

*Матеріали V Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів.  
Актуальні задачі сучасних технологій – Тернопіль 17-18 листопада 2016.*

УДК 641.06

О. М. Митник

Львівський інститут економіки і туризму, Україна

**ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ХОСПЕР ПЕЧІ В РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ**

О.М. Mytnyk

**ADVANTAGES OF JOSPER IN THE RESTAURANT BUSINESS**

Сучасний розвиток сфер ресторанного господарства вимагає впровадження принципово нових технологій та обладнань щодо приготування страв. В цьому контексті використання Хоспер печі, яка поєднує в собі функції гриля і звичайної печі заслуговує на особливу увагу [1].

Це пов'язано з тим, що гриль-меню і страви, що готуються на відкритому вогні або вугіллі, завжди будуть затребувані в будь-якому ресторані. Готувати для гостей можна, наприклад, використовуючи традиційний мангал. Але такий спосіб готування підійде далеко не всім закладам, як мінімум, з позиції дотримання норм пожежної безпеки.

Водночас, на нашу думку, вугільні грилі і печі Хоспер чи не єдине рішення, що дозволяє одночасно використовувати мангала і печі на деревному паливі. До того ж приготування їжі Хоспер безпечно і просто.

Як паливо в грилях-мангалах Хоспер використовується чисте деревне вугілля або чисте вугілля рослинного походження. Приготування їжі здійснюється на решітках. До переваг печі-мангалу Хоспер слід віднести наступні [2]:

- оптимальні результати роботи: висока температура печі дозволяє смажити на грилі і запікати, забезпечує оптимальний розподіл тепла і гарантує рівномірне приготування їжі;
- висока якість приготуванні страв на грилі: додаючи соковитості страві, неповторного смаку та аромату;
- швидкість: час приготування на 35% менше, ніж на відкритому грилі;
- два в одному: піч і гриль в одній машині;
- економія вугілля: на 40% менше витрат вугілля;
- менше відкритого вогню, що запобігає висиханню або згорянню продукту;
- висока безпека: відсутній постійний прямий контакт кухаря з вогнем;
- кращі санітарні умови: зола збирається в зольний ящик, розташований у закритому нижньому відділі. Конструкція печі гарантує безпечну експлуатацію при установці в закритих приміщеннях.

У хоспері можна готувати як традиційні страви, так і вишукані страви з м'яса, риби, морепродуктів і овочів. Завдяки унікальній конструкції, твори кухарського мистецтва виходять надзвичайно смачними і ароматними, а максимально природний і швидкий процес приготування (від 3 до 10 хвилин) дозволяє зберегти всі корисні властивості продуктів. Через високотехнологічність сталевих сплавів, розроблених спеціально для печі Хоспер, вона здатна витримувати температури до +500 С. А загалом піч може безперебійно та беззупинно працювати при температурі 300-350° С. Бажану температуру Хоспер набирає приблизно за 45 хвилин. Страви, приготовлені в печі Хоспер відносять до розряду здорової їжі.

З використанням Хоспер печі нами приготовлено такі страви як: стейк із свинини (яловичини, курятини), стейк з риби, м'ясний рулет з начинками, курячі крильця, овочі. Органолептична їх оцінка за такими показниками як зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція, колір, завідали високу якість і викликали зацікавлення у відвідувачів ресорану «Mons Pius» .

Отже, Хоспер піч – це одне із сучасних обладнань в ресторанному господарстві, оскільки його використання супроводжується безпекою, легкістю в користуванні, швидкістю і незмінністю властивостей продуктів.

**Література**

1. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.–114 с.

2. Піч-гриль Хоспер. Passion for grilling. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://yatagan.biz/pechi-na-drovah-i-ugle>.