

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/doklad/300004>

**Тип работы:** Доклад

**Предмет:** Пищевая промышленность

-

Молекулярная кулинария представляет собой высокие технологии на кухне. Казалось бы, всё, что можно, уже испробовано и приготовлено, но кулинария, в качестве высокого искусства продолжает уверенно развиваться, изменяя форму и консистенцию продуктов до неузнаваемости, радуя своим творчеством гурманов и вызывая недоумение у неискушённых обывателей. Это кухня, которая находится на границе кулинарии и науки, хотя само по себе название с точки зрения химии не совсем соответствует реальной действительности – повар не работает с молекулами. Молекулярная кухня является подходом к приготовлению пищи на основании знаний химии и физики, обобщая различные кулинарные феномены, которые отмечались в ходе всей истории гастрономического искусства, и инновационные современные технологии. Существует мнение, что блюда молекулярной кухни вовсе не еда, а химия, но это далеко не так, поскольку любая пища является химией. Не в том аспекте, что натуральных продуктов в продаже уже не осталось, а в том, что переваривание пищи в организме представляет химический процесс, а, следовательно, в конечном счете, любая кухня – это химия, и молекулярная в таком случае не является исключением.

Модное и относительно новое направление в кулинарии особенно интересно тем, что блюда должны быть не только вкусными и необычными, но и красивыми, как и в привычной кулинарии, должны радовать вкус, но и быть привлекательными зрительно. В данном случае акцентируется внимание не на введение в обычную практику экзотических и необычных продуктов, а на кулинарные техники. При этом, если в современной кухне принято готовить при пиковых значениях температуры, здесь очень многое делается при температуре минимально возможной, это лучший способ сохранения в пище полезных веществ. Молекулярная кухня не собирается снижать свои обороты популярности во всем мире, а с точностью до наоборот будет развиваться в разных направлениях и будет снова и снова удивлять своими шедеврами. Молекулярная гастрономия отмечает, что еда – это сложный процесс, который включает в себя все чувства: вкус, осязание, обоняние и зрение. Кто-то получает большое удовольствие от «шоу вкуса», боготворит пенные блюда и считает их бесподобными.

История возникновения и развития молекулярной кухни

Молекулярная кухня непосредственно входит в один из основных разделов трофологии, который изучает химические и физические процессы, происходящие в процессе приготовления пищи. Данное направление зародилось в 70-х годах XX века, когда химик Харви Тис и физик Николас Курт озадачились вопросом очень тесной связи кулинарии и науки. Куртом само понятие «молекулярная гастрономия» было придумано в 1992 году. Как он отмечал, люди научились и смогли измерять температуру атмосферы Венеры, но до сих пор не знают, из чего именно состоит суфле. Утверждение, вне всякого сомнения, спорное, тем не менее идеи данных ученых прижились и стали известными. Молекулярная кухня кардинально разрывает с прежними представлениями о кулинарии. Ее целью выступает достижение идеального сверх вкуса – усовершенствованного и чистого, утонченного и «дистиллированного», прекрасного и технологичного. Молекулярная кухня представляет собой апелляцию не столько к желудку, сколько к воображению и уму [3].

1. Блюменталь Х. Наука кулинарии или молекулярная гастрономия/ Х. Блюменталь - М.: Самиздат, 2014. - 248 с.
2. Богушева В.И., «Технология приготовления пищи». - Ростов н./Д.: «Феникс»: 2017 - 374с.
3. Натан Мирвольд и др. Модернистская кухня: искусство и наука готовки. – М.: Центрполиграф, 2015. – 281с.
4. Новые технологии: молекулярная кухня для всех/ Родионова О. // Гастрономъ. - 2010. - Вып. 5. - с. 49-50.
5. Пищевая химия / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П. Нечаева. Издание 2-е, перераб. и испр. – Спб.: ГИОРД, 2009. – 640 с.

6. Рафаэль Омонт. Молекулярная кулинария. Новые сенсационные вкусы в еде. – М.: Центрполиграф, 2015. – 347с.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/doklad/300004>