

Грили на все случаи жизни



В число наиболее востребованного на предприятиях питания оборудования входят аппараты для приготовления грилированных продуктов. На рынке представлено несколько принципиально отличающихся по конструктивному исполнению категорий этой техники. У всех моделей грилей имеется немало бесспорных преимуществ перед другим тепловым оборудованием. Благодаря функциональным особенностям грилей на выходе удастся получить широкий ассортимент мясных, рыбных и куриных блюд нежной консистенции с характерными органолептическими параметрами.

БОЛЬШОЕ СЕМЕЙСТВО

Наибольшее распространение на рынке получили электрические модели грилей. Несколько меньше здесь представлено газовых аппаратов, способных функционировать не только от магистрального, но и от баллонного газа. В таких грилях используются инъекционные горелки с индивидуальным регулятором нагрева и защитой от случайного открытия клапана подачи газа/задувания пламени. Газовые грили идеально подходят для использования на предприятиях выездной торговли, где нет возможности «запитаться» от электричества.

В зависимости от конструктивных особенностей все грили можно условно разделить на бесконтактные аппараты, в которых исключено непосредственное соприкосновение обрабатываемых продуктов с нагреваемыми поверхностями и контактные модели, в которых данный принцип не соблюдается.

Основное преимущество бесконтактных грилей — это отсутствие контакта пищи с раскаленным жиром и продуктами его термического распада. В итоге удается соблюсти принципы здорового питания и исключить создание характерной для профессиональных кухонь атмосферы с духотой и жаром. В таких грилях основная тепловая обработка осуществляется интенсивным инфракрасным излучением. Для этих

целей могут использоваться кварцевые излучатели или трубчатые электронагреватели (ТЭНы), которые помещаются под отражателями, позволяющими сфокусировать поток тепла на продуктах.

В контактных моделях происходит непосредственное соприкосновение обрабатываемых полуфабрикатов с рабочими поверхностями, в которые встроены нагревательные элементы. С одной стороны, это позволяет ощутимо сократить время обработки, но с другой — существенно возрастает вероятность пригорания полуфабрикатов, и к тому же требуется значительно больший расход масла.

В ИМПУЛЬСНОМ РЕЖИМЕ

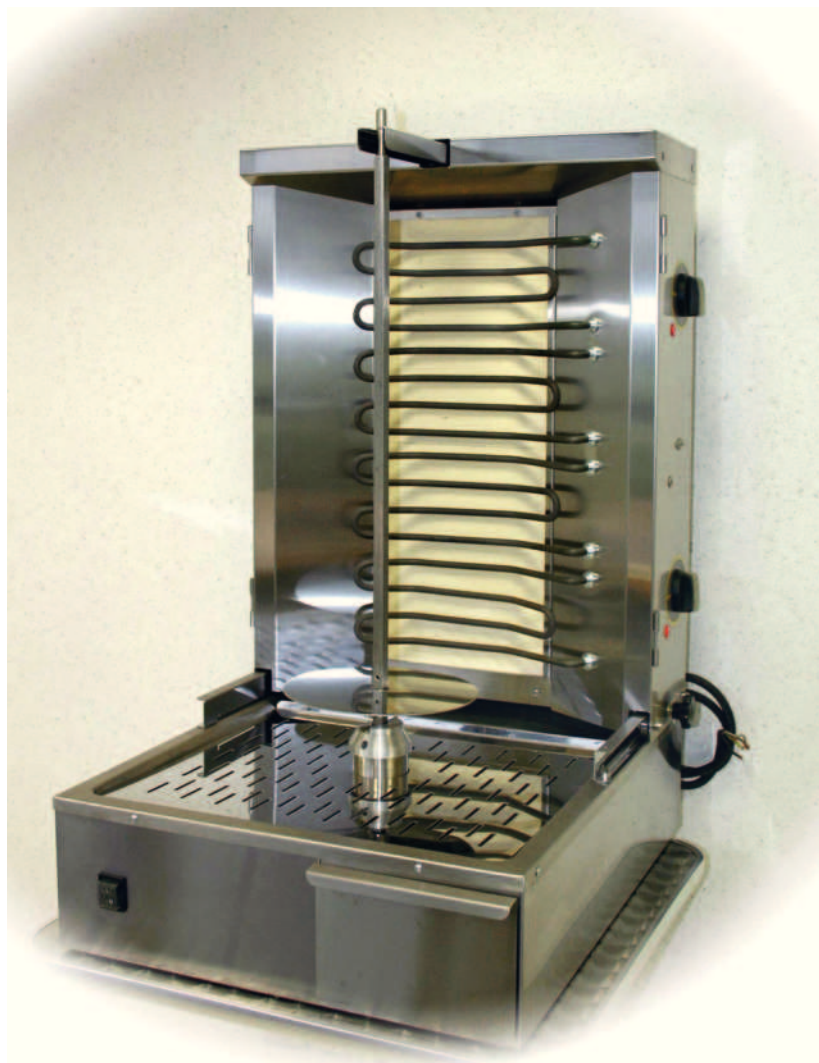
Наиболее известными видами бесконтактных аппаратов являются грили «карусельного» типа, а также шампурные и вертикальные модели. Принцип их действия предполагает циклический нагрев продуктов в процессе их непрерывного вращения относительно нагревательных элементов. Эти модели идеально подходят для приготовления обжаренного куриного мяса. В ходе обработки куриные тушки вращаются около встроенных источников тепла, получая порции тепловой энергии переменной интенсивности. Импульсивный режим нагрева обеспечивает наиболее равномерную обжарку.

Камера «карусельных» грилей представляет собой объем, внутри которого размещено вращающееся вокруг собственной оси устройство барабанного типа с несколькими расположенными по кругу спицами (с угловым се-



В зависимости от конструктивных особенностей все грили можно условно разделить на бесконтактные аппараты, в которых исключено непосредственное соприкосновение обрабатываемых продуктов с нагреваемыми поверхностями, и контактные модели, в которых данный принцип не соблюдается





В вертикальных грилях насадки для кур закреплены стационарно. Обжарку обеспечивают верхний и нижний ТЭНы, нагрев которых можно регулировать отдельно. В модельном ряду таких грилей предусмотрены аппараты с принудительным обдувом полуфабрикатов горячим воздухом, что позволяет ощутимо ускорить процесс их обработки за счет комбинации двух видов нагрева — инфракрасного и конвекционного. Наличие конвекционного гриля позволяет значительно расширить ассортимент блюд (овощи, изделия из теста). В процессе работы гриля воздух, генерируемый вентиляторами, нагревается и поступает на обрабатываемые полуфабрикаты. Нередко его увлажняют водой, что исключает пересыхание поверхностей мясных и рыбных полуфабрикатов и способствует формированию у них хрустящих корочек. Чаще всего для пароувлажнения внизу камеры помещается ванночка с водой и ТЭНом для ее подогрева. В итоге нагретая вода распыляется по камере при помощи вентилятора.

чением, вильчатые, одинарные с фиксаторами). В таких грилях можно также установить сетчатые металлические корзинки, помещая в них крупнокусковые куриные полуфабрикаты (крылышки, ножки и грудки).

Шампурные модели больше подходят для обработки целых куриных тушек, которые насаживаются на спицы, расположенные друг над другом и вращающиеся вокруг собственных осей в непосредственной близости от источника нагрева.



Разновидностью такого гриля является *gyros grill* — аппарат для приготовления шаурмы. Его конструкцией предусмотрен вертикально ориентированный шампур, вращающийся вокруг своей оси относительно расположенных вдоль него неподвижных нагревательных элементов. На такой шампур насаживается вырезка из баранины, говядины и куриного мяса.

ЖАРКА ИЛИ ЗАПЕКАНИЕ

В зависимости от расположения источника нагрева можно реализовать различные тепловые процедуры по обработке продуктов.

В частности, с помощью гриля с вулканической лавой можно обжаривать на решетке, помещаемой над нагретой поверхностью, мясные и рыбные полуфабрикаты. В качестве источника нагрева в таком гриле могут использоваться ТЭНы либо газовые горелки, раскаляющие находящиеся над ними кусочки лавы, служащие источником инфракрасного излучения. Очень важно, что лавовый наполнитель, имитирующий раскаленный древесный уголь, не дымит и поглощает жир, выделяемый мясом или птицей. А блюда, приготовленные на этом гриле, на вкус очень похожи на те, что обжарены на открытом огне.

А вот с помощью грилей «Саламандра» удастся реализовать процедуру запекания, готовя порционные куски мяса, птицы и рыбы, открытые бутерброды, пиццу, блюда в горшочках, жульены в кокотницах, а также разогревая уже готовые. Овощи, приготовленные на таком гриле,



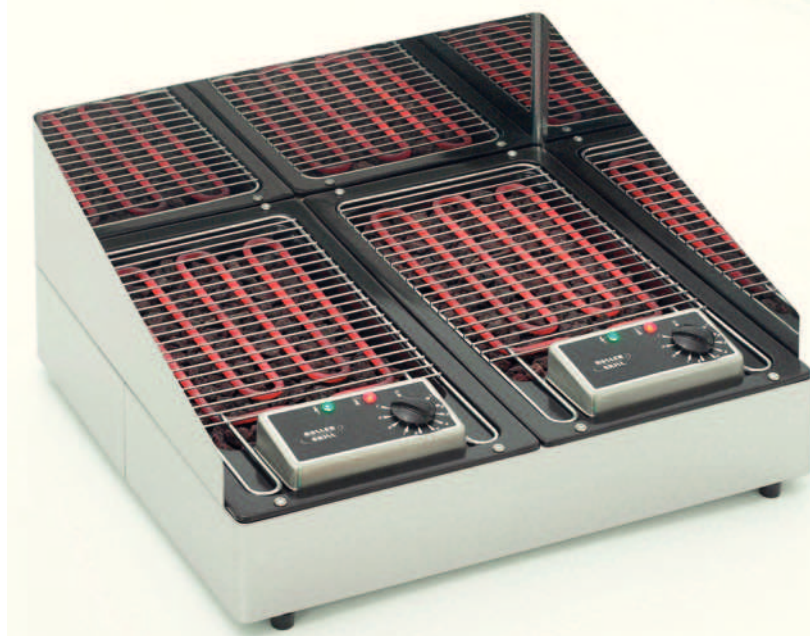
КОММЕНТАРИИ СПЕЦИАЛИСТОВ

Наталья Морозова,

начальник отдела продаж технологического оборудования компании «Торговый Дизайн»:

— Грили надо подбирать исходя из ассортимента, представленного в меню заведения. Различают контактные модели, в которых реализован непосредственный контакт продукта с источником нагрева, и бесконтактные аппараты. В разных типах грилей продукт может располагаться над источником тепла, под ним или между двумя источниками. У каждого гриля есть свои уязвимые места: иногда это ТЭНы, иногда — панель управления, а порой и лава ненадлежащего качества.

Очень важно, что лавовый наполнитель, имитирующий раскаленный древесный уголь, не дымит и поглощает жир, выделяемый мясом или птицей. А блюда, приготовленные на этом гриле, на вкус очень похожи на те, что обжарены на открытом огне





КОММЕНТАРИИ СПЕЦИАЛИСТОВ

Наталья Миронова,
ведущий инженер-технолог компании
«Практика»:

— То, какие грили можно использовать в заведении, зависит от ассортимента блюд, которые планируют здесь реализовывать. Для точек, «прописанных» рядом со станциями метро, оправданно применение «карусельных» грилей с тепловыми витринами, предназначенными для поддержания температуры готовых куриных тушек. Для точек быстрого питания лучше подойдут роликовые грили, позволяющие быстро обжаривать сосиски для хот-догов. Также здесь будут уместны контактные грили для приготовления бифштексов. Для классических ресторанов больше подходят лавовый гриль или гриль «Саламандра».

тов, которые помещаются между нижней и верхней рабочими поверхностями с вмонтированными в них ТЭНами. В зависимости от меню есть возможность подобрать гриль с различными поверхностями (гладкая, рифленая, комбинированная). Гладкая жарочная поверхность рекомендуется для обжарки нежного мяса, птицы и морепродуктов. А рифленая больше подходит для крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы, которые после приготовления имеют характерный рисунок. Помимо

имеют ярко выраженный вкус запеченного в них сока. Продукты здесь запекаются не в масле, а на решетке в собственном соку. Особенность гриля «Саламандра» состоит в том, что тепло на обрабатываемый продукт поступает только сверху, а степень интенсивности нагрева можно гибко регулировать за счет передвижения подвижной части. Зачастую это верхняя часть гриля со встроенным нагревательным элементом. Благодаря регулировке температуры и расстояния между ТЭНами и продуктом, можно сократить время его приготовления и минимизировать потерю тепла.

КОНТАКТНОЕ СЕМЕЙСТВО

К группе контактных аппаратов следует отнести грили непосредственной жарки (ГНЖ) и роликовые модели.

ГНЖ, или сэндвич-грили, предназначены для одновременного обжаривания с двух сторон различных полуфабрика-





КОММЕНТАРИИ СПЕЦИАЛИСТОВ

Сергей Егоров,

директор по развитию компании FoodService Engineering:

— На рынке ресторанного оборудования представлено множество грилей для профессиональной кухни. Электрические и газовые, настольные и напольные, отечественные и импортные, дорогие и не очень. Но, совершая покупку, постарайтесь не забыть о мелочах, т. е. о тех аксессуарах, которые сделают работу повара более удобной и продлят срок службы гриля. Например, для грилей непосредственной жарки — это скребки и щетки, необходимые для поддержания оборудования в чистоте. Понятно, что жарочная поверхность ежедневно контактирует с продуктом, поэтому должна быть идеально чистой в начале каждого рабочего дня. При выборе контактного гриля обратите внимание на удобный канал и лоток для сбора отработанного масла и жира. Для гриля с вулканической лавой потребуются две решетки: одна для обработки мясных полуфабрикатов, а другая — для рыбных.



этого, рифленая поверхность обеспечивает дополнительное воздействие на полуфабрикат пара, который выделяется от собравшегося в ложбинках мясного сока.

Роликовые грили используются сугубо для обжаривания сосисок, сарделек и колбасок, помещаемых на вращающиеся валики, внутри каждого из которых встроены нагревательные элементы.

