

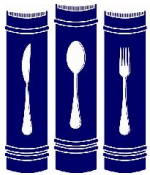


счастье живет на кухне  
**АКАДЕМИЯ УСПЕШНЫХ ПОВАРОВ**

**14 техник**

# **СИФОНЫ НА СОВРЕМЕННОЙ КУХНЕ**





## **Сифон как неотъемлемый инвентарь на современной кухне.**

1. Пены и муссы:
  - горячие пены
  - холодные пены
2. Пена из растительных масел.
3. Коктейльные пены.
4. Запеченные пены.
5. Сферификация при помощи сифона.
6. Замороженная пена.
7. Быстрая экстракция.
8. Аэрированные соусы и супы.
9. Пышное и хрустящее тесто.
10. Газирование фруктов.
11. Газирование сфер.
12. Вкусовые инъекции.
13. Как сохранить свежесть трюфеля.
14. Сифон в роле насоса:
  - шары из моцареллы
  - агар спагетти.

Сегодня уже большинство профессиональных поваров, кондитеров, миксологов используют сифоны, как неотъемлемую часть кулинарного инвентаря для подготовки ингредиентов.

Привычное использование сифонов для взбивания сливок не является единственным способом их применения. Современные кулинары научились использовать их для достижения совершенно необычных результатов: насыщения продуктов вкусом, изменение текстур, подготовка холодных и горячих пен (или эспум), вспененных коктейлей и соусов, приготовления муссов и быстрых экстрактов, газирования фруктов, приготовление воздушных бисквитов (sponge cakes), маринование и хранение трюфелей и листовых салатов и реализации других творческих дополнений.

