

**СЕКЦІЯ: ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ**

УДК 664.

Анастасія Лялик¹, Світлана Добровольська²

¹Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

²Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола, Україна

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ
В СУЧАСНОМУ РЕСТОРАНІ**

Anastasiia Lialyk, Svitlana Dobrovolska

**INNOVATIVE DISH MAKING TECHNOLOGIES
IN A MODERN RESTAURANT**

В даний час ресторанний сервіс є одним з найперспективніших та найпоширеніших в Україні. Цей напрямок діяльності вимагає серйозного осмислення та впровадження інновацій світового досвіду з метою внесення корисного в специфіку розвитку інновацій ринку ресторанних послуг.

На сьогодні існує дуже багато страв світової кухні, які відрізняються споживчими властивостями, складом та технологіями виробництва. Якими б не були страви з рослинної, м'ясної чи рибної сировини, їх користь для людського організму очевидна і значна [2].

Продукти (сировина), які складають основу кухні тієї чи іншої національності, залежать від природних особливостей та географії місцевості.

Як каже китайське прислів'я: «Живе біля гір – харчується від гір, живе біля річки – харчується від річки». Наш світ настільки великий, що його населяє така кількість народів й етносів, що скласти повну книгу кулінарних рецептів планети – задача нездійсненна [3].

За останні роки зростає попит на страви з нетрадиційної сировини та з використання інноваційних технологій, таких як, молекулярна кухня, ф'южн, відомий спосіб обробки харчових продуктів в усьому світі WOK, з яскраво вираженими присмаками спеціями та травами, найрізноманітнішими компонентами. На сьогодні у світі не існує єдиної класифікації інноваційних технологій, саме тому в різних країнах виготовляються дані страви однакових найменувань, за різною технологією, і, навпаки, найменування відрізняються, а технологія ідентична.

2019 рік став знаковий для кулінарії не тільки новітніми технологіями та нетрадиційними стравами, а й різноманітною палітрою кольорів та форм традиційним нам стравам. Мабуть у кожному ресторані можна зустріти страву чорного кольору, дивні розміри бургерів, мафінів та кейпопсів. Ну і звісно ж clean eating - одна з гучних тенденцій в кулінарії 2019 року завоювала послідовників серед відомих шеф-кухарів усього світу, включаючи Джеймі Олівера. Послідовники «clean eating» прагнуть до мінімальної термічної обробці інгредієнтів, достатку фруктів, овочів, рослинного молока, горіхів, виключаючи продукти з барвниками і консервантами. Перевага віддається стравам, приготованим на грилі або відвареним у воді, а смаження на вершковому маслі просто недопустиме.

В даний час важко здивувати споживача чимось особливим та нетрадиційним. Кожна країна світу, кожен континент характеризується, як унікальними стравами з класичної сировини так і особливими, а інколи і дивакуватими стравами.

У кожній новій країні споживач завжди намагаємося спробувати новітні для себе страви і смакові поєднання. Зазвичай гастрономічні експерименти виходять вдалимими, і ми залишаємося задоволені невідомими раніше делікатесами. Однак у багатьох країнах є смакові поєднання деяких страв, які для нас не зовсім звичні, а іноді навіть огидні. Продукти з комахами або сирими нутрощами тварин навряд чи є тим, чим ти хотіла б поласувати. Чого варті живі восьминоги, ластівчині гнізда – порція, яких коштує 2000 \$. Що тільки люди не використовують для приготування їжі. Якщо з'їсти черв'яка для нас видається диким та огидним, то в Таїланді підсмажені в олії і подані як гарнір бамбукові черв'яків їдять так само спокійно, як картопляне пюре [4].

Сучасні кулінарні напрями у світі – ф'южн і молекулярна кухня. У кулінарії напряму ф'южн (від англ. fusion – злиття) гармонійно поєднуються смаки, стилі та традиції всього світу, це творче мислення - фантазійний напрямок в кулінарії, в якому в рівних частках змішуються технології і продукти географічно віддалених національних кухонь.

Також варта відзначити й молекулярну кухню, яка набула широкого застосування у всьому світі. Молекулярна кухня, це не звична, як в нашому розумінні кухня – це цілий окремий розділ науки про їжу. Винахідником молекулярної кухні наприкінці ХХ ст. був професор фізики Оксфордського університету Ерве Тіса. Суть його винаходу полягає у використанні сучасних хімічних технологій при приготуванні їжі. Харчове виробництво, пов'язане з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються при приготуванні їжі, для найбільш ефективного і продуманого підходу до процесу приготування кожного продукту. У кухаря немає завдання вас нагодувати – його завдання здивувати неймовірним поєднанням смаків, текстур, кольорів і домогтися спочатку здивованої, а потім захопленої посмішки на обличчі гурмана: рідкий хліб, гарячий і одночасно холодний чай, прозорі пельмені і твердий борщ, і т.д.

Сучасний ресторан – це не тільки новітні рецепти і технології, а й унікальні місцеві продукти, сорти овочів і фруктів, способи зберігання і традиційна начиння, незабутній інтер'єр, нетрадиційні поєднання стилів [2].

Щороку в «ресторанних» картах з'являються «модні» страви. Лесть не в кожному (навіть якщо це ресторан французької чи італійської, ба навіть української кухні) в меню є оригінальні, нетрадиційні сучасні страви з використанням інноваційних технологій [1].

Список використаної літератури

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В.
2. http://pidruchniki.com/84317/tovarovnavstvo/kulinarni_virobi
3. <http://library.kr.ua/bookexhibit/kuhni.html>
4. <http://kuhnisvitu.blogspot.com/2017/05/blog-post.html>