

УДК 641

**А. Т. Лялик, канд. техн. наук, доцент; С. Я. Добровольська, канд. географ. наук
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна
Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола, Україна**

СУЧАСНІ ТЕХНІКИ ТЕКСТУРНОЇ КУХНІ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

A. Lialyk, Ph.D., Assoc. Prof.; S. Dobrovolska, Ph.D.

MODERN TEXTURED CUISINE TECHNIQUES FOR RESTAURANT ESTABLISHMENTS

Ресторанний сектор постійно розвивається, керований кулінарними інноваціями, сміливими концепціями та дедалі вимогливішими споживачами, які шукають унікального досвіду. Щоб виділитися на цьому конкурентному ринку, ресторатори повинні розуміти ці зміни та адаптуватися до них. Для приготування їжі використовуються нові техніки, тим самим розширяють кулінарну культуру. Ці нові техніки сприяють розвитку гастрономії та прокладають шлях на створення нових кулінарних тенденцій. Ці тенденції включають вишукану кухню, нову кухню, кухню ф'южн, молекулярну гастрономію. Кожна тенденція має свою динаміку. Ці тенденції спеціалізуються на техніках та інгредієнтах, що використовуються в приготуванні особливої їжі [1, 2].

Розвиток ресторанного бізнесу зумовлює потребу у впровадженні інноваційних кулінарних технологій, які дозволяють створювати унікальні гастрономічні продукти та формувати конкурентні переваги закладу. Одним із таких напрямів є текстурна кухня, що передбачає використання спеціальних технологічних прийомів і добавок таких, як: гідроколоїди, емульгатори, піноутворювачі тощо, щоб змінити консистенцію та текстуру страв [1, 2].

До сучасних технік належать: сферизація, гелеутворення, емульгування, спінування, дегідратація та кріообробка, які забезпечують створення нових сенсорних властивостей і візуальних ефектів. Застосування цих технологій дає змогу розширити асортимент ресторанної продукції, підвищити її функціональність, естетичну привабливість і задовольнити зростаючі потреби споживачів у гастрономічних інноваціях [1, 2].

Таким чином, використання технік текстурної кухні сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства та відповідає сучасним тенденціям розвитку індустрії гостинності.

Література

1. Culinary trends in future gastronomy: A review URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666154324004009> (дата звернення 10.09.2025)

2. Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline URL: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC2855180/> (дата звернення 10.09.2025)