

НОВІТНЯ РЕСТОРАННА СПРАВА ЯК ІНСТРУМЕНТ РОЗШИРЕННЯ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ

Шидловська О.Б., к.т.н.,

Іщенко Т.І., к.т.н.,

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. Готельний бізнес вважають одним із перспективних видів діяльності в Україні. На даний момент в нашій країні нараховується близько 4800 готелів та інших місць для тимчасового проживання (санаторії, готелі, хостели, пансіонати). Багато відгуків іноземних туристів говорять про те, що Україна має всі перспективи та шляхи для того, щоб стати одним із найбільших туристичних центрів Європи.

Актуальність теми. Велика конкуренція стимулює індустрію гостинності до пошуків привабливості своїх підприємств за рахунок розширення послуг і новітня ресторанна справа є однією з них.

Матеріали та методи. Для обробки, викладення та узагальнення результатів використані методи системного аналізу та синтезу.

Результати та обговорення. Традиційно готельні підприємства для розширення послуг впроваджують інноваційні рішення для оздоровчих, спортивних, лікувальних та інших розповсюджених готельних послуг.

Досить актуальним є пошук нових технологій приготування кулінарної продукції та незвичайних способів її подачі в закладах ресторанного господарства при готельних підприємствах. Одним з інноваційних напрямків в ресторанній справі є незвичні технології приготування, які вражають оригінальним видом страв, а головне - незвичайним поєднанням продуктів і приголомшливим смаком. Серед таких є молекулярна кухня [1].

Молекулярна технологія кулінарної продукції – це використання сучасних досягнень харчової хімії із впровадженням та приготуванням продукції нового покоління. Одним із завдань, які вирішує молекулярна гастрономія, є комбіноване поєднання або, так зване, «сполучання» харчових продуктів, різних за типом (видом), на молекулярному рівні за сукупністю хімічних сполук [2].

Молекулярні технології змінюють всі традиційні уявлення про зовнішній вигляд та подачу кулінарних страв та виробів. Одним із факторів, який сприяє досягненню цього, є зміна температурних режимів та тривалості температурного оброблення харчових продуктів. На відміну від традиційних технологій виробництва продукції, у молекулярних технологіях виробництво кулінарних страв здійснюється за мінімальної температури впродовж тривалого часу.

До важливих особливостей впровадження молекулярних технологій, які доцільно врахувати в закладі ресторанного господарства готельного підприємства відносяться [2]:

- *незвичайні форми і смакові поєднання* - в гастрономічному ресторані на одній тарілці можуть зустрітися твердий борщ, бородинський хліб у вигляді піни і м'ясо в формі ікринок;

- *використання спеціального обладнання, відмінного від традиційних методів приготування* - конвекційних плит, плит шокової заморозки, вакуумних сушильних шаф, дегідраторів, вакууматора, термостатів су-від, роторних випарників, центрифуг, гомогенізаторів, сифонів, що перетворюють продукти в піну і т. д.;

- *інноваційні методи та технології*. Наприклад, молекулярні кухарі смажать продукти на воді завдяки додаванню в неї спеціального рослинного цукру, що підвищує температуру кипіння до 120°C. Часто використовуються методи тривалої низькотемпературної термічної обробки у вакуумі або миттєвого охолодження продуктів і страв рідким азотом;

- *увага до пропорцій* - молекулярна кулінарія вимагає найвищої точності, помилка на пару грамів може безнадійно зіпсувати страву;

- *висока трудомісткість і фінансові витрати*. На приготування деяких молекулярних страв може знадобитися кілька діб. Крім того, придбання спеціального обладнання та інгредієнтів вимагають дещо більших грошових вкладень [2].

Таким чином, класичні технології приготування і принцип подачі страв за схемою «продукт - гарнір - соус» з кожним роком втрачають своїх прихильників.

В умовах сьогодення, для того щоб здивувати гурманів перспективним є розширення меню закладів ресторанного господарства засобів розміщення шляхом розроблення нових фірмових рецептур страв з незвичними технологіями приготування та ефектними способами оформлення та подавання.

Поступово молекулярна кухня проникає у високу кухню багатьох країн, однак у вітчизняних підприємствах гостинності даний напрям не є поширеним. З огляду на це, перспективним є втілення в життя ідей, методів та технологій молекулярної кухні в заклади ресторанного господарства готельного підприємства. Адже висока кухня - це шоу, і гості ресторанів, що звикли до всього, чекають від кухарів видовищ.

Висновок. Впровадження молекулярних технологій в ресторані при готелі дозволить розширити асортимент унікальних страв у меню, смакові та естетичні властивості яких здатні задовольнити вимоги всіх любителів їжі, в тому числі і гурманів, для яких процес фізіологічного угамування голоду або спраги давно перетворився в магічний ритуал, в спосіб пізнання себе і навколишнього світу, в естетичну насолоду, а індустрія гостинності дозволить своїм споживачам насолодитися послугою харчування в повному обсязі.

Література

1. Тренды ресторанного бизнеса в 2021 году [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://blog.metro.ua/ru/trendy-restorannogo-biznesu-v-2021-rotsi/>
2. Молекулярная кухня – особенная технология правильного питания [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://anymenu.ru/molekulyarnaya-kuxnya-osobennaya-texnologiya-pravilnogo-pitaniya/>