

УДК 338.488:640.43

Дарина Діденко

*здобувач вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»*

Артем Ущাপовський

*асистент кафедри готельно-ресторанної справи,
Національний університет харчових технологій*

ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ ТРЕНДІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА КИЄВА

Вступ. Кулінарне мистецтво постійно вдосконалюється. Тенденції на ринку ресторанних послуг пов'язані насамперед із рівнем соціально-економічного розвитку суспільства та зміною структури попиту і пропозиції.

Суттєво підвищився попит та прагнення людей вживати здорову та корисну їжу, яка збагачує організм людини нутрієнтами.

Мета – дослідження кулінарних трендів у закладах ресторанного господарства міста Києва.

Провідні ресторатори постійно вигадують нові формати і впроваджують сучасні кулінарні тренди для того, щоб виділитися на ринку ресторанних послуг і завоювати лояльність свого споживача. Тому щоразу популярнішими стають такі напрями, як молекулярна кулінарія, фудпейринг, здорове харчування.

Фудпейринг – це мода на нестандартні смакові поєднання, які зобов'язують кухарів переглядати свої меню і експериментувати з незвичайними для своїх закладів інгредієнтами і рецептами.

Для професійних кухарів фудпейринг є джерелом натхнення, оскільки дає змогу створити абсолютно нову страву з незвичайним смаком, запахом і текстурою. На сьогодні розроблено комп'ютерний супровід створення страв за методикою фудпейрингу. Комп'ютерна програма «Фудпейринг» є ресурсом, який полегшує

це завдання, пропонуючи схеми під назвою «Foodpairing Tree», які представляють дерева, що демонструють різні ароматичні комбінації продуктів [1].

Популярність здорового харчування спонукає рестораторів не тільки змінювати звичний асортимент, а й шукати нові техніки приготування кулінарних страв. Нові методи і технологічні тренди ресторанного бізнесу допомагають мінімізувати втрату корисних речовин під час приготування страв [2].

Яскравим прикладом може слугувати технологія приготування їжі сувід.

Ця технологія дуже популярна у провідних кухарів світу, оскільки має низку переваг з поміж інших: інтенсивніший та триваліший смак і аромат; збереження у страві вітамінів та поживних речовин; значне зменшення відходів [3].

У Києві страви, приготовані за технологією сувід, представлено в таких закладах, як «Under Wonder», «Belmondo», «Lucca», «Nom Nom Culinarium», а також «Rojo Ojo».

Новими напрямом сучасної кулінарії є фьюжн. У ньому гармонійно поєднуються смаки, стилі, традиції, а екзотичні інгредієнти вміло замінюють місцевими продуктами.

На сьогодні кухня в стилі «фьюжн» поширена у всьому світі.

Також популярною в закладах ресторанного господарства є молекулярна кулінарія. Її суть полягає в тому, що в процесі приготування використовують новітні технології і досягнення молекулярної хімії, що дає змогу отримати страви незвичної консистенції та оригінальних смакових якостей.

Головні прийоми цієї кухні: оброблення продуктів рідким азотом, емульсифікація (змішування нерозчинних речовин), сферифікація (створення рідких сфер), желювання, карбонізація або збагачення вуглекислотою, вакуумна дистиляція.

Особливістю молекулярної кухні є так звані еспуми, або ж піна. Її можна отримати з різноманітних продуктів: як з овочів та фруктів, так із борщів, супів. Наприклад один із кухарів на гастрономічному саміті переміг зі стравою з бородінського хліба з сіллю та соняшниковою олією у формі еспуми.

Страви молекулярної кухні в Києві можна скуштувати в таких закладах, як «Канана», «KOYA», «Black Market», «DK Restaurant».

Висновки. Отже, сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу завдяки впровадженню нових кулінарних трендів в закладах ресторанного господарства сприяють збільшенню конкурентоздатності; відбувається орієнтація на бажання та вподобання споживача. Причому, залучивши нових кваліфікованих працівників для приготування нетрадиційних страв молекулярної кухні та з акцентувавши на такій популярній тенденції, можна отримати більший попит серед споживачів ресторанних послуг, а отже, отримати більший прибуток.

Ключові слова: тренд, фудпейринг, сувід, молекулярна кулінарія, заклади ресторанного господарства.

Список використаних джерел

1. Огійчук, С. М. Розробка технології кулінарної продукції за рекомендаціями фудпейрингу / С. М. Огійчук, О. В. Неміріч, І. М. Устименко // Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства : матеріали ІІІ студент. наук. інтернет-конф., 17 червня 2020 р. – Чернівці, 2020. – С. 38–40.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
3. Арпуль О. В., Удовицький В. В. / «Sous-Vide» технологія як метод оброблення м'ясних продуктів // Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей : програма і матеріали ІІ Міжнар. наук.-техн. конф., 20–21 березня 2013 р. – Київ : НУХТ, 2013. – С. 45–46.