

УДК 641.5

Наталія Прилепа

*канд. екон. наук, доцент,
доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи*

Анастасія Вовк

*студентка 3-го курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Хмельницький національний університет*

МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ: ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Особливе значення в закладах ресторанного господарства приділяється інноваційним технологіям, які привертають до себе увагу клієнтів за рахунок неординарності пропозицій та загалом підвищують імідж ресторану. Одним із нововведень є виготовлення молекулярних коктейлів. Коктейлі, створені шляхом молекулярного експерименту, є дуже цікавими об'єктами, структура яких далека від класичного рідкого або пуреподібного стану.

Існує великий спектр молекулярних коктейлів: коктейлі-сфери, що «вибухають у роті», коктейльна ікра, їстівні коктейлі, різнобарвні багатощарові коктейлі, коктейлі, що нагадують гелеві лампи, коктейлі з піною та бульбашками, коктейлі з ароматом сигар, порошкоподібні коктейлі, коктейлі з завислими інгредієнтами в середині, желейні коктейлі, паперові коктейлі, тверді коктейлі, ароматизовані сфери льоду, стакани коктейлів, наповнені цукровою ватою тощо. Зрозуміло, ефект від дії коктейлю на людський організм залишиться колишнім, але що стосується смакового та естетичного сприйняття, то молекулярний коктейль здатний викликати нові відчуття, завдяки своїй незвичайній текстурі і формою.

Молекулярний коктейль – поняття невизначене. Головне, що відрізняє такий напій від звичайного, – нестандартне використання властивостей компонентів і отримання нових якостей за допомогою

хімічних або фізичних перетворень. Слід зауважити, що для створення нових молекулярних коктейлів використовують лише натуральні інгредієнти морського, рослинного або мікробіологічного походження, які сприятливо впливають на організм людини. Ці добавки, дозволені до застосування законодавством України та ЄС, вносять у дуже малих кількостях, які не перевищують гранично допустимих концентрацій [1].

Отже, на наш погляд, молекулярні коктейлі набувають популярності в закладах ресторанного господарства, адже бармен може створити свій власний коктейль, дотримуючись певних технологій у виготовленні продукту. Так можна привернути увагу споживача, що збільшить рівень задоволення клієнтів, підніме конкурентоспроможність та, як результат, підвищить прибутковість закладу і, можливо, коктейлі старого зразка повністю зникнуть із барів, а залишаться молекулярні коктейлі.

Ключові слова: інноваційні технології, молекулярні коктейлі.

Список використаних джерел

1. Особливості розвитку молекулярної мікології.– URL: <https://elenadachenko7.blogspot.com/p/blog-page.html>