

УДК 338.488.2:640.43

Наталія Фітель

студентка II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:***Ольга Радзімовська**

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ СТРАВ ДЕЛІКАТЕСНОЇ ГРУПИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

На сьогодні одним із перспективних напрямів, пов'язаним з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, є гастрономічний туризм. Гастрономічний туризм – це один із видів туризму, якому присвячена велика кількість робіт як українських, так і зарубіжних науковців. Дослідження в цій області спеціалізуються на вивченні історії, культурі, технології приготування, дегустації та звичаїв споживання страв та продуктів національного, регіонального та місцевого значення. Гастрономічний туризм – це нове явище, що розвивається як новий туристичний продукт, обумовлений, зокрема, тим фактом, що за даними спеціалізованої літератури більше третини туристичних витрат припадає на їжу. Тому кухня туристичної дестинації є одним із надзвичайно важливих аспектів, що визначає якість відпочинку.

Організація ресторанного туризму в першу чергу полягає у задоволенні духовних та фізичних потреб споживачів. Туристична діяльність регіону відіграє важливу роль у культурному історичному, духовному та економічному житті населення. Роль організації ресторанного туризму полягає у знайомстві з культурою через національну кухню, методи обслуговування та отримання нових приємних вражень через концепцію створення закладів. А запропоноване меню страв та напоїв закладів ресторанного господарства дає змогу ознайомитись та спробувати

страви приготовлені за оригінальними технологіями виготовлення харчових продуктів, традиціями їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, знайомство з авторською автентичною, локальною та органічною кухнями.

Національна кухня вважається найважливішою частиною національної культури і є важливим фактором заохочення туристів. Мальовнича місцевість, історичні пам'ятки, інфраструктура території Львівської області а також українська кухня відіграє важливу роль для стимулювання туристичних потоків. Ресторанний туризм є явищем, яке розвивається, як новий туристичний продукт, зокрема тим фактом, що суттєва частина витрат людини припадає на подорожі, їжу та відпочинок.

Мета роботи полягає у впровадженні нових страв делікатесної групи у закладах ресторанного господарства.

Нами було проаналізовано меню фермерського господарства «Західний равлик». Який пропонує нам широкий асортимент м'яса равлика, як готової продукції в харчових цілях. Меню ресторації «Tante Sophie», де відчувається справжня насолода для гурманів: равлики із класичними французькими соусами, відмінна винна карта, ідеально стилізований інтер'єр та роботу фермерського господарстві. ФР «Tante snails».

Список використаних джерел

1. Bal'-Prylypko L. V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint. – Kyiv : Komprint. 2017. 558 p.
2. Баль-Прилипко Л., Дерев'янюк Л., Андрощук О. Використання делікатесного м'яса ампулярій в оздоровчому харчуванні // Продовольча індустрія АПК. – 2017, № 3. – С. 13–18.
3. Паска М., Баль-Прилипко Л. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму : матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції / Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.