

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Назар Процайло
здобувач 4 курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Науковий керівник: Ольга Тесля
канд. техн. наук, доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського

АСПЕКТИ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З М'ЯСА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В сучасній кулінарії в останні роки удосконалюються технології страв за рахунок застосування нової нетрадиційної сировини, впровадження нових сучасних технологій, використання унікальних біопродуктів, нового обладнання, за рахунок чого задовольняються вимоги споживачів, а саме: новий смак і аромат страв, зовнішній вигляд, подача і оформлення кулінарної продукції. Тому, виникають сучасні напрямки приготування кулінарної продукції з прагненням до здорового харчування, з використанням екологічно чистих продуктів, для створення нових смаків шляхом поєднання нетрадиційних інгредієнтів, що входять до складу кулінарної продукції, а також з новими сучасними технологіями приготування [1].

Для забезпечення високої якості продукції, збереження її харчової цінності, актуально на сьогоднішній день використовувати сучасні технології приготування страв з м'яса, до яких відносяться: папільот (фр. en papillote); технологія конфі (фр. confit); технологія Sous Vide; Фьюжн кулінарія (англ. fusion cuisine); Фудпейрінг (англ. foodpairing) і ін.

Фудпейрінг - це наука про найкращі смакові поєднання продуктів. В результаті аналізу величезної кількості комбінацій інгредієнтів була складена база даних, де можна знайти найбільш виграшні смакові поєднання. Це дає велику свободу для кулінарних експериментів і створення нових рецептів.

Поняття фудпейрінг порівняно недавно увійшло в побут кулінарів, його основа – аналіз компонентів та ароматів [1].

Таку сучасну технологію можна пропонувати для закладу ресторан-пивоварня «Старгород». Ресторан «Старгород» - розташований в самому центрі міста із власною пивоварнею та смачною чеською, німецькою, українською кухнею, страви якої доповнюють смак пива. Пиво в ресторані варять за класичними чеськими технологіями з використанням лише чеського солоду та хмелю.

Тому, щоб отримати повне задоволення від вживання пива та їжі, фахівці вивчають текстуру, аромат, ароматизатори, жирність, кислотність, солодкість, гіркоту та карбонізацію напою. Спеціалісти з фудпейрінгу стверджують, що контрастні смаки – це найпростіший спосіб поєднати супер гірке, терпке, темне пиво з їжею.

Прикладом може бути поєднання страви з вираженими сильними смаковими якостями, наприклад, тарілка грильованого м'яса з пивом з чистими та м'якшими нотами, наприклад, пілснер, або «Свинячі ребра, мариновані в пиві» - це поєднання різних інгредієнтів і продуктів на молекулярному рівні, тобто на рівні їх хімічного складу, відтінків смаків і ароматів, подають і як гарнір, і як закуску. Реберця маринуються з додаванням імбиру, меду, гірчиці, чабрецю і темного пива на ніч. Завдяки тривалому томління в темному пиві м'ясо виходить дуже ніжним і з хрусткою скоринкою [3].

Ринкові відносини сприяють випуску продукції високої якості, раціональному використанні сировини розвитку естетичного смаку в оформленні страв та виробів, створюють тенденції до конкуренції. Так, в останній час великим попитом користується продукція з м'яса, напівфабрикатів і страв з нього, виготовлених різними способами. Основною задачею працівників закладів ресторанного господарства - радо зустріти, швидко та смачно нагодувати споживачів, створити їм всі умови для повноцінного відпочинку. Тому застосування сучасних технологій страв з використанням сучасного обладнання є актуальним, що дозволить удосконалити технологічні процеси приготування страв, у тому числі з м'яса [2].

Ключові слова: сучасні технології, страви з м'яса, якість, ресторан.

Список використаних джерел:

1. Куцмида А. Сучасні кулінарні тренди та перспективи їх використання у ресторанному господарстві / Анастасія Куцмида, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. II Міжнар. наук.-практ. конф. (7–8 жовт. 2021 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. – С. 137–139.

2. Леонова Б. Б. Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України [Електронний ресурс] / Леонова Б. Б., Ярмолук Д. І. – URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/407.pdf>.

3. Чирка В. Розробка рецептур м'ясних страв із використанням прано-ароматичних рослин крафтового виробництва / В'ячеслав Чирка, Ольга Тесля, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 р., м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 234–235.