

УДК 641.555

Анжеліка Коповська

студентка II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник:

Оксана Кирпиченкова

канд. тех. наук,

доцент кафедри готельно-ресторанної справи
Національний університет харчових технологій

СУЧАСНІ ТРЕНДИ УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТНОЇ ПОЛІТИКИ РЕСТОРАНУ

Сучасний ритм життя створює багато стресових ситуацій і вимагає більш уважного ставлення до оточуючих. В сучасних умовах заклади гостинності мають прагнути бути острівцем спокою та стабільності в сучасному світі, адже люди, що подорожують часто стикаються з незапланованими ситуаціями та складними особистими обставинами. Значною частиною піклування про гостей є створення у ресторані меню, яке сподобається гостю і він не буде намагатися харчуватися десь за його межами. Навпаки, він намагатиметься зустрічі з друзями, ділові зустрічі проводити в ресторані готелю.

Для багатьох туристів їжа є не тільки енергетичним матеріалом, а і джерелом отримання інформації про країну, місто, заклад в якому вони перебувають, емоційною складовою відпочинку. Тому потрібно подбати про те, щоб у меню був широкий асортимент страв, що не тільки задовольняють широке коло гостей, а і відрізняються оригінальними акцентами (кольором, подачею, корисними властивостями). Для цього сучасні шеф-кухарі використовують нетрадиційні сировинні інгредієнти, щоб створювати страви оздоровчого напрямлення, також безглютенові, веганські страви.

Наразі дуже популярними сировинними інгредієнтами в ресторанній галузі стають продукти, що всім відомі, але їх використання не набуло широкого загалу. Наприклад, плоди та квіти бузини чорної.

Плоди бузини чорної містять ряд корисних речовин: аскорбінову та яблучну кислоти, рутин, каротин, самбуцин, цукри (глюкоза, фруктоза), дубільні речовини, пектини, антоціанові барвники, поліфеноли. Квіти бузини чорної до того ж містять ефірні олії.

Плоди бузини можна використовувати в свіжому вигляді, консервувати сорбіновою кислотою, переробляти на пюре, висушувати. В Україні немає крупних промислових виробників, що здатні виробляти і постачати продукт стабільної якості. В основному переробляють дикорослу сировину невеликі підприємства, що не зменшує корисних властивостей продукту.

Страви і напої з бузини здавна присутні в українській кухні, сучасні шефи мають можливість відродити старовинні рецепти та розробити нові. Плоди бузини використовують для приготування варення та джему, компотів та киселів, мармеладу та желе, мусів, морсу та пастили, на ягодах настоюють оцет. Також ягоди використовують при засолюванні деяких овочів, зокрема огірків. Особливо добре ягоди бузини поєднуються з яблуками в напоях, начинках для пирогів. Квіти бузини надають напоям особливого западного аромату, використовуються для холодних, гарячих та алкогольних напоїв.

Таким чином, використання дикорослих рослин, зокрема бузини чорної дає можливість розширення асортименту страв, наведених в меню закладу ресторанного господарства, оригінальними стравами, які до того ж мають позитивний вплив на здоров'я людини. Це дасть можливість ресторану готелю вирізнятися серед конкурентів і здобувати прихильність нових гостей.

Ключові слова: плоди бузини чорної, квіти бузини, ресторан, меню.

Список використаних джерел

1. Удосконалення технології переробки бузини чорної при виробництві харчових продуктів. Т. М. Басюк, Наконечна Ю. Г. [Електронний ресурс]. –URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10422> (дата звернення: 12.05.2022).