

## ТЕХНОЛОГІЯ ІННОВАЦІЙНОГО ШВЕДСЬКОГО СТОЛУ ПЕРУАНСЬКОЇ КУХНІ У РЕСТОРАНАХ ГОТЕЛІВ

**Загоруйко Д.В., гр. МГРС-21-1**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Свідло К.В.**  
Харківський національний університет міського господарства  
ім. О.М. Бекетова

Форма обслуговування споживачів «шведський стіл» широко застосовується в закладах ресторанного господарства при готелях для організації сніданків, ранчів, обідів, вечерь. Асортимент продукції «шведського столу» залежить від часу обслуговування. У ранішні години рекомендується використовувати один із варіантів тижневого меню континентальних сніданків: сухі сніданки (cereals), мюслі, корфлейкс, рибна і м'ясна гастрономія, овочі натуральні, салати та вінегрети, млинці, оладки, запіканки, сир твердий та м'який різних сортів, кисломолочний сирта інші молочні продукти, страви із яєць, каші, випічка, чай, кава, какао тощо. В меню обіду включають 12-16 найменувань холодних закусок, 2-3 найменування супів, 4-6 других страв, соуси, десерт (желе, креми, компоти, фрукти), борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, соки та фірмові напої. До меню вечері на «шведському столі» включають 8-10 найменувань холодних закусок, 4-6 других страв, соуси, десерт, в тому числі фрукти, борошняні кондитерські вироби та гарячі напої. Перевага такої форми обслуговування полягає у прискоренні обслуговування туристів готельного комплексу, однак кулінарна продукція, що реалізується таким чином, у кожному закладі гостинності України практично однотипна.

Метою дослідження стала розробка інноваційної послуги «шведський стіл» перуанської кухні у ресторанах готелів категорії 2 зірки. Перуанська кухня завойовує все більшу популярність по всьому світу. Знамениті кухарі називають кухню цієї країни «світовим гастрономічним феноменом» бо перуанська кухня - найрізноманітніша і знаходиться на одному рівні з французької, китайської та індійської. Все завдяки різноманітності культур Перу, що розпочинаються від стародавніх цивілізацій інків і закінчуються іспанцями, басками, африканцями, японцями, італійцями, французами і британцями. Перуанська кухня поєднує в собі аромати і смаки чотирьох континентів. Неповторність країни перуанцям вдалося відобразити також у національній кухні. Завдяки етнічній різноманітності національна кухня досягла висот, також цьому сприяє неймовірне кліматичне розмаїття.