

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ МОРЕПРОДУКТІВ ДЛЯ ТУРИСТІВ У РЕСТОРАННОМУ ХАРЧУВАННІ

Конрад М.М., Кравченко М.В., гр. ГРС-101

Науковий керівник – канд. техн. наук, асп. **Тітомір Л.А.**

Одеська національна академія харчових технологій

Міжнародний туризм є значним джерелом надходжень іноземної валюти й впливає на платіжний баланс країни. Між тим, смаки багатьох туристів, хоча й сильно відрізняються, але дуже часто збігаються на стравах, що містять морепродукти. В ресторанному харчуванні, яке надається іноземним гостям України, простежується тенденція в перевазі раціонів, що включають блюда з риби й морепродуктів всіх типів і способів готування, це: салати, закусочні страви (типу суші і т. п.), гарячі страви із рибою або морськими коктейлями і, набагато рідше, супи.

Морепродукти ніколи не були окремим блюдом. Їхня роль – дати акцент, сприяти смаковому ефекту, викликати апетит, надати сили, виступивши в ролі доповнення в складі якого-небудь рослинного, найчастіше овочевого, або зернового чи навіть борошняного блюда. Нерибні продукти моря - не повсякденна їжа, а страви, що надають своєрідний святковий акцент, що найчастіше і оцінюють туристи. Однак саме наявність різноманітних асортиментів нерибних продуктів моря дає можливість регулярно використовувати їх у харчуванні. Справа в тому, що, будучи в смаковому відношенні надзвичайно одноманітними, кожен з них має свій неповторний присмак і тому можуть бути щонайкраще використані лише в сполученні, де різних компонентів буде трохи. Саме так готують ці продукти всі «морські» народи. В італійців таке збірне блюдо, свого роду салат з морепродуктів і овочів (в основному водоростей), що часто нараховує до десятка компонентів, зветься «фрутті дель марі», тобто морські фрукти. У цьому випадку блюдо з морепродуктів завдяки сполучення різних відтінків смаку може надати будь-якому обіду або вечері надзвичайного тонкого шарму.

Значна кількість готелів Одеси, які приймають гостей із-за кордону, використовує саме салати з морепродуктів як страви, що пасують будь-якій порі року та є завжди бажаними для більшості гостей. При їх приготуванні важливо правильно використати всі наявні можливості, коли за допомогою спеціальних технологічних прийомів, способів нарізання, використання чисельних соусів, приправ, прянощів з'являються нові непересічні страви, які не тільки запам'ятовуються туристам, але й підвищують престиж ресторанної справи.