

НАУКОВО-ЕТНОГРАФІЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ТА АДАПТАЦІЯ СТРАВ СХІДНОЇ КУХНІ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ УКРАЇНИ

Богачкін Д.А., Тупкаленко О.В., гр. ТХ 20

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Журавльов С.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мистецтво кулінарії полягає в тому, щоб приготувати здорову і смачну їжу. Здорова їжа повинна містити все необхідне для підтримки життєдіяльності, але при цьому вона обов'язково повинна бути смачною, приносити задоволення, насолоду процесом їжі.

У кожного народу існують свої особливості харчування, що історично склалися, пов'язані з географічним положенням, кліматом, історією країни, її економікою. Вони характеризуються асортиментом продуктів, способами їх кулінарної обробки, вживанням властивих даній кухні спецій і приправ, режимом харчування.

Східна кухня цікава не тільки своєю екзотичністю, але й своєрідністю, корисністю та красою, що привертає увагу людей у всіх країнах світу. Поєднання незвичайного смаку і безперечної користі їжі, задоволення від нетрадиційного дійства самого процесу їжі здатне захопити і надихнути споживачів. У кожного народу склалася своя національна кухня, яка відрізняється від інших не тільки специфічними стравами, але і здатністю додавати запозиченим свій неповторний смак.

Останнім часом найбільше розповсюдження в нашій країні набули японська, китайська, корейська кухні, які в значній мірі характеризують східну кухню, тому страви саме цих країн покладені в основу розробки збірника рецептур.

Ціллю даної роботи було адаптувати страви східної кухні для закладів ресторанного господарства України, розробити проект технологічної документації яка дозволить розширити асортимент та показати різноманітність та кулінарне багатство східної кухні.

Встановлено, що рецептури страв в літературі частіше надаються в такому вигляді, що їх не можна використовувати в закладах ресторанного господарства. Для впровадження, необхідно провести розробку відповідної технологічної документації з додержанням усіх необхідних вимог.

В результаті проведеної роботи були відпрацьовані рецептури та технології, на основі яких розроблено проект збірника рецептур страв східної кухні для закладів ресторанного господарства.