

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ФІРМОВОЇ СТРАВИ

Люшукова В.К., гр. ГРС-60М

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Малюк Л.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета нашого дослідження – виявлення потреб споживачів ресторанних послуг та попиту на нову продукцію ресторанного господарства. Пропозиція нової страви із неповторною рецептурою у місті Харкові, що задовольнятиме потреби у здоровому та смачному харчуванні великої аудиторії споживачів.

Ми пропонуємо рецептуру нової фірмової страви «Суфле із індички з брюсельською капустою та чорносливом». За даними проведених нами опитувань у соціальних мережах було встановлено, що більшість респондентів у віці 18–40 років слідкують за станом свого здоров'я і притримуються принципам здорового збалансованого харчування. Фірмова страву була розроблена на основі страви «Суфле із відварної курятини». Вибір страви обумовлений рядом факторів: доступністю сировини, доволі великим попитом страв із курятини, можливістю удосконалення рецептури; технологічних та температурних режимів. У новій страві змінено основну сировину, покращено рецептуру соусу та введено пюре із брюсельської капусти. Ці кардинальні зміни обумовлені рядом факторів: насичення корисними речовинами та вітамінами, більш швидке їх засвоєння; поліпшення консистенції, оптимальні показники калорійності та жирності. При розробленні фірмової страви підбір інгредієнтів відбувався на підставі декількох основних принципів на сьогодні для нової страви, а саме: користь та природність інгредієнтів, щоб поповнювати життєві потреби організму у наборі поживних речовин та мікроелементів (фортифікаційна дія); доступність (що особливо актуально у наш час); оригінальність поєднань інгредієнтів, що у результаті дає нові смакові рішення.

Виходячи з цього у рецептурі своєї страви ми використали доступні та водночас корисні інгредієнти, а саме: філе індички, брюсельська капуста, молоко коров'яче, чорнослив, сир козячий, яйця курячі, масло вершкове. Тим самим досягли неповторного смаку та високої харчової цінності страви, і водночас із оптимальними показниками калорійності: 114,7 ккал/100г, та жирності: 4,51г/100г.

Унікальність нашої фірмової страви також у тому, що її можна віднести до страв дієтичного харчування і може бути рекомендована широкому колу споживачів.