

Л.М. Мостова, канд. техн. наук, доц. (*ХТЕІ КНТЕУ, Харків*)
В.В. Гізова (*ХТЕІ КНТЕУ, Харків*)

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЕТНІЧНОЇ КУХНІ КИТАЮ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Добре відомо, що стратегічною метою розвитку України визначено входження її до європейського простору, а в подальшому – повномасштабну інтеграцію до Європейського Союзу. За останні роки в Україну спрямовані туристичні потоки з багатьох країн світу, що свідчить про туристичну привабливість країни. Також зростає значення України як транзитної держави і це позначається на кількості одноденних відвідувачів, чисельність яких протягом останніх років стабільно росте. Так як, в Україну їздять різні етнічні групи, вони воліють бачити відголоски своїх країн. Зараз Україна проводить активну співпрацю з Китаєм, в результаті якої між державами складаються гарні відносини. З боку Китаю активізуються туристичні потоки в Україну, тому, актуальним стає відкриття на території нашої країни етнічних ресторанів китайської кухні.

Останнім часом, китайська кухня стала однією з найрозповсюджених кухонь світу. Нині, нею користується більше 1 мільярда людей на нашій планеті, тобто більше чверті усього людства. Нею користується не лише населення самого Китаю, а й численна кількість емігрованих китайців.

За останні десятиліття китайська кухня набула популярності і серед некитайського населення планети – у європейців та американців. Були відкриті численні ЗРГ, які користуються значним попитом. Україна також не залишається осторонь від процесу розповсюдження китайської кухні, але на відміну від інших країн цей процес є кволим.

Слід зазначити, що в якій би країні не знаходилися китайські ЗРГ, вони безпосередньо не впливають на місцеву кухню. Це можна пояснити специфічними особливостями китайської кухні, яка дуже відрізняється від інших кухонь (європейської, середньоазійської, закавказької, африканської).

В основних своїх рисах, китайська кухня склалася за 3-2,5 тисячі років до нашої ери, тобто приблизно 5 тисяч років назад. Лише на початку ХХ століття вона почала проникати на територію інших континентів, після поразки Китаю у китайсько-японській війні. Спочатку вона домінувала не на суші а в морях та океанах, особливо в Тихому та Індійському, адже коками у торговельному флоті різних країн зазвичай ходили китайські кухарі.

Китайська кухня поділяється на кілька основних груп, кожна з яких має свої особливості. Диференціація відбулася історично за географічним принципом. На даний момент існують такі види китайської кухні: Сичуанська, Шаньдунська, Гуандунська та Шанхайська.

На відміну від української кухні, в китайській існує правило, згідно з яким на первинну обробку на нарізання інгредієнтів витрачається до 80% часу приготування страви, а на теплову – 20%. Також велику увагу приділяють прикрашанню та сервіровці страви. В українській кухні все навпаки, на первинну обробку та нарізання інгредієнтів витрачають приблизно 20% усього часу, а на теплову обробку – до 80%. Це пов'язано з тим, що в українській кухні багато продуктів зазнають складної теплової обробки – спочатку їх обсмажують або варять, а потім тушкують або запікають.

Нарізання продуктів та способи їх теплової обробки – це два взаємопов'язаних процеси. Через те, що китайці нарізають інгредієнти дуже маленькими кусочками, процес теплової обробки скорочується. Тому, велику увагу приділяють рівномірності нарізки по товщині і довжині. Також вони використовують велику кількість різноманітних способів теплової обробки, яких налічується більше тридцяти.

До особливостей китайської кухні ще можна віднести такі нехарактерні для української кухні прийоми як вимочування та ароматизацію. Вони направлені на поліпшення смаку страви і виконуються на різних етапах процесу приготування. Так, вимочуванню (у воді, молоці, олії, горілці, розсолі) підлягають продукти і сировина, а вже ароматизують їх на завершальній стадії теплової обробки.

Китайська кулінарія зорієнтована на економне приготування їжі, тому що китайці на відміну від українців ніколи не їдять досита. У раціоні їжа повинна бути переважно рідкою, напіврідкою та м'якою і лише на чверть – твердою. Зважаючи на це, кожен прийом їжі складається з урахуванням відношення страв за їх консистенцією.

Аналіз досліджуваного матеріалу дає можливість зробити висновок про те, що впровадження китайської кухні на ринку готельно-ресторанних послуг України надасть змогу привернути більшу кількість споживачів (в тому числі іноземців) та отримати більший прибуток. Поряд з цим, бачучи відголоски своєї культури, іноземні туристи будуть почувати себе набагато комфортніше поза межами своєї країни, а також їм буде дуже приємно від усвідомлення того, що їх культура користується великим інтересом та попитом з боку громадян України.