

ГАРБУЗОВИЙ МАРМЕЛАД ЯК СКЛАДОВА СЕЗОННОГО МЕНЮ РЕСТОРАНУ

Кибиш О., Шепелева О., гр. ХЧ-3-2

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **І.М. Силка**
Національний університет харчових технологій,
м. Київ, Україна

Новації сучасної кулінарії давно сплутали звичні поняття споживачів щодо визначення овочів та фруктів, оскільки існує багато фруктів, які плутають з овочами. Проте є мало овочів, які вважаються фруктами, хоча від природи мають солодкий смак, наприклад, буряк, морква, солодка картопля, гарбуз тощо. Це спонукає використовувати їх у складі солодких страв, тортів та хлібобулочних виробів.

Використання гарбуза в технології приготування мармеладів є цікавим і корисним підходом, що поєднує в собі високу поживну цінність та відмінний смак. У сфері ресторанного бізнесу цьому овочу присвячують гастрономічні фестивалі, тематичні вечори, осінні меню тощо.

Гарбуз багатий на вітаміни, мінерали і антиоксиданти, які роблять його ідеальним інгредієнтом для виробництва корисних солодоців. Під час виробництва гарбузового мармеладу важливо використовувати свіжі та якісні інгредієнти, щоб забезпечити максимальну користь для здоров'я та найкращий смак.

Технологія приготування включає очищення, нарізку та варіння гарбуза з додаванням цукру та інших інгредієнтів до досягнення необхідної консистенції. Додавання спецій, таких як кориця або імбир, може додатково підкреслити смакові характеристики мармеладу. Гарбузовий мармелад може бути виготовлений без додавання штучних барвників та консервантів, що робить його більш привабливим для споживачів, які віддають перевагу натуральним продуктам.

Мармелад з гарбуза має відмінний смак і текстуру, які легко поєднуються з іншими інгредієнтами, такими як цитрусові, яблука, або ягоди. Це дозволяє створювати різноманітні варіації продуктів, що відповідають різним смаковим уподобанням.

Гарбузовий мармелад є не тільки смачним, але й корисним продуктом, який забезпечує організм важливими нутрієнтами та антиоксидантами. Ця страва має великий потенціал стати популярною серед споживачів, які цінують здорову і смачну їжу.