

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ г. КРАСНОЯРСКА

Подоляк Т.С.,

научный руководитель канд. биол. наук Евтухова О.М.

Сибирский федеральный университет

В повседневной жизни человека питание занимает очень важную роль. Роль питания значительно возросла в современных условиях. Прием пищи необходим для развития и постоянного обновления клеток и тканей организма, улучшения умственной и физической работоспособности. Пища является источником основных веществ и энергии для человека. По причине несвоевременного или неправильного потребления пищи может ухудшаться общее состояние населения. Современный прием пищи человек может осуществлять как дома, так и на предприятиях общественного питания. В последние годы наметилась положительная динамика развития сферы услуг общественного питания, на что в большей степени повлиял рост уровня жизни населения. Следствием этого стало увеличение доли расходов домашних хозяйств на питание вне дома. Основные мотивы у потребителей при посещении предприятий общественного питания это желание вкусно и питательно покушать, а также отдохнуть в компании семьи и друзей.

Тенденция сегодняшнего дня - реорганизация структуры предприятий общественного питания, при этом наряду с крупными предприятиями общественного питания активно развивается сеть малых и средних предприятий внедряющих в меню блюда и кулинарные изделия национальных кухонь нашей страны и мира.

Открытие предприятий общественного питания с национальными кухнями в г. Красноярске происходит с постоянной регулярностью. Самобытные национальные кухни являются источниками творчества и мастерства в современной кулинарии. Блюда национальных кухонь вкусны, полезны и уникальны. При производстве блюд национальных кухонь предусматривают использование определенного набора исходных продуктов и особых способов в технологии приготовления. Кроме этого японская, китайская, вьетнамская национальные кухни позиционируют себя как кухни пропагандирующее здоровое питание.

Целью работы явилась анализ использование национальных кухонь на предприятиях общественного питания в г. Красноярске.

На сегодняшний день в г. Красноярске существует достаточно много предприятий общественного питания специализирующихся как конкретно на какой-то одной национальной кухне, так и на использовании в своем меню блюд нескольких видов кухонь.

Проведенный анализ показала, что на рынке г. Красноярска русскую кухню можно попробовать примерно в 38 восьми предприятиях, например в таких кафе как «Матрешка», «Славянка» и «Тихий дворик», ресторанах «Гадаловъ» и «Хозяин тайги», а также в трактирах «Мельница» и «Иван Васильевич», блинной «Тещины блины», столовой «Горожанин». Главной особенностью русской национальной кухни является обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд. В вышеперечисленных заведениях русская кухня представлена как блюдами простого, так и сложного изготовления. В меню есть широкий ассортимент холодных блюд и закусок из овощей, солений и квашений, основные виды супов (щи, окрошка, уха, рассольники), вторые горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, круп, творога и яиц.

Отмечается большой выбор мучных блюд и кулинарных изделий: пельмени, блины и блинчики, пироги и пирожки, расстегаи и кулебяки с разнообразными начинками.

На итальянской кухне специализируется от 8 до 12 заведений города, например ресторан "Trattoria Formaggi", кафе-бар «Mike&Molly», кафе-пиццерия-бар «Перцы», кафе «Nifnaf», пиццерия «Субито», кофейня «КофеIN» другие. В меню этих заведений присутствует достаточно много видов пиццы (кантри, пеперони, флорентина, маргарита, карбонара, грибная и др.), лазанья, паста, ризотто и равиоли с различными наполнителями. Блюда итальянской кухни состоят из комбинации злаков, овощей, рыбы, фруктов, мяса и сыров с оливковым маслом, с добавлением пряных трав, кроме этого присутствуют десерты и кофе.

С японской кухней можно познакомиться на вкус в 17-20 заведениях г. Красноярска, например суши-барах «Сушитория», «Якитория» и «Sushimi», паб-суши баре «Океан Grill», баре «Лось и лосось», в ресторанах «Суши Дом» и «Хомм». В меню всегда можно найти блюда японской кухни, приготовленные по оригинальной рецептуре, яркий вкус японских блюд повара достигают, используя свежие продукты. Вниманию посетителей представлены роллы, суши, сашими из морепродуктов и рыбы, горячие роллы и многие другие оригинальные блюда. В меню можно заказать рыбные и овощные блюда, а также чай.

Китайская кухня представлена в среднем 8 заведениями, например рестораны «Харбинь», «Вечерний Шанхай» и «Гонконг», кафе «Великая стена» и «Феникс». Эти предприятия общественного питания китайской кухни приглашают посетителей погрузиться в атмосферу настоящего восточного гостеприимства и отведать изысканные китайские блюда: фирменную утку по-пекински, чай, китайские пельмени, лапшу, рыбу, морепродукты, свинину, супы и бульоны. Кроме того, попробовать острые, сладкие и кислые соусы китайской кухни. Характерные особенности китайской кухни обжаривание измельченных мяса, овощей и других продуктов в специальной глубокой сковороде с выпуклым дном – вок. Также широко используется варка на пару в бамбуковой корзине.

Европейская кухня представлена в 15-31 заведениях. Так ресторан «15`58°» специализируется на мясных блюдах - стейках. Пивной ресторан «The James Shark Pub» и ресторан «Свинья и бисер» предлагают широкий выбор блюд европейской кухни. В меню гриль-бара «Forest Grill» можно найти салат со шпинатом, Буйабес, крем-суп из кабачков, каре ягненка, стейк из лосося. В ресторане «Балкан Гриль» готовят блюда испанской, болгарской и европейской кухонь, при этом главным достоинством ресторана является гриль-меню и изготовление собственных десертов. В пабе «Narat's Pub» своих посетителей угощают также европейскими блюдами, в основе - разнообразные мясные блюда, начиная запеченной свиной шеей и заканчивая традиционным польским бигосом. В кофейнях «Кофеin» и «Greenhouse», а также в кондитерском баре «Кувертюр» представлен отличный кофе различных сортов - от классического до элитных, сваренный из свежееобжаренных зерен. В качестве дополнения к горячему напитку предлагаются фирменные европейский десерты, сладкие блюда и выпечка.

Таким образом, проведенный анализ национальных кухонь г. Красноярска выявил, что наибольшую популярность у посетителей в настоящее время имеют русская, итальянская, японская, китайская и европейская кухни по причине их оригинальной подачи, самобытности, особенности и простоты приготовления, а также разнообразию по набору сырья и продуктов, которые обогащают рацион питания полезными пищевыми веществами, а также пропагандируют здоровое питание.