

## ПРАКТИЧНА РОБОТА

**Тема. Розробка концепції страв на основі страв-аналогів із використання технології ф'южн.**

*Цілі. Навчитися застосовувати, поєднувати знання та вміння з дисциплін «Кулінарне мистецтво», «Гастрономічний туризм», «Технологія приготування їжі». Навчитися поєднувати знання та вміння із складання меню із застосування технології ф'южн. Набути вмінь поєднання нових смаків, текстур, технологій. Набути вмінь прийняття нестандартних рішень щодо продукції ресторанного господарства. Навчитися обґрунтувати прийняті рішення щодо внесення змін в страви-аналоги. Навчитися презентувати свої творчі ідеї.*

## ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Створення нової і фірмової продукції починається з розробки проекту рецептури. Розробляється проект нової рецептури, як правило, на основі рецептури страви-аналога. Як рецептура-аналог вибирається рецептура страви тієї групи, до якої відноситиметься нова страва.

Робота над меню має за мету бажання приємно здивувати свої гостей, надати їм відчуття новизни, залишити добру пам'ять про візит, зроблений до закладу.

Авторське меню – це збірник фірмових страв і розробок, це кусочок душі і серця шеф – кухаря. Робота над меню потребує творчого підходу, великого професіоналізму і погромної любові до справи.

Ф'южн їжа є загальним терміном, що позначає поєднання різних видів кулінарії, та набуває кількох різновидів. Регіональний ф'южн поєднує різні кухні регіону чи підрегіону.

**В кулінарії під стилем ф'южн прийнято вважати несподіване, але гармонійне поєднання багатьох смаків, стилів, традицій Сходу і Заходу, старого і нового.**

Але в першу чергу це компроміс, вміння замінити екзотичні інгредієнти місцевими продуктами і адаптація чужих кулінарних традицій до звичних

місцевим смакам. Один з напрямків стилю ф'южн це пошук старовинних рецептів з подальшим підстроюванням їх до сучасних умов і продуктів.

Часто за стиль ф'южн приймають або видають навмисне включення до складу страви непоєднуваних інгредієнтів, наприклад, пельмені з горіхами або м'ясо, замариноване в міцному кави. Це всього лише окремий напрямок, але ніяк не характеристика стилю.

Насправді, стиль ф'южн хоч і передбачає несподіване поєднання, але всі страви збалансовані і відрізняються тонким смаком.

**Для приготування страв в стилі ф'южн не існує строгих правил.** З мінімальним кулінарним досвідом і знаннями можна створити свій авторський рецепт.

Головна умова вдалого страви – інгредієнти повинні не конфліктувати між собою, а м'яко поєднуватися. Для першого досвіду можна замінити кілька інгредієнтів в добре знайомій страві новими або спробувати нові спеції, приправи. Краще не братися відразу за приготування складних страв і тим більше не варто додавати в страви новий інгредієнт у великій кількості.

Високої кулінарії рецепти розробляються роками, доповнюються і змінюються інгредієнти і проходить чимало часу, поки страва отримає свою назву.

### **Завдання**

Розробити авторську ідею страв шляхом внесення змін в перелік інгредієнтів, технологію, презентацію, використовуючи страви аналоги:

- закуска із сала
- вареники
- борщ

Обґрунтуйте внесені зміни. Що вас надихнуло. Звідки ви взяли ідею. Чому має сподобатися гостям.

Формати закладів:

- ресторан високої української кухні;
- рок-бар