



І. М. Калугіна
Л. М. Тележенко

ТЕХНОЛОГІЯ ЕТНІЧНИХ КУХОНЬ СВІТУ

Навчальний
посібник

**І.М. Калугіна
Л.М. Тележенко**

ТЕХНОЛОГІЯ ЕТНІЧНИХ КУХОНЬ СВІТУ

Навчальний посібник

Одеса
«Освіта України»
2017

641.56(075)

УДК 641.55:641.568(4/9)
ББК А 997
К 17

Затверджено Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій
як навчальний посібник для студентів вищих навчальних
закладів (протокол №11 від 29.04.2015 року)

Рецензенти:

М.І. Погожих, доктор технічних наук, професор, провідний фахівець зі спеціальності 05.18.16 – технологія харчової продукції Харківського державного університету харчування та торгівлі.

А.К. Д'яконова, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри ресторанно-готельної справи і туризму Одеської національної академії харчових технологій.

В.І. Подорога, провідний фахівець у галузі ресторанного господарства, директор Одеської філії Всеукраїнської корпорації «ПХ ГРУП» – мережі кафе та ресторанів «Пузата Хата».

К 17 Технологія етнічних кухонь світу. Навчальний посібник. – Одеса: Освіта України, 2017. – 296 с.

У навчальному посібнику дається узагальнена характеристика етнічних кухонь ряду країн світу. Розглянуті особливості технології, традиційних і сучасних способів приготування етнічних страв та напоїв. Представлені рекомендації щодо вибору сировини та технологічних режимів приготування національних страв, підбору технологічного обладнання, розробки меню для підприємств ресторанного харчування, які спеціалізуються на етнічній кухні. Приводяться рецептури й технології приготування найбільш характерних страв національних кухонь різних країн. Розкриті особливості організації харчування іноземних туристів у підприємствах готельно-ресторанної галузі.

Знання особливостей технології етнічних кухонь дозволяє забезпечити високий рівень обслуговування споживачів. Вивчення кулінарних традицій народів світу, різних способів, технологій приготування страв етнічних кухонь необхідне для здобуття фахівцями-технологами міжнародної кваліфікації.

Навчальний посібник призначений для студентів вищих навчальних закладів, спеціалістів з технології харчування готельно-ресторанної галузі. Може бути корисним при домашньому приготуванні їжі.

ISBN 978-617-7111-94-7

© Калугіна І.М., Тележенко А.М., 2017
© Освіта України, 2017



Зміст

Вступ	5
Розділ 1. Кухня країн Європи	8
1.1. Технології французької кухні.....	8
1.2. Технології італійської кухні.....	18
1.3. Технології іспанської кухні	25
1.4. Технології грецької кухні	34
1.5. Технології англійської, шотландської і ірландської кухонь.....	40
1.5.1. Англійська кухня	40
1.5.2. Шотландська кухня	42
1.5.3. Ірландська кухня	43
1.6. Технології німецької, австрійської і швейцарської кухонь.....	50
1.6.1. Німецька кухня.....	50
1.6.2. Кухня Австрії (Віденська кухня)	52
1.6.3. Швейцарська кухня.....	54
1.7. Технології скандинавської кухні (національні кухні Данії, Ісландії, Швеції і Норвегії)	61
1.8. Технології прибалтійської кухні (національні кухні Латвії, Литви та Естонії)	70
1.8.1. Латвійська кухня	71
1.8.2. Литовська кухня	72
1.8.3. Естонська кухня	73
1.9. Технології бельгійської і голландської кухонь	73
1.10. Технології української кухні	81
1.11. Технології польської кухні.....	94
1.12. Технології болгарської кухні	103
1.13. Технології угорської кухні.....	108
1.14. Технології румунської кухні	116
1.15. Технології чеської кухні	121
1.16. Технології молдавської кухні	126
1.17. Технології російської кухні	129
1.18. Технології кавказької кухні (національні кухні Грузії, Вірменії, Азербайджану)	132
1.18.1. Грузинська кухня.....	132
1.18.2. Вірменська кухня	139
1.18.3. Азербайджанська кухня	143

Розділ 2. Кухня країн Близького Сходу, Африки та Азії

2.1. Технології кухонь країн Близького Сходу (Ірак, Туреччина, Ліван, Сирія, Йорданія, Саудівська Аравія, Ємен, Іран, Афганістан)	149
---	-----

2.2. Технології єврейської кухні.....	159
2.3. Технології арабської і африканської кухонь (Алжир, Марокко, Туніс, Єгипет, Ефіопія, Камерун, Конго, Судан, Нігерія, Гана, Сенегал, Уганда, Сомалі, Мозамбік, Ангола, Мадагаскар)	167
2.3.1. Єгипетська кухня	169
2.3.2. Марокканська кухня	173
2.4. Технології кухонь країн Південно-Східної Азії (Індонезія, В'єтнам, Бірма, Таїланд, Філіппіни, Нова Гвінея) ..	175
2.4.1. В'єтнамська кухня	176
2.4.2. Кухня Індонезії	177
2.4.3. Тайська кухня.....	182
2.5. Технології індійської кухні.....	189
2.6. Технології китайської кухні	198
2.7. Технології корейської кухні	205
2.8. Технології монгольської кухні	210
2.9. Технології японської кухні	212

Розділ 3. Кухня країн Північної та

Південної Америки, Австралії і Нової Зеландії..... 220

3.1. Технології американської кухні (кухня США)	220
3.2. Технології канадської кухні	230
3.3. Технології мексиканської кухні	231
3.4. Технології південноамериканської кухні (Аргентина, Бразилія, Венесуела, Колумбія, Парагвай, Перу, Уругвай, Чилі, Еквадор).....	243
3.4.1. Аргентинська кухня.....	244
3.4.2. Бразильська кухня.....	252
3.4.3. Колумбійська кухня	261
3.5. Технології кубинської кухні	265
3.6. Технології новозеландської кухні.....	267
3.7. Технології австралійської кухні	267

Розділ 4. Організація харчування іноземних туристів 279

4.1. Організація харчування іноземних туристів в ресторанах при готелях.....	279
4.2. Міжнародні норми в організації харчування іноземних туристів	283
4.3. Моніторинг національних кухонь у складанні меню для іноземних туристів	284

Список використаної та рекомендованої літератури 291

ВСТУП

Останнім часом в Україні як і в усьому світі визначається тенденція розвитку підприємств ресторанного господарства, які спеціалізуються на приготуванні страв етнічних кухонь світу. Цьому сприяє бурхливий розвиток туризму, який викликав необхідність поглибленого вивчення кулінарних уподобань іноземних туристів. Специфікою готельних ресторанів є те, що вони повинні обслуговувати іноземців, які зупинилися в готелі. Для цього ресторан повинен мати стандартний набір страв європейської (французької) кухні. Не слід намагатися нагодувати іноземців тільки стравами своєї національної кухні: кожна національність має свої кулінарні пристрасті, досить далекі одна від одної й від національної кухні тієї країни, у готелі якої вони зупинилися. Так, японці не будуть їсти щі й борщ, індус може виявитися й мусульманином (не їсти свинину) і вегетаріанцем, а французи взагалі не полюбують ніякої іншої кухні, крім своєї. Звичайно, туристам цікаво познайомитися з кулінарією України, з іншого боку, ритуал гостинності передбачає уміння господарів нагодувати гостей тим, що він зазвичай їсть удома. Запропонувати гостю знайому страву – знак високої пошани і кваліфікації спеціалістів ресторанного господарства. Обслуговування іноземних гостей і туристів у ресторанах, кафе й барах має свої особливості, які пов'язані не стільки з якоюсь особливою культурою обслуговування – культура обслуговування повинна бути завжди висока, скільки з урахуванням традицій харчування різних народів. Це, до речі, і визначає рівень культури й клас підприємства.

В той же час, розвиток кулінарії, туристичної індустрії, зростання чисельності ресторанів національних кухонь, викликає необхідність підготовки фахівців технологів високої кваліфікації. Тому спеціалісти ресторанного господарства повинні вивчити особливості, традиції етнічних кухонь світу, навчитися готувати національні страви. В цьому майбутнім фахівцям технологам допоможе вивчення курсу «Етнічні кухні». Метою дисципліни «Етнічні кухні» є ознайомлення з кулінарними традиціями народів світу, вивчення різних способів, технологій приготування страв етнічних кухонь для здобуття фахівцями технологами міжнародної кваліфікації.

В результаті вивчення даного курсу «Етнічні кухні» студент повинен знати:

- технології приготування страв етнічних кухонь;
- особливості кухонь світу;
- сучасні та традиційні технології приготування страв етнічних кухонь світу.

вміти: використовувати отримані знання на виробництві, готувати різноманітні страви етнічних кухонь, організовувати процес обслуговування відвідувачів у етнічних ресторанах, розробляти меню національних кухонь, організовувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва страв етнічних кухонь світу; раціонально підібрати технологічні схеми виробництва окремих страв етнічних кухонь світу, володіти сучасними технологіями обслуговування і організації харчування іноземних туристів.

Предмет курсу – вивчення технологій приготування страв і кулінарних виробів національних кухонь світу, з врахуванням традицій і національних особливостей.

У даному навчальному посібнику дається коротка характеристика етнічних кухонь ряду країн світу, приводяться технології готування й рецептури найбільш характерних страв національних кухонь різних країн.

Щоб добитися успіху в конкурентній боротьбі, що загрожується, на ринку ресторанних послуг, власники ресторанів шукають усе більш специфічні ненасичені сегменти ринку, підбудовуючи під їхні потреби свої підприємства. Моніторинг ринку ресторанних послуг свідчить про те, що таким перспективним сегментом сьогодні є саме спеціалізовані на етнічній кухні заклади ресторанного господарства. Сьогодні кулінарія є об'єктом вивчення не лише для технологів, але й соціологів, етнографів, товаровознавців, медиків – геронтологів, дієтологів і ін. Для того щоб виявити гастрономічні переваги клієнтів, проводяться опитування відвідувачів (у якості заохочення за відповіді на запитання може пропонуватися, наприклад, безкоштовний десерт). За результатами опитування вносять зміни в меню підприємств ресторанного господарства. У цей час існують комп'ютерні програми, які допомагають, залежно від цін на компоненти страв, визначити такий склад меню, який дозволить задовольнити більшість клієнтів і при цьому мінімізувати витрати на виробництво страв.

Тенденції ресторанного бізнесу – це, звичайно ж, і тенденції розвитку певних кухонь. У кожного народу свої, історично сформовані особливості харчування. Переваги за типом кухні

дуже неоднозначні в різних регіонах світу. Характерна прихильність до певного продукту, а не до типу кухні як такого: наприклад, переважне споживання м'яса, часто певного виду (свинина, куряче м'ясо), у виконанні різних кухонь, або риби й морепродуктів. Гастрономічні звички, пристрасті і антипатії, способи приготування і прийоми подачі їжі склалися у кожного народу протягом століть. У появі їх зіграли свою роль різні фактори в одних випадках це географічне положення або економічні умови, в інших – релігійні вірування, система культових заборон, стародавні звичаї, що регламентували спосіб життя, і ін. Південні народи – люблять гостру їжу, мешканці півночі – помірно вживають спеції і приправи, одні народи віддають перевагу стравам з натурального м'яса, інші – з рубаного. Навіть такий поширений напій, як чай, в різних країнах готують і п'ють по-різному: з цукром, з сіллю, перцем, молоком, вершками, маслом і так далі. Те ж спостерігається і у вживанні перших страв: одні їдять бульйони і пюреподібні супи, інші – заправні: борщ, щі, розсольник. Вихідний набір продуктів, що становить основу національних кухонь, визначається матеріальним виробництвом країни (землеробство, тваринництво, всілякі промисли), на цій основі кожен народ здобув специфічні особливості приготування національних страв, які відобразилися в неповторному смаку. Так, рис служить основою харчування багатьох народів, але плови, приготовлені індійським і турецьким кулінаром, сприймаються як абсолютно різні страви, що ще раз показує необхідність вивчення особливостей готування страв національних кухонь світу.