

# Нов български университет

Департамент „Администрация и управление“, БП Туризм

**НАЦИОНАЛЕН СТУДЕНТСКИ КОНКУРС  
НА МЕЖДУНАРОДНОТО ИЗЛОЖЕНИЕ  
„КУЛТУРЕН ТУРИЗЪМ“2018 – ВЕЛИКО ТЪРНОВО**

Тема:

**Тенденциите в кулинарните  
продукти**

Изготвил:

Екатерина Иванова

София

2018

## **Съдържание**

- 1. Увод***
- 2. Ресторантьорският продукт***
- 3. Търсенето по отношение на кулинарията***
- 4. Иновации в кулинарния продукт***
- 5. Заключение***
- 6. Източници***

## **Увод**

Кулинарията е не просто дейност свързана с изхранването. В днешно време тя е повече от изкуство дори. Развива се с бързи темпове по отношение на приготвяне на храната, подредбата ѝ в чинията и дори промяната на храната сама по себе си. Все пак в една чиния можеш да събереш цялата красота и изисканост на света, стига да ти се отдава.

Преживяването на клиент в ресторант е комплексно. То се определя от обстановката, обслужването, останалите клиенти, личния фактор- компанията, в която се намира, и кулинарния продукт. Макар че ако дори един от тези моменти не е както трябва може да провали качеството на ресторантьорския продукт, ние посещаваме ресторантите именно заради храната. Ако храната не е хубава, няма какво да ни накара да повторим отново посещението си в това заведение. Кулинарният продукт е най-важния в това отношение. Високото му качество е най- определящия фактор за едно заведение. Без него ресторантьорския продукт не може да просъществува като успешен такъв.

През изминалата година най-търсени станаха нетрадиционните, екзотични продукти, етикирани като полезна или супер храна.

## **Ресторантьорският продукт**

Най- точно ресторантьорския продукт може да бъде определен като съвкупност от материални и нематериални услуги. Те са с обща цена и задоволяват желанията и потребностите на клиентите. Той е част от обществения продукт в резултат на съвместна дейност между хората.

Основна черта на ресторантьорството е симбиозата между социалната и стопанска дейност в различни по вид заведения за развлечения и хранене. Водещо място в тези заведения заема изхранването, което изтънчено наричаме кулинария. Не трябва да забравяме обаче, че ресторантьорството е дейност с особен производствен цикъл и технология на обслужване, а най- важен е нейния специфичен продукт.

Основната услуга на ресторантьорството е храненето. Именно там ще попадне фокусът на това задание. Изхранването се предоставя във всички категории и видове ресторанти и именно тя изгражда дадено заведение като такова. Има потребителски

характер и задоволява основна биологична нужда, затова и едва ли има причина поради която ресторанти да не съществуват до края на света. Съществуват заведения, в които изхранването не е на фокус. Такива са обектите задоволяващи потребността от забавление например. При тях храненето не е на първа линия, но също е важно.

Основната на ресторантьорството е изхранването, но то винаги е съпътствано от допълнителни, неосезаеми услуги. Или иначе казано това са нематериалните блага, без които един ресторант не би имал днешния си облик. Като такива мога да предложи посещането на гостите, ориентирането им към дадената маса, обслужването, бих казала дори атмосферата в ресторанта, която се определя от интериора, музиката, персонала.

Продуктите, участващи в главния рестораньорски продукт могат да се разделят на две групи. Една част от тях участват под формата на ястия, супи, предястия и десерти, резултат от собствено кулинарно производство. Собственото производство се осъществява в кухните на заведенията. При създаването на собствена продукция е важно тя да е обърната към определена клиентела. Дали кулинарният продукт е подходящ и за кого е подходящ се определя от маркетингова сегментация въз основа на гостите, туристите, възраст, пол, социално положение, етническа и религиозна принадлежност и др.

Втората част се състои от полуготови или напълно готови кулинарни продукти. Такива са кашкавала, студените мезета, сирената, понякога и хлебните изделия, които се прилагат към собствения кулинарен продукт.

### **Търсенето по отношение на кулинарията**

Във време, в което сме прекалено задоволени от всичко и почти всичко е достъпно, желанията ни като консуматори на кулинарни продукти са постоянно променящи се. Затова и самата кулинария се развива толкова скорострелно. Освен, че живеем във век, в която времето все не ни стига, през последните години търсим и все по- натурални кулинарни продукти. Затова искаме всичко да се случва максимално бързо и да е максимално истинско и вкусно.

Завръщането към рецептите от миналото, с модерен прочит, разбира се, върви ръка за ръка и с желанието за максимално здравословна храна, която някак си е и непозната за нашите географски ширини.

Не мога да не спомена и престижността на модерни техники като сювит или пък любопитството към молекулярната кухня.

Добрият външен вид на ястията също заема ключова роля в кулинарния продукт. Не е тайна, че красивата храна бързо намира място в социалните мрежи. Това също може да е критерий за избор на конкретен ресторант.

### **Иновации в кулинарния продукт**

#### *Умами - Петият вкус*

Солено, сладко, горчиво и кисело. Но не само това. Вече има пети вкус с названието Умами. От японски означава „приятен вкус“. Умами храни са обикновено такива, които оставят незабравим послевкус. Този вкус предизвиква отделянето на слюнка, стимулира небцето, езика и гърлото. Като умами в българската кухня можем да определим местните бульони, ферментиралите меса и зрелите зеленчуци. Но всъщност този вкус се гради върху натриевият глутамат. Така идва и връзката му с кулинарията. Ястията, които съдържат тази подправка се чувствам по-вкусни, по-желани и определено предизвикват приятни спомени у клиентите. Използва се най-вече в заведенията за бързо хранене, сладкарските изделия, но реално може да се използва в абсолютно всичко с цел задържане на клиентите.

#### *Молекулярната кухня*

Макар вече да не предизвиква изключителен интерес, не е изпаднала от класациите на иновациите в кулинарията. Това е иновативен подход към консистенцията и видът на храната, а също така е съчетана с изкуството на поднасянето в чинията. Този нов вид подход към храната води началото си от САЩ през 80-те години на миналия век. Но за Европа е сравнително нова и най-вече модерна. В днешно време в молекулярната гастрономия при приготвянето на ястия се използват определени химикали и специални уреди. Използват се процеси като сферификация и дехидратация. Дело на тази кухня е популярната пяна, с която се гарнират храните в гурме ресторантите.

#### *Су - вид*

Това е метод, при който различни продукти се вакуумират в полиетиленови торбички и се готвят дълго време при ниска температура. При този начин на

приготвяне на храна се запазват биологично активните вещества, техните свойства, аромати и вкусове. Уредите, нужни за този метод са конвекторен нагревател с пермостат и вана за водна баня плюс вакуум машина. Важното за този метод е, че след приготвянето си храната моментално трябва да бъде охладелна чрез шок охладител, чиято температура бързо спада до  $-18^{\circ}\text{C}$ . Храната сготвена на су-вид се отличава с по-нежна консистенция, запазване на хранителните свойства, намаляване на загубата на масата до 35% и възможността да се съхранява по-дълго време.

### *No waste*

Една от новите тенденции в кулинарията е движението „Без остатък“. Целта му е да доведе до минимум изхвърлянето на продукти с непривлекателен вид или непопулярно части от животинските трупове. Тази тенденция има за цел намаляването на месото, за да се намалят и щетите, които се пораждат от индустриалното отглеждане на животински видове. Затова е и толкова популярна. Изключително модерно е в днешно време да си вегетарианец или веган. Също така, участващите в това движение се завръщат към традиционните методи на нашите баби и дядовци за консервиране, ферментация и други. Тези методи са така желани заради способността си да запазват храната с най-добрите ѝ вкусови качества.

### *Супер храни*

Супер храните станаха неизменна част от менюто на по-разчупените ресторанти в България. Супер храната е термин в маркетинга, който се употребява за храни с големи ползи за здравето, които в малки количества могат да бъдат много хранителни. Тя измества времето на добавките и стимулантите. За супер храни се смятат спанак, аспержи, ленено семе, пшеничен зародиш, гъби Шитаке, пандан, чия, лимец и други. Характеризират се с по-малко вреди върху организма и се представят като също толкова вкусни. Много често са заместители на традиционни продукти в ястията и са изключително търсени.

### *Завръщане в миналото*

Тази тенденция е на дневен ред в България. Известни шеф готвачи като Андре Токев и Иван Манчев обикалят страната, посещават онези забравени селца, където хората пазят своите автентични старовремски рецепти, чакащи да бъдат открити. В

името на запазването на българския бит и култура, все по- често по ресторантите се появяват традиционни ястия в модерен прочит.

### **Заклучение**

Както вече споменах, в кулинарно отношение търсенето се променя непрестанно. Затова е важно ресторантьорският отрасъл да следва тенденциите своевременно. В България иновациите не се приемат лесно и се следват от малко на брой ресторанти, най- вече от големите вериги или по- известни марки.

Желанието за новости в кулинарния продукт е по-присъщо за по-младите и отворени към света хора.

### **Източници:**

<https://matcha.bg/%D0%BA%D0%B0%D0%BA%D0%B2%D0%BE-%D0%B5-%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%BC%D0%B8-5-%D0%B8%D1%8F%D1%82-%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81/>

<https://recepti.rozali.com/lubopitno/molekuliarna-kuhnia-hranata-sreshta-naukata.html>

<http://kulinari.net/2015/10/%D1%81%D1%83-%D0%B2%D0%B8%D0%B4-%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%B5/>

[https://www.bacchus.bg/novini/2016/03/22/2727517\\_kulinariia\\_30\\_zavrushtane\\_v\\_bu\\_deshteto/](https://www.bacchus.bg/novini/2016/03/22/2727517_kulinariia_30_zavrushtane_v_bu_deshteto/)

[https://www.bb-team.org/articles/4843\\_superhrani-realisticniyat-pogled](https://www.bb-team.org/articles/4843_superhrani-realisticniyat-pogled)