

ТЕМА 12. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі..

Питання для самоперевірки

1. Яким чином відбувається моніторинг інноваційних технологій приготування страв?
2. Які особливості створення нового продукту в ресторанному господарстві?
3. Охарактеризуйте харчові інгредієнти та нову сировину для ресторанної продукції.
4. Технологія конструювання нової ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.
5. Регулювання технологічних процесів виробництва інноваційної ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження.
6. Охарактеризуйте розробки новітніх технологій ресторанної продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем.
7. Охарактеризуйте інноваційні концепції ф'южн-кухні та молекулярної кухні