**ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №2**

**Тема 1. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв**

**Мета роботи** – засвоєння нових креативних тенденцій поєднання інгредієнтів при приготуванні страв та виробів, способів приготування та подавання страв та виробів.

**Алгоритм виконання роботи:**

1. Аналіз сучасних напрямків розробки інноваційної продукції.

- Схематично зобразити напрямки створення інноваційної кулінарної продукції.

2. Дослідити асортимент можливих функціональних інгредієнтів для створення функціональної продукції. Оформити таблицю.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Функціональний інгредієнт | Властивості | Можливості використання в кулінарії |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3….. |  |  |

3. Аналіз спеціалізованого сучасного обладнання для реалізації інноваційних ресторанних технологій.

- Оформлення таблиці з результатами дослідження.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид обладнання | Призначення | Основні елементи конструкції | Принцип дії |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3….. |  |  |  |

4. Аналіз сучасних способів подачі кулінарної продукції.

- приготувати страву певної групи на вибір та здійснити її презентацію з врахуванням сучасних ресторанних тенденцій.

5. Відповісти на контрольні запитання:

1. Пояснити суть технології Пакоджетінг.
2. Пояснити суть технології Стефан-гриль.
3. Пояснити суть технології хоспер.
4. Пояснити суть технології Sous vide.
5. Пояснити суть технології Cookvac.
6. Пояснити суть технології crycook.
7. Пояснити суть технології аромадистиляції.
8. Особливості використання хербофільтів.

**Тести**

***1. Кількість факторів, які враховуються при розробці рецептур:***

A. два;

B. три;

C. чотири;

D. п’ять.

***2. Основа, на якій створюються нові рецептури.***

A. розрахункові методи;

B. експериментальні дані;

C. маркетингові дослідження;

D. фантазія кухаря.

***3. Фактори, які враховуються при розробці нових рецептур:***

A. відповідність харчової та енергетичної цінності, відповідність біологічної цінності, відповідність показникам безпеки;

B. відповідність харчової цінності, відповідність біологічної цінності, відповідність показникам безпеки;

C. відповідність харчової та енергетичної цінності, відповідність біологічної цінності, відповідність фізико-хімічним показникам;

D. відповідність харчової та енергетичної цінності.

***4. Урахування, з яким проводиться вибір базового продукту для збагачення:***

A. попиту на нього серед населення, частоти вживання;

B. вивчення його дефіциту, зі створенням загрози здоров'ю при його відсутності;

C. сумісності функціональних інгредієнтів;

D. частоти вживання.

***5. Харчова цінність являє собою***:

A. поняття, яке включає енергетичну цінність продукту та безпеку;

B. поняття, яке включає органолептичні властивості продукту і безпеку;

C. поняття, яке включає енергетичну цінність продукту, вміст харчових речовин і ступінь їх засвоєння, органолептичні властивості та безпеку.

D. поняття, яке включає енергетичну цінність продукту, вміст харчових речовин.

***Рекомендована література:***

1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.

2. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2016. 280 с.

3. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Кущ Л. І., Слимак Н. В., Іванова О.В., Шкарупа В.Г., Дорохіна М.О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 280 с.

4. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2014. 212 с.

5. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.