

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної справи

**А. В. Слащева, А. В. Клименко**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ  
СТУДЕНТІВ З ДИСЦИПЛІНИ  
«КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО КРАЇН СВІТУ»**

Кривий Ріг  
2017

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної справи

**А. В. Слащева, А. В. Клименко**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ  
СТУДЕНТІВ З ДИСЦИПЛІНИ  
«КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО КРАЇН СВІТУ»**

Затверджено на засіданні  
кафедри технології в ресторанному  
господарстві та готельної і  
ресторанної справи  
Протокол № 20  
від 08 червня 2017 р.

Схвалено навчально-методичною  
радою ДонНУЕТ  
Протокол № 9  
від 30 червня 2017 р.

Кривий Ріг  
2017

УДК [641.568:642.5(100)](076.5)  
ББК 36.997я73  
С 47

Рецензенти:

**С. Ю. Попова**, кандидат технічних наук, доцент

**А. В. Возняк**, кандидат технічних наук, доцент

**Слащева, А.В.**

**С 47** Кулінарне мистецтво країн світу: метод. рекомендації для організації самост. роботи студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева, А. В. Клименко; М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рестор. госп. та готел. і рестор. справи. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 22 с.

Для самостійного вивчення курсу «Кулінарне мистецтво країн світу» розроблено програмні питання та індивідуальні завдання згідно з програмою.

Питання індивідуальних завдань охоплюють матеріал, який характеризує національні особливості кухні різних країн світу, найбільш характерну сировину, асортимент і технологію страв, виробів, напоїв, перелік прянощів і приправ, оформлення і подачу страв. В роботі наведені тестові і контрольні завдання для самоперевірки знань.

Для вивчення курсу і виконання індивідуальних завдань рекомендована література.

Для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

ББК 36-1я73

© Семенова Л.Я., 2012

© Слащева А. В., Клименко А. В., 2017

© Донецький національний  
університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського, 2017

## ЗМІСТ

Вступ.....	5
1. Програмні питання.....	6
2. Індивідуальні завдання.....	8
3. Тестові завдання для самоперевірки знань.....	13
4. Контрольні завдання для самоперевірки знань.....	16
Список рекомендованої літератури.....	20

## ВСТУП

Дисципліна «Кулінарне мистецтво країн світу» забезпечує підготовку майбутніх фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та базується на головних положеннях дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності» та інших, знання яких забезпечує засвоєння матеріалу студентами під час вивчення дисципліни і творчі практичні роботи фахівця.

**Метою курсу** є формування професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

**Завданням курсу** є теоретична і практична підготовка студентів з питань:

- особливості системи харчування, перелік традиційної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, що застосовуються в процесі приготування напівфабрикатів і готової до споживання їжі в найбільш відомих національних кухнях народів світу;

- основи і особливості вживання класичних і місцевих прянощів, пряних овочів, а також соусів, приправ для утворення і покращення смакоароматичних властивостей їжі в національних кухнях;

- асортимент, рецептури, технологія, специфіка оформлення та подання національних страв, виробів, напоїв, що притаманні національним кухням.

Програма дисципліни передбачає набуття студентами теоретичних знань з історії, теорії і практики традиційного і сучасного національного кулінарного мистецтва в країнах головних частин світу.

Вивчая курс доцільно організувати роботу в такої послідовності:

- вивчити відповідний матеріал по основним та допоміжним літературним джерелам;

- виділити основні питання теми і скласти короткі запитання.

На настановних сесіях студентів знайомлять з програмою курсу, читають лекції по найбільше складним темам, а на лабораторних заняттях проводиться практикум по теоретичним і практичним питанням.

Рекомендується вивчити матеріали по особливостям зарубіжної кухні, асортименту прянощів і приправ, оформленню і способам подачі страв.

До відповідей на питання самоперевірки слідує приступати після вивчення програмного матеріалу. Особливу увагу треба приділити традиційній сировині, яка характерна для країни, використанню видів теплової обробки, посуду в якій готуються і подаються страви.

Відповіді на питання повинні закінчуватися висновками. Відповіді на контрольні завдання повинні даватися у письмовому вигляді в зошиті або на окремих папірах формату А 4.

Приведений асортимент страв, характерний для країни бажано

приводити у вигляді таблиці, наприклад:

Таблиця 1 – Асортимент страв

Найменування страв	Літературні джерела
I страви	
II страви (м'ясні)	
(рибні)	
(овочеві)	
Вироби	
Напої	

Далі необхідно привести технологію приготування страв, способи оформлення і подачі страв.

## 1. ПРОГРАМНІ ПИТАННЯ

### Розділ 1. Особливості і головні напрямки кулінарного мистецтва національних кухонь народів світу

**Тема 1.1. Характеристика традиційних домашніх вогнищ для приготування їжі в національних кухнях.**

Використання відкритого вогню (смаження або запікання на ґратарі, вертелі), приготування в російській або в українській варистій печі, приготування в середньоазіатському або закавказькому тандирі, азербайджанському мангалі, американському (європейському) барбекю та інше.

**Тема 1.2. Характеристика національних (регіональних) кухонь Європи.**

Особливості (система харчування, набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, напрямки кулінарного мистецтва, головний асортимент і способи кулінарно-технологічної обробки при виготовленні напівфабрикатів і приготуванні страв та ін.) кухонь країн Центральної Європи - Німеччини, Швейцарії, Австрії, Угорщини, Словацької і Чеської республік.

Особливості кухонь країн Західної Європи – Франції, Бельгії, Нідерландів, Великобританії.

Особливості кухонь країн Південної Європи – Італії, Іспанії, Португалії.

Особливості кухонь країн Північної Європи (скандинавської кухні) -

Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії.

Особливості кухонь країн Балтії – Латвії, Литви, Естонії.

Особливості Балканської кухні - Болгарії, Румунії, Греції, Албанії, Сербії, Хорватії, Чорногорії і інших.

Особливості кухонь країн Східної Європи Польщі, Росії, Білорусі, України.

### ***Тема 1.3. Характеристика національних (регіональних) кухонь Азії і Африки.***

Особливості кухонь деяких країн СНД - Азербайджану, Вірменії, Грузії (закавказьких країн), Казахстану, Киргизії, Таджикистану, Туркменії, Узбекистану.

Особливості кухонь Передньої Азії (країн Близького і Середнього Сходу) - Туреччини, Ізраїлю, Ірану, Афганістану, а також арабських країн Азії - Сирії, Іраку, Лівану, Саудівської Аравії і ін. (арабська кухня).

Особливості кухонь країн Південно-Східної Азії - Бірми, В'єтнаму, Філіппін, Індонезії і ін.

Особливості Китайської, Японської і Корейської кухонь (країн Східної Азії) та Індії, Шрі-Ланкі (країн Південної Азії).

Особливості кухонь країн Африки - Алжиру, Марокко, Тунісу, Лівії, Мавританії, Західної Сахари (кухня Великого Магрибу або Арабського Сходу), Анголи, Ефіопії, Кенії, Конго, Сомалі, Танзанії і ін.

### ***Тема 1.4. Характеристика національних (регіональних) кухонь Північної і Південної Америки.***

Особливості кухонь США і Канади (країн Північної Америки). Мексики і країн Карибського регіону (країн Центральної Америки), Аргентини, Бразилії, Венесуели, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Чилі та ін. (країн Південної Америки).

### ***Тема 1.5. Характеристика кухонь Австралії і Океанії.***

Особливості кухонь Австралії, Нової Зеландії, Мікронезії і ін.

## **Розділ 2. Основи мистецтва вживання прянощів і приправ в національних кухнях.**

### ***Тема 2.1. Вживання прянощів в процесі приготування національних страв.***

Класифікація і характеристика прянощів (класичні прянощі, пряні овочі, духмяні трави). Суміші або комбінації прянощів. Екстракти і концентрати. Кулінарне мистецтво вживання прянощів.

### ***Тема 2.2. Приправи - невід'ємна частина національних кухонь.***

Загальна характеристика, особливості, властивості і склад приправ. Вживання приправ для утворення і покращення смаку національних страв. Приправи народів Європи. Східні приправи. Міжнародні приправи.

### Розділ 3. Мистецтво і сучасні стилі оформлення національних страв. Меню для іноземних туристів.

#### *Тема 3.1. Традиційні і сучасні вимоги до оформлення страв в різних національних кухнях.*

Сучасні естетичні вимоги і способи оформлення національних страв (сполучення страви і оздоблення (прикраси); простість; розміщення окремих елементів, кольорова гармонія; чіткість, точність, акуратність; сполучення смаку і кольору). Продукти, що використовуються для оформлення. Приклади оформлення закусок, страв з м'яса, риби, птиці, десертів та інше.

#### *Тема 3.2. Основні принципи складання меню для іноземних туристів.*

Урахування суб'єктивних (традиції, звички, режим харчування, асортимент для споживання страв, що прийняті в тій чи іншій країні; вид туристичних документів) і об'єктивних (наявність сировини, особливостей способів її обробки; вік і рід занять туристів) факторів під час складання меню для іноземних гостей.

Особливості складання меню для дітей, туристів похилою віку, а також ділових людей, що приїждять по бізнесу, спортсменів - по класу "пансіон" і ін.

Складання меню із урахуванням енергетичної цінності страв.

Приблизні меню для туристів із різних країн.

## 2. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

№ завдання	Зміст контрольного завдання
1.	<i>Російська кухня</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- національні особливості;</li><li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li><li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li><li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li><li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li><li>- принципи складання меню для туристів із Росії</li></ul> Висновки Література
2.	<i>Українська кухня</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- національні особливості;</li><li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li><li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li><li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li><li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li><li>- принципи складання меню для туристів з України</li></ul> Висновки Література



3.	<p><i>Білоруська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Білорусії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
4	<p><i>Молдавська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Молдови</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
5	<p><i>Латвійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Латвії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
6	<p><i>Литовська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Литви</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
7	<p><i>Естонська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Естонії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>

8	<p><i>Польська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Польщі</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
9	<p><i>Болгарська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Болгарії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
10	<p><i>Чеська, Словацька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Чехії та Словачії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
11	<p><i>Югославська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Югославії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
12	<p><i>Угорська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Угорщини</li> </ul> <p>Висновки Література</p>

13	<p><i>Англійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Англії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
14	<p><i>Французька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Франції</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
15	<p><i>Німецька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Німеччини</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
16	<p><i>Австрійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Австрії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
17	<p><i>Грецька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Греції</li> </ul> <p>Висновки Література</p>

18	<p><i>Італійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Італії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
19	<p><i>Кухня Данії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Данії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
20	<p><i>Кухня Норвегії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Норвегії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
21	<p><i>Кухня Фінляндії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів із Фінляндії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
22	<p><i>Кухня Швеції</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Швеції</li> </ul> <p>Висновки Література</p>

23	<p><i>Кухня Бельгії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Бельгії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
24	<p><i>Кухня Голландії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Голландії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
25	<p><i>Кухня Швейцарії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Швейцарії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
26	<p><i>Туркменська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Туркменії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
27	<p><i>Таджицька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Таджикистану</li> </ul> <p>Висновки Література</p>

28	<p><i>Казахська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Казахстану</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
29	<p><i>Киргизька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Киргистану</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
30	<p><i>Узбецька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Узбекистану</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
31	<p><i>Грузинська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Грузії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
32	<p><i>Вірменська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Вірменії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>

33	<p><i>Азербайджанська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Азербайджану</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
34	<p><i>Японська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Японії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
35	<p><i>Китайська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Китаю</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
36	<p><i>В'єтнамська, корейська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з В'єтнаму та Кореї</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
37	<p><i>Мексиканська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Мексики</li> </ul> <p>Висновки Література</p>

38	<p><i>Португальська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Португалії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
39	<p><i>Іспанська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Іспанії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
40	<p><i>Кухня США</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з США</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
41	<p><i>Кухня Канади</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Канади</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
42	<p><i>Ізраїльська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Ізраїлю</li> </ul> <p>Висновки Література</p>



43	<p><i>Турецька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Туреччини</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
44	<p><i>Кухні Сирії, Марокко, Алжиру, Тунісу</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з цих країн</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
45	<p><i>Індійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Індії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
46	<p><i>Австралійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- національні особливості;</li> <li>- характеристика сировини, яка відповідна країні;</li> <li>- асортимент і технологія страв, виробів, напоїв;</li> <li>- характеристика прянощів і приправ, спецій;</li> <li>- правила оформлення і подачі страв, напоїв</li> <li>- принципи складання меню для туристів з Австралії</li> </ul> <p>Висновки Література</p>
47	<p>Класифікація і характеристика прянощів, сумішів, екстрактів та концентратів</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хімічний склад прянощів;</li> <li>- класифікація прянощів;</li> <li>- асортимент класичних прянощів;</li> <li>- асортимент прямих овочів і прямих трав;</li> <li>- пряні суміші;</li> <li>- штучні прянощі, екстракти і концентрати</li> <li>- сучасні смако-ароматичні інгредієнти для страв</li> </ul>

### 3. ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ

При виконанні контрольних робіт в якості допомоги можуть бути використані тести.

1. Які з наведених факторів покладені в основу характеристик національних кухонь?
  - кліматичні умови, географічне положення країни;
  - набір вихідних продуктів, способи їх обробки;
  - вивизнання народу.
  
2. Які фактори формують сутність поняття "кулінарне мистецтво"?
  - наявність продовольчої сировини доброї якості;
  - особливості видів прянощів і приправ, що використовуються для приготування страв і кулінарних виробів;
  - прийняті правила оформлення страв.
  
3. Що обумовлювало вибір головного виду обладнання в національній кухні країн світу?
  - кліматичні умови країни;
  - наявність необхідних матеріалів для будування домашнього вогнища;
  - традиції приготування їжі.
  
4. Яку харчову сировину необхідно розглядати як національну в окремих кухнях країн світу?
  - сировина (продукти), що використовуються на всій території країни повсякденно;
  - сировина, що використовується для готування екзотичних страв, що виробляються тільки в даному регіоні (країні);
  - сировину, що використовують для приготування національних обрядових та святкових страв.
  
5. В яких національних кухнях для приготування супів використовують "букет гарні"?
  - у французькій;
  - у японській;
  - у естонській.
  
6. В яких національних кухнях широко використовується пиво для готування страв зокрема перших?
  - у чеській,
  - у німецькій;
  - у литовській.

7. Яка традиційна продовольча сировина тваринного походження характерна для української кухні?
- баранина;
  - свинина;
  - м'ясо курчат-бройлерів
8. Яка традиційна продовольча сировина рослинного походження використовується в російській кухні?
- помідори;
  - ріпа;
  - гриби
9. Які способи теплової обробки традиційні для французької кухні?
- томління;
  - тушкування;
  - смаження у фритюрі
10. Які традиційні продукти харчування характерні для болгарської кухні?
- крупи;
  - бринза;
  - овочі.
11. Які традиційні продукти харчування характерні для китайської кухні?
- картопля;
  - соя;
  - рис.
12. Які екзотичні продукти харчування характерні для японської кухні?
- ростки бамбука;
  - сира риба;
  - ластівчине гніздо.
13. Які страви англійської кухні відносять до традиційних?
- паєля;
  - порідж;
  - ростбіф.
14. Які страви французької кухні відносять до традиційних?
- кнедлики;
  - півень у вині;
  - пудинг.
15. Які страви японської кухні відносять до традиційних?
- сусі;
  - чевабчичі;
  - парфе.

## Тестові завдання за темою: „Прянощі, приправи, спеції”

1. Які властивості їжі в першу чергу формують прянощі?
  - смак;
  - колір;
  - запах.
2. Які із наведених продуктів виконують функції приправ?
  - томатна паста;
  - соус майонез;
  - взвар.
3. Яка із наведених прянощів є базовою у суміші "каррі"?
  - лист лавру;
  - фенгурек;
  - орегано.
4. Який із наведених соусів є міжнародною приправою?
  - соус хрін;
  - кетчуп;
  - уорчестерський.
5. Який соус є традиційним для сучасної кухні Китаю та Японії?
  - майонез;
  - соєвий;
  - молочний.
6. Які прянощі є традиційним в китайській кухні?
  - імбирь;
  - кориця;
  - гвоздика.
7. Яка приправа є національною в Азербайджані?
  - соус ткемалі;
  - наршарат;
  - кетчуп.
8. Які прянощі є традиційними в кухнях латиноамериканських країн?
  - перець (різних видів);
  - м'ята;
  - коріандр.

#### 4. КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ

1. Дайте означення термінам:

ТЕРМІН	ОЗНАЧЕННЯ
Харчування	
Культура харчування	
Застольний етикет	

2. Вкажіть, які з наведених факторів покладені в основу характеристик національних кухонь:

- кліматичні умови, географічне положення;
- набір вихідних продуктів, способи їх обробки;
- економічні умови;
- віровизнання народу.

3. Які традиційні продукти харчування характерні для російської кухні (підкресліть):

житнє борошно,	гриби,
пшеничне борошно,	риба,
крупя,	помідори,
капуста,	горох,
боби,	баклажани,
ріпа,	картопля?

4. Які способи теплової обробки традиційні для російської кухні (підкресліть)

варіння,	томління,
жаріння,	тушкування,
випікання,	запікання?

5. Вкажіть традиційні російські страви та вироби (підкресліть):

борщі	лаваш
щі	чахохбілі
розсольники	січеники
солянки	манти
окрошки	плов
пельмені	вареники
узвари	морси
бастурма	крученики

6. Перерахуйте (підкресліть) традиційні російські напої

компот	квас.
морс,	кава,
чай,	мед,
кумис,	пунш.

7. Які традиційні продукти харчування характерні для болгарської кухні (підкресліть):

молоко,	йогурт,
бринза,	овочі,
гриби,	крупини?

8. Вкажіть, які традиційні продукти харчування характерні для китайської кухні:

свинина,	птиця,
яйця,	рис,
соя,	рибні продукти,
картопля,	гриби,
горох,	борошно?

9. В яких стравах та кулінарних виробках французької кухні складовою частиною є вино (підкресліть):

соус бордоський;  
соус мисливський;  
суп із раків по-ортезькому;  
яловичина по-шарантському;  
стю-стейк;  
щука в білому вині;  
суфле із креветок ?

10. Вкажіть, до якої національної кухні належать такі страви з борошна:

кулебяка - _____ ,	саварен - _____ ,
піцца - _____ ,	кнедлики - _____ ,
сочники - _____ ,	галушки - _____ ?

11. Вкажіть, з якого тіста готують лапшу для страви «лагман по-киргизькому»:

дріжджове,	заварне,
прісне,	пісочне,
здобне,	бісквітне?

12. Вкажіть, яке тісто використовується для приготування вірменської страви "лаваш":

дріжджове,	заварне,
прісне,	бісквітне?

шарове (листкове),

13. Вкажіть, з якого тіста готують узбецьку страву «манти»:  
дріжджове, пісочне,  
прісне круте, заварне,  
здобне, здобне прісне ?

14. Вкажіть, до якої національної кухні належать такі страви:  
драники - \_\_\_\_\_, прісканці - \_\_\_\_\_,  
курники - \_\_\_\_\_, галушки - \_\_\_\_\_,  
беляші - \_\_\_\_\_, лагман - \_\_\_\_\_?

15. Вкажіть, з якою національною кухнею білоруська кухня має спільні риси:  
з молдавською з литовською  
з польською, з українською.  
з російською, з угорською

16. Вкажіть, до якої національної кухні належать страви:  
папрікаш - \_\_\_\_\_  
перкельт - \_\_\_\_\_  
гювеч - \_\_\_\_\_  
жаркоп - \_\_\_\_\_  
купати - \_\_\_\_\_  
курчата табака - \_\_\_\_\_  
хаш - \_\_\_\_\_

17. Визначте національні кухні, які мали вплив на формування кулінарного мистецтва народів таких країн:

України	
Росії	
Білорусі	
Вірменії	
Болгарії	
Польщі	
Великобританії	
Узбекистану	
Литви	
Кореї	

18. Вкажіть способи теплової обробки, характерні для монгольської кухні:

тушкування,

жаріння,

варіння,

запікання в попелі,

запікання в тісті,

припускання?

19. Для приготування окрошки як рідку основу використовують:

---

20. Для приготування супу-харчо використовують такий набір продуктів:

---

21. Для приготування узвару використовують такі основні компоненти:

---

22. Для приготування грузинської страви "Сациві" використовують:

---

23. Для приготування азербайджанської страви "Люля-кебаб" використовують такі 3 основні компоненти:

---

24. Для приготування узбецької страви "Манти" використовують:

---

25. Для приготування литовської страви "Цепелінай" використовують:

---

26. Для приготування супу - чорба використовують:

---

27. Які особливості приготування югославської страви "Чевапчічі" (ковбаски)?

---

28. Які страви української кухні можна вважати вихідними з російської (наведіть 5 найменувань):

---

29. Яке борошно використовують для приготування мамалиги?

---

30. Які додаткові смако-ароматичні компоненти використовують для приготування плову по - узбецьки? \_\_\_\_\_



## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Фесенко Г.П. Блюда иностранной кухни / Г.П. Фесенко, П.И. Куцелепо, П.А. Василюк. – К. : «Вища школа», 2011. – 168 с.
2. 100 000 лучших кулинарных рецептов мира. – М.: АСТ, Мн.: Харвест, 2011. – 784 с.
3. Биллер Р. Как украсить блюдо / Р. Биллер. – М.: «АРТ-ПРЕСС», 2010. –160 с.
4. Волощук Г.А. Особенности кухонь народов мира. / Г.А. Волощук, А.В. Нечипоренко. - К.: Реклама, 2010. - 128 с.
5. Горячкина Т.В. Страны мира: Современный справочник. / Т.В. Горячкина. - К.: Центр научной литературы, 2015. - 255 с.
6. Доусер Л. Китайская кухня / Л.Доусер; пер. с англ. - М.: Изд-во Эксмо, 2012. – 96 с.
7. Европейская кухня. - М.: ЭКСМО, 2016. - 532 с.
8. Искусство кулинарии / Пер. с нем. Е. Зайцевой, О. Озерова. - М.: Изд-во «Экмо-пресс», 2011. - 560 с.
9. Испанская кухня / Сост. В.А. Коток. - М.: Гардарики, 2011. - 504 с.
10. Итальянская кухня / Сост. В.А. Коток. - М.: Гардарики, 2011. - 379 с.
11. Ко Масаки. Японская кухня / Масаки Ко; пер. с англ. - М.: Изд-во Эксмо, 2012. - 96 с.
12. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни / Е.К. Кузнецов. - М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2014. - 191 с
13. Ламберт Ортис Э. Мексиканская кухня /Ортис Ламберт; пер. с англ. — М.: Изд-во Эксмо, 2012. - 96 с.
14. Линге Г. Приятного аппетита / Г. Линге, Х. Кноблах; пер. с нем. Е.А. Бишова. - М.: Изд-во «Пищевая промышленность», 2008. - 252 с.
15. Майская М. Просто и остро / М. Майская. – Гастроном. – 2015, №3. - с. 28.
16. Мюллер М. Праздник на столе: украшения из овощей. Фантазии из фруктов и сладостей / М. Мюллер, Э. Прач, Х. Криг; пер. с нем. А.В. Ручкииа. - М.: Ниола Прес, 2008. - 166 с.
17. Метель С.Н. Меню для иностранного гостя. / С.Н. Метель. - М.: Экономика, 2012. - 366с.
18. Моррис С. Специи / С. Моррис, Л. Мэкли; пер. с англ. У.В. Сагщиной. - М.: РосМЭН, 2014.-255с.
19. Новоженев Ю.М. Зарубежная кухня / Ю.М. Новоженев, Л.Н. Сопина. - М.: Высш. шк., 2011. - 228 с.
20. Португальская кухня / В.А. Коток. - М.: Гардарики, 2011. 528 с.
21. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептуры / В.В. Похлебки. - М.: «Пищевая промышленность», 2011. - 304 с.
22. Похлебкин В.В. Сборник избранных произведений. Кулинарный словарь / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2006. - 503 с.

23. Похлебкин В.В. Все о пряностях / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2011. - 323 с.
24. Похлебкин В.В. Специи и приправы / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2010. - 200с.
25. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu / Дж. Райт, Э. Трои; пер. с англ. — М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2011. — 352с.
26. Самые популярные блюда Европы / З.И. Дудюк. - М.: Литература, 2014.-736 с.
27. Самые популярные блюда мира / Ж.Е. Рейгенюк. - М.: Литература, 2010. - 832 с.
28. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. - К.: Центр научной литературы, 2015. – 656с.
29. Смолкина С.В. Искусство готовить / С.В. Смолкина; пер. с болгарского М.А. Георгиевой, Н.В. Григорьевой, Н.Е. Добровольского. - София: Техника, 2011. - 368с.
30. Тютюнник А.И. Советская национальная и зарубежная кухня / А.И. Тютюнник, Ю.М. Новоженев. - М.: Высш. школа, 2009. - 479 с.
31. Тойнбер Х. Мировая кухня / Х. Тойнбер, Д. Вольтер, Д. Гофман; пер. с нем. И.Богдановой. - М.: Лик-пресс, 2008. – 318 с.
32. Фельдман И.А. Атлас кулинарной мудрости / А.И. Фельдман. - К.: Преста, 2006.-544 с.
33. Коток В.А. Французская кухня / В.А. Коток. - М.: Гардарики, 2011. - 478 с.
34. Чмир Володимир-Богдан. Слов'янська кухня / Володимир-Богдан Чмир. – Львів: Світ, 2010. - 192с.
35. Шинхарль К. Изысканная кухня / К. Шинхарль, Р. Хес; пер. с нем. - М.: Изд-во «Лик-пресс», 2012. - 240 с.

Навчальне видання

**Слащева Аліна Вячеславівна  
Клименко Алла Вікторівна**

Кафедра технології в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної справи

## **КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО КРАЇН СВІТУ**

**Методичні рекомендації для організації самостійної роботи  
студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
денної та заочної форм навчання**

---

Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
50005, Дніпропетровська обл.,  
м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16.