



## ВНЕДРЯВАНЕ НА СЪВРЕМЕННИ КУЛИНАРНИ ПРАКТИКИ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ

Румяна Николаева

Катедра „Туризм и кулинарен мениджмънт“, Стопански факултет,  
Университет по хранителни технологии – Пловдив, България

### РЕЗЮМЕ

Съвременните и модернистични методи за приготвяне и поднасяне на кулинарни специалитети присъстват в добрите гурме ресторанти. Кулинарния „ренесанс“ се оценява през призмата на реалния контекст на гастрономическото съвремие, в което процъфтява глобализацията и технологичния и комуникационен напредък. Менюто като елемент от него притежава ключова позиция в цялостния ресторантьорски продукт. Планирането, структурата и дизайна на менюто изиграват съществена роля при избора на потребителите и продажбата на туристическия продукт. В технологичен план използването на различни методи за обработка и реклама на храните, води до получаването на продукти с нова консистенция, необичайни съчетания между използваните суровини, специфично съчетаване между вкуса и формата, технологични прийоми за екстракция, капсулиране, сферифициране, сувидиране, нови форми на възприятие и гостоприемство. В резултат на бързите темпове в развитие на гастрономията се оценява и ефекта от нейното влияние върху социокултурните аспекти в живота на хората. Чрез прилагането на адаптирани методи за внедряване на съвременните кулинарни практики в ресторантьорството се повишава конкурентноспособността, и се разширява моделът за продуктово разнообразие.

**Ключови думи:** кулинарен ренесанс, модерна гастрономия, туристически продукт

**e-mail на водещия автор\*:** [rumito\\_judo@abv.bg](mailto:rumito_judo@abv.bg)