***Лекція 10***

**ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**

**10.1. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах**

Запорукою успіху готельного підприємства є висока якість обслуговування туристів у готелях, в тому числі харчування. Підприємства харчування є важливим структурним підрозділом готелів і учасником формування основного продукту гостинності – надання послуг харчування. У структурі готельних комплексів функціональна організація підприємств харчування здійснюється з урахуванням категорії закладу розміщення.

Схема харчування туристів залежить від виду туру, категорії туристів, співвідношення місць розміщення і місць харчування, багатьох інших факторів. Бронюючи номер, не завжди можна здогадатися, що передбачає та чи інша розшифровка харчування в готелях. Тому ми підготували класифікацію, за якою розглядаються всі позначення, описи і абревіатури типів харчування.

*Розміщення без харчування* – розміщення в готелі, у вартість якого не входить харчування (*ВO*, *bed only*).

*Розміщення і сніданок (ВВ, bed & breakfast)* – розміщення в готелі, у вартість якого входить тільки сніданок („шведський стіл”). Додаткове харчування – за окрему плату в ресторанах і барах готелю.

Різновиди сніданків:

Сніданок англійський *–* набір страв, який включає повний набір страв, що пропонуються мандрівникам в ранковий час в готелях, ресторанах, кафе; зазвичай складається з фруктового соку, чаю або кави, булочки з маслом, джему, грінок та гарячої страви (вівсяної каші, бекону, яєчні, сосиски).

Сніданок американський *–* різновид англійського сніданку, тобто повний сніданок, який зазвичай складається з фруктового соку, кави або чаю, булочки з маслом, джему, тостів та гарячої страви (вівсяної каші, яєчні з шинкою та іншого).

Сніданок континентальний – стандартний набір страв у ранковому меню, який пропонується туристам в готелях, ресторанах, кафе. На відміну від англійського сніданку, континентальний – легший за своїм складом. У континентальний сніданок зазвичай включають каву або чай, булочку, масло, джем. У країнах Північної Європи він може бути доповнений сиром, холодним м’ясом або рибою.

*Розміщення з напівпансіоном (HB, half board)* – розміщення в готелі, у вартість якого входить двохразове харчування (на вибір): сніданок і обід або сніданок і вечеря.

*Розміщення з повним пансіоном (FB, full board) –* розміщення в готелі, у вартість якого входить триразове харчування.

*Розміщення з повним пансіоном* „*+*” *(full board +, extended half board:*

*FB+, EXTFB) –* розміщення в готелі, у вартість якого входить трьохразове харчування (“шведський стіл”), а також напої (у низці готелів – пиво й вино) під час прийому їжі.

*Розміщення за тарифом “Усе включено”* (*all inclusive, AL, ALL Іncl, AІ)* – розміщення за таким тарифом, у який включена ціна розміщення, харчування і напоїв місцевого виробництва (алкогольних і безалкогольних), а також право користування всіма наявними зручностями і послугами в засобі розміщення. Залежно від категорії готелю гостю надають додаткове харчування, зокрема другий сніданок, полуденок, пізню вечерю, легкі закуски, барбекю в барах готелю.

*Розміщення за тарифом „Ультра все включено” (ultra aIl inclusive, UAL, UAI* – за цим тарифом включена ціна розміщення, харчування і напоїв місцевого та імпортного виробництва (алкогольних і безалкогольних). Більшість готелів, що працюють за тарифом *UAІ*, пропонують гостям додаткове безкоштовне харчування в ресторанах з кухнею різних народів світу.

Заклади ресторанного господарства в туристичній індустрії найчастіше пов’язані з об’єктами розміщення туристів. При готелі може бути декілька ресторанів або ж не бути жодного, та й за типом ресторани теж можуть відрізнятися. У великих, що входять у відомі готельні мережі, зазвичай є два ресторани – фешенебельний, фірмовий і невеликий, типу кафе. Вони обслуговують і тих, хто проживає в готелі, і клієнтів “з вулиці”.

Особливістю обслуговування туристів у готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря), або, принаймні, сніданку, оскільки він часто входить у вартість проживання.

У меню входять сухі сніданки, мюслі, рибна гастрономія (оселедець, шпроти, риба холодного та гарячого копчення), м’ясна гастрономія (шинка, буженина, ковбаса, сосиски тощо), свіжі овочі, салати та вінегрети, млинці, оладки, запіканки, сир твердий і м’який різних сортів, кисломолочний сир, сметана, йогурти, кефір, ряжанка, молоко (холодне та гаряче), вершки, страви з яєць, молочні каші, випічка, чай, кава, какао тощо.

У готелях високих категорій сніданок можна замовити у кафе, ресторані чи у номер. У номерах, обладнаних кухнями та міні-барами, турист готує сніданок самостійно.

При обслуговуванні туристів офіціантами застосовуються індивідуальна, бригадна та прискорена форми.

До прискорених форм обслуговування споживачів, які мешкають у готельних комплексах, належать подавання скомплектованих обідів, організація експрес-обідів за попередніми замовленнями, організація бізнес-ланчів, організація “шведських ліній” і “столів-буфетів”5.

5 Ганич Н. Організація та технологія надання послуг харчування у закладах розміщення / Н. Ганич, О. Гаталяк // Вісник львівського університету. – 2013. –№ 43. – С. 147–152.

*Скомплектовані обіди* записують у меню тих ресторанів, де відвідувачі потребують швидкого обслуговування (ресторани при кемпінгах, мотелях, вокзальні ресторани). Їх подають негайно після замовлення.

*Експрес-обіди* можуть організовуватися в експрес-залах (за наявності окремих невеликих залів на 20 місць) ресторанів, кафе або у вигляді експрес-столів у кафе (якщо для цього пристосована частина залу). Структура меню: холодна закуска, перша страва (1/2 порції), друга гаряча страва з гарніром, десерт, гарячий напій. У деяких випадках з меню вилучають десерт, а до гарячого напою подають невеликі кондитерські вироби. Сервірування столів для експрес-обідів дещо спрощене. При обслуговуванні індивідуальних туристів, як правило, заздалегідь столи не сервірують стравами та напоями. Якщо ж обслуговують групу туристів, то застосовується попереднє сервірування стравами та напоями. Офіціанти лише подають перші та другі страви. Замовлення офіціант не приймає, а лише розраховується за рахунком з гостем після споживання страв. Експрес-обіди реалізуються за фіксованими цінами.

У закладах ресторанного господарства при готелях, найчастіше в ресторанах та кафе, поширеною є також організація *бізнес-ланчів.* Зазвичай бізнес-ланч організовують між 12.00 і 16.00. Час очікування подання страв – менше 5 хв. Особливості меню комплексного пізнього сніданку або обіду полягають у тому, що до них включають страви з риби, м’яса, птиці, овочів, сирів, крім делікатесних. Термін обслуговування споживачів має бути мінімальним. Час перебування у залі під час бізнес-ланчу не лімітується, вартість меню ─ фіксована.

Однією з новітніх форм обслуговування є використання під час сніданку або обіду (чи ланчу) *столів-буфетів.* Усі страви виставляються на стіл в бенкетному виконанні, а також відповідно до сучасних вимог кулінарного дизайну. Форма розрахунку за такого обслуговування ─ попередня. Плата за цей вид послуг фіксована.

Для організації *“шведського столу”* виділяють окремий торговий зал або його частину. Великі ресторани переважно виділяють для його організації один із торгових залів. На видному місці розміщують інформацію про режим роботи “шведського столу”, вартість сніданку (обіду, вечері), асортимент продукції.

“Шведський стіл” – це своєрідне поєднання фуршетного столу та роздавальної лінії самообслуговування. Асортимент продукції “шведського столу” залежить від часу обслуговування (сніданок, обід, вечеря). У ранішні години рекомендується використовувати один з варіантів тижневого меню континентальних сніданків. У меню обіду включають 12–16 найменувань холодних закусок, 2–3 найменування супів, 4–6 других страв, соуси, десерт (желе, креми, компоти, фрукти), борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, соки та фірмові напої. До меню вечері на “шведському столі” включають 8–10 найменувань холодних закусок, 4–6 других страв, соуси, десерт, в тому числі фрукти, борошняні кондитерські вироби та гарячі напої.

“Шведський стіл” працює за методом самообслуговування. Функції офіціантів зводяться до своєчасного прибирання використаного посуду та підтримання чистоти стола. Перевага такої форми обслуговування полягає у прискореному обслуговуванні туристів.

З відвідувачами, які проживають у готелі, розрахунки за сніданок не проводяться, оскільки вартість сніданку переважно входить у вартість проживання в готелі. В інших випадках гість вносить відповідну суму в касу при вході в зал зі шведським столом і їсть стільки, скільки забажає. Сума оплати розрахована на основі середнього раціону споживання і тому заклад ресторанного господарства не має збитку.

Організація обслуговування груп іноземних туристів передбачає використання декількох видів меню, які відображають специфіку національної кухні гостей і в той же час включають страви вітчизняної національної кухні. Повинно бути комплексне меню європейських сніданків, меню обіду та вечері для групових туристів, меню порційних страв, дієтичних або вегетаріанських, дитячих тощо.

Специфічний обов’язок покладається на спеціаліста ресторану при обслуговуванні індивідуальних туристів: він повинен допомогти вибрати страви або меню з урахуванням традицій національної кухні туриста і запропонувати свої страви.

При організації сніданків, обідів та вечер використовуються такі види обслуговування:

• а-ля карт – вид обслуговування, який передбачає вільний вибір клієнтом порційних страв за своїм смаком та бажанням із запропонованого ресторанного меню

• а парт *(a* *part*) – гості роблять замовлення попередньо, обслуговування здійснюється в строго встановлений проміжок часу;

• табльдот (*table d'hote*) – відрізняється від попереднього методу тим, що всі гості обслуговуються одночасно і за одним і тим же меню;

Заклади ресторанного господарства готелів представлені різними типами: ресторан, кафе, бар, буфет, їдальня, закусочна, – в яких використовуються різні форми обслуговування. Вони можуть обслуговувати як туристів чи інших мешканців готелю, так і мешканців міста.

Заклади ресторанного господарства при готелях можуть бути розташовані в різних місцях: на першому поверсі будівлі, на поверхах, на даху, у вигляді літнього внутрішнього двору, зимового саду чи оранжереї (система замкненого простору) тощо. Бари облаштовуються у безпосередній близькості від ресторанів. У деяких готелях один або декілька барів розміщують на першому поверсі, в загальній вітальні готелю. Цей бар можуть відвідувати не лише мешканці готелю. Буфети розміщують на поверхах готелю. Вони складаються з трьох приміщень: доготівельного, для миття посуду, залу. Їдальні як заклади харчування найчастіше входять до структури курортних готелів. Поряд з виробничими приміщеннями, як правило, розміщують їдальню для персоналу закладу ресторанного господарства при готелі. У більшості їдалень при готелях запроваджується

самообслуговування з наступним розрахунком. Важливим компонентом гастрономічного обслуговування більшості готелів є надання послуг з харчування у номерах. Організація обслуговування у готельних номерах є невід’ємною ознакою гостинності та престижу закладу розміщення.

Термін “обслуговування в номерах” тривалий час вживався щодо будь-якого обслуговування гостьових кімнат готелю. Сьогодні його значення звузилось до подання їжі та напоїв у номери. Намагаючись конкретизувати зміст цього виду обслуговування, окремі готелі використовують й такі терміни, як “сніданок у номері”, “обід у номері”, “вечеря в номері”.

Організація обслуговування в готельних номерах вимагає особливої підготовки персоналу, що пов’язане не тільки з виконанням побажань гостей, сервіруванням столу, послідовністю подання страв, технологією обслуговування, а й з дотриманням правил поведінки персоналу в номері. Номери у готелях обслуговуються за замовленням гостей, яке надходить телефоном до метрдотеля, покоївок. У великих готелях замовлення можуть приймати черговий або старший офіціант.

Послуги обслуговування номерів оплачуються згідно з тарифами на додаткові послуги, затвердженими адміністрацією готелю. В окремих готелях, наприклад, у готелі “Sheraton Grand” у місті Торре-Пайнс (Каліфорнія, США), послуга з обслуговування офіціантами номерів використовується як фірмовий знак компанії і додатково не оплачується.

Послуга з харчування у номерах – необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії. Важливим аспектом оптимізації цього напряму діяльності є забезпечення високої культури обслуговування. Менеджер повинен забезпечити своєчасне виконання замовлень, скласти чіткий графік роботи обслуговуючого персоналу з метою уникнення значного навантаження на персонал або недостатньої його зайнятості. Слід звернути увагу і на планування меню. Пропоновані страви повинні мати належні смакові властивості, привабливий зовнішній вигляд. Меню необхідно орієнтувати на гостей середнього достатку. Більшість страв для замовлення у номер доцільно пропонувати з ресторанного меню, щоб уникнути зайвих клопотів з їх приготуванням.

Окрім організаційного принципу в обслуговуванні номерів менеджер з обслуговування повинен прогнозувати попит на перспективу, спираючись на інформацію рецепції про заповнення номерів, категорію гостей (учасники конференцій, групи туристів, поодинокі туристи та ін.), регіон, з якого вони прибувають. Директор служби громадського харчування може надати інформацію про те, на скільки місць накриваються столи під час сніданку, обіду і вечері. В інформаційних матеріалах про конференцію часто зазначається, де учасники планують харчуватись упродовж доби. Господарська служба може надати інформацію про частку місцевих жителів серед учасників конференції, від якої залежить кількість замовлень на сніданок, особливо у номери. Згідно з прогнозом менеджер планує діяльність відділу.

Ефективне функціонування та пов’язують з важливим елементом харчування у закладах розміщення.

успіх готельного обслуговування –

підприємства організацією

**10.2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи**

***Для туристів з Англії*** рекомендуються:

• з холодних закусок: канапе з рибопродуктів холодного копчення або м’ясопродуктів; бутерброди з вершковим маслом і зернистою ікрою; огірковий бутерброд; асорті рибне, м’ясне; сьомга з лимоном, лососина, осетрина; севрюга відварена з гарніром; салат з крабів, креветок, овочів; кури смажені; язик відварений.

• з перших страв: супи-пюре з цвітної капусти, помідорів, птиці, дичини; деякі заправні супи-борщі, особливо український; розсольники; м’ясна й рибна солянки (варто пам'ятати, що м’ясо в тарілку із супом не кладе); бульйони курячі й м’ясні з пиріжками, грінками, яйцем, куркою;

• із других страв: сосиски з картопляним пюре, з підливою і цибулею; риба з картоплею у фритюрі; вівсянка з додаванням фруктових соків; картопля в “мундирі” з кислим молоком; біфштекс, ростбіф; м’ясне рагу з картоплею і цибулею в горщику; яловичина, запечена в духовці; котлети по-київськи; голубці; цвітна та савойська капуста із сухарним соусом; курка або індичка варена. До страв англійцям прийнято подавати різні соуси.

• на десерт: свіжі фрукти, фруктово-ягідні пюре зі збитими вершками, фруктові соки, джеми, муси; морозиво з різними гарнірами, пудинги, яблучний пиріг, пиріжки з родзинками.

Принагідно зазначимо, англійці неохоче їдять заливну рибу, не люблять варення, ковбас, борошняні соуси. Не рекомендується пропонувати англійцям рибні супи, круп’яні гарніри, вироби з тіста (пельмені, млинці).

***Для туристів зі скандинавських країн*** варто рекомендувати:

• з холодних закусок: м’ясний і печінковий паштет; лососина, палтус, сьомга, з лимоном; шпроти, сардини; салат із крабів або креветок; салати з овочів; маринований оселедець з цибулею; оселедець, або рублене м’ясо з картоплею; осетрина під майонезом, осетрина заливна; судак під маринадом; асорті м’ясне й рибне; курка смажена; яйця під майонезом; свіжі овочі; кефір, кисляк, йогурт, сир.

• з перших страв: борщ український; солянка м’ясна збірна й рибна збірна; юшка із фрикадельками; бульйони з пиріжками, кулеб’якою, пельменями, фрикадельками, овочевим або круп’яним гарніром; гороховий суп, зі свининою, цибулею і спеціями; суп з домашньою локшиною й куркою; квасолевий суп; грибний суп на курячому бульйоні; суп з вівсяними пластівцями. До супів рекомендується додавати галушки.

• із других страв: свинину з чорносливом; дичину під соусом, з запеченою картоплею; коропа у сметані; рибні фрикадельки з соусом; оселедця пряного посолу, з картоплею в мундирі; лосося у власному соку;

оселедця з тушкованою картоплею; яловичі биточки під соусом; біфштекс, антрекот, ромштекс, лангет, бефстроганов, ескалоп, свинячу відбивну; котлета по-київськи; котлети курячі, зрази по-київськи; голубці; рагу з овочів; гриби, смажені з вершками і цибулею. На гарнір подавати картоплю, капусту, бобові та різні каші. До всіх других блюд варто подавати натуральні й солоні помідори, огірки, багато зелені й зелений салат. В обов’язковому порядку – оцет, мелений перець, різні гострі томатні соуси.

• на десерт: свіжі фрукти і ягоди; густий ягідний кисіль з малини, журавлини, брусниці, ожини, морошки, смородини, зі збитими вершками; торт, яблучний пиріг; пудинги; солодкі дріжджові млинці; булочки з корицею; яблучна запіканка; фруктові та овочеві соки, фруктові суфле, тістечка, морозиво. Й обов’язково каву на сніданок і обід.

***Для туристів прибалтійських країн*** рекомендуються:

• з холодних закусок: оселедець з цибулею; копчена риба; шпроти; оселедець, або рублене м’ясо з картоплею; заливний язик; свинячі копчені ковбаси; шинка; салат з солоних грибів з цибулею і сметаною; мариновані гриби; молочні та кисло-молочні продукти;

• з перших страв: супи з ячною крупою, перловою крупою, з галушками, горохом, картоплею;

• із других страв: свинина, тушкована з квашеною капустою; вареники з картоплею, сиром, м’ясом з шкварками зі свинячого сала; гусак, фарширований грибами, яблуками, капустою; короп, смажений на вугіллі, або грилі; оселедець зі сметаною і смаженою цибулею; кров’яна ковбаска; картопляні оладки зі сметаною; смажений оселедець з цибульним соусом; оселедець, смажений на вугіллі; риба, смажена в тісті; лосось і форель, запечені у фользі;; камбала, приготована на решітці.

• на десерт: тістечка, яблука, запечені в тісті, з цукром і збитими вершками; сирні креми, кекси, желе, темний шоколад, квас, березовий сік, фіточай, кава.

***Для*** ***туристів*** ***з*** ***Нідерландів,*** ***Бельгії,*** ***Люксембургу*** варто рекомендувати:

• з холодних закусок: сандвічі з шинкою, сиром і арахісовим маслом; маринований оселедець з цибулею; копчені ковбаски; шинка; асорті м’ясне; булочками з шинкою і сиром; салати з овочів; креветки з помідорами, заправлені майонезом; сир;

• з перших страв: наваристі супи, зокрема рибна юшка з лосося; грибна юшка; гороховий суп з копченим окороком;

• із других страв: оселедця з картоплею, різними крупами, горохом і овочевими гарнірами; пюре з різних овочів з ковбасою; підкопчену свинину, обсмажену в сметанному соусі з картопляним пюре; свинячі реберця, приготовані на грилі; фрикадельки з печінки, з квашеною капустою; телячі мізки, серце і печінка, приготовані з овочами; кров’яну ковбасу; відварений яловичий язик з приправами і овочами. В якості гарнірів використовуються картопля, капуста, боби.

• на десерт: фрукти; пироги з фруктовими начинками; пончики, посипані цукровою пудрою; круасани, печиво, булочки, різноманітні пиріжки з солодкою і несолодкою начинкою; млинці; шоколад; морозиво з гарячим шоколадним соусом; соки, чай і кава.

***Для туристів з Німеччини, Австрії, Швейцарії*** рекомендуються:

• з холодних закусок: хліб з маслом, варенням або сиром; пиріжки з різними начинками; ікра, балик; тартар; ковбасні вироби, шинка, буженина; порося із хроном, відварені кури, гуси, качки; салати з овочів, риби;; яйця під майонезом, яйця всмятку; сир; молочні та кисло-молочні продукти.

• з перших страв: картопляний суп зі скибочками ковбасок; пюреподібні супи з овочами і м’ясом;суп-локшина з куркою; бульйони з овочами, м’ясними, круп’яними гарнірами, пиріжками, яйцем, омлетом;

• із других страв: оселедець з рисом; котлети з філе курей, котлети полтавські; біфштекс, шніцель, відбивні, биточки по-київськи; короп смажений; ковбаски з картопляними галушками; судак або осетрина, з овочами; смажена свинина, з картопляними кнедликами; тушковані легені з серцем; тушкований кролик; сосиски та ковбаски гриль, з тушкованою капустою; яловичина тушкована й смажена, яєчні омлети;

• на десерт: фрукти, яблучний пиріг, торти з пісочного тіста, заварні креми і пудинги, тістечка, печиво, мед, фруктові соки, гарячий шоколад, морозиво, муси, киселі, натуральна чорна кава і кава з молоком.

***Для туристів із Франції*** варто рекомендувати:

з холодних закусок: заливне з нежирного м’яса птиці, дичини, свинини чи кролика; заливне з яловичого язика; сирну, рибну або м’ясну нарізку; рибну гастрономію, ікру зернисту; сардини, відварену рибу з овочами; відварене м’ясо із сиром, буженину; сир смажений; салати овочеві, м’ясні, рибні; мариновані гриби; молочні та молочнокислі продукти;

• з перших страв: м’ясний суп з овочами в горщику; молочний суп з цвітною капустою; супи-креми з дичини, різних овочів і зеленого горошку; суп з рибного асорті; бульйони з пиріжками і різними гарнірами, а також борщі;

• із других страв: страви з телятини, яловичини, баранини, дичини, птиці, риби, овочів у смаженому, тушкованому та відвареному видах; страви з яєць; омлети;

• на десерт: свіжі фрукти і ягоди, салати зі свіжих фруктів, желе, заварні креми, муси, пудинги, торти, тістечка, морозиво, млинці з варенням, свіжовижаті фруктові соки, чай, кава, какао, гарячий шоколад, лимонад, мінеральну вода.

***Для туристів з Португалії й Іспанії*** рекомендуються:

• з холодних закусок: нарізки з свіжих овочів та усілякі салати; ікра зерниста, сьомга, лососина, балик осетровий, відварена риба під майонезом, заливна риба із хроном, риба під маринадом, краби, креветки; сардини, шпроти, маслини; гриби; ковбаса домашня, шинка, кури, індички смажені;

• з перших страв: борщ український, розсольник, солянка збірна м’ясна, солянка збірна рибна, юшка рибацька, холодник, борщ холодний, суп-пюре гороховий, овочеві супи;

• із других страв: баранина, запечена в духовці; котлети зі свинини або яловичини; смажені курчата; шашлик з баранини; биточки по-київськи; курчата табака з маринованими фруктами; риба смажена з картоплею й овочами; судак у тісті; кабачки фаршировані, голубці; омлет; пюре зі шпинату. Окремо до других страв варто подавати зелений салат, салат з томатів й огірків, мариновані овочі, маслини, пюре зі шпинату;

• на десерт: свіжі фрукти і ягоди, салати із фруктів, пудинги, кекси, креми, пироги, тістечка, морозиво. Після обіду рекомендується чорна кава, кава з молоком, а також гарячий шоколад.

***Для туристів з Італії*** варто рекомендувати:

• з холодних закусок: сирна, рибна або м’ясна нарізка; ікру зернисту й кетову; відварену рибу під майонезом, заливну рибу із хроном; рибу під маринадом; салат із креветок; шинку; відварений телячий язик із хроном; відварену чи смажену курку; буженину з гострими приправами; маслини; мариновані гриби;

• з перших страв: суп з локшиною й куркою; пюре з м’ясних продуктів; юшка; бульйони з різними гарнірами;

• із других страв: рибу смажену з овочами; судака у тісті; карася, коропа, запечених у сметані; натуральні м’ясні страви з вирізки; смажену баранину й свинину (нежирну) з овочами; печеню по-домашньому; курчат табака з овочами й фруктами; бастурму; шашлик; гуляш з вермішеллю; яєчню. Окремо до других страв варто подавати зелений салат, помідори, різні мариновані овочі й маслини;

• на десерт: свіжі фрукти, ягоди, фініки, соки, всілякі борошняні кондитерські вироби, морозиво.

При подачі рекомендується дотримуватися такої послідовності: гостра закуска, бульйон, м’ясна страва, солодке, сир, чорна кава.

***Для туристів із Греції*** рекомендуються:

• з холодних закусок: свіжі овочі та овочеві салати; сирна, рибна або м’ясна нарізка; фаршировані помідори; палтус, морепродукти, риба під майонезом, заливна риба; кури смажені; м’ясні копченості з маринованими огірками, помідорами, маслинами; пиріг зі шпінатом; кисломолочна продукція;

• з перших страв: квасолевий суп; рисовий суп на курячому бульйоні; бульйони з курей та рибні; солянка рибна, харчо;

• із других страв: м’ясо з кісточкою, приготоване на грилі; гуляш з яловичини або кролика з цибульним соусом; півень, тушкований в білому вині; тушковане м’ясо кролика; шашлик з баранини; м’ясо з овочами в глиняних горщиках; баранячі реберця на грилі; домашні ковбаски; котлети з рубленого м’яса; запечений солодкий перець з оливковою олією і виноградним оцтом; смажені баклажани; запечені баклажани, з сиром і помідорами; гриби, приготовані на грилі; риба, запечена з овочами. Окремо

до других страв варто подавати салати зі свіжих томатів, зелений салат, мариновані огірки, помідори, перець, оливки, чорний і червоний перець, гострі томатні соуси.

• на десерт: свіжі ягоди, фрукти, салати із фруктів, кулеб’яки, ватрушки, всілякі борошняні кондитерські вироби, морозиво.

Після обіду рекомендується чорна кава й кава по-східному. ***Для туристів з Угорщини*** можна рекомендувати:

• з холодних закусок: рибу заливну, сардини; м’ясне асорті, ковбасу варену і сирокопчену, шинку, порося з хроном, буженину з гострими приправами; сир;

• з перших страв: уху з річкової риби; суп-гуляш в горщику, суп з галушками, бульйони та курячі супи.

• із других страв: тушковане овочеве рагу; яєчні омлети; відварену локшину зі сметаною, сиром і шкварками; перці, фаршировані м’ясним фаршем і рисом, тушковані в томатному соусі; смажені свинину, яловичину, птицю; чахохбілі з курки; гуляш; відварену й смажену рибу. На гарнір варто подавати рис, макаронні вироби, смажену картоплю, тушковану капусту й інші овочі;

• на десерт: ягоди, фрукти свіжі й печені, соки, торти, тістечка.

Після десерту обов’язково подають чорну каву. При цьому на столах мають стояти глечики з водою і льодом.

Не рекомендується включати в раціони харчування: із закусок – кетову ікру, кільку, оселедець; з перших страв – розсольники, борщі (подавати не частіше одного разу на тиждень); з других страв – рублену баранину і гарнір з гречаної каші; з солодкого – киселі.

***Для туристів з Польщі*** рекомендуються:

• з холодних закусок: овочеві, рибні та м’ясні салати; мариновані гриби; балик, заливна риба з хроном, асорті рибне; буженина, смажені кури; яйця, фаршировані під майонезом; бутерброди з м’ясними, рибними паштетами, бринзою, сиром і копченою рибою.

• з гарячих закусок користуються попитом омлети, варені яйця, грінки із шинкою або сосисками, воловини з куркою, м’ясом, печені пиріжки з м’ясом.

• з перших страв: борщ український, борщ холодний; гороховий суп; прозорі супи на м’ясному і курячому бульйоні з грінками, пиріжками з м’ясом, яйцем, куркою, овочами, рисовою запіканкою; суп з курячого бульйону, з локшиною і зеленню; суп з помідорів, з додаванням рису або локшини; супи-пюре зі цвітної капусти; суп грибний з галушками; солянки м’ясна і грибна; фляки; гуляш;

• з других страв польським туристам можна запропонувати: свинячу ніжку з гороховим пюре; свинячу відбивну в паніровці; смажену грудинку з медом; філе яловичини з грибним соусом; голубці в томатному соусі; вареники з м’ясом, сиром, картоплею, грибами; страви зі смаженої риби з картоплею; смажену курку з гарніром; гриби, тушковані сметані. Поляки майже не їдять страви із баранини;

• на десерт пропонуються фруктове желе зі збитими вершками, печені фрукти в соусі, фруктові салати, густі киселі, пироги, тістечка, млинці з варенням і повидлом, пончики, морозиво, кава чорна, кава з молоком.

При обслуговуванні туристів з Польщі під час сніданку, обіду і вечері варто подавати вершкове масло, другі страви – зі складним гарніром з овочів. Крім того, на сніданок поляки вживають кисло-молочні продукти, зазвичай, з грінками, присмаченими різними джемами, конфітюром або медом.

***Для туристів із Чехії й Словаччини*** рекомендуються:

• з холодних закусок: овочеві салати і канапе; телятина, нежирна шинка, буженина, м’ясні паштети з дичини, копченості, стегенця, ковбаски, м’ясні та печінкові паштети; яйця відварені під майонезом; сир;

• з перших страв: овочеві супи, сирний суп, грибний суп, м’ясний суп, цибулевий суп, з білим вином і тертим сиром; суп з домашньою локшиною й з куркою; суп з яловичини з зеленню; суп-гуляш; супи з різними макаронними виробами й галушками; супи з різними овочами (морквою, цвітною капустою, квасолею чи горохом), бульйони з пиріжками; рибні супи, забілені борошном. Багато з супів готуються на овочевому відварі і заправляються льєзоном з молока і жовтків.

• із других страв: свиняча нога, з хроном і гірчицею; спаржа в сухарно-масляному соусі; шніцель зі свинини; смажена свинина з капустою і галушками; котлета по-київськи; смажений гусак з овочами; м’ясний гуляш з печерицями та картопляними оладками; печінка, тушкована в сметанному соусі; вареники з картоплею, капустою, вишнями, грибами; запечений короп під майонезом; картопляні млинці з ковбасками; смажена качка з квашеною капустою; тушкований в червоному вині короп;

• на десерт: свіжі ягоди та фрукти, фруктово-ягідні суміші зі збитими вершками, креми, парфе, тістечка, морозиво зі збитими вершками; яблучний штрудель, що подається з вершками; оладки з джемом; рулети, солодкі гарячі булочки з начинкою, соки, натуральна кава, чай.

Режим харчування в чехів і словаків наступний: сніданок легкий з невеликої кількості нескладних у готуванні блюд (звичайно подається масло, кефір, шинка, булочка й кава); обід і вечеря – щільні, після обіду обов’язково подають чорну каву. Перед десертом варто подавати сир. Чехи їдять переважно білий хліб, причому в невеликій кількості.

***Туристам з Болгарії*** можна пропонувати:

• з холодних закусок: страви з риби і морепродуктів; салати, фарширований і маринований перець; смажені кури; м’ясне асорті; гриби солоні й мариновані; сири; крокети з бринзи із зеленню; кисломолочні продукти;

• з перших страв: юшка з телячими, або свинячими потрохами; квасолевий суп з телятиною, бульйони, супи-пюре, солянка;

• з других страв: шашлик з різних видів м’яса на грилі; тушковане м’ясо з овочами і картоплею; в’ялене м’ясо зі спеціями; запечене в духовці м’ясо з грибами, цибулею і солодким перцем; м’ясні фрикадельки з баранини; картопляна запіканка з сиром і рубаним м’ясом; болгарський

перець, фарширований м’ясом і рисом, зверху политий соусом; тушкована риба з овочами.

• на десерт: свіжі ягоди та фрукти; салати фруктові; соки; шоколадний торт; легкий пиріг з листкового тіста, з начинкою з бринзи; млинці з усілякими солодкими начинками; морозиво зі збитими вершками, горіхами, фруктами і сиропом.

Після обіду п’ють каву чорну або з молоком, чай – частіше трав’яний або фруктовий. Хліб подають до столу у великій кількості й тільки пшеничний. З гарячих напоїв п’ють каву, рідше чай, з холодних – фруктову й мінеральну воду, соки. До обіду подають болгарські столові вина.

***Туристам з балканських країн*** можна пропонувати:

• з холодних закусок: різноманітні пиріжки з рубаним м’ясом; легка закуска з сиру, гострого перцю, спецій і болгарського перцю; салати зі свіжих овочів; салат по-грецьки; шопський салат; баклажани і помідори з м’ясним прошарком; м’ясне асорті; риба під майонезом; мідії з лимонним соком; овочі мариновані, солоні; молочні та молочнокислі продукти;

• з перших страв: холодний суп на кислому молоці, різні види юшки з овочами, суп-локшина з куркою, бульйони з рисом, галушками, локшиною, манною крупою; борщ український;

• з других страв: тушковане м’ясо з картоплею і овочами; запечене м’ясо з приправами і сиром; ростбіф; голубці; овочеве рагу; м’ясні фрикадельки з овочевим гарніром; яловичі або свинячі ковбаски; м’ясо, приготовлені на рожні; фарширований болгарський перець; свинина або баранина, запечена з овочами; ягнятина з кислим молоком; м’ясна котлета на грилі; форель фарширована чорносливом; озерний короп, запечений у вершках; плов з морепродуктами. На гарнір подаються тушковані овочі, рис, локшина і смажена картопля. Крім цього, на столі завжди має бути хліб, сир (частіше бринза) і свіжа зелень;

• на десерт: фруктові джеми, муси, солодкі і солоні кекси, пончики, млинці з різними начинками, яблучний пиріг, різноманітні рулети, пудинги, пироги, печиво, морозиво, чорна кава, зелений чай, трав’яний чай, фруктові соки.

**10.3. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії**

Режим харчування китайців триразовий. Традиційний час обіду – рівно опівдні. На початку обіду подають чай ароматичний або зелений у чайниках без цукру. Окремо ставлять невеликі піали. Потім холодні закуски, гарячі страви. Солодкі страви й борошняні кулінарні вироби подають у проміжках між гарячими стравами. Наприкінці обіду подають суп разом з рисом, на закінчення знову чай. При повсякденному харчуванні, коли обід і вечеря мають приблизно однакове значення, десерт, як правило, не подається.

Китайці їдять паличками, сьогодні їх зазвичай виготовляють із бамбука, дерева або пластмаси. У японців ці палички мають гострі кінці, тоді

як у китайців, навпаки, тупі. Палички бувають різні: короткі, близько 25 см, щоб їсти з мисочок або з підносів, і довгі, 35 см, з бамбука, для збивання яєць або перемішування соусів.

***Для туристів з Китаю і Кореї*** рекомендуються:

• з холодних закусок: салати з овочів, кальмари в часниковому соусі; салат з крабових паличок з кукурудзою; сирний салат з сухариками і квашеними огірками; краби, креветки або салат з них; шинка з овочевим гарніром; язик відварений із хроном; ковбаси; відварені або смажені кури в холодному виді з різними соліннями; асорті м’ясне, буженина, рулет м'ясний, холодець з курей, зі свинини;

• з перших страв: прозорий, курячий, свинячий, білий, рибний бульйони; суп з капусти зі свининою; супи: локшина з куркою, картопляний із квасолею, локшина з грибами; гороховий з копченою грудинкою; сирний з копченими ковбасками; рисовою локшиною і бараниною. Пюреподібні супи виключаються;

• із других страв: свинина в кисло-солодкому соусі; локшина з м’ясом (курки, телятини, креветок, або свинини); качка по-пекінськи; кури смажені з овочевим гарніром; пельмені (у фарш потрібно додати капусту); котлети рубані; тефтельки з рисом; бефстроганов; качка в медовій карамелі з яблуками; гуляш зі свинини; рагу з овочів; квасоля в томатному соусі; плов з куркою і овочами; телятина в томатному соусі з каррі; свинина з гарбузом; пекінська капуста з зеленим горошком; риба, приготована на пару; жарені креветки в часниковому соусі;

• на десерт: свіжі й консервовані фрукти; яблучна шарлотка; сирники з бананом; сирна запіканка з брусницею; банани в карамелі; морозиво; фруктові соки; вітамінний фруктовий смузі; гарячий густий шоколад; чай із цукерками й печивом.

***Для туристів з Японії*** рекомендуються:

• з холодних закусок: салати зі свіжих овочів, заправлені майонезом; яйця під майонезом; салат “олів’є”; паштети м’ясні; салат з курки з авокадо і лаймом; салат з минтая з броколі; салати із крабами, креветками; салат з курки з кальмарами і грибами; салат з мідій з зеленим горошком; салат з помідор з пекінською капустою; салат з кальмарів і морської капусти; закуска із лосося з картоплею; салат з оселедця з морською капустою; свиняча та куряча шинка із хроном; кури смажені; сир; солоні, мариновані овочі;

• з перших страв: супи-пюре з цвітної капусти, зеленого горошку, томатів, птиці, дичини, крабів; суп з м’яса курки з сельдереєм; суп зі свинини і пекінської капусти; суп грибний з галушками; суп з креветками і грибами; суп із квасолі або гороху із грінками; бульйони із фрикадельками, шампіньйонами, яйцем, грінками, пельменями, рисом, пиріжками, омлетом;

• із других страв: суші; плов, який буває із куркою, свининою, креветками та іншими морепродуктами; шматочки риби, м’яса або морепродуктів, приготовлені в клярі; жарені кальмари з овочами; шашлики з риби і морепродуктів, приготовані на грилі; риба відварена й смажена з

гарніром зі свіжих овочів; короп, запечений із грибами в зметаному соусі; рибні фрикадельки; курячі шашлики з овочами; відбивна зі свинини з ананасами і сиром; тушковане м’ясо з цибулею та картоплею; сира риба з оцтом, укладена на рисові подушечки; пельмені, вареники з м’ясом, з картоплею й грибами; млинці з м’ясом, з ікрою, зі сметаною; рагу з овочів; капуста цвітна з маслом; горошок зелений з маслом;

• на десерт: фрукти, печені яблука з корицею; яблука, фаршировані ананасами; абрикоси з рисом; морозиво; фруктові напитки з молоком і морозивом; фрукти в сиропі; тістечка; кекси, печиво; зелений чай, кава чорна.

***Для туристів з Південної Азії*** рекомендуються:

*•* з холодних закусок: свіжі овочі (огірки, помідори, зелена цибуля); салат із червоної капусти; перець фарширований, гриби мариновані із цибулею; квасоля червона з горіховим соусом; риба під маринадом; лаваш;

*•* з перших страв: суп-пюре з бобових; суп-пюре курячий з шампіньйонами; морквяний суп-пюре; суп рисовий із цибулею; суп селянський; супи з різних овочів; суп картопляний із грибами; суп картопляний з бобовими; суп із квасолі з локшиною;

*•* із других страв: курча в масляному соусі; каррі з куркою; рис з м’ясом або рибою; фрикадельки із баранини в томатному соусі; запечені курчата; кебаби; рис з квасолею; котлети картопляні із грибним соусом; цвітна капуста з картоплею; рис з шафраном; баклажани, тушені в сметані з болгарським перцем; вегетаріанський плов; млинці з гарбуза, зі шпінату; рис жарений з морквою і цибулею; баранина в каррі; курка з рисом;

*•* на десерт: свіжі ягоди та фрукти; салати зі свіжих фруктів; сухофрукти (інжир, фініки, родзинки, курага), муси; фруктові пюре; варення; фруктові соки; млинці в цукровому сиропі; манна каша з вишнею; сирники з шоколадною помадкою; солодкий рисовий пудинг; рисова запіканка з родзинками, мигдалем і фісташками; желе; тістечка; торти; морозиво з фісташками; йогурти.

З гарячих напоїв подають каву і чай, який п’ють з молоком і солодощами. На столах повинен бути розведений водою лимонний сік.

Принагідно зазначимо, що для індійців мусульманського віросповідання в меню потрібно включати страви з баранини й птиці, яєць, молока й молочних продуктів, а індійцям-вегетаріанцям варто додатково рекомендувати масло, молоко, вершки, молочнокислі продукти, яйця й страви з них.

***Для туристів з Середньої Азії*** рекомендуються:

*•* з холодних закусок: пиріжки, з м’ясом і цибулею; омлет з м’ясом; молочні та молочнокислі продукти; холодне відварене м’ясо; баранячі ковбаски; баклажани, фаршировані овочами;

*•* з перших страв: супи: гороховий з бараниною; з пельменями; рисовий з овочами; молочний з локшиною; холодний на кислому молоці, з редискою, огірком і зеленню; з м’ясом, картоплею, томатом і цибулею; з бараниною, локшиною і квасолею; з картоплею морквою і ріпою; з фрикадельками; з

ковбасками, овочами і горохом; м’ясний з овочами і кислим молоком; з смаженим салом, морквою, цибулею і квасолею; м’ясний бульйон з картоплею, зеленню і цибулею;

*•* із других страв: різноманітні плови з м’ясом і/або овочами; шашлик; смажена баранина, з картоплею і помідорами; м’ясні котлети; тушковане м’ясо із зеленню; чебуреки; пельмені; голубці; рисова каша з шматком відвареної баранини і овочами; бараняча грудинка з овочевим гарніром; страви з осетрини, севрюги, сома, судака, коропа;

*•* на десерт: фрукти, зокрема кавуни та дині; пиріжки з різними солодкими начинками; солодкі коржики; ватрушки; печиво; горіхи в цукрі; смажені пампушки, посипані цукровою пудрою; пончики; кренделі, обсмажені в олії; булочки; печені яблука в цукрі; різні фруктові соки;

Після обіду обов’язковий чорний або зелений чай. До чаю варто подати окремо цукор, шафран; перець; базилік.

***Для туристів з Близького Сходу*** рекомендуються:

*•* з холодних закусок: салати з овочів; копчений телячий язик; креветки, буряк в оцетi; оселедець натуральний з відвареною картоплею; печена морська риба; смаженi баклажани; баклажанна ікра; зеленi оливки i чорні маслини; пиріжки з сиром або м’ясом; баранячі ковбаски; баклажани, фаршировані овочами; пасти з горіхів і часнику; молочні та молочнокислі продукти;

*•* з перших страв: супи: рисовий з овочами; з картоплею, томатом і цибулею; з бараниною, локшиною і квасолею; з картоплею морквою і ріпою; з фрикадельками; з ковбасками, овочами і горохом; молочний з домашньою локшиною; гороховий з бараниною; холодний на кислому молоці, з редискою, огірком і зеленню; м’ясний з овочами і кислим молоком; м’ясний бульйон з картоплею, зеленню і цибулею; з локшиною й куркою;

*•* із других страв: плов з баранини; плов з рибою; баранячий шиш-кебаб, шашлик з баранини; перець, кабачки, баклажани, фаршировані рисом з дрiбно рубаним м’ясом; смажена цвітна капуста; квасоля в грибному соусi; кукурудзяна полита кислим молоком, або ж подаватися з маленькими шматочками м’яса; тушковане м’ясо з гарніром з овочів; котлета з баранини, обсмажена на шампурі; шаурма; гуляш з баранини; каша з пшона та цибулі; рисова каша молочна з маслом, пшенична каша; короп, запечений у сметані;

На гарнір можна подавати овочі, рис, боби, картопля, тільки не в розвареному виді. Хліб споживається тільки білий, найчастіше це лаваш.

*•* на десерт: фрукти, як у натуральному, так i в сушеному виглядi; пiдсмаженi фісташки; сирий, а також зацукрований інжир; землянi горiшки; солодкий сирний пиріг з кремом, пончики з медом; халва і цукати; морозиво.

Після обіду обов’язковий чорний чай (дуже солодкий). До чорної кави варто подати окремо цукор, кардамон, гвоздику, шафран, мускатний горіх.

***Для туристів з країн Південно-Східної Азії*** рекомендуются:

*•* з холодних закусок: салати з свіжих овочів; салат з креветок або крабів; омлет з м’ясом; холодне відварене м’ясо; молочні та молочнокислі продукти; баранячі ковбаски; баклажани, фаршировані овочами; язик,

яловичина, телятина із хроном; гриби мариновані із цибулею; риба заливна; оселедець натуральний з картоплею й маслом; яйця під майонезом; молочні та молочнокислі продукти;

*•* з перших страв: кисло-солодкі супи-пюре з крабів, креветок, тушкованих овочів (морква, зелена квасоля, цвітна капуста) на основі м’ясного бульйону; всілякі супи з рисовою локшиною; суп з домашньою локшиною та яловичиною куркою; бульйони з фрикадельками пиріжками, рисом, грінками, яйцем, овочами;

*•* з других страв: плов; свинина або курча, тушене у соєвому соусі; смажена качка; обсмажена курка з пастою з червоного каррі; гуляш; кури, качки, індички смажені з рисом; риба у відварному, смаженому або запеченому вигляді, з рисом або овочами; рагу з курей; рисова локшина з обсмаженими креветками; запіканка картопляна, рисова; яєчня з ковбасою. На гарнір – рис, овочі або те й інше в поєднанні;

*•* на десерт: свіжі ягоди та фрукти; салати зі свіжих фруктів; сухофрукти (інжир, фініки, родзинки, курага), муси; фруктові соки; млинці в цукровому сиропі; солодкий рисовий пудинг; рисова запіканка з родзинками, мигдалем і фісташками; млинці з бананом, згущеним молоком і розтопленим шоколадом; тістечка; і пудинги, приготовані з клейкого рису; морозиво з фісташками; йогурти.

Після обіду слід подати чай або каву, вранці – чай і до нього – молоко. На столі обов’язкові спеції і фруктові води.

**10.4. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки**

***Для туристів зі США й Канади*** рекомендуються:

• з холодних закусок: овочеве асорті; салати з свіжих овочів; сендвіч з рубленим м’ясом; пиріг з нирками; пиріжки з м’ясом; м’ясні паштети; тонко нарізана буженина; млинці; картопля в мундирі, нарізана кружальцями та обсмажена зі збитими яйцями; овочеве рагу; картопля з сиром; морепродукти; запечена осетрина; оселедець гарячого копчення; яйця всмятку; сир;

• з перших страв: супи-пюре з овочів, птиці, дичини; суп із зеленою квасолею; суп з домашньою локшиною і зеленню; суп з гарбуза; цибулевий суп по-французьки; суп гороховий; бульйони курячі й м’ясні із грінками, овочами, яйцем;

• із других страв: кролик, тушкований з овочами; біфштекс, лангет, ростбіф, ескалоп, шашлик; котлети по-київськи; кури або індички смажені; осетрина, смажена в олії або на рожні; голубці; цвітна капуста із сухарним соусом; омлети; яєчні із шинкою й цибулею; смажене курча;

• на десерт: свіжі фрукти, збиті вершки, муси, яблука в сиропі, булочки, кекси, пироги, млинці, вафлі, морозиво, кава з тістечками;

Після обіду слід подати чай або каву.

При обслуговуванні американських туристів варто знати, що їжу необхідно подавати негарячою, а на столах завжди повинна бути охолоджені соки або вода з льодом.

***Для туристів з країн Латинської Америки*** рекомендуються:

• з холодних закусок: масло вершкове з сиром; овочеве асорті; салати із свіжих овочів з майонезом або салатною заправкою; салат з курчати; сирний салат; пиріжки з різними м’ясними та рибними начинками; млинці з м’ясом та іншими начинками; буженина, ковбаса українська домашня; відварений яловичий язик; перець, фарширований овочами; кури, індички відварені і смажені; асорті з риби і морепродуктів; салат із сьомги; закуска з консервованого тунця, цибулі, картоплі, лимона, зеленого горошку, солоних огірків, яєць і майонезу;

• з перших страв: томатний суп на курячому бульйоні; гострий суп з морепродуктів; густий м’ясний суп з овочами; суп-пюре, з часником і креветками; хлібний суп, з молоком, цибулею, яйцем та часником; суп з білокачанної капусти, з бараниною, свинячими ковбасками, картоплею, рисом та овочами; суп з яловичих мізків; квасолевий суп зі свининою; цибулевий суп; суп з рубця і овочів; суп з яловичини і кукурудзи; суп, з сирними галушками і м’ясом;

• з других страв: свинина з овочами; смажена свинина, з гарніром з квасолі; тушкована або смажена індичка; свинина, обсмажені на рожні; курча табака; м’ясне рагу, з овочами і соусом; відбивна зі смаженою картоплею; стейк; шашлик; голубці; варене свиняче серце і печінка з помідорами, перцем і цибулею; рагу з шинки, курки, солодкого перцю та цибулі; варена свинина, з рисом, картоплею, перцем та цибулею; запечене філе риби з овочами; курча, тушковане з рисом; печеня з яловичини із помідорами, перцем, рисом і бобами; біфштекс, з рисом, яйцем і смаженими бананами; свиняча грудинка, з картоплею; смажені телячі сосиски, з картоплею фрі; свинячі реберця, з орегано, лимоном і часником; яловичина або ягнятина, приготована на відкритому вогні або грилі; відбивна, з яйцем і сухарями, смажена у фритюрі; смажена форель.

На гарнір прийнято подавати: смажену картоплю; гарнір з бобових; різні види рису; смажені банани з сиром; соус з смажених томатів і цибулі; прісні кукурудзяні коржі, які використовують як хліб, або як ложки для соусу.

• на десерт: свіжі фрукти і ягоди, фруктове желе, муси, креми, смажені банани, пироги, пудинги, булочки з солодкою начинкою, тістечка, печиво, зацукровані фрукти, морозиво, кава-глясе.

Після обіду слід подати чай або каву.

***Для туристів з країн Африки*** рекомендуються:

• з холодних закусок: овочеві салати, политі лимонним соком, оливковою олією і посипані м’ятою; гостра овочева суміш; маслини, оливки; м’ясне асорті; пиріжки, з м’ясною начинкою; курка фарширована; тонкі млинці з яйцем, картоплею, тунцем, цибулею і петрушкою; копчений палтус

з травами; маринована риба з імбиром; паштет з морепродуктів; риба під маринадом; яйця; сир із зеленою цибулею;

• з перших страв: бульйони з яйцем, пиріжками, зеленим горошком, овочами, рисом; томатний суп; суп картопляний з квасолею; ячмінний суп; суп гороховий з баранячої грудинкою; супи-пюре з овочів; борщ український (на яловичині) з часником і пампушками; борщ київський (на баранині з квасолею);

• з других страв: варені на пару баранячі лопатки, ребра; грудинка бараняча, фарширована кашею; баранячий шашлик; рис з овочами і куркою, або морепродуктами; курка на грилі; кебаби; креветки на грилі; рисовий плов з ягнятини, з курагою і родзинками; пікантні ковбаски з баранини або яловичини; тушкована баранина, з овочами; котлети натуральні з баранини; печеня з м’яса і овочів в глиняному горщику; гуляш з баранини; люля-кебаб; смажений хек з картоплею; баранина, смажена з гарніром; перець, кабачки, помідори фаршировані; фарширований; квасоля червона з горіховим соусом; котлети по-київськи. Гарнір до других страв – рис, квасоля, зелений горошок, картопля та інші овочі;

• на десерт: фрукти (банани, ананаси, персики, виноград, дині, абрикоси, гранати), сухофрукти (інжир, фініки, родзинки, курага), горіхи (мигдаль, фісташки, кедрові горіхи і фундук), молочні та рисові пудинги з медом, млинці, молочний коктейль з яєчними білками, пончики, муси, морозиво.

Після обіду подати м’ятний чай, каву. Рекомендується ставити на стіл кип’ячену воду з льодом, соки, лимонад з лимона або апельсина.

***Для туристів з Австралії та Нової Зеландії*** рекомендуються:

• з холодних закусок: салат зі свіжих овочів; овочевий салат з макаронами; салат із оселедця, буряка і картоплі; салат зі шпротами; салат з кальмарів; креветки в острому соусі; грінки, запечені з яйцями; риба під маринадом; шинка; язик відварений; баранина заливна, курка копчена; пиріг м’ясний; яйця під майонезом;

• з перших страв: суп з фрикадельками; суп з домашньою локшиною й куркою; суп рисовий; суп курячий, заправлений мукою; фасолевий суп; борщ український; пюре із крабів, креветок; бульйони з пиріжками, грінками, рисом;

• із других страв: риба смажена або запечена з картоплею фрі; курка, запечена з рисом і сиром брі; фарширована бараняча лопатка; смажена індичка; смажена курка з гарніром; тушений телячий язик з овочами; кускус з оливковою олією; запіканка з томатами і кабачками; перець фарширований, біфштекс, шніцель із баранини; фарширований ростбіф; котлети курячі з зеленим горошком;

Для новозеландців, крім того, рекомендується: ескалоп, порося смажене із гречаною кашею, шашлик зі свинини; стейк; тушкований м’ясний рулет, гуляш зі свинини;

• на десерт: свіжі фрукти, сік, желе, запіканка рисова із фруктовими соусами, пудинги, тістечка, торти, печиво, морозиво, кава, чай.

**Питання для самоконтролю**

1. Охарактеризуйте методи обслуговування, які використовуються в ресторанах при організації харчування іноземних гостей.

2. Класифікуйте типи харчування туристів в готельно-ресторанному закладі. 3. Висвітліть різновиди сніданків.

4. Опишіть режим харчування, який можна рекомендувати при обслуговуванні туристів з Англії? Які страви не слід включати в раціон харчування цих гостей?

5. Визначте страви, які не рекомендується включати в раціон харчування німців?

6. Дослідіть режим харчування французів.

7. Перелічіть страви, які рекомендуються подавати для туристов із Японії та Китаю

8. Опишіть відмінності в складі меню для туристів країн Америки.

9. Туристам яких країн в меню ланчу (другого прийому їжі) не рекомендується включати перші страви?

10. Розкрийте асортимент других страв, які можна рекоментувати для туристів Австралії та Нової Зеландії.