

**Игнатова Динара Фанисовна, к.т.н., доцент,  
Шишканова Александра Александровна, студент**  
Самарский государственный технический университет, г. Самара

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ. ОСОБЕННОСТИ БЛЮД И НАПИТКОВ ФРАНЦУЗСКОЙ И ИСПАНСКОЙ КУХОНЬ**

*Аннотация. В статье рассмотрена организация обслуживания групп иностранных туристов, особенности блюд и напитков в кухнях разных народов мира. Показано, что под отраслью туризма следует понимать совокупность самостоятельных, территориально обособленных туристских хозяйственных единиц, располагающих специализированной материально-технической базой и специализирующихся на производстве и реализации туристских услуг и товаров, объединенных единством деятельности и управления.*

*Ключевые слова: туристы, обслуживание, питание, блюда, напитки.*

**Ignatova Dinara Fanisovna, Candidate of Technical Science, Docent,  
Shishkanova Alexandra Alexandrovna, Student**  
Samara State Technical University, Samara, Russia

## **FOREIGN TOURISTS SERVICE. DISHES AND DRINKS FEATURES OF FRENCH AND SPANISH CUISINES**

*Annotation. The article considers service organization for foreign tourists groups, dishes and drinks specialties in cuisines of different nations of the world. Shown that tourism industry should be understood as an aggregate of independent, geographically separate tourist business units that have specialized material and technical base and specialize in production and sale of tourist services and goods, united by activity and management unity.*

*Key words: tourists, service, food, meals, drinks.*

Одной из основных услуг в технологии туристического обслуживания является питание. Туристическая индустрия питания включает в себя: рестораны, кафе, бары, столовые, фабрики-кухни, буфеты, шашлычные и т.п.

По режиму питания туристов данные предприятия предоставляют услуги в виде полного пансиона, полупансиона, специального питания, питания для детей и др. В ряде гостиниц в номерах предусматриваются кухни, мини-бары, а услуга питания может быть реализована как в номере (по вызову, заказу), так и на предприятии питания [1].

За 5 дней до начала обслуживания предприятиям питания предоставляют графики прибытия иностранных туристов с указанием страны, из которой при-

бывают туристы, числа туристов, даты прибытия и продолжительности пребывания, а не позднее, чем за сутки – заявку на обслуживание каждой группы туристов.

Рекомендуются следующие ориентировочные интервалы приема пищи: завтрак – с 8 до 10 ч, обед – с 12 до 15 ч, ужин – с 17.30 до 20 ч. В предприятиях, где организуют питание в две смены, ужин может быть продлен до 20.30.

Меню должно быть разнообразным по дням недели. В меню дня следует включать не менее 4-5 фирменных блюд, учитывая при этом особенности национальных кухонь и режим питания туристов. В меню для групп туристов указывают наименование ресторана, класс питания, наименование блюд с указанием выхода и цены.

Особенности питания в разных странах зависят от исторического и экономического развития народов, географических условий страны. Многие вкусы, традиции и особенности питания определяются вероисповеданием народа, при этом из рациона могут полностью или частично исключаться продукты животного происхождения, а приемы пищи проводятся в определенные часы.

Французская кухня отличается разнообразием, которое обусловлено широким ассортиментом используемых продуктов и различными способами их приготовления. В разных районах Франции существуют свои излюбленные блюда, имеющие оригинальную технологию. В южных областях страны пища отличается остротой. Для приготовления блюд используют натуральные красные и белые сухие и полусухие вина, коньяк, ликер и множество различных специй, а также чеснок и лук. В северных и центральных районах больше используют сливочное масло, на юге – оливковое. Французская кухня славится разнообразием соусов. Их насчитывается свыше 3000. Соусы широко применяются при приготовлении мясных блюд, салатов, различных холодных закусок.

Отличительной особенностью французской кухни является использование оригинального приема – «фламбэ». Чаще всего этот прием используют для приготовления мяса.

Завтрак у французов состоит в основном из кофе с молоком и круассанов. С кофе подают мармелад и масло. Обед, как и ужин, является основной трапезой. Ужинают французы поздно, ужин отличается большим количеством блюд.

Холодные блюда и горячие закуски французы употребляют перед основными блюдами. Это ветчина, колбасы, паштеты, моллюски, острые закуски, рыбная гастрономия. Особое предпочтение отдается натуральным салатам из овощей.

Из первых блюд наибольшей популярностью пользуется суп из раков или омаров, картофельный суп, консоме с овощами и яйцом по-парижски. Из вторых горячих блюд французы предпочитают блюда из морской и пресноводной рыбы, а также блюда из продуктов моря. Из мяса предпочитают говядину, телятину и баранину. Наиболее популярны блюда в жареном и тушеном виде. В качестве гарнира французы чаще всего употребляют овощную смесь, картофель ломтиками. Охотно едят блюда и гарниры из круп, кефир, сметану, творог и сливки. В

качестве десерта французы с удовольствием употребляют различные муссы, которые подаются с кремом, фруктовыми пирожными, кусочками торта, а также фриодиз.

Вино к блюдам во Франции обязательно подают дважды в день. Предпочтение отдается местным винам. В конце ужина французы чаще всего употребляют более крепкие напитки – коньяк, арманьяк или кальвадос. В качестве аперитива предпочитают преимущественно вермут, перно или мартини [2]. Нередко вино наливают в суп.

Испанцы завтракают, обедают и ужинают очень поздно. Завтрак очень простой и состоит из кофе или чая с печеньем. Обед более сытный и состоит не менее чем из 3 блюд. После еды испанцы пьют кофе и бренди. Большой популярностью пользуется шерри, подаваемое с кремом или молоком.

Для Испании характерны омлеты с ветчиной, овощами, крабами. Данное блюдо может заменить основное, но чаще употребляется как закуска.

Испания занимает второе место после Японии по употреблению блюд из рыбы и морепродуктов. Для их приготовления используют улиток, устриц, мидий, каракатиц и кальмаров.

В испанской кухне мясные блюда занимают значительное место. Для приготовления используют телятину, свинину, баранину. Особой популярностью пользуются такие блюда, как баранье рагу с зелеными бобами и картофелем, телячьи почки в соусе шерри с добавлением белого хлеба и др. В качестве десерта чаще всего подают свежие фрукты. Из сладких блюд – карамельный пудинг из апельсинов, миндальный торт.

Во время еды наряду с водой принято пить легкое столовое вино. Летом популярна смесь из красного вина с лимонадом. Очень часто пьют пиво.

Технология обеспечения питания туристов зависит от вида тура, категории туристов, соотношения мест размещения к посадочным местам питания и многих других факторов [3].

Выводы. Таким образом, можно сделать вывод, что под отраслью туризма следует понимать совокупность самостоятельных, территориально обособленных туристских хозяйственных единиц, располагающих специализированной материально-технической базой и специализирующихся на производстве и реализации туристских услуг и товаров, объединенных единством деятельности и управления.

#### Список литературы

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – М.: Академия, 2012. – 432 с.

2. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. – 417 с.

3. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова. – М.: Дашков и К', 2006. – 293 с.