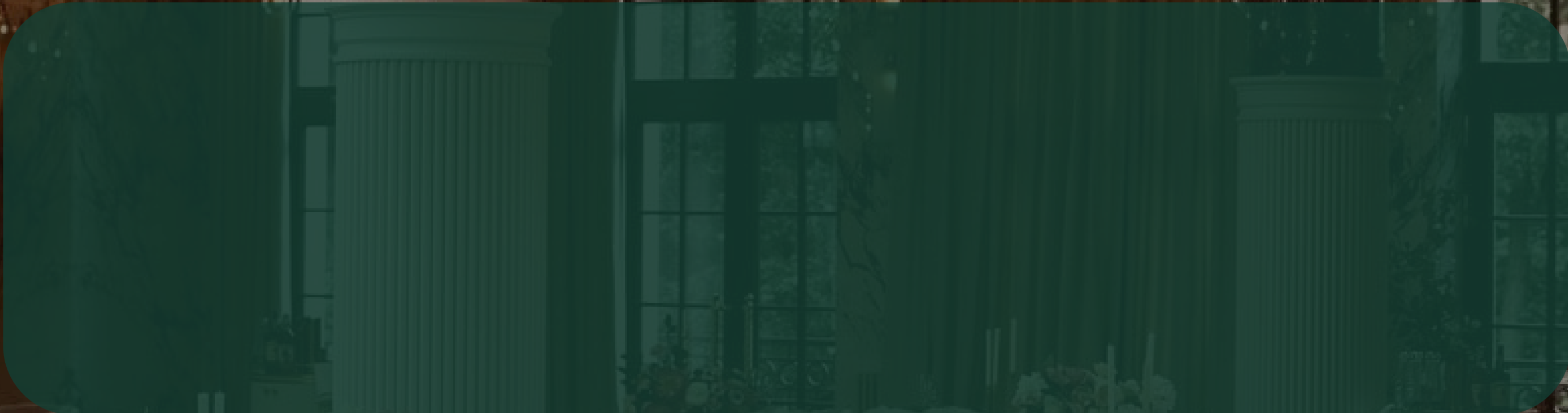


EST. *Kilinski* 2017



EST. *Kilinski* 2017

- "Kilinski"



?

1.
2.
3.

+

+



Фудпейринг

Фудпейринг — це наука і мистецтво поєднання продуктів, які гармонійно взаємодіють на смак, аромат і навіть на рівень задоволення після трапези.

Він стимулює апетит, покращує засвоєння їжі й підвищує задоволеність клієнтів.





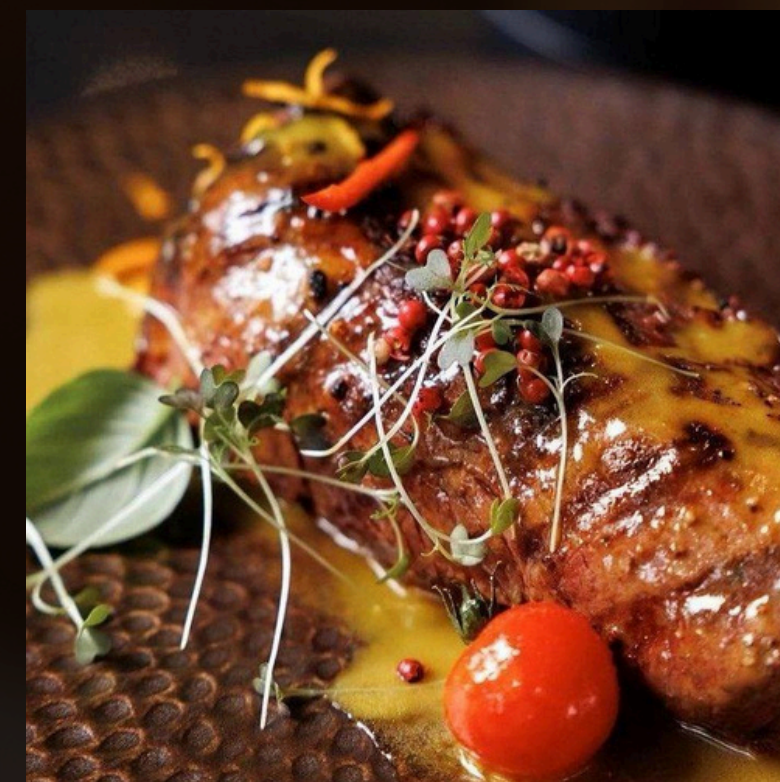
Чому фудпейринг важливий?

—
,
,
.

Як фудпейринг впливає на апетит?

Контраст стимулює слиновиділення.

Наприклад, кислинка соусу до м'яса або свіжий хрусткий елемент у теплому салаті. Аромати стимулюють смакові рецептори. Запашний базилік, орегано чи копчена паприка активують нюх і апетит. Баланс смаків покращує засвоєння. Жири краще перетравлюються з кислим чи гіркуватим, білки – з кислим або пряним.



Що таке умами?

Умами — це офіційно визнаний п'ятий основний смак, що з японської означає «приємний» або «пікантний» смак. Це смак білкових речовин, який часто описують як м'ясний, бульйонний або насичений. Він робить страви глибшими, гармонізує інші смаки та створює тривале відчуття повноти. Найбільше умами в продуктах, що пройшли ферментацію, дозрівання або тривалу обробку: пармезан, соєвий соус, томати, гриби, м'ясо, риба, бульйони.



Поєднання непоєднуваного

- + + ;
- + ;
- + ;
- + .

Такі поєднання працюють, бо мають спільні ароматичні сполуки, створюють яскравий контраст і викликають емоції.



Поєднання смаків



чорна ікра+білий шоколад



морозиво + оливкова олія



качка + вишня



кавун + сир фета

Поєднання кольорів на тарілці

Візуальна подача — ключ до успіху страви

Основні принципи:

- контраст кольорів (червоне + зелене, жовте + фіолетове);
- натуральність (страви мають виглядати «апетитно», не штучно);
- 3–4 кольори на тарілці — оптимально.



Поєднання кольорів на тарілці





Психологічний ефект фудпейрингу

Коли продукти поєднані гармонійно, мозок сприймає страву як більш смачну та якісну. Знайомі поєднання викликають відчуття комфорту і безпеки, тоді як незвичні комбінації можуть викликати цікавість і емоційний відгук. Таким чином, правильно підібрані смаки здатні створити позитивне враження ще до першого шматка.



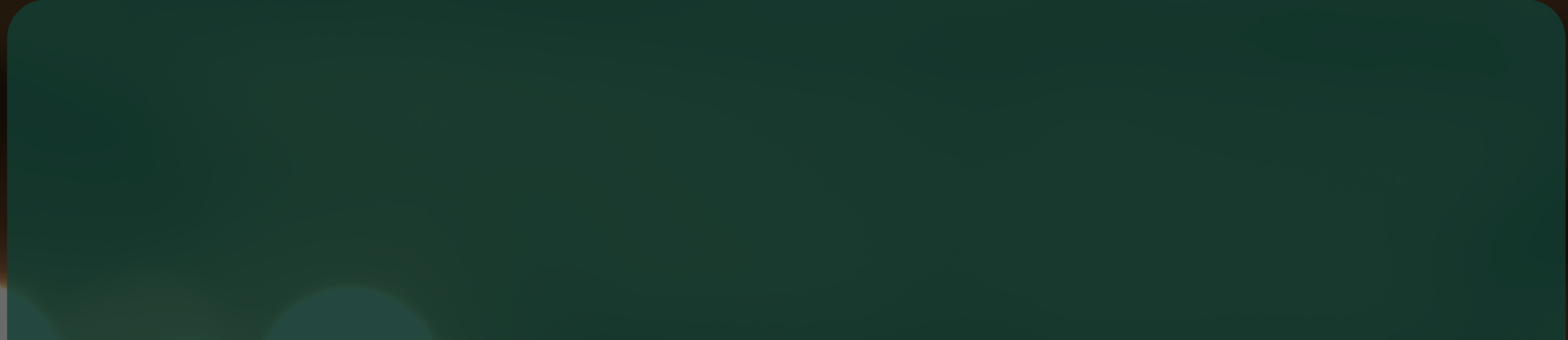


Психологічний ефект фудпейрингу

Важливу роль відіграє контраст смаків, який активізує увагу та підсилює емоції. Наприклад, поєднання солодкого і солоного або кислого і жирного робить страву більш цікавою і запам'ятовуваною. Такий ефект часто використовують у банкетному меню, щоб здивувати гостей і створити яскраві гастрономічні враження. Контраст не тільки підсилює смак, а й викликає відчуття новизни, що підвищує задоволення від їжі.



1. - , ,
2. - , ,
3. - , ,
4. - , ,
5. - , ,
6. - ,

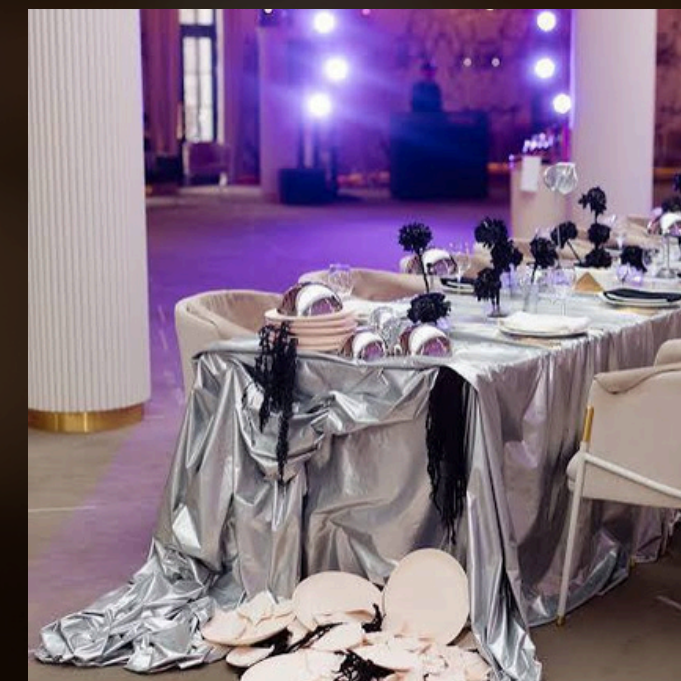


Роль гастрокультури в ресторанному бізнесі:

- створює унікальність закладу;
- формує бренд і концепцію;
- впливає на вибір гостей;
- підвищує середній чек.

Особливо важливо для банкетів:

- підбір меню під подію;
- тематичне оформлення;
- культурна відповідність (весілля, корпоративи).





Гастродосвід як шоу — це коли їжа стає частиною видовища. Гість отримує не просто страву, а емоцію + враження + інтерактив.

Основні елементи гастрошоу:

1. Візуальний ефект (незвичайна подача, дим, вогонь, молекулярна кухня, яскраві кольори).
2. Інтерактив (приготування при гостях, участь гостей у процесі, дегустації).
3. Сюжет і концепція (тематичні вечери, історія страви).

Гастровечори Kilinski



\$9



\$9



\$9



EST. Kilinski 2017

Дякую за увагу!