

**Національний університет біоресурсів і природокористування
України**

**Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму**

СФЕРА ПОСЛУГ

Том 3

РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

СЛОВНИК

УДК 640.43+642.5](038)

Затверджено на засіданні вченої ради Національного університету біоресурсів і природокористування України від 27 березня 2025 року (протокол № 9).

Рецензенти:

Батченко Людмила, д.е.н., професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв;

Головня Олена, д.е.н., професор кафедри бізнесу та сфери обслуговування Вінницького національного аграрного університету;

Мельниченко Світлана, д.е.н., професор, кафедри готельно-ресторанної справи та туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України;

Фоменко А.В., кандидат філософських наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Сфера послуг. Ресторанна справа та кейтеринг : словник. Том 3 / Укладачі
Л.М. Гопкало, М.Є. Сердюк, В.М. Бандура, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко – К. :
НУБіП України, 2025 – 350 с.

У словнику систематизовано сучасні терміни з ресторанної справи, кейтерингу, барної справи, технології напоїв, етнічних кухонь та ресторанного маркетингу, які використовуються під час провадження організаційної, технологічної діяльності. Дане видання складається з восьми розділів, які містить широковживану та спеціалізовану термінологію та тлумачать сутність цих понять.

Словник призначений для користування широким колом зацікавлених осіб: здобувачами, викладачами, науковими співробітниками, керівниками та працівниками підприємств, підприємцями.

ЗМІСТ

Вступ	4
Розділ 1. Ресторанна справа	6
Розділ 2. Технологія продукції ресторанного господарства	25
Розділ 3. Кейтеринг	53
Розділ 4. Барна справа та організація роботи сомельє	63
Розділ 5. Технологія напоїв	85
Розділ 6. Устаткування	105
Розділ 7. Етнічні кухні	148
Розділ 8. Ресторанний маркетинг	154
Алфавітний покажчик термінів і понять	179
Chapter 1. Restaurant business	223
Chapter 2. Food technology	244
Chapter 3. Catering	262
Chapter 4. Bar management and sommelier operations	272
Chapter 5. Technology of beverages	281
Chapter 6. Restaurant equipment	291
Chapter 7. Ethnic cuisines	315
Chapter 8. Marketing in the restaurant business	322
Alphabetical index of terms and concepts	344
Список використаних джерел	355

ВСТУП

Сучасний розвиток ресторанної сфери зумовлює необхідність стандартизації термінології та чіткого визначення професійних понять, і ґрунтується на дисциплінах, що викладаються для здобувачів вищої освіти. У цьому контексті створення спеціалізованих довідкових видань є важливим кроком для забезпечення ефективної комунікації між фахівцями галузі, освітніми установами та міжнародними партнерами.

Словник термінів та визначень спрямований на систематизацію ключових понять, що використовуються в готельно-ресторанному бізнесі. Видання містить чітко структуровану та актуальну термінологію, що відповідає сучасним професійним стандартам. Особливою перевагою є двомовний формат подання інформації – українською та англійською мовами, що значно розширює сферу його застосування та сприяє інтеграції українських фахівців у міжнародний професійний простір.

Мета розробки – уніфікація та систематизація основних понять, що використовуються у ресторанному бізнесі. Видання містить визначення ключових термінів, що охоплюють організацію роботи підприємства ресторанного господарства, їх класифікацію, організацію і технологію виробництва та обслуговування, ресторанний маркетинг.

Словник підготовлено для забезпечення навчальних дисциплін освітньої програми бакалаврату «Готельно-ресторанний бізнес»:

1. Ресторанна справа
2. Технологія продукції ресторанного господарства
3. Кейтеринг
4. Барна справа і організація роботи сомельє
5. Технологія напоїв
6. Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства
7. Етнічні кухні
8. Маркетинг готельно-ресторанної справи

У першому розділі зібрані основні поняття та принципи функціонування

ресторанного бізнесу, організаційні аспекти роботи ресторанного бізнесу.

Другий розділ містить визначення та поняття, що використовуються у приготуванні страв, їх подачі; в системі стандартів якості та безпеки харчових продуктів.

Третій розділ зібрав термінологічний апарат, який використовується у кейтеринговому бізнесі, відображає особливості організації виїзного обслуговування, види кейтерингових послуг та їхнє регулювання.

Розділ 4 містить визначення, які допоможуть опанувати барну справу, зрозуміти класифікацію напоїв у барі, техніку приготування коктейлів, дотримання стандартів обслуговування клієнтів.

П'ятий розділ присвячений термінам та визначенням, що відображають процеси виробництва, класифікацію, особливості подачі та споживання напоїв у закладах ресторанного бізнесу.

Огляд сучасного технологічного обладнання для ресторанного господарства знайшов відображення у визначеннях 6 розділу.

Особливості кухонь різних народів світу відобразились у визначеннях та термінах 7 розділу.

Розділ 8. Ресторанний маркетинг – присвячений понятійному апарату, який стане в пригоді у вивченні особливостей ресторанного маркетингу.

Словник стане корисним ресурсом для студентів, викладачів, науковців, фахівців готельно-ресторанної сфери, а також для всіх, хто цікавиться сучасними трендами та розвитком галузі. Сподіваємося, що це видання сприятиме підвищенню рівня професійної підготовки та ефективному використанню термінологічного апарату в навчальному процесі та практичній діяльності.

Над підготовкою Словника працював авторський колектив у складі: к.е.н., доцент Л.М. Гопкало, розділи 1, 3; д.т.н., професор М.Є. Сердюк, розділи 2, 4; д.т.н., професор В.М. Бандура, розділ 6; к.е.н., доцент С.І. Мосіюк, розділ 8; к.т.н., доцент С.М. Неїленко, розділи 1, 5, 7.

РОЗДІЛ 1. РЕСТОРАННА СПРАВА

А

А ля карт – вид обслуговування, який передбачає вільний вибір клієнтом порційних страв із запропонованого ресторанного меню.

Аванзал – приміщення в ресторані для очікування, збору та відпочинку гостей.

Авторесторан – ресторан, облаштований в автобусному салоні або спеціальному причепі. Використовується як мобільний засіб тимчасового обслуговування у тих місцях, де відсутні звичайні стаціонарні ресторани, наприклад, у місцях позаміського відпочинку, під час проведення фестивалів, масових свят та гулянь.

Американський сервіс – їжа готується та накладається до тарілок безпосередньо на кухні. Офіціанти розносять та розставляють тарілки гостям.

Американський сніданок – 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).

Англійський сервіс – офіціант накладає їжу на тарілку гостя на приставному столику, потім подає її з правого боку.

Англійський сніданок – набір страв, який включає, на відміну від легкого континентального сніданку, повний набір страв, що пропонуються мандрівникам у ранковий час у готелях, ресторанах, кафе; зазвичай складається з фруктового соку, чаю або кави, булочки з маслом, джему, грінок та гарячої страви (вівсяної каші, бекону, яєчні, сосиски), алкогольні напої - горілка, настоянки, лікери-горілчані вироби, виноградні та плодово-ягідні вина, коньяки.

Аперитив – слабкі спиртні або безалкогольні напої та легкі закуски, які пропонуються гостям для збудження апетиту перед основною їжею.

Асортиментний мінімум – певна кількість страв та напоїв, яка повинна бути у продажу кожного дня.

Афтедінер-дринк – група солодких десертних напоїв, які подають після

завершення меню.

Б

Банкет-фуршет – урочистий званий сніданок або вечеря без розміщення гостей за столом, з подаванням широкого асортименту дрібно порціонованих холодних страв та закусок, вузького асортименту других і солодких страв, під час якого гості їдять стоячи.

Басбой – молодший службовець ресторану, бару, який розливає воду, прибирає столи, попільниці тощо.

Бездонна чашка – система подачі кави та інших напоїв, коли відвідувачі можуть скільки завгодно разів наповнювати свої чашки напоєм без додаткової оплати.

Бенкет – святковий званий обід або вечеря, який організують на честь когось або чого-небудь.

Бенкет з частковим обслуговуванням – 1) форма обслуговування банкету, характерна для банкетів неофіційного характеру, коли на стіл ставлять частину закусок, але учасників банкету обслуговують офіціанта; 2) урочистий званий сніданок, обід або вечеря з розміщенням гостей за столом, подаванням на стіл широкого асортименту холодних страв і закусок, 2–3 гарячих страв, фруктів, солодких страв і на завершення – кави або чаю з відповідними алкогольними та безалкогольними напоями.

Бенкет за столом з повним обслуговуванням – 1) урочистий званий сніданок, обід або вечеря з розміщенням гостей за столом, подаванням в обнос 3–4 холодних закусок, 1–2 гарячих страв, солодких страв і на завершення – кави або чаю з кондитерськими виробами й відповідними алкогольними та безалкогольними напоями; 2) форма обслуговування банкету, коли всі учасники свята сидять за сервірованим столом, на якому не ставлять закуски, страви, напої, а їх подають офіціанти в обнос.

Бенкетний зал – основне приміщення ресторану, де відвідувачі обідають або вечеряють, відпочивають або справляють ювілей (свято).

Бізнес-ланч – обід для ділових людей у будні з 12 до 16 години за окремим

меню, яке містить 4-5 холодних закусок, 2-3 перші страви, 3-4 другі страви, 2-3 десерти та гарячі напої (чай, каву).

Білизна столова – в ресторанах та інших підприємствах харчування певної категорії до столової білизни відносяться полотняні скатерті та серветки. Кількість столової білизни залежить від категорії підприємства харчування.

Бранч – неформальний вид відвідування між сніданком та обідом у вихідні дні.

В

Вагони-ресторани – наявні у поїздах далекого слідування і призначені для пасажирів, які в знаходяться в дорозі. До меню вагонів-ресторанів входять холодні закуски, перші та другі страви, гарячі напої, комплексні обіди, дорожні набори; у пакетах, кондитерські вироби, фрукти, соки, мінеральні та фруктові води тощо.

Веганське/еко-меню – раціон харчування в готелі, що включає екологічно чисті продукти без тваринних компонентів.

Вегетаріанське та органічне меню – система харчування в сільських зелених оселях, що пропонує страви з екологічно чистих продуктів без штучних добавок.

Виробнича потужність – це максимальний обсяг продукції, який підприємство може виготовити за певний період часу за умови повного використання наявних ресурсів.

Висока кухня – страви, виготовлені з високо-якісних продуктів безпосередньо перед подачею на стіл. Лише тоді вони нададуть справжньої насолоди своєю свіжістю, смаком та ароматом; клас повара, його досвід, декорація страви та її презентація, що підносить їжу в ранг мистецтва.

Вітольє – походить від ісп. *vitola*, що означає паперове кільце на сигарі, на якому вказана її марка. Це людина, яка має професійні знання про сигари, їх марки і формати.

Вода газована – мінеральна вода, яка містить у своєму складі вуглекислий газ, що створює маленькі пухирці газу. Подається як прохолодний напій у ресторанах, кафе, барах. Вокзальний ресторан - розміщується на залізницях та

на аеровокзалах. Працює цілодобово з характерним обмеженим набором (прав, закусок, напоїв, невисоким рівнем цін і відносно швидким обслуговуванням.

Г

Гала-вечеря – святковий обід або вечеря, найчастіше з концертною програмою, який влаштовують на випадок завершення будь-якого масового заходу, наприклад, завершення конгресу, фестивалю.

Гардеробна – приміщення для верхнього одягу відвідувачів ресторану, обладнане двосторонніми секційними металевими вішалками з розсувними кронштейнами.

Гурман – любитель і знавець тонких, вишуканих страв, ласунка. Деякі туристські фірми організовують спеціальні тури для гурманів, де головною метою подорожі є знайомство туристів з найбільш смачною їжею країни, яку вони відвідують.

Д

Девонширський чай – післяобідній чай з булочками, згущеними вершками і джемом (родом з Девону, графства на південному заході Англії).

Дегустація – куштування їжі, напою; зняття проби з вина.

Делікатес – вишукана, тонка, дорога страва з м'ясних, рибних, фруктових продуктів, яку зазвичай подають під час святкових званих обідів, банкетів, прийомів.

Десерт – солодкі страви або фрукти, які подають наприкінці обіду, вечері. Десертні страви зазвичай включаються до меню, за яким обслуговуються індивідуальні туристи та групи туристів.

Десертне приладдя – столові прилади, що включають ложку, ніж, виделку: десертна виделка використовується для подачі солодких страв - пудингу, мусу, компоту, морозива, кремів; десертними виделками і ножами сервірують стіл, коли в меню присутні фрукти, фруктові салати.

Дипломатичний сніданок – подається з офіційного приводу. Проводиться у передобідній час і триває протягом 1,5-2 годин. Пропонують різноманітні канапе (маленькі бутерброди) | з делікатесами, невеликі холодні та гарячі

закуси, можливі гарячі м'ясні страви, десерти.

Доготівельні цехи – холодний та гарячий цехи, де кухарі займаються приготуванням холодних закусок, кулінарних страв, їх оформленням і реалі-зацією до залів ресторану та філіалів підприємства.

Допоміжні приміщення ресторану – приміщення для роздачі, під склад, для тари та зберігання санітарно-технічного інвентарю.

Е

Експрес-сніданок – використовується для організації харчування в номерах готелю. Меню: асортимент молочних та кисломолочних продуктів, асортимент свіжовипечених хлібобулочних виробів, фруктові страви та фрукти в асортименті, гарячі напої з різноманітними наповнювачами.

Еногастрономія – поєднання вин та інших напоїв зі стравами.

Етикетка – фірмові знаки, які надають різним харчовим продуктам, у першу чергу тим, які дорого коштують і зберігають протягом десятиріч, а іноді навіть століть певний якісний та смаковий стандарт.

З

Завчасна сервіровка – сервіровка тарілкою, приладдям і фужером до початку обслуговування.

Загальнодоступна мережа закладів – мережа закладів ресторанного господарства, продукцію та послуги в якій може одержати будь-який споживач.

Заготівельні цехи – овочевий, м'ясний, рибний цехи та цех з переробки птиці.

Заклад ресторанного господарства – клуб – різновид закладу ресторанного господарства, на базі якого працює клуб, що об'єднує споживачів за інтересами (заклад ресторанного господарства – клуб любителів чаю; заклад ресторанного господарства – спортклуб, де споживачі збираються для спільного перегляду та обговорення спортивних змагань тощо).

Заклад ресторанного господарства з послугами розваг – різновид закладу ресторанного господарства з організацією розваг для споживачів (заклад ресторанного господарства – кабаре, більярд, диско тощо).

Закрита мережа закладів ресторанного господарства – мережа закладів

ресторанного господарства, продукцію та послуги в якій може одержати певний контингент споживачів (особовий склад Збройних Сил; ті, що навчаються у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах; працівники промислових підприємств тощо).

Закусочне приладдя – столове приладдя – ніж, виделка, які подають до холодних страв та закусок усіх видів і деяких гарячих закусок: смаженої шинки, яєчні, млинців тощо.

Закупний товар – товар, що його купує заклад ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без оброблення у закладі.

Зал-експрес – зал, створений для прискореного обслуговування відвідувачів з обмеженою обідньою перервою, містить невелику кількість посадкових місць (40-50), обслуговується бригадою з чотирьох офіціантів; меню виглядає як комплексний обід, який складається з чотирьох страв (холодна закуска, перша страва, друга гаряча страва, десерт).

Замовлення – письмове або усне доручення будь-кому що-небудь виготовити, зробити, продати, наприклад, замовити їжу в ресторані, квитки до театру тощо.

Захід весільний – захід з приводу одруження, часто супроводжується святковим коктейлем або обідом. Значна кількість готелів і ресторанів рекламують свої можливості організації весільних свят.

Зонування кухні – це розподіл кухонного простору на окремі зони відповідно до функціонального призначення (наприклад, зона підготовки, зона приготування, зона зберігання) для підвищення ефективності роботи та дотримання санітарних норм.

К

Кабаре – кафе або ресторан з естрадною програмою.

Кава-брейк (кава-пауза) – організація фуршетних столів для обслуговування учасників нарад або конференцій. Подають тістечка, пиріжки, печиво, бутерброди, канапе, каву, чай, мінеральну воду.

Кавовий буфет – буфет у ресторані, призначений для приготування та відпуску кави, чаю, обладнаний кавоваркою, кавничкою, електроплитою,

кип'ятильником, холодильною шафою.

Калькуляція страв — це процес визначення собівартості приготування страви, який включає розрахунок вартості інгредієнтів, трудових витрат та інших накладних витрат.

Карта коктейлів ресторану починається з пропозиції коктейлів-аперитивів, що відкривають трапезу і сприяють покращенню апетиту. Це класичні коктейлі на основі джину, віскі, рому та ароматизованих вин. Потім у карту включають напої дня, фірмові коктейлі, спеціальні пропозиції для жінок або «подарунок від сомельє».

Коктейль-зал — торговельний зал ресторану, розташований в окремому приміщенні або вестибюлі, гармонійно вписується до групи торговельних приміщень і разом із тим відрізняється своїм оформленням. У ньому відбувається обслуговування за типом «банкет-коктейль» для учасників фестивалів, нарад, конференцій.

Континентальний сніданок — стандартний набір страв у ранковому меню, який пропонується туристам у готелях, ресторанах, кафе. На відміну від англійського сніданку, континентальний у більш легкий за своїм складом. До нього зазвичай включають каву або чай, булочку, масло, джем. У країнах Північної Європи він може бути доповнений сиром, холодним м'ясом або рибою.

Концептуальний ресторан — високотехнологічний заклад харчування з вишуканою кухнею, виразною ідеєю, розробленими під неї компонентами розваг, що дає можливість споживачам бути активними учасниками дійства, яке передбачене у ресторані.

Коркидж — певна такса, яку відвідувачі ресторану, кафе сплачують цьому закладу за право принести з собою для вживання алкогольні напої.

Корчма — заклад харчування, в якому продавались і споживались страви і напої, а також обговорювались та вирішувались громадські справи (земські суди, сповіщали новини).

Креманка — скляний кришталевий або мельхіоровий посуд круглої форми

діаметром 90 см на високій, середній або низькій ніжці, призначений для подачі солодких страв, місткістю 150-200 мл.

Криштал – сплав найкращих сортів скла, свинцю (24%) або срібла (для прозорості).

Куверт – сервіровка столу столовим приладдям у ресторані, кафе на одну персону. Найчастіше використовується як облікова одиниця при плануванні роботи підприємства та оцінюванні результатів його діяльності.

Кухня – стиль приготування і асортимент ресторанних страв, наприклад, європейська, східна, китайська кухня; приміщення для приготування їжі або штат кухарів.

Л

Ланч – час надання - від 10.00 до 14.00. Прийнято проводити у святкові дні.

Лід фраппе – фруктовий лід.

М

Мельхіор – це сплав міді (80%) та нікелю (18-20%).

Меню – 1) асортиментний мінімум, перелік закусок, страв, напоїв, кондитерських виробів (з зазначенням вартості і виходу), розташованих у певній послідовності та пропонувані відвідувачам ресторану протягом усього робочого дня; 2) систематизований асортиментний перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів, напоїв власного виробництва.

Меню «а ля карт» – форма обслуговування відвідувачів ресторану, коли відвідувач обирає страву із запропонованого йому меню за своїм смаком та бажанням і сплачує її за встановленими цінами. Харчування за цим меню включається до комплексного обслуговування туристів, які користуються високими класами обслуговування. У цих випадках вартість харчування входить до вартості пакета послуг.

Меню дю жур – перераховують чергові, тобто денні страви.

Меню-інжиніринг – це метод аналізу та оптимізації меню ресторану, який враховує популярність та прибутковість страв для підвищення рентабельності

закладу.

Мережа закладів – сукупність закладів ресторанного господарства.

Метод обслуговування – характеризує спосіб одержання страв та доставки їх до місця споживання. У ресторанному господарстві застосовують два методи: самообслуговування та обслуговування офіціантами.

Метр Фромажер – досвідчений виробник сиру або спеціаліст по сиру. В «Керівництві для фромажерів» зазначено близько ста осіб.

Н

Німецький сервіс – їжа розкладається на велике блюдо та ставиться на стіл на доступній від гостя відстані, щоб він зміг обслужити себе сам.

О

Обідня зала – торговельна зала у ресторані готелю, пансіону, де організовується щоденне харчування проживаючих клієнтів згідно із запропонованим меню.

Обслуговування двома офіціантами (віденська система) – обидва офіціанти працюють разом і несуть однакову відповідальність. Один подає напої, зустрічає та розміщує гостей, приймає замовлення та отримує гроші за рахунком, а другий офіціант приносить і подає страви, забирає використаний посуд. Столи готують до зустрічі нових відвідувачів обидва офіціанти.

Обслуговування з блюд – форма обслуговування на банкетах, званих обідах, коли готова їжа розноситься на великих плоских блюдах і розкладається офіціантом на індивідуальні тарілки кожному гостю. Іноді гостям пропонується власноруч покласти з великого блюда на тарілку бажану для нього кількість їжі.

Обслуговування за столиком – звичайна форма обслуговування у ресторані або інших підприємствах харчування: відвідувачі, які сидять за столом, передають офіціанту замовлення, і він за встановленим порядком подає замовлені страви до столу.

Обслуговування на тарілках – найбільш розповсюджена форма обслуговування в ресторані, коли готова їжа порціями розкладається на індивідуальні тарілки на кухні і у такому вигляді подається офіціантом окремо

кожному відвідувачу, який замовив страву.

Обслуговування «табльдот» – всіх споживачів обслуговують в один і той самий час і пропонують однакове меню. Обслуговування починається тоді, коли всі зберуться за столом. Застосовують у пансіонатах, будинках відпочинку й інших засобах розміщення, де виробничі потужності та можливості виробничих цехів обмежені.

Офіціант, офіціантка – службовець ресторану, кафе та інших підприємств громадського харчування, який подає відвідувачам замовлену їжу та обслуговує їх за столиком.

Офіційний прийом – прийом, коли присутні запрошені на нього через власний статус.

Оцінка якості послуг – це процес визначення ступеня відповідності наданих послуг встановленим стандартам та очікуванням споживачів. Вона включає аналіз різних аспектів обслуговування, таких як швидкість, компетентність персоналу, доступність та інші показники, що впливають на задоволеність клієнтів.

II

Петіфур (фр.) – маленьке фігурне тістечко або бісквіт. Пряні петіфури подають до аперитивів.

Пізній сніданок – час надання - з 10.00 до 14.00. Заведено проводити у святкові дні. Подають: гарячі і холодні напої, булочки, масло, джем, ковбасу, сир, супи, гарячі м'ясні страви, десерти. Форма пропозиції - буфет.

Повносервісний ресторан – широкий вибір страв, особливо порційних. Страви, які тут готують, належать до розраду високої кухні.

Погрібок винний – приміщення у підвальному поверсі ресторану, готелю, де у бочках або скляному посуді зберігаються високоякісні вина, які пропонують відвідувачам на спробу й на продаж.

Поточне планування – це процес короткострокового планування діяльності підприємства, який включає розробку оперативних планів та графіків для забезпечення ефективного функціонування виробництва

Прийом «вечеря» – розпочинається о 21.00 годині, а інколи і пізніше. Меню та вина прийому вечері в основному співпадають з меню і винами прийому-обіду, за винятком супів. Прийом влаштовується безпосередньо після завершення будь-якої події, заходу, наприклад, після відвідування національної опери, театру, концерту, арт-галереї тощо. Таким же чином влаштовується святкова вечеря на честь днів народження перших осіб держави.

Прийом «келих вина» – влаштовують його з нагоди відкриття виставок, фестивалів. У ролі напоїв пропонують переважно вина, у ролі закусок - сир, фрукти, закуски з них, маслини, оливки, канапе, тарталетки, профітролі з різними наповнювачами тощо. Можливе запрошення гостей з жінками.

Прийом «келих шампанського» – влаштовують з нагоди національного свята, приїзду делегації, остаточного від'їзду посла тощо. Початок о 12.00 годині дня, тривалість не більше години. Подають тільки шампанське, але можна окремо подавати на тацях віскі, джін, горілку, вина, соки, мінеральну воду тощо. У ролі закуски подають: канапе, сандвічі, валовини, тарталетки або профітролі з різними наповнювачами, горішки солоні в асортименті, фрукти, цитрусові тощо. Можливе запрошення гостей з жінками.

Прийом ділового (робочого) сніданку – тривалість 1-1,5 години. Запрошується обмежена кількість гостей. Подають одну холодну, одну гарячу закуску та одну гарячу другу страву.

Прийоми вечірні – час влаштування - з 16.00 до 23.00 години. Мають більш офіційний та урочистий характер. Види: «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-буфет» (шведський стіл), «Вечеря».

Прийоми денні – час влаштування – з 12.00 до 15.00 години. Мають менш офіційний, але більш діловий характер. До них відносять: «Сніданок», «Діловий сніданок», «Келих шампанського», «Келих вина».

Прийом-коктейль – проводиться з 17.00 до 20.00 години. Тривалість 1,5-2 години. Столів для гостей із стравами та закусками взагалі не розставляють. Гості їдять та п'ють стоячи. У сі страви подаються офіціантами в обнос та на тацях різної форми. Меню схоже на меню прийому - келих вина.

Прийом-обід – найбільш почесний вид прийому. Влаштовується з розсаджуванням гостей за столами. Час влаштування прийому 18.00-19.00 годин. Меню підпорядковується національним традиціям і включає: одну-дві холодні закуски, одну гарячу закуску, суп, гарячу рибу, м'ясну страву чи страву з птиці, десерт одного чи двох найменувань, каву, чай. Асортимент алкогольних напоїв: горілка, настоянки, херес, шампанське, коньяк, колекції вина, столові білі та червоні вина. Тривалість прийому-обіду складає 2-3 години.

Прийом-раут – святковий званий вечір, часто має політичне значення. Запрошується вітчизняна та іноземна політична, ділова, наукова еліта суспільства. Організатори прийомів-раутів можуть бути одягнені у національне вбрання.

Прийом-сніданок – починається о 12.00 або 13.00 годині і триває до 15.00 години. Тривалість прийому 1-1,5 години, з них 30 хвилин гості проводять за кавою. Влаштовують з нагоди приїзду та від'їзду послів, високих іноземних осіб та з метою підтримання контактів з іноземними дипломатичними представництвами. Меню враховує національні традиції. Подають одну або дві холодні закуски, одну гарячу закуску, одну чи дві другі страви, десерт, каву, чай.

Прийом-фуршет – влаштовують з нагоди національного свята, ювілейних свят тощо. Без розсаджування за столами (гості їдять та п'ють стоячи). Запрошують залежно від події від 80 до 500 осіб. Час влаштування – 17.00-20.00 години. До складу меню входять усі групи страв. Оформлення страв – банкетне. Всі страви дрібно порціоновані: їх можна наколотити виделкою (або шпажкою) і майже не користуватися ножом.

Прийом-чай, кава – влаштовують тільки жінки та для жінок. Наприклад, дружина міністра іноземних справ влаштовує «Чай» для дружин голів дипломатичних представництв, дружина посла – для дружин інших послів, дружина президента – для дружини президента іншої країни тощо. Час влаштування прийому – між 16.00-18.00 годинами. Тривалість 1-1,5 години. Меню обмежене: легкі закуски, канапе, сандвічі, десерт, кондитерські борошняні та цукрові вироби, цукерки, шоколад у асортименті; фрукти тощо.

Чай чи каву у широкому асортименті подають з цукром, вершками, молоком, варенням, джемом, лимоном, цукатами тощо. Подають десертні та сухі вина, а в деяких випадках – шампанське.

Приладдя столове – набір необхідних речей для їжі: ножі, виделки, ложки, тарілки, що використовуються для сервіровки столу на підприємствах ресторанного господарства.

Прийм «Жур фікс» – звичайно влаштовується дружиною міністра або іншою офіційною особою (у закордонній дипломатичній практиці), або дружиною Президента (у вітчизняній). Влаштовується регулярно, один раз на тиждень, певного дня, об одній і тій же годині протягом усього осінньо-зимового періоду. Прийм схожий на «Чай». Запрошення розсилаються на початку сезону і діють увесь сезон. Залежно від обраного часу проведення може бути віднесеним до денних або вечірніх прийомів.

Продукція власного виробництва – кулінарна продукція, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, що виробляє та продає заклад ресторанного господарства.

Протокол – сукупність правил, умовностей і традицій, у тому числі й при обслуговуванні в ресторанах, барах, що дотримуються представництвом та офіційними особами у міжнародному спілкуванні.

Р

Раціоналізація процесів – це вдосконалення виробничих та управлінських процесів з метою підвищення їх ефективності, зниження витрат та покращення якості продукції або послуг.

Рестайлінг – змінювання фірмового стилю ресторану і дизайну його різних елементів, включаючи логотип.

Ресторан – підприємство ресторанного господарства, що пропонує гостям різноманітні асортименти страв складного й фірмового приготування, високий рівень сервісу, послуги офіціантів, метрдотелів, організацію культурного й розважального дозвілля клієнтів, корпоративного й банкетного обслуговування.

Ресторан вищого класу – підприємство ресторанного господарства, яке

пропонує оригінальний інтер'єр, широкий вибір послуг, комфортність, різноманітний асортимент вишуканих страв.

Ресторанне господарство – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього (згідно з ДСТУ 4281:2004).

Ресторан-гриль – невеликий ресторан або секція ресторану, що спеціалізується на приготуванні м'ясних страв на металевій решітці-гриль.

Ресторан дієтичний – ресторан, в якому меню і режим харчування відповідають потребам дієти. Дієтичні ресторани входять до складу лікувально-оздоровчих комплексів, де значна кількість відпочиваючих туристів потребує дієтичного харчування.

Ресторан класу «люкс» – підприємство ресторанного господарства, яке пропонує сучасний інтер'єр, високий рівень комфортності та різноманітність наданих послуг.

Ресторани на теплоходах – обслуговують пасажирів та туристів, які подорожують. Надаються сніданки, обіди й вечері. Обслуговування здійснюється офіціантами, але може застосовуватися й самообслуговування. На великих теплоходах може бути декілька ресторанів.

Ресторан першого класу – підприємство ресторанного господарства, для якого є характерними звичайність та оригінальність інтер'єру, гармонійність і комфортність.

Ресторан самообслуговування – ресторан, де відвідувачі власноруч підносять від роздавальні до своїх столиків вибрані страви і напої. Відвідувачі або вносять фіксовану суму оплати за вибрані страви незалежно від їх кількості й асортименту, або сплачують їх через касу за встановленими для кожної страви цінами. Ресторани самообслуговування зазвичай створюються для організації швидкого харчування туристів у місцях їх масового перебування.

Ресторан спеціалізований – ресторан, що спеціалізується на приготуванні особливих страв, які складають основу ресторанного меню, а також на особливих формах обслуговування відвідувачів, наприклад, ресторан

національної кухні, ресторан «дарунків моря», «ресторан мисливця» та інші.

Ретельна сервіровка – сервіровка столу, коли узгодження меню здійснюється заздалегідь, зазвичай застосовується при обслуговуванні весіль, ювілеїв тощо.

Родинні ресторани – сучасний варіант стилізації під старомодну кав'ярню. Розташовуються у престижних приміських зонах або недалеко від них. У деяких родинних ресторанах є салатно-десертні бари.

Ручники офіціантські – мають прямокутну форму 40x80 см і використовуються для подачі страв і обслуговування клієнтів.

С

Салат – закусочна страва для приготування використовують сирі, варені, консервовані, квашені та мариновані овочі, фрукти, відварені м'ясні і рибні продукти, дичину та інше.

Серветки – використовуються великі за розміром, так звані наперони (серветки-покривала), і гостьові серветки квадратної форми (розміри 40x40 см, 50x50 см, 60x60 см). Наперони за виглядом, кольором і якістю підбираються відповідно до скатертини та використовуються для прикрашання накритих столів.

Сервізна – приміщення для зберігання і відпуску офіціантам посуду, столового приладдя, білизни; організовується поруч з мийною голового посуду.

Сервірування столу – 1) розміщення у певному порядку та послідовності на столі предметів сервірування: столової білизни, необхідного столового посуду і наборів, квітів тощо; 2) завершальний етап підготовки торговельного залу ресторану до прийому відвідувачів, що доповнює інтер'єр залу ресторану та прискорює процес обслуговування відвідувачів.

Сигарне шоу – це організація дозвілля, під час якого торседор демонструє свою майстерність у професійному виготовленні сигар з наступною їх дегустацією учасниками (присутніми) шоу.

Сировинна політика – це стратегія підприємства, спрямована на забезпечення безперебійного постачання якісної сировини для виробництва продукції, оптимізацію витрат та управління запасами.

Система «перший офіціант» («шеф де ранг») – це французька система обслуговування, коли в кожний зал підприємства призначається відповідальна особа – «метрдетель» або «шеф де зал». Він керує обслуговуванням у залі, зустрічає та пропонує місця відвідувачам, приймає перші замовлення і передає їх офіціантам для виконання, стежить за якістю обслуговування відвідувачів.

Скатертини – відповідають формам і розмірам столів і звисають зі всіх сторін на 25-35 см. Останнім часом все частіше використовуються довгі та широкі (які утворюють красиві складки) скатерті.

Сніданок з шампанським – подається з офіційного приводу. Проводиться у передобідній час і триває протягом 1,5-2 годин. Пропонують різноманітні канапе (маленькі бутерброди) з делікатесами, невеликі холодні та гарячі закуски, можливі гарячі м'ясні страви, десерти.

Сомельє – службовець, який відповідає за подачу напоїв у ресторані і надає відвідувачам рекомендації щодо вибору вин та напоїв.

Спеціалізація ресторанів – особливість яка може виражатись у швидкому обслуговуванні, родинний заклад, тощо. Ресторани можуть спеціалізуватися на приготуванні національних страв, вечерь, сніданків тощо.

Статичне меню – застосовують у ресторанах при готелях. Його склад не змінюється кожного дня. Зміни можливі через включення до нього сезонних продуктів або заміни страв, що не користуються популярністю.

Стіл-експрес – стіл, розрахований на 20 осіб, що має круглу форму із центральною частиною, що повертається, на яку ставлять різні закуски,

Столова білизна – скатерті, серветки, рушники, ручники, що виготовлені із льняних тканин та мають велику міцність.

Столове приладдя – ніж, виделка, ложка, що призначені для перших і других гарячих страв; довжина столового ножа приблизно дорівнює діаметру столової тарілки, довжина виделки і ложки дещо менша; столові ложка і виделка використовуються для перекладання страви із спільної тарілки у тарілку відвідувача.

Страва головна – виготовлена їжа, яка у ресторані замовляється та подається

гостям як основна їжа. Зазвичай це можуть бути м'ясні, рибні страви, дичина, страви з морських продуктів тощо.

Страва дня – 1) головна страва в меню, яка пропонується відвідувачам ресторану тільки у конкретний день. Зазвичай про таку страву повідомляється на початку меню під девізом «шеф-кухар рекомендує». 2) одна зі змін страв, які подають під час сніданку, обіду або вечері, наприклад, закуска, бульйон (суп), основна гаряча страва, десерт.

Т

Технологічні карти – це документи, що містять детальний опис процесу приготування страви, включаючи перелік інгредієнтів, їх кількість, послідовність технологічних операцій та вимоги до якості.

Тітестер – це чайний сомельє, який дегустує чай за кольором, запахом, смаком, визначає регіон, де він вирощений, сорт, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.

Торговельна зала ресторану – основне приміщення, де обслуговують відвідувачів.

Трав'яний чай – настій або «чай», який готують, заливаючи окропом листя або квіти різних трав. Більшість трав'яних чаїв, але не всі, не містять кофеїну.

Трактир – підприємство ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами, розташований біля дороги, з широким асортиментом закусок, гарячих перших та других страв і буфетною продукцією.

Транширування – це нарізання на порції засмажених або зварених цілком курей, індиків, гусей, поросят, окісту або сідла баранчика, риби та подача кожному з відвідувачів тієї частини, яку він забажає.

Туггі-фрутті (італ.) – морозиво із зацукрованими фруктами.

Ф

Фаст фуд – загальна назва ресторану або інших підприємств громадського харчування, де відвідувачам надається швидке обслуговування фірмовими стравами.

Фірмова страва – це страва, яку готують у конкретному закладі ресторанного

господар-ства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності

Форми обслуговування офіціантами розрізняються за такими ознаками: участь персоналу в обслуговуванні – повне та часткове обслуговування офіціантами; за способом розрахунку зі споживачами – з попереднім і наступним розрахунком; за організацією праці офіціантів – індивідуальна та бригадна форми; за повнотою обслуговування – обслуговування споживачів із проведенням культурно-масових заходів і без них.

Форми самообслуговування розрізняють за такими ознаками: участь персоналу в обслуговуванні – повне та часткове самообслуговування; способи розрахунку зі споживачами – з попереднім та наступним, безпосереднім розрахунком; за способом відпускання готової продукції – самообслуговування з вільним вибором страв, відпусканням скомплектованих раціонів харчування.

Французький сервіс – є звичайним для ресторанів високої кухні. Велике блюдо із розкладеною на ньому їжею демонструється відвідувачам. Підходячи з лівого боку, офіціант накладає їжу з блюда гостям у тарілки.

Французькі тоста – скибочки хліба, змочені у яйці й підсмажені.

Фреш-бар – заклад ресторанного господарства, який пропонує широкий вибір фруктових та овочевих свіжовичавлених соків, вітамінних коктейлів. Все готується у присутності клієнта.

Фромажер – 1) той, хто виробляє сир; 2) оптовий або роздрібний торговець сиром.

Фромажері – сироварні або сирні магазинчики, де відвідувачам пропонується понад 200 сортів сиру.

Фруктові приладдя – ніж, виделка, які відрізняються від десертних приладів меншими розмірами, використовуються для подачі фруктів; виделка зазвичай з двома зубцями.

Фудинг – поняття, що надає особливого значення їжі як певному стилю вибору, що часто зустрічається в кухнях стилю «фьюжн» у комбінації з факторами, які

стосуються не стільки до самої їжі, скільки унікальної стильної атмосфери. Ідея **fooding** належить Олександрю Коммасу, головному редактору журналу (ресторанного довідника) Nova. Слово **fooding** створене в результаті злиття їжі (food) з почуттями (feeling). У Парижі щорічно проводиться Виставка смаків, присвячена мистецтву кулінарії, гастрономії й вина, і Тиждень фудинга.

Фумельє – спеціаліст із сигар (сигарний сомельє, професійний дегустатор), який добирає сигари і вміло поєднує з алкогольними напоями. Цей термін походить від двох слів: «сомельє» та ісп. fumar чи франц. fumer.

Фуршет – форма обслуговування в ресторанах, на прийомах, вечірках, коли присутні їдять та випивають стоячи, самостійно накладаючи на свої тарілки їжу або наливаючи у келих напої, що виставлені на великому спільному столі.

Х

Хай-ті – вечірній чай у невимушеній обстановці.

Харчевня – заклад харчування, в якому подавали перші та другі страви, а також можна було випити горілки.

Харчова безпека – це забезпечення того, що харчові продукти є безпечними для споживання, не містять шкідливих мікроорганізмів, токсинів або інших небезпечних речовин. Визначення надано Всесвітньою організацією охорони здоров'я (ВООЗ).

НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – модель управління якістю продукції, система контролю безпеки продуктів харчування від англійської інтерпретації – «Аналіз небезпечних факторів та критичні контрольні точки». Система спрямована на попередження або зниження до допустимого рівня фізичного, біологічного або хімічного ризику зараження продукції шляхом постійного виробничого контролю.

Ц

Циклічне меню – повторюється через деякий період.

РОЗДІЛ 2.ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

А

Альвиця – традиційний солодкий десерт молдовської кухні, що нагадує халву. Основними інгредієнтами є карамель та відвар кореня мильнянки – представника родини гвоздичних.

Антреме – кулінарна подача, що виступає перехідною стравою між основними частинами трапези або перед десертом. Основна функція антреме – нейтралізація або пом'якшення смакових відчуттів після попередньої страви.

Б

Баваруа, або баварський крем – десерт, основними інгредієнтами якого є англійський крем, вершки та желатин. Його смакові характеристики можуть змінюватися шляхом додавання шоколаду, фруктових пюре, горіхів або кави.

Балотин – метод обробки м'ясної сировини, що передбачає повне видалення кісткової основи з цілої тушки птиці та подальше її фарширування начинкою.

Банановий фостер – десерт, у складі якого поєднуються карамелізовані банани, ванільне морозиво та соус із вершкового масла, коричневого цукру, кориці, темного рому та бананового лікеру.

Баранчик – це спеціальний посуд, який використовується для подавання гарячих других страв. Його конструкція являє собою плоску металеву тарілку овальної або круглої форми, що доповнюється кришкою у вигляді дзвона. У закладах ресторанного господарства баранчики використовуються персоналом для отримання страв із роздачі та збереження їхньої температури. Вироби овальної форми зазвичай застосовуються для подавання страв із птиці, риби та дичини, що готуються в соусах, а також відварених чи припущених рибних страв. У круглих баранчиках подають овочеві страви в соусах або млинці. Матеріалом для виготовлення цього посуду іступає мельхіор або нержавіюча сталь.

Білки – незамінні органічні макронутрієнти, що відіграють ключову роль у

життєдіяльності організму. Вони необхідні для формування та відновлення клітин, синтезу ферментів, вітамінів, гормонів і імунних тіл. Білкові молекули складаються з амінокислот, які утворюють широкий спектр структур і функцій.

Бісквіт "Буше" – спеціальний вид бісквіта, що використовується для приготування тістечок "Буше". Відмінною особливістю бісквіта "Буше" є його легкість і повітряна текстура, що досягається завдяки особливій рецептурі та технології приготування. У сирому стані тісто має достатню в'язкість, що дозволяє випікати виріб без розтікання по поверхні дека.

Бісквіт "Дакуаз" – класичний французький бісквіт, у складі якого основну роль відіграють горіхи. До рецептури тіста входять пшеничне та горіхове борошно, зазвичай у рівних пропорціях.

Бісквіт "Масляний" – різновид бісквітного тіста, який готують за стандартною технологією, але з додаванням вершкового масла (приблизно 75% маси борошна). Випічка на його основі має високу калорійність, ніжний смак і характеризується меншою крихкістю під час нарізання. Проте вироби з такого тіста виходять більш щільними, ніж традиційний бісквіт.

Бісквіт "Мох" – кондитерський виріб, що застосовується для декорування десертів. У професійній кулінарії його також називають "молекулярним бісквітом", оскільки для його приготування використовуються спеціальні сифони.

Бланкет – метод нарізки продуктів рівномірними прямолінійними шматочками (брусочками).

Бланманже – це десерт на основі желе, приготований із мигдального або коров'ячого молока. Традиційний рецепт містить мигдальне молоко, рисове борошно або крохмаль, цукор і спеції зокрема ваніль, мускатний горіх тощо.

Бланшування – технологічний процес короткочасної теплової обробки сировини парою, водою або іншими рідинами зокрема бульйоном, цукровим сиропом, сольовими чи кислотними розчинами, для покращення її технологічних властивостей та підготовки до подальшого приготування.

Болоньєзе – італійська страва, що складається з тушкованого м'яса, молока та

томатного соусу.

Борошно – порошкоподібний продукт, що утворюється внаслідок розмелювання зернових культур. Це базовий інгредієнт для приготування борошняних кондитерських виробів.

Борошняні кондитерські вироби – випечені з тіста вироби, які після охолодження декоруються помадами, кремами, горіхами, цукатами, шоколадом та іншими компонентами.

Брауні – традиційний для американської кухні шоколадний десерт, що має вигляд нарізаних прямокутних шматочків пирога.

Брюнуа – техніка нарізання овочів рівними кубиками розміром приблизно 1 або 2 мм. Використовується для моркви, картоплі, огірків, селери, яблук, а також більшості інших овочів і фруктів, за винятком листових (капуста, цибуля, фенхель) та стручкових (горошок, спаржева квасоля тощо).

Букман – традиційний узбецький десерт, що є однією з варіацій халви та за смаком нагадує згущене молоко.

Булочні вироби – випічка, виготовлена з опарного здобного тіста, до складу якого входить високоякісне пшеничне борошно з великим вмістом клейковини.

Бульйон – рідка основа, отримана в процесі варіння м'яса, кісток, птиці чи риби з додаванням коренеплодів (моркви, цибулі, петрушки тощо). Використовується як основа для супів і соусів.

Бульйон грибний – прозорий ароматний бульйон, який готують із сушених або свіжих грибів.

Бульйон з птиці – бульйон, який готують із кісток, потрухів (за винятком печінки) і цілих тушок птиці, що надає йому легкий, насичений смак.

Бульйон кістковий – наваристий бульйон, для варіння якого використовують оброблені трубчасті, тазові, грудні, хребетні, крижові яловичі, свинячі, телячі і баранячі кістки.

Бульйон м'ясо-кістковий – бульйон, що вариться із суміші кісток і м'яса, зокрема грудинки, лопаткової та підлопаткової частин, пружка, а також частин задньої ноги масою 1,5...2 кг.

Бульйон рибний – бульйон, який отримують шляхом варіння риби (переважно з родини окуневих) та рибних оброблених відходів (голів, плавників, шкіри, кісток).

В

Варіння – кулінарний процес теплової обробки продуктів у киплячій воді, бульйоні, молоці або насиченій водяній парі, що дозволяє довести їх до готовності.

Варіння основним способом – метод теплової обробки, при якому продукти повністю занурюють у значний об'єм рідини в глибокому посуді, забезпечуючи рівномірне доведення до готовності.

Варіння за підвищеної температури – метод термічної обробки, що здійснюється при температурах у межах 110...115°C, що досягається завдяки підвищеному тиску в герметично закритих ємностях (наприклад, автоклавах).

Варіння парою – спосіб приготування їжі, за якого продукт піддається впливу насиченої водяної пари без безпосереднього контакту з киплячою рідиною.

Варіння при зниженій температурі – технологічний процес приготування страв, що відбувається за температури, яка не перевищує 90°C, з її стабільним підтриманням упродовж усього періоду термічної обробки.

Вафлі – це кондитерські вироби, що мають форму тонких хрустких пластин, які склеюються між собою помадкою чи іншими прошарками.

Відбивання – механічна кулінарна обробка, що сприяє розм'якшенню підготовлених напівфабрикатів (наприклад, жорстких частин м'яса, товстих листків капусти для голубців) і наданню їм необхідної форми.

Вітаміни – органічні речовини різної хімічної структури, що відіграють важливу роль у регуляції обмінних процесів в організмі, формуванні ферментів, тканин і підтриманні імунного захисту. Людський організм не здатний самостійно синтезувати більшість вітамінів, тому їх надходження забезпечується через харчові продукти.

Волован – невеликий французький закусочний виріб із листового тіста діаметром 4...20 см, що наповнюється несолодкою начинкою (м'ясною,

рибною, грибною). Також терміном "волован" позначають пусті заготівлі з листового тіста.

Вуглеводи – органічні сполуки, що містять вуглець, водень і кисень та є основним джерелом енергії для організму.

Г

Ганаш – кондитерська маса, отримана шляхом змішування шоколаду з вершками високої жирності. Використовується як крем, начинка для цукерок і тістечок, а також як декоративний елемент у десертах.

Гарнір – складова частина страви, яка доповнює основний продукт. Виготовляється на основі овочів, макаронних виробів, круп або зелені, підкреслюючи смакові характеристики м'ясних і рибних страв, а також виконуючи декоративну функцію.

Гратен – кулінарний термін, що позначає страву (солонку або несолонку), яка піддається запіканню в духовці до формування виразної рум'яної скоринки.

Гужери – маленькі вироби кулястої форми з заварного тіста, що містять натертий сир. Вони виключно солоні та зазвичай подаються як закуска до вина.

Д

Джандуйото – відомий десерт, що походить із Туріна, розташованого в італійському регіоні П'ємонт. Представляє собою цукерки, форма яких нагадує перевернутий човен, виготовлені з поєднання шоколаду, горіхів і праліне. Традиційно їх пакують у блискучу фольгу золотистого або сріблястого кольору.

Джезер'є – традиційні східні ласощі турецького походження. Основними компонентами є карамелізований сироп моркви або гранатового соку, який піддається процесу уварювання та желювання.

Джелато – італійський варіант морозива, що має м'яку консистенцію та готується на основі вершків із додаванням різних наповнювачів.

Дисахариди – клас вуглеводів, що характеризується солодким смаком і високою розчинністю у воді. В організмі людини вони розщеплюються на дві молекули моносахаридів: сахароза утворює глюкозу та фруктозу, лактоза – глюкозу і галактозу, мальтоза – дві молекули глюкози.

Дондурма – традиційний турецький заморожений продукт, за текстурою подібний до морозива. До його складу входять молоко, цукор, салеп (згущувач на основі борошна з кореня орхідеї) та мастика. Завдяки цим інгредієнтам дондурма має унікальні фізичні властивості – підвищену щільність і тягучість, що дозволяє вживати її навіть за допомогою ножа. Також вона характеризується повільним таненням порівняно зі звичайним морозивом.

Е

Еклери – кондитерські вироби витягнутої форми, виготовлені з заварного тіста. Вони обов'язково мають солодку начинку, що може включати кремові або інші кондитерські наповнювачі.

Емансе – технологія нарізання овочів, подібна до жульєну, проте застосовується для тих видів овочів, структура яких не дозволяє отримати ідеально рівні смужки через їхню шаруватість.

Енергетична цінність харчових продуктів, або калорійність, визначає кількість енергії, що вивільняється в процесі окислення макронутрієнтів зокрема білків, жирів і вуглеводів, які входять до складу продуктів. Ця енергія використовується організмом для підтримки фізіологічних процесів та життєдіяльності.

Ж

Жардін'єр – спосіб нарізання продуктів у вигляді брусочків із розмірами 5×5 мм та довжиною приблизно 5 см. Найчастіше використовується для таких овочів, як картопля, морква та цукіні.

Жилування та зачищення – технологічний процес обробки м'яса, що передбачає видалення малопоживних утворень, помітних візуально. До них належать сполучна тканина, кровоносні та лімфатичні судини, хрящі, дрібні кісточки, а також можливі забруднення чи крововиливи. У м'ясі яловичини та баранини додатково видаляють надлишковий жир.

Жири – складні органічні сполуки, що є ефірами триатомного спирту гліцерину та жирних кислот.

Жюльєн – спосіб нарізання овочів тонкими смужками, що мають товщину 1...2

мм та довжину 5...7 см. Метод підходить для таких продуктів, як морква, селера, картопля, цибуля-порей, буряк, а також цедра цитрусових.

3

Закуска – подається перед основними стравами під час прийому їжі та може бути як холодною, так і гарячою. Зазвичай її споживають разом із алкогольними напоями (аперитивом).

Закуска гаряча – це страва, для приготування якої використовують дрібно нарізані продукти (м'ясо, птицю, гриби, рибу), що дозволяє вживати її без використання ножа. Від гарячих основних страв вона відрізняється меншою масою, більш вираженим смаком і відсутністю гарніру. Оптимальна температура подачі становить 55...60 °С.

Закуска легка – невеликі порції продуктів, таких як тартинки, картопляні чіпси, солоні горіхи, які часто подають разом із спиртними напоями для стимуляції апетиту перед основним прийомом їжі.

Закуска холодна включає різноманітні салати на основі овочів, м'яса чи риби, а також копченості, мариновані та солоні продукти. Її подають на початку трапези, причому температура подачі не повинна перевищувати 12 °С.

Запікання – один із комбінованих методів термічної обробки харчових продуктів. Процес здійснюється в жаровій шафі з метою доведення страви до повної кулінарної готовності та формування апетитної підсмаженої скоринки. Запикати можна як сирі продукти, так і попередньо термічно оброблені. У разі використання другого методу додають різноманітні соуси, яйця, молоко, а приготування здійснюється у порційних сковорідках, листах, металевих блюдах або формах. Готові запечені страви подають безпосередньо в посуді, у якому вони були приготовлені.

Заправка – це додатковий компонент, що вводиться в страву для покращення її смакових характеристик, але не є обов'язковим у рецептурі. До таких інгредієнтів належать масло, сметана, соуси та інші добавки.

Заправні перші страви – це супи, що готуються на основі бульйонів, відварів або води та містять пасеровані овочі (цибулю, моркву, біле коріння), а також

томат і борошно як загущувач.

Збивання – технологічний процес отримання пінистої маси різного ступеня пишності. Він застосовується у приготуванні білкових кремів, збитих вершків, мусів тощо.

Зукото – італійський торт куполоподібної форми. Основу десерту становить бісквіт, а начинку – рікота, збита з вершками та різноманітними додатковими компонентами, такими як шоколад, горіхи, свіжі та сухофрукти, зефір, мармелад або безе.

Зуппе Інглезе – традиційний італійський десерт на основі бісквітного печива савоярді. У класичному варіанті його просочують лікером Алкермес, проте можливе використання рому або десертного вина Марсала.

I

Ізомальт – це підсолоджувач, що використовується для створення прозорої та міцної карамелі.

K

Кальмари – представники класу головоногих молюсків. Їстівними частинами цих молюсків є мантия (тулуб), печінка, голова та десять щупалець, що оточують голову. За хімічним складом м'ясо кальмара подібне до риби, проте близько третини його білкової складової становить колаген, що надає йому пружної та еластичної текстури. Після варіння м'ясо набуває соковито-щільної консистенції, зберігаючи м'якість.

Канapé – це мініатюрні бутерброди різноманітної форми. Інгредієнти викладаються на м'якуш білого хліба у вигляді композиції та декоруються зеленню або овочами. У холодному вигляді канapé традиційно подають як закуску до аперитиву, а у гарячому – перед подачею основної страви.

Канолі – класичний десерт сицилійської кухні, що являє собою обсмажені у фритюрі трубочки з тіста, наповнені кремовою начинкою.

Капусняк – це перша страва української кухні, основним інгредієнтом якої є квашена капуста.

Карамель – кондитерський виріб, отриманий шляхом нагрівання цукру або

уварювання цукрового сиропу з додаванням крохмальної патоки чи інвертного сиропу. Залежно від температури нагрівання, має пластичну або тверду консистенцію. Натуральний колір варіюється від світло-жовтого до темно-коричневого. До складу входять сахароза, мальтоза та глюкоза.

Карпаччо – це страва, що складається з тонко нарізаних шматочків сирого м'яса, поданих із соусом.

Карпаччо – це техніка нарізування продуктів надзвичайно тонкими скибочками. Вона використовується для приготування страви «Карпаччо», що може містити сиру яловичину, рибу, овочі або фрукти.

Касата – традиційний десерт, що походить із міста Палермо. Він являє собою морозиво, доповнене льодяниками, сушеними фруктами та горіхами. Оригінальна сицилійська касата складається з круглого бісквіта, просоченого фруктовим соком або лікером, та шарів рікоти, цукатів і шоколадного або ванільного крему. Поверхня десерту декорується марципаном та пастельними льодяниками рожевого і зеленого кольору.

Кекси – це борошняні кондитерські вироби, що мають підвищений вміст цукру, яєць і масла. До їхнього складу можуть входити родзинки, цукати, горіхи та інші ароматизовані інгредієнти. Випікаються із прісного або дріжджового тіста у спеціальних формах.

Кисіль – це солодка драгледоподібна страва, яка готується на основі свіжих або сушених фруктів і ягід, соків, сиропів, варення чи молока. Для загущення використовують картопляний або кукурудзяний крохмаль, а інколи – зернову закваску.

Клафуті – традиційний французький десерт, який поєднує характеристики запіканки та пирога. Фрукти, залиті рідким солодким яечним тістом, схожим на млинцеве, випікаються у формах для запікання. Класичний варіант передбачає використання вишні з кісточками.

Кокільниця – це спеціальний металевий посуд у вигляді мушлі, що використовується для запікання та подачі рибних страв, зокрема судака, а також морепродуктів.

Кокотниця – невеликий металевий кухлик, призначений для приготування та подачі гарячих закусок, таких як гриби у сметані, краби, птиця або овочі з соусами. Її об'єм становить приблизно 90 см³. Виготовляється з мельхіору або неіржавіючої сталі.

Конкасе – техніка нарізання продуктів дуже дрібними кубиками, яка найчастіше застосовується для томатів і перцю. Для підготовки помідори надрізають, обдають окропом, знімають шкірку, розрізають упоперек, видаляють насіння, а м'якоть нарізають кубиками розміром 0,5...1 см.

Конфі – метод термічної обробки, що передбачає приготування продукту у власному жиру при відносно низьких температурах, зазвичай у межах 70...130 °С.

Краб – великий морський рак, маса якого може досягати 3...5 кг. Їстівними частинами є м'ясо, розташоване у клешнях, ходильних кінцівках та абдомені. Для харчової промисловості придатні лише самці.

Кракелін – це кондитерський елемент, що представляє собою тонкий шар замороженого пісочного тіста. Під час випікання воно тріскається, утворюючи характерний візерунок на поверхні виробу.

Крамбл – десерт, що нагадує запіканку або пиріг. Його основна особливість – велика кількість соковитої начинки, покритої золотавою розсипчастою крихтою, виготовленою з пісочного тіста або пластівців.

Креветки – морські ракоподібні, що досягають довжини до 15 см та маси близько 75 г. М'ясо креветок є цінним джерелом білків та мінералів. Їстівною частиною вважається шийка (абдомен), а вихід готового продукту становить 30...40%.

Крем – десерт, основними інгредієнтами якого є яйця, свіжий сир, сметана та желатин. До його складу можуть входити додаткові компоненти, такі як фрукти, цукати, горіхи або кава; це м'яка пастоподібна маса, що виготовляється на основі вершків або вершкового масла з додаванням цукру. Використовується як начинка та декоративний елемент для тістечок і тортів. До складу можуть входити яйця, молоко, а також ароматизатори та смакові добавки, зокрема

ваніль або какао-порошок.

Крем білковий – це напівфабрикат кондитерського виробництва, основою якого є збиті яєчні білки з додаванням цукру або цукрового сиропу.

Крем Гляссе – масляний крем, що готується на основі яєць без використання молока.

Крем Дипломат – поєднання заварного крему та збитих вершків.

Крем заварний – кремівий кондитерський напівфабрикат, який готується шляхом заварювання молока або вершків при температурі 105...110 °С з додаванням яєць, цукру або гарячого сиропу.

Крем Каталана – заварний крем на основі яєчного жовтка, поверхня якого покривається карамелізованим цукром.

Крем масляний – це пластична пінистоподібна маса, створена на основі вершкового масла, цукру та яєць. Використовується як оздоблювальний напівфабрикат у виробництві борошняних кондитерських виробів для декорування, прослоювання та покриття коржів, а також для наповнення порожнистих виробів. Масляні креми вирізняються приємним смаком та естетичним виглядом, проте мають низьку стійкість при зберіганні через високий вміст молочних компонентів, яєць і підвищену вологість, що створює сприятливе середовище для розмноження мікроорганізмів.

Крем Шантильї – це збиті вершки.

Крем Шарлот – класичний масляний крем, що готується на основі молока та яєць.

Креманки – спеціальний посуд, призначений для подачі десертів, таких як морозиво, креми або збиті вершки. Виготовляються з мельхіору або неіржавіючої сталі, можуть бути високими або низькими, причому мельхіорові варіанти завжди мають високу форму. Об'єм креманки становить 150...200 см³.

Крем-брюле – десерт, приготований із заварного крему, вкритий карамельною скоринкою, подається при кімнатній температурі.

Крокембуш – це традиційний французький десерт, що має форму високого конуса, складеного з профітролей із начинкою. Елементи з'єднуються

карамеллю або спеціальним солодким соусом, а зверху десерт декорується карамельними нитками, зацукрованим мигдалем, фруктами чи кристалізованими квітами.

Крудіте – техніка нарізання сирих овочів на дрібні однакові шматочки.

Крутон – це маленька грінка або підсмажений кубик хліба, який подають до супів, салатів чи овочевих страв.

Кулінарія – це наука та мистецтво приготування якісної їжі та напоїв.

Кулінарна продукція – це сукупність страв, кулінарних виробів та напівфабрикатів.

Кулінарний виріб – готовий до споживання харчовий продукт або їхня комбінація, що може потребувати додаткових обробних операцій, таких як охолодження, розігрівання, поділ на порції або декорування.

Кулінарний напівфабрикат – це продукт або група продуктів, що пройшли попередню обробку, але не досягли повної готовності, і призначені для подальшого приготування кулінарних виробів.

Кулфі – традиційний індійський холодний десерт, за текстурою та смаком схожий на морозиво. Відрізняється виразним ароматом спецій, таких як кардамон, а також фісташками.

Л

Лазанья – страва, що складається з шарів локшини, запечених разом із м'ясом та пармезаном у м'ясному соусі.

Лангусти – великі морські ракоподібні, що досягають довжини 30...40 см і маси до 4 кг. Основна частина їстівного м'яса міститься в черевній частині. Постачаються переважно в замороженому вигляді, рідше – живими або консервованими.

М

Маринування – це метод хімічної кулінарної обробки, що передбачає витримування продуктів у розчинах харчових органічних кислот. Такий процес сприяє наданню стравам характерного смаку й аромату, а також пом'якшенню сполучної тканини м'яса та риби.

Марі-Антуан Карем – видатний кухар, який вважається одним із засновників сучасної кулінарії. За свою майстерність отримав титул «кухаря королів і короля кухарів».

Мармелад – це кондитерський виріб, виготовлений на основі фруктової маси, увареної з цукром, із додаванням загусників (пектину, агар-агару) та ароматичних компонентів.

Марципан – щільна мигдальна маса, отримана шляхом подрібнення мигдалю з яєчним білком. Широко застосовується у кондитерській сфері, зокрема для створення петіфур і декорування фруктових тортів.

Маседуан – спосіб нарізки продуктів у вигляді кубиків із гранями 4...5 мм. Використовується для підготовки кабачків, картоплі, моркви, буряка та селери.

Маскарпоне – м'який вершковий сир італійського походження, який є ключовим інгредієнтом у приготуванні десерту тірамісу.

Медяники – кондитерський виріб, що за текстурою та смаком нагадує пряники. Випікаються у вигляді пластів, які мають форму кондитерського листа. Готові пласти прошаровують фруктовою начинкою, накладають один на інший, а верхній шар покривають тиражним сиропом або помадкою. Після охолодження нарізають порційними шматками певної геометричної форми (прямокутної або квадратної).

Менажниці – це металеві порційні тарілки овальної або круглої форми, що мають роздільні секції. Випускаються варіанти з двома або трьома відсіками, призначеними для подачі страв із комплексним гарніром.

Меренга – повітряна кондитерська маса, отримана шляхом збивання яєчних білків із цукром. Відповідно до способу приготування розрізняють французьку, швейцарську та італійську меренгу.

Миття – процес механічної обробки продуктів водою, у ході якого з їхньої поверхні усуваються забруднення та частково зменшується кількість мікроорганізмів.

Мідії – двостулкові молюски, що широко використовуються у кулінарії. Їхнє м'ясо характеризується високою харчовою цінністю та ніжним смаком.

Мільфей – страва з листового тіста, що має багат шарову структуру. Може виступати як десерт із кремовими прошарками або як закуска.

Мірпуа – спосіб нарізки овочів довільної форми з розмірами від 1 до 3 см³. Використовується для овочевих сумішей, що додаються у бульйони, зокрема з цибулі, селери, моркви, а також, за потреби, томатів, пастернаку чи кореня петрушки.

Мітараші-данго – традиційна японська страва у вигляді кульок із рисового борошна, які можуть містити різноманітні начинки, зокрема горіхи, джем, шоколад або солодку пасту з червоної квасолі.

Молекулярна кухня – напрям у трофології, що вивчає фізико-хімічні зміни, які відбуваються під час приготування їжі. Послідовники цього підходу враховують наукові механізми перетворення інгредієнтів під впливом кулінарної обробки.

Моносахариди – група простих вуглеводів, що мають солодкий смак і добре розчиняються у воді. До них належать глюкоза, фруктоза та галактоза.

Морський гребінець – представник двостулкових молюсків, їстівними частинами якого є мускул та мантия.

Мус – ніжна десертна страва, яка має повітряну консистенцію та за своєю суттю є збитим желе.

М'ясо – це харчовий продукт, що являє собою оброблені туші або їхні частини, які складаються з різних тканин, зокрема м'язової, сполучної, кісткової, жирової, а також залишкової крові.

Н

Напівфабрикати великошматкові м'ясні – це обвалені шматки м'яса, що являють собою м'якоть, отриману з окремих частин півтуш і туш. Вони мають форму великих шматків, які очищені від сухожилів та щільних поверхневих плівок, при цьому містять міжм'язову, сполучну та жирову тканину. Поверхня таких напівфабрикатів повинна бути рівною, без завітраних ділянок і з акуратними краями.

Напівфабрикати дрібношматкові – отримують шляхом нарізання

знежилованого м'яса на невеликі шматки, з яких готують такі страви, як азу, гуляш, бефстроганов, піджарка, м'ясо для шашлику тощо.

Напівфабрикати натуральні м'ясні – це шматки м'яса визначених або довільних розмірів, маси та форми, отримані з відповідних частин туші та підготовлені для подальшої термічної обробки.

Напівфабрикати паніровані – виготовляють із м'яса частин туш, які мають жорсткішу м'язову тканину, що потребує додаткового механічного розпушення під час приготування. Для збереження соковитості такі напівфабрикати обволікають паніровкою, що може бути сухою (борошно, сухарі) або вологою (льезон).

Напівфабрикати порційні – складаються з одного або двох шматків м'яса однакової маси, які використовуються для приготування цілими порціями.

Напівфабрикати січені – це вироби, основним інгредієнтом яких є м'ясний фарш. Окрім м'ясної сировини, під час їх виготовлення додають меланж, яєчний порошок, пшеничний хліб, білкові компоненти соєвого та молочного походження, плазму крові, подрібнену цибулю, овочі (капусту, картоплю, моркву), а також борошно та спеції.

Напівфабрикати ферментовані – це продукти з подовженим терміном зберігання (до 3 тижнів) та збільшеним виходом після термічної обробки. До складу маринадів, у яких вони витримуються, входять прянощі, зелень, сіль, ароматичні компоненти, ферментні речовини, різноманітні добавки, рослинна олія та консерванти, що сприяють збереженню свіжості.

Нуазет – спосіб нарізання овочів, при якому спеціальним нуазетним ножем із них формують кульки, що за формою нагадують горіхи.

О

Обвалювання – технологічний процес відокремлення м'язової тканини від кісток. Ця процедура виконується з максимальною точністю, щоб запобігти залишенню м'яса на кістках і уникнути надмірно глибоких надрізів у м'ясних шматках (до 10 мм).

Обсмалювання – операція термічної обробки, що виконується з

використанням газових пальників для видалення залишків шерсті та волосків з поверхні оброблюваних продуктів (таких як голови, ноги великої рогатої худоби та тушки птиці).

Огюст Ескоф'є – французький ресторатор, кулінарний критик і письменник, відомий популяризатор класичної французької кухні. Він удосконалив і розвинув концепцію «високої кухні», започатковану Марі-Антуаном Каремом, та отримав почесне звання «короля кухарів і кухаря королів». Його праця «Кулінарний путівник» залишається актуальною як збірка рецептів і як навчальний посібник із кулінарного мистецтва.

Омари – представники великих ракоподібних, маса яких може коливатися від 4 до 10 кг. Вони мають коротке черевце та потужні клешненосні кінцівки. Довжина їхнього тіла становить приблизно 50...60 см, а вага може перевищувати 8 кг. Основна частина м'яса міститься в черевному відділі та клешнях. В основному омарів реалізують у замороженому вигляді, рідше – живими або консервованими.

Опара – це рідке тісто, що складається з борошна, дріжджів і рідини, до якого в деяких випадках додають цукор. Вона є основою для приготування дріжджового тіста та готується безпосередньо перед його замісом.

Очищення – процес видалення з сировини або готового продукту всіх неїстівних фрагментів і сторонніх домішок.

II

Пакоджет – сучасна технологія, що дозволяє гомогенізувати заморожену до мінус 20...мінус 22 °С масу-шюре без її попереднього розморожування.

Панакота – традиційний десерт із північної Італії, що виготовляється на основі вершків, желатину, цукру та ванілі.

Панірування – технологічний процес покриття напівфабрикатів шаром борошна, сухарів або інших панірувальних матеріалів для створення хрусткої скоринки під час термічної обробки.

Панфорте – традиційні італійські ласощі, які зазвичай готують на Різдво. Це щільний пряник або пиріг, що містить мигдаль, горіхи, сухофрукти та ягоди.

Папільйот – метод термічної обробки, при якому продукти готують, загорнувши їх у папір або фольгу.

Париж-Брест – французький десерт, виготовлений із заварного тіста та заварного крему зі смаком праліне. Має круглу форму, посипається мигдалевими пластівцями та може подаватися як тістечко або торт.

Пармезан – один із найтвердіших італійських сирів, що походить із міста Парма. Завдяки своєму насиченому смаку широко застосовується в італійській кухні.

Парфе – це густий, але водночас ніжний заморожений десерт, до складу якого входить сироп.

Пасерування – процес нагрівання продуктів із додаванням жиру або без нього за температури, що не перевищує 120...130°C, без утворення золотистої скоринки. Вміст жиру становить 15...20% від загальної маси продукту.

Паски – це здобні вироби, які випікають із дріжджового (опарного) тіста з додаванням родзинок, цукатів і кориці, тощо. Випікаються у формі циліндра, а після охолодження їхню верхню частину покривають глазур'ю, тиражним сиропом або посипають цукровою пудрою. Вага виробу варіюється від 100 г до 1 кг.

Пастила – традиційний солодкий виріб російської кухні. Виготовляється зі збитого пюре кислуватих сортів яблук або ягід, з додаванням меду або цукру та збитих яєчних білків.

Патока – продукт часткового гідролізу крохмалю, який здійснюється за допомогою розведених кислот або ферментів.

Пахлава (баклава) – популярний кондитерський виріб, що складається з шарів тонкого листового тіста, горіхової начинки та просоченого сиропом. Є традиційною стравою кухонь східних народів, зокрема турецької, азербайджанської, арабської та кримськотатарської.

Пашмак – різновид цукрової халви, до складу якої входить борошно та гранатовий сік.

Пашотниці – це невеликі каструльки, виготовлені з мельхіору або нержавіючої

сталі, що використовуються для подачі до бульйону гарячих яєць, зварених «у мішечок»..

Пейзан – спосіб нарізання овочів, таких як морква, буряк, ріпа, картопля, цибуля-порей, капуста та селера, на тонкі шматочки або скибочки. Форма нарізки може бути квадратною або круглою, з розмірами приблизно 1×1 см або діаметром 1...1,5 см для кружечків. Ця техніка передбачає збереження природного вигляду овоча, тому форма нарізаних фрагментів може варіюватися залежно від продукту, з площею близько 1 см² і товщиною 1...2 мм.

Пектинові речовини – група вуглеводних сполук, які є складовими частинами овочів і фруктів. До цієї категорії належать протопектин, пектин, а також пектинова та пектова кислоти.

Персик Мельба – класичний десерт на основі морозива, створений французьким кулінаром Огюстом Еськоф'є, який працював шеф-кухарем у лондонському готелі «Савой». Десерт названий на честь оперної співачки Неллі Мельба і складається з очищених від шкірки половинок персика, малинового соусу та ванільного морозива.

Печиво – це борошняні кондитерські вироби різної форми та розміру, виготовлені з бісквітного, пісочного або мигдального тіста. Для надання смаку та аромату можуть містити різноманітні добавки.

Пікантний – означає страву з гострим, насиченим або апетитним смаком.

Пітта – традиційний плоский хліб круглої форми, що складається з двох шарів. Зазвичай його розрізають і наповнюють різноманітними начинками.

Піца – кулінарний виріб із тіста, сформованого у вигляді основи-тарілки, яку наповнюють начинкою. Класичні інгредієнти включають сир, томати та зелень.

Полісахариди – це складні вуглеводи, які складаються з численних молекул глюкози. До цієї групи належать крохмаль, глікоген, інουλін і клітковина. Оскільки вони не мають солодкого смаку, їх також називають несахароподібними вуглеводами.

Порційна сковорода – використовується як для приготування, так і для подачі гарячих других страв, зокрема яєчні, крупників, запечених страв і солянки.

Виготовляється з алюмінію або неіржавіючої сталі, а стандартні діаметри становлять 140, 170, 190 та 210 мм. Порційні сковорідки з мельхіору мають поліровану внутрішню поверхню, що робить їх придатними для приготування та подачі порційних гарячих закусок (наприклад, сосисок, тефтелів у соусі, омлетів), а також гарячих солодких страв (суфле, запіканок тощо).

Праліне – густа маса, що складається з подрібнених смажених горіхів і цукру, до якої можуть додаватися кондитерський жир, масло какао та ванілін. Вміст горіхового жиру в праліне повинен становити не менше 10 %.

Припускання – це метод термічної обробки продуктів, при якому варіння здійснюється у малій кількості рідини (води, молока, бульйону або відвару). Продукт занурюють у рідину приблизно на третину його об'єму, накривають кришкою і нагрівають. Нижня частина вариться у рідині, а верхня – під впливом пари. Завдяки цьому способу кулінарної обробки зменшується втрата поживних речовин у відварі порівняно зі звичайним варінням. Продукти, що містять велику кількість вологи, можуть припускатися у власному соку без додавання рідини.

Профітролі – мініатюрні вироби французької кухні з заварного тіста, розмір яких не перевищує 4 см у діаметрі, що наповнюються різними начинками.

Пряники – борошняні кондитерські вироби, які можуть бути заварними, сирцевими, ваговими або штучними. Вони виготовляються з борошна, цукру, патоки та меду, а для надання аромату додається суміш подрібнених прянощів, зокрема кориці, гвоздики, чорного та запашного перцю, бадьяну, мускатного горіха, кардамону й імбиру. Штучні пряники можуть мати фруктову-ягідну або молочну начинку.

Пудинг – традиційний англійський десерт, що готується на водяній бані. До його складу входять яйця, цукор, молоко та борошно.

Р

Равіолі – це традиційні італійські макаронні вироби, які складаються з тонкого тіста, наповненого різноманітними начинками. Вони є аналогом вареників в українській кухні та пельменів у російській, але, на відміну від останніх,

можуть мати солодкі начинки з фруктів або ягід. Крім того, їхнє тісто виготовляється з борошна твердих сортів пшениці.

Раки – основні промислові безхребетні мешканці внутрішніх водойм України. Найбільше значення мають вузькопальцеві та широкопальцеві види, які високо цінуються завдяки значному вмісту їстівної частини (27...30%). Річкові раки мають забарвлення від темно-коричневого до чорного, тоді як озерні – світліші, із зеленкуватими, блакитними або червонуватими відтінками. Їхнє біле, ніжне, соковите м'ясо має характерний аромат і є джерелом цінного білка та мінералів, зокрема кальцію.

Ревані – традиційний турецький пиріг, що готується з комбінації манної крупи та борошна і просочується цукровим сиропом.

Рецептура – це встановлене співвідношення інгредієнтів у харчових продуктах, що визначає їхню поживну цінність, органолептичні характеристики та кінцевий вихід готової страви.

Рікота – традиційний молочний продукт італійської кухні. Хоча його часто називають сиром, насправді рікота виробляється не з молока, а з сироватки, яка залишається після виготовлення моцарели та інших сирів. Її широко використовують у кондитерському виробництві як основу для кремів і начинок у десертах та випічці.

Розсольник – це перша страва, ключовим інгредієнтом якої є солоні огірки, що надають їй характерного смаку.

С

Сабайон – один із найвідоміших десертів італійської кухні, який являє собою яєчний крем із додаванням вина, найчастіше марсали або просекко. Традиційно подається в келиху, посипаному цукровою пудрою, разом із бісквітним печивом або свіжим інжиром.

Самбук – охолоджений десерт, приготований шляхом збивання фруктового пюре з додаванням цукру та яєчного білка.

Сандей (санді) – різновид десерту на основі морозива, що складається з кульок пломбіру, прикрашених фруктовим сиропом, желе, подрібненими горіхами,

шоколадом, збитими вершками та ягодами.

Семіфредо – традиційний італійський десерт, що нагадує домашнє морозиво. Готується на основі жовтків та жирних вершків, доповнених різноманітними інгредієнтами, такими як горіхи, фрукти, ягоди чи шоколад.

Сир «Котедж» – це зернистий молочний продукт, що складається з дрібних сирних зерен, занурених у вершки.

Сир «Філадельфія» – м'який вершковий сир із ніжним смаком молока та вершків, який є класичною основою для приготування чізкейків.

Сировина – це вихідні продукти, що підлягають подальшій обробці та перетворенню в напівфабрикати або готові вироби.

Сігле – техніка нарізки, що застосовується для овочів із багат шаровою структурою, які неможливо подрібнити у вигляді ідеальних кубиків. Товщина таких шматочків становить 2...3 мм. Використовується переважно для нарізання ріпчастої цибулі та цибулі-шалот.

Ск'ячата – традиційний тосканський пиріг, який вирізняється великою кількістю соковитої начинки з винограду, а також рум'яною карамелізованою скоринкою з медовим ароматом.

Смаження – метод термічної обробки харчових продуктів із використанням жиру (у значній або незначній кількості). У процесі утворюється хрустка рум'яна скоринка, що надає продуктам виразний смак і аромат.

Смаження на відкритому вогні – метод, за якого продукт готують над розжареним деревним вугіллям при температурі 180...200°C. Обсмажування здійснюється шляхом розміщення продукту на металевій решітці або насаджування його на шпажку, із періодичним перевертанням для рівномірного приготування.

Смаження основним способом – тепловий процес, що відбувається у наплитному посуді або на електросковороді з використанням невеликої кількості жиру (2...10% від маси продукту). Жир нагрівають до 140-150°C, що сприяє швидкому утворенню підсмаженої скоринки, яка перешкоджає втраті соку.

Смаження у жаровій шафі – спосіб, при якому продукти розміщують у неглибокому змащеному жиром посуді та запікають у жаровій шафі за температури 150...270°C.

Смаження у фритюрі – метод, що передбачає повне занурення продукту у великий об'єм гарячого жиру (фритюру), кількість якого перевищує масу обсмажуваного продукту у 4...6 разів. Температурний режим – 160...180°C, а тривалість приготування варіюється від 1 до 5 хвилин, залежно від розміру та маси продукту. Протягом цього часу виріб рівномірно покривається золотавою скоринкою.

Солянка – це перша страва, що має виражений гострий смак і пряний аромат. В її основі – концентровані м'ясні, рибні або грибні бульйони, до яких додають різноманітні м'ясні та рибні інгредієнти, а також свіжі або сушені гриби. Обов'язковими складниками є солоні огірки, ріпчаста цибуля, томатне пюре, каперси, маслини або оливки.

Сорбе (сорбет) – різновид замороженого десерту, який виготовляється на основі цукрового сиропу та фруктового соку або пюре. Як альтернативу фруктовим наповнювачам можуть використовувати шампанське або вино.

Сортування – технологічний процес поділу сировини або харчових продуктів за якісними характеристиками.

Соте – страва, приготовлена методом сотеювання, що передбачає короткочасне обсмажування продуктів за високої температури в невеликій кількості жиру, з постійним струшуванням для рівномірного обсмаження.

Соте (розроблення тушки птиці) – спосіб поділу тушки птиці на порційні шматки (4, 6 або 8 частин) залежно від її розміру.

Соус – рідка або напіврідка складова страви, що використовується під час її приготування або подається разом із готовою стравою для покращення смаку, аромату та зовнішнього вигляду.

Соуси основні – це соуси, що виготовляються на базі певної рідкої основи та визначеного рецептурою співвідношення інгредієнтів.

Соуси похідні – це різновид основних соусів, до складу яких додані додаткові

інгредієнти та приправи, що змінюють їхній смак і консистенцію.

Соусники – спеціальний посуд, виготовлений із мельхіору або неіржавіючої сталі, представлений у одно- та двопорційних варіантах. Використовується для подавання гарячих закусок і соусів.

Спагетті-айс – десерт німецького походження, основою якого є морозиво, оформлене у вигляді страви зі спагетті.

Спліт банановий – традиційний американський десерт на основі морозива. Складається з очищеного банана, розрізаного вздовж, на який викладаються кульки ванільного, шоколадного та полуничного морозива. Десерт поливається ананасовим і полуничним сиропами, а також шоколадним соусом, після чого посипається подрібненими горіхами, прикрашається збитими вершками та коктейльною вишнею. Подається зазвичай у спеціальному видовженому посуді-човнику.

Стейк – це товстий поперечний шматок м'яса або риби, отриманий шляхом порціонування туші.

Страва – готовий до споживання кулінарний виріб або харчовий продукт, який має завершений вигляд, порціонований і оформлений для подавання.

Су-від – технологія термічної обробки продуктів у вакуумній упаковці за низьких температур із подальшим швидким охолодженням та регенерацією перед подаванням.

Суфле – страва, що готується з протертих основних інгредієнтів, до яких додають яєчні жовтки та збиті білки. До складу можуть входити овочі, риба, фрукти, горіхи та інші компоненти.

Сюпрем – метод розробляння тушки птиці, що передбачає зняття та спеціальну підготовку філе разом із зачищеною криловою кісточкою.

Сютлач – традиційний турецький десерт у вигляді рисового пудингу. Може подаватися як у гарячому, так і в охолодженому вигляді.

Т

Тагани – пристрої, призначені для підтримання в гарячому стані перших і других страв, що подаються споживачам. Тагани заповнюються жевріючим

вугіллям, що забезпечує рівномірний підігрів. Розрізняють таганчики для мисок і баранчиків, а також тагани для сковорідок. Виготовляються з неіржавіючої сталі та піддаються поліруванню для надання естетичного вигляду та забезпечення довговічності.

Тар-тар – метод нарізання продуктів на дуже дрібні кубики однакового розміру, що забезпечує рівномірність текстури та сприяє однорідності смакових характеристик готової страви.

Твіль – різновид тонкого, повітряного тіста, яке в гарячому стані легко набуває необхідної форми. Використовується для створення їстівних кошків, декоративних елементів або як основа для десертів.

Технологічний процес – сукупність послідовних операцій, що здійснюються з харчовими продуктами для доведення їх до стану, придатного для споживання. Включає механічну, термічну та інші види обробки.

Тімбал – кулінарний виріб французької класичної кухні, що являє собою їстівний резервуар або основу, виготовлену з різних видів тіста (хлібного, здобного, бісквітного). Використовується для подавання кремів, мармеладу, цукатів або інших компонентів.

Тірамісу – традиційний італійський багатошаровий десерт, що складається із сиру маскарпоне, кави (переважно еспресо), курячих яєць, цукру та печива савоярді. Має ніжну текстуру та насичений аромат кави.

Тістечка – група кондитерських виробів, що відзначаються порційним розміром, різноманітністю форм і високою енергетичною цінністю. До складу тістечок входить значна кількість масла, цукру та яєць (або лише цукру та яєць). Вироби відрізняються широкою варіативністю смаку, аромату та художнього оформлення. Залежно від форми випуску поділяються на штучні тістечка, торти та вагові десертні вироби

Тісто – це пастоподібна маса різної консистенції, що утворюється в результаті змішування борошна (отриманого шляхом подрібнення зернових або бобових культур) з певною кількістю води, а також (за необхідності) жирів та інших компонентів. Воно є проміжною сировиною для виробництва хлібобулочних і

макаронних виробів, а також використовується для випікання кондитерських виробів.

Тісто бісквітне – один із найпростіших видів тіста, що застосовується у приготуванні тортів, пирогів, печива та кексів. Основний принцип його виготовлення полягає у збиванні яєчно-цукрової суміші з подальшим обережним додаванням борошна. Для приготування цього тіста використовують цілі курячі яйця або меланж.

Тісто дріжджове – складний у приготуванні вид тіста, який потребує дотримання чітких пропорцій та технологічних етапів. Воно використовується для випікання хліба, пирогів, пиріжків, піци, булочок, пончиків, оладок і пасок. Підйом тіста забезпечується активністю пресованих або сухих дріжджів, які сприяють бродінню під час вистоювання та випікання. Основними рідкими компонентами для замішування можуть бути вода, молоко, кефір або інші кисломолочні продукти.

Тісто заварне – тісто, яке відрізняється специфічною технологією приготування: борошно поєднується з рідиною і заварюється при нагріванні. Завдяки цьому воно набуває високої пластичності, що робить його придатним для тонкого розкачування. Заварне тісто використовується як у солодких, так і в несолодких стравах, зокрема для приготування вареників, чебуреків та заварних тістечок.

Тісто листкове – це багат шарове тісто, що виготовляється з використанням значної кількості жирних компонентів, таких як вершкове масло або маргарин. Класична рецептура включає борошно, воду, сіль, вершкове масло та спеціальний жир *beurre sec*, що забезпечує розшарування тіста. Процес приготування є тривалим і технологічно складним. Залежно від складу, листкове тісто може бути дріжджовим, бездріжджовим або містити хімічні розпушувачі, зокрема соду.

Тісто пісочне – це вид тіста, що готується на основі борошна, вершкового масла, яєць і цукру з додаванням мінімальної кількості рідини. Залежно від рецептури, рідкою складовою можуть бути сметана, вершки або йогурт, а

замість вершкового масла іноді використовують маргарин. Пісочне тісто має ніжну, розсипчасту структуру і позбавлене еластичності. Важливим технологічним аспектом є запобігання активації клейковини в борошні, оскільки це може зробити тісто надмірно пружним і ускладнити його розкачування.

Тісто філо – різновид витяжного тіста, яке в процесі приготування ретельно вимішують, розкочують і розтягують до надзвичайно тонкого, майже прозорого стану, порівнянного з товщиною цигаркового паперу.

Торти – це кондитерські вироби з високим вмістом цукру, жирів і яєць, що мають привабливий зовнішній вигляд, складне оздоблення, різноманітні смакові характеристики та обмежений термін зберігання. Декорування здійснюється за допомогою крему, начинок, глазури, помадки, шоколаду, фруктів, ягід та інших елементів.

Тортони – традиційний італійський десерт, основним інгредієнтом якого є мигдальна крихта.

Турне – технологія нарізування овочів, за якої шматочки набувають форми бочечки з гранями. Цей спосіб використовується для картоплі, цукіні, моркви та селери.

Тушкування – це кулінарний метод термічної обробки, що передбачає доведення до готовності попередньо обсмажених продуктів шляхом їхнього подальшого припускання у невеликій кількості рідини (бульйону або соусу) з додаванням спецій і прянощів. Процес здійснюється в закритому посуді, що дозволяє рівномірно прогріти продукт.

У

Устриці – широко розповсюджений вид двостулкових молюсків. Їхнє м'ясо відзначається високою харчовою цінністю та приємними смаковими характеристиками.

Ф

Ф'южн – кулінарний стиль, що поєднує елементи різних гастрономічних традицій у межах однієї страви.

Ферменти (ензими) – органічні сполуки білкової природи, які виконують функцію біологічних каталізаторів, прискорюючи перебіг біохімічних процесів, таких як травлення, дихання та синтез тканин в організмі.

Фламбе – кулінарна техніка, при якій готову або майже готову страву поливають міцним алкогольним напоєм та підпалюють. Вогонь швидко згасає, надаючи страві унікальний аромат і тонку карамелізовану скоринку.

Фламбування – це заключний етап обробки страви відкритим полум'ям після додавання алкоголю (коньяку, лікеру тощо). Процедура часто виконується безпосередньо перед гостями, що додає театральності процесу подачі страви.

Флан – класичний французький десерт, що складається з запеченого крему на основі яєць, вершків та цукру.

Фондан – популярний шоколадний десерт, що має контрастну текстуру: хрустку зовнішню оболонку та рідку середину.

Фондю – група традиційних швейцарських страв, що готуються у спеціальному вогнетривкому посуді – какелоні. В якості основи використовують розплавлений сир, шоколад або джем, а до нього подають шматочки хліба, фруктів чи зефір.

Франжипан – густий мигдальний крем, що використовується як начинка для пирогів, тістечок та інших кондитерських виробів.

Фуа-гра – гусяча або качина печінка, яка використовується для приготування делікатесних страв. У варіантах по-тулузьки та по-strasбурзьки традиційно використовується печінка масою близько 1,5 кг.

Фудпейринг – це техніка комбінування різних продуктів та інгредієнтів на основі їхнього хімічного складу, що враховує гармонійність смакових відтінків та ароматичних сполук.

Х

Халвайтар – традиційна узбецька страва, що має консистенцію рідкої халви.

Хлорофіл – природний зелений пігмент, який міститься в овочах і плодах. Використовується як натуральний барвник у харчовій промисловості.

Холодні страви – це другі страви, які подаються разом із гарніром. До них

належать охолоджені смажені м'ясні, рибні та пташині страви. Вони відрізняються від закусок більшою масою порції та вищою калорійністю.

Ц

Цедра – це верхній ароматний шар шкірки цитрусових плодів без м'якоті, який використовують для надання аромату стравам.

Цитрус – плід цитрусових дерев, до яких належать лимон, лайм, апельсин, грейпфрут та інші представники роду.

Ч

Чізкейк – популярний десерт європейської та американської кухонь, основою якого є м'який сир, наприклад, Філадельфія.

Ш

Шарлотка – це солодкий яблучний пиріг, запечений у тісті. У класичному французькому варіанті для його приготування використовують білий хліб, заварний крем, фрукти та лікер.

Шу – тістечка, виготовлені із заварного тіста, які можуть бути наповнені як солодкими, так і солоними начинками. Основною відмінністю від профітролів є наявність кракеліна на поверхні.

Ю

Юшки – це перші страви, що вирізняються простотою приготування та приємними смаковими характеристиками. До їх складу зазвичай входять картопля, крупи, бобові, макаронні вироби, овочі та гриби

Я

Янчміш – таджицький кондитерський виріб, що складається з подрібнених горіхів і родзинок у співвідношенні 1:1. Суміш пресують із дрібним кукурудзяним борошном, яке виступає як зв'язуючий компонент і становить 1/10 частину маси.

РОЗДІЛ. 3. КЕЙТЕРИНГ

А

Аеро-кейтеринг – надання ресторанного обслуговування на борту авіаційного транспорту. Приготування та пакування продукції здійснюють спеціалізовані кулінарні підприємства, які можуть співпрацювати з кількома авіакомпаніями.

Б

Банкетні столи – великі круглі або прямокутні конструкції, часто розкладні, призначені для проведення офіційних заходів.

Барбекю – організація виїзного заходу за межами міста, що передбачає обов’язкове приготування страв із м’яса, риби та овочів на відкритому вогні або грилі.

Бар-кейтеринг (bar & buffet catering) – комплексне забезпечення фуршетів, “шведських столів” і буфетного обслуговування.

Біопластиковий посуд (PLA – полімолочна кислота) – екологічно безпечний матеріал, виготовлений на основі кукурудзяного крохмалю або цукрової тростини. Візуально схожий на пластик, проте є повністю біорозкладним. Основний недолік – нестійкість до високих температур.

Буфетні столи для кейтерингу – практичне рішення для зручного розміщення страв під час заходу. Вони можуть мати різні розміри, форми та матеріали виготовлення, що дозволяє обрати оптимальний варіант залежно від масштабу події та індивідуальних вимог.

В

Виїзний бар (лимонадний, молекулярний, пивний) – це комплексна послуга, що передбачає організацію мобільного бару на заході. Вона включає встановлення збірної конструкції, яка забезпечує повноцінний процес приготування коктейлів у будь-якому місці незалежно від наявності стаціонарного приміщення. Послуга охоплює роботу професійного персоналу (барменів, їхніх асистентів, офіціантів), забезпечення необхідним обладнанням, інвентарем та посудом, а також доставку алкогольних і безалкогольних напоїв, фруктів, льоду та інших інгредієнтів.

Виїзний коктейль-бар – формат кейтерингу, актуальний для заходів, де основний акцент робиться на спілкуванні гостей, а не на подачі страв. Меню зазвичай включає коктейлі, настоянки, лимонади та смузі. Формати кейтерингу можуть бути різноманітними, включаючи гала-вечері, candy-бар, доставку готових страв, проте перелічені вище варіанти є одними з найпоширеніших.

Виїзне ресторанне обслуговування – комплексна послуга, що охоплює весь процес кейтерингового обслуговування: від сервірування до приготування та вишуканої подачі страв. Характеризується високою мобільністю та можливістю організації заходу в будь-якому місці, визначеному замовником.

Г

Гастроємності – універсальні прямокутні контейнери, що широко застосовуються у сфері торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу. Вони призначені для зберігання, транспортування та демонстрації харчових продуктів і інгредієнтів. Залежно від матеріалу виготовлення гастроємності поділяються на: *нержавіючі гастроємності* – стійкі до корозії та механічних пошкоджень, не впливають на смакові якості продуктів і зручні в експлуатації. Витримують високі температури, підходять для використання в печах різних типів; *полікарбонатні гастроємності* – легкі, морозостійкі, не поглинають запахи, що мінімізує втрати продуктів під час зберігання. Можуть бути прозорими або забарвленими; *пластикові гастроємності* – економічний варіант, що відзначається герметичністю, яскравим забарвленням та зручністю для зберігання і транспортування продуктів. Не вбирають запахи, що робить їх оптимальним вибором для короткотривалого зберігання їжі.

Готельний кейтеринг – організація харчування для гостей готелів, що передбачає надання комплексного меню та обслуговування на території закладу.

Д

Диспенсери гарячих напоїв – спеціалізоване обладнання, призначене для зберігання та розливу гарячих напоїв (кава, чай, гарячий шоколад) під час заходів. Забезпечують ефективне та зручне обслуговування великої кількості гостей.

Додаткові кейтерингові послуги – включають організацію культурно-розважальних програм, дизайнерське оформлення приміщення для заходу, а також прибирання після його завершення.

Е

Евент-кейтеринг – послуга кейтерингового обслуговування спеціалізованих подій.

Експрес-доставка – сервіс оперативного транспортування попередньо замовлених страв, приготованих на базі кейтерингової компанії. Обслуговування офіціантами не передбачене, однак можливе сервірування на місці за запитом клієнта.

І

Ізотермічні бокси – спеціалізовані контейнери для зберігання та транспортування холодних страв і напоїв із підтриманням необхідної температури.

К

Кава-станція – автономний модуль для встановлення кавового обладнання в барах, ресторанах та кав'ярнях.

Канді-бар – формат виїзного кейтерингу, популярний на дівич-вечорах, дитячих святах, презентаціях та заходах у сфері fashion-індустрії. Передбачає оформлення окремої зони з десертами (капкейки, тістечка, печиво), які гармонійно поєднуються з тематикою заходу завдяки декору та підбору посуду.

Каркасні тенти – мобільні конструкції, що забезпечують захист від сонячного випромінювання, вітру та опадів під час проведення заходів на відкритому повітрі.

Картонний посуд – екологічно безпечна упаковка, виготовлена з паперу за спеціальною технологією. Використовується для пакування піци, фастфуду та інших страв, є біорозкладним.

Кейтеринг – сфера ресторанного бізнесу, що передбачає організацію харчування та обслуговування на виїзних локаціях. Основні напрямки: 1. *корпоративний кейтеринг* – забезпечення харчуванням співробітників компаній

у стаціонарних або виїзних форматах; 2) *подієвий кейтеринг* – комплексне обслуговування заходів (банкетів, фуршетів, весіль тощо) із залученням кухарів, офіціантів, барменів та іншого персоналу.

Кейтеринг на будівельних майданчиках – послуга з організації харчування працівників будівельних об'єктів, що включає доставку продуктів та готових страв безпосередньо на місце роботи.

Кейтеринг напоїв і коктейлів – організація мобільного бару на заході, що включає професійного бармена, помічників та офіціантів, а також спеціальне обладнання для приготування, подачі та оформлення напоїв. Дана послуга може виступати як самостійний елемент заходу або органічно доповнювати інші формати кейтерингу. Важливо розрізняти коктейльний кейтеринг та «коктейль» як формат подачі страв і напоїв.

Кейтеринг поза рестораном – ресторанне обслуговування на території замовника. Такий формат дозволяє обслуговувати заходи з великою кількістю гостей, які не можуть бути розміщені у приміщеннях ресторану. Приготування страв здійснюється на кухні ресторану, після чого вони транспортуються до місця проведення події. Відповідальність ресторану включає якість приготування, доставку, сервірування, обслуговування персоналом, прибирання після заходу та розрахунок із замовником.

Кейтеринг у приміщенні – одна з найпоширеніших форм кейтерингу, що поєднує традиційне ресторанне обслуговування з використанням спеціально обладнаних банкетних залів. Приміщення розраховані на різну кількість гостей (від двохсот до кількох тисяч осіб) і забезпечені всім необхідним – кухонним обладнанням, холодильними камерами, зонами для санітарної обробки, складами для зберігання посуду, текстилю та декоративних елементів. Такий формат дозволяє значно оптимізувати процес підготовки заходу та скоротити витрати на транспортування інвентарю.

Кейтеринг-банкет – повноцінне ресторанне обслуговування урочистих заходів (весіль, ювілеїв, корпоративних подій тощо), що передбачає сервірування столів, оформлення приміщення, залучення офіціантів та приготування страв

безпосередньо на місці проведення заходу.

Кейтеринг-послуг – комплексне виїзне ресторанне обслуговування, що включає приготування, подачу та обслуговування гостей.

Кейтерсь – спеціаліст з організації виїзного ресторанного обслуговування, який володіє професійними знаннями у сфері гастрономії, логістики та ресторанного менеджменту. Він забезпечує комплексну організацію банкетів, має налагоджені контакти з постачальниками, кухарями та персоналом, орієнтується на ринку продуктів та інвентарю, а також знає особливості подачі страв і напоїв відповідно до гастрономічних традицій.

Коктейль-кейтеринг – легкий формат кейтерингу, що передбачає подачу закусок та напоїв, включаючи авторські коктейлі та мобільний бар.

Коктейльні (барні) столи – високі столи компактного розміру, зазвичай зі складною конструкцією, що використовуються для заходів у форматі фуршету або коктейльних прийомів.

Контейнери для роздачі їжі – спеціалізовані ємності з розділеними секціями для транспортування та подачі різних страв.

Концертний кейтеринг – кейтерингове обслуговування концертів, організоване відповідно до технічного та гастрономічного райдера артистів.

Корпоративний (офісний) кейтеринг – організація харчування для співробітників великих підприємств шляхом приготування обідів безпосередньо в офісі або доставки готових страв. Може включати надання напівфабрикатів з подальшим доведенням до готовності, роздачу порційних обідів або доставку страв в одноразовому посуді.

Л

Локаційний кейтеринг – організація харчування на вибраній замовником локації (офіс, готель, парк, приватний двір тощо), що включає: приготування та доставку страв; сервірування та оформлення столів; подачу їжі та напоїв; обслуговування персоналом.

М

Мас-кейтеринг – організація харчування для масових заходів або великої кількості споживачів із використанням стандартизованих процесів та планової системи виробництва.

Меблі для кейтерингу – складні столи, стільці та лавки, що мають металевий каркас і пластикову поверхню. Завдяки складному механізму меблі легко транспортуються та займають мінімальний простір у складеному вигляді.

Меламіновий посуд – вироби з міцного меламінового пластику, що характеризуються високою стійкістю до механічних пошкоджень та подряпин. Доступний у різноманітних кольорах та формах.

Мобільні барні стійки – розбірні конструкції, що можуть бути оснащені підсвічуванням або елементами брендування, забезпечуючи естетичне оформлення зони обслуговування напоїв.

Мости теплові – спеціальні пристрої для підтримання оптимальної температури гарячих страв у процесі сервірування. Забезпечують стабільне збереження тепла та запобігають охолодженню їжі під час подачі.

О

Обігрівачі для кейтерингу – обладнання для створення комфортних температурних умов під час заходів на відкритому повітрі (тераси, шатри, майданчики) в холодний період. Забезпечують рівномірний розподіл тепла без надмірного шуму та дискомфорту.

Обслуговування у приміщенні – формат кейтерингових послуг, за якого страви готуються на власній кухні кейтерингової компанії або безпосередньо на місці проведення заходу. У разі попереднього приготування додатково організовується їх транспортування, сервірування та обслуговування офіціантами.

Одноразовий посуд – вироби з безпечних матеріалів, таких як пластик, папір або біорозкладні матеріали (бамбук, пальмове листя). Використовується для зручності обслуговування на заходах.

Основні кейтерингові послуги – включають приготування та доставку страв, послуги офіціантів, барменів та допоміжного персоналу.

Офісний кейтеринг – організація харчування для корпоративних клієнтів із доставкою страв до офісу або приготуванням обідів безпосередньо на території замовника.

II

Паперовий посуд із ламінованим покриттям – містить внутрішній шар з поліетилену або біополімеру, що забезпечує захист від вологи та використовується для подачі гарячих і холодних напоїв. Частково екологічний, залежно від типу покриття.

Парасолі для кейтерингу – спеціалізоване вуличне обладнання, що використовується для створення тіні та захисту від погодних умов. Виготовляються з алюмінію (легкий і стійкий до корозії), сталі (міцний, але важкий каркас) або дерева (естетичний варіант з обмеженим терміном експлуатації). Тканинне покриття може бути з поліестеру з водовідштовхувальним просоченням або з акрилових волокон із захистом від UV-променів. Основні види: *класичні ресторанні парасолі* – використовуються на терасах кафе та ресторанів; *барні (центральні) парасолі* – компактні, розміщуються над коктейльними столами або барними стійками; *купольні парасолі* – мають збільшену площу накриття та високу стійкість до вітру; *консольні (бічні) парасолі* – мають бічне кріплення, що дозволяє максимально використовувати простір під накриттям.

Пікнік (барбекю-кейтеринг) – формат виїзного ресторанного обслуговування на відкритому повітрі, зазвичай у теплу пору року. Меню включає страви, приготовані на вугіллі (м'ясо, риба), холодні закуски, традиційні літні страви (юшка, окрошка). Для успішного проведення заходу передбачаються навіси, тенти, холодильне обладнання та комфортні зони для розміщення гостей.

Плейс-кейтеринг (контрактний кейтеринг) – довготривале або контрактне обслуговування корпоративного клієнта із регулярною доставкою обідів до віддалених підрозділів компанії.

Повносервісне кейтерингове обслуговування – комплексний формат виїзного ресторанного обслуговування, що передбачає розробку концепції

заходу, складання меню, приготування страв, їх транспортування, обслуговування гостей та забезпечення якісного сервісу. Завершальним етапом є демонтаж обладнання та прибирання території після заходу.

Подієвий кейтеринг – кейтерингове обслуговування, організоване з нагоди певної події (весілля, корпоратив, ювілей тощо).

Поліетилентерефталат (PET) – ударостійкий прозорий матеріал, що використовується для виготовлення одноразового посуду (стаканів, пляшок, контейнерів для холодних страв). Піддається вторинній переробці.

Поліпропілен (PP) – термостійкий матеріал (до +120°C), що використовується для виробництва посуду для гарячих страв і напоїв. Має підвищену міцність, але не є біорозкладним.

Полістирол (PS) – легкий, доступний за ціною матеріал для виготовлення одноразового посуду (стакани, контейнери, кришки). Недоліки: ламкість та низька термостійкість.

Посуд із бамбука – екологічний, міцний матеріал для виготовлення тарілок, столових приборів, паличок. Відрізняється високою вартістю.

Посуд із пальмового листя – 100% натуральний, біорозкладний матеріал із унікальною текстурою, що витримує високі температури.

Посуд з очерету та соломки – екологічний варіант одноразового посуду, який використовується для виготовлення трубочок, контейнерів тощо.

Прилавки пересувні – мобільні конструкції для організації зони видачі їжі на заходах. Забезпечують гнучкість у розміщенні точок обслуговування та зручність у транспортуванні.

Р

Резидентал-кейтеринг – організація харчового обслуговування приватних осіб із забезпеченням приготування та подачі страв у домашніх умовах або на замовленій локації.

Ресепшн-зони – спеціально організовані місця для зустрічі гостей та реєстрації учасників заходу, оснащені відповідними меблями та обладнанням.

Роздрібний продаж готової кулінарної продукції – комерційна діяльність, що

передбачає реалізацію продуктів харчування (бутербродів, кондитерських виробів, напоїв) у рамках масових заходів, таких як спортивні змагання, фестивалі, карнавали.

С

Світлодіодні стрічки – сучасні освітлювальні елементи, що використовуються для декорування столів, барних стійок та інших елементів інтер'єру.

Світлодіодні свічки та ліхтарі – безпечні джерела освітлення, що застосовуються для оформлення столів та зони заходу.

Світлові сфери та кулі – декоративні світильники, які можуть бути підвішеними або плавати у воді, створюючи унікальну атмосферу.

Сервіс на відкритому повітрі – організація виїзного кейтерингу в природних умовах із використанням спеціалізованого обладнання для приготування страв.

Складана конструкція – мобільні меблі та обладнання, що забезпечують легке транспортування та швидкий монтаж.

Соціальний кейтеринг – надання послуг харчування для соціально вразливих груп населення, благодійних організацій, освітніх та медичних закладів. Включає бюджетне або безкоштовне харчування, збалансовані меню та підтримку соціальних ініціатив. Може також передбачати ресторанне обслуговування на території замовника із використанням його інфраструктури.

Станції для приготування їжі – мобільні робочі поверхні для кухарів, виготовлені з нержавіючої сталі та оснащені додатковими функціональними елементами.

Столи для кейтерингу – професійні меблі з легких, міцних матеріалів, що забезпечують зручність у транспортуванні та швидку організацію робочої зони.

Сумка-термос – ізотермічна сумка, призначена для тривалого збереження оптимальної температури продуктів під час транспортування.

Т

Тайм-кейтеринг – одноразове обслуговування заходів (корпоративних подій, урочистостей, виставок) із забезпеченням харчування та відповідного сервісу.

Текстильні елементи – скатертини, чохла, драпірування, що формують

візуальний стиль заходу.

Тент – мобільна конструкція для тимчасового накриття, що використовується для захисту від погодних умов під час заходів на відкритому повітрі. Основні види: каркасні, шатрові, маркізи, пневматичні.

Термоконтейнер – ємність, що дозволяє зберігати температуру готових страв без додаткових джерел енергії.

Транспортний кейтеринг – організація харчового обслуговування на різних видах транспорту (авіаційному, залізничному, морському, автомобільному) із доставкою страв та обслуговуванням пасажирів і персоналу.

Ф

Флейринг шоу – видовишна програма за участю барменів, які демонструють майстерність у жонглюванні пляшками, склянками та іншими елементами барного мистецтва.

Фольговані контейнери з алюмінію – термостійка тара для транспортування та запікання страв, що підлягає вторинній переробці.

Фуршетні столи – високі вузькі столи, зручні для організації прийомів у форматі стоячих фуршетів.

Ч

Чафіндіші – спеціалізовані термоконтейнери з функцією підігріву для підтримання оптимальної температури гарячих страв під час заходів.

В&В кейтеринг (Bed & Breakfast catering) – кейтерингове обслуговування невеликих готелів та мотелів у форматі сніданків та легких закусок.

LED-освітлення – система світлодіодного підсвічування для створення атмосфери та комфортних умов на заходах.

LED-прожектори – освітлювальні прилади для підсвічування великих локацій, шатрових конструкцій, фасадів будівель.

LED-колони та стійки – декоративні елементи, що застосовуються у фотозонах та на входах у локації.

On-premise catering – організація кейтерингового обслуговування із використанням виробничих потужностей на постійній локації (готелі,

конференц-зали, клуби).

Off-premise catering – виїзний кейтеринг, що передбачає приготування їжі на окремій виробничій базі з подальшим транспортуванням та обслуговуванням на території замовника.

VIP-кейтеринг – преміальне обслуговування, що передбачає індивідуальний підхід, висококласний сервіс, вишукане меню та ексклюзивний інвентар. Основні характеристики: авторські страви від шеф-кухарів, професійне обслуговування (сомельє, бармени), персоналізований підхід до оформлення заходу та організації сервісу. Цей формат кейтерингу найчастіше застосовується для приватних прийомів, корпоративних заходів високого рівня та ексклюзивних івентів.

РОЗДІЛ 4. БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

А

Абсент – алкогольний напій, міцність якого зазвичай становить 70% об., хоча може досягати 75...86% об. Головним компонентом абсенту є екстракт гіркої полини, що містить ефірні олії з високим вмістом туйону. Саме ця речовина надає напою його характерні властивості. До складу також входять римський полин, аніс, фенхель, айр, м'ята, меліса, лакриця, дягель та інші ароматичні трави.

Айс-бакет – спеціальний контейнер, призначений для тимчасового зберігання льоду.

Адміністративно-побутова група приміщень бару – комплекс приміщень, що забезпечує належні умови праці та відпочинку для персоналу закладу. До цієї категорії належать кабінет керівника, бухгалтерія, гардероб персоналу, кімнати для офіціантів тощо.

Ампелографія – наука, що вивчає різні сорти винограду та їхню придатність для виноробства, з урахуванням властивостей кінцевого продукту.

Апелясьйон – офіційно визначене та юридично захищене географічне

найменування, яке використовується для позначення місцевості, де вирощують виноград для вин, а також для інших продуктів, таких як сир чи масло. Ця територія має унікальні природні умови та чітко регламентовану технологію виробництва, що визначає характеристики сертифікованої продукції.

Аперитиви – напої, які споживають перед їжею для підсилення апетиту.

Аперитив-бар – заклад, що спеціалізується на подачі напоїв і коктейлів, які сприяють збудженню апетиту. До них належать вермут, сухе вино, горілка, коньяк, віскі, джин, соки, мінеральна вода. Такі бари зазвичай розташовані у фойє або біля входу в ресторан і не передбачають тривалого перебування відвідувачів.

Асамбляж – процес змішування різних партій спиртів, вин або коньяків, переважно в межах одного апелясьйону, з метою покращення їхніх смакових характеристик.

Асамбляжні (купажні) виноградні вина – вина, отримані шляхом поєднання виноматеріалів з різних сортів винограду або суміші кількох сортів (сепаж).

Б

База – це основний компонент коктейлю, що визначає його смак, аромат і загальний характер. Об'єм базового інгредієнта зазвичай перевищує кількість інших складових напою. Залежно від вмісту алкоголю бази поділяють на: *міцноалкогольні* – містять понад 20% спирту. До цієї категорії належать горілка, джин, віскі, ром, коньяк, фруктовো-ягідний бренді, ароматні лікери, напівсолодкі наливки та настоянки. Вони є основою більшості сучасних змішаних напоїв. У разі комбінування класичних баз доцільно поєднувати дистилляти з фруктово-ягідними бренді, наприклад, горілку з абрикосовим бренді або джин із вишневим бренді; *середньоалкогольні* – містять від 9% до 20% спирту та до 10% цукру. сюди входять портвейн, вермут, херес, мадера, марсала, десертні вина, такі як мускатне або токайське, а також сухі червоні та білі вина. такі напої використовуються як база для окремих видів змішаних напоїв, зокрема фліпів, аперитивів та хайболів. сухі вина також можуть виступати основою для групових напоїв, таких як крющони та пунші;

слабоалкогольні – містять до 9% спирту. до цієї категорії належать пиво та медові напої, які частково використовуються як база для змішаних напоїв; *безалкогольні* – включають молоко, вершки, фруктові-ягідні та овочеві соки, які застосовуються як основа для безалкогольних коктейлів.

Бальзами – це міцні алкогольні напої з лікувальними властивостями, що містять екстракти рослинного походження. У їх складі можуть бути запашні смоли тропічних дерев. Купаж бальзамів отримують шляхом настоювання суміші лікарських трав, коріння, бруньок, горіхів, плодів, а також деяких цілющих компонентів тваринного походження.

Бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями – це заклад, що працює за індивідуальними замовленнями гостей, де ключову роль в обслуговуванні відіграють бармени, організуючи подачу напоїв відповідно до побажань відвідувачів.

Барбек – працівник, який виконує функції помічника бармена.

Бар-закусочна – тип бару, який спеціалізується на подачі закусок та сендвічів.

Бари – невеликі заклади ресторанного господарства, що спеціалізуються на подачі різноманітних змішаних напоїв – гарячих, холодних, міцних, слабоалкогольних та безалкогольних. Також у барах пропонують закуски, десерти, кондитерські вироби, хлібобулочну продукцію та супутні товари.

Бари класу «вищий» – заклади, що відзначаються оригінальним дизайном інтер'єру, високим рівнем комфорту та широким асортиментом послуг. Гостям пропонують різноманітні напої, коктейлі на замовлення, а також фірмові напої закладу.

Бари класу «люкс» – це заклади з розкішним інтер'єром, високим рівнем комфорту та широким асортиментом послуг. У таких барах відвідувачам пропонують напої та коктейлі на замовлення, включно з фірмовими авторськими рецептами.

Бари класу «перший» – це заклади, які надають дещо менший спектр послуг. Вони спеціалізуються на приготуванні нескладних коктейлів і напоїв, включно з варіантами на замовлення. Обслуговування здійснюється офіціантами та

барменами.

Бариста – спеціаліст, який професійно займається приготуванням кавових напоїв.

Бармен – спеціаліст, який відповідає за обслуговування гостей у барі. До його обов'язків належать зустріч відвідувачів, надання інформації, прийом та виконання замовлень, а також забезпечення якісного приготування напоїв.

Бар-мобіле – мобільний бар на колесах, оснащений обладнанням, що використовується в мінібарах. Асортимент напоїв формується відповідно до вподобань клієнтів. Обслуговування здійснюється барменом із використанням мобільної барної стійки.

Барна карта – це офіційний перелік змішаних напоїв, які пропонуються в барі чи ресторані. У документі напої розташовують у певному порядку: спочатку аперитиви, далі діджестиви, потім вечірні та групові напої. Також допускається розміщення фірмових коктейлів на початку, дотримуючись тієї ж послідовності.

Барна ложка – спеціальний інструмент, виготовлений із нержавіючої сталі, срібла або пластмаси, що має довгу ручку. Використовується для приготування змішаних напоїв. «П'ятачок» на кінці ложки застосовують для розтирання прямих трав, а коротка ручка слугує для приготування шаруватих коктейлів та подачі морозива.

Барна стійка – це спеціальна меблева конструкція, яка містить усе необхідне обладнання для приготування, зберігання та відпуску напоїв і продукції бару. Її конструкція повинна забезпечувати зручність роботи бармена та створювати комфортні умови для відвідувачів.

Барний кейтеринг – послуга, що передбачає організацію, доставку та обслуговування коктейльного бару на різноманітних заходах. Професійні бармени готують коктейлі безпосередньо на місці, забезпечуючи якісне обслуговування гостей.

Барний комбайн – багатофункціональний пристрій, що поєднує функції блендера, соковижималки та міксера.

Білд – техніка приготування коктейлів, за якої всі компоненти змішуються безпосередньо в охолодженій склянці з льодом. Напій подається з льодом. Метод використовується для приготування довгих напоїв та коктейлів, що не містять підсолоджувачів або емульгаторів, таких як мікс-дрінк, лонг-дрінк, ром-кола, шаруваті коктейлі, гарячі коктейлі, горілка з соком тощо.

Білд-лоток (барний килимок) – спеціальний килимок, який використовується під час приготування змішаних напоїв.

Бітер – категорія міцних алкогольних напоїв із характерним гіркуватим смаком. До неї належать гіркі настоянки, певні види вермутів та лікерів. Бітери можуть мати різний склад сировини, що зумовлює варіативність їхньої міцності. Відтінок напоїв цієї групи варіюється від світло-бурштинового до майже чорного.

Бленд – метод приготування коктейлів у блендері. Використовується для напоїв, що містять велику кількість льоду (фрозен-коктейлі), а також для фруктових коктейлів із однорідною м'якоттю. Не рекомендується для цитрусових.

Блендер – пристрій для приготування коктейлів у барі. Використовується для змішування багатокомпонентних напоїв на основі молока, вершків, соків, фруктів та льоду. Найкращим варіантом для барного використання є блендер із нержавіючої сталі.

Бренді – міцний алкогольний напій з виразним ароматичним букетом і характерним смаком, що отримується шляхом перегонки виноградного вина, зброджених виноградних вичавок, фруктів або фруктових соків. Витримується у дубових бочках. В залежності від технології виробництва та рівня міцності, бренді поділяється на три основні різновиди: *бренді міцний* – містить 80...90% спирту, виготовляється шляхом перегонки зброджених фруктових соків або виноградних вичавок. використовується у невеликих дозах для витримки, попередньо розбавляється дистильованою водою, а також може застосовуватися у виробництві кріплених вин; *бренді граппа* – має міцність 70...80% спирту та отримується з пресованої м'язги після її зброджування. для

очищення напій піддається дворазовій перегонці. витримка у бочках не здійснюється, після розведення дистильованою водою граппу подають як готовий алкогольний продукт; *бренді класичний* – алкогольний напій міцністю 57...72%, що виготовляється шляхом перегонки зброджених соків або виноградного вина з подальшою витримкою. Цей тип брендів є найпоширенішим у світі. В залежності від використовуваної сировини, методу дистиляції та тривалості витримки, напій може мати різні технологічні особливості виробництва та національні варіанти.

Бродіння – біохімічний процес, під час якого цукри перетворюються на спирт під впливом дріжджових мікроорганізмів. У результаті бродіння утворюється рідина, що містить до 16% спирту. Відносно низька концентрація алкоголю пояснюється тим, що значна частина спирту нейтралізується самими дріжджами.

В

Вина ароматизовані (вермути) – це вина, які отримують шляхом купажування винної основи з ректифікованим спиртом, цукровим сиропом та настоянками на спирту різноманітних ароматичних рослин. Залежно від вмісту спирту та цукру, такі вина поділяють на дві групи: - ароматизовані десертні вина – містять 16% об. спирту та 6...10% цукру; - ароматизовані міцні вина – мають у складі 16–18% об. спирту, а також 16...18% цукру.

Вина ігристі – це вина, що виготовляються шляхом повторного бродіння виноматеріалів у герметичних ємностях. Вміст спирту в ігристих винах становить 11...12% об., а рівень цукру – 1...5%. До цієї категорії також належать ігристі сидри, які містять щонайменше 7% об. спирту та 0,3...5% цукру.

Вина колекційні – це марочні вина з особливо високими характеристиками якості та стабільними властивостями. Після завершення бочкової витримки вони додатково зберігаються у пляшках не менше 3 років для процесу «старіння». Найціннішими вважаються колекційні вина, що витримуються у пляшках понад 10...15 років.

Вина кріплені – це вина, що виготовляються з додаванням спирту. За складом

вони поділяються на міцні та десертні.

Вина марочні – це витримані вина найвищої якості, які виготовляються за спеціальною технологією з відбірних сортів винограду, що культивуються у певних виноробних регіонах. Такі вина мають характерні органолептичні властивості, які залишаються стабільними з року в рік для кожного конкретного виду. Мінімальний термін витримки для марочних сухих вин становить 1,5 року, для марочних кріплених і десертних – не менше 2 років. Винятком є вина кахетинського типу, які витримуються щонайменше 1 рік. Десертні марочні вина, вироблені з мускатних сортів винограду, підлягають витримці не менше 1,5 року.

Вина молоді – це натуральні вина, які виготовляють із винограду одного сорту (сортів) або шляхом купажування різних сортів. Такі вина підлягають реалізації до 1 січня року, що настає після збору врожаю.

Вина натуральні – це винні напої, отримані шляхом повного або часткового бродіння сусла чи м'язги, у яких вміст етилового спирту формується природним шляхом. У процесі виробництва допускається додавання концентрованого виноградного соку.

Вина ординарні – це вина, які допускаються до реалізації не раніше ніж через три місяці після завершення процесу виноробства. Ординарні вина не можуть набувати статусу марочних, незалежно від терміну витримки.

Вина спеціальні – виготовляються повним або частковим зброджуванням виноградного сусла чи м'язги з додаванням ректифікованого етилового спирту. Також дозволяється використовувати концентрований виноградний сік.

Вина сухі столові – отримують шляхом повного зброджування виноградного сусла, у результаті чого вміст залишкового цукру не перевищує 0,3%. Концентрація спирту у таких винах варіюється від 9 до 14% об. Якщо під час бродіння частина цукру залишається незбродженою, утворюються: напівсухі вина (0,3...3% цукру), напівсолодкі вина (3...8% цукру).

Вина тихі – це вина, що не містять надлишкової вуглекислоти.

Вина шипучі – це вина, які штучно насичуються вуглекислим газом (CO₂).

Їхня міцність становить 10...13% об., а вміст цукру – від 3 до 5%.

Винні бари – це заклади, що спеціалізуються на приготуванні та реалізації змішаних алкогольних напоїв, основними компонентами яких є вино та міцні спиртні складники. Окрім напоїв, у меню таких барів зазвичай представлені канапе, відкриті бутерброди, грінки, тарталетки з різними начинками тощо.

Вино – це алкогольний напій, що виробляється шляхом часткового або повного бродіння виноградного суслу (мусту), отриманого зі свіжих розчавлених ягід винограду.

Виробництво вин за білим способом – технологічний процес, що передбачає швидке відділення суслу від м'язги, після чого суслу піддається бродінню.

Виробництво вин за червоним способом – метод, при якому процес бродіння відбувається разом із м'язгою, допускається застосування різних видів екстрагування для покращення витягу компонентів з виноградної сировини.

Виробнича група приміщень – комплекс приміщень, призначених для обробки харчової сировини та виготовлення готової продукції. До її складу входять основні цехи (заготівельні та доготівельні), спеціалізовані цехи (наприклад, кондитерський, борошняний, цех напівфабрикатів), а також допоміжні приміщення, такі як мийні зони та хліборізальні.

Віскі – це міцний алкогольний напій, що отримується в результаті дистиляції зернового спирту.

Вітальє (сигарний сомельє) – це висококваліфікований спеціаліст, що володіє глибокими знаннями про різні марки й формати тютюнових виробів, їх оптимальне поєднання з алкогольними напоями, а також досконало знає традиції та правила сигарного етикету.

Вітамінні бари – це спеціалізовані заклади ресторанного господарства, які пропонують широкий асортимент безалкогольних напоїв. До їхнього меню входять коктейлі на основі свіжих соків, морси, трав'яні відвари, напої з шипшини, буряка, а також фруктові-молочні суміші, приготовані з кип'яченого молока, вершків, кефіру або протертого сиру. Окрім цього, заклади пропонують фізи на основі соків і сиропів, мінеральні та фруктові води, тонізуючі напої, а

також гарячі напої на основі кави чи чаю, вибір яких залежить від сезону. У меню також можуть бути легкі закуски, салати з овочів і фруктів, фруктові коктейлі, десерти із натуральними ягодами, фруктами у сиропі, сметані, збитих вершках чи фруктовому пюре. Також подають кондитерські вироби, що містять мед, цукати або фруктові желе.

Г

Гейзери-дозатори – пристрої, що використовуються для наливання натуральних напоїв із пляшок. Вони складаються з металевої трубки, яка має вихідний отвір для повітря, що дозволяє безперервно наливати рідину тонким струменем.

Горілка – міцний алкогольний напій із вмістом спирту від 37,5% до 56% об., що виготовляється шляхом обробки водно-спиртової суміші спеціальними сорбентами. До складу горілки можуть входити нелеткі ароматичні компоненти або вона може бути без додаткових домішок. На відміну від коньяку, горілка виробляється на основі зернової сировини, що забезпечує її характерну м'якість.

Гранітори – обладнання, призначене для приготування заморожених десертів, зокрема так званого «солодкого снігу». Завдяки цьому пристрою рідкі компоненти, наприклад сік, перетворюються на снігоподібну масу.

Гриль-бари – заклади громадського харчування, що спеціалізуються на приготуванні та реалізації страв із м'яса, птиці та риби, смажених в електричних грилях. У меню також представлені гарячі та холодні напої, натуральні вина, кондитерські вироби. Барна стійка обладнана не лише стандартним інвентарем, а й різними видами теплового обладнання, такими як гриль або рашпер. Обслуговування здійснюється барменом у поєднанні з офіціантами або за принципом самообслуговування.

Д

Декантація – процес усунення осаду з вина.

Декантер – спеціальний посуд, що застосовується для очищення вина від осаду (винного каменю), насичення киснем та розкриття його ароматичного букета.

Десертні бари – заклади, що пропонують широкий вибір змішаних напоїв на основі соків, фруктових і ягідних відварів, коктейлів типу коблер, ягідних десертів, фруктів і ягід у сиропі, зі збитими вершками або сметаною. У меню також можуть входити чай, кава, какао, молоко, морси, фруктові салати, муси, желе, морозиво з різноманітними наповнювачами, варення, мед, кондитерські вироби. Залежно від сезону пропонуються свіжі, консервовані або сушені фрукти, ягоди, кавуни, дині, цитрусові, ананаси та банани. Найчастіше такі заклади мають сімейну або дитячу спрямованість, створюючи комфортні умови для відпочинку батьків із дітьми.

Джигер – барний інструмент, що використовується для точного дозування інгредієнтів у процесі приготування коктейлів. Зазвичай виготовляється з нержавіючої сталі та має форму двох конусоподібних чаш різного об'єму, з'єднаних між собою, що нагадує пісочний годинник. Найпоширеніший варіант – 44 мл (1,5 унції) та 22 мл (0,75 унції). Однак існують варіанти різних стандартів: британський (25 та 50 мл), європейський (20 та 40 мл), австралійський (15 та 30 мл).

Джин – міцний алкогольний напій, що має характерний ялівцевий смак і складний ароматний профіль. Виготовляється на основі дистильованого зернового спирту, розведеного водою, з додаванням ягід ялівцю та інших рослинних інгредієнтів для створення особливого аромату.

Диско-бар – це різновид танцювального бару, який функціонує на території дискотек, танцювальних майданчиків і клубів, де основним елементом розваг є танці. Атмосферу таких закладів доповнюють музичні виступи та різноманітні шоу-програми. Меню диско-бару включає відомі світові бренди алкогольних напоїв, а коктейльна карта представлена як класичними, так і авторськими варіантами. Напої повинні швидко готуватися, мати освіжаючий смак і ефектну подачу. В обслуговуванні задіяні виключно бармени.

Диспенсер для бару – пристосування, що використовується для зберігання коктейльних трубочок та декоративних шпажок.

Дистиляція – технологічний процес, що передбачає відділення рідини з

високим вмістом спирту від перебродженого сусла шляхом випаровування з подальшою конденсацією отриманих парів.

Діджестиви – це коктейлі, що подаються після прийому їжі та сприяють процесу травлення. До їхнього складу входять лікери та сиропи. Вони поділяються на кілька основних видів залежно від способу приготування та компонентного складу: класичні діджестиви (шаруваті коктейлі) – складаються з інгредієнтів, що мають різну густину та колір, завдяки чому їх розташовують шарами, не змішуючи; діджестиви типу «sour» – містять три складові: 25 мл лікеру або сиропу, 25 мл кислого соку та 25 мл міцної алкогольної основи.

Довгі змішані напої – це коктейлі, що готуються безпосередньо у склянці гостя, містять наповнювач у кількості не менше 100 мл, подаються з льодом, соломинкою та свізл-стікером. Об'єм напою зазвичай становить від 150 до 250 мл.

I

Ігрові бари – це заклади, де відвідувачам пропонують різноманітні коктейлі, спеціальні закуски, фрукти, кондитерські вироби та гарячі напої, а обслуговування відбувається в залах, обладнаних ігровими автоматами. Формат взаємодії з клієнтами передбачає роботу барменів та офіціантів.

E

Експрес-бари – заклади, орієнтовані на швидке обслуговування гостей, які розташовуються у житлових секціях готелів, холах, вестибюлях та на території вокзалів. Працюють у цілодобовому режимі. Меню експрес-барів зазвичай включає холодні закуски, кондитерську продукцію, гарячі напої та молочні вироби. Обслуговування здійснюється барменом.

Енологія – це наука, що вивчає всі аспекти виноробства та властивості вина, за винятком процесу вирощування винограду.

Енотека – спеціалізований фонд, у якому зберігаються колекційні вина найвищої якості на виноробних підприємствах.

Змішані напої – це напої, які створюються на основі головного інгредієнта (бази) з додаванням пом'якшувальних, коригувальних та смако-ароматичних компонентів, а також, за необхідності, додаткових наповнювачів.

К

Кава-бари – це заклади, що спеціалізуються на широкому асортименті кавових напоїв, доповнених кондитерськими виробами, лікерами, коньяками та бренді. Кавові коктейлі займають особливе місце в меню таких барів. Обслуговування відвідувачів здійснюється барменами та офіціантами.

Караоке-бари – це спеціалізовані заклади, обладнані технікою для виконання пісень під фонограму. Приміщення таких барів повинні відповідати встановленим нормативним вимогам, забезпечувати якісну звукоізоляцію, гарну акустику та мати естетично оформлений інтер'єр. Окрім стандартного барного обладнання, у таких закладах використовують лазерні установки, акустичні системи, дзеркальні кулі, систему караоке, мікрофони, підсилювачі звуку та плазмові телевізори. Меню передбачає широкий вибір алкогольних і безалкогольних напоїв, легких закусок, а також кілька різновидів гарячих і холодних страв та десертів. Обслуговування гостей здійснює бармен. Додатково у штаті повинні бути технічні фахівці, відповідальні за функціонування караоке-системи.

Карта вин (винна карта, винний лист) – це асортиментний перелік вин, доступних у барі чи ресторані, що може містити (або не містити) інформацію про вартість напоїв у пляшках або келихах.

Кашаса – це міцний алкогольний напій, що виробляється виключно в Бразилії. За технологією виготовлення нагадує ром, оскільки переганяється у традиційних дистиляційних кубах. Основною сировиною для виробництва є патока, сік цукрової тростини або їхня суміш. Напій не підлягає витримці – після дистиляції його розливають у пляшки.

Кегельбан-бар – це заклад, що розташовується в приміщенні для гри в боулінг. Меню включає широкий вибір як прохолоджувальних, так і алкогольних напоїв, гарячі напої, а також легкі закуски.

Коктейль-бари – це спеціалізовані заклади, основною продукцією яких є змішані напої. Вони можуть функціонувати як окрема структура або бути частиною ресторанних комплексів. У порівнянні з винними барами, асортимент алкогольних і змішаних напоїв тут значно ширший. У меню входять коктейлі різних категорій: десертні, ігристі, шаруваті, з додаванням фруктів, яйця тощо. Вибір закусок і додаткових страв аналогічний до винних барів.

Коктейль-холи відрізняються від коктейль-барів більшою місткістю залу, що може становити 50, 70 або 100 посадкових місць.

Коньяк – французький високоякісний міцний алкогольний напій, виготовлений із білих сортів винограду та віднесений до категорії бренді. Відповідно до міжнародного торговельного законодавства, назву «коньяк» можуть носити лише напої, вироблені в межах округу міста Коньяк, розташованого в регіоні Нова Аквітанія, Франція. Коньяк має характерний бурштиново-золотистий колір, складний аромат із нотами ванілі та м'який, гармонійний смак. Його отримують шляхом перегонки сухих білих виноматеріалів із подальшою витримкою в дубових бочках. Вміст спирту варіюється в межах 40...55% об.

Короткі змішані напої – коктейлі об'ємом до 100 мл, що зазвичай подаються без трубочки та без додавання льоду.

Кріплення (спиртування) – технологічний процес підвищення міцності напою шляхом додавання ректифікованого спирту. Максимальний рівень спиртуозності у вині не повинен перевищувати 20% об.

Л

Лаунж-бар – це заклад, що розташовується у спеціально відведеній лаунж-зоні, де панує спокійна атмосфера, звучить приємна ненав'язлива музика, а гості можуть відпочивати на зручних м'яких диванах або кріслах. Основу меню таких барів складають коктейлі, хоча вони можуть спеціалізуватися також на винній карті або безалкогольних напоях. Лаунж-бар створений для комфортного відпочинку, забезпечуючи атмосферу затишку та усамітнення, що дозволяє відвідувачам розслабитися й уникнути надмірної метушні.

Лікер – це різновид лікери-горілчаних напоїв, що характеризується високим

вмістом цукру (близько 35%) та спирту (до 45% об.). Виробляється на основі цукрового сиропу з використанням плодової, ягідної або рослинної сировини та додаткових ароматичних інгредієнтів. Залежно від характеристик лікери поділяються на кілька груп: міцні лікери – мають вміст спирту в межах 35...45% об., а також високий рівень солодкості (32...50% цукру), що може перевищувати рівень міцності деяких горілчаних виробів; десертні лікери – містять 25...30% об. спирту та відзначаються насиченим фруктовим смаком, інтенсивною солодкістю та яскравим ароматом. виготовляються на основі плодово-ягідних спиртів, морсів та екстрактів прянощів; креми – це окрема категорія лікерів, що відрізняються меншою міцністю (20...28% об.), підвищеним вмістом цукру (49...60%) та густою консистенцією з вираженою в'язкістю.

Лоббі-бар – розташовується на першому поверсі готелів у безпосередній близькості до рецепції. Окрім барної стійки, зона лоббі-бару обладнана м'якими меблями, кавовими столиками та стільцями, що створює зручні умови для відпочинку. Основна аудиторія таких закладів – постояльці готелю, хоча доступ до лоббі-бару може мати і ширше коло відвідувачів. Меню включає кондитерські вироби, слабоалкогольні та безалкогольні напої, зокрема чай і каву. Цінова політика формується відповідно до статусу готелю та підтримується за рахунок ексклюзивності асортименту й високого рівня сервісу.

Лонг-бар – це заклад, що за своєю концепцією нагадує паблік-бар, проте відрізняється розширеним асортиментом преміальних напоїв. У таких барах пропонують широкий вибір пива, вишуканих алкогольних напоїв у чистому вигляді, а також кілька авторських коктейлів.

М

Мадера – це вино, яке належить до сильноокислених типів і характеризується виразним складним ароматом із пряно-смолистими нюансами. У смаку домінують мигдальні ноти з хересним, ромово-коньячним відтінком, а також відчутні акценти смаженого фундука та житньої скоринки свіжоспеченого

хліба. Відмінною рисою мадери є її витримка при температурі 30...45 °С, що сприяє розвитку унікального букету. Країна походження – Португалія.

Марсала – це італійське кріплене вино, яке має подібність до мадери, але відрізняється легким карамельним відтінком у смаку та ароматі.

Мензурка – це лабораторний та барний мірний посуд, що використовується для точного вимірювання об'єму рідини та її відстоювання.

Мескаль – традиційний мексиканський алкогольний напій, отриманий шляхом дистиляції збродженого соку агави. У сучасному розумінні термін «мескаль» охоплює всі дистильовані напої на основі агави, за винятком текіли, яка має окремий регламент виробництва.

Міксер – це спеціальна конусоподібна склянка, виготовлена з товстого дзеркального скла, об'ємом від 500 до 1000 мл. Використовується для приготування коктейлів, компоненти яких важко змішуються між собою, зокрема лікерів, сиропів, яєць, вершків і соків.

Мілезим – це рік, у який був зібраний врожай винограду, використаного для виготовлення вина або іншого алкогольного напою. Він відіграє ключову роль у формуванні сенсорних характеристик напоїв.

Молочні бари – спеціалізовані заклади, де пропонують напої та вироби на молочній основі. До асортименту входять змішані молочні напої, коктейлі з додаванням фруктових сиропів, морозиво, щербети, парфе, десерти на основі сиру, зацукровані горіхи, мигдаль, шоколад, соки, кондитерські вироби, а також чай, кава та прохолодні напої. Завдяки широкому вибору продукції такі бари сприяють популяризації молочних продуктів, соків та безалкогольних напоїв серед населення. Їх можна організовувати при фірмових молочних магазинах, де також можливе проведення дегустацій молочних виробів. Обслуговування здійснюється барменом. Для роботи бару необхідне додаткове обладнання: міксери для приготування коктейлів, холодильні установки та низькотемпературні прилавки. Молочні бари найчастіше функціонують у денний час і є ідеальним місцем для проведення дитячих свят.

Моносепажні (сортові) виноградні вина – це вина, виготовлені з винограду

одного ампелографічного сорту. При цьому допускається використання до 15% виноматеріалу з інших сортів.

Муст (виноградне сусло) – це суміш соку та твердих частин плодів, отримана шляхом пресування свіжого винограду.

Н

Національні бари – це заклади, що спеціалізуються на подачі традиційних страв і напоїв певної країни. Їхнє оформлення відображає національну культуру, містить характерні символи, а персонал зазвичай одягнений у традиційний одяг. Співробітники таких барів повинні мати глибокі знання про історію, традиції та особливості споживання вин та інших напоїв, притаманні відповідній національній культурі.

Ніж сомельє – це спеціальний інструмент для відкривання пляшок вина, який також називають «помічником офіціанта». Він складається з ножа для зрізання капсули, штопора для видалення корка та важеля, що полегшує процес відкривання. Інструмент має зручну довгу ручку для комфортного використання.

О

Офіс-бари – це бари, що функціонують при офісах і призначені для обслуговування співробітників компанії протягом робочого дня. Обслуговування здійснюється офіціантом і барменом. Асортимент таких барів є доволі різноманітним і включає як безалкогольні, так і міцноалкогольні змішані напої, а також закуски, десерти та кондитерські вироби.

П

Паб-бар – це бар, що пропонує широкий вибір напоїв і страв, зазвичай у вищому ціновому сегменті, ніж таб-бар. Такі заклади часто мають певну тематичну спрямованість, найпоширенішою з яких є спортивна тематика, що робить їх популярними серед відвідувачів. Для комфортного перегляду трансляцій паб-бари оснащуються телевізорами, зонами Wi-Fi або супутниковими антенами.

Паблік-бар – заклад, що працює 12 годин на добу і розташовується у місцях із

високим пішохідним трафіком. В асортименті цього бару зазвичай немає дорогих та ексклюзивних марок вин або коктейлів. Основу меню складають легкі закуски та напої у чистому вигляді.

Перляж – термін, що використовується у виноробстві для характеристики інтенсивності та розміру бульбашок CO₂, які виділяються після наливання ігристого вина в келих. Це один із ключових критеріїв оцінки якості ігристих вин: у високоякісних напоїв бульбашки мають бути дрібними і зберігатися протягом тривалого часу.

Пивні бари – спеціалізовані заклади, що пропонують широкий вибір сортів пива.

Пивоварний бар – тип бару, в якому здійснюється не лише продаж і споживання пива, але й власне пивоваріння безпосередньо на місці.

Портвейн – найвідоміший представник групи спеціальних вин. Це португальське солодке кріплене вино, виготовлене з темно-жовтих, червоних, рідше рожевих або білих сортів винограду, з вмістом спирту 17,5...21% об. Основною технологічною особливістю виробництва є припинення процесу бродіння шляхом додавання брєнді. Марочні портвейни піддаються процесу портвейнізації – нагріванню виноматеріалу в дубових бочках на відкритих майданчиках під сонцем протягом 2...3 літніх сезонів або у спеціальних теплокамерах при температурі 45...50°C протягом 75...100 днів. Після цього напій витримують 12...18 місяців. У деяких випадках термін визрівання портвейну може досягати 50 років.

Пул-бар – це бар, розташований у зоні басейну. Існує три варіанти його організації: бар у центрі басейну – найбільш затратний варіант, оскільки потребує облаштування тунелю для пересування персоналу; дворівнева барна стійка на краю басейну – передбачає наявність двох зон обслуговування: одна для гостей, які знаходяться безпосередньо у воді (зазвичай розташована на бортику басейну), друга – для відвідувачів, які перебувають на суші; бар біля басейну – обслуговує як гостей на суші, так і тих, хто знаходиться у воді. у цьому випадку напої подаються на таях, які ставлять на бордюру басейну.

Обслуговування у пул-барах здійснюється барменами та офіціантами.

Р

Риммер – спеціальний девайс, що є незамінним у барній справі. Він складається з системи дисків, виготовлених із високоякісного пластику, та має зручний ергономічний дизайн. Основне призначення риммера – створення декоративної крайки на обідку келихів або чарок для коктейлів.

Ром – це високоградусний алкогольний напій, виготовлений на основі патоки або тростинного сиропу шляхом зброджування з подальшою перегонкою бражки. Після дистиляції напій витримують у дерев'яних бочках, а потім розбавляють до міцності 40...50% об. і повторно витримують протягом 2...8 років. Лише після дворічної витримки ром набуває характерного аромату та смаку й вважається повноцінно дозрілим.

С

Салатні та супові бари – це відносно новий формат закладів, що є своєрідними попередниками шведських столів. Їхньою основною метою є оперативне обслуговування великої кількості відвідувачів із залученням мінімального персоналу. Устаткування таких барів включає відкриті холодильні вітрини, в яких розміщені ємності з інгредієнтами для салатів і різними заправками. Гості можуть самостійно комбінувати складники та створювати власні салати. Для подачі супів використовуються спеціальні термоси з нержавіючої сталі, що підігріваються на мармітах. Поряд із ними розміщуються тарілки, бульйонні чашки або керамічні миски. Асортимент наповнювачів та заправок для супів має включати універсальні продукти, що поєднуються з різними видами супів: сметану, томатний та перчений соус, тертий сир, грінки, пластівці, дрібно нарізану зелень, шматочки відвареної яловичини, ковбасу або сосиски. Основна форма обслуговування – самообслуговування.

Сервіс-бари – це бари, розташовані всередині ресторанів, які не мають виходу в торговельний зал. Вони призначені для обслуговування клієнтів ресторану опосередковано – через офіціантів і метрдотелів. Працівники сервіс-бару

отримують замовлення за касовими чеками, не контактують безпосередньо з гостями та не здійснюють розрахунків готівкою.

Сифони – пристрої, що використовуються для приготування газованої води.

Складська група приміщень – комплекс приміщень, основним завданням яких є тимчасове зберігання харчової сировини за відповідних умов. До цієї групи належать камери для охолоджених і заморожених продуктів, а також сухі складські приміщення, оснащені ефективною системою вентиляції.

Снек-бари – це заклади, що поєднують функції бару та закускової, орієнтовані на швидке обслуговування гостей за барною стійкою. Доцільним є розміщення таких підприємств у місцях великого скупчення людей: на жвавих транспортних магістралях, біля станцій метро, автобусних і залізничних вокзалів, аеропортів, готелів, торгових центрів, великих транспортних вузлів, а також у центральних районах міста. Основна форма обслуговування – самообслуговування.

Совок для льоду – пристосування, що використовується для набору льоду при приготуванні кількох змішаних напоїв одночасно. Виконує функцію альтернативи щипцям для льоду. У деяких випадках роль совка може виконувати нижня частина шейкера, якою зручно захоплювати лід.

Сомельє – фахівець ресторанного сервісу, відповідальний за закупівлю, зберігання та презентацію вин клієнтам.

Сорт винограду – один із ключових факторів, що визначає смакові характеристики вина. Всі сорти винограду поділяються на такі категорії:

Стір – техніка змішування коктейлів, що здійснюється у змішувальній склянці. За технологією подібна до приготування напоїв безпосередньо в бокалі, але дозволяє готувати одночасно кілька порцій.

Столові сорти – вирощуються для споживання у свіжому вигляді. Розрізняють: винні (технічні) сорти – використовуються у виноробстві, а також для виготовлення соків та інших продуктів переробки; кишмишні сорти – безнасінні ягоди, призначені переважно для сушіння; універсальні сорти – можуть бути використані як для споживання у свіжому вигляді, так і для

подальшої технічної обробки.

Стоппер – спеціальна пробка, що використовується для герметичного закриття відкритої пляшки шампанського.

Стрейнер – професійний барний інструмент, що призначений для фільтрації напоїв під час переливання, відокремлюючи лід та інші тверді компоненти. Виготовляється переважно з нержавіючої сталі та має конструкцію, схожу на плоску ложку з отворами та пружинним дротовим ободом, що дозволяє йому надійно фіксуватися на склянці.

Т

Таб-бар – це заклад, розрахований на обслуговування невеликої кількості відвідувачів (від 15 до 40 осіб). У меню таких барів представлені пиво та міцні алкогольні напої. Основна концепція передбачає можливість перегляду спортивних змагань, професійних конкурсів, а також здійснення ставок безпосередньо за столиком у барі.

Танцювальний бар – це розважальний заклад, що розміщується у спеціально відведених приміщеннях або при готелях і працює переважно у вечірній та нічний час. У залі обов'язково передбачена зона для музикантів або ді-джея, місце для танців, концертних виступів та інших шоу-програм. Наявність метрдотеля є обов'язковою. Обслуговування здійснюється барменами та офіціантами. В асортименті представлені високоякісні вино-горілчані вироби, освіжаючі напої, коктейлі, а також невеликий вибір холодних і гарячих закусок.

Текіла – міцний алкогольний напій мексиканського походження, що містить 40...55% спирту. Виготовляється методом подвійної дистиляції забродженого соку серцевини блакитної агави.

Теруар – це сукупність природних факторів, характерних для певної географічної місцевості, які впливають на особливості вирощеного винограду. Від цих умов залежить унікальний характер вина, що виробляється з винограду даного регіону.

Торгова група приміщень – комплекс приміщень, призначених для реалізації готової продукції та організації її споживання.

Торседор – майстер із виготовлення сигар, який у присутності гостей вручну скручує справжні сигари. Відвідувачі можуть одразу їх викурити або взяти із собою як сувенір.

Ф

Фітнес-бар – це заклад, що функціонує при фітнес-клубах і розташовується безпосередньо в тренувальних залах. Обов'язки метрдотеля тут зазвичай виконують тренери. Основний асортимент напоїв складають свіжовичавлені соки з різними корисними добавками.

Флейринг – це мистецтво ефектного приготування змішаних напоїв, під час якого бармен виконує візуально захопливі маніпуляції, такі як обертання, підкидання та ловля пляшок, шейкера, льоду та інших барних аксесуарів. Основна мета флейрингу – не лише приготувати коктейль з високою точністю, а й зробити це максимально видовишно та ефективно, при цьому зберігаючи якість напою.

Х

Херес – традиційне іспанське вино, що виробляється методом хересування, при якому процес бродіння відбувається під плівкою спеціальних хересних дріжджів. Це вино відзначається вишуканим, ніжним, м'яким і гармонійним смаком, часто з легкою солонуватістю. У його ароматичному профілі можуть проявлятися відтінки грибів, горіхів, мигдалю або фіалок.

Хлібний бар – це сучасний заклад, що набуває все більшої популярності. Його основна концепція полягає в раціональному використанні хлібобулочних виробів, зокрема черствого хліба, який залишається не тільки в закладах громадського харчування, а й у торговельних мережах. Всі страви в меню готуються на основі цього продукту, що сприяє мінімізації харчових відходів і раціональному використанню ресурсів.

Ш

Шампанське – це французьке ігристе вино, що виготовляється методом вторинної ферментації безпосередньо у пляшці (шампанізації). Виробляється з винограду, вирощеного у визначеному регіоні провінції Шампань. Напій має

світло-солом'яний колір із золотистими відтінками, а також вирізняється витонченим, гармонійним смаком і ароматом.

Шампанське вінтажне (мілезимне) – виготовляється виключно з винограду одного врожайного року (мілезиму), але лише за умови, що цей рік був сприятливим для виноробства. Такі вина з'являються приблизно 2...3 рази за десятиліття.

Шампанське невінтажне – створюється шляхом купажування трьох дозволених сортів винограду: Піно Нуар, Шардоне та Піно Менсьє. У його складі може міститися 15...40% резервного вина, витриманого протягом останніх 2...3 років, що походить із вин середньої та нижчої якості.

Шейк – техніка приготування коктейлів, яка передбачає використання шейкера. Цей метод застосовується для змішування інгредієнтів, що важко поєднуються між собою, таких як лікери, соки, сиропи, вершки, яйця тощо. Шейкер допомагає збити ці компоненти, створюючи однорідну консистенцію.

Шейкер коктейльний – це пристрій, призначений для змішування інгредієнтів коктейлів шляхом інтенсивного струшування. Найоптимальнішим вважається шейкер, виготовлений із неіржавіючої сталі та оснащений скляним змішувальним стаканом. Основні типи шейкерів: *шейкер американський* – складається з двох частин: скляного та металевих стаканів. не містить вбудованого сита, тому для фільтрації напою використовується стрейнер. підходить для коктейлів із великою кількістю інгредієнтів; *стандартний бостонський шейкер* – складається з трьох частин: змішувального стакана, великої кришки з ситом та малої кришки.

Щ

Щипці для льоду – барний інструмент, що використовується для вилучення льоду з відерця. Застосовується як барменами, так і відвідувачами.

РОЗДІЛ 5. ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

А

Айріш-кава (кава по-ірландськи) – гаряча кава з цукром, ірландським віскі та злегка збитими вершками.

Алкоголь (від араб. al-kuhl) – означає буквально «тонкий порошок». в основі сучасної класифікації алкогольних напоїв лежать два критерії – вміст етилового спирту і тривалість витримки, вміст спирту в міцних алкогольних напоях становить від 40 до 55 % об.

Алкогольний градус – одиниця вимірювання концентрації етилового спирту у напої. вказує на відсоток об'єму спирту в рідині.

Ангостура бітер – гіркий, дуже концентрований бальзам, виробляється із коріння гречанки, кори хінного дерева, різних трав та ягід. назва пов'язана з містом ангостура у венесуелі. використовується як ароматизатор коктейлів.

Антиоксиданти – це речовини, що сповільнюють або припиняють окислення. У харчовій промисловості їх використовують для збереження свіжості продуктів і запобігання окисленню. Серед природних антиоксидантів — вітаміни С, Е та каротиноїди.

Аперитиви – напої, які вживаються до прийому їжі для збудження апетиту. Аперитиви поділяються на алкогольні, наприклад, вермут, сухе вино, ігристі вина, звичайні соки (апельсиновий, грейпфрутовий, яблучний), мінеральна вода; на коктейлі-аперитиви – «Манхетен», «Мартіні драй», «Маргарита». Алкогольні аперитиви мають міцність 15–35% об., вміст цукру – 4–18 г/100 см³, готуються з використанням настоїв трав і коріння, що збуджують апетит і покращують засвоєння їжі.

Аперитив-бар – реалізує перш за все коктейлі, що збуджують апетит, різні алкогольні та безалкогольні напої: вермут, сухе вино, горілку, коньяк з льодом, віскі, джин, натуральні свіжі соки, мінеральну воду.

Арабіка – сорт кави, який має ніжний, м'який смак і привабливий аромат. Має концентрацію кофеїну від 0,7% до 2%, а також підвищений вміст вуглеводів порівняно з іншими сортами кави, що позитивно впливає на смакові

якості напою з обсмажених зерен.

Ароматизатори – це речовини, що додаються до продуктів для поліпшення запаху. Вони можуть бути натуральними або синтетичними і застосовуються у строго визначених дозах для збереження гармонійного аромату.

Арманьяк – це різновид бренді, вироблений у регіоні Гасконь у Франції. Він відрізняється тривалішою витримкою і складнішим смаком, ніж коньяк

Ароматизація – процес додавання ароматичних компонентів (натуральних чи синтетичних) до напою. Це може включати використання ароматизованих сиропів, трав, спецій або методів, як-от створення ароматного льоду.

Афтердінер-дринк – група солодких десертних напоїв, які подають після завершення меню.

Б

Бак – різновид довгого напою, для приготування якого використовують міцний алкогольний напій, лимонний сік, імбирне пиво, лимонад. Прикрашають спіраллю з лимонної цедри.

Бальзами – високоекстрактивні алкогольні напої міцністю 30–45% об., приготовані з використанням настоїв трав, спиртованих соків, морсів, ефірних олій, мелу, колера.

Бариста – людина, яка професійно готує різні види кави.

Бек – склянка води або будь-якого безалкогольного напою, яка подається разом із нерозбавленим спиртовим напоєм.

Бренді – це спиртний напій, виготовлений шляхом дистиляції вина або фруктового соку. Зазвичай бренді витримують у дубових бочках, що надає напою характерний смак.

Бродіння – це перетворення цукру на спирт і вуглекислий газ за участі дріжджів. Цей процес є основою виробництва вина, оскільки саме він створює алкоголь та формує смак напою. Бродіння може бути активним (швидке) та пасивним (повільне) і контролюється температурою, а також додатковими інгредієнтами, як-от сульфіти чи спирт.

В

Великі (визначні) вина Франції – це вина, відомі з часів середньовіччя своєю високою якістю. Це, передусім, вина регіону Бордо, які отримали класифікацію у 1855 році за ініціативою імператора Наполеона III. Свою високу якість ці вина щорічно підтверджують за результатами оцінок світових винних критиків. Приклади великих вин Бордо: Шато Марго, Шато Латур, Шато д'Ікем, Шато Лафіт Ротшильд, Шато Мутон Ротшильд (потрапило до класифікації лише у 1973 році, оскільки його власник Філіп Ротшильд вважав свої вина найкращими і без класифікації) та інші. До великих також відносять відомі ще з середньовіччя такі вина Бургундії: Романе-Конті, Шамбертен, Монраше, Кло де Вужо, Шарлемань.

Вермут – це ароматизоване вино, до якого додають екстракти трав, спецій і коріння. Вермут використовується як аперитив або інгредієнт коктейлів.

Вершки – жирна частина цілісного молока. Розрізняють зняті (не промислового випуску) та сепаровані вершки. Зняті отримують зняттям верхівки відстояного 12 годин парного молока. Сепараторні отримують на сепараторах, які відганяють відкинуті відцентровою силою важкі частини знежиреного молока. Є сировиною для отримання сметани, масла, морозива та кулінарних виробів. Вміст білків у них близько 3%, лактози – 3,5%, мінеральних речовин – 0,8%.

Віскі – міцний алкогольний напій, отриманий шляхом перегонки зернових культур (ячмінь, кукурудза, жито) та витриманий у дерев'яних бочках. Типи віскі відрізняються залежно від регіону виробництва.

Вина ароматизовані – вина, які готують купажуванням оброблених виноматеріалів (не менше 80%), настоянки трави та інших рослинних інгредієнтів, цукрового сиропу, спирту, карамелі. До них відносяться вермути, хінні аперитиви та ін.

Вина газовані пінливі – вина, які одержують шляхом сатурації (насичення вуглекислим газом) білих, рожевих або червоних натуральних вин. Порівняно з ігристими винами вони мають не такий тонкий аромат і смак, пінливі властивості у них проявляються слабкіше.

Вина десертні – вина, вміст етилового спирту в яких становить 12–17% об. За вмісту спирту природного бродіння менше 3% об. За вмістом цукру поділяються на напівсолодкі (8–12%), солодкі (13–20%) і лікерні (21–35%). За способом виробництва виділяють десертні вина спеціальних найменувань: кагор (Cahors), мускатні вина (Muskat/Moskatel), малага (Malaga) і токайські вина (Токаї).

Вина кріплені – вина, одержані неповним зброджуванням цукрів сусла чи мезги або купажуванням сухих виноматеріалів зі свіжим, концентрованим чи спиртованим суслем, яке має об'ємну частку етилового спирту природного бродіння 3 або 5%, з наступним додаванням до встановлених кондицій етилового спирту або етилового спирту ректифікованого виноградного.

Вина купажні – вина із суміші різних сортів винограду, а також інших інгредієнтів.

Вина міцні кріплені – вина, вміст етилового спирту в яких становить 17–20% об. за вмісту спирту природного бродіння 3–5%. За вмістом цукру поділяються на сухі (1–3%) та напівсолодкі (4–14%). За способом виробництва виділяють спеціальні міцні вина: портвейн (Porto), Мадера (Madeira), Херес (Jerez), Марсала (Marsala).

Вина напівсолодкі столові – вина, вміст цукру в яких складає 3–8%.

Вина напівсухі столові – вина, вміст цукру в яких від 1 до 2,5%.

Вина натуральні – вина із одного основного сорту винограду з використанням не більше 15% інших сортів.

Вина пінливі – вина, насичені вуглекислим газом, що створюється в процесі природної ферментації виноградного сусла в закритих ємностях або сатурації (насичення вуглекислим газом) натуральних вин.

Вина природно цукристі ігристі – вина, насичені вуглекислим газом за рахунок природного вторинного бродіння, виготовлені з різних технічних сортів винограду.

Вина столові – вина, зроблені шляхом природного зброджування цукрів сусла чи мезги або купажуванням виноматеріалів, які мають об'ємну частку етилового

спирту природного бродіння від 9 до 14% об.

Вина сухі столові – вина, вміст цукру в яких не перевищує 0,3% (в окремих випадках із залишковим цукром до 1%).

Вина тихі – вина, не насичені вуглекислим газом. Вони поділяються на ординарні (без витримки), марочні (витримані високоякісні вина) і колекційні (марочні високоякісні вина, додатково витримані в пляшках).

Винна шафа – шафа для зберігання вина за різного температурного режиму. Винні шафи можуть бути двох видів: «альвеоли» та «висувні». «Альвеоли» – це стаціонарне гніздо для двох пляшок. На «висувних» полицях зберігається по 19 скляних одиниць. Залежно від температурних режимів усі шафи розподіляють на три види: однотемпературні, тритемпературні, політемпературні. Однотемпературні шафи забезпечують постійну температуру 12°C, вологість 60–70%. Тритемпературні шафи складаються з трьох окремих камер, кожна з яких має власний мікроклімат: у нижній +6°C; в середній +12°C; у верхній +18°C. Політемпературні шафи складаються із камер, в яких температура плавно переходить від +6°C до +8°C. Виготовляють їх з металу і декорують кольоровими панелями або ж натуральним дубом.

Вино – це алкогольний напій, отриманий шляхом ферментації виноградного соку. Види вина відрізняються за кольором, рівнем солодкості та способом виробництва

Витверезо-збуджуючі коктейлі («підбадьор мене») – містять міцноалкогольну основу, сік, калорійні фрукти або овочі. Бармени можуть застосовувати спеції, приправи, яйця, бульйони, олію, кетчупи. Метою цих коктейлів є збудити та підбадьорити людину (часто ці коктейлі замовляють у нічний час).

Витримка – зберігання алкогольних напоїв у дубових бочках або інших ємностях для поліпшення їх смаку, аромату та кольору. Цей процес є важливим для виробництва віскі, коньяку та рому. Дубові бочки використовуються для витримки напоїв. Вони додають напоям характерний смак і аромат завдяки виділенню танінів та інших сполук з дерева. У процесі витримки відбуваються хімічні реакції, які впливають на якість вина, додаючи йому характерні нотки

деревини, ванілі чи спецій

В'язкість – характеристика рідини, яка визначає її плинність. Вона впливає на консистенцію напоїв і сприйняття їхнього смаку.

Г

Гігієна у виробництві харчових продуктів – це сукупність заходів, які забезпечують чистоту та безпеку сировини і кінцевої продукції для споживачів.

Гігроскопічність – здатність сировини поглинати вологу з навколишнього середовища. Цей показник важливий у зберіганні сухих інгредієнтів, які використовуються у виробництві напоїв, таких як порошкові суміші.

Глінтвейн – напій, який виготовляється із червоного або білого кріпленого вина з додаванням лимонного соку, цукру, гвоздики, кориці. Разом із приправами вино підігрівають на слабкому вогні, не доводячи до кипіння і проціджують крізь ситечко у стакан для грогу або глінтвейну.

Горілка — міцний алкогольний напій, що отримується шляхом ректифікації спирту, найчастіше із зернових культур, із подальшим розбавленням водою.

Грог – напій, що виготовляється з рому, лимонного соку, цукру і гарячої води. Ром можна замінити коньяком або віскі.

Групові змішані напої – напій на компанію, ці напої прийнято готувати одразу на багато порцій. Така особливість приготування обумовлена традиціями, особливостями технології виготовлення (настоювання, нагрівання) або особливостями подачі.

Д

Дейзі – солодкий, переважно жіночий, довгий змішаний напій, для приготування якого використовують міцні алкогольні напої, гранатовий або малиновий сироп, лимонний сік.

Декантування – це зняття вина з осаду, яке здійснюють при підготовці до подавання червоних вин, особливо старих, портвейнів Vintage і VintageCharacter тощо.

Десертні вина – натуральні чи кріплені вина із вмістом спирту 12–17% і цукру 5–35%. Характерною рисою приготування виноматеріалів для десертних вин є

настоювання мезги без підбродження чи з незначним збродженням цукру. За вмістом цукру ці вина поділяють на напівсолодкі, солодкі та лікерні.

Деш – одиниця виміру, дорівнює 3–5 краплям або 0,5 мл. Використовується для додавання у коктейлі інгредієнтів малими дозами.

Джезва (турка, ібрик) – спеціальний посуд, який використовують для приготування кави по-східному.

Джин – алкогольний напій на основі зернового спирту, ароматизований ялівцем та іншими травами чи спеціями. Виробництво включає перегонку із додаванням ароматичних речовин.

Джулеп – освіжаючий, довгий змішаний напій, складовою частиною якого є м'ята (іноді м'яту замінюють на м'ятний сироп або лікер).

Дижестив – напої, які подають після трапези для стимулювання травлення, об'ємом 50–100 мл. В якості аперитивів подають міцні алкогольні напої, гіркі настоянки, солодкі лікери або коктейлі: наприклад, «Александр», «Stinger» (жалю), «Grasshopper» (коник).

Дистиляція – процес розділення рідких сумішей шляхом випаровування та конденсації з метою очищення або виділення окремих компонентів. У виробництві алкоголю використовується для отримання напоїв з високим вмістом спирту.

Довгі змішані напої – це алкогольні чи безалкогольні напої, які складаються з чотирьох основних компонентів: база, смаково-ароматичний та пом'якшувально-згладжувальний компоненти, а також наповнювач. Мають об'єм більше 150 мл, містять велику кількість льоду. Бувають алкогольні та безалкогольні.

Дроблення – це механічне руйнування ягід винограду, щоб вивільнити сік (сусло) і забезпечити доступ дріжджів до цукрів, необхідних для бродіння. Цей етап часто передує пресуванню та мацерації у процесі виноробства.

Е

Ег-Ног, Фліпс – теплі або холодні довгі змішані напої, багатокалорійні та дуже поживні. Їх можна подавати ранком до сніданку. До їх складу входять молоко

або вершки, цукор, жовток яйця, а також може використовуватись яєчний лікер. Рекомендується прикрашати ег-ног тертим мускатним горіхом. Холодний ег-ног готують у шейкері та подають у коктейльній вазочці. Як наповнювач додають холодне молоко. Теплий ег-ног можна готувати двома способами: 1) всі компоненти перемішати у шейкері та додати гаряче молоко як наповнювач; 2) всі компоненти підігріти на водяній бані та збити вручну вінчиком і також наповнити наприкінці гарячим молоком. Як правило, ег-ног подають у склянках для грогу. Приклади: Brazil Flip (ром); Brandy Egg-nog (бренді/коньяк); Bourbon Egg-nog (WhiskeyBourbon).

Екологічна відповідність – відповідність сировини екологічним стандартам, що включає відсутність шкідливих речовин, контроль за способом вирощування чи виробництва, а також збереження довкілля під час виробничих процесів.

Екстрактивність – здатність сировини віддавати розчинні речовини у воду чи іншу рідину. Це важливо для створення насичених напоїв із багатим смаком.

Еногастрономія – поєднання вин та інших напоїв зі стравами.

Еспресо (італ. **Espresso** – «вичавлений», «спресований») – міцна кава, зварена за допомогою нагрітої насиченої водяної пари, пропущеної через обсмажені, дрібно мелені кавові зерна.

Еспресо-машини – спеціальне обладнання, яке використовується для приготування кави-еспресо.

Еспресо-шот – мірний скляний стакан, що використовується для виміру об'єму еспресо, молока або будь-якої іншої рідини.

З

Зум – солодкий, дуже поживний коктейль, який є комбінацією компонентів: меду, вершків та міцного алкогольного напою або лікеру. Ці напої готують у шейкері.

І

Ігристі вина – отримують з добірного, спеціально приготованого білого чи червоного сухого вина в результаті вторинного бродіння в герметично закритих пляшках або резервуарах під тиском. При цьому вино насичується вуглекислим

газом, що накопичується природним шляхом у процесі бродіння. У келихах вуглекислий газ утворює бульки та викликає пінистість. Серед ігристих вин найбільш популярним є шампанське.

Інгредієнти – це складові частини напою, які формують його смак, аромат та текстуру. Інгредієнтами можуть бути алкогольні основи, соки, сиропи, спеції та інші компоненти. У міксології важливо враховувати їхню сумісність та якість для досягнення гармонійного результату.

К

Кава по-східному (кава по-турецьки, кава на піску) – різновид кави, приготовлений на спеціальному обладнанні, де в якості теплоносія використовують дрібний кварцовий пісок.

Кап-тестер – кавовий сомельє, який дегустує і оцінює каву.

Капучино – різновид еспресо: кава з молоком, збитим у гарячу густу пінку.

Карбонізація – насичення напою вуглекислим газом, що створює шипучість і покращує органолептичні властивості. Карбонізовані компоненти часто використовуються у коктейлях для додання легкості та свіжості.

Кислотність – це рівень рН продукту, який впливає на його смакові якості, мікробіологічну стабільність та консервування. У напоях кислотність регулюється, щоб створити оптимальний смак і подовжити термін зберігання.

Коблер – довгий змішаний напій, який готують на міцно-алкогольній основі з обов'язковим додаванням фруктів, ягід та подрібненого льоду. Коблери можуть містити також шампанське, вино, сироп, фруктові соки, содову воду. Мають освіжаючу дію. Подають у довгих склянках, які мають назву «Коблер» або «Вазочка».

Коктейль – найвідоміший тип змішаних напоїв, приготовлений різними способами, уживаний звичайно з льодом у будь-який час (до, під час і після їжі). За своєю структурою коктейль – це суміш різних алкогольних і безалкогольних напоїв. Є комбінацією найрізноманітніших компонентів. Бувають алкогольні та безалкогольні коктейлі. Слово «коктейль» з англійської мови означає «півнячий хвіст». Назва пов'язана зі строкатим, яскравим кольором цих напоїв.

Батьківщиною коктейлю вважають Північну Америку.

Коктейлі-аперитиви – обідні коктейлі – це велика група коктейлів, які, як правило, є сухими коктейлями. Їх основною ознакою є використання міцноалкогольних чи безалкогольних напоїв, а також вермутів, бітерів та фруктових соків. Подають перед їжею для збудження апетиту. Одним із перших коктейлів-аперитивів є Martini-cocktail. Коктейлі-аперитиви на основі віскі (Manhattan, Old-Fashioned, Rob Roy); на основі джина (Bronx, Gibson, Negroni, Pink Lady); горілки (BlueLagoon, Vodkatini); рому (Bacardi-cocktail, Daaiquiri); коньяку (Side cat, Between the Sheets); текіли (Margarita). Коктейлі-аперитиви можна виготовляти чотирма основними способами: безпосередньо у склянці гостя, у склянці для змішування, у шейкері, у міксері або блендері.

Коктейльні основи – базові інгредієнти для створення напоїв, до яких належать алкогольні напої (горілка, джин, ром) або безалкогольні рідини (соки, сиропи). Основи визначають стиль коктейлю та впливають на його смак.

Коллінзи, Кулери – це коктейлі, які відносять до великої групи довгих змішаних напоїв, що подаються, як правило, у літній час. Коллінзи отримали назву від імені одного із барменів, який почав їх готувати. Такі коктейлі подають у високих склянках (Collinsglas).

Склянку коллінз наповнюють на $\frac{3}{4}$ кубиками льоду, додають 40–50 мл міцноалкогольного напою, 25–30 мл лимонного соку, 2 кубики цукру, а також 1 деш ангостури та газовану воду як наповнювач. Прикрашають двома коктейльними вишнями та подають із соломинкою. Приклад: TohnCollins (Genever – голландський міцноалкогольний напій), TomCollins (Gin), BrandyCollins (Brandy/коньяк).

Комбуча – ферментований напій на основі чаю та цукру, що отримується завдяки симбіозу бактерій та дріжджів. Вона має кислувато-солодкий смак і вважається корисною для травлення.

Консерванти – речовини, що перешкоджають розвитку мікроорганізмів та продовжують термін зберігання продуктів. Вони повинні бути безпечними та відповідати вимогам щодо впливу на мікрофлору продуктів.

Коньяк – є різновидом бренді, виготовленим у регіоні Коньяк у Франції. Він виготовляється із певних сортів винограду та витримується в дубових бочках не менше двох років.

Крема – пінка, яка утворюється у процесі приготування кави внаслідок екстракції: протеїни, жири та високомолекулярні цукри перетворюються в емульсію, гази, які виділяються, вступають в реакцію з нею й утворюють пінку.

Красти – група напоїв, які відносять до післяобідніх. Особливістю цих коктейлів є оформлення бокалів цукровою або сольовою облямівкою. Для створення краст-облямівки використовують фрукти: лимони, апельсини, лайм, мандарини, а також сиропи чи лікери яскравого кольору. Для цього край бокалу притуляють до фрукту, наприклад, лимону, а потім занурюють у цукор, або край бокалу занурюють до підготовленого сиропу, а потім – також у цукор. Тоді край-облямівка отримує колір. Можна робити багатокольорові облямівки, по чергово частинами занурюючи до різних за кольором сиропів. Приклад: Brandi Crusta (коньяк/бренді), Gin Crusta (джин).

Крюшон – це освіжаючий напій, основу якого становлять фрукти, шампанське, вино (переважно біле). Виготовляється великими порціями. Подають його у багатопорційному посуді (крюшонниці або глечичку), температура напою має бути 8–10°C.

Кулери – походять від слова coll – холодний та схожі за приготуванням із коллінзами. Приклад: ApricotLemonCooler (лікер «Абрикосовий Бренді»), CanadianCooler (Віскі канадське), CaribbicanCooler (ром / світлий).

Купажування – змішування різних партій спиртів або напоїв для досягнення бажаного смаку та якості.

Л

Латте – кавовий напій, до складу якого входить еспreso – одна частина, а також три частини молока з незначним додаванням піни, яку можна посипати шоколадом або корицею.

Латте-арт – кавовий напій зі створенням малюнків, фігур або візерунків за допомогою молока або на його поверхні.

Латте маккіато – кавовий напій, який готується із ретельно збитого гарячого молока з невеликою кількістю еспресо таким чином, щоб вийшов трирівневий напій: перший рівень (нижній) – молоко, другий (середній) – еспресо, третій (верхній) – збите молоко (пінка).

Лікери – солодкі алкогольні напої, які виготовляють шляхом змішування ректифікованого спирту і спеціально підготовленої води з різними добавками: цукром (медом, глюкозою), ароматичними компонентами, екстрактами і дистилятами рослин, фруктовими спиртованими соками і морсами, ефірними оліями з можливим додатковим настоюванням і фільтрацією. Лікери поділяють на міцні (спирту – 35–45% об., цукру – 25–50 г/100 см³), десертні (відповідно 25–35% об., 25–50 г/100 см³), емульсійні (15–30% об., жиру 16%, молочні і яєчні продукти), креми (20–25% об., 49–60 г/100 см³, фруктові дистиляти). Креми є різновидом лікерів. Вони, як правило, виносяться в окрему групу лікери-горілчаних напоїв.

Лікери-горілчані вироби – це напої, які є сумішшю найважливіших компонентів, що сприяють формуванню смаку, аромату, кольору, консистенції напою, а саме: етилового ректифікованого спирту, спеціально підготовленої води, цукрового сиропу, спиртованих соків, морсів, спиртового настою рослинної сировини, харчових домішок, ефірних олій, органічних кислот, ароматизаторів, барвників. В Україні лікери-горілчані вироби поділяють на дев'ять груп: настоянки, лікери, креми, наливки, пунші, десертні та слабоалкогольні газовані і негазовані напої, аперитиви, бальзами, коктейлі.

Ліберика – сорт кави, який вирощують тільки на півночі від екватора. Причина непопулярності цього ботанічного сорту полягає в тому, що напій, приготовлений із зерен ліберики, відрізняється ненасиченим, «порожнім» смаком і не користується попитом серед прихильників кави. Вміст кофеїну в ліберіці може коливатися від 0,7% до 2,4%. Цей сорт кави використовується в основному в кондитерській промисловості.

Лонг дрінк – довгий змішаний напій об'ємом більше 150 мл.

Мадера – кріплене вино з острова Мадейра, яке проходить спеціальну термічну обробку, що додає йому карамельних і горіхових нот.

Марсала – це кріплене міцне вино, за смаком нагадує мадеру або портвейн, але більш солодке, з присмаком карамелі. Для неї використовують вищий сорт винограду «Котаррато», що містить велику кількість цукру. Воно іноді може ароматизуватися фруктами, ягодами, бананами, мандаринами, кавою. Народилася марсала у західній частині острова Сицилія біля Палермо, у містах Марсала і Трапані.

Мацерація – процес настоювання сировини (фруктів, трав) у спирті або іншій рідині для екстракції ароматичних речовин.

Мікробіологічна чистота – відсутність шкідливих мікроорганізмів у сировині, що забезпечує безпеку продукту для споживача та запобігає псуванню продуктів.

Міксологія – наука і мистецтво створення коктейлів, що базується на розумінні фізико-хімічних процесів, смакових поєднань і креативності. Акцент робиться на експериментах із смаками та техніками приготування.

Мінеральні води – підземні води природних джерел, насичені розчинними мінеральними речовинами, які знаходяться у воді у вигляді іонів (натрію, магнію, кальцію), сполук (хлоридів, сульфатів, гідрокарбонатів), а також специфічних біологічно активних компонентів (йоду, бромю, заліза, ортоборної і кремінної кислоти). Залежно від рівня мінералізації і наявності спеціальних компонентів воду поділяють на питну, столову (до 10 г/дм³) і лікувальну (більше 10 г/дм³). Столову воду добувають з підземних джерел, питну – з глибин озер і рік.

Мокко – різновид кавових напоїв, у які додають шоколад.

Моктейлі – безалкогольні коктейлі, готують на основі фруктових, ягідних, овочевих соків, морсів, молока, кефіру, кислого молока, чаю, кави з додаванням яєць, різних сиропів, фруктів та ягід. Вони можуть бути холодними і гарячими. Деякі з них призначені для угамування спраги в спекотні літні дні (квас, морс, крющон), інші – на десерт. Багато з них можна рекомендувати дітям.

Молоко – «дивовижна їжа, приготована самою природою» – так його охарактеризував академік-фізіолог І.П. Павлов. Найціннішим та найзбалансованішим для людини, звичайно, є жіноче молоко. Найжирніше молоко у китів – 50% жирності. Люди використовують молоко різних тварин – коров'яче, козяче, овече, верблюже, кобиляче, оленяче. Але у нас найбільше використовують коров'яче молоко. У ньому міститься 3–6% жиру, 2,5–4,5% білків, 4,5–5,9% лактози (молочного цукру), жиророзчинні вітаміни А, Е, Д, Е, К, Н, РР, групи В, ферменти, мінеральні речовини. Співвідношення усіх речовин у молоці залежить від сезону, корму, породи та інших показників тварин.

Н

Наливки – солодкі алкогольні напої міцністю 18–20% об. з вмістом цукру 28–40 г/100 см³, для виробництва яких використані плодово-ягідні соки і морси.

Напої десертні – напої, приготовані на спиртованих соках і морсах з додаванням настою цитрусових та інших інгредієнтів. Міцність напою – 12–16% об., вміст цукру – 14–30 г/100 см³.

Настоянка – напій міцністю від 16 до 40% об. із вмістом цукру від 0 до 30 г/100 см³. Залежно від міцності і вмісту цукру поділяються на солодкі (близькі до лікерів), напівсолодкі (30–40% об., 9–10 г/100 см³), напівсолодкі слабоалкогольні (20–28% об., 4–10 г/100 см³), гіркі слабоалкогольні (25–28% об.), гіркі (30–60% об.). До оригінальних гірких настоянок відносять: абсент – настоянка полину (Швейцарія), аквавіт (Швеція), пастіс – анісовий напій (Франція).

Негас – це підсолоджене з прянощами (кориця, гвоздика, мускатний горіх) вино (зазвичай, портвейн), розбавлене гарячою водою. У якості бази, як і у глінтвейну, використовують кріплені вина. У рецептурах іноді використовують і цитрусові соки. Наповнювач і база зазвичай беруться в рівних кількостях.

Нутрієнтний профіль – загальний вміст поживних речовин у сировині, таких як білки, вуглеводи, жири, вітаміни та мінерали. Це визначає харчову цінність кінцевого продукту.

О

Ойстер – у перекладі устриця. Гострий напій, який готується переважно із брендів, яєчного жовтка, томатної пасти та спецій. Ойстери відрізняються своєю витверезною дією і п'ються одним ковтком.

Органолептика – сукупність властивостей сировини, що сприймаються органами чуття (смак, запах, колір, текстура). Цей параметр має вирішальне значення для оцінки якості напоїв.

П

Паті дрінкс – це напої, що виготовляються великими (8–12 і більше) порціями. Часто їх готують під час прийомів або вечірок, розрахованих на велику кількість гостей. Багатопорційні коктейлі можуть бути як алкогольними, так і безалкогольними. До них належать крішони, пунші, гроги.

Піроліз – обсмажування кави за температури 220...250 °С, яке триває від 4,5 до 25 хв, внаслідок чого кава набуває різних присмаків: фруктових, горіхових, шоколадних, хлібної скоринки.

Післяобідній напій – афте-дінер дрінк (after-dinnerdrinks) – група солодких десертних напоїв, які подають після завершення меню.

Пітчери – спеціальний посуд різного об'єму для збивання молока. Найбільш поширені: 0,35 – 0,4 л; 0,6 л; 1,0 л.

Пиво – напій із вмістом спирту 0,1–8,2% об., виготовлений шляхом зброджування ячмінного солоду з використанням екстракту хмелю і спеціального штаму пивних дріжджів, а також різних домішок (аскорбінової кислоти, рису) з наступною фільтрацією напою. Пиво поділяють на світле, темне і напівтемне червоне, алкогольне (вміст спирту 1–8,2% об.) і безалкогольне (вміст спирту менше 1% об.).

Портвейн – є поширеним кріпленим вином. Походження портвейнів пов'язано з містом Порто на півночі Португалії. Багато вина з цього міста вивозилося у XVII–XVIII столітті до Англії. Усі їх називали «вино Де Порто» – вино з Порто. Надалі словосполучення змінилося на слово «портвейн». Портвейн – найпоширеніше кріплене вино з дуже широким розмаїттям. Практично усі

країни, виробники вин, роблять його. Портвейни бувають двох типів: витримані в бочках і знамениті «Вінтаж Порт», витримані в пляшках. Витримані в бочках підрозділяються на портвейн рубінового кольору «Рінтінто-Россо», світлого кольору «Біондо» і білого кольору «Біанко». Рубінові портвейни густіші і тягучіші, світліші – м'якші і містять менше цукру, білі випускаються сухими.

Пропорції – це співвідношення між кількістю інгредієнтів у коктейлі, яке визначає смаковий баланс і консистенцію. Чіткі пропорції є важливими для досягнення повторюваності та стандарту якості напою.

Пунш – пунші бувають холодні і гарячі. Їх готують із міцноалкогольної основи, води, чаю або соку з додаванням спецій. Напої міцністю 15–20% об., із вмістом цукру 34–43 г/100 см³, для виробництва яких використовують спиртовані плодоягідні соки і морси, настої з пряно-ароматичної сировини, ефірні масла, коньяк або портвейн, лікери.

Пус-Кафе – це післяобідній десертний коктейль, що складається із шарів різних лікерів, сиропів, настоянок, враховуючи колір та вагу компонентів.

Пуфф – суміш молока та міцного спиртного напою, яку струшують, а потім доливають содовою водою.

Р

Ректифікація – вдосконалений процес дистиляції, який дозволяє отримати високочистий спирт шляхом багаторазового випаровування та конденсації у спеціальних колонах.

Ріккі – довгий змішаний напій з лайму, цукрового сиропу, міцно-алкогольної основи та содової води.

Робуста – сорт кави, в перекладі з латинської означає «грунтовний, міцний, надійний». Смак її відрізняється від арабіки: напій з робусти грубіший, гостріший, відчувається гіркота, більш водянистий. В робусті міститься багато кофеїну (від 1% до 2,5%), тому 100 мл кави із зерен робусти фактично містять так звану медичну дозу кофеїну.

Ром – виготовляється з тростинної патоки або соку цукрової тростини шляхом ферментації та дистиляції, після чого він витримується у бочках. Зазвичай ром

має солодкі чи карамельні нотки.

Ростер – сучасні апарати для обсмажування кави.

С

Сангарі – довгий змішаний холодний або гарячий напій, який готують із міцної основи з додаванням вина або пива, гарячої або холодної води та тертого мускатного горіха.

Сауер («кислий») – короткий коктейль з лимонного соку, цукру, льоду та будь-якого міцного напою.

Свізл – тропічний довгий напій на основі рому, соку лаймів, цукрового сиропу, бітеру та льоду. Всі ці компоненти перемішують паличкою для перемішування («свізл»).

Сидр – слабоалкогольний напій, виготовлений шляхом ферментації яблучного соку. Смак може бути від солодкого до сухого.

Слабоалкогольні напої – напої міцністю 6–12% об., із вмістом цукру 0–9 г/100 см³, виготовлені з використанням спиртованих соків, морсів, настоїв, виноградних вин і ароматизаторів.

Слінг – довгий змішаний напій, дещо схожий на пунш, подається холодним чи теплим. Основні компоненти слінга: лимонний сік, гранатовий або цукровий сироп, а також міцні напої.

Смакові добавки – речовини, що поліпшують або змінюють смак їжі. Вони включають приправи, прянощі та інші інгредієнти, які підсилюють смакові відчуття.

Смеш – це доволі міцні коктейлі, від чого і походить їхня назва «смеш», що в перекладі з англійської переводиться як «важкий, переможний удар». Це оригінальний міцноалкогольний напій, що містить сік свіжої м'яти. Складається з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл міцноалкогольної бази, 2–3 гілочок м'яти. Готують їх у старомодній склянці.

Спідміксинг – це техніка роботи, що робить основний наголос на швидкому змішуванні коктейлів за обов'язкового дотримання стандартів і пропорцій.

Спирт етиловий – є основою усіх алкогольних напоїв. Його хімічна формула –

$C_2H_5(OH)$. З водою він змішується в будь-яких співвідношеннях. Спирт дуже швидко засвоюється організмом, що необхідно враховувати, визначаючи енергетичну цінність алкогольних напоїв.

Стабілізатори – харчові добавки, які забезпечують однорідність і стабільність напою. Вони запобігають розшаруванню компонентів та зберігають текстуру і вигляд продукту під час зберігання.

Стабілізація – процес забезпечення стійкості напою до зміни смаку, кольору чи утворення осаду під час зберігання. Стабілізація може включати пастеризацію, фільтрацію, додавання сульфідів або інші методи для збереження якості вина.

Стандартизація – це встановлення норм і правил для забезпечення однорідної якості напоїв. У виробництві коктейлів стандартизація допомагає дотримуватись однакових рецептів і пропорцій на всіх етапах підготовки

Сульфитація – це процес додавання сірчистого ангідриду (SO_2) або його сполук у виноградне сушло чи готове вино. Це допомагає захистити продукт від окислення, пригнічувати розвиток небажаних мікроорганізмів та зберегти органолептичні властивості вина. Сульфитація використовується на різних етапах виробництва, зокрема перед бродінням і бутлюванням.

Т

Текіла – це алкогольний напій, вироблений із соку блакитної агави, характерний для Мексики. Основні стадії виробництва включають ферментацію, перегонку та витримку.

Темпер – пристосування для пресування меленої кави в холдері (знімна ручка з фільтром). Найбільш поширені діаметри темпера – 56, 57, 58 мм. Існують холдери з плоскою і конічною поверхнею. Динамометричний темпер – механічне пристосування, яке формує кавову таблетку з постійним зусиллям; тиск під час пресування можна регулювати.

Тігестер – це чайний сомельє, який дегустує чай і за кольором, запахом, смаком, визначає регіон, де він вирощений, сорт, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.

Тодді – це довгий змішаний напій, який складається із суміші міцної

алкогольної основи, цукрового сиропу, прянощів, гарячої води.

Тонізуючі та прохолодні коктейлі – це довгі змішані напої об'ємом більш ніж 150 мл, які характеризуються освіжаючим впливом на організм людини. Об'єм визначається додаванням наповнювача (соків, газованих, солодких, тонізуючих вод, спрайту, коли, фанти, тоніку або мінеральних столових вод, молока та алкогольних наповнювачів – ігристих вин та рідше пива.

Ф

Ферментація – біохімічний процес розщеплення органічних речовин, найчастіше цукрів, під впливом ферментів, що виробляються мікроорганізмами. Цей процес є основою виробництва алкоголю, оскільки утворюється етиловий спирт і вуглекислий газ.

Фізз («шипіти», «грати») – для їх приготування можна застосовувати будь-який алкогольний напій. Замість лимонного соку можна використовувати апельсиновий та грейпфрутовий соки, а цукровий сироп можна замінювати настойками. Мінеральну воду замінюють шампанським або шипучим вином. Деякі «фіззи» готують із додаванням яйця, тільки жовтка або тільки білка. Їх особливістю є наповнювач – сифонна вода, яка дозволяє йому шипіти.

Фільтрація – видалення твердих домішок з рідини для покращення її прозорості та якості. У виробництві алкоголю використовується для очищення напоїв перед розливом.

Фільтрова кава – кава, приготовлена у каво-машинах фільтраційного типу: проливні, крапельні, перколятори.

Фікси – аналогічно коблерам готуються безпосередньо у посуді гостя, як правило, у склянці old-fashioned. Приготування: цукор розчиняють у воді, додають лимон або лимонний сік та алкоголь. Розмішують, перекладають подрібнений лід. Прикрашають нарізаними у вигляді кубиків фруктами.

Фітонутрієнти – це біоактивні хімічні сполуки, які природно містяться у рослинних продуктах. Вони включають каротиноїди, флавоноїди, фітостероли та інші. Фітонутрієнти мають антиоксидантні властивості, сприяють збереженню якості та кольору напоїв, а також захищають організм від старіння і

хвороб.

Флейринг – це техніка роботи, легка маніпуляція пляшками: кілька підкручувань і помірних кидків, що супроводжують процес готування коктейлю і ніколи його не переривають.

Фліп («легкий лускіт») – у давні часи фліпами називали не дуже міцні напої. Вони склалися зі суміші гарячого підсолоджене пива, невеликої кількості будь-якого міцного напою, яйця та прянощів. Тепер фліпи готують переважно холодними. Коктейлі групи «Фліп» складаються з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл бази (міцноалкогольної, середньоалкогольної або безалкогольної) та яйця. Готують такі напої в шейкері або міксері, подають у коктейльній чарці або склянках тумблер із соломинкою. Зверху фліп прикрашають тертим шоколадом або мускатним горіхом.

Флемінг – нагрівання келиха зі спиртним напоєм.

Фрапірування – це система охолодження вин у спеціальному охолодженні з водою, льодом і сіллю.

Френч-прес (французький прес, плунжерний кавник) – спеціальний кавник для приготування кави зі спеціальним поршнем-плунжером з сітчастим фільтром.

Х

Хайбол – очолює велику групу довгих змішаних напоїв. Ця група дуже популярна у всьому світі, так як вона дуже різноманітна, легко та швидко готується. Формула її побудови вільна, може значно видозмінюватися залежно від побажань гостя, традицій або фантазій бармена. Це будь-який алкогольний напій, розбавлений содовою або мінеральною водою, безалкогольним газованим напоєм, соками, шампанським.

Херес – іспанське кріплене вино, яке виготовляється шляхом витримки під спеціальною плівкою дріжджів (флором). Воно може бути сухим або солодким.

Холдер (фільтротримач, портофільтр, ріжок, ложка) – знімна ручка з фільтром, використовується для приготування кави у еспресо-машинах.

Ш

Шамبریування – підтримання кімнатної температури для пляшок, принесених із погребя (охолоджуваної комори).

Я

Якість харчових продуктів – це сукупність властивостей, які визначають їхню здатність задовольняти фізіологічні потреби людини.

РОЗДІЛ 6. УСТАТКУВАННЯ

А

Автоматизація виробництва – це еволюційний етап розвитку машинного виробництва, що характеризується передачею функцій управління та моніторингу за виробничими процесами від людини до технічних засобів і автоматичних систем. Автоматизація може бути реалізована на різних рівнях: частковому (автоматизація окремих операцій), комплексному (взаємопов'язана автоматизація декількох процесів) і повному (всі етапи виробництва виконуються без безпосереднього втручання людини).

Автоматична лінія (АЛ) – це інтегрована виробнича система, яка складається з координовано функціонуючих автоматизованих верстатів, транспортних механізмів і контрольних пристроїв, що здійснюють послідовну обробку деталей або складання виробів відповідно до заданого технологічного регламенту. Автоматична лінія працює у встановленому ритмі, забезпечуючи високу точність і ефективність виробничого процесу.

Активно-системні електронні контрольно-касові апарати (ЕККА) використовуються в автоматизованих системах обліку товарообігу в сферах роздрібною торгівлі, громадського харчування тощо. Система містить ЕККА, комп'ютерні пристрої, електронні ваги, сканери штрих-кодів. Застосування такої системи дозволяє оптимізувати процес контролю товарного потоку та підвищити точність обліку.

Апарат для гарячого шоколаду являє собою спеціалізоване обладнання для приготування гарячих напоїв, зокрема шоколаду, кави, чаю, глінтвейну та

молока. Конструкція апарата забезпечує підтримку оптимальної температури та рівномірне перемішування напою, що гарантує якість кінцевого продукту.

Апарат для приготування пончиків автоматичний – це спеціалізований пристрій, що виконує весь технологічний процес виготовлення пончиків у автоматичному режимі. Оператор лише завантажує тісто в дозатор, після чого електромеханічний механізм виконує формування, обсмажування та вивантаження готових виробів, забезпечуючи стабільну якість продукції.

Апарат для приготування шаурми – технологічне устаткування, призначене для швидкого та економічного приготування шаурми. Основний принцип дії ґрунтується на рівномірному прожарюванні м'яса на обертальному шампурі під впливом нагрівальних елементів. Такий спосіб термічної обробки дозволяє зберегти поживні властивості продукту та забезпечити його автентичний смак.

Апарат шоквої заморозки – це високотехнологічний пристрій для швидкої заморозки харчових продуктів, що дозволяє зберегти їхню харчову цінність та запобігти розвитку мікроорганізмів. Використання такої технології забезпечує мінімальне пошкодження клітинної структури продуктів, що сприяє кращому збереженню їхніх органолептичних властивостей.

Апарати для варіння гарнірів – це категорія технологічного обладнання, що включає макаронварки, паста-кукери, кашоварки та рисоварки. Вони призначені для термічної обробки різних видів продуктів, таких як макарони, рис, овочі, м'ясо та пельмені. Завдяки наявності сітчастих кошиків і автоматичних систем контролю температури, забезпечується рівномірне приготування страв та економія енергоресурсів.

Апарати для смаження млинців – професійне кухонне обладнання, що використовується для випікання млинців та оладок. Залежно від конструкції можуть мати одну або дві жарильні поверхні, а також спеціальні висувні ящики для підтримання температури готової продукції та підігріву посуду. Інноваційні системи контролю температури забезпечують рівномірне приготування страв, що сприяє покращенню їхньої якості.

Багатоопераційні машини – це складні технічні пристрої, що забезпечують виконання кількох технологічних операцій в межах одного виробничого циклу. Наприклад, посудомийна машина безперервної дії здійснює поетапне миття посуду: обробку гарячою водою з миючим засобом, первинне та остаточне ополіскування, а також стерилізацію.

Багатоцільові машини виконують різні технологічні процеси за допомогою змінних виконавчих механізмів, які можуть бути послідовно приєднані до приводу, забезпечуючи багатофункціональність пристрою.

Барні міні-холодильники використовуються для демонстрації та збереження невеликої кількості продуктів і напоїв, забезпечуючи оптимальні температурні умови.

Безвідмовність роботи визначається як співвідношення середнього числа відмов машин за певний період до загальної кількості одиниць обладнання.

Безкамерний вакуумний пакувальник – пристрій, що застосовується у харчовій промисловості для створення вакуумної упаковки, яка подовжує термін зберігання продуктів, захищаючи їх від окислення, впливу світла, пилу та інших зовнішніх факторів.

Бізнес-центр – спеціалізований заклад, призначений для організації конгресів, конференцій та інших ділових заходів, надаючи готельні послуги виключно їхнім учасникам.

Блендер професійний – високопродуктивний пристрій, що використовується у сфері громадського харчування для швидкого приготування фруктових коктейлів, подрібнення м'яких продуктів та змішування інгредієнтів.

Блок друку (принтер) – компонент касового апарата, який використовується для друку чеків, контрольних стрічок, звітних документів із можливістю обнулення або без нього.

Бонети – спеціалізовані холодильні вітрини, призначені для зберігання та реалізації охолоджених і заморожених продуктів. Існують різні види бонет: бонети-ларі, відкриті та засклені моделі.

Ваги – вимірювальний прилад, що використовується для визначення маси тіла шляхом порівняння її з масою еталонної одиниці виміру (грам, кілограм, тонна). Принцип дії ваг базується на рівновазі сил гравітації, що діють на об'єкт, та контрмас, що застосовуються для його врівноваження.

Ваговимірювальне устаткування – комплекс технічних засобів, що дозволяє проводити точне вимірювання маси товарів та вантажів у сфері громадського харчування, торгівлі, промисловості та інших галузях.

Важільний пристрій – механізм, що складається із системи важелів, які забезпечують передачу зусилля від вантажоприймального пристрою до вимірювального механізму ваг. Використовується для точного визначення маси шляхом перетворення механічного навантаження у пропорційну силову характеристику.

Вакуумні пакувальники – спеціалізоване пакувальне обладнання, призначене для створення вакуумного середовища навколо продуктів або матеріалів з метою збільшення терміну їх зберігання, запобігання окисленню, розвитку мікроорганізмів та збереження органолептичних характеристик.

Ванна мийна – спеціалізоване санітарно-технічне обладнання, що використовується для миття посуду, лабораторного приладдя, медичних інструментів та інших предметів, які потребують ретельної очистки у закладах громадського харчування, медичних установах, виробничих лабораторіях.

Вантажний візок (складський візок) – транспортний засіб у вигляді міцної металевої конструкції, призначений для переміщення товарів та матеріалів у складських приміщеннях, торгових підприємствах, будівельних майданчиках, а також у логістичних центрах.

Вантажопідйомний пристрій настільних торгових ваг – горизонтальна платформа, виготовлена з алюмінієвого сплаву або нержавіючої сталі, що служить для розміщення вантажу під час зважування та передачі навантаження на вантажоприймальні важелі для подальшого вимірювання маси.

Вантажопотік – кількісна характеристика переміщення вантажів у просторі та часі, що виражається у фізичних одиницях маси (кілограми, тонни) або об'єму

(кубічні метри) та використовується для аналізу логістичних процесів і транспортних перевезень.

Варильне устаткування – категорія теплотехнічного обладнання, що використовується для термічної обробки харчових продуктів у рідкому середовищі (вода, молоко, бульйон) або під впливом насиченої пари. Включає котли, пароварки, автоклави тощо.

Варіння – фізико-хімічний процес нагрівання продуктів до температури 100 °С у рідкому середовищі або у насиченій водяній парі, що забезпечує зміну фізичних і хімічних властивостей продуктів, знищення патогенних мікроорганізмів та покращення смакових характеристик.

Варіння під тиском та у вакуумі – технологія теплової обробки продуктів, що здійснюється при підвищеному або зниженому тиску, використовуючи спеціалізовані пристрої (автоклави, вакуум-апарати), що дозволяють зменшити час приготування та зберегти харчову цінність.

Вафельниця – електромеханічний пристрій для приготування вафель шляхом випікання рідкого тіста між двома нагрітими поверхнями, що можуть мати різні рельєфні структури. Використовується в побутових і промислових умовах.

Виконавчий механізм технологічної машини – сукупність механічних елементів, що безпосередньо виконують заданий технологічний процес, перетворюючи механічну енергію в дію, необхідну для обробки матеріалу або переміщення об'єкта.

Винахід – технічне рішення, що містить новизну, має винахідницький рівень і може бути застосоване в промисловості. Винаходи можуть стосуватися пристроїв, методів, речовин та матеріалів.

Винна шафа – спеціалізоване холодильне обладнання, призначене для зберігання та дозрівання вин у оптимальних температурних і вологісних умовах. Має спеціальні полиці для горизонтального або кутового розміщення пляшок.

Випарник – теплообмінний пристрій, що використовується у холодильних системах для випаровування холодильного агента, який, поглинаючи тепло з

навколишнього середовища, забезпечує процес охолодження.

Вібраційні просіювачі – технологічні пристрої, що використовуються для аерації, просіювання та розпушування сипучих харчових продуктів (борошно, цукор, крупи) шляхом застосування механічних коливань.

Відкриті електронагрівачі являють собою нагрівальні елементи, у яких струмопровідна спіраль розташована у керамічному корпусі, відкритому середовищі, у спеціальних бусинах або кварцовій трубці. Така конструкція забезпечує безпосередній контакт повітря з нагрівальною поверхнею спіралі, що сприяє ефективному теплообміну.

Відмова технічного засобу характеризується частковою або повною втратою його працездатності, що може бути спричинено фізичним зносом, конструктивними дефектами або зовнішніми впливами.

Візки для сервірування – це спеціалізоване обладнання, призначене для переміщення харчових продуктів, готових страв, напоїв та посуду в залах закладів ресторанного господарства. Вони також використовуються для транспортування використаного посуду з обіднього залу до мийного відділення.

Візки для транспортування гастрономічних ємностей слугують засобом внутрішньоцехового та міжцехового перевезення, а також доставлення стандартних гастрономічних ємностей із кухонного відділення до ліній роздачі.

Візки для транспортування тарілок – це спеціалізовані пристрої, призначені для переміщення, зберігання та природного сушіння тарілок, що забезпечує зручність їх експлуатації в закладах громадського харчування.

Візки прибиральні є допоміжним устаткуванням, призначеним для транспортування та переміщення інвентарю, необхідного для здійснення прибирання приміщень

Вітрина під м'яке морозиво – холодильна установка з панорамним склом, що забезпечує демонстрацію та зберігання м'якого морозива при температурному режимі $-15...-25^{\circ}\text{C}$, що сприяє підтримці його консистенції та смакових якостей.

Водогрійне устаткування – теплотехнічні пристрої, що призначені для нагрівання та кип'ятіння води, яка використовується в харчовій промисловості,

ресторанному бізнесі, лабораторних та медичних закладах.

Г

Газова плита – це кухонний пристрій, призначений для термічної обробки харчових продуктів шляхом використання відкритого полум'я. Вона функціонує за рахунок згоряння природного газу, що постачається централізованою газорозподільною системою, або зрідженого нафтового газу (ЗНГ) з балонів. Для коректної роботи з балонним газом необхідно застосовувати редуктори для регулювання тиску.

Газорозрядний екран (часто вживана назва – «плазмова панель») – це технологія візуалізації інформації, заснована на явищі електричного розряду в іонізованому газі. Під впливом електричного струму газ переходить у стан плазми, випромінюючи ультрафіолетове світло, яке активує люмінофорне покриття екрану. Цей механізм забезпечує високу якість зображення з широкою палітрою кольорів і швидким відгуком.

Гаряча зона фритюрниці – це робочий простір, у якому підтримується стабільна температура близько 180°C, необхідна для швидкого приготування продуктів методом глибокого обсмажування. Вона розташована над трубчастими електронагрівальними елементами (ТЕНами) та забезпечує рівномірне прогрівання жиру чи олії.

Гідравлічний спосіб миття – метод очищення поверхонь або предметів за допомогою потоку води, що подається під тиском із водопровідної мережі. Такий спосіб забезпечує механічне видалення забруднень без застосування додаткових мийних засобів або впливу хімічних реагентів.

Гідромеханічний спосіб миття – метод обробки, що поєднує дію механічних елементів мийного обладнання (щітки, форсунки, обертові диски) та водного потоку для ефективного видалення забруднень. Використовується в автоматизованих системах очищення.

Гідротермічна обробка (варка) продуктів – процес термічної обробки харчових продуктів, що базується на одночасному впливі високої температури та теплоносія (води, пари чи іншого середовища). Вона може відбуватися в

умовах атмосферного або підвищеного тиску, змінюючи фізико-хімічні властивості продукту.

Гнучке виробництво – тип автоматизованого технологічного процесу, що дозволяє оперативно адаптувати випуск продукції до змін ринку без зупинки обладнання. Воно забезпечує швидке переналаштування системи для виробництва різних виробів в межах технологічних можливостей обладнання.

Гранітор – професійний пристрій для приготування напоїв типу «граніто» (охолоджений фруктовий лід). Його принцип дії заснований на повільному заморожуванні рідкої основи (соків, сиропів, напоїв) з одночасним перемішуванням, що утворює дрібнокристалічну структуру напою.

Гриль контактний – спеціалізоване обладнання для теплової обробки продуктів харчування, що використовує принцип безпосереднього контакту з нагрівальною поверхнею. В основному застосовується у сфері фаст-фуду для швидкого приготування страв із хрусткою скоринкою.

Д

Двері для холодильних камер – це конструкційний елемент холодильних приміщень, що виконує функцію термоізоляції, знижуючи теплопередачу між внутрішнім середовищем камери та навколишнім простором. Використовується у складських приміщеннях, цехах і торговельних закладах для забезпечення належних умов зберігання продукції.

Дверні затвори – механізми, встановлені на дверях шахт ліфтів, що забезпечують безпечне функціонування підйомного обладнання, унеможливаючи відкривання дверей у відсутності кабіни на відповідному рівні.

Джерело руху – елемент механічної системи, що забезпечує привод виконавчих органів пристрою. Найчастіше застосовуються асинхронні електродвигуни змінного струму або двигуни постійного струму залежно від специфіки обладнання.

Джерело НВЧ-нагріву – пристрій, що генерує високочастотні електромагнітні коливання, використовуючи магнетрон, який перетворює енергію електричного

струму в мікрохвилі для нагрівання діелектричних матеріалів, зокрема харчових продуктів.

Диспенсер – дозувальний пристрій, що забезпечує контрольоване розподілення рідких або сипких речовин у необхідній кількості. Використовується в різних галузях, включаючи харчову промисловість і медицину.

Диспенсер для замороженої картоплі фрі – це спеціалізоване обладнання, призначене для зберігання та дозованої видачі замороженої картоплі фрі, а також інших харчових продуктів. Конструкція пристрою передбачає наявність двох незалежних бункерів, що забезпечує можливість роздільного зберігання та використання різних продуктів.

Диспенсер для шоколаду – це пристрій, який виконує функцію змішування та порційної роздачі густого гарячого шоколаду, а також інших гарячих напоїв. Його конструкція забезпечує рівномірне нагрівання та підтримку необхідної температури для збереження смакових якостей напоїв.

Диспенсери для холодних напоїв є обладнанням, призначеним для охолодження, підтримання низької температури та роздачі різноманітних напоїв, зокрема фруктових і овочевих соків, коктейлів, лимонадів, компотів, алкогольних і безалкогольних напоїв. Завдяки системі циркуляції та охолодження диспенсер забезпечує стабільну температуру та якість напоїв протягом тривалого часу.

Дисплей кавоварки – цифровий інтерфейс кавового апарата, що відображає параметри роботи, налаштування та індикацію поточного процесу приготування кави.

Дійсна продуктивність кип'ятильника – фактичний обсяг води, доведеної до стану кипіння за одиницю часу при заданих умовах експлуатації.

Довговічність – характеристика технічного пристрою, що визначає його здатність зберігати працездатність протягом тривалого періоду експлуатації з урахуванням регламентних обслуговувань і ремонтних заходів.

Дозатори для соусу – пристрої, що здійснюють точне дозування соусних сумішей для кулінарних і кондитерських виробів, застосовуються в закладах

громадського харчування для автоматизації процесу приготування страв.

Дозувально-формувальне устаткування – спеціалізовані механізми, що забезпечують порційний поділ та формування продуктів заданої маси і конфігурації.

Дозування – технологічний процес розподілу продуктів на рівноцінні порції за масою, об'ємом або іншими параметрами без зміни їхніх фізичних властивостей.

Допоміжний інвентар – набір інструментів і пристосувань, що використовуються для обслуговування та експлуатації обладнання (наприклад, ножі, лійки, насоси, драбини тощо).

Допоміжні приміщення ресторану включають зони, призначені для роздачі страв, зберігання товарних запасів, тимчасового розміщення тари, а також утримання санітарно-технічного інвентарю.

Дросель (регулюючий вентиль) – елемент холодильних систем, що відповідає за контроль тиску холодоагенту, створюючи умови для його випаровування при низькій температурі.

Е

Експлуатаційна продуктивність – це кількісна характеристика ефективності роботи машини або обладнання в умовах реального виробництва, що враховує всі тимчасові витрати, включаючи періоди простою, зумовлені технічними несправностями, технічним обслуговуванням, налаштуваннями та іншими факторами, що впливають на її функціонування.

Електронні контрольно-касові апарати (ЕККА) – це спеціалізовані пристрої для автоматизованої реєстрації фінансових операцій, які, окрім основної функції фіксації платежів, виконують програмування найменувань товарів і послуг, їх цінкових характеристик, облік реалізованої продукції, а також генерують розрахункові та аналітичні звіти для підприємств торгівлі та сфери послуг.

Електроплити – це універсальні кухонні пристрої, що забезпечують нагрівання та термічну обробку продуктів у гарячих і кондитерських цехах

закладів громадського харчування. Завдяки регульованим параметрам нагріву можуть бути використані для широкого спектра кулінарних операцій.

Електросковорода промислова – це професійне теплове обладнання, призначене для виконання різних технологічних процесів, зокрема обсмажування, пасерування, тушкування та приготування на парі великих обсягів м'ясних, овочевих, рибних та інших страв. Відзначається високою продуктивністю та рівномірним розподілом тепла по поверхні.

Електрична настільна сковорода – це компактний і універсальний пристрій, що використовується в умовах комерційного та побутового приготування їжі. Завдяки особливостям конструкції забезпечує рівномірне нагрівання та якісне обсмажування різних харчових продуктів, включаючи м'ясо, овочі, млинці та піцу.

Ж

Жарильна шафа (духова) професійна – це вид спеціалізованого теплового обладнання для закладів громадського харчування, який використовується для термічної обробки продуктів за допомогою конвекційного або контактного нагріву. Дозволяє розігрівати, запікати, розморожувати та підтримувати задану температуру приготованих страв.

Жарильно-пекарське устаткування – це комплекс пристроїв, що забезпечують реалізацію процесів термічної обробки продуктів шляхом нагрівання їх у середовищі гарячого повітря, пароповітряної суміші або нагрітих жирів і соусів. Робоча температура в таких установках коливається в діапазоні 150–300°C, що дозволяє здійснювати широкий спектр технологічних операцій.

Живильний пристрій – це механізм, що забезпечує контрольоване та рівномірне надходження сировини або напівфабрикатів у технологічний процес. Його функціональність включає можливість дозування продукції за масою або об'ємом відповідно до технологічних вимог.

З

Завантажувально-накопичувальний пристрій – це елемент виробничого

обладнання, що виконує функцію тимчасового резервування напівфабрикатів або готової продукції для оптимізації технологічного процесу та забезпечення безперебійної роботи наступних виробничих етапів.

Закриті електронагрівачі – це пристрої, у яких нагрівальний елемент (спіраль) ізольований діелектричним матеріалом, що обмежує доступ повітря до нього. Це забезпечує рівномірне та безпечне нагрівання при зниженому ризику окислення нагрівальних елементів.

Замки касових машин – це механізми блокування, що використовуються для обмеження доступу до основних функцій контрольно-касових апаратів. Вони забезпечують захист від несанкціонованого втручання, виконують функцію тестування, програмування та переведення підсумовуючих лічильників у початковий стан.

Збірні холодильні камери – це мобільні та модульні системи холодозберігання, що складаються з уніфікованих панелей (сендвіч-панелей) та призначені для тимчасового зберігання охолоджених (КХС) або заморожених (КХН) продуктів у підсобних приміщеннях закладів харчової промисловості. Призначені для підтримки температури, що створюється всередині камери холодильними машинами. В якості наповнювача використовується жорсткий пінополіуретан щільністю 40-42 кг/м³.

Зона вертикальних комунікацій – це структурний елемент будівельного простору, що включає ліфтові шахти, сходові клітки та коридори, які забезпечують зручний та безпечний зв'язок між різними рівнями будівлі. Вона відіграє ключову роль у забезпеченні евакуаційних маршрутів та внутрішньої логістики приміщень.

Запайовики – це пакувальні пристрої, що застосовуються для герметизації упаковок із полімерних матеріалів, таких як поліетилен, поліпропілен або ламінований папір. Використовуються в харчовій, фармацевтичній та інших галузях для збереження продукції в герметичних умовах та збільшення терміну її придатності.

Інвентар професійний – спеціалізоване обладнання для професійного прибирання приміщень готельно-ресторанного господарства. Підбирається відповідно до типу приміщення та потреб закладу.

Інвентор – зарядна електростанція. Забезпечує стабільне живлення під час тривалих відключень електроенергії.

Індукційний нагрів – метод електромагнітного нагрівання струмопровідних матеріалів, заснований на явищі індукції вихрових струмів (струмів Фуко) у металі під дією змінного електромагнітного поля. Процес характеризується високою енергоефективністю та швидкістю нагріву, що забезпечує рівномірний температурний розподіл у матеріалі.

Індукційна плита – кухонний електричний пристрій, який нагріває металевий посуд завдяки індукованим вихровим струмам, що утворюються під дією високочастотного магнітного поля (20-100 кГц).

ІЧ-енергія в продуктах утворюється внаслідок переходу електронів на інші енергетичні рівні, а також в результаті коливального та обертального руху атомів і молекул.

К

Кавоварки – пристрої для приготування натуральної кави, кавових напоїв (капучино, гарячий шоколад, чай). Використовуються в кафетеріях, барах, ресторанах, піцеріях, супермаркетах та інших закладах.

Кавоварка для кави по-східному на піску (кавоварка для турецької кави) складається з корпусу (переважно з нержавіючої сталі), місткості для піску та джезви (турки).

Кавомашина автоматична є незамінною в кафе, барах, ресторанах, кав'ярнях, офісах та інших закладах (фітнес-центрах, автосалонах, салонах краси). Дозволяє швидко, якісно та в великих обсягах приготувати ароматну свіжомелену каву.

Кавомолки працюють за принципом обертання жорен або дисків, що здійснюється за допомогою важеля. Забезпечують помел кави для приготування різних видів: еспресо, американо, латте, капучино, рістретто, мокко, макіято

тощо.

Каландр – це промисловий валковий механізм, який використовується для прасування скатертин, серветок, простирадл та ін. Каландрування здійснюється шляхом пропускання матеріалу між нагрітими валками під високим тиском.

Камера шоквої заморозки – пристрій для швидкого зниження температури всередині продукту, що запобігає розмноженню мікроорганізмів. Охолоджені таким чином страви зберігають природний колір, вологість, смак та аромат.

Картопличистка – машина для швидкого та якісного очищення картоплі й інших коренеплодів.

Картопличистки й овочечистки – обладнання для механічного очищення овочів та картоплі. Використовуються різні методи очищення: лужний, паровий, комбінований, термічний і механічний.

Кип'ятильники – пристрої для нагрівання води до кипіння, що використовується у приготуванні страв та напоїв.

Кипіння – процес випаровування рідини по всьому її об'єму. Температура кипіння залежить від тиску, змінюючи який можна суттєво впливати на цей процес. Зворотний процес – конденсація, яка супроводжується виділенням теплоти. Ці процеси є основою роботи компресійних холодильних машин.

Класична професійна кавомашина може працювати як із меленою кавою, так і з кавою в зернах (залежно від моделі). Оснащується дисплеєм, що інформує про режими роботи, фільтром для води, таймером, програмами регулювання якості помелу тощо.

Клинопасові передачі використовуються в механічному обладнанні, зокрема в картопличистках, овочерізках, збивальних, тісторозкатних, тістомісильних та інших машинах. Забезпечують безступеневе регулювання швидкості обертання робочих органів.

Ковбасний шприц (наповнювач ковбас) – пристрій для наповнення натуральних (кишкових) або штучних оболонок фаршем, формуючи ковбасні вироби (варені, копчені, сирокочені ковбаси, сардельки, сосиски тощо). Також дозволяє створювати ковбаски без оболонки.

Кожух – зовнішнє покриття, що захищає ізоляцію та надає естетичного вигляду.

Комбінована холодильна вітрина – універсальний пристрій із широким температурним діапазоном ($-5 \dots +5^{\circ}\text{C}$), що дозволяє зберігати різні продукти протягом усього терміну придатності.

Комбіновані способи нагрівання – методи теплової обробки продукції за допомогою кількох видів нагріву (послідовного або паралельного) для скорочення часу приготування, покращення якості продукту та ефективності процесу.

Компресор – пристрій для стиснення парів холодоагенту, що складається з циліндра, поршня та електродвигуна. Направляє пари у конденсатор.

Компресорна холодильна машина – система, що складається з чотирьох основних елементів, необхідних для отримання штучного холоду.

Конвеєрна (тунельна) посудомийна машина – високопродуктивний пристрій для автоматичного миття великої кількості посуду з мінімальним використанням води.

Конвектомати – шафи з примусовою циркуляцією пароповітряного середовища, що забезпечують рівномірне нагрівання продуктів у всьому об'ємі робочої камери.

Конденсатор – пристрій для перетворення парів холодоагенту в рідину. Для пришвидшення охолодження використовується повітряне або водяне охолодження.

Кондитерська електрична піч – обладнання для випічки хлібобулочних і кондитерських виробів.

Контрольні лічильники – пристрої для контролю роботи касових апаратів і запобігання зловживанням. Не підлягають примусовому обнуленню.

Контрольно-вимірювальна арматура і прилади автоматичного регулювання – забезпечують контроль робочого режиму апаратів (тиск, температура, вологість) та безпеку їх експлуатації.

Конфорка – нагрівальний елемент кухонної плити, призначена для

рівномірного розподілення тепла.

Коптильні камери – пристрої для гарячого та холодного копчення м'яса, риби, овочів та напівфабрикатів.

Котломийні машини – обладнання для миття великогабаритного кухонного інвентарю (котли, каструлі, чани).

Кукурузоварка – пристрій для швидкого приготування великої кількості вареної кукурудзи за принципом водяної бані.

Купольні посудомийні машини – високопродуктивні пристрої для миття посуду в закладах громадського харчування.

Куттер – універсальна електрична машина для тонкого подрібнення продуктів, включаючи фарш.

Кухонні процесори – багатофункціональні пристрої, що поєднують функції куттера, міксера, м'ясорубки, овочерізки та інших кухонних приладів.

Л

Ліфт – механізований пристрій циклічного типу, що здійснює вертикальне транспортування вантажів або пасажирів між різними рівнями будівель і споруд. Його конструкція передбачає кабінку, що переміщується всередині спеціально облаштованої шахти за допомогою канатної, гідравлічної або рейкової системи.

Ліфти вантажні – стаціонарні підйомні механізми, призначені для переміщення вантажів у вертикальному напрямку між поверхами будівель. Використовуються на промислових, торговельних, складських об'єктах та в закладах громадського харчування. Їх конструкція може включати автоматичні або механічні засоби фіксації вантажу.

Льодогенератори – промислові пристрої для автоматизованого виробництва льоду різної форми (кубики, пластини, гранули) у значних обсягах. Використовуються у сфері громадського харчування, харчовій промисловості, медичних і лабораторних установах.

Лавові грилі – теплове обладнання, призначене для приготування страв методом обсмажування на розігрітій лавовій породі, що забезпечує рівномірний

розподіл тепла. Використовується в ресторанному бізнесі для збереження природного смаку та аромату продуктів.

Льодоподрібнювач (краш-мейкер) – електромеханічний пристрій для подрібнення льоду до стану крихти або снігової маси. Застосовується у барній справі для приготування коктейлів, а також у кулінарії для оформлення страв та десертів.

Лінія роздачі – комплекс технологічного обладнання, призначений для організації роздачі готових страв у закладах громадського харчування. Включає теплові й охолоджувальні модулі, нейтральні поверхні для короткочасного зберігання страв та забезпечення відвідувачів необхідним інвентарем.

М

Малі потужності – підприємства харчової промисловості, що мають обмежену виробничу площу (до 400 м²) та штат персоналу (до 10 осіб). У разі непрямого постачання харчових продуктів кінцевому споживачу кількість працівників не перевищує п'яти.

Машини для перемішування харчових продуктів – механізовані пристрої, що здійснюють перемішування інгредієнтів. За конструкцією робочих органів поділяються на барабанні, лопатеві, шнекові та періодичної дії.

Машини для розкочування тіста – механічні агрегати, призначені для формування тонких пластів тіста (від 1 до 50 мм) шляхом прокатки. Використовуються у виробництві випічки та кондитерських виробів.

Машини для формування котлет – пристрої, що виконують автоматичне формування м'ясних, рибних або овочевих виробів певної форми. Забезпечують рівномірність розмірів і маси готового продукту.

Механічне устаткування – категорія технологічних машин, що використовуються для механічної та гідромеханічної обробки продуктів (подрібнення, змішування, пресування, сортування, емульгування, збивання, миття тощо).

Механічні ваговимірювальні прилади – пристрої для визначення маси об'єктів, що працюють за принципом порівняння з еталонними гирями.

Включають систему важелів та вантажоприймальну платформу, взаємопов'язану з індикаторним механізмом.

Мийне устаткування – технічні пристрої, призначені для очищення харчових продуктів, посуду та обладнання. Робочий процес реалізується за допомогою гідравлічних, гідродинамічних або гідромеханічних методів.

Мікрохвильова піч – електропристрій, що використовує електромагнітні хвилі дециметрового діапазону (із частотою 2450 МГц) для швидкого нагрівання, розморожування та приготування їжі.

Мікшер – це електронний пристрій, призначений для змішування та накладання кількох аудіо- або відеосигналів. У сфері музичної акустики він виконує функції багатоканального оброблення звуку, забезпечуючи широкий спектр налаштувань, таких як еквалізація, підсилення, додавання ефектів, реверберація, затримка, панорамування, моніторинг та вставлення аудіосигналів. Завдяки цьому мікшер дозволяє музикантам комбінувати й модифікувати різноманітні звукові характеристики музичних інструментів, створюючи унікальні звукові композиції.

Місильно-перемішувальне устаткування – механізми, що забезпечують рівномірне змішування компонентів для утворення однорідної маси. Використовується у виробництві тіста, фаршу та інших харчових продуктів.

Міцність ваг – характеристика, що визначає здатність ваг зберігати метрологічні властивості протягом тривалого часу. Залежить від матеріалів конструкції та умов експлуатації.

М'ясорубка промислова – високопродуктивний електромеханічний пристрій для подрібнення м'яса, риби та інших продуктів. Застосовується у м'ясопереробній промисловості та закладах громадського харчування.

Млинниця – кухонне обладнання для приготування млинців, що складається з однієї або двох нагрівальних поверхонь. Рівномірний розподіл тіста забезпечується спеціальною лопаткою.

Марміт настільний – тепловий пристрій для підтримки температури страв протягом певного часу. Використовується у закладах громадського харчування

для роздачі гарячих страв.

Мангали барбекю – пристрої для приготування страв на відкритому вогні, що конструктивно являють собою жаровню з можливістю регулювання рівня жару.

Мангал електричний професійний – пристрій для термічної обробки продуктів, виготовлений з нержавіючої сталі та оснащений електронагрівальними елементами.

Мікрохвильові печі професійні застосовуються у закладах громадського харчування для швидкого нагрівання, приготування та розморожування продуктів і готових страв. Їх робота базується на використанні високочастотних електромагнітних хвиль, що забезпечує рівномірну термічну обробку харчових продуктів.

Міксери професійні є невід'ємною частиною оснащення ресторанів, коктейль-барів, кафетеріїв та інших закладів громадського харчування. Вони призначені для змішування, збивання та подрібнення м'яких і рідких продуктів, що дозволяє готувати коктейлі, молочні шейки та інші напої, а також використовувати їх у кулінарному процесі для досягнення однорідної консистенції інгредієнтів.

Моноблок холодильний – автономний холодильний агрегат, що забезпечує заданий температурний режим у холодильних камерах, використовується у сфері торгівлі та громадського харчування.

Марміт електричний – професійне кухонне обладнання, що дозволяє підтримувати температуру готових страв, соусів та напоїв, забезпечуючи їх свіжість та естетичний вигляд.

Н

Надійність роботи – технічний стан механізму або обладнання, що визначає його здатність виконувати задані функції у межах встановлених параметрів без відмови протягом певного періоду експлуатації. Вона залежить від конструктивних особливостей, якості матеріалів, рівня технічного обслуговування та умов експлуатації.

Наочність показань – характеристика ваговимірювальних приладів, що

відображає їхню здатність забезпечувати чітко, зрозуміле та легке для сприйняття відображення результатів вимірювання. Це досягається завдяки використанню високоточної шкали, цифрових дисплеїв або інших візуальних засобів контролю маси.

Напівавтоматичні пральні машини барабанного типу – пристрої для прання текстильних виробів, що оснащені перфорованим барабаном із гребенями на внутрішній поверхні, м'якою підвіскою для зниження вібрацій та електронною системою управління. Використовуються для виконання циклів прання, полоскання та віджимання в автоматизованому або напівавтоматичному режимі.

НВЧ-нагрівання харчових продуктів – метод теплової обробки, що базується на взаємодії змінного електромагнітного поля надвисокої частоти з молекулами води та інших полярних сполук у продукті. У результаті такого впливу тепла енергія генерується безпосередньо в усьому об'ємі харчового продукту, забезпечуючи рівномірне прогрівання та скорочуючи час термічної обробки.

О

Об'ємний спосіб підведення теплоти – метод теплового впливу, при якому передача енергії до харчових продуктів здійснюється через випромінювання або електромагнітне поле. Використовується в апаратах з інфрачервоним (ІЧ), надвисокочастотним (НВЧ), електроконтактним (ЕК) та індукційним нагріванням для забезпечення рівномірного прогріву харчової сировини.

Обладнання та інвентар – сукупність технічних засобів та допоміжних інструментів, що застосовуються у сфері харчової промисловості, громадського харчування та торгівлі. Включає машини, кухонні пристрої, інструменти та інші засоби, які контактують з харчовими продуктами у процесі їхньої обробки, зберігання та реалізації.

Овочерізка промислова – спеціалізоване електромеханічне обладнання, призначене для механізованої обробки овочів, фруктів та інших харчових продуктів. Дозволяє здійснювати нарізку, подрібнення, шаткування сировини у відповідності до заданих параметрів, що значно підвищує продуктивність та

точність технологічного процесу у сфері громадського харчування.

Основний спосіб варіння – технологічний процес приготування їжі, що передбачає повне занурення продукту в рідину (воду, бульйон, молоко тощо) з подальшим доведенням його до стану готовності під дією підведеної теплоти. Застосовується для приготування супів, бульйонів, овочевих, м'ясних і рибних страв.

Основні прийоми теплового оброблення харчових продуктів – сукупність технологічних процесів, що включають варіння та смаження. Вони забезпечують зміну фізико-хімічних властивостей продуктів, покращення їхньої засвоюваності та формування бажаних смакових характеристик.

Охолодження – технологічний процес, що використовується для зниження температури харчових продуктів, напівфабрикатів та готових страв з метою збільшення терміну їхнього зберігання. Активно застосовується у громадському харчуванні, харчовій промисловості та роздрібній торгівлі для забезпечення мікробіологічної безпеки харчової продукції.

Охолоджувальні столи – спеціалізоване холодильне обладнання, що встановлюється у виробничих цехах закладів харчування. Конструктивно поєднують робочу поверхню для приготування страв з вбудованими холодильно-зберігальними камерами для збереження харчових інгредієнтів або готових продуктів у охолодженому стані.

Охолоджувачі напоїв – холодильні пристрої, що призначені для охолодження та підтримання сталої температури різноманітних рідких продуктів (соки, безалкогольні напої, молочні коктейлі). Складаються з машинного відділення, в якому розміщено холодильний компресор, та охолоджувальної камери з випарником, що безпосередньо забезпечує температурний режим напоїв.

II

Пальник – теплогенеруючий пристрій, що забезпечує процес спалювання газоподібного палива шляхом його змішування з повітрям і утворення стійкого фронту горіння (факела). Його конструкція дозволяє ефективно регулювати подачу палива і повітря, що впливає на рівномірність згорання та

енергоефективність.

Пароварильні апарати – спеціалізовані пристрої для теплової обробки продуктів за допомогою насиченої водяної пари, що сприяє збереженню поживних речовин, структури продуктів та їхнього природного смаку.

Пароварочні шафи – обладнання для приготування м'ясних, рибних та овочевих страв методом безпосереднього контакту з «гострою парою». Використовуються також для розігрівання готових страв, зберігаючи їхню вологість і текстуру.

Парові котли – пристрої, що працюють на основі подачі пари через парозапірний вентиль у пароводяну сорочку, забезпечуючи рівномірний розподіл тепла. Широко застосовуються у виробництві харчових продуктів та громадському харчуванні.

Пароконвектомати – багатофункціональні пристрої, що поєднують властивості конвекційних печей, сковорід та пароварок. Дозволяють готувати широкий спектр страв у різних режимах – випікання, смаження, тушкування, варіння на парі тощо.

Пароконвекційні печі – спеціалізоване обладнання, що забезпечує якісну теплову обробку м'ясних, рибних, овочевих продуктів, круп, а також хлібобулочних і кондитерських виробів. Використовуються також для теплового консервування.

Пароконвекційні шафи – професійне кухонне обладнання, що характеризується надійністю, простотою експлуатації та ефективністю. Їх застосування мінімізує кількість іншого обладнання на кухні, виконуючи функції плити, печі, каstrулі та сковороди.

Пасові передачі – механічні системи, що забезпечують передачу обертального руху між валами, які розташовані на певній відстані. Використання таких передач дозволяє регулювати швидкість обертання та оптимізувати роботу обладнання.

Пастакукер – пристрій для одночасного приготування різних видів макаронних і борошняних виробів із дотриманням принципу сумісності

продуктів. Забезпечує рівномірний розподіл тепла та оптимальні умови приготування.

Передавальний механізм (передача) – конструктивний елемент механізмів, що забезпечує передачу руху, зміну швидкості обертання або напрямку руху. Використовується в різних видах обладнання для ефективної роботи.

Пересувний прилавок для пиріжків – мобільна конструкція на коліщатах для підтримки готових виробів у гарячому стані та їх розігріву за допомогою водяної пари. Використовується у закладах швидкого харчування.

Пересувні регульовані візки – спеціалізоване устаткування для транспортування чистого посуду до місць обслуговування та збору використаного посуду для санітарної обробки. Широко застосовуються в кейтерінгу.

Перколяційний спосіб приготування кави – технологія екстракції кавових компонентів шляхом одноразового (або дворазового) контакту перегрітої води з меленою кавою під високим тиском, що забезпечує отримання насиченого ароматного напою.

Пилка для м'яса промислового призначення – високопродуктивний пристрій для розрізання великих шматків м'яса, риби та м'ясопродуктів. Використовується в м'ясопереробній промисловості для пришвидшення оброблення продукції.

Питома потужність – параметр, що визначає рівень енергоспоживання обладнання на одиницю часу або під час виробництва одиниці продукції, критично важливий для енергоефективності процесів.

Питома продуктивність – характеристика обладнання, що відображає здатність переробляти певний об'єм продукції за одиницю часу відносно об'єму робочої камери.

Підіймально-транспортне устаткування – комплекс механізмів для виконання завантажувально-розвантажувальних операцій, переміщення сировини, готової продукції та інвентарю в межах виробничих приміщень.

Піч для картоплі – спеціалізоване теплове обладнання для запікання картоплі,

що має кілька рівнів для рівномірного розподілу тепла.

Піч для піци – професійне теплове обладнання, що забезпечує приготування піци при оптимальних температурах для досягнення хрусткої скоринки та рівномірного пропікання тіста.

Планетарний міксер – змішувальний пристрій для обробки продуктів різної густоти та консистенції, забезпечуючи рівномірне перемішування і збивання інгредієнтів.

Побутовий холодильник – компактний пристрій для зберігання продуктів у готельних номерах та закладах ресторанного господарства.

Поверхнєве нагрівання продукту – процес передачі теплової енергії через зовнішню поверхню продукту за допомогою теплопровідності та конвекції.

Поверхні для смаження – професійне кухонне обладнання, що дозволяє швидко смажити різноманітні продукти з використанням або без використання жиру.

Подрібнення – механічний процес розділення продуктів на дрібні частини без надання їм суворо визначеної форми.

Подрібнювальне устаткування – пристрої для зменшення розміру частинок продукту шляхом механічного подрібнення.

Потокова лінія – система робочих місць для серійного виробництва обмеженого асортименту продукції з дотриманням принципів поточкового виробництва.

Поточний ремонт – форма технічного обслуговування, що передбачає заміну зношених деталей і регулювання механізмів без виведення обладнання з експлуатації.

Поширена IP-телефонія – технологія цифрового зв'язку, яка забезпечує передачу голосової та, за необхідності, відеоінформації через мережі, що використовують Інтернет-протокол (IP). Сигнал оцифровується, стискається й передається через комунікаційні канали, що дозволяє здійснювати високоякісні голосові виклики з мінімальними затримками та ефективним використанням мережевих ресурсів.

Прасувальний каток – промисловий пристрій для фінальної обробки білизни після прання та віджимання, що забезпечує її рівномірне висушування і розгладження. Конструкція включає обертальний барабан, вкритий жаростійким текстильним матеріалом, та нагрівальний елемент, який створює необхідну температуру для якісного прасування текстильних виробів.

Прес для гамбургерів – спеціалізоване обладнання, призначене для формування котлет з м'ясного фаршу шляхом їх ущільнення до заданої товщини та геометрії. Забезпечує рівномірний розподіл маси, що сприяє стабільній тепловій обробці при подальшому приготуванні гамбургерів.

Прес для піци (Піца-прес) – пристрій, який використовується для механізованого формування тіста у вигляді круглих основ (крастів) для піци заданого діаметра і товщини. Процес може супроводжуватися попереднім припіканням, що покращує текстуру тіста перед термічною обробкою у печі.

Пресувальне устаткування – обладнання, що використовується в харчовій промисловості для видалення зайвої вологи з твердих продуктів або ущільнення сипучих матеріалів. Забезпечує контрольоване видалення рідкої фази та покращення фізико-механічних характеристик продуктів.

Прилади автоматичного регулювання – електромеханічні або електронні пристрої, що здійснюють моніторинг і підтримку заданих параметрів середовища в охолоджувальних або теплових системах з метою забезпечення оптимальних умов зберігання харчових продуктів.

Припускання – технологічний процес приготування харчових продуктів шляхом їхнього нагрівання в невеликій кількості рідини (вода, молоко, бульйон, відвар) при температурі, що наближається до точки кипіння, але не досягає її, що дозволяє зберегти текстуру і смакові характеристики продукту.

Пристрій для друку чека – електронний апарат, призначений для видачі касових чеків і друку відповідних фінансових реквізитів на контрольній стрічці з метою обліку грошових операцій у торговельних та сервісних закладах.

Пристрій для оперативного запам'ятовування – електронна система, що використовується для накопичення, зберігання і підрахунку виручки у

торговельній діяльності. Оснащений операційними та контрольними лічильниками, що забезпечують облік усіх фінансових операцій.

Притискні (контактні) грилі – електромеханічні пристрої для інтенсивного теплового оброблення продуктів шляхом одночасного притискного обсмажування з двох сторін. Включають нагрівальні плити з антипригарним покриттям та систему збору жиру, що дозволяє знижувати вміст жиру в готових стравах.

Продуктивність потокової автоматичної лінії – технічний показник, що характеризує випуск продукції за одиницю часу на основі швидкодії останнього технологічного вузла (випускного механізму). Виділяють такі типи продуктивності: технологічна, циклова, фактична та потенційна.

Промисловий робот – автоматизована система, призначена для виконання виробничих операцій, що вимагають маніпуляцій з об'єктами (деталлями, матеріалами, інструментами). Оснащений перепрограмовуваною системою управління, що забезпечує адаптивність до різних виробничих процесів.

Просіювання (ситова класифікація) – механічний метод фракційного поділу сипучих матеріалів за розміром частинок за допомогою сита. Застосовується для сортування порошкоподібних та гранульованих матеріалів у харчовій, фармацевтичній та будівельній промисловості.

Протирання – технологічний процес, що передбачає подрібнення та одночасне відділення харчової маси від твердих включень (кісточок, насіння, шкірки) шляхом механічного продавлювання через сито з каліброваними отворами діаметром 0,8–5,0 мм.

Професійна пральна машина – автоматизований пристрій, розрахований на інтенсивну експлуатацію в умовах закладів громадського харчування, готельного бізнесу та промислових пралень. Оснащений високоефективною системою віджиму та інтелектуальним контролем параметрів прання.

Професійні термоконтейнери – спеціалізовані ємності з теплоізоляційним корпусом, призначені для тривалого збереження продуктів у гарячому або охолодженому стані. Виготовляються з харчового поліетилену або нержавіючої

сталі з термоізоляційним наповнювачем.

Професійні тостери (промислові) – електричні пристрої високої продуктивності, призначені для швидкого обсмажування хлібних виробів, приготування гарячих бутербродів та тостів. Оснащені регульованими зонами нагріву для забезпечення рівномірної термічної обробки продукту.

Р

Редуктори – це складні зубчасті механізми, які об'єднують декілька ступенів передачі в єдиний агрегат. Вони виконують функцію зміни кутової швидкості та передавання обертального моменту між валами машин, забезпечуючи оптимальне співвідношення між потужністю, ефективністю та довговічністю роботи механізму.

Реєстратор розрахункових операцій – це електронний пристрій або програмно-апаратний комплекс, оснащений фіскальними модулями, призначений для автоматизованого обліку фінансових транзакцій у сфері торгівлі та послуг. Використовується для реєстрації операцій купівлі-продажу товарів, надання послуг та обміну валют із можливістю збереження інформації у фіскальній пам'яті.

Ремонтпридатність – це сукупність конструктивних і технологічних рішень, спрямованих на забезпечення можливості діагностики, профілактичного технічного обслуговування, заміни та відновлення окремих вузлів та деталей машини. Визначає здатність обладнання до відновлення функціональних характеристик після експлуатаційних навантажень.

Ресивери – спеціальні герметичні резервуари для накопичення і зберігання холодильного агента, що циркулює у системі холодопостачання. Виконують функцію регулювання подачі холодоагенту, підтримки стабільного тиску та компенсації його об'єму при змінних робочих режимах.

Рибоочищувальна машина – механізоване обладнання для автоматизованого видалення луски з рибних тушок. Основним робочим органом є шкрябань, виконаний у вигляді роторної фрези з нержавіючої сталі, яка забезпечує ефективне очищення без пошкодження м'якоті риби.

Рисоварка – спеціалізований кухонний прилад для автоматичного приготування рису у заданих температурних і часових режимах. Оснащена програмованими функціями для варіння на пару, підтримки тепла та поступового томління, що дозволяє зберігати поживні властивості продукту.

Різальне устаткування – комплекс механізмів, що здійснюють подрібнення сировини шляхом різання, забезпечуючи отримання продуктів заданої форми, розміру та текстури. Включає ножові системи різних конструкцій: прямолінійні, криволінійні, дискові та сегментні.

Різальний інструмент м'ясорубки – механічний вузол, що складається зі шнека з прогресивним зменшенням кроку витків у напрямку ножового блоку. Включає підрізну решітку, обертові ріжучі ножі та стаціонарні решітки з каліброваними отворами для регулювання ступеня подрібнення.

Робота кавоварок – процес екстракції розчинних сполук з мелених кавових зерен за допомогою гарячої води під певним тиском або без нього. Включає методи приготування еспресо, фільтраційної та крапельної кави з використанням різних режимів нагрівання та подачі води.

Робоча камера – просторовий об'єм, в якому відбувається термічна, механічна або комбінована обробка продуктів. Може бути закритого або відкритого типу, обладнана системами нагріву, конвекції, зволоження чи охолодження.

Робочий орган технологічної машини – функціональний елемент обладнання, що виконує основні та допоміжні операції відповідно до заданого технологічного процесу. Основні робочі органи (ножі, лопаті, збивачі) безпосередньо впливають на продукт, тоді як допоміжні (захвати, напрямні) забезпечують точність та стабільність операцій.

Розмелювальні механізми з конусним робочим органом – обладнання для подрібнення твердих продуктів, таких як сухарі чи спеції, шляхом їхнього механічного перетирання між рухомим та нерухомим конічними елементами.

Розрахунковий (монетний) вузол – автоматизований механізм, що здійснює приймання, перевірку та класифікацію грошових знаків. Оснащений системою автентифікації, яка визначає справжність монет та запобігає використанню

підроблених або сторонніх об'єктів.

Розстійні шафи – професійне теплове обладнання, призначене для контрольованого вистоювання дріжджового тіста у стабільних умовах вологості та температури. Використовуються у хлібопекарських виробництвах, кондитерських цехах та гастрономічних закладах.

Розчини солей як рідкі холодоносії – група рідких теплоносіїв (розсолів), що застосовуються у холодильних установках завдяки їхній здатності зберігати текучість при низьких температурах. Найпоширенішими є розчини етиленгліколю та силіконових рідин.

Роликовий гриль – професійне теплове обладнання, призначене для рівномірного обсмаження м'ясних виробів, таких як ковбаски та сосиски. Нагрівальні ролики обертаються, забезпечуючи рівномірне приготування без необхідності ручного перевертання продукту.

Роторна формувальна машина – автоматизований пристрій для надання заданої форми харчовим виробам. Включає систему подачі сировини (шнек-живильник), формувальний стіл, механізм панірування та приймальний лоток для готової продукції.

Рукомийники (мийні ванни) – сантехнічне обладнання, призначене для підтримки гігієни персоналу у закладах громадського харчування. Виготовляються з нержавіючої сталі або інших матеріалів, стійких до агресивного середовища та частого використання.

С

Саламандер – професійний гриль, який застосовують для розігріву або готування страв: гарячих закусок, тостів, відкритих бутербродів, піц, жульєнів, фінального доготування м'яса, овочів з утворенням золоті скоринки.

Секція миття – структурний елемент технологічного процесу очищення, що являє собою тунельний простір, утворений конвеєрним настилом та кожуховим захистом. Конструкція передбачає наявність трьох підйомних дверей, що забезпечують зручний доступ до внутрішніх механізмів та оптимізують санітарну обробку обладнання.

Сендвіч-панелі холодильні – широко використовують для будівництва холодильних складів великих обсягів. Крім того, збірні холодильні камери збираються з сендвіч-панелей. Використання високоякісних сендвіч-панелей забезпечує високу повітронепроникність.

Сервірувальні візки – служать для транспортування страв, продуктів харчування, напоїв, посуду, а також для подачі використаного посуду в закладах громадського харчування.

Середній ремонт – вид технічного обслуговування, що передбачає часткове розбирання обладнання з подальшим капітальним ремонтом окремих функціональних вузлів та механізмів. Виконується заміна зношених деталей, регулювання та випробування агрегатів під навантаженням.

Система автоматизації закладів ресторанного господарства – інтегрований апаратно-програмний комплекс, що оптимізує операційні та управлінські процеси у сфері громадського харчування, забезпечуючи ефективний контроль виробничих та облікових функцій.

Система автоматичних пристроїв – сукупність механізмів, що забезпечують заданий режим функціонування технічних систем. Відповідно до призначення автоматичні пристрої класифікуються на механізми управління, регулювання, контролю, сигналізації та обліку параметрів технологічного процесу.

Система забезпечення режиму збереження товару – технологічний комплекс, що підтримує необхідні температурно-вологісні параметри для збереження продовольчих товарів під час їхнього зберігання, оброблення та подальшої реалізації.

Система товарної обробки – технологічний комплекс, що здійснює дозування, змішування та інші види оброблення сировини, у результаті яких напівфабрикати перетворюються на готову продукцію, придатну до реалізації чи споживання.

Склади (складські приміщення) – архітектурно-інженерні комплекси, призначені для приймання, систематизації, тимчасового чи довготривалого зберігання та відпуску матеріальних ресурсів, сировини, готової продукції та

виробничого інвентарю.

Сковороди – елементи теплового обладнання, що використовуються для термічної обробки харчових продуктів, зокрема обсмажування, тушкування, пасерування та припускання. Використовуються як у побутовому, так і у промисловому секторі громадського харчування.

Сковороди електричні промислові – спеціалізоване теплове обладнання для професійної кухні, що забезпечує рівномірне нагрівання поверхні для ефективного приготування різноманітних страв методом обсмажування, тушкування або запікання.

Слайсери – механізовані пристрої для автоматизованого нарізання харчових продуктів на порційні скибочки із заданими параметрами товщини. Використовуються у харчовій промисловості, мережах супермаркетів, ресторанах та підприємствах громадського харчування.

Смажельні шафи – промислові агрегати для термічної обробки харчових продуктів шляхом смаження та запікання. Конструкція дозволяє рівномірний розподіл температури, що забезпечує високі органолептичні характеристики готових страв.

Смаження в закритому просторі – метод термічної обробки продуктів у спеціалізованих жарових шафах. Використовується для запікання великих шматків м'яса, птиці, овочевих та круп'яних страв.

Смаження в невеликій кількості жиру – спосіб термічної обробки, що здійснюється на відкритих поверхнях, таких як сковороди, дека або робочі поверхні теплового обладнання, забезпечуючи мінімальне використання жирових компонентів.

Смаження в середовищі гарячого повітря або парогазовому середовищі – технологічний процес, при якому нагріте повітря або парогазове середовище забезпечує рівномірне пропікання продукту, покращуючи його текстуру та смакові якості.

Соковидавлювачі для цитрусових – пристрої для отримання соку з цитрусових фруктів.

Соковіджималки професійні – розповсюджені електроприлади в професійних барах. Промислова універсальна соковіджималка призначена для отримання соку з овочів, фруктів і цитрусових.

Сокоохолоджувач – апарат, який широко використовується в кафетеріях, барах, торговельних центрах та інших закладах громадського харчування. Призначений для охолодження, продажу, перемішування, порційного розливу й демонстрації безалкогольних напоїв та соків.

Сортувально-калібрувальне устаткування – механізовані пристрої, що виконують процеси сортування сировини за якістю, калібрування за розмірами, а також відокремлення сторонніх домішок при роботі з сипкими продуктами.

Сосисковарки – спеціалізовані пристрої для варіння сосисок і сардельок, що забезпечують стабільність температурного режиму та збереження органолептичних властивостей продукту у процесі реалізації.

Спеціалізовані посудомийні машини – механізовані агрегати, що здійснюють санітарну обробку певного типу посуду у великих обсягах, оптимізуючи робочий процес на підприємствах громадського харчування.

Спліт-система для холодильної камери – спеціальна холодильна установка, призначена для підтримки заданої температури в збірних холодильних чи морозильних камерах. Холодильна спліт-система складається з двох блоків, з'єднаних між собою двома мідними трубками.

Сталість показань зважування – метрологічна характеристика вагового обладнання, що визначає його здатність видавати однакові результати при повторних вимірюваннях одного й того самого вантажу в ідентичних умовах.

Стационарні і збірні холодильні камери – холодильне обладнання для зберігання запасу харчових продуктів у ресторанах, супермаркетах та торговельних закладах. Використовуються для підтримки стабільних температурних умов протягом 1-5 діб.

Стелажі, полиці, сушки призначені для складування, зберігання, сушіння необхідного кухонного інвентарю, дощок, посуду, вони є найбільш практичними елементами для заповнення робочої зони.

Стіл виробничий – спеціалізовані меблі з екологічно безпечного матеріалу.

Стіл для збирання відходів – спеціалізований стіл, призначений для ефективного збору харчових відходів. Його конструктивні та експлуатаційні характеристики відповідають виробничим столам, але особливістю є наявність отвору діаметром 225 мм у стільниці, який спрямовує відходи у спеціальний бак, розташований під стільницею на підлозі.

Стіл для піци – універсальний предмет оснащення будь-якого закладу громадського харчування, в меню якого є дана страва.

Стіл-колода – професійний стіл, розроблений для розрубання м'яса. Його стільниця виготовлена з харчового пластику, що характеризується високою щільністю волокон, значною твердістю та стійкістю до механічних деформацій, що забезпечує довговічність експлуатації.

Стіл-мийка – виробничого призначення, призначений для укомплектування виробничого приміщення на професійній кухні, в кафе, їдальні, супермаркеті тощо. Використовується для миття посуду, продуктів, інвентарю. Крім основного призначення, стіл-мийка служить для сортування та приготування продуктів.

Стіл-тумба – один з елементів професійного нейтрального обладнання для закладів громадського харчування, який поєднує в собі функції виробничого столу та зберігання інвентарю.

Столи для доочищення овочів – спеціалізовані меблі, призначені для остаточного очищення та обробки коренеплодів і овочів. Конструкція може включати одну або дві ванни залежно від моделі, що підвищує зручність під час експлуатації.

Столи для оброблення м'яса – виробничі столи, які використовуються для первинної обробки, розроблення та подальшої переробки м'ясної продукції, забезпечуючи зручність та санітарні умови праці.

Столи для оброблення риби призначені для підприємств рибного виробництва, рибних цехів та інших підприємств громадського харчування, що здійснюють обробку риби та морепродуктів.

Столи з підігрівом електричні стаціонарні використовуються в професійних кухнях для нагрівання посуду до потрібної температури (від 30 до 85 °С), для запобігання охолодженню гарячих страв під час подачі їх у холодних тарілках.

Стравоварильні котли, у яких процес термічної обробки відбувається під значним надлишковим тиском у герметичній варильній посудині, отримали назву автоклавів. Це обладнання забезпечує швидке і рівномірне приготування страв завдяки підвищеному тиску.

Структура ремонтного циклу – система організації та планування ремонтних заходів, що включає послідовність виконання технічного обслуговування, дрібних та капітальних ремонтів.

Ступінь розчинності холодильного агента в мастилi є ключовим параметром, що впливає на конструктивні особливості компресора та інших елементів системи охолодження. Чим нижчий рівень розчинності, тим менше мастила вимивається з компресорних циліндрів, що сприяє збереженню оптимального рівня змащування, відсутності піноутворення у випарнику та стабільності температури кипіння хладона.

Сублімація – фізико-хімічний процес переходу речовини з твердого стану в газоподібний, оминаючи рідку фазу. Застосовується у харчовій промисловості для криогенного охолодження продуктів за допомогою твердого діоксиду вуглецю.

Супниці електричні – теплове обладнання для закладів громадського харчування, призначене для зберігання і підтримки в гарячому або теплому (60-70 °С) стані перших страв (супи, борщі, бульйони, пюре, каші).

Суть процесу перемішування полягає в утворенні однорідної суміші з окремих частинок різноманітних продуктів.

Сушильна машина – установка для сушіння різних текстильних виробів (білизни, одягу), головних уборів, взуття. Крім того, у сушильній машині можна обробляти великогабаритні речі – подушки, ковдри, перини, куртки.

Тандир (піч вирита в землі) – це традиційна піч, виготовлена з глини або шамотної цегли, яка використовується для приготування їжі шляхом випікання, смаження або тушкування. Конструкція тандиру дозволяє рівномірно акумулювати та утримувати високу температуру, що забезпечує швидке і якісне приготування страв. Він широко застосовується в кухнях Центральної Азії, Кавказу, Близького Сходу та Індії для випікання хліба (наприклад, лаваша), м'яса, риби та інших страв.

Тара – різновид упаковки, що призначений для розміщення, захисту та збереження продукції (вантажів) під час транспортування, навантажувально-розвантажувальних робіт, складування та зберігання. Вона може бути виконана у вигляді ящиків, бочок, контейнерів тощо, забезпечуючи необхідний рівень механічного захисту продукції від фізичних та хімічних впливів.

Тара-обладнання – це спеціальні контейнери різної конструкції, що використовуються для транспортування, зберігання та реалізації товарів без попереднього перезавантаження. Основне застосування знаходять у магазинах самообслуговування, при цьому їх вантажопідйомність може досягати 300 кг.

Температура – фізична величина, що характеризує тепловий стан речовини, визначається середньою кінетичною енергією її молекул. Вона є статистичним параметром і застосовується лише до систем, які складаються з великої кількості частинок.

Теоретична продуктивність машини періодичної дії – максимальна кількість продукції, яку машина здатна виробити за одиницю часу при безперервному та безперебійному функціонуванні у стаціонарному режимі. Визначається на основі параметрів робочого циклу і конструктивних особливостей обладнання.

Теплова кулінарна обробка – процес теплового впливу на продукти харчування з метою зміни їх фізико-хімічних та органолептичних властивостей. Виконується за допомогою нагрівання в рідкому середовищі, парі, жирах або шляхом випромінювання теплової енергії.

Теплогенеруючий пристрій – елемент обладнання, що забезпечує нагрівання робочого середовища, яке передає тепло продукту, сприяючи його обробці чи

підтриманню у необхідному температурному режимі.

Термовідра – спеціалізоване обладнання для кейтерингу, виготовлене з високоякісної нержавіючої сталі, призначене для перевезення та збереження їжі, здатне підтримувати температурний режим у діапазоні від -40 °С до +100 °С.

Термоконтейнер – пристрій, який забезпечує збереження первинної температури кулінарної продукції, мінімізуючи теплові втрати при її транспортуванні та зберіганні.

Термосумки – компактний різновид термоконтейнерів, що забезпечують збереження температури продуктів під час транспортування. Можуть включати термотаці з декількома відсіками, що оптимально для виїзних пікніків або доставки готових страв.

Технічне обслуговування – сукупність операцій, спрямованих на підтримку працездатності обладнання під час його експлуатації, зберігання або транспортування. Включає огляд, усунення дрібних несправностей, зміну мастил та регулювання окремих вузлів і механізмів.

Технологічна машина – комплексний пристрій, що складається з джерела руху, передаточного механізму та виконавчих органів, об'єднаних загальною конструкцією для здійснення визначеного виробничого процесу.

Технологічне оснащення – сукупність допоміжного інструменту та пристосувань, що використовуються у виробничих процесах, включаючи різальний, вимірювальний, складальний інструмент, штампи, моделі, верстатні пристрої, прес-форми тощо.

Технологічний (робочий) цикл – період між двома послідовними моментами видачі готової продукції машиною. Включає етапи завантаження, обробки та вивантаження продукту, що впливає на загальну продуктивність технологічного процесу.

Технологічний процес – основна складова виробничого процесу, що полягає у систематичному впливі на предмет праці з метою зміни його фізичних, хімічних або механічних характеристик.

Технологічний цикл машини – часовий інтервал, протягом якого продукт

проходить повний цикл обробки у технологічній машині від початкового до кінцевого стану згідно з заданими параметрами процесу.

Товарні ваги – вимірювальні пристрої для зважування великих об'ємів продукції, встановлюються на підлозі та мають межу зважування від 60 кг до 2 тонн. Використовуються у промисловості, логістичних центрах, складах, магазинах та оптових базах.

Торговельні автомати – автоматизовані пристрої, які виконують функції продажу товарів без участі оператора, здійснюючи процес обміну товару на гроші або інші грошові еквіваленти.

Тостер конвеєрний – пристрій, що дозволяє одночасно обробляти великі порції продуктів, включаючи хліб, круасани та інші вироби. Може мати горизонтальну або вертикальну конструкцію для адаптації до різних потреб виробництва.

Транспортер – механізм для переміщення сировини або продукції між етапами виробництва або технологічними операціями. Забезпечує автоматизацію транспортних процесів у виробничих лініях.

Транспортне господарство – комплекс підрозділів підприємства, що забезпечують переміщення вантажів і персоналу в межах виробничого процесу, між структурними одиницями підприємства та за його межами.

Транспортні системи – механізовані комплекси для переміщення напівфабрикатів у зону обробки та доставки товарів до споживача у системах реалізації продукції.

Термоблендер – високотехнологічне обладнання, що поєднує функції змішування та нагрівання продуктів, забезпечуючи контроль температурних режимів та інтенсивності обробки.

Теплова вітрина – пристрій, призначений для тимчасового збереження готових страв у гарячому стані, використовується у закладах громадського харчування для демонстрації та подачі хлібобулочних та кондитерських виробів.

Тістоміс – електромеханічне обладнання, що забезпечує автоматизований заміс

тіста для випікання хлібобулочних та кондитерських виробів, покращуючи якість та однорідність тіста.

Тісторозкочувальна машина (тісторозкатка) – промисловий пристрій для формування тіста певної товщини, застосовується для приготування піци, коржів, хлібобулочних виробів тощо.

Тендерайзер (м'ясорозпушувач) – пристрій для механічного розпушування волокон м'яса, що покращує його текстуру та сприяє кращому засвоєнню маринадів, використовується у ресторанній сфері та м'ясопереробній промисловості.

У

Універсальна кухонна машина – це багатофункціональний пристрій, що складається з приводного механізму та набору змінних насадок або механізмів, призначених для виконання широкого спектра операцій, пов'язаних з обробкою харчових продуктів. До таких операцій належать змішування, подрібнення, шинкування, збивання та інші види механічної обробки. У міжнародній практиці ці пристрої часто позначаються терміном "процесор".

Універсальні посудомийні машини – це обладнання, розроблене для автоматизованого миття різних типів столового посуду, включаючи тарілки, стакани, таці та інші предмети сервірування. Завдяки можливості адаптації під різні форми та розміри, такі машини є оптимальним вибором для невеликих закладів громадського харчування, де необхідно забезпечити ефективне миття посуду при мінімальних затратах води та мийних засобів.

Універсальні професійні шафи (комбіновані) – це спеціалізоване холодильне обладнання, яке дозволяє підтримувати стабільний температурний режим у діапазоні від -5 до +5 °C. Завдяки цьому забезпечується збереження свіжості широкого спектра харчових продуктів, зокрема м'яса, риби, напівфабрикатів, кулінарних виробів, овочів та гастрономічної продукції. Такі шафи відзначаються високим рівнем енергоефективності та ергономічністю використання.

Універсальні теплові апарати – це багатофункціональне кухонне обладнання,

яке виконує різні види термічної обробки харчової сировини, включаючи варіння, смаження, тушкування та запікання. Також ці пристрої можуть бути використані для розігріву готових страв, що забезпечує їхню універсальність у професійній кухні.

Устаткування «SousVide» – це високотехнологічне обладнання, яке використовує метод низькотемпературного приготування продуктів у вакуумній упаковці. Така технологія дозволяє зберегти максимальну кількість поживних речовин, вітамінів та смакових характеристик страви, що робить її популярною у високій гастрономії.

Устаткування для виробництва морозива – це спеціалізовані агрегати, призначені для приготування різних видів морозива, включаючи традиційне тверде морозиво, джелато, сорбет та заморожений йогурт. Процес виготовлення передбачає контроль температури, збивання та рівномірне охолодження суміші для отримання однорідної консистенції продукту.

Ф

Фінішування – це завершальна стадія механічної обробки харчових продуктів, яка передбачає додаткове подрібнення протертої маси шляхом пропускання через сита з отворами діаметром 0,4–0,6 мм. Ця технологічна операція забезпечує однорідність структури продукту та його відповідність вимогам до подальшого використання.

Фіскальна пам'ять – це інтегрований запам'ятовуючий модуль у складі реєстратора розрахункових операцій, який забезпечує одноразове занесення, довготривале зберігання та багаторазове зчитування підсумкових даних про обсяг розрахункових операцій. Фіскальна пам'ять побудована на принципі незмінності даних, що унеможливорює їх коригування або видалення без пошкодження самого пристрою.

Фреони – це галогенопохідні насичених вуглеводнів, які отримуються шляхом заміщення атомів водню атомами фтору, хлору або броду у сполуках загальної формули C_nH_{2n+2} . Фреони відзначаються хімічною інертністю, нетоксичністю та вибухобезпечністю, що робить їх основними робочими речовинами у

системах холодопостачання та кондиціонування.

Фризери – це спеціалізовані пристрої, які здійснюють приготування м'якого морозива шляхом інтенсивного перемішування інгредієнтів із подальшим насиченням суміші повітрям і контрольованим заморожуванням. Робоча температура вихідного продукту у фризерах зазвичай становить від -4 до -8 °С, що забезпечує отримання ніжної текстури морозива.

Фризерування – це технологічний процес збивання та насичення повітрям суміші для виготовлення морозива, який супроводжується частковим охолодженням продукту до заданої температури. Процес відіграє ключову роль у формуванні консистенції та структури кінцевого продукту.

Фритюрниці – це спеціалізовані електротермічні пристрої, призначені для смаження харчових продуктів у великій кількості гарячого жиру або олії. Вони забезпечують рівномірне приготування страв шляхом підтримки стабільної температури середовища та можливості регулювання часу обробки.

Функціональні ємності – це місткості, розроблені для різних операцій, включаючи зберігання, приготування, транспортування та подачу продуктів. Виготовляються з матеріалів, стійких до термічного та механічного впливу, що забезпечує їхню довговічність і безпеку в експлуатації.

Фонтани шоколадні (винні) – це каскадні установки, які забезпечують циркуляцію рідкого шоколаду або інших рідких продуктів (наприклад, вина) у безперервному режимі. Використовуються у сфері громадського харчування для створення десертних композицій та атракційної подачі страв.

Фронтальна посудомийна машина – це професійне мийне обладнання, яке призначене для очищення тарілок, скляного посуду та столових приборів. Оснащена дозаторами для миючих та ополіскувальних засобів, системою підігріву води та зворотним клапаном для оптимізації процесу миття.

Функція підігріву чашок – це технологічна можливість обладнання, яка дозволяє попередньо нагрівати чашки перед приготуванням кави або інших гарячих напоїв. Це сприяє підтриманню стабільної температури напою та поліпшенню його смакових характеристик.

Формування – це процес надання заготівкам або продуктам заданих форми та розмірів, які зберігаються під час подальшої технологічної обробки. Важливий етап у виробництві хлібобулочних, кондитерських виробів та м'ясних напівфабрикатів.

X

Харчоварильні апарати – це технічні пристрої, розроблені для здійснення процесів термічної обробки продуктів шляхом варіння. Вони можуть функціонувати як при атмосферному тиску, так і при підвищеному, що дозволяє оптимізувати теплову обробку сировини та підвищити ефективність технологічного процесу.

Хліборізка (машина для нарізання хліба) – це механізований пристрій, що використовується для рівномірного нарізання хлібобулочних виробів. Вона широко застосовується у підприємствах громадського харчування, супермаркетах, пекарнях та хлібо заводах, забезпечуючи швидкість і якість нарізки.

Холодильна камера – це герметично ізольований простір, температура в якому підтримується на рівні, необхідному для збереження продуктів. Конструкція камери може бути стаціонарною або збірною, що дозволяє її адаптувати до специфіки експлуатації. Основне призначення – короткострокове зберігання харчових продуктів з метою запобігання мікробіологічному псуванню.

Холодильна машина – це технічний пристрій, який шляхом термодинамічних процесів забезпечує відведення тепла від охолоджуваного середовища, сприяючи зниженню його температури. Вона є ключовим елементом системи холодопостачання у промисловому та побутовому секторі.

Холодильна шафа – це спеціалізоване обладнання для зберігання харчових продуктів у контрольованому температурному режимі (від 0°C до +8°C). Використовується переважно в місцях продажу, забезпечуючи збереження якості продукції.

Холодильне устаткування – це сукупність пристроїв і механізмів, які використовуються для створення та підтримки низькотемпературного

середовища з метою подовження терміну зберігання продуктів.

Холодильник – це електромеханічний пристрій, призначений для тривалого збереження харчових продуктів у низькотемпературних умовах. Основний принцип дії базується на абсорбційному або компресійному охолодженні.

Холодильники "Side-by-Side" – це багатофункціональні холодильні системи, в яких морозильна та холодильна камери розташовані поруч. Така конструкція забезпечує ергономічність використання та велику місткість.

Холодильні прилавки – це спеціалізовані пристрої, призначені для одночасного демонстраційного зберігання та реалізації продукції, найчастіше охолодженої або замороженої.

Холодильні вітрини – це обладнання, що дозволяє підтримувати оптимальну температуру зберігання харчових продуктів під час їх презентації. Вітрини використовуються в магазинах і закладах громадського харчування для реалізації товарів із продавцем або у форматі самообслуговування.

Холодильні гірки – це вертикальні вітрини з багаторівневим розміщенням полиць та відкритою фронтальною частиною, що забезпечує зручний доступ до продукції. Використовуються для реалізації охолоджених продуктів, зокрема гастрономічних виробів, молочної продукції, овочів і фруктів.

Холодильні камери – це основне обладнання для зберігання великих обсягів харчових продуктів у складських і виробничих приміщеннях. Камери можуть бути стаціонарними або модульними (збірними), що дає змогу адаптувати їх під потреби підприємства.

Холодильні шафи – це функціональні пристрої, що поєднують можливості зберігання, демонстрації та продажу продуктів. Конструктивно складаються з ізолюваної камери та охолоджувального агрегату, який може розміщуватися зверху або знизу.

Холодна (робоча) зона фритюрниці – це ділянка в нижній частині ємності для смаження, температура якої підтримується в межах 80-90°C. Вона забезпечує зменшення утворення нагару та продовжує термін експлуатації олії.

Холодопродуктивність (Q) – це кількість теплової енергії, яку холодильна

система відводить від охолоджуваного об'єкта за одиницю часу. Вимірюється у ватах (Вт) або джоулях за секунду (Дж/с).

Холодильні столи для ресторанів – це універсальне обладнання, що поєднує функції охолодження продуктів і робочої поверхні. Використовуються у професійних кухнях для ефективно організації робочого простору.

Ц

Цикл – це термодинамічний процес, у межах якого робоче тіло (холодоагент) проходить серію змін агрегатного стану та параметрів, повертаючись у початковий стан після завершення циклу.

Цикл машини – це тривалість технологічного процесу від початкового до кінцевого стану оброблюваного продукту. Може бути поділений на робочий та технологічний цикл залежно від характеристик виробничого процесу.

Циркуляційний спосіб приготування кави – це метод екстракції кавового напою, за якого гаряча вода багаторазово проходить через шар мелених зерен, забезпечуючи максимальне виділення ароматичних і смакових речовин.

Ч

Чайники (електричні чайники) – це електричні пристрої, що призначені для нагрівання води до кипіння. Сучасні моделі виготовляються з термостійких матеріалів, що підвищує безпеку використання та покращує збереження температури.

Чутливість вагів – це характеристика вимірювального приладу, що визначає його здатність розпізнавати мінімальні зміни маси.

Чебуречниця електрична – це спеціалізоване обладнання для приготування продукції у фритюрі, включаючи чебуреки, біляші, пончики та інші страви.

Ш

Шафа навісна – це кухонне обладнання, призначене для впорядкованого зберігання посуду, інвентарю та харчових продуктів.

Швидкість руху конвеєра – це параметр, що характеризує дистанцію, яку проходить конвеєрна стрічка за одиницю часу.

Шокове замороження – це метод глибокого заморожування продуктів, що

забезпечує збереження їх органолептичних властивостей та корисних речовин. Миттєве заморожування продукту при температурі -40°C .

РОЗДІЛ 7. ЕТНІЧНІ КУХНІ

А

Антипасто – це італійська закуска, що подається перед основною стравою, зазвичай складається з м'ясних делікатесів, сирів, оливок, маринованих овочів та хліба.

Арепа – це традиційний корж із кукурудзяного тіста, популярний у Колумбії та Венесуелі, який можна начиняти різними інгредієнтами, такими як сир, м'ясо чи авокадо.

Ассадо – це традиційна страва грильованого м'яса, особливо популярна в Аргентині та Парагваї, часто подається з чімічуррі.

Б

Барбакоа – це спосіб приготування м'яса шляхом повільного тушкування або запікання в ямі, покритій гарячим вугіллям, що походить із культур майя.

Бір'яні – це страва з ароматного рису басматі, приготованого зі спеціями, м'ясом, рибою, яйцями або овочами, популярна в Індії та Південній Азії.

Бісап – це напій, популярний у Західній Африці, виготовлений з висушених квітів гібіскуса, відомий своїм яскраво-червоним кольором та освіжаючим кислуватим смаком.

Боботі – це південноафриканська запіканка з приправленого м'ясного фаршу, зазвичай яловичини або баранини, з додаванням фруктів, таких як родзинки або абрикоси, покрита яечною заливкою та запечена до золотистої скоринки.

Брускетта – це італійська закуска, що складається з підсмаженого хліба, натертого часником та змащеного оливковою олією, часто доповнюється помідорами, базиліком та іншими інгредієнтами.

Буябес (bouillabaisse) – це традиційний провансальський рибний суп з Марселя, що містить різноманітні види риби та морепродуктів, приправлений часником,

помідорами, оливковою олією та спеціями.

В

Вегетаріанські традиції – це культурні практики та звичаї, пов'язані з вживанням виключно рослинної їжі, що можуть мати релігійне, етичне або екологічне підґрунтя.

Виноробство – це процес вирощування винограду та виробництва вина, що включає збирання врожаю, ферментацію, витримку та розлив.

Вулична їжа – це готові до споживання харчові продукти та напої, що продаються на вулицях або в громадських місцях, часто з мобільних кіосків чи фургонів.

Г

Гарам масала – це суміш мелених спецій, широко використовувана в індійській кухні, яка зазвичай включає коріандр, кумин, кардамон, чорний перець, корицю, гвоздику та мускатний горіх.

Гастрономічна спадщина – це сукупність кулінарних традицій, рецептів та практик, що передаються з покоління в покоління, відображаючи національну ідентичність та історичний досвід народу.

Гастрономічні маршрути – це туристичні шляхи, розроблені для ознайомлення з кулінарними традиціями та місцевими продуктами певного регіону.

Д

Джолоф райс – це популярна західноафриканська страва з рису, приготованого з томатним соусом, цибулею, перцем та спеціями. Вона має різні варіації в країнах, таких як Нігерія, Гана та Сенегал.

Е

Ельоте – це мексиканська вулична страва, яка представляє собою варену або грильовану кукурудзу, покриту майонезом, сиром, лаймовим соком і спеціями.

Емпанада – це пиріжок із тіста, наповнений м'ясом, овочами або фруктами, популярний у багатьох країнах Латинської Америки.

Етнічна кухня – це сукупність кулінарних традицій та страв, характерних для

певної етнічної групи, що відображають її культурну спадщину та історичний розвиток.

З

Збереження ідентичності – це процес підтримки та відтворення унікальних культурних, національних або особистісних характеристик в умовах зовнішніх впливів та змін.

І

Інджера – це ефіопський та еритрейський плоский хліб з ферментованого тіста, виготовлений з зерна теф. Він має губчасту текстуру та використовується як основа для подачі різних страв.

Історичні впливи – це події та процеси минулого, що вплинули на формування та розвиток культурних, соціальних та економічних аспектів суспільства.

К

Кабіньйо де анхель – це традиційний десерт із солодкої гарбузової м'якоти, популярний у країнах Карибського басейну.

Кашрут – це система єврейських релігійних законів, що регулюють, які продукти харчування дозволено (кошерно) споживати євреям, а також як ці продукти мають бути оброблені.

Кесаділья – це мексиканська страва, яка складається з пшеничної або кукурудзяної тортільї, наповненої сиром, а іноді іншими інгредієнтами, і обсмаженої до золотистої скоринки.

Кокада – це солодкий десерт із кокоса, згущеного молока та цукру, популярний у країнах Південної Америки.

Кошерність – це сукупність єврейських релігійних законів, що регулюють дозволені до споживання продукти харчування та способи їх приготування відповідно до норм Кашриту.

Круасан – це французька випічка з листового тіста у формі півмісяця, зазвичай виготовляється з великою кількістю масла, що надає йому характерну шаруватість та хрусткість.

Кулінарна глобалізація – це процес поширення та взаємопроникнення різних

кулінарних традицій світу, що призводить до появи нових гастрономічних тенденцій та збагачення національних кухонь.

Кулінарна ідентичність – це сукупність гастрономічних особливостей, що характеризують певну культуру або спільноту, відображаючи її історію, традиції та соціальні практики.

Культура застілля – це традиції та звичаї, пов'язані з організацією та проведенням спільних трапез, що відображають соціальні взаємини та етикет певної спільноти.

Кулінарні фестивалі – це заходи, присвячені святкуванню та популяризації місцевої кухні, продуктів та кулінарних традицій, що сприяють розвитку гастрономічного туризму.

Культурна інтеграція – це процес взаємодії та об'єднання різних культурних груп у спільному соціальному просторі, що призводить до формування нових культурних норм та цінностей.

Кус-кус – це північноафриканська страва з дрібних гранул обробленої пшениці (семоліни), які готуються на парі та подаються з тушкованим м'ясом, овочами або соусом.

Л

Лабне – це м'який сир або густий йогурт, виготовлений шляхом проціджування йогурту для видалення сироватки, популярний на Близькому Сході. Визначення надано в "The Oxford Companion to Food" Алана Девідсона.

М

Манакіш – це традиційний ліванський плоский хліб, зазвичай покритий сумішшю затару (суміш спецій), сиру або м'яса, випікається в печі.

Масур дал – це страва індійської кухні, приготована з червоної сочевиці, приправленої спеціями, такою як куркума, кумин та часник.

Мафе – це західноафриканське рагу з м'яса або риби, приготоване в густому соусі на основі арахісової пастки, часто з додаванням овочів та спецій.

Мезе – це набір невеликих закусок або страв, поданих як аперитив або основна їжа в кухнях Близького Сходу, Балкан та Східного Середземномор'я.

Міграційні впливи – це зміни в соціальній, економічній та культурній сферах суспільства, спричинені переміщенням людей між регіонами або країнами.

Місцева (локальна) гастрономія – це сукупність кулінарних традицій та страв, характерних для конкретного населеного пункту або регіону, що відображають його унікальну культурну спадщину.

Місцеві інгредієнти – це продукти харчування, вирощені або вироблені в певному географічному регіоні, що відображають його унікальні природні та культурні особливості.

Моле – це мексиканський соус, виготовлений з суміші чилі, спецій, горіхів, шоколаду та інших інгредієнтів, що використовується як приправа до м'ясних страв.

П

Пан де юка – це хліб з юки (касави) та сиру, популярний у країнах Андського регіону.

Паста фреска – це свіжоприготовані італійські макаронні вироби, виготовлені з борошна та яєць, які не піддаються сушінню перед приготуванням.

Пірі-пірі – це гострий соус або маринад, виготовлений з однойменного перцю чилі, змішаного з часником, лимоном, оцтом та олією; популярний в країнах Південної Африки та Португалії.

Піско – це виноградний бренд, вироблений у Перу та Чилі, відомий своїм чистим смаком та використанням у коктейлях.

Піст – це добровільне утримання від споживання певних видів їжі та напоїв протягом визначеного часу з релігійних або духовних міркувань, що сприяє самодисципліні та духовному зростанню.

Пупуса – це традиційна страва Сальвадору: товста тортілья з кукурудзяного тіста, начинена сиром, м'ясом або квасолею і смажена на плиті.

Р

Регіджентська кухня – це стиль британської кулінарії, що був популярним під час Регентства (1811–1820), характеризується впливом французької кухні та використанням екзотичних інгредієнтів.

Регіональні вина – це вина, вироблені в конкретних географічних регіонах, що відображають унікальні характеристики терруару та місцевих виноробних традицій.

Регіональні особливості – це специфічні риси культури, мови, кухні та традицій, притаманні певному географічному регіону, що відрізняють його від інших.

Релігійні впливи – це впливи релігійних вірувань та практик на кулінарні традиції, вибір продуктів та способи приготування їжі в різних культурах.

Релігійні заборони – це встановлені релігійними традиціями обмеження або заборони на певні дії, поведінку чи споживання, що мають на меті духовне очищення та моральне вдосконалення віруючих.

Рисова культура – це сукупність агротехнічних практик, традицій та соціальних аспектів, пов'язаних з вирощуванням та споживанням рису в різних регіонах світу.

Ритуальне харчування – це споживання їжі, пов'язане з релігійними або культурними обрядами та церемоніями, де вибір страв та спосіб їх вживання мають символічне значення.

Різотто – це італійська страва з рису, приготованого на бульйоні до кремоподібної консистенції, часто з додаванням вина, цибулі, сиру пармезан та інших інгредієнтів.

С

Сакральна їжа – це продукти або страви, що мають релігійне або духовне значення та використовуються в обрядах, ритуалах або святкуваннях, символізуючи божественне.

Святкові страви – це особливі страви, що готуються та споживаються під час свят та урочистих подій, відображаючи культурні традиції та звичаї спільноти.

Севіче – це страва з сирої риби, маринованої в лимонному або лаймовому соці з додаванням перцю чилі, цибулі, кінзи та інших інгредієнтів. Популярна в країнах Латинської Америки, зокрема в Перу.

Сезонність продуктів – це використання в кулінарії інгредієнтів, що доступні

та найкращі за якістю в певний сезон року, що сприяє збереженню традиційних смаків та екологічної стійкості.

Середземноморська дієта – це харчовий режим, характерний для країн Середземномор'я, що включає високе споживання оливкової олії, фруктів, овочів, злаків, помірне споживання риби та птиці, низьке споживання червоного м'яса та помірне споживання вина під час їжі.

Сімейні традиції – це сукупність звичаїв, обрядів та поведінкових моделей, що передаються з покоління в покоління в межах родини, формуючи її унікальну культурну ідентичність.

Смакова палітра – це сукупність смакових відчуттів та ароматів, що характеризують страву або кухню, відображаючи використані інгредієнти та кулінарні техніки.

Спеції та прянощі – це ароматичні речовини рослинного походження, що використовуються в кулінарії для надання стравам специфічного смаку та аромату.

Суф – це традиційна страва з Північної Африки, особливо популярна в Марокко, що складається з тушкованих овочів, м'яса та спецій, приготованих у глиняному горщику.

Т

Тадгін – це північноафриканська страва, названа на честь глиняного посуду з конічною кришкою, в якому вона готується; зазвичай складається з м'яса або риби, овочів та спецій, повільно тушкованих до м'якості.

Тамале – це страва, яка складається з кукурудзяного тіста, загорнутого у кукурудзяне або бананове листя і приготованого на пару; начинка може бути м'ясною, овочевою чи солодкою.

Тандурі – це метод приготування їжі в глиняній печі, відомій як тандур, при високих температурах; також страви, приготовані таким чином, зазвичай мариновані в йогурті та спеціях.

Тапас – це невеликі закуски або порції їжі, що походять з Іспанії, зазвичай подаються з напоями в барах; можуть включати оливки, сири, морепродукти та

інші страви.

Тартіфлет – це традиційна французька страв з регіону Савоя, що складається з картоплі, сиру реблошон, цибулі та бекону, запечених разом.

Терруар – це сукупність природних умов (грунт, клімат, рельєф) та людських факторів, що впливають на характеристики сільськогосподарської продукції, зокрема вина. Автором концепції терруару вважається французький географ Роже Діон.

Тостонес – це подвійно смажені зелені банани (платанос), популярні на Карибах і в Латинській Америці.

Традиції чаювання – це культурні практики та ритуали, пов'язані зі споживанням чаю, що відрізняються залежно від регіону та історичного контексту.

Традиційні рецептури – це встановлені способи приготування страв, що склалися в певній культурі або регіоні та зберігаються протягом тривалого часу, відображаючи місцеві звичаї та смаки.

Трансформація традицій – це процес змін та адаптації культурних практик та звичаїв під впливом часу, соціальних, економічних та політичних факторів.

Ф

Фалафель – це смажені кульки або котлети з подрібненого нуту або бобів фава, змішаних з цибулею, часником, зеленню та спеціями, популярні на Близькому.

Фатуш – це ліванський салат, що складається з суміші овочів, таких як помідори, огірки та редис, з шматочками підсмаженого або смаженого хліба, заправлений оливковою олією та лимонним соком.

Фейжоада – це традиційна бразильська страв з чорної квасолі, м'яса (зазвичай свинини), часнику, цибулі та спецій.

Ферментовані продукти – це харчові продукти, отримані шляхом контрольованого мікробного росту та ферментації, що покращує їх смакові, ароматичні та харчові властивості.

Фондю – це швейцарська страв, що складається з розплавленого сиру, в який занурюють шматочки хліба; існують також варіанти з шоколадом або олією для

приготування м'яса.

Фуфу – це традиційна західноафриканська страва, виготовлена шляхом відварювання та потовчення крохмалистих коренеплодів, таких як ямс, касава або банани, до отримання гладкої, еластичної маси. Вона зазвичай подається з супами або соусами.

Х

Халяль – це термін в ісламі, що позначає дозволені дії або речовини, зокрема продукти харчування, які відповідають шаріатським нормам та є прийнятними для мусульман.

Хорчата – це освіжаючий напій на основі рису, кориці та цукру, популярний у Мексиці.

Хумус – це паста або дип, виготовлений з пюре нуту, тахіні (паста з кунжуту), лимонного соку та часнику, популярний на Близькому Сході.

Ч

Чімічуррі – це аргентинський соус на основі петрушки, часнику, оливкової олії та оцту, що використовується як приправа до м'яса на грилі.

Чуррос – це іспанські смажені палички з тіста, посипані цукром, зазвичай подаються з гарячим шоколадом або кавою.

Ш

Шакшука – це страва, що складається з яєць, приготованих в соусі з помідорів, перцю, цибулі та спецій, популярна в Північній Африці та на Близькому Сході.

Штрудель – це випічка австрійського походження, що складається з тонкого тіста, загорнутого навколо начинки, зазвичай з яблук, родзинок, кориці та цукру.

РОЗДІЛ 8. МАРКЕТИНГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

А

Адаптація меню – процес внесення змін у склад страв, інгредієнти, розмір порцій або способи подачі відповідно до уподобань клієнтів, сезонності продуктів, локальних традицій та тенденцій ринку.

Акції – маркетингові заходи, що передбачають тимчасові знижки, спеціальні пропозиції або бонуси для залучення нових відвідувачів, підвищення продажів і стимулювання повторних відвідувань.

Англійський стиль – це атмосфера затишних котеджів, де інтер'єр формувався поколіннями, поєднуючи елементи старовини та сучасності. Йому характерні масивні меблі з оббивкою зі шкіри, дерев'яні панелі, каміни та стелі з натурального дуба, що створюють вишуканий і водночас теплий простір.

Аромаркетинг – використання спеціальних ароматів у ресторані для створення приємної атмосфери та стимулювання апетиту.

Арома-мерчандайзинг – створення приємного аромату, який підвищує апетит і стимулює замовлення певних страв. Наприклад, у кав'ярнях можуть використовувати аромат свіжозмеленої кави, а у пекарнях – запах випічки.

Атмосфера та дизайн – відповідність інтер'єру, музичного оформлення та загальної атмосфери концепції ресторану. Наприклад, французьке бістро з вінтажними меблями, старовинними афішами та французькою музикою створює більш остинний досвід для гостей, ніж місце, яке лише використовує назву «бістро» без відповідного антуражу.

Аудіо-мерчандайзинг – вплив музичного супроводу на сприйняття атмосфери ресторану та поведінку клієнтів. Наприклад, у фаст-фуді грає швидка музика, яка стимулює швидше робити замовлення і звільняти місця, а в ресторанах високої кухні – повільна інструментальна музика, яка сприяє розслабленню та довготривалому перебуванню гостей.

Аутентичність – рівень відповідності ресторану певній культурній традиції, концепції або стилю, що допомагає створити унікальну атмосферу та залучати цільову аудиторію.

Афективний аспект (почуття) – це емоційний компонент процесу сприйняття, прийняття рішень і поведінки людини, який впливає на її реакції та ставлення до певного об'єкта, бренду, продукту або послуги. В контексті маркетингу та ресторанного бізнесу афективний аспект відіграє ключову роль у формуванні споживчого досвіду, оскільки позитивні емоції, викликані атмосферою,

обслуговуванням, смаковими враженнями або дизайном інтер'єру, можуть стимулювати лояльність клієнтів і спонукати їх до повторного візиту. Цей аспект тісно пов'язаний із когнітивним (раціональним) і поведінковим компонентами споживчої поведінки. Він впливає на рівень задоволеності клієнта, його бажання рекомендувати заклад іншим та емоційну прив'язаність до бренду. Наприклад, аромат свіжоспеченого хліба в ресторані може викликати відчуття затишку, а стильний інтер'єр із приглушеним освітленням – створити романтичну атмосферу, що формує у гостей певний емоційний стан і спонукає до тривалого перебування у закладі. Афективний аспект широко використовується у маркетингових стратегіях, зокрема в нейромаркетингу, де компанії досліджують, як викликати у споживачів потрібні емоції та асоціації для підвищення рівня продажів та зміцнення брендової ідентичності.

Афілійований маркетинг – стратегія співпраці з партнерами (блогерами, іншими закладами або сервісами доставки), які отримують винагороду за залучення нових клієнтів.

Б

Банер – це рекламний або інформаційний візуальний носій, який може містити текст, зображення чи анімацію. Його основна мета – привернення уваги аудиторії, популяризація бренду, товару чи послуги, а також створення позитивного іміджу компанії.

Банерна реклама – графічна або анімована реклама ресторану в інтернеті, що розміщується на сайтах, у мобільних додатках або соціальних мережах для привернення уваги потенційних гостей.

Блог – це веб-ресурс у форматі особистого або тематичного щоденника, де автор або група авторів регулярно публікують записи у вигляді тексту, зображень, відео чи інших мультимедійних матеріалів.

Блогер – це людина, яка веде блог, створює унікальний контент, взаємодіє з аудиторією та може впливати на громадську думку.

Блог-тур – це спеціально організований захід для блогерів, спрямований на популяризацію певної території, компанії або події шляхом створення та

поширення контенту.

Бокс – це фрагмент рекламного або інформаційного матеріалу, який візуально виділений рамкою або іншим графічним способом для привернення уваги.

Бонус – це додаткова перевага, винагорода або заохочення, яке надається споживачам, працівникам чи партнерам як стимул до дії.

Брандмауер – це велика глуха стіна будівлі, розташована у відкритому просторі, яка використовується як рекламна площа для розміщення великоформатних оголошень або графічних зображень.

Бренд ресторану – сукупність візуальних, вербальних і сенсорних елементів, що формують унікальний імідж ресторану та його сприйняття клієнтами.

Брендбук – документ, що містить стандарти використання фірмового стилю ресторану, правила оформлення маркетингових матеріалів, шрифти, палітру кольорів і тон комунікації.

Брендинг ресторану – комплекс заходів із розробки та розвитку унікальної ідентичності ресторану, включаючи логотип, кольорову гаму, стиль комунікації, фірмовий стиль, слоган тощо.

Брендована продукція – товари (чашки, футболки, сумки, пляшки), на яких нанесено логотип або фірмовий стиль ресторану, що допомагає підвищити впізнаваність бренду.

Бриф (від англ. brief – короткий) – це документ, що містить ключову інформацію про проєкт, завдання або співпрацю, узгоджену між сторонами, та слугує основою для подальшої роботи.

Брифінг (від англ. briefing – інструктаж) – це коротка офіційна зустріч або прес-конференція, під час якої представники державних чи комерційних структур інформують журналістів або громадськість про важливі події, рішення чи заходи.

В

Вебсайт – онлайн-платформа ресторану, яка містить інформацію про меню, локацію, години роботи, можливість бронювання столиків, доставки та відгуки клієнтів.

Відгуки – думки клієнтів, залишені на платформах, таких як Google Maps, TripAdvisor або соціальні мережі, що впливають на репутацію ресторану та рішення потенційних відвідувачів.

Візуальна ідентичність – сукупність графічних елементів (логотип, кольори, шрифти, упаковка), які допомагають створити впізнаваний образ ресторану.

Візуальний мерчандайзинг – методи оформлення простору ресторану, вітрин, меню та рекламних матеріалів для приваблення клієнтів і стимулювання продажів. Сюди входить: Дизайн інтер'єру, освітлення, колірна гама (теплі тони викликають відчуття комфорту та апетиту); Оформлення вітрин, відкритих кухонь або зон з демонстрацією приготування страв (наприклад, кондитерські вітрини з десертами, які спонукають до імпульсних покупок); Використання QR-кодів для перегляду меню зі смартфона, що може містити яскраві фото та відеопрезентації страв.

Вірусний маркетинг – рекламна стратегія, яка передбачає створення унікального, емоційного або креативного контенту, що самостійно поширюється серед користувачів у соціальних мережах.

Г

Гастроівеннти – спеціальні події у ресторані, такі як дегустації, кулінарні майстер-класи, зустрічі з шеф-кухарем для залучення нових клієнтів.

Гастрономічна автентичність – використання справжніх, якісних і традиційних інгредієнтів, дотримання оригінальних рецептів та технік приготування страв. Наприклад, італійський ресторан, який готує пасту вручну за класичною рецептурою, вважається більш автентичним, ніж той, що використовує фабричну продукцію.

Гастрономічний сторітелінг – подача інформації про страви через історії (наприклад, розповідь про походження рецепту, унікальні інгредієнти, зв'язок з локальними виробниками).

Гейміфікація – застосування ігрових механік у маркетингових кампаніях ресторану (наприклад, програми лояльності, квест-меню, нагороди за відвідування) для підвищення залученості клієнтів.

Глобальний маркетинг – стратегія просування ресторану на міжнародному рівні через франчайзинг, партнерство або відкриття нових точок у різних країнах.

Гостинність – це основоположний принцип ресторанного та готельного бізнесу, що охоплює сукупність заходів, спрямованих на створення комфортної, привітної та доброзичливої атмосфери для клієнтів. Концепція гостинності базується на емоційному зв'язку з гостем, персоналізованому обслуговуванні та перевищенні очікувань споживача.

Гостинність в ресторанному бізнесі – це концепція, що відображає автентичність, справжність та непідробну унікальність ресторану, його атмосфери, кухні, сервісу та загального досвіду відвідувачів. Цей термін охоплює як традиційні, так і сучасні підходи до створення закладу харчування, де важливим є збереження історичної, культурної або гастрономічної спадщини, а також щирість у спілкуванні з гостями та передача справжніх емоцій через сервіс і страви; комплексна послуга, що характеризується споживчими властивостями і зумовлює необхідність створення привабливого іміджу підприємства. Гостинність є важливим фактором у формуванні довіри та лояльності клієнтів. Сучасні споживачі все більше цінують справжність, уникаючи масовості та штучності. Це означає, що ресторани, які демонструють щирі прив'язаність до своєї концепції, мають більше шансів залучити гостей і створити незабутній гастрономічний досвід.

Гугл-реклама – рекламні кампанії у Google Ads, що дозволяють залучати клієнтів через пошукові оголошення, медійну рекламу або відео на YouTube.

Гуманітарна концепція – це вироблення позитивного іміджу готелю на морально-етичному рівні, створення емоційного задоволення клієнта від спілкування з персоналом ресторану

Д

Дегустаційне меню – спеціальне меню з кількох малих порцій різних страв, що дозволяє гостям спробувати широкий асортимент кухні ресторану.

Демографічний аналіз – дослідження цільової аудиторії за віком, статтю,

доходами, стилем життя та іншими показниками для визначення ефективних маркетингових стратегій.

Депозитна система – механізм бронювання столика з попередньою оплатою певної суми, що використовується для зменшення кількості відмов від резервації.

Дизайн інтер'єру – естетичне та функціональне оформлення простору ресторану, яке впливає на сприйняття бренду та комфорт гостей.

Динамічне меню – використання цифрових екранів для демонстрації меню, спеціальних пропозицій та акцій у реальному часі.

Дисконтна картка – програма лояльності, що надає постійним клієнтам знижки або бонуси при відвідуванні ресторану.

Діджитал-маркетинг – використання цифрових каналів (соціальні мережі, контекстна реклама, email-розсилки) для просування ресторану та залучення клієнтів.

Діловий ланч – спеціальна пропозиція для офісних працівників, що включає набір страв за зниженою ціною у визначені години.

Доставка – послуга перевезення страв із ресторану безпосередньо до клієнта через власну систему або платформи-посередники (Glovo, Uber Eats, Raketa).

Е

Екологічний комфорт – це стан оптимального поєднання мікрокліматичних параметрів, що сприяють фізіологічному благополуччю людини. Він визначається збалансованими показниками температури, вологості, швидкості руху повітря та дії променевого тепла.

Еко-мерчандайзинг – використання екологічно чистих матеріалів в упаковці, декорі та посуді для створення позитивного іміджу серед екосвідомих клієнтів.

Емоційний маркетинг – стратегія, що спрямована на викликання у клієнтів позитивних емоцій і асоціацій з брендом ресторану.

Емоційний мерчандайзинг – використання емоційного впливу через дизайн інтер'єру, сервіс та атмосферу для створення позитивного досвіду клієнта.

Естетичний комфорт – це суб'єктивне відчуття гармонії, задоволення та

емоційної насолоди, яке виникає у людини внаслідок сприйняття естетично привабливого середовища. Це поняття охоплює комплексний вплив зовнішніх чинників, таких як колір, освітлення, текстури, форми, звуки, запахи та загальний стиль простору, які формують позитивні емоції, сприяють релаксації та створюють сприятливу атмосферу.

З

Зворотний зв'язок – коментарі та побажання клієнтів щодо сервісу, які допомагають вдосконалити якість обслуговування та покращити імідж ресторану.

Знижка – маркетинговий інструмент, що передбачає тимчасове зменшення вартості страв для стимулювання попиту.

Зонування простору – правильне розташування столиків, барної зони, зон відпочинку для створення комфортної атмосфери та ефективного потоку відвідувачів.

І

Імпульсні покупки – покупки, зроблені під впливом емоцій (наприклад, десерти, які спеціально виставлені у видимій зоні біля каси).

Інстаграм-зони – спеціально оформлені фотозони у ресторані, які стимулюють гостей робити знімки та поширювати контент у соцмережах.

Інстаграм-маркетинг – маркетингові активності у Instagram, спрямовані на залучення аудиторії через фото страв, інтерактивні сторіз, конкурси та рекламу.

Інтеграційні маркетингові комунікації – революційна концепція, що сприяє об'єднанню зусиль усіх підрозділів задля досягнення маркетингових цілей і формування довгострокової взаємодії з учасниками маркетингових відносин

Інтер'єр – це гармонійна організація внутрішнього простору будівлі, що поєднує функціональність, естетику та комфорт. Він являє собою зорво обмежене, штучно створене середовище, призначене для забезпечення зручних і безпечних умов життєдіяльності людини.

Інтерактивний мерчандайзинг – використання інтерактивних елементів у ресторані, таких як сенсорні меню або інтерактивні столи для підвищення

залученості клієнтів.

Інтернет-маркетинг підприємств готельного господарства – це система, спрямована на економічно обґрунтоване застосування інтернет-технологій та використання інтернет-середовища, з метою підвищення ефективності товарної, цінової, збутової, комунікаційної політик, політики брендингу та задоволення потреб споживачів.

Інфлюенсери – блогери або публічні особи, які мають вплив на думку аудиторії та використовуються для реклами ресторану через соціальні мережі.

К

Контакт-репорт (або follow-up) – це ключовий документ ділових переговорів, що містить коротке резюме зустрічі: основні питання, досягнуті домовленості та подальші кроки. Він зазвичай оформлюється у вигляді електронного листа, який надсилається всім учасникам зустрічі для фіксації результатів обговорення. Рекомендовано відправляти контакт-репорт у день проведення зустрічі для забезпечення оперативності та ефективної комунікації.

Концепція гостинності – це комплексний підхід до взаємодії з клієнтом, що забезпечує його комфорт, позитивні емоції та бажання повернутися. Високий рівень гостинності допомагає бізнесу зміцнювати репутацію, збільшувати лояльність клієнтів і досягати конкурентних переваг. *Основні аспекти концепції гостинності: Емоційний фактор* (гостинність передбачає щире бажання створити приємний досвід для гостей, атмосфера має сприяти розслабленню, позитивному настрою та відчуттю турботи, персонал має бути привітним, уважним і професійним); *Персоналізація сервісу* (використання імен клієнтів, врахування їхніх вподобань і звичок, індивідуальний підхід до обслуговування (наприклад, рекомендації відповідно до смакових уподобань), гнучкість у виконанні спеціальних побажань клієнта) ; *Фізичний комфорт* (зручні меблі, приємне освітлення, чистота та естетичний дизайн простору, якість сервірування столу, температурний режим у приміщенні, відповідність концепції ресторану або готелю очікуванням клієнта); *Якість обслуговування* (оперативність подачі страв, відсутність затримок та ефективна комунікація

між персоналом, високий рівень професіоналізму офіціантів, сомельє, адміністраторів, дотримання стандартів обслуговування, таких як міжнародні протоколи гостинності); *Атмосферність та створення емоційного досвіду* (декор, музика, запахи, що формують унікальну атмосферу закладу, організація тематичних вечорів, заходів та інтерактивних розваг, використання «ефекту несподіванки» – компліменти від закладу, маленькі бонуси або сюрпризи для гостей); *Формування довгострокових відносин із клієнтами* (програми лояльності, спеціальні пропозиції для постійних гостей, комунікація через соціальні мережі, email-розсилки, персоналізовані привітання зі святами, збір і аналіз фідбеку для вдосконалення сервісу та створення довіри до бренду); *Інклюзивність та універсальність* (доступність для людей з особливими потребами, меню з урахуванням різних дієтичних потреб (вегетаріанські, безглютенові, халяльні страви), використання міжнародних мов обслуговування в туристичних регіонах).

Крос-промоція – взаємне просування товарів або послуг ресторанами та іншими компаніями (наприклад, співпраця з місцевими кінотеатрами або фітнес-центрами).

Культурна спадщина – збереження регіональних і національних особливостей у концепції закладу, наприклад, ресторан грузинської кухні, де кухарі – вихідці з Грузії, а гостям подають вино, виготовлене за традиційною технологією квеври.

Л

Латентна лояльність – це форма прихованої лояльності, коли споживач або клієнт має позитивне ставлення до бренду чи компанії, але не виявляє активного або явного прояву лояльності через конкретні дії, такі як повторні покупки, рекомендації або активна взаємодія з брендом. Це внутрішнє почуття прихильності, яке існує, але не виявляється на поверхні у вигляді чітких та вимірюваних дій. У ресторанному бізнесі латентна лояльність може проявлятися, коли клієнт відвідував ресторан раніше, був задоволений, але не повернувся з певних причин (наприклад, зміна обставин, зручності, відсутність

акцій чи персоналізованих пропозицій). Враховуючи ці приховані позитивні настрої клієнта, ресторан може використати стратегії для "розбудження" цієї лояльності, нагадавши клієнту про чудовий досвід за допомогою спеціальних пропозицій або персоналізованих повідомлень.

Лімітовані пропозиції – спеціальні сезонні або тематичні пропозиції, які створюють відчуття ексклюзивності та стимулюють попит (наприклад, "Обмежений випуск осіннього меню").

Лояльний споживач – це клієнт, який віддає перевагу продукції конкретного підприємства, регулярно здійснює повторні покупки, не піддається впливу конкурентних пропозицій та активно рекомендує бренд іншим споживачам.

Лояльність клієнтів – прихильність гостей до ресторану, що формується через якісний сервіс, програми лояльності, бонуси та персоналізацію обслуговування.

М

Маркетинг взаємовідносин – це стратегічний підхід до створення і підтримки довгострокових взаємовигідних зв'язків із ключовими учасниками ринку, такими як споживачі, постачальники та дистриб'ютори. Його мета – формування стабільних, довірчих і привілейованих відносин, що сприяють лояльності та підвищенню цінності співпраці.

Маркетинг впливу – залучення лідерів думок, блогерів та знаменитостей для популяризації ресторану серед їхньої аудиторії.

Маркетинг підприємств ресторанного господарства – це ринково-орієнтована управлінська концепція, спрямована на пошук, виявлення, аналіз потреб споживачів, гнучку та ефективну адаптацію до вимог конкретного сегменту ринку з метою формування попиту, й як наслідок збільшення збуту ресторанних послуг; а також це ефективна система управління, яка поєднує в собі товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику підприємства, егоцентрує вимоги та потреби споживачів й пристосовує під них усі види діяльності підприємства з метою збільшення споживацької аудиторії, завоювання їхньої лояльності, зростання обсягів прибутку та утримання ринкових позицій.

Маркетингове дослідження – комплексний аналіз ринку, конкурентів, споживацьких уподобань для формування ефективної маркетингової стратегії.

Маркетинговий бюджет – сукупність фінансових ресурсів, виділених на рекламні та промоційні активності ресторану.

Маркетингові комунікації – система взаємодії ресторану з клієнтами через рекламу, соціальні мережі, PR-активності, email-розсилки тощо.

Масштабування бізнесу – розширення ресторанного бренду через відкриття нових локацій, франчайзинг або впровадження нових послуг (доставка, кейтеринг).

Меню-інжиніринг – аналіз продажів страв у меню з метою оптимізації цін, розташування позицій та акцентування уваги клієнтів на найбільш вигідних для закладу стравах.

Меню-мерчандайзинг – розробка меню з урахуванням маркетингових принципів для максимального впливу на вибір клієнтів: Використання фотографій страв у меню (згідно з дослідженнями, наявність фото може збільшити продаж окремих позицій на 30%); Розміщення найприбутковіших або найбільш маржинальних страв у вигідних зонах меню (наприклад, у верхньому правому куті сторінки, де погляд затримується найдовше); Використання психологічних цін (наприклад, 9,99 замість 10,00) або приховання грошових знаків, щоб клієнт фокусувався на страві, а не на її вартості.

Мережевий маркетинг – стратегія розширення клієнтської бази через сарафанне радіо, реферальні програми та лояльних клієнтів.

Мерчандайзинг персоналу – форма одягу та зовнішній вигляд працівників, що відповідають фірмовому стилю ресторану.

Мерчандайзинг у ресторанному бізнесі – це комплекс заходів, спрямованих на оптимізацію презентації, просування та продажу страв, напоїв, супутніх товарів та послуг у ресторані з метою збільшення прибутку, залучення нових клієнтів та підвищення рівня задоволеності гостей. Він включає в себе правильне розміщення продукції, використання візуальних, психологічних та

маркетингових прийомів для впливу на вибір споживачів. *Основні завдання мерчандайзингу в ресторані: Оптимізація простору та створення комфортного середовища:* раціональне розташування столів, зонування приміщення для створення затишної атмосфери, використання світлових, музичних, ароматичних та колірних рішень для покращення емоційного комфорту гостей, продумане оформлення фасаду та входу для залучення уваги потенційних клієнтів; *Стратегічне розміщення продукції та меню:* меню оформлюється так, щоб стимулювати вибір найприбутковіших позицій (виділення страв, розташування вигідних пропозицій на рівні очей), використання digital-меню, QR-кодів та інтерактивних екранів для сучасного сприйняття інформації, вітрини з десертами, напоями або відкриті кухні як інструмент впливу на рішення гостя; *Візуальний маркетинг та брендове оформлення:* декор інтер'єру, посуду, сервірування столів відповідно до концепції ресторану, використання фірмових кольорів, логотипів, упаковки (якщо є послуга take-away), естетична подача страв, оскільки візуальне сприйняття їжі суттєво впливає на вибір клієнта; *Мотивація імпульсивних покупок:* розміщення додаткових пропозицій на барній стійці (десерти, напої, закуски), використання акційних табличок, спеціальних пропозицій, комбо-меню для стимулювання витрат, запропонування апсейл-продуктів (наприклад, додаткових топінгів, авторських соусів, напоїв до страв); *Ефективне управління зоровими комунікаціями:* використання рекламних матеріалів усередині закладу (меню-бордів, екранних презентацій, афіш акцій), соціальні медіа (Instagram-зони з фотогенічними місцями для залучення молодшої аудиторії), використання сезонного мерчандайзингу – оформлення залу та меню відповідно до свят або трендів; *Збільшення середнього чека через грамотну подачу інформації:* оформлення меню так, щоб воно підсвідомо спрямовувало вибір на найбільш прибуткові страви, пропозиція додаткових сервісів (дегустаційні сеті, ексклюзивні напої, тематичні вечори), використання методів upselling та cross-selling – пропонування дорожчих або додаткових товарів до замовлення; *Формування стійкого іміджу закладу:* відповідність атмосфери,

обслуговування та візуального стилю очікуванням цільової аудиторії, використання екологічного пакування, унікальних подач і оригінальних концепцій для створення WOW-ефекту, підтримка єдиної стилістики в онлайн-просторі, на упаковці та в інтер'єрі для підвищення впізнаваності.

Мета-реклама – рекламні кампанії у Facebook та Instagram, які дозволяють ресторану таргетувати конкретну аудиторію за інтересами, місцем проживання та поведінкою.

Місцева автентичність – підтримка локальних виробників, використання місцевих продуктів, що підсилює унікальність ресторану та робить його частиною громади.

Мобільний додаток – спеціалізований додаток ресторану для бронювання столиків, замовлення їжі, накопичення бонусів або участі у програмах лояльності.

Мобільний мерчандайзинг – просування товарів та послуг ресторану через мобільні додатки, push-сповіщення та геолокаційний маркетинг.

Моніторинг репутації – регулярне відстеження відгуків, коментарів та оцінок ресторану на різних платформах для управління іміджем.

Музичний плейлист бренду – створення унікального музичного оформлення ресторану, яке відповідає концепції закладу та впливає на поведінку відвідувачів.

Н

Настільний маркетинг – розміщення рекламних матеріалів безпосередньо на столах у ресторані (спеціальні пропозиції, QR-коди для меню, інформація про акції).

Нативна реклама – ненав'язливий рекламний контент у блогах, соціальних мережах або ЗМІ, що інтегрується у формат платформи та не виглядає як пряма реклама.

Нічний маркетинг – маркетингові активності, спрямовані на залучення відвідувачів у вечірні та нічні години (наприклад, спеціальні коктейльні меню або DJ-вечірки).

О

Обслуговування клієнтів – комплекс заходів, що забезпечує високий рівень гостинності, швидкість обслуговування та задоволення потреб клієнтів.

Оmnіканальний маркетинг – поєднання кількох каналів просування (соціальні мережі, email-розсилки, офлайн-реклама, сайт) для створення єдиного користувацького досвіду.

Онлайн-бронювання – система, що дозволяє клієнтам резервувати столики через вебсайт, мобільний додаток або спеціальні сервіси на кшталт OpenTable.

Онлайн-рейтинг – сукупність оцінок відвідувачів на платформах (Google, TripAdvisor, Facebook), що впливає на репутацію ресторану та залучення нових гостей.

Оптимізація витрат – заходи щодо зниження операційних витрат ресторану без втрати якості обслуговування (зміна постачальників, коригування меню, автоматизація процесів).

Оригінальність концепції – унікальна ідея ресторану (авторська кухня, незвичайний інтер'єр, ексклюзивне меню), що відрізняє його від конкурентів.

Оформлення вітрини – дизайн фасаду ресторану, рекламні банери та вивіски, які приваблюють увагу потенційних клієнтів.

П

Партнерський маркетинг – співпраця з іншими брендами, блогерами чи компаніями для взаємного просування та залучення нових клієнтів.

Персоналізований маркетинг – адаптація пропозицій та рекламних кампаній під індивідуальні вподобання клієнтів (наприклад, спеціальні знижки на день народження).

Персональний бренд – образ персони, закріплений у свідомості цільової аудиторії.

Позиціонування бренду – стратегія створення унікального образу ресторану у свідомості клієнтів та формування його конкурентних переваг.

Потенційний клієнт – це споживач котрий не користувався послугами конкретного ресторану, або спробував лише один раз та не визначився

однозначно із своїм ставленням до наданої послуги

Презентація страв – стиль подачі їжі, що впливає на емоційне сприйняття клієнта та його бажання зробити повторне замовлення.

Програма лояльності – система заохочення постійних клієнтів (накопичення бонусів, знижки, спеціальні пропозиції для членів клубу).

Програмний мерчандайзинг – використання програм лояльності, акцій та спеціальних пропозицій для збільшення кількості повторних відвідувань та середнього чека: *Програми кешбеку чи бонусних балів за кожне відвідування; Щасливі години («Happy Hour») знижки у певний час дня для залучення більшої кількості гостей у непікові години; Комбо-пропозиції, які стимулюють до збільшення замовлення (наприклад, «Купи два коктейлі – отримай закуску в подарунок»).*

Проджект менеджер – це фахівець, який відповідає за планування, організацію та координацію всіх етапів проекту, щоб забезпечити успішне досягнення його цілей та завершення завдань. Він організовує роботу на всіх етапах проекту, координує взаємодію з підрядниками, командами та іншими учасниками, такими як артисти чи спеціалісти, забезпечуючи ефективне виконання завдань у межах визначених термінів та бюджету.

Продуктовий мерчандайзинг – правильне представлення страв і напоїв: *Використання декоративних подач (наприклад, коктейлі з оригінальними прикрасами, десерти з ефектом «димового шоу»); Пропозиції "підвищення чека" (upselling), коли офіціант рекомендує дорожчі напої або додаткові інгредієнти до страви; Використання сезонних пропозицій і тематичних меню (наприклад, зимове меню з гарячими напоями та прянощами).*

Проект (від лат. Projectus – кинутий вперед, виступаючий, видатний вперед) – унікальний набір процесів, які з скоординованих і керованих завдань з датами початку та закінчення, вжитих для досягнення мети.

Промо-акція – конкретний захід або серія пов'язаних заходів зі стимулювання збуту товару або послуги. В контексті організації заходів може застосовуватися з метою збільшення продажів квитків або підвищення впізнаваності.

Промоутер (від англ. Promote «просувати, сприяти, активізувати») може означати: Промоутер (реклама) – приватна особа або група осіб, що займається цілеспрямованою рекламою товару.

Просування у соціальних мережах – використання платформ Facebook, Instagram, TikTok для залучення клієнтів через контент, рекламу та взаємодію з аудиторією.

Професійна фотозйомка – створення якісних фотографій страв, інтер'єру та атмосфери ресторану для використання у маркетингових матеріалах.

Прямий маркетинг – це метод впливу на конкретну аудиторію з використанням спеціально зібраної або наданої рекламодавцем бази даних. Основна ідея цього підходу полягає в персоналізації рекламного звернення, яке націлене на конкретних споживачів, а також в отриманні зворотного зв'язку від них для подальшого оптимізування комунікації та пропозицій.

Психологія розміщення – розташування страв у меню або продуктів на полицях ресторану з урахуванням поведінки покупця (дорогі позиції у центрі меню, спеціальні пропозиції у зоні каси).

Р

Ребрендинг – комплекс заходів зі зміни фірмового стилю, концепції або позиціонування ресторану для залучення нової аудиторії.

Рекламна кампанія – серія маркетингових заходів, спрямованих на привернення уваги клієнтів та стимулювання продажів.

Репутація – це загальна публічна оцінка компанії, що формується на основі її діяльності, корпоративних практик, політики та взаємодії з різними стейкхолдерами. Вона залежить від того, як компанія сприймається у суспільстві, яку довіру викликає у своїх клієнтів, партнерів та співробітників, а також як її дії та рішення оцінюються зовнішнім середовищем.

Ретаргетинг – механізм повторного показу реклами потенційним клієнтам, які вже взаємодіяли з брендом у соцмережах або на сайті.

Ризик – це невизначена подія або умова, яка в разі виникнення має позитивний або негативний вплив на репутацію компанії, призводить до придбань або втрат

у грошовому вираженні.

С

Світловий мерчандайзинг – правильне освітлення в закладі для створення затишку та акцентування уваги на певних деталях інтер'єру.

Сезонний мерчандайзинг – зміна оформлення ресторану, декору та меню відповідно до сезону або свят (новорічне оздоблення, літні коктейльні карти тощо).

Сервісний маркетинг – напрям маркетингу, орієнтований на підвищення якості обслуговування та створення емоційного зв'язку з клієнтами.

Синергетичний ефект у ресторанному бізнесі – це ситуація, коли взаємодія різних елементів ресторанної діяльності (меню, обслуговування, маркетинг, атмосфера, стратегічні партнерства тощо) дає результат, який перевищує суму ефектів кожного з цих компонентів окремо. Іншими словами, синергія означає, що правильне поєднання всіх аспектів ресторанного бізнесу дозволяє досягти більшого успіху, ніж при їхньому розрізненому застосуванні. *Основні аспекти синергетичного ефекту в ресторанному бізнесі: Гармонійна взаємодія всіх складових бізнесу (узгодженість між кухнею, залом, адміністрацією та маркетингом, взаємодія між дизайном приміщення, обслуговуванням і концепцією ресторану, що створює єдиний стильний образ закладу, використання зворотного зв'язку від гостей для покращення сервісу та страв); Синергія між кухнею та обслуговуванням (ефективна комунікація між шеф-кухарем і офіціантами щодо страв та їх подачі, грамотне представлення страв гостям (офіціант має знати всі інгредієнти, історію створення страви, давати рекомендації), оперативне та злагожене обслуговування для покращення загального враження клієнта); Поєднання маркетингових стратегій та сервісу (вдала комбінація онлайн- і офлайн-маркетингу, яка підсилює присутність ресторану на ринку, використання програм лояльності, що заохочують постійних гостей та мотивують їх рекомендувати заклад друзям, створення атмосфери "вау-ефекту", що підвищує рівень позитивних відгуків у соцмережах); Синергія з іншими бізнесами та партнерами (колаборації з*

постачальниками якісних продуктів, що впливають на гастрономічний рівень ресторану, співпраця з виноробнями, локальними крафтовими виробниками, туроператорами, що створює унікальні пропозиції для клієнтів, організація спільних заходів з іншими брендами (наприклад, готелями або кондитерськими)); *Синергетичний ефект у фінансовому управлінні* (оптимізація витрат через комплексний підхід до закупівель, логістики та управління ресурсами, використання CRM-систем та автоматизації бізнес-процесів для ефективного контролю витрат і доходів, успішне поєднання цінової політики з якістю сервісу для максимізації прибутку); *Синергія інновацій та традицій* (використання сучасних технологій у поєднанні з класичними підходами до ведення ресторанного бізнесу (наприклад, поєднання digital-меню з традиційною презентацією офіціантом), застосування нових кулінарних технологій разом із традиційними рецептами для створення унікального меню, використання автоматизації (мобільні додатки, електронні системи обліку) разом із традиційним індивідуальним підходом до клієнта).

Система знижок – гнучка цінова політика ресторану, що передбачає знижки для певних категорій клієнтів (студентів, постійних гостей, великих компаній).

Спеціальні заходи – тематичні вечори, гастрономічні тури, дегустації та інші події, що привертають увагу нових відвідувачів.

Споживач ресторану – це фізична особа або група осіб, які відвідують ресторанний заклад з метою отримання гастрономічного, емоційного та соціального досвіду через споживання їжі, напоїв і додаткових послуг, це ключова фігура, навколо якої будується вся концепція ресторанного бізнесу. Вивчення потреб, поведінки та очікувань гостей дозволяє ресторану адаптувати свої послуги, формувати стратегії маркетингу та підвищувати рівень сервісу. Успішний ресторан завжди орієнтується на створення унікального клієнтського досвіду, що сприяє утриманню споживачів і зростанню популярності закладу. *Старанні (Strivers)* – це відвідувачі, які прагнуть справити враження на інших через свій вибір ресторанів. Вони орієнтовані на соціальне визнання, тому часто відвідують популярні, модні або престижні заклади, аби показати свій

статус. Вони можуть орієнтуватися на тенденції в харчуванні, часто обираючи нові, стильні ресторани або місця, які популярні серед їхнього соціального кола. *Творці (Makers)* – це споживачі, які шукають у ресторані досвід самовираження через вибір страв, що відображають їхні інтереси і цінності. Вони можуть обирати ресторани, що пропонують унікальні або екологічно чисті страви, органічні продукти або нестандартні кулінарні концепції. Вони більше зацікавлені в "фізичному" досвіді – приготуванні їжі, створенні особливої атмосфери або участі в кулінарних майстер-класах. *Послідовники (Believers)* – це відвідувачі, які воліють традиційні ресторани з класичними стравами і стабільною якістю. Вони орієнтовані на знайомі, перевірені варіанти, де можуть почуватися комфортно і безпечно. Це зазвичай ресторани з традиційною кухнею або заклади, що дотримуються перевірених стандартів сервісу. Їх не привертають новинки або експериментальні страви. *Успішні (Achievers)* – ці споживачі обирають ресторани, які відповідають їхньому соціальному та професійному статусу. Вони часто відвідують ресторани високого класу, де можуть продемонструвати свій успіх. Для них важливий не лише смак їжі, а й атмосфера закладу, рівень обслуговування та імідж ресторану. Вони схильні до вибору преміальних місць для бізнес-зустрічей або святкувань важливих подій. *Уцілілі (Survivors)* – це споживачі, які відвідують ресторани вкрай рідко, зазвичай обираючи доступні заклади для задоволення базових потреб. Вони не шукають розкоші або інновацій в їжі, а зосереджуються на економії та простоті. Це можуть бути ресторани швидкого харчування або бюджетні заклади, де їжа є доступною та задовольняє їхні основні потреби в їжі.

Суспільна й етична якість – така відповідальність готелю при наданні послуги, коли її специфічні властивості виключають можливість заподіяння шкоди і не створюють загрози життю і здоров'ю споживача

Т

Тестове меню – обмежене меню, яке вводять тимчасово для оцінки попиту на нові страви перед офіційним додаванням у постійне меню.

Технічна якість – це стан неживих предметів, що оточують клієнта в готелі. Наприклад, клієнт отримує задоволення від якості номера в готелі, приємного освітлення, інтер'єру, страви в ресторані та ін.

Технологічна концепція гостинності - охоплює процес реалізації гуманітарних принципів обслуговування в поєднанні з комплексом особистих і фахово-кваліфікаційних характеристик обслуговуючого персоналу, матеріально-технічною базою готелю, архітектурно-планувальними особливостями споруди, забезпеченням закладу розміщення інформаційними комунікаціями й інформаційною базою даних

Товарне розміщення – стратегія розташування продукції (наприклад, випічки у вітринах або пляшок вина біля каси) для збільшення імпульсних покупок.

У

Умовні рефлекс – 1) набута реакція організму на певний подразник; 2) рефлекс, який виробляється людиною за певних умов (сукупності зовнішніх і внутрішніх факторів).

Управління маркетинговою діяльністю підприємства ресторанного господарства – це практичне здійснення ретельно продуманої інтегрованої політики підприємства тактичного та стратегічного характеру, яка включає організацію, аналіз, планування, проведення заходів, спрямованих на досягнення бажаних цілей підприємства.

Ф

Фідбек-маркетинг – використання відгуків та рекомендацій клієнтів для вдосконалення сервісу та залучення нової аудиторії.

Франчайзинг – модель розширення ресторанного бізнесу через передачу прав на використання бренду іншим підприємцям.

Фуд-стайлінг – мистецтво оформлення страв для підвищення їхньої привабливості та покращення презентації у меню, соціальних мережах і рекламі.

Фуд-фотографія – професійна фотозйомка страв для створення привабливого контенту для сайту, соцмереж, меню та рекламних кампаній.

Ц

Цифровий мерчандайзинг – використання сучасних технологій для залучення гостей та створення додаткових точок контакту з брендом: Просування страв у соціальних мережах через професійні фото та відео; Використання інтерактивних екранів або цифрових меню на планшетах, що дозволяють переглядати детальний опис страв, відгуки або відео приготування; Використання чат-ботів або мобільних додатків для зручного бронювання столиків та попереднього замовлення.

Цінова політика ресторану – найважливіша складова частина маркетингової політики, яка полягає у встановленні (визначенні) цін, які забезпечують виживання фірми в ринкових умовах, що включає вибір методу ціноутворення, розроблення цінової стратегії, вибір цінових ринкових стратегій.

Щ

Щирість у сервісі – персонал, який дійсно цікавиться гостями, пропонує персоналізоване обслуговування, з повагою ставиться до культури, що представлена у ресторані.

Cross-selling (Перехресний продаж, або "продаж супутніх товарів") – це метод, при якому клієнту пропонують додаткові страви або напої, які доповнюють його вибір. Мета – не просто продати більше, а зробити замовлення більш повним і привабливим для гостя. *"До вашого стейка чудово підійде салат із запеченими овочами – хочете спробувати?". "Перед пастою рекомендуємо легкий брускет – це ідеальний старт для італійського вечора!". "Якщо ви візьмете пасту та келих вина, отримаєте десерт зі знижкою 50%!". "Хочете до вашого сніданку свіжовичавлений апельсиновий сік? Таке комбо коштуватиме дешевше!". "Після вашого основного блюда чудово підійде наш фірмовий шоколадний фондан – він тане в роті!". "Хочете після обіду чашечку еспreso або трав'яний чай?". "У нас є фірмовий соус, який ми використовуємо в цій страві – ви можете купити його додому!". "Якщо вам сподобалося наше вино, у нас є пляшки на продаж!"*

POS-матеріали – рекламні матеріали, розміщені безпосередньо в ресторані

(таблички з акціями, меню на столах, банери, флаєри тощо).

QR-коди у мерчандайзингу – інтерактивний елемент, що дозволяє клієнтам швидко переглядати меню, залишати відгуки або отримувати бонуси.

Upselling (Доповнюючий продаж, або "продаж дорожчого варіанту") – це техніка, за якої клієнту пропонується дорожчий або покращений варіант обраної ним страви або напою. Мета – збільшити вартість замовлення, переконуючи гостя вибрати преміальний продукт або додаткові послуги. *"До вашого стейка можемо додати трюфельне масло або соус із порто – це покращить смак м'яса!". "Наш сомельє рекомендує до вашого стейка келих червоного вина преміум-класу – він ідеально доповнює смак!". "Замість звичайної води, у нас є преміальна мінеральна вода San Pellegrino – її легка газованість покращує смакові відчуття!". "Бажаєте зарезервувати столик у нашій VIP-зоні з панорамним видом?"*.

Алфавітний покажчик

А ля карт	6
Абсент	63
Аванзал	6
Автоматизація виробництва	105
Автоматична лінія (АЛ)	105
Авторесторан	6
Адаптація меню	156
Адміністративно-побутова група приміщень бару	63
Аеро-кейтеринг	53
Айріш-кава	85
Айс-бакет	63
Активно-системні електронні контрольні касові апарати (ЕККА)	105
Акції	157
Алкоголь	85
Алкогольний градус	85
Альвиця	25
Американський сервіс	6
Американський сніданок	6
Ампелографія	63
Англійський сервіс	6
Англійський сніданок	6
Англійський стиль	157
Ангостура бітер	85
Антиоксиданти	85
Антипасто	148
Антреме	25
Апарат для гарячого шоколаду	105
Апарат для приготування пончиків автоматичний	106
Апарат для приготування шаурми	106
Апарат шокової заморозки	106
Апарати для варіння гарнірів	106
Апарати для смаження млинців	106
Апелясьйон	64
Аперитив	6
Аперитив-бар	85
Аперитиви	85
Арабіка	85
Арепа	148
Арманьяк	86

Аромамаркетинг	157
Арома-мерчандайзинг	157
Ароматизатори	86
Ароматизація	86
Асамбляж	64
Асамбляжні (купажні) виноградні вина	64
Асортиментний мінімум	6
Ассадо	148
Атмосфера та дизайн	157
Аудіо-мерчандайзинг	157
Аутентичність	157
Афективний аспект	157
Афілійований маркетинг	158
Афтедінер-дринк	6
Афтердінер-дринк	86
Баваруа, або баварський крем	25
Багатоопераційні машини	107
Багатоцільові машини	107
База	64
Бак	86
Балотин	25
Бальзами	86
Банановий фостер	25
Банер	158
Банерна реклама	158
Банкетні столи	53
Банкет-фуршет	7
Бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями	65
Баранчик	25
Барбакоа	148
Барбек	65
Барбекю	53
Бар-закусочна	65
Бари	65
Бари класу «вищий»	65
Бари класу «люкс»	65
Бари класу «перший»	65
Бариста	86
Бар-кейтеринг	53
Бармен	66
Бар-мобіле	66

Барна карта	66
Барна ложка	66
Барна стійка	66
Барний кейтеринг	66
Барний комбайн	66
Барні міні-холодильники	107
Басбой	7
Безвідмовність роботи	107
Бездонна чашка	7
Безкамерний вакуумний пакувальник	107
Бек	86
Бенкет	7
Бенкет з частковим обслуговуванням	7
Бенкет за столом з повним обслуговуванням	7
Бенкетний зал	7
Бізнес-ланч	7
Бізнес-центр	107
Білд	67
Білд-лоток (барний килимок)	67
Білизна столова	8
Білки	26
Біопластиковий посуд	53
Бір'яні	148
Бісап	148
Бісквіт "Буше"	26
Бісквіт "Дакуаз"	26
Бісквіт "Масляний"	26
Бісквіт "Мох"	26
Бітер	67
Бланкет	26
Бланманже	26
Бланшування	26
Бленд	67
Блендер	67
Блендер професійний	107
Блог	158
Блогер	158
Блог-тур	158
Блок друку (принтер)	107
Боботі	148
Бокс	159

Болоньєзе	27
Бонети	107
Бонус	159
Борошно	27
Борошняні кондитерські вироби	27
Брандмауер	159
Бранч	8
Брауні	27
Бренд ресторану	159
Брендбук	159
Брендинг ресторану	159
Бренді	86
Брендована продукція	159
Бриф	159
Брифінг	159
Бродіння	86
Брускетта	148
Брюнуа	27
Букман	27
Булочні вироби	27
Бульйон	27
Бульйон грибний	27
Бульйон з птиці	27
Бульйон кістковий	27
Бульйон м'ясо-кістковий	27
Бульйон рибний	28
Буфетні столи для кейтерингу	53
Буябес	148
В'язкість	90
Ваги	108
Ваговимірювальне устаткування	108
Вагони-ресторани	8
Важільний пристрій	108
Вакуумні пакувальники	108
Ванна мийна	108
Вантажний візок (складський візок)	108
Вантажопідйомний пристрій настільних торгових ваг	108
Вантажопотік	108
Варильне устаткування	109
Варіння	109
Варіння за підвищеної температури	28

Варіння основним способом	28
Варіння парою	28
Варіння під тиском та у вакуумі	109
Варіння при зниженій температурі	28
Вафельниця	109
Вафлі	28
Вебсайт	159
Веганське/еко-меню	8
Вегетаріанське та органічне меню	8
Вегетаріанські традиції	149
Великі (визначні) вина Франції	87
Вермут	87
Вершки	87
Виїзне ресторанне обслуговування	54
Виїзний бар	53
Виїзний коктейль-бар	54
Виконавчий механізм технологічної машини	109
Вина ароматизовані	87
Вина ароматизовані (вермути)	68
Вина газовані пінливі	87
Вина десертні	88
Вина ігристі	68
Вина колекційні	68
Вина кріплені	88
Вина купажні	88
Вина марочні	69
Вина міцні кріплені	88
Вина молоді	69
Вина напівсолодкі столові	88
Вина напівсухі столові	88
Вина натуральні	88
Вина ординарні	69
Вина пінливі	88
Вина природно цукристі ігристі	88
Вина спеціальні	69
Вина столові	88
Вина сухі столові	89
Вина тихі	89
Вина шипучі	70
Винахід	109
Винна шафа	109

Винні бари	70
Вино	89
Виноробство	149
Випарник	109
Виробництво вин за білим способом	70
Виробництво вин за червоним способом	70
Виробнича група приміщень	70
Виробнича потужність	8
Висока кухня	8
Витверезо-збуджуючі коктейлі	89
Витримка	89
Вібраційні просіювачі	110
Відбивання	28
Відгуки	160
Відкриті електронагрівачі	110
Відмова технічного засобу	110
Візки для сервірування	110
Візки для транспортування гастрономічних ємностей	110
Візки для транспортування тарілок	110
Візки прибиральні	110
Візуальна ідентичність	160
Візуальний мерчандайзинг	160
Вірусний маркетинг	160
Віскі	87
Вітальє (сигарний сомельє)	70
Вітаміни	28
Вітамінні бари	70
Вітольє	8
Вітрина під м'яке морозиво	110
Вода газована	8
Водогрійне устаткування	110
Волован	28
Вуглеводи	29
Вулична їжа	149
Газова плита	111
Газорозрядний екран (часто вживана назва – «плазмова панель»)	111
Гала-вечеря	9
Ганаш	29
Гарам масала	149
Гардеробна	9
Гарнір	29

Гаряча зона фритюрниці	111
Гастроємності	54
Гастроівенти	160
Гастрономічна автентичність	160
Гастрономічна спадщина	149
Гастрономічний сторітелінг	160
Гастрономічні маршрути	149
Гейзери-дозатори	71
Гейміфікація	160
Гігієна у виробництві харчових продуктів	90
Гігроскопічність	90
Гідравлічний спосіб миття	111
Гідромеханічний спосіб миття	111
Гідротермічна обробка (варка) продуктів	111
Глінтвейн	90
Глобальний маркетинг	161
Гнучке виробництво	112
Горілка	90
Гостинність	161
Гостинність в ресторанному бізнесі	161
Готельний кейтеринг	54
Гранітор	112
Гранітори	71
Гратен	29
Гриль контактний	112
Гриль-бари	71
Грог	90
Групові змішані напої	90
Гугл-реклама	161
Гужери	29
Гуманітарна концепція	161
Гурман	9
Двері для холодильних камер	112
Дверні затвори	112
Девонширський чай	9
Дегустаційне меню	161
Дегустація	9
Дейзі	90
Декантація	71
Декантер	71
Декантування	90

Делікатес	9
Демографічний аналіз	162
Депозитна система	162
Десерт	9
Десертне приладдя	9
Десертні бари	72
Десертні вина	90
Деш	91
Джандуйото	29
Джезва	91
Джезер'є	29
Джелато	29
Джерело НВЧ-нагріву	112
Джерело руху	112
Джигер	72
Джин	91
Джолоф райс	149
Джулеп	91
Дижестив	91
Дизайн інтер'єру	162
Динамічне меню	162
Дипломатичний сніданок	9
Дисахариди	29
Диско-бар	72
Дисконтна картка	162
Диспенсер	113
Диспенсер для бару	72
Диспенсер для замороженої картоплі фри	113
Диспенсер для шоколаду	113
Диспенсери гарячих напоїв	54
Диспенсери для холодних напоїв	113
Дисплей кавоварки	113
Дистиляція	91
Діджестиви	73
Діджитал-маркетинг	162
Дійсна продуктивність кип'ятильника	113
Діловий ланч	162
Довгі змішані напої	91
Довговічність	113
Доготівельні цехи	10
Додаткові кейтерингові послуги	55

Дозатори для соусу	113
Дозувально-формувальне устаткування	114
Дозування	114
Дондурма	30
Допоміжний інвентар	114
Допоміжні приміщення ресторану	114
Доставка	162
Дроблення	91
Дросель	114
Евент-кейтеринг	55
Ег-Ног, Фліпс	91
Еклери	30
Екологічна відповідність	92
Екологічний комфорт	162
Еко-мерчандайзинг	162
Експлуатаційна продуктивність	114
Експрес-бари	73
Експрес-доставка	55
Експрес-сніданок	10
Екстрактивність	92
Електрична настільна сковорода	115
Електронні контрольно-касові апарати (ЕККА)	114
Електроплити	114
Електросковорода промислова	115
Ельоте	149
Емансе	30
Емоційний маркетинг	162
Емоційний мерчандайзинг	162
Емпанада	149
Енергетична цінність	30
Еногастрономія	92
Енологія	73
Енотека	73
Еспресо	92
Еспресо-машини	92
Еспресо-шот	92
Естетичний комфорт	163
Етикетка	10
Етнічна кухня	150
Жардін'єр	30
Жарильна шафа (духова) професійна	115

Жарильно-пекарське устаткування	115
Живильний пристрій	115
Жилування та зачищення	30
Жири	30
Жюльєн	31
Завантажувально-накопичувальний пристрій	116
Завчасна сервіровка	10
Загальнодоступна мережа закладів	10
Заготівельні цехи	10
Заклад ресторанного господарства – клуб	10
Заклад ресторанного господарства з послугами розваг	10
Закрита мережа закладів ресторанного господарства	10
Закриті електронагрівачі	116
Закупний товар	11
Закуска	31
Закуска гаряча	31
Закуска легка	31
Закуска холодна	31
Закусочне приладдя	11
Зал-експрес	11
Замки касових машин	116
Замовлення	11
Запайовики	116
Запікання	31
Заправка	31
Заправні перші страви	31
Захід весільний	11
Збереження ідентичності	150
Збивання	32
Збірні холодильні камери	116
Зворотний зв'язок	163
Змішані напої	74
Знижка	163
Зона вертикальних комунікацій	116
Зонування кухні	11
Зонування простору	163
Зукото	32
Зум	92
Зуппе Інглезе	32
Ігрисі вина	92
Ігрові бари	73

Ізомальт	32
Ізотермічні бокси	55
Імпульсні покупки	163
Інвентар професійний	117
Інвентор	117
Інгредієнти	93
Інджера	150
Індукційна плита	117
Індукційний нагрів	117
Інстаграм-зони	163
Інстаграм-маркетинг	163
Інтеграційні маркетингові комунікації	163
Інтерактивний мерчандайзинг	163
Інтер'єр	163
Інтернет-маркетинг підприємств готельного господарства	164
Інфлюенсери	164
Історичні впливи	150
ІЧ-енергія	117
Кабаре	11
Кабінью де анхель	150
Кава по-східному	93
Кава-бари	74
Кава-брейк (кава-пауза)	11
Кава-станція	55
Кавоварка для кави по-східному на піску	117
Кавоварки	117
Кавовий буфет	11
Кавомашина автоматична	117
Кавомолки	117
Каландр	118
Калькуляція страв	12
Кальмари	32
Камера шокової заморозки	118
Канапе	32
Канді-бар	55
Канолі	32
Кап-тестер	93
Капусняк	32
Капучино	93
Карамель	33
Караоке-бари	74

Карбонізація	93
Каркасні тенти	55
Карпаччо	33
Карта вин (винна карта, винний лист)	74
Карта коктейлів	12
Картонний посуд	55
Картоплечистка	118
Касата	33
Кашаса	74
Кашрут	150
Кегельбан-бар	74
Кейтеринг	55
Кейтеринг на будівельних майданчиках	56
Кейтеринг напоїв і коктейлів	56
Кейтеринг поза рестораном	56
Кейтеринг у приміщенні	56
Кейтеринг-банкет	56
Кейтеринг-послуг	57
Кейтерсьє	57
Кекси	33
Кесаділья	150
Кип'ятильники	118
Кипіння	118
Кисіль	33
Кислотність	93
Класична професійна кавомашина	118
Клинопасові передачі	118
Коблер	93
Ковбасний шприц (наповнювач ковбас)	118
Кожух	119
Кокада	150
Кокільниця	33
Кокотниця	34
Коктейлі-аперитиви – обідні коктейлі	94
Коктейль	93
Коктейль-бари	75
Коктейль-зал	12
Коктейль-кейтеринг	57
Коктейльні (барні) столи	57
Коктейльні основи	94
Коктейль-холи	75

Коллінзи, Кулери	94
Комбінована холодильна вітрина	119
Комбіновані способи нагрівання	119
Комбуча	94
Компресор	119
Компресорна холодильна машина	119
Конвеєрна (тунельна) посудомийна машина	119
Конвектомати	119
Конденсатор	119
Кондитерська електрична піч	119
Конкасе	34
Консерванти	94
Контакт-репорт	164
Контейнери для роздачі їжі	57
Континентальний сніданок	12
Контрольні лічильники	119
Контрольно-вимірювальна арматура і прилади автоматичного регулювання	119
Конфі	34
Конфорка	120
Концептуальний ресторан	12
Концепція гостинності	164
Концертний кейтеринг	57
Коньяк	95
Коптильні камери	120
Коркидж	12
Короткі змішані напої	75
Корпоративний (офісний) кейтеринг	57
Корчма	12
Котломийні машини	120
Кошерність	150
Краб	34
Кракелін	34
Крамбл	34
Красти	95
Креветки	34
Крем	34
Крем білковий	35
Крем Гляссе	35
Крем Дипломат	35
Крем заварний	35
Крем Каталана	35

Крем масляний	35
Крем Шантильї	35
Крем Шарлот	35
Крема	95
Креманка	12
Креманки	35
Крем-брюле	35
Кришталь	13
Кріплення (спиртування)	75
Крокембуш	35
Крос-промоція	165
Круасан	150
Крудіте	36
Крутон	36
Крюшон	95
Куверт	13
Кукурузоварка	120
Кулери	95
Кулінарія	36
Кулінарна глобалізація	151
Кулінарна ідентичність	151
Кулінарна продукція	36
Кулінарний виріб	36
Кулінарний напівфабрикат	36
Кулінарні фестивалі	151
Кулфі	36
Культура застілля	151
Культурна інтеграція	151
Культурна спадщина	165
Купажування	95
Купольні посудомийні машини	120
Кус-кус	151
Куттер	120
Кухня	13
Кухонні процесори	120
Лабне	151
Лавові грилі	120
Лазанья	36
Лангусти	36
Ланч	13
Латентна лояльність	165

Латте	95
Латте маккіято	96
Латте-арт	95
Лаунж-бар	75
Ліберика	96
Лід фраппе	13
Лікер	76
Лікери	96
Лікero-горілчані вироби	96
Лімітовані пропозиції	166
Лінія роздачі	121
Ліфт	120
Ліфти вантажні	120
Лоббі-бар	76
Локаційний кейтеринг	57
Лонг дрінк	96
Лонг-бар	76
Лояльний споживач	166
Лояльність клієнтів	166
Льодогенератори	120
Мадера	97
Малі потужності	121
Манакіш	151
Мангал електричний професійний	123
Мангали барбекю	123
Маринування	36
Марі-Антуан Карем	37
Маркетинг взаємовідносин	166
Маркетинг впливу	166
Маркетинг підприємств ресторанного господарства	166
Маркетингове дослідження	167
Маркетинговий бюджет	167
Маркетингові комунікації	167
Мармелад	37
Марміт електричний	123
Марміт настільний	122
Марсала	97
Марципан	37
Маседуан	37
Маскарпоне	37
Мас-кейтеринг	58

Масур дал	151
Масштабування бізнесу	167
Мафе	151
Мацерація	97
Машини для перемішування харчових продуктів	121
Машини для розкочування тіста	121
Машини для формування котлет	121
Меблі для кейтерингу	58
Медяники	37
Мезе	151
Меламіновий посуд	58
Мельхіор	13
Менажниця	37
Мензурка	77
Меню	13
Меню «а ля карт»	13
Меню дю жур	13
Меню-інжиніринг	13
Меню-мерчандайзинг	167
Мережа закладів	14
Мережевий маркетинг	167
Меренга	37
Мерчандайзинг персоналу	167
Мерчандайзинг у ресторанному бізнесі	167
Мескаль	77
Мета-реклама	169
Метод обслуговування	14
Метр Фромажер	14
Механічне устаткування	121
Механічні ваговимірювальні прилади	121
Мийне устаткування	122
Миття	37
Міграційні впливи	152
Мідії	37
Мікробіологічна чистота	97
Мікрохвильова піч	122
Мікрохвильові печі професійні	123
Міксер	77
Міксери професійні	123
Міксологія	97
Мікшер	122

Мілезим	77
Мільфей	38
Мінеральні води	97
Мірпуа	38
Місильно-перемішувальне устаткування	122
Місцева (локальна) гастрономія	152
Місцева автентичність	169
Місцеві інгредієнти	152
Мітараші-данго	38
Міцність ваг	122
Млинниця	122
Мобільний додаток	169
Мобільний мерчандайзинг	169
Мобільні барні стійки	58
Мокко	97
Моктейлі	97
Моле	152
Молекулярна кухня	38
Молоко	98
Молочні бари	77
Моніторинг репутації	169
Моноблок холодильний	123
Моносахариди	38
Моносепажні (сортіві) виноградні вина	78
Морський гребінець	38
Мости теплові	58
Музичний плейлист бренду	169
Мус	38
Муст (виноградне сушло)	78
М'ясо	38
М'ясорубка промислова	122
Надійність роботи	123
Наливки	98
Наочність показань	124
Напівавтоматичні пральні машини барабанного типу	124
Напівфабрикати великошматкові м'ясні	38
Напівфабрикати дрібношматкові	39
Напівфабрикати натуральні м'ясні	39
Напівфабрикати паніровані	39
Напівфабрикати порційні	39
Напівфабрикати січені	39

Напівфабрикати ферментовані	39
Напої десертні	98
НАССР	24
Настільний маркетинг	169
Настоянка	98
Нативна реклама	169
Національні бари	78
НВЧ-нагрівання харчових продуктів	124
Негас	98
Ніж сомельє	78
Німецький сервіс	14
Нічний маркетинг	169
Нуазет	39
Нутрієнтний профіль	98
Обвалювання	39
Об'ємний спосіб підведення теплоти	124
Обігрівачі для кейтерингу	58
Обідня зала	14
Обладнання та інвентар	124
Обслуговування «табльдот»	15
Обслуговування двома офіціантами (віденська система)	14
Обслуговування з блюд	14
Обслуговування за столиком	14
Обслуговування клієнтів	170
Обслуговування на тарілках	14
Обслуговування у приміщенні	58
Обсмалювання	40
Овочерізка промислова	124
Огюст Ескоф'є	40
Одноразовий посуд	58
Ойстер	99
Омари	40
Омніканальний маркетинг	170
Онлайн-бронювання	170
Онлайн-рейтинг	170
Опара	40
Оптимізація витрат	170
Органолептика	99
Оригінальність концепції	170
Основний спосіб варіння	125
Основні кейтерингові послуги	58

Основні прийоми теплового оброблення харчових продуктів	125
Офіс-бари	78
Офісний кейтеринг	59
Офіціант, офіціантка	15
Офіційний прийом	15
Оформлення вітрини	170
Охолодження	125
Охолоджувальні столи	125
Охолоджувачі напоїв	125
Оцінка якості послуг	15
Очищення	40
Паб-бар	78
Паблік-бар	79
Пакоджет	40
Пальник	125
Пан де юка	152
Панакота	40
Панірування	40
Панфорте	40
Паперовий посуд із ламінованим покриттям	59
Папільйот	41
Парасолі для кейтерингу	59
Париж-Брест	41
Пармезан	41
Пароварильні апарати	126
Пароварочні шафи	126
Парові котли	126
Пароконвектомати	126
Пароконвекційні печі	126
Пароконвекційні шафи	126
Партнерський маркетинг	170
Парфе	41
Пасерування	41
Паски	41
Пасові передачі	126
Паста фреска	152
Пастакукер	126
Пастила	41
Паті дрінкс	99
Патока	41
Пахлава (баклава)	41

Пашмак	41
Пашотниці	42
Пейзан	42
Пектинові речовини	42
Передавальний механізм (передача)	127
Пересувний прилавок для пиріжків	127
Пересувні регульовані візки	127
Перколяційний спосіб приготування кави	127
Перляж	79
Персик Мельба	42
Персоналізований маркетинг	170
Персональний бренд	170
Петіфур (фр.)	15
Печиво	42
Пивні бари	79
Пиво	99
Пивоварний бар	79
Пилка для м'яса промислового призначення	127
Питома потужність	127
Питома продуктивність	127
Підіймально-транспортне устаткування	127
Пізній сніданок	15
Пікантний	42
Пікнік (барбекю-кейтеринг)	59
Пірі-пірі	152
Піроліз	99
Піско	152
Післяобідній напій	99
Піст	152
Пітта	42
Пітчери	99
Піца	42
Піч для картоплі	128
Піч для піци	128
Планетарний міксер	128
Плейс-кейтеринг (контрактний кейтеринг)	59
Побутовий холодильник	128
Поверхнєве нагрівання продукту	128
Поверхні для смаження	128
Повносервісне кейтерингове обслуговування	59
Повносервісний ресторан	15

Погрібок винний	15
Подієвий кейтеринг	60
Подрібнення	128
Подрібнювальне устаткування	128
Позиціонування бренду	170
Поліетилентерефталат (PET)	60
Поліпропілен (PP)	60
Полісахариди	42
Полістирол (PS)	60
Портвейн	99
Порційна сковорода	42
Посуд з очерету та соломки	60
Посуд із бамбука	60
Посуд із пальмового листа	60
Потенційний клієнт	170
Потокова лінія	128
Поточне планування	15
Поточний ремонт	128
Поширена IP-телефонія	128
Праліне	43
Прасувальний каток	129
Презентація страв	171
Прес для гамбургерів	129
Прес для піци (Піца-прес)	129
Пресувальне устаткування	129
Прийом «вечеря»	16
Прийом «келик вина»	16
Прийом «келик шампанського»	16
Прийом ділового (робочого) сніданку	16
Прийоми вечірні	16
Прийоми денні	16
Прийом-коктейль	16
Прийом-обід	17
Прийом-раут	17
Прийом-сніданок	17
Прийом-фуршет	17
Прийом-чай, кава	17
Прилавки пересувні	60
Приладдя столове	18
Прилади автоматичного регулювання	129
Приойм «Жур фікс»	18

Припускання	43
Пристрій для друку чека	129
Пристрій для оперативного запам'ятовування	129
Притискні (контактні) грилі	130
Програма лояльності	171
Програмний мерчандайзинг	171
Проджект менеджер	171
Продуктивність потокової автоматичної лінії	130
Продуктовий мерчандайзинг	171
Продукція власного виробництва	18
Проект	171
Промисловий робот	130
Промо-акція	171
Промоутер	172
Пропорції	100
Просіювання (ситова класифікація)	130
Просування у соціальних мережах	172
Протирання	130
Протокол	18
Професійна пральна машина	130
Професійна фотозйомка	172
Професійні термоконтейнери	130
Професійні тостери (промислові)	131
Профітролі	43
Прямий маркетинг	172
Пряники	43
Психологія розміщення	172
Пудинг	43
Пул-бар	79
Пунш	100
Пупуса	152
Пус-Кафе	100
Пуфф	100
Равіолі	43
Раки	44
Раціоналізація процесів	18
Ребрендинг	172
Ревані	44
Регіджентська кухня	152
Регіональні вина	153
Регіональні особливості	153

Редуктори	131
Реєстратор розрахункових операцій	131
Резидентал-кейтеринг	60
Рекламна кампанія	172
Ректифікація	100
Релігійні впливи	153
Релігійні заборони	153
Ремонтопридатність	131
Репутація	172
Ресепшн-зони	60
Ресивери	131
Рестайлінг	18
Ресторан	18
Ресторан вищого класу	18
Ресторан дієтичний	19
Ресторан люкс	19
Ресторан першого класу	19
Ресторан самообслуговування	19
Ресторан спеціалізований	19
Ресторан-гриль	19
Ресторани на теплоходах	19
Ресторанне господарство	19
Ретаргетинг	172
Ретельна сервіровка	20
Рецептура	44
Рибоочищувальна машина	131
Ризик	172
Риммер	80
Рисова культура	153
Рисоварка	132
Ритуальне харчування	153
Різальне устаткування	132
Різальний інструмент м'ясорубки	132
Різотто	153
Ріккі	100
Рікота	44
Робота кавоварок	132
Робоча камера	132
Робочий орган технологічної машини	132
Робуста	100
Родинні ресторани	20

Роздрібний продаж готової кулінарної продукції	61
Розмелювальні механізми з конусним робочим органом	132
Розрахунковий (монетний) вузол	132
Розсольник	44
Розстійні шафи	133
Розчини солей як рідкі холодоносії	133
Роликовий гриль	133
Ром	100
Ростер	101
Роторна формувальна машина	133
Рукомийники (мийні ванни)	133
Ручники офіціантські	20
Сабайон	44
Сакральна їжа	153
Саламандер	133
Салат	20
Салатні та супові бари	80
Самбук	44
Сангарі	101
Сандей (санді)	44
Свізл	101
Світловий мерчандайзинг	173
Світлові сфери та кулі	61
Світлодіодні свічки та ліхтарі	61
Світлодіодні стрічки	61
Святкові страви	153
Севіче	153
Сезонний мерчандайзинг	173
Сезонність продуктів	154
Секція миття	133
Семіфредо	45
Сендвіч-панелі холодильні	134
Серветки	20
Сервізна	20
Сервірувальні візки	134
Сервірування столу	20
Сервіс на відкритому повітрі	61
Сервіс-бари	80
Сервісний маркетинг	173
Середземноморська дієта	154
Середній ремонт	134

Сигарне шоу	20
Сидр	101
Синергетичний ефект у ресторанному бізнесі	173
Сир «Котедж»	45
Сир «Філадельфія»	45
Сировина	45
Сировинна політика	20
Система «перший офіціант» («шеф де ранг»)	21
Система автоматизації закладів ресторанного господарства	134
Система автоматичних пристроїв	134
Система забезпечення режиму збереження товару	134
Система знижок	174
Система товарної обробки	134
Сифони	81
Сізде	45
Сімейні традиції	154
Ск'ячата	45
Скатертини	21
Складана конструкція	61
Склади (складські приміщення)	134
Складська група приміщень	81
Сковороди	135
Сковороди електричні промислові	135
Слабоалкогольні напої	101
Слайсери	135
Слінг	101
Смажельні шафи	135
Смаження	45
Смаження в закритому просторі	135
Смаження в невеликій кількості жиру	135
Смаження в середовищі гарячого повітря або парогазовому середовищі	135
Смаження на відкритому вогні	45
Смаження основним способом	45
Смаження у жаровій шафі	46
Смаження у фритюрі	46
Смакова палітра	154
Смакові добавки	101
Смеш	101
Снек-бари	81
Сніданок з шампанським	21
Совок для льоду	81

Соковидавлювачі для цитрусових	135
Соковіджималки професійні	136
Сокоохолоджувач	136
Солянка	46
Сомельє	81
Сорбе (сорбет)	46
Сорт винограду	81
Сортувально-калібрувальне устаткування	136
Сортування	46
Сосисковарки	136
Соте	46
Соте (розроблення тушки птиці)	46
Соус	46
Соуси основні	46
Соуси похідні	47
Соусники	47
Соціальний кейтеринг	61
Спагетті-айс	47
Спеціалізація ресторанів	21
Спеціалізовані посудомийні машини	136
Спеціальні заходи	174
Спеції та прянощі	154
Спирт етиловий	102
Спідміксинг	101
Спліт банановий	47
Спліт-система для холодильної камери	136
Споживач ресторану	174
Стабілізатори	102
Стабілізація	102
Сталість показань зважування	136
Стандартизація	102
Станції для приготування їжі	61
Статичне меню	21
Стаціонарні і збірні холодильні камери	136
Стейк	47
Стелажі, полиці, сушки	136
Стіл виробничий	137
Стіл для збирання відходів	137
Стіл для піци	137
Стіл-експрес	21
Стіл-колода	137

Стіл-мийка	137
Стіл-тумба	137
Стір	81
Столи для доочищення овочів	137
Столи для кейтерингу	61
Столи для оброблення м'яса	137
Столи для оброблення риби	137
Столи з підігрівом електричні стаціонарні	138
Столова білизна	21
Столове приладдя	21
Столові сорти	81
Стоппер	82
Страва	47
Страва головна	21
Страва дня	22
Стравоварильні котли	138
Стрейнер	82
Структура ремонтного циклу	138
Ступінь розчинності холодильного агента в мастилі	138
Сублімація	138
Су-від	47
Сульфітація	102
Сумка-термос	61
Супниці електричні	138
Суспільна й етична якість	175
Суть процесу перемішування полягає	138
Суф	154
Суфле	47
Сушильна машина	138
Сюпрем	47
Сютлач	47
Таб-бар	82
Тагани	47
Тагін	154
Тайм-кейтеринг	61
Тамале	154
Тандир (піч вирита в землі)	139
Тандурі	154
Танцювальний бар	82
Тапас	154
Тара	139

Тара-обладнання	139
Тар-тар	48
Тартіфлет	155
Твіль	48
Текіла	102
Текстильні елементи	62
Темпер	102
Температура	139
Тендерайзер (м'ясорозпушувач)	142
Тент	62
Теоретична продуктивність машини періодичної дії	139
Теплова вітрина	141
Теплова кулінарна обробка	139
Теплогенеруючий пристрій	139
Термоблендер	141
Термовідра	140
Термоконтейнер	140
Термосумки	140
Терруар	155
Теруар	82
Тестове меню	175
Технічна якість	176
Технічне обслуговування	140
Технологічна концепція гостинності	176
Технологічна машина	140
Технологічне оснащення	140
Технологічний (робочий) цикл	140
Технологічний процес	48
Технологічний цикл машини	141
Технологічні карти	22
Тімбал	48
Тірамісу	48
Тістечка	48
Тісто	48
Тісто бісквітне	49
Тісто дріжджове	49
Тісто заварне	49
Тісто листкове	49
Тісто пісочне	49
Тісто філо	50
Тістоміс	142

Тісторозкочувальна машина	142
Тітестер	102
Товарне розміщення	176
Товарні ваги	141
Тодді	103
Тонізуючі та прохолодні коктейлі	103
Торгова група приміщень	82
Торговельна зала ресторану	22
Торговельні автомати	141
Торседор	83
Торти	50
Тортоні	50
Тостер конвеєрний	141
Тостонес	155
Трав'яний чай	22
Традиційні рецептури	155
Традиції чаювання	155
Трактир	22
Транспортер	141
Транспортне господарство	141
Транспортний кейтеринг	62
Транспортні системи	141
Трансформація традицій	155
Транширування	22
Туггі-фрутгі (італ.)	22
Турне	50
Тушкування	50
Умовні рефлекси	176
Універсальна кухонна машина	142
Універсальні посудомийні машини	142
Універсальні професійні шафи (комбіновані)	142
Універсальні теплові апарати	143
Управління маркетинговою діяльністю підприємства ресторанного господарства	176
Устаткування «Sous Vide»	143
Устаткування для виробництва морозива	143
Устриці	50
Ф'южн	50
Фалафель	155
Фаст фуд	22
Фатуш	155

Фейжоада	155
Ферментація	103
Ферменти (ензими)	51
Ферментовані продукти	155
Фідбек-маркетинг	176
Фізз	103
Фікси	103
Фільтрація	103
Фільтрова кава	103
Фінішування	143
Фірмова страва	22
Фіскальна пам'ять	143
Фітнес-бар	83
Фітонутрієнти	103
Фламбе	51
Фламбування	51
Флан	51
Флейринг	83
Флейринг шоу	62
Флемінг	104
Фліп	104
Фольговані контейнери з алюмінію	62
Фондан	51
Фондю	155
Фонтани шоколадні (винні)	144
Форми обслуговування офіціантами	23
Форми самообслуговування	23
Формування	145
Франжипан	51
Французький сервіс	23
Французькі тоста	23
Франчайзинг	176
Фрапірування	104
Френч-прес	104
Фреони	143
Фреш-бар	23
Фризери	144
Фризерування	144
Фритюрниці	144
Фромажер	23
Фромажері	23

Фронтальна посудомийна машина	144
Фруктові приладдя	23
Фуа-гра	51
Фудинг	23
Фудпейринг	51
Фуд-стайлінг	176
Фуд-фотографія	176
Фумельє	24
Функціональні ємності	144
Функція підігріву чашок	144
Фуршет	24
Фуршетні столи	62
Фуфу	156
Хайбол	104
Хай-ті	24
Халвайтар	51
Халяль	156
Харчевня	24
Харчова безпека	24
Харчоварильні апарати	145
Херес	104
Хлібний бар	83
Хліборізка (машина для нарізання хліба)	145
Хлорофіл	51
Холдер	104
Холодильна камера	145
Холодильна машина	145
Холодильна шафа	145
Холодильне устаткування	145
Холодильник	146
Холодильники "Side-by-Side"	146
Холодильні вітрини	146
Холодильні гірки	146
Холодильні камери	146
Холодильні прилавки	146
Холодильні столи для ресторанів	147
Холодильні шафи	146
Холодна (робоча) зона фритюрниці	146
Холодні страви	52
Холодопродуктивність (Q)	147
Хорчата	156

Хумус	156
Цедра	52
Цикл	147
Цикл машини	147
Циклічне меню	24
Циркуляційний спосіб приготування кави	147
Цитрус	52
Цифровий мерчандайзинг	177
Цінова політика ресторану	177
Чайники (електричні чайники)	147
Чафіндіші	62
Чебуречниця електрична	147
Чізкейк	52
Чімічуррі	156
Чуррос	156
Чутливість вагів	147
Шакшука	156
Шамбрірування	105
Шампанське	83
Шампанське вінтажне (мілезимне)	84
Шампанське невінтажне	84
Шарлотка	52
Шафа навісна	147
Швидкість руху конвеєра	147
Шейк	84
Шейкер коктейльний	84
Шокове замороження	148
Штрудель	156
Шу	52
Щипці для льоду	84
Щирість у сервісі	177
Юшки	52
Якість харчових продуктів	105
Янчміш	52

CHAPTER 1. RESTAURANT BUSINESS

A

À la carte – a type of service that allows customers to freely choose portioned dishes from the offered restaurant menu.

A la carte menu – a form of restaurant service where guests select dishes from the menu according to their preference and pay per item. This menu type is often included in high-class tourist services, with meal costs incorporated into the service package.

Aesthetics – the study or philosophy of beauty.

After-dinner drink – a group of sweet dessert drinks served after the main meal.

Alcoholic beverages – spirits, tinctures, liqueurs, grape and fruit wines, and cognacs.

Alehouse (Shynok) – a historical drinking establishment serving vodka and other alcoholic beverages. Staff were known as *shinkars* (bartenders), selling drinks like mead and beer.

American breakfast – a variation of the English breakfast, typically consisting of fruit juice, coffee or tea, a roll with butter and jam, toast, and a hot dish (such as oatmeal or fried eggs with ham).

American service – food is prepared and plated directly in the kitchen, and waiters deliver and serve the plates to guests.

Anteroom – a room in a restaurant designated for waiting, gathering, and relaxing for event participants.

Aperitif – light alcoholic or non-alcoholic drinks and appetizers served before the main meal to stimulate appetite.

Appetizer – a dish served alone or as part of a meal; can be cold or hot.

Appetizer utensils – a knife and fork used for cold appetizers and some hot appetizers such as fried ham, eggs, or pancakes.

Auto-restaurant – a restaurant set up in a bus or a specialized trailer, used as a mobile catering service in areas without traditional stationary restaurants, such as countryside resorts, festivals, mass celebrations, and public events.

Auxiliary restaurant premises – spaces designated for food distribution, storage, packaging, and sanitation equipment maintenance.

B

Balms – highly concentrated alcoholic beverages (30-45% ABV) made with various herbal infusions, fortified juices, fruit drinks, essential oils, and honey.

Banquet – a festive formal lunch or dinner held in honor of someone or something.

Banquet buffet – a formal standing breakfast or dinner without assigned seating, offering a wide variety of small-portion cold appetizers and a limited selection of main and dessert dishes.

Banquet hall – the main dining room in a restaurant where guests eat, relax, or celebrate special occasions.

Banquet with full service – a formal seated meal (breakfast, lunch, or dinner) where guests are served 3-4 cold appetizers, 1-2 hot dishes, desserts, and coffee or tea with pastries, along with appropriate alcoholic and non-alcoholic beverages. In this service style, no food or drinks are placed on the table; instead, waiters serve everything individually.

Banquet with partial service – a less formal banquet where some appetizers are placed on the table, but waiters still serve the guests. It includes a variety of cold dishes, 2-3 hot dishes, fruits, desserts, and coffee or tea with alcoholic and non-alcoholic beverages.

Bar – a specialized catering establishment with a bar counter that serves mixed drinks, strong alcoholic and non-alcoholic beverages, cocktails, snacks, desserts, baked goods, and other items, with seating at the bar or in a hall. Bars can be categorized by product assortment (e.g., milk bars, beer bars, grill bars, express bars, wine bars) or by function (e.g., dance bars, concert bars). Recently, salad and soup bars have emerged. Modern bars provide a cozy atmosphere where guests can relax, listen to music, dance, watch videos, or enjoy live performances.

Barista – a professional who prepares various types of coffee.

Bartender – a specialist knowledgeable in alcoholic and non-alcoholic cocktails and beverages, familiar with their recipes and skilled in preparing them quickly and

tastefully.

Batch cooking – involves pre-prepping smaller batches of a recipe and cooking as needed. An example would be chopping all vegetables and preparing the sauce for stir-frying 100 servings of stir-fry, then cooking just 12-15 servings at a time during the service period.

Bolognese – a dish made with stewed meat, milk, and tomatoes.

Bottomless cup – a system of serving coffee and other beverages where customers can refill their cups as many times as they like without extra charge.

Brand – a well-known trademark.

Breakfast reception – starts at noon or 1:00 PM, lasting 1-1.5 hours. Organized for diplomatic purposes or national celebrations. Includes appetizers, hot dishes, dessert, coffee, and tea.

Brunch – an informal meal between breakfast and lunch, usually on weekends.

Buffet (Swedish table) – a self-service dining setup where guests select food and drinks from a pre-arranged table. The meal is prepaid.

Buffet reception – 1) a service style at restaurants, receptions, and parties where guests eat and drink while standing, helping themselves from a communal table with food and beverages. 2) held for national holidays or anniversaries, without assigned seating. Serves 80-500 guests between 5:00 PM and 8:00 PM. Dishes are served in small portions, making knives unnecessary.

Bundling – grouping a set of menu items, typically an entrée, side, and drink, and selling the items together for a single price, sometimes referred to as a combo meal.

Busboy – a junior restaurant or bar staff member responsible for pouring water, clearing tables, emptying ashtrays, and other similar tasks.

Business breakfast reception – lasts 1-1.5 hours, with a limited number of guests. Includes one cold appetizer, one hot appetizer, and one hot main course.

Business lunch – a weekday lunch for business professionals, served between 12:00 and 16:00, featuring a set menu with 4-5 cold appetizers, 2-3 soups, 3-4 main courses, 2-3 desserts, and hot beverages (tea, coffee).

C

Cabaret – a café or restaurant with live entertainment performances.

Cahors – a sweet wine with 16% alcohol and 16-20% sugar content.

Canapé – small sandwiches of various shapes, arranged decoratively with herbs and vegetables. Served cold as an appetizer before an aperitif or hot before the main course.

Cane spirit – pure alcohol derived from sugarcane, often used in cocktails.

Cappuccino – an Italian-style coffee with frothed milk, topped with whipped cream and dusted with chocolate glaze.

Carafe – a glass container, a jug without a spout, used for serving water or wine.

Carbonated water – mineral water containing carbon dioxide, creating small bubbles. It is served as a refreshing beverage in restaurants, cafes, and bars.

Carpaccio – thinly sliced raw meat served with sauce.

Caterer – a person responsible for organizing off-site banquets, knowledgeable about the food market, capable of sourcing elite chefs, and experienced in tableware and food presentation.

Catering – off-premises food service, traditionally including meal preparation, table setting, and event assistance outside the restaurant. Typical examples are banquets, buffets, weddings, and other events.

Champagne – a sparkling wine enriched with carbon dioxide during natural fermentation. First created in 1670 by French monk Dom Pérignon. Classified by sugar content: *Brut* – up to 0.3% sugar *Dry* – up to 1.3% sugar *Semi-dry* – up to 5% sugar *Semi-sweet* – up to 8% sugar *Sweet* – up to 10% sugar

Champagne breakfast – a formal pre-lunch event lasting 1.5-2 hours, featuring a variety of canapés, cold and hot appetizers, possible hot meat dishes, and desserts.

Chef – a highly skilled cook who manages a restaurant kitchen and ensures high-quality food preparation. To promote their cuisine, restaurants often feature exclusive dishes under the "Chef's Recommendation" section of the menu.

Cigar show – a leisure event where a professional cigar roller (*torcedor*) demonstrates cigar-making techniques, followed by a tasting session.

Citrus fruit – fruits from citrus trees, such as lemons, limes, oranges, and grapefruits.

Cloakroom – a designated area in a restaurant for storing guests' outerwear, equipped with double-sided sectional metal hangers with sliding brackets.

Closed catering network – a network of restaurant establishments that serves a specific group of consumers (e.g., military personnel, students at universities and technical schools, employees of industrial enterprises).

Club restaurant – a type of restaurant establishment that also functions as a club, bringing together consumers with shared interests (e.g., a tea lovers' club, a sports club where patrons gather to watch and discuss sports events).

Cocktail – a mixture of alcoholic and non-alcoholic beverages, often with added sugar, spices, fruits, and other ingredients. Cocktails are typically classified as refreshing drinks offered in restaurants, cafes, and bars.

Cocktail bar – a bar specializing in a wide variety of mixed drinks (cocktails), cognacs, fruits, pastries, and specialty snacks.

Cocktail hall – a separate area in a restaurant for serving "banquet-cocktail" events, commonly used for festivals, conferences, and meetings.

Cocktail lounge – a bar with an extensive selection of mixed and alcoholic drinks, often located in hotels and restaurants. It usually operates in the evening and includes a dance floor. Service is a combination of bar service (bartenders) and table service (waiters).

Cocktail menu – starts with aperitif cocktails that stimulate appetite, usually classic cocktails based on gin, whiskey, rum, and flavored wines. It also includes the "drink of the day," house specialties, and exclusive offers for women or "the sommelier's gift."

Cocktail reception – held from 5:00 PM to 8:00 PM, lasting 1.5-2 hours. Guests stand while eating and drinking. Waiters serve all dishes on trays. The menu resembles a "Glass of Wine" reception.

Coffee break – a buffet table setup for serving participants of meetings or conferences. Offerings include pastries, pies, cookies, sandwiches, canapés, coffee,

tea, and mineral water.

Coffee counter – a section in a restaurant dedicated to brewing and serving coffee and tea. It is equipped with a coffee machine, coffee pot, electric stove, water heater, and refrigeration unit.

Coffee set – a coffee pot and milk jug served with croissants, butter, and jam.

Cognac – a light golden-colored spirit with a complex aroma featuring vanilla notes and a smooth, harmonious taste. It is made through double distillation of dry grape wine, followed by aging in oak barrels. Cognac has an alcohol content of at least 40% ABV.

Cold appetizer – vegetable, meat, and fish salads, smoked meats, pickles, and marinades served before the main course.

Concept restaurant – a high-tech dining establishment with gourmet cuisine and a distinctive theme that engages guests as active participants in the dining experience.

Continental breakfast – a standard morning meal in hotels, restaurants, and cafés, lighter than an English breakfast. It typically includes coffee or tea, a roll, butter, and jam. In Northern Europe, it may also include cheese, cold meats, or fish.

Corkage fee – a charge imposed by a restaurant or café for allowing guests to bring their own alcoholic beverages.

Corkscrew – a tool used for removing corks from bottles.

Cover charge – a service fee for table setting and dining utensils in a restaurant or café.

Critical Control Points (CCPs) – a point or procedure in a specific food system where the loss of control may result in an unacceptable health risk.

Critical limits – the maximum or minimum values to which a physical, biological, or chemical parameter must be controlled at a Critical Control Point to minimize the risk of a defined food safety hazard.

Cross-utilization – using an ingredient, sauce, or condiment typically reserved for one or two specific dishes in another dish or two, where it might not be expected or commonly used.

Crouton – a small toasted bread cube, served with soups, salads, or vegetable dishes.

Crystal glassware – premium glass containing 24% lead or silver for enhanced transparency.

Cuisine – a specific style of cooking and restaurant dishes, such as European, Asian, or Chinese cuisine. Also refers to a kitchen or the team of chefs in a restaurant.

Cup tester – a coffee sommelier who evaluates and tastes coffee.

Cutlery – knives, forks, and spoons designed for main courses and soups. A table knife is typically the same length as a dinner plate's diameter, while the fork and spoon are slightly shorter. Serving spoons and forks are used for transferring food from shared dishes to individual plates.

Cycle menu – 1) a set of menus that repeat over a defined period, mainly used in non-commercial food service operations. 2) a menu that repeats after a certain period.

D

Daily (or one-time) menu – menus that change daily or are used for a one-time event.

Daytime receptions – held between 12:00 PM and 3:00 PM, less formal but business-oriented. Includes "Breakfast," "Business Breakfast," "Glass of Champagne," and "Glass of Wine."

Decantation (decanting) – the process of pouring wine from a bottle into a carafe while leaving sediment at the bottom of the bottle.

Delicacy – a refined, exquisite, and expensive dish made from high-quality meat, fish, or fruit, typically served at formal receptions, banquets, or celebrations.

Dessert – sweet dishes or fruits served at the end of a meal. Desserts are typically included in the menu for both individual travelers and tourist groups.

Dessert utensils – tableware that includes a spoon, knife, and fork. A dessert fork is used for serving sweet dishes such as pudding, mousse, compote, ice cream, and creams. When the menu includes fruits or fruit salads, tables are set with dessert forks and knives.

Dessert wines – 1) natural or fortified wines with an alcohol content of 12-17% ABV and sugar content ranging from 2-35%. Examples include Tokaji, Malaga, Cahors, and Muscat wines. 2) – wines with an ethyl alcohol content of 12-17% ABV and less

than 3% natural fermentation alcohol. Based on sugar content, they are classified as semi-sweet (8-12%), sweet (13-20%), and liqueur (21-35%). Special dessert wines include Cahors, Muscat wines, Malaga, and Tokaji.

Devonshire tea – an afternoon tea served with scones, clotted cream, and jam, originating from Devon, a county in southwest England.

Dietary Guidelines for Americans – government recommendations emphasizing the importance of creating a healthy eating pattern to maintain health and reduce the risk of diseases.

Dietary restaurant – a restaurant offering a menu and meal plan tailored to dietary needs, often part of a health resort where many guests require special nutrition.

Digestif – a drink served after a meal to aid digestion, typically in portions of 50-100 ml.

Dining cars – found in long-distance trains and intended for passengers traveling on the road. The menu includes cold appetizers, first and second courses, hot drinks, set meals, travel kits (in packages), confectionery, fruits, juices, mineral and fruit waters, etc.

Dining hall – a restaurant dining area in a hotel or pension where daily meals are served to guests according to a set menu.

Dinner reception – begins at 9:00 PM or later, following cultural events such as opera performances or art exhibitions. It is similar to a lunch reception but excludes soups. Birthday celebrations of state leaders may also be honored this way.

Diplomatic breakfast – an official event held in the late morning, lasting 1.5-2 hours. It features a variety of canapés (small sandwiches with delicacies), small cold and hot appetizers, possible hot meat dishes, and desserts.

Disco bar – a bar with a dance floor, operating until 2-3 AM, sometimes until morning.

Dish – one of the courses served during a meal (e.g., appetizer, soup, main course, dessert).

Dish cost calculation – the process of determining the cost of preparing a dish, including ingredient expenses, labor costs, and other overhead expenses.

Dish of the day – a special menu item available only on a specific day, often highlighted under the phrase "Chef's Recommendation."

Dressing – an optional ingredient added to food to enhance its flavor (e.g., butter, sour cream, sauces).

E

English breakfast – a full breakfast, unlike the lighter continental breakfast, served to travelers in hotels, restaurants, and cafes in the morning. It typically includes fruit juice, tea or coffee, a roll with butter and jam, toast, and a hot dish (such as porridge, bacon, eggs, and sausage).

English service – the waiter plates the food at a side table and then serves it to the guest from the right side.

Enogastronomy – the pairing of wines and other beverages with food.

Entertainment restaurant – a restaurant that provides entertainment services for guests (e.g., cabaret, billiards, disco).

Espresso coffee – typically strong coffee made by forcing steam under high pressure through finely ground coffee beans. It is brewed using high-powered coffee machines, most often automatic ones.

Etiquette – a set of historically established rules of behavior in society.

Evening receptions – held between 4:00 PM and 11:00 PM, more formal and ceremonial. Types include "Tea," "Cocktail," "Buffet," "Dinner," and "Dinner Buffet" (buffet-style).

Express breakfast – used for in-room dining in hotels. The menu includes a variety of dairy and fermented dairy products, freshly baked bread and pastries, assorted fruit dishes, and hot beverages with various flavorings.

Express dining hall – a dining area designed for quick service, catering to visitors with limited lunch breaks. It has around 40-50 seats and is staffed by a team of four waiters. The menu consists of a set meal including four courses (cold appetizer, soup, hot main course, dessert).

Express table – a round table for 20 people with a rotating central section for serving appetizers.

F

Family restaurant – a modern interpretation of a vintage-style café, typically located in upscale suburban areas. Some feature salad and dessert bars.

Fast food – a general term for restaurants or other food service establishments that offer quick service with signature dishes.

Fine dining restaurant – a high-end restaurant featuring an elegant interior, a broad range of services, comfort, and a diverse selection of gourmet dishes.

Finger bowl – a small bowl filled with water (often with a lemon slice) placed on the table for guests to rinse their fingers.

First waiter system ("Chef de rang") – a French service system where a maître d' or "chef de salle" is assigned to each dining area. They manage the service, greet and seat guests, take initial orders, pass them to the waiters, and oversee service quality.

First-class restaurant – a restaurant known for its distinctive yet comfortable interior design.

Fitness bar – a type of sports bar offering a wide selection of sports nutrition from leading global brands, various food supplements, vitamin complexes, fat-burning drinks, protein, and protein-carbohydrate shakes, as well as traditional meals and drinks. Often features a panoramic view of gyms and sports courts.

Flambéing – a cooking technique where a dish is finished with open flames by adding cognac, liqueur, or another alcoholic beverage and igniting it. This process is often performed tableside, creating an entertaining spectacle for diners.

Foie gras – goose or duck liver. Toulouse and Strasbourg-style foie gras is made from liver weighing approximately 1.5 kg.

Food safety – ensuring that food is safe for consumption, free from harmful microorganisms, toxins, or dangerous substances, as defined by the World Health Organization (WHO).

Fooding – a concept emphasizing food as a lifestyle choice, often found in fusion cuisine. It merges food ("food") with emotion ("feeling"), coined by Alexandre Cammas, editor of *Nova* (a restaurant guide). Paris hosts an annual *Fooding Week* and *Taste Exhibition* dedicated to culinary art, gastronomy, and wine.

Formal luncheon reception – the most prestigious reception, held with guests seated at tables. It includes multiple courses, following national traditions, with a variety of alcoholic beverages. Duration: 2-3 hours.

Formal table setting – a table arrangement prepared in advance according to a pre-set menu, commonly used for weddings, anniversaries, and other special occasions.

Frappé chilling – a method of cooling wine using a special container filled with water, ice, and salt.

French service – typical in fine dining restaurants. Food is presented on a large serving dish and shown to guests. The waiter, serving from the left, portions the food onto guests' plates.

French toast – slices of bread dipped in egg and fried.

Fresh bar – a food service establishment offering a variety of freshly squeezed fruit and vegetable juices, vitamin cocktails, all prepared in front of the customer.

Fromager – 1) A cheesemaker. 2) A wholesale or retail cheese merchant.

Fromagerie – cheese shops or dairies offering over 200 varieties of cheese.

Fruit utensils – a knife and fork smaller than dessert utensils, used for serving fruit. The fork typically has two tines.

Full-service restaurant – offers a wide selection of dishes, particularly portioned meals, often considered part of haute cuisine.

Fumelier – a cigar expert (cigar sommelier, professional taster) who selects cigars and pairs them with alcoholic beverages. The term combines *sommelier* with the Spanish *fumar* or French *fumer* (to smoke).

G

Gala dinner – a festive lunch or dinner, often featuring a concert program, held at the conclusion of major events such as a congress or festival.

Gala reception – an honorary social evening, often political, attended by domestic and foreign elites. Organizers may wear national attire.

German service – food is placed on a large serving dish and set at a convenient distance on the table, allowing guests to serve themselves.

Glass of champagne reception – organized for national celebrations, official visits,

or ambassador farewells. Begins at noon and lasts no more than an hour. Champagne is the main beverage, but other drinks like whiskey, gin, vodka, wine, and juices may be offered. Light appetizers include canapés, sandwiches, nuts, fruits, and citrus. Guests may bring partners.

Glass of wine reception – held for events like exhibition openings or festivals. Wines are the primary beverages, accompanied by cheese, fruits, olives, canapés, tartlets, and profiteroles. Guests may be invited with their partners.

Gourmet – a lover and connoisseur of fine, exquisite food. Some travel agencies organize special gourmet tours, where the main goal is for tourists to explore and enjoy the finest cuisine of the country they visit.

Grappa – an Italian spirit made from grape pomace (skins, stems, seeds, and pulp) left after wine fermentation.

Grill restaurant – a small restaurant or a section of a restaurant specializing in grilled meat dishes.

Grog – a hot drink made with cognac (or rum) and sugar, diluted with boiling water.

H

HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Points*, a food safety management system focused on preventing or minimizing physical, biological, or chemical contamination through continuous monitoring.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) – a point or procedure in a specific food system where loss of control may lead to an unacceptable health risk.

Haute cuisine – dishes prepared from high-quality ingredients immediately before serving, ensuring maximum freshness, taste, and aroma. It is a culinary art that reflects the chef’s skill, experience, dish presentation, and decoration.

Herbal tea – an infusion made by steeping leaves or flowers from various plants in hot water. Most herbal teas are caffeine-free.

High tea – an informal evening tea gathering.

Hospitality – the expression of respect and sincerity when hosting guests. This trait is characteristic of Slavic cultures. “Every traveler was sacred to the Slavs: they welcomed him warmly, treated him joyfully, and bid him farewell with honor...” (N.

M. Karamzin).

I

Iced coffee (Glacé) – black coffee with sugar, chilled to 8-10°C, served in a conical glass with a thickened base. A scoop of vanilla ice cream is placed on top before serving.

In-house production – culinary, bakery, and confectionery items made and sold by a restaurant.

Irish coffee – served on a tray with a coffee cup on a saucer, a spoon, preheated whiskey in a glass, a sugar bowl, and cream. In front of the guest, the waiter pours black coffee into the cup, adds the warmed whiskey, and tops it with whipped cream.

J

Jour fixe reception – traditionally hosted by a minister's or president's spouse on a fixed day each week during the autumn-winter season. Similar to a "Tea" reception, it does not require repeated invitations.

K

Kitchen zoning – the division of kitchen space into separate zones based on function (e.g., preparation, cooking, storage) to improve efficiency and maintain hygiene standards.

L

Label – a branded mark assigned to various food products, especially expensive items that retain a certain quality and taste standard over decades or even centuries.

Lasagna – pasta layered with meat and Parmesan cheese, baked in a meat sauce.

Late breakfast – served between 10:00 AM and 2:00 PM, typically on holidays. Includes hot and cold drinks, bread rolls, butter, jam, sausage, cheese, soups, hot meat dishes, and desserts, usually arranged as a buffet.

Leisure – defined in domestic and foreign encyclopedias as "free, unoccupied time, relaxation, or release from duties." International researchers trace the term to the Latin "licere" (meaning "to be pleased"), the French "loisir" ("free time"), and the English "leisure" ("freedom of choice in activities"). Since the second half of the 20th century, leisure has been conceptualized as a component of time structure, a type of

human activity, a psychological state, and an integral part of lifestyle.

Lid frappé – fruit ice.

Light appetizer – small portions of food such as tartines, potato chips, and salted nuts, often served with alcoholic drinks to stimulate appetite before lunch or dinner.

Liqueur and vodka products – alcoholic beverages containing colorants, flavorings, and taste-enhancing substances, with most also having a significant amount of sugar.

Low-alcohol beverages – drinks with a low alcohol content (1.5-6%).

Lunch – served between 10:00 AM and 2:00 PM, typically on holidays.

Lungo (Ital.) – a type of espresso, known as a "long black sip."

Luxury restaurant – a high-end dining establishment with a modern interior, high comfort levels, and a variety of services.

M

Main course – the primary dish ordered and served in a restaurant, typically featuring meat, fish, game, or seafood.

Maître fromager – an experienced cheesemaker or cheese expert. The "Guide for Fromagers" lists about one hundred professionals in this field.

Maraschino – an Italian liqueur made from sour (maraschino) cherries.

Marmite – equipment used to maintain food at a specific temperature.

Marzipan – a thick paste made from finely ground almonds and egg whites, used in confectionery, especially for making petits fours and decorating fruit cakes.

Measuring glassware – used in bars and buffets to measure portions of drinks. These are measuring glasses of 100 and 200 cubic centimeters.

Menu – 1) A minimum assortment, listing appetizers, dishes, drinks, and pastries (with prices and portion sizes), arranged in a specific order and offered to restaurant guests throughout the day. 2) A systematic assortment of dishes, culinary products, baked goods, and in-house beverages. A bar menu, as well as wine and cocktail lists, provide information about the bar, its assortment, and product prices. The menu and wine list also serve as promotional materials.

Menu du jour – lists the daily specials.

Menu engineering – a method of analyzing and optimizing a restaurant's menu

based on the popularity and profitability of dishes to improve business profitability.

Menu labeling – government-mandated disclosure of certain nutritional information for standard menu items in specific restaurants and retail food establishments.

Menu mix – planning a menu considering factors such as cross-utilization of products, balance, variety, customer preferences and trends, and management factors.

Menu psychology – designing a menu to maximize a restaurant's profitability by subconsciously encouraging customers to purchase what you want them to buy while discouraging the purchase of items you would rather not sell.

Mexican coffee – a mixture of equal parts prepared coffee and cocoa, with added cream.

Minimum assortment – a set number of dishes and beverages that must be available for sale daily.

Mulled wine – hot wine with added sugar and spices.

N

Napkins – include large table covers ("napperons") and guest napkins in square sizes (40x40 cm, 50x50 cm, 60x60 cm). Napperons match the tablecloth in design, color, and quality, serving as decorative elements on set tables.

Natural wines – wines made from a single primary grape variety, with up to 15% of other varieties allowed.

Nickel silver (melchior) – an alloy of copper (80%) and nickel (18-20%).

O

Official reception – a formal gathering where guests are invited based on their status.

Operational planning – the process of short-term business planning, involving schedules and work plans to ensure efficient production.

Order – a written or verbal request for something to be made, done, or sold (e.g., ordering food at a restaurant or booking theater tickets).

P

Parmesan – a very hard, dry cheese, commonly used in Italian cuisine (originating from Parma, northern Italy).

Petit four (Fr.) – a small, decorative cake or biscuit, often served as an aperitif.

Phyto bar – a bar specializing in a large variety of teas, herbal infusions, health drinks, fresh juices, smoothies, and special dietary meals.

Pita (Gr.) – a flat, round, two-layered bread, cut open and filled with various ingredients.

Pizza (Ital.) – a flat, round dough base topped with various ingredients, typically cheese, tomatoes, and herbs.

Plate cost – determined by dividing the total cost of food by the number of customers served.

Plate service – 1) the most common restaurant service style, where food is portioned onto individual plates in the kitchen and served directly to guests. 2) A banquet service style where food is brought on large platters and individually plated by a waiter for each guest. Sometimes, guests may serve themselves from the platter.

Praline – a confection made from almonds or hazelnuts caramelized in sugar.

Pre-cooking sections – cold and hot kitchen areas where chefs prepare cold appetizers and main dishes, decorate them, and send them to the restaurant halls and branch establishments.

Preparation sections – vegetable, meat, fish, and poultry processing sections in a restaurant or catering facility.

Pre-set table service – setting the table with plates, utensils, and glasses before service begins.

Press bar – catering service for journalists at competitions, conferences, and conventions. Can be self-service or waiter-assisted.

Process rationalization – the improvement of production and management processes to enhance efficiency, reduce costs, and improve product or service quality.

Production capacity – the maximum volume of products that an enterprise can produce within a certain period, given the full use of available resources.

Protocol – a set of customs, rules, and traditions followed in diplomatic and formal settings, including restaurant and bar service.

Public catering network – a network of restaurant establishments where any consumer can access food and services.

Punch – a spiced, warming beverage. The name "punch" originates from the ancient Greek word "pongsha," meaning "five," as it was originally made from five ingredients.

Purchased goods – items bought by a restaurant for resale without further processing.

R

Ravioli – small dumplings filled with meat or cheese, served in soup or with sauce.

Raw material policy – a business strategy focused on ensuring a steady supply of high-quality ingredients, optimizing costs, and managing inventory.

Restaurant – a food service establishment offering a wide selection of complex and signature dishes, high-level service, waiter and maître d' assistance, cultural and entertainment services for guests, as well as corporate and banquet catering.

Restaurant chain – a network of restaurant establishments.

Restaurant dining hall – the main area where guests are served.

Restaurant industry – an economic sector focused on providing food services to meet consumer needs, either with or without entertainment (according to DSTU 4281:2004).

Restaurant specialization – a defining feature, such as fast service, a family-friendly atmosphere, or a focus on national cuisine, dinners, breakfasts, etc.

Restaurants on cruise ships – serve passengers and tourists, offering breakfast, lunch, and dinner. Service is typically provided by waiters, though self-service may also be available. Large ships may have multiple restaurants.

Restyling – updating a restaurant's brand identity and design elements, including its logo.

S

Sake – a Japanese rice-based alcoholic beverage with 16-18% ABV, typically served warm.

Salad – an appetizer dish made with fresh, cooked, canned, pickled, or fermented vegetables, fruits, meats, seafood, or game.

Savory – spicy, appetizing.

Schnapps (Ger.) – a North European flavored distilled spirit made from wheat or potatoes, similar to Dutch gin.

Self-service restaurant – a restaurant where guests collect their own meals from a serving area. Payment may be a fixed price for unlimited food selection or per item at checkout. These restaurants are commonly found in high-traffic tourist areas.

Self-service types – classified by: 1) Staff involvement (full or partial self-service); 2) Payment method (prepaid, postpaid, or direct payment); 3) Food distribution (free selection or pre-set meal packages).

Service method – defines how food is obtained and delivered to consumers. In the restaurant industry, two methods are used: self-service and waiter service.

Service pantry – a room near the dishwashing area where tableware, linens, and cutlery are stored and distributed to waiters.

Service quality evaluation – the process of assessing how well services meet established standards and customer expectations. It includes factors such as speed, staff competence, and overall guest satisfaction.

Shaker – a special sealed container used for mixing cocktails.

Sherbet – a sweet, aromatic, fizzy drink; a fruit ice cream; or a frozen dessert with fruit or nuts.

Side dish – cooked vegetables, pasta, cereals, or greens served as an accompaniment to meat or fish dishes for flavor enhancement or decoration.

Signature dish – a dish prepared in a specific restaurant according to an original recipe and given a unique name. It is protected as intellectual property.

Sociocultural factors – customs, lifestyles, and values that characterize a society.

Sommelier – a professional responsible for wine service and providing recommendations to restaurant guests.

Soufflé – a dish made from puréed ingredients combined with egg yolks, whipped egg whites, vegetables, fish, fruits, nuts, etc.

Sparkling wines – light wines with a refreshing taste that foam and "sparkle" (release carbon dioxide bubbles) when poured into a glass.

Specialty restaurant – a restaurant focused on a specific type of cuisine or service,

such as a national cuisine restaurant, seafood restaurant, or hunting-themed restaurant.

Static menu – 1) a fixed menu used in hotel restaurants, with occasional seasonal adjustments or dish replacements based on popularity. 2) a menu that remains the same every day.

Station restaurant – located at railway stations and airport terminals. It operates 24/7 with a limited menu (dishes, snacks, drinks), moderate pricing, and relatively fast service.

T

Table d'hôte service – a dining arrangement where all customers are served at the same time and offered the same menu. Service begins once everyone is seated at the table. This type of service is commonly used in boarding houses, resorts, and other accommodation facilities where production capacities and kitchen resources are limited.

Table linens – 1) in restaurants and other dining establishments, this includes cloth tablecloths and napkins. The quantity depends on the restaurant's category. 2) tablecloths, napkins, towels, and service napkins made from durable linen fabrics.

Table service – the standard restaurant service method where guests place orders with a waiter, who then delivers the dishes.

Table setting – 1) The arrangement of tableware, linens, and decorations in a specific order. 2) The final step in preparing a dining area before service, enhancing the restaurant's ambiance and facilitating smooth service.

Table wines – ordinary wines of lower-grade varieties and taste qualities, usually consumed with everyday meals.

Tablecloths – designed to fit table shapes and sizes, with overhangs of 25-35 cm. Recently, long and wide tablecloths with elegant folds have become more popular.

Tableware – essential dining items such as knives, forks, spoons, and plates used in food service.

Tasting – the sampling of food or drinks, often associated with wine evaluation.

Tavern – 1) a historical dining establishment where food and drinks were sold and

consumed, often serving as a place for public discussions and meetings. 2) a roadside dining establishment with waiter service, offering a wide selection of appetizers, hot dishes, and buffet-style products. 3) a traditional dining establishment serving main courses and offering alcoholic beverages.

TCS foods (time and temperature control for safety) – food requiring time/temperature control for safety (TCS) to limit the growth of pathogenic microorganisms or toxin formation.

Tea or coffee reception – hosted by women for women, such as diplomatic wives. Includes light appetizers, pastries, desserts, fruits, and tea or coffee with various accompaniments. Some cases include wine or champagne.

Tea taster – a tea sommelier who evaluates tea based on color, aroma, and taste, identifying its region, variety, harvest season, storage, and processing methods.

Technical cards – documents detailing the preparation process of a dish, including ingredients, quantities, step-by-step procedures, and quality standards.

Thematic menu – a menu for a specific type of cuisine or dining experience enhanced by concept, décor, architecture, and other techniques.

Tips – a voluntary monetary reward given by customers to restaurant staff for excellent service. Typically ranges up to 10% of the bill.

Tranching – slicing and portioning whole roasted or boiled poultry (chicken, turkey, goose), suckling pig, ham, lamb saddle, or fish before serving each guest their preferred portion.

Truth in menu – creating a menu that does not misrepresent your cuisine or mislead the public in terms of quantity, quality, pricing, trademarks, product identification, points of origin, merchandising terms, preparation methods, verbal and visual presentation, as well as dietary and nutritional concerns.

Turkish coffee – finely ground strong coffee brewed with sugar in a special pot called a cezve, served with coffee grounds in small cups.

Tutti-frutti (Ital.) – ice cream with candied fruits.

Two-waiter service (Viennese system) – both waiters share equal responsibilities. One serves drinks, welcomes and seats guests, takes orders, and handles payments,

while the other delivers dishes and clears the table. Both waiters prepare the table for new guests.

V

Viennese coffee – black coffee with sugar, served in a teacup or glass with a saucer. It is topped with whipped cream sweetened with powdered sugar.

Vintage cognacs – high-quality cognacs aged in oak barrels for more than five years.

Vintage wines – premium wines aged for at least three years in bottles.

Vitolier – derived from the Spanish "vitola," meaning a paper ring on a cigar indicating its brand. A vitolier is a professional with expertise in cigars, their brands, and formats.

Vodka – a traditional Russian strong alcoholic beverage, a carefully purified and filtered mixture of rectified ethyl alcohol and specially prepared water. Some types of vodka contain small amounts of additives to enhance smoothness without affecting color or aroma. Vodka has an alcohol content of 40% ABV.

W

Waiter service types – distinguished by: 1) Staff involvement (full or partial service); 2) Payment method (prepaid or postpaid service); 3) Work organization (individual or team service); 4) Service completeness (with or without cultural events).

Waiter, waitress – a restaurant, café, or catering staff member who serves guests by taking orders and delivering food to their table.

Waiter's napkin – a rectangular cloth (40x80 cm) used for serving dishes and attending to guests.

Warsaw-style coffee – prepared with toasted milk and sugar, served in teacups with a layer of hot milk foam on top.

Wedding event – a celebration of marriage, often accompanied by a festive cocktail reception or banquet. Many hotels and restaurants promote their wedding event services.

Whiskey – a strong alcoholic beverage made from malt, barley, oats, or other grains. Depending on the raw materials used, whiskey is classified into three types: malt,

grain, and blended. Whiskey has an alcohol content of 40% ABV.

Wine cellar – a storage area in a restaurant or hotel basement where high-quality wines are kept in barrels or glass containers for tasting and sale.

Wine list – a menu-style document listing available wines in a restaurant or café, including their prices.

Z

Zest – the outer peel of citrus fruit, used for flavoring.

CHAPTER 2. FOOD TECHNOLOGY

A

Alvița (Mold. *alvica*) – a sweet dish of Moldovan cuisine similar to halva. It is made from caramel and a decoction of soapwort root, a plant from the carnation family.

Appetizer – a dish served before the main courses; it can be either cold or hot. It is often consumed with alcoholic beverages (*apéritifs*).

Auguste Escoffier was a French restaurateur, critic, culinary writer, and promoter of traditional French cuisine. He developed and modernized the ideas of "haute cuisine" introduced by Marie-Antoine Carême and, like him, was honored with the title "King of Chefs and Chef of Kings." Escoffier's book *Le Guide Culinaire* remains popular both as a collection of recipes and as a textbook on culinary arts.

B

Bain-marie dish – a serving dish for hot main courses, designed as a flat metal plate of round or oval shape with a dome-shaped lid. In restaurants, bain-marie dishes are used by waiters to retrieve meals from the serving station while maintaining their temperature. Oval-shaped bain-marie dishes are used for poultry, fish, and game in sauce, as well as for boiled and poached fish dishes. Round-shaped ones are used for vegetable dishes in sauce or pancakes. They are made of nickel silver or stainless steel.

Baked confectionery products – baked dough-based goods decorated after cooling with fondant, creams, nuts, candied fruits, chocolate, and other additional ingredients.

Bakery products – items baked from rich yeast dough, using high-quality wheat flour with a high gluten content.

Baking – one of the most common combined heat-treatment methods. Baking is done in an oven to bring food to full culinary readiness and to create a well-roasted crust. Both raw and pre-cooked foods can be baked. When using the second method, sauces, eggs, and milk are added. Portion-sized skillets, baking sheets, metal dishes, and molds are used. Baked dishes are served in the same dish in which they were prepared.

Baklava (or *pahlava*) is a popular pastry made from layers of filo dough with nuts and syrup. It is widely found in Eastern cuisines, particularly Turkish, Azerbaijani, Arab, and Crimean Tatar cuisines.

Ballotine – a preparation technique that involves deboning an entire poultry carcass and stuffing it with filling.

Banana Split – a classic American banana-based ice cream dessert. It consists of a peeled banana, sliced lengthwise, with scoops of vanilla, chocolate, and strawberry ice cream drizzled with pineapple, strawberry, and chocolate sauces. The dessert is then sprinkled with nuts, topped with whipped cream, and garnished with a maraschino cherry. It is typically served on an elongated boat-shaped plate.

Bananas Foster – a dessert made from bananas and vanilla ice cream, served with a sauce of butter, brown sugar, cinnamon, dark rum, and banana liqueur.

Base sauces – sauces prepared with a specific liquid base according to a standardized recipe.

Bavarois (Bavarian cream) – a type of dessert whose classic base consists of English cream, whipped cream, and gelatin. It can be flavored with chocolate, fruit puree, nuts, or coffee.

Blanching – a short-term (2–5 minutes) heat treatment with steam, water, or another liquid, such as broth, sugar syrup, salt solution, or an organic acid solution, to improve the raw material's technological properties and prepare it for further cooking.

Blancmange (Fr. *blanc* – white and *manger* – to eat) – a dessert similar to jelly, made

from almond or cow's milk. The traditional recipe includes almond milk, rice flour or starch, sugar, and spices such as vanilla or nutmeg.

Blanquette – a cutting technique in which food is sliced into uniform straight pieces (batons).

Boiling – a cooking process in which food is prepared in boiling water, broth, milk, or steam until fully cooked in an appropriate container.

Boiling using the main method – a technique where food is placed in a deep container and fully submerged in liquid.

Bolognese – a dish made from stewed meat, milk, and tomatoes.

Bone broth – a broth prepared from processed tubular, pelvic, chest, spinal, and sacral bones of beef, pork, veal, and lamb.

Bouchée sponge cake – a type of round sponge cake used to prepare *Bouchée* pastries. It consists of two round or oval layers of sponge cake held together with cream and glazed with fondant or ganache. The batter for *Bouchée* sponge cake has unique preparation characteristics and ingredient composition. Once baked, it is lighter and more airy compared to classic sponge cake. In its raw form, the batter should be thick enough to maintain its shape without spreading on the baking sheet.

Braising – a cooking method where a pre-fried product is simmered in a small amount of sauce or broth with added spices and seasonings. The food is cooked in a closed container, ensuring that tougher products soften and become tender.

Breading is the process of coating semi-finished products with flour, breadcrumbs, or other coatings.

Broth – a liquid made by boiling meat, bones, poultry, or fish with white root vegetables, carrots, and onions. It serves as a base for many soups and sauces.

Brownie (*Chocolate Brownie*, from Eng. *brown* – brown) – rectangular pieces of chocolate cake, a traditional dessert in American cuisine.

Brunoise – a precise and uniform cutting technique where vegetables are diced into small cubes (approximately 1–2 mm). It is used for carrots, potatoes, cucumbers, celery, and apples but is unsuitable for leafy vegetables (such as onions, cabbage, and fennel) or podded vegetables (such as peas and green beans).

Bukhman – a traditional Uzbek dessert, a type of halva that tastes similar to condensed milk.

Butter sponge cake – made using the standard sponge cake method but with the addition of butter (about 75% of the flour weight). Products made from butter sponge cake are high in calories, have a delicate taste, and crumble less when sliced. However, they are denser than basic sponge cakes.

Buttercream – a smooth, whipped paste made from cream or butter with sugar, used for fillings and decorating cakes and pastries. Additional ingredients may include eggs, milk, cocoa powder, vanilla, and various flavorings.

C

Cakes – baked goods with high sugar, fat, and egg content, featuring an attractive appearance, diverse flavors, and aromas. Cakes are large, intricately decorated, and have a limited shelf life. They typically consist of layers of baked sponge or other cake bases, covered with cream, fruit filling, marzipan, or other toppings, and decorated with icing, fondant, fruits, berries, chocolate, and other confections.

Canapés – small, bite-sized sandwiches of various shapes. Ingredients are arranged on slices of white bread in a decorative manner and garnished with herbs or vegetables. Cold canapés are usually served as an appetizer before an apéritif, while hot canapés are served before the main course.

Cannoli – a traditional Sicilian dessert consisting of fried pastry tubes filled with sweet cream.

Caramel (Fr. *caramel*, meaning "sugar cane") – a confectionery product obtained by heating sugar or boiling a sugar solution with starch syrup or invert syrup. It forms a plastic or hard mass (depending on the heating temperature) in various shades of yellow and brown. It contains sucrose, maltose, and glucose.

Carbohydrates – organic compounds composed of carbon, hydrogen, and oxygen, serving as a primary energy source.

Carpaccio – a dish consisting of thinly sliced raw meat, typically served with a sauce.

Carpaccio-style slicing – an extremely thin slicing technique used to prepare

carpaccio, which can be made from raw beef, fish, fruits, or vegetables.

Cassata (Sicilian Cassata) – a traditional sweet dish from Palermo, Sicily, consisting of ice cream with candied fruits, dried fruits, and nuts. Sicilian cassata includes round sponge cake soaked in fruit juice or liqueur, layered with ricotta cheese, candied fruit, and chocolate or vanilla filling. It is topped with marzipan and pastel-colored candies in pink and green.

Charlotte (Fr. Charlotte) – a sweet apple pie baked in a batter. Classic French Charlotte is made with white bread, custard, fruits, and liqueur.

Cheesecake (Eng. cheese – "cheese," cake – "cake") – a dessert of European and American cuisine made with Philadelphia cream cheese as its base.

Chlorophyll – the green pigment found in vegetables and fruits, often used as a natural food coloring.

Choux pastry – dough characterized by a unique preparation method: flour is scalded with liquid over low heat. This makes the dough very elastic and suitable for rolling thinly. Choux pastry is used for both sweet and savory dishes, the most popular being dumplings, chebureks, and cream puffs.

Choux pastry puffs (choux buns) – pastries made from choux pastry, filled with sweet or savory fillings. They differ from profiteroles due to the presence of a craquelin topping.

Ciselé (Fr. Ciselé) – a cutting technique applied to vegetables that cannot be diced into perfect cubes due to their layered structure. The cut thickness is 2–3 mm. Used for onions and shallots.

Citrus – fruits from the citrus tree family, including lemons, limes, oranges, and grapefruits.

Clafoutis (Fr. *clafoutis*, meaning "to fill") – a French dessert that resembles both a pie and a baked pudding. Fresh fruits are baked in a sweet, liquid egg batter similar to crepe batter. The classic version is made with whole fresh cherries.

Cleaning refers to the removal of all inedible parts and foreign impurities from raw materials and products.

Cocotte dish – a small metal saucepan used for preparing and serving special hot

appetizers, such as mushrooms in sour cream, crab dishes, poultry, or vegetables in sauce. It has a capacity of approximately 90 ml and is made of nickel silver or stainless steel.

Cold appetizer – vegetable, meat, or fish salads, smoked meats, pickles, and marinades served at the beginning of a meal. The serving temperature should not exceed 12°C.

Cold dishes – main courses served with garnishes that are not hot. These include cold roasted meats, fish, poultry, and other cold platters. Compared to appetizers, they have larger portion sizes and higher caloric content.

Concassé (Tomates Concassées) – a technique of cutting food into small cubes, mainly used for tomatoes and peppers. The process involves scoring the tomato skin, blanching it, peeling it, cutting it in half horizontally, removing the seeds, and dicing the flesh into cubes of 0.5–1 cm.

Confit – a unique cooking method that involves slow cooking at relatively low temperatures (70–130°C) in its own fat.

Cookies are baked flour-based confections of various shapes and sizes, made from shortcrust, sponge, or almond dough with different flavoring ingredients.

Coquille dish – a small metal shell-shaped dish used for baking and serving fish (mainly pike-perch) and seafood.

Cottage cheese – a type of granular cheese (curd pieces in cream).

Crab – large marine crustaceans weighing 3–5 kg. The edible meat is found in the claws, walking legs, and abdomen. Only male crabs are suitable for commercial sale.

Craquelin – a pastry element made of frozen shortcrust dough that cracks during baking, forming a unique pattern.

Crayfish are the main commercially valuable invertebrates found in Ukraine's inland waters. The most significant species are narrow-clawed and broad-clawed crayfish, which are preferred due to their high edible yield (27-30%). River crayfish have colors ranging from brown to black, while lake crayfish have lighter shades (greenish, bluish, or reddish). Their white, tender, and juicy meat has a distinctive aroma and is a rich source of high-quality proteins and minerals, particularly calcium.

Cream – a dessert made from eggs, fresh cheese, sour cream, and gelatin. Additional ingredients may include fruits, candied fruits, nuts, coffee, etc.

Crumble (Eng. *crumble*, meaning "to crumble, scatter") – a dessert similar to a pie or baked pudding, consisting of a generous amount of juicy filling beneath a golden, crumbly topping made from shortcrust pastry or oats (*muesli*).

Cupcakes – baked confectionery products with a high content of sugar, eggs, butter, and flavoring ingredients such as raisins, candied fruits, or nuts. They are baked in small molds using either yeast or non-yeast dough.

D

Dacquoise sponge cake – a classic French sponge cake in which nuts are a key ingredient. The batter includes two types of flour—wheat and nut flour—usually in equal proportions.

Deboning is the process of separating meat from bones. This operation is performed very carefully to ensure that no meat remains on the bones and that the pieces do not have deep cuts (up to 10 mm).

Deep-frying – frying in a large amount of fat. The fat used is 4–6 times the weight of the product, which is fully submerged in hot fat (160–180°C). Frying time is 1–5 minutes, depending on the mass and volume of the product. During this time, the product develops an even, golden crust.

Derivative sauces – sauces made by modifying base sauces with additional ingredients and seasonings.

Dish – a culinary product or food item, prepared and ready for consumption, portioned and presented for serving.

Dough – a paste of varying consistency made from flour (ground dry grains or legumes) mixed with a small amount of water and sometimes fats and other ingredients. Dough serves as an intermediate product for baking bread, pasta, and various confectionery items.

Dressing – an ingredient added to food that is not essential to the recipe but significantly enhances the flavor (e.g., butter, sour cream, sauces).

E

Easter bread (Paska) is a rich pastry made from sponge dough with added raisins, candied fruits, and cinnamon. It is baked in a cylindrical shape, and after cooling, the top is glazed with icing or syrup or dusted with powdered sugar. The weight of one loaf ranges from 100 g to 1 kg.

Entremets (from Fr. *entre* – between, and *mets* – dish) – a dish served between main courses or before dessert. The purpose of entremets is to neutralize or suppress the taste of the previous dish. In Russian cuisine, entremets included pies served between the first course (such as *shchi* or fish soup) and the main meat dish. It also included porridge, particularly milk-based, served after a meat course but before a sweet dessert. In French cuisine, a typical entremets was cheese, served at the end of the meal before a fruit-based dessert. In Japanese cuisine, pickled ginger is served as an entremets.

Enzymes (ferments) – organic protein-based substances that act as catalysts in biochemical processes such as digestion, respiration, and tissue formation, accelerating and facilitating these reactions.

F

Fats – complex esters of glycerol and fatty acids.

Fish broth – a broth made from fish (preferably from the perch family) and processed fish waste, such as heads, fins, skin, and bones.

Flambé (Fr. flamber – "to burn") – a culinary technique in which a dish is doused with strong alcoholic spirits and ignited either during preparation or at the time of serving. The flames quickly burn off, giving the dish a unique flavor and aroma while forming a crispy crust.

Flambéing – the process of finishing a dish by igniting alcohol, such as brandy or liqueur, at the table in front of guests. This technique enhances both the taste and the dining experience.

Flan – a classic French pastry. A simple dessert made from eggs, sugar, and cream, similar to a baked custard.

Flour – a powdered product obtained by grinding grain, serving as a key ingredient for baking and pastry production.

Foie gras – goose or duck liver, often prepared in the Toulouse or Strasbourg styles. The liver typically weighs around 1.5 kg.

Fondant (Fr. fondant au chocolat) – a delicious chocolate cake with a crispy exterior and a molten chocolate center.

Fondue (Fr. Fondue – "melted") – a family of Swiss dishes prepared over an open flame in a heat-resistant pot called a "caquelon." The liquid base can be chocolate, jam, or, in the case of savory versions, cheese or broth.

Food pairing – a culinary technique that combines ingredients and foods based on their molecular composition, flavor profiles, and aromatic compounds.

Frangipane – a thick almond cream used in various pastries and tarts.

Frying – a cooking method using a large or small amount of fat. During frying, a golden-brown crust forms on the surface of the product.

Fusion cuisine – a blend of different culinary traditions from around the world, combined into a single dish.

G

Gingerbread (boiled, raw, bulk, or individual) is a baked confection made from flour, sugar, molasses, or honey, with added "dry perfumes"—a finely ground mixture of spices such as cinnamon, cloves, black and allspice, star anise, nutmeg, cardamom, and ginger. Individual gingerbread may be filled with fruit, berry, or milk-based fillings.

H

High-temperature boiling – a boiling method at 110–115°C, achieved through excess pressure in a sealed container (such as an autoclave).

Hot appetizer – an appetizer where ingredients (meat, poultry, game, mushrooms, or fish) are cut into small pieces so that the diner does not need a knife. Hot appetizers differ from main courses in their smaller portion size, stronger seasoning, and the absence of a side dish. Serving temperature: 55–60°C.

I

Isomalt – a sugar substitute used to create transparent and durable caramel.

J

Jardinière (Fr. *Jardinière*) – a cutting technique where vegetables are sliced into batons measuring 5×5 mm in thickness and 5 cm in length. It is commonly used for potatoes, zucchini, and carrots.

Julienne – a cutting technique where vegetables are sliced into thin strips (1–2 mm thick and 5–7 cm long). It is used for carrots, celery, potatoes, leeks, citrus zest, beets, etc.

K

Kapusniak – a traditional soup made primarily from sauerkraut.

Khalvaytar – a traditional Uzbek dish with a consistency similar to liquid halva.

Kissel – a sweet, jelly-like dessert made from fresh or dried fruits and berries, fruit and berry juices, syrups, jams, or milk with added potato or corn starch or grain fermentation.

L

Light appetizer – small portions of food, such as tartines, potato chips, or salted nuts, typically consumed with alcoholic drinks to stimulate the appetite before a meal.

Lobsters are the largest crustaceans, weighing between 4 and 10 kg. They have short abdomens and powerful clawed limbs. Their length ranges from 50 to 60 cm, and their weight can reach 8 kg or more. Lobster meat is mainly concentrated in the abdominal part and clawed limbs. They are primarily sold frozen, less frequently live or canned.

Low-temperature boiling – a cooking method for main courses at temperatures not exceeding 90°C, maintained throughout the process.

M

Meat-bone broth – a broth made from bones and meat cuts, such as brisket, shoulder, and rear leg sections weighing 1.5–2 kg.

Molasses (maltodextrin) is a product of partial acid (using diluted acids) or enzymatic hydrolysis of starch.

Moss sponge cake – used for decorating confectionery products. Also known as

molecular sponge cake. Professional pastry chefs use special siphons to prepare it.

Mushroom broth – a broth made from dried or fresh mushrooms.

N

Nage – a cooking method in which vegetables are cut into small round balls using a *noisette* knife. It is often used for garnishing and presentation.

O

Open-fire grilling – a method where food is grilled over charcoal at 180–200°C. The product is placed on a metal grate or skewered and cooked by rotating it over the fire.

Oven-frying – frying in an oven using shallow cookware (baking sheet, frying pan, pastry sheet). The cookware is greased, the product is placed on it, and baked at 150–270°C.

Oysters – a widely consumed bivalve mollusk. Oyster meat is highly nutritious and has a pleasant taste.

P

Pacojet is an innovative technology that involves homogenizing a frozen purée mass at -20 to -22°C without allowing it to thaw.

Panforte (*panforte*, from *pane* – "bread" and *forte* – "strong") is a traditional Italian confection, usually prepared for Christmas. It is a dense gingerbread or cake made with almonds, nuts, dried fruits, and berries.

Pan-frying – frying in a small amount of fat, typically done in a frying pan, baking sheet, or electric skillet. The fat is heated to 140–150°C so that the product quickly develops a crispy crust, preventing juice loss.

Panna cotta (Italian *panna cotta* – "cooked cream") is a Northern Italian dessert made from cream, sugar, and vanilla.

Papillote is a cooking method that involves preparing food wrapped in parchment or foil.

Parfait (from French *parfait* – "perfect") is a soft yet dense frozen dessert made with syrup.

Paris-Brest is a French dessert made from choux pastry and praline-flavored pastry cream, topped with almond flakes. It is circular and can be the size of a cake or a

small pastry.

Parmesan is a very hard, dry cheese, commonly used in Italian cuisine. It originates from Parma, a city in northern Italy.

Pashmak is a sugar-based halva with flour, traditionally made with pomegranate juice.

Pastila is a traditional sweet dish of Russian cuisine. It is made from whipped purée of tart apples (such as Antonovka, Titovka, or Green), berries (lingonberries, rowan, raspberries, currants), honey or sugar, and whipped egg whites.

Pastries – individually portioned confections of various shapes and relatively small sizes. These high-calorie treats contain significant amounts of butter, sugar, and eggs. They have diverse flavors, textures, and attractive appearances, often featuring elaborate decorations. Pastries include both individual-sized cakes and larger, shareable cakes, as well as assorted weight-based desserts.

Paysanne cut refers to vegetables such as carrots, beets, turnips, potatoes, leeks, cabbage, and celery cut into thin slices or pieces, which can be square or round. The approximate size is 1 cm × 1 cm or 1–1.5 cm in diameter for rounds. This technique aims to preserve the natural shape of the vegetable as much as possible, with pieces being about 1 cm in surface area and 1–2 mm thick.

Peach Melba is a classic dessert created by French chef Auguste Escoffier at the *Savoy* hotel in London in honor of opera singer Nellie Melba (1861-1931). It consists of peeled peach halves, raspberry sauce, and vanilla ice cream.

Pectic substances are carbohydrate derivatives found in vegetables and fruits. These include protopectin, pectin, pectic acid, and pectic substances.

Philadelphia cheese – a soft, mildly sweet cheese with a delicate milk and cream flavor. It is a classic base for cheesecake.

Phyllo dough – a stretched dough that is carefully kneaded, rolled out, and stretched until it is incredibly thin, almost transparent, like cigarette paper.

Pita (Greek *πίτα*) is a flat, round, two-layered bread that is sliced open and filled with various ingredients.

Pizza (Italian *pizza*) is a dough-based dish shaped like a plate and topped with

various ingredients, usually including cheese, tomatoes, and herbs.

Poaching cups (*pocheuses*) are small saucepans made of nickel silver or stainless steel, used for serving hot peeled eggs cooked "in a pouch" with broth.

Polysaccharides are complex carbohydrates composed of multiple glucose molecules. These include starch, glycogen, inulin, and fiber. Since they are not sweet, they are referred to as non-sugar carbohydrates.

Portion pan is used for cooking and serving hot main dishes (fried eggs, porridge, baked dishes, skillet stews, etc.). It is made of stainless steel or aluminum and comes in diameters of 140, 170, 190, and 210 mm. Nickel silver portion pans have a polished interior and are used for preparing and serving individual hot appetizers (sausages, meatballs in sauce, omelets) as well as portioned hot desserts (soufflés, sweet casseroles, etc.).

Poultry broth – a broth made from bones, giblets (excluding the liver), and whole poultry carcasses.

Praline is a thick, fatty paste made from ground roasted nuts and sugar, sometimes with added confectionery fat, cocoa butter, or vanilla. It must contain at least 10% nut fat.

Profiteroles are small (less than 4 cm in diameter) French pastries made from choux pastry, filled with various fillings.

Proteins – organic substances essential for life and development. They are needed for tissue building, cell regeneration, enzyme and vitamin production, hormone synthesis, and immune function. Proteins consist of amino acids, which combine in various ways to give them different properties.

Pudding (English *pudding*) is a traditional English dessert made from eggs, sugar, milk, and flour, cooked in a water bath.

Puff pastry – a multi-layered dough prepared using a large amount of butter or margarine. The classic puff pastry recipe consists of flour, water, salt, classic butter, and special dry butter for layering (*beurre sec*). The preparation process is lengthy and quite complex. Puff pastry can be yeast-based, non-yeast, or made with baking soda.

R

Rassolnik – a traditional soup whose key ingredient is pickled cucumbers.

Ravioli (Ital. ravioli) – Italian pasta made from dough with various fillings. An analogue of ravioli is pelmeni (in Russian cuisine) or varenyky (in Ukrainian cuisine), but unlike pelmeni, ravioli, like varenyky, can be a dessert dish with sweet fillings of fruits or berries. Additionally, the dough base is made from durum wheat flour (semolina).

Raw materials – products intended for further processing. Raw materials are processed to obtain semi-finished products.

Recipe formulation – the quantitative ratio of the ingredients that determines the nutritional value, organoleptic properties, and yield of the final product.

Revani – a Turkish cake made from semolina and flour soaked in sugar syrup.

Ricotta (Ital. ricotta) – a traditional Italian dairy product. Although often referred to as cheese, it is technically not one, as ricotta is made from the whey left over after the production of mozzarella or other cheeses. It is commonly used in desserts and cakes as a cream or filling.

S

Sabayon (Ital. zabaglione, zabaione; Fr. Sabayon) – one of the most famous desserts in Italian cuisine, a custard made with wine (typically Marsala or Prosecco). It is served in a glass dusted with powdered sugar alongside sponge biscuits or fresh figs.

Sambuk – a chilled dessert made by whipping fruit puree with sugar and egg whites.

Sauce – an additional component of a dish with a semi-liquid consistency, used either during preparation or served with the final dish to enhance its taste, aroma, and appearance.

Sauciers – serving vessels made of nickel silver or stainless steel, available in single- and double-portion sizes, used for serving hot appetizers and sauces.

Sauté – a dish prepared using the sautéing technique, which involves briefly frying ingredients at high temperatures in a small amount of fat while constantly shaking the pan.

Sauté-cutting – a method of portioning poultry into 4, 6, or 8 pieces depending on its size.

Sautéing is the process of heating food with or without fat at a temperature not exceeding 120-130°C without forming a golden crust. The amount of fat used is typically 15-20% of the product's weight.

Schiacciata – a Tuscan cake filled with juicy grapes, featuring caramelized golden crust and a honey-like aroma.

Semifreddo (Ital. semifreddo) – a traditional Italian homemade ice cream made with egg yolks and heavy cream, often incorporating nuts, fruits, berries, or chocolate.

Shortcrust pastry – made from flour, butter, eggs, and sugar with a small amount of liquid. Depending on the recipe, the liquid base can be sour cream, heavy cream, or yogurt, and butter is sometimes replaced with margarine. The dough has a light consistency and is not elastic. It is important to avoid activating the gluten in the flour, as this would make the dough elastic and difficult to roll out.

Shrimp – small marine crustaceans up to 15 cm long and weighing up to 75 g. Shrimp meat is a rich source of protein and minerals. The edible part is located in the tail (*abdomen*), and the yield of edible meat is approximately 30–40%.

Simmering is a cooking method where food is prepared in a small amount of liquid (water, milk, broth, or stock). The liquid covers about one-third of the product's volume, and the dish is covered with a lid and heated. The lower part of the food cooks in liquid, while the upper part steams. This method preserves more nutrients than boiling. Foods with high moisture content can be simmered in their own juices without added liquid.

Singeing is carried out using gas burners to burn off hair and bristles on the surface of processed products (such as heads, legs of cattle, and poultry carcasses).

Solyanka – a hearty soup known for its spicy and tangy flavor. It is made with concentrated meat, fish, or mushroom broths and various meat and fish products, fresh or dried mushrooms. Ingredients also include pickled cucumbers, onions, tomato paste, capers, and olives.

Sorbet (Fr. sorbet) – a frozen dessert made from sugar syrup and fruit juice or puree.

Instead of fruit, champagne or wine can also be used.

Sorting – the process of dividing raw materials or products based on quality characteristics.

Soufflé (Fr. soufflé) – any dish made from pureed ingredients mixed with egg yolks, whipped egg whites, vegetables, fish, fruit, nuts, and more.

Sous-vide (Fr. sous vide) – a cooking method that involves vacuum-sealing food and cooking it at low temperatures, followed by rapid cooling and reheating.

Spaghetti Ice – a German ice cream dessert designed to resemble a plate of spaghetti.

Spicy refers to something that is sharp and appetizing in taste.

Sponge dough – one of the simplest types of dough, used for cakes, various pies, cookies, and cupcakes. It is prepared by beating an egg-sugar mixture and then mixing it with flour. Sponge dough is made using eggs or melange.

Sponge dough (or starter dough) is a liquid dough consisting of flour, yeast, and liquid, sometimes with added sugar. It is used for making yeast dough and is prepared just before kneading.

Squid – cephalopod mollusks of significant commercial importance. Edible parts include the mantle (body), liver, head, and 10 tentacles surrounding the head. Squid meat has a chemical composition similar to fish but contains one-third collagen, giving it a firm and elastic texture. Cooked squid meat is juicy and dense but not tough.

Steak – a thick cut of meat taken crosswise from the carcass of an animal or fish.

Steam boiling – heating food in an environment of saturated steam, where it does not come into direct contact with boiling water.

Sundae – an ice cream dessert consisting of scoops of ice cream garnished with fruit syrup or jelly, crushed nuts, chocolate, whipped cream, and berries.

Suprême – a method of portioning poultry by removing and preparing the fillet with a trimmed wing bone.

Sütlaç – a traditional Turkish rice pudding dessert, served hot or cold.

T

Tagines – traditional cookware used to keep first and second courses warm when

serving guests. They are filled with smoldering charcoal. There are tagines designed for bowls, trays, and skillets, made of stainless steel with a polished finish.

Tartare-cutting – a technique for finely dicing ingredients into uniform, tiny cubes.

Technological process – a series of sequential operations required to prepare food for consumption.

Tenderizing – a mechanical treatment method used to soften prepared semi-finished products, such as tough meat cuts or thick cabbage leaves for stuffed cabbage rolls, and to shape them.

Thick soups – soups prepared using broths, stocks, or water and thickened with sautéed vegetables (onions, carrots, white roots), tomatoes, and flour.

Timbale (or Timbales) – in classical French cuisine, a dish prepared with bread or pastry dough (sometimes sponge cake) as a base or container for various ingredients, such as marmalades, creams, or candied fruits.

Tiramisu (Ital. Tiramisù – "pick me up") – an Italian layered dessert consisting of mascarpone cheese, coffee (usually espresso), eggs, sugar, and ladyfinger biscuits.

Tortoni – an Italian dessert with almond crumbs.

Tourné (Fr. Tournés) – a cutting technique that shapes vegetables like potatoes, zucchini, carrots, and celery into barrel-like forms with faceted sides.

Trimming and cleaning – a process in which less valuable tissues and visible formations, such as connective tissue, blood vessels, lymphatic vessels, cartilage, small bones, bruises, and contaminants, are removed from meat. In beef and lamb, excess fat is also removed.

Tuile (Fr. Tuile – "tile") – a delicate, thin pastry that, when hot, can be molded into baskets (for desserts) or shaped into decorations like spirals or balls.

V

Vitamins – organic compounds of various chemical structures that regulate metabolic processes, participate in enzyme and tissue formation, and support the body's defense mechanisms. They are not synthesized by the human body and must be obtained from food.

Vol-au-vent – a small, savory French appetizer made from puff pastry, with a

diameter of 4–20 cm, typically filled with meat, fish, or mushrooms. The term *vol-au-vent* also refers to the hollow puff pastry case itself, before filling.

W

Wafers (fruit, milk, nut, etc.) – a type of confectionery product consisting of thin, crispy baked layers stacked and held together with fondant.

Whipping – a process in which ingredients are aerated to create a foamy texture of varying fluffiness (e.g., meringues, whipped cream, mousses).

Y

Yanchmish – a Tajik confection made from crushed nuts and raisins in equal proportions (1:1), pressed together with fine corn flour, which serves as a binder (constituting 1/10 of the total weight).

Yeast dough – used for bread, pies, pastries, pizza, buns, donuts, pancakes, and Easter bread. It is one of the most complex doughs, requiring precise proportions, time, and specific skills. It is made using fresh (pressed) or dry yeast, which helps the dough rise before and during baking. The dough is kneaded with water, milk, kefir, or other liquid dairy products.

Yushka (broth-based soup) – a simple first-course soup with a pleasant taste and aroma. Yushkas are typically made with potatoes, grains, legumes, pasta, vegetables, and mushrooms.

Z

Zest – the outer peel of citrus fruits, used for flavoring.

Zuccotto (Ital. *Zuccotto*) – a dome-shaped Italian cake. The base is sponge cake, and the filling consists of ricotta cheese with cream and various additions, such as chocolate, nuts, fresh and dried fruits, marshmallows, marmalade, or meringue.

Zuppa Inglese (Italian for "English Soup") – an Italian sponge cake dessert. The base consists of *savoardi* biscuits, traditionally soaked in *Alcherme*s liqueur, but sometimes in rum or *Marsala* dessert wine.

CHAPTER 3. CATERING

A

A thermal container (thermobox) is equipment that can maintain the temperature of products and ready-made dishes inside for a long time without using an external energy source.

Additional catering services: organization of cultural leisure, design work in the decoration of the premises where the ordered banquet will be held, and cleaning the premises after the banquet.

Aero-catering – providing restaurant service on board air transport. Products are prepared and packaged. Products are prepared and packaged by specialized culinary enterprises that can work with several airlines.

Aluminum foil containers – these dishes are resistant to high temperatures and convenient for baking and transportation. They are recyclable but not biodegradable.

Awning (French tente from Latin tent – "stretched") – temporary roof or covering that combines the functions of a roof and a primitive tent. Awnings have been known since ancient times. Textiles were used as awnings. Fabric requirements – be strong enough to protect from the hot sun, rain, or wind. Main types: frame awnings – durable, quickly assembled, used for banquets, weddings, and corporate events; tent awnings – have a high central part, which provides an elegant look and air circulation; awnings – sliding or stationary covers, often used in restaurants and cafes; pneumatic (inflatable) awnings – lightweight, quickly assembled, ideal for promotional events, festivals.

B

b & b catering (bad & breakfast catering) – catering for small hotels, motels.

Bamboo tableware – made of natural material, eco-friendly, durable, and used for plates, utensils, and chopsticks. Disadvantage - high cost.

Banquet tables are large, round, rectangular, and often foldable, used for formal events.

Bar catering (bar & buffet catering) – organization of buffets, buffets, and buffets.

Barbecue —This event is held outside the city and involves cooking meat, fish, and vegetables over an open fire or grill.

Beverage and cocktail catering (outdoor bar) – a process that involves the presence of a bartender, as well as his assistants and servers. And, of course, all the equipment that a bartender needs for high-quality preparation, decoration, and serving of drinks; 2) this outdoor bar service is an active independent link in holding festive events, so it will fully accompany other types of catering. The concept of "cocktail catering" should be distinguished from such an outdoor restaurant service as "cocktail", although the roots are undoubtedly familiar.

Bioplastic tableware (PLA – polylactic acid) – made from cornstarch or sugarcane- looks like plastic but- looks like plastic but entirely biodegradable. It has a disadvantage—it cannot withstand very high temperatures.

Buffet tables are tall and narrow, convenient for standing techniques.

Buffet tables for catering allow you to conveniently place dishes for guests. They can be of different sizes and shapes and made of different materials. The buffet table choice depends on the event scale and your preferences.

C

Cane and straw dishes – made from natural, biodegradable material. Used for straws and containers.

Cardboard tableware – made from paper using special technology, it is used for pizza boxes and fast food. It is biodegradable and environmentally friendly.

Catering – (English catering from cater - "to provide provisions")1)the restaurant industry, associated with the provision of services at remote locations, which includes all enterprises and services that provide contract catering services for employees of companies and individuals on-premises and on-site service, as well as provide services for events of various purposes and retail sale of finished culinary products. In practice, catering refers not only to food preparation and delivery but also to staff service, serving, table decoration, pouring and serving drinks to guests, and similar services;2) service outside the premises of catering establishments. Corresponds to the traditional comprehensive service, which includes cooking, table setting, and

assistance holding an event outside a catering establishment. Typical examples of such service are the organization of banquets, buffets, weddings, and other events; 3) catering is organized within the framework of the location chosen by the client (office, park, hotel, yard, etc.) and includes cooking and delivery of food; table setting and decoration;

Catering – a person who organizes banquets outside of restaurant establishments, has appropriate connections in this area, is well-versed in the food market, and knows the secrets of their preparation. A caterer must know where to buy a particular product, where to find an elite chef, be familiar with dishes, know what dishes and drinks are served in, and their ethno-gastronomic combinations.

Catering banquet – a classic version of restaurant service for organizing celebrations, weddings, anniversaries, and other events with many guests, table setting, and room decoration. Servers are necessarily involved, and chefs work on-site.

Catering containers – are universal rectangular containers for food products. Gastronorms are widely used in the trade hotel, and restaurant segments. Gastronorms are used to store and demonstrate food products and ingredients. Types of gastronorm containers by the material of manufacture: gastronorm containers made of stainless steel. This material does not affect the taste of cooked dishes, does not spoil their smell, and is not afraid of corrosion and mechanical damage. Such gastronorm containers can be used in ovens of various types; they do not require special care and are easy to operate, have a reasonably attractive appearance, and provide optimal contact with the cooking surface; gastronorm containers made of polycarbonate are distinguished by their lower cost and ease of handling. They have high frost resistance and are convenient for storage. The products do not absorb odors and do not stick to the walls, reducing their losses during storage. They can optimally preserve the taste of cooked products and are transparent or painted in different colors; plastic gastronorm containers have a bright color, are hermetically sealed, and cannot absorb odors. Such products are the cheapest and convenient for storing and transporting food.

Catering furniture consists of folding tables, chairs, and benches. All designs mainly have a metal frame and a plastic surface, and the folding mechanism allows the furniture to be compactly folded for further transportation.

Catering heaters are used to maintain a comfortable temperature in open areas, terraces, tents, and other locations during events in the cold season. They provide uniform heating for guests without creating discomfort and unnecessary noise.

Catering outside the restaurant (off-premise catering) – provides service on the customer's customer's customer's customer's territory. The peculiarity of this type of catering is because most restaurants have small halls and cannot serve a large number of guests. Dishes are prepared in the restaurant, after which the order is delivered to the event venue. The restaurant is responsible for the quality of preparation and delivery of dishes, serving, professional service, cleaning of the premises, and complete settlement with the customer after the event.

Catering services – this is a takeaway restaurant service.

Catering tables are special furniture made of lightweight, durable materials. They are convenient for transportation and quick deployment of catering areas.

Chafindishi are thermal containers with a built-in heating mechanism designed for serving and long-term storage of hot dishes at events. They ensure the optimal temperature and texture of dishes throughout the entire service time.

Cocktail (bar) tables – tall, compact tables, often with a complex design.

Cocktail catering includes light snacks and drinks, which may consist of signature cocktails and a takeaway bar.

Coffee station – A separate bar, restaurant, or coffee shop element is designed to install a coffee machine.

Concert catering – catering organized according to the requirements of the artists' artists' artists' artists' riders.

Construction site catering (building site catering) - food supply to construction workers, delivery of products directly to construction sites).

Corporate (office) catering – organization of meals for employees of large enterprises by preparing lunches at the client's client's client's client's office or

delivering semi-finished products with subsequent cooking and distribution, delivering ready-made lunches in disposable containers.

D

Disposable tableware should be made of safe materials, such as plastic, paper, or environmentally friendly biodegradable materials (bamboo, palm leaves).

E

Essential catering services: preparation and delivery of restaurant products, as well as services for servers and bartenders.

Event catering – organized in honor of a particular event (for example, wedding catering, corporate catering, anniversary, etc.)

Event catering (event catering) – catering for special events

Express delivery – involves the preparation of pre-ordered menu items in the company's kitchen providing catering services. In this case, server service is not provided. In addition to delivery, serving can be provided upon request.

F

Flaring show (flying in a circle) – a professional number of bartenders who deftly juggle bottles and glasses and pieces of ice and use unusual serving techniques for drinks.

Foldable design – simplifies the installation and transportation of catering furniture and equipment.

Food distribution containers – containers with divided sections for different dishes.

Food preparation stations: mobile tables for chefs to work on (stainless steel, with countertops and shelves).

Frame awnings – protect from sun, rain, wind

Full-service catering is a type of on-site service in which a restaurant (catering company) fully assumes the responsibility for organizing the order: developing a holiday scenario, creating a menu, preparing dishes and drinks, delivering them to the destination, serving customers at the restaurant service level, and completing work at the banquet venue.

H

Hot drink dispensers - devices designed to store and serve hot beverages such as coffee, tea, and hot chocolate at events. They provide convenience and efficiency in serving large numbers of guests.

Hotel catering (hotel catering) – organization of meals for hotel guests.

I

Indoor catering (on-premise catering) is one of the most popular types and has much in common with traditional restaurant service. But in addition to organizing a table, the client is offered a suitably equipped room that can be used for various events. Usually, the halls are designed to accommodate from two hundred to several thousand people. The premises for this type of catering are called banquet halls, and one of its advantages is that all the necessary equipment is located in the building where the receptions are held. There is a kitchen for preparing and cooking dishes, a refrigeration room for storing food, and a place and equipment for sanitation. Another advantage is the availability of rooms for storing drinks, dishes, cutlery, tablecloths, and design elements. Using the company's company's company's company's inventory saves time when preparing for the event associated with the delivery, installation, and setup of the necessary equipment.

In-room service — chefs of a catering company can prepare dishes in their own kitchen or use a specialized kitchen located at the event venue for this purpose. In the first case, waiters deliver dishes, serve them, and provide banquet service. This type of catering is ordered in hotels, clubs, and restaurants.

Isothermal boxes are unique dishes that retain cold and are used for cold dishes and drinks.

K

Kandy Bar is a popular catering service for hen parties, children's children's children's children's parties, events in beauty salons, women's women's women's women's clothing stores, and presentations. A beautifully decorated table will be set with sweets: cupcakes, cookies, cakes, and other desserts. The dishes, decor, and even the shape and color of the sweets can be combined with the theme of the holiday.

L

LED candles and lanterns - unique lamps are a safe option for decorating tables.

LED columns and racks – used for entrances and photo zones.

LED lighting is an important element of catering service that creates an atmosphere, provides comfort, and emphasizes the style of the event. It is used for banquets, buffets, weddings, corporate events, festivals, and other off-site events.

LED spotlights – illuminate large areas, tents, and building facades.

LED strips - are flexible lighting strips that can be mounted on tables, bar counters, and decor.

Light spheres and balls – suspended or floating (for poolside events) lights, usually LED.

M

Mass catering – serving a mass event or a large group of consumers using standardized approaches and food production planning.

Melamine tableware is made of melamine plastic, which is highly durable and scratch-resistant. It is also available in various colors and shapes.

Mobile bar counters are collapsible and can have lighting or branding.

Mobile counters – these are mobile tables or stands for serving food at events. They provide convenience and functionality when organizing the presentation of dishes and serving guests, allowing them to be easily moved around the event venue.

O

Office catering – organization of meals for company employees

Off-premise catering – involves food production and service on the customer's premises or outdoors using mobile technologies.

On-premise catering – involves cooking food at the factory, using basic production facilities, delivery, and on-site service in hotels, congress centers, conference halls, and clubs.

Outdoor service (outdoors in a park or outside the city): Cooking is done outdoors using special equipment and techniques provided by the company. Picnics, themed

events, and barbecues, known as barbecues, are often held in this format.

Out-of-home restaurant service - includes all aspects of service, from serving to cooking and beautiful presentation of dishes. Out-of-home catering is characterized by exceptional mobility, and this service involves service in various locations specified by the client.

P

Palm leaf dishes are made of 100% natural material, withstand hot dishes, and have a unique texture. Biodegradable and compostable.

Paper tableware with a laminated coating — this has an inner coating of polyethylene or biopolymer and is used for hot and cold drinks. It is partially environmentally friendly (depending on the type of coating).

Picnic or barbecue – usually held in the warm season, outdoors. Classic dishes - meat or fish cooked in charcoal, soup or okroshka, and cold snacks. As a rule, Picnic time is not limited to one hour, and this form of catering is suitable for various corporate events and informal communication with business partners. True, picnic organizers must be prepared for the vagaries of the weather: providing comfortable seating for guests, awnings and tents in case of rain, and special refrigeration equipment so that the dishes do not lose their original appearance and taste in the heat.

Place catering (contract catering) – servicing a remote client unit: delivering meals to a corporate client's client's client's office. This type of catering involves permanent or contract work.

Polyethylene terephthalate (PET) – a transparent, impact-resistant material used to make disposable tableware (glasses, bottles, cold food containers) and recyclable.

Polypropylene (PP) is semi-harmful, non-biodegradable, durable, and resistant to high temperatures (up to +120°C). Tableware made from it is used for hot dishes, soups, and drinks.

Polystyrene (PS) is lightweight, clear, or colored, and is used for cups, containers, and lids. Polystyrene tableware is available, but it is brittle and not resistant to high temperatures.

R

Reception areas – tables for meeting guests and registration.

Residential catering (residential catering) – food service organization for private consumers.

Retail sale of ready-made culinary products – this is the trade in food products (sandwiches, flour confectionery products packaged in cellophane film) and soft drinks during sporting events, festivals, and carnivals.

serving dishes, pouring and serving drinks, and server service.

S

Social catering – 1) is a catering service aimed at providing food for vulnerable groups of the population, charitable organizations, social institutions, schools, hospitals, etc. The main features of social catering are *accessibility and low cost* (dishes are designed for mass catering at affordable prices or free of charge); *balanced and healthy menu* (takes into account dietary norms, age, and medical characteristics); *support for charitable and social initiatives* (often financed by state programs or charitable foundations); *organization of meals under challenging conditions* (during crises, natural disasters, for displaced persons, homeless people, etc.); 2) this is the provision of services by a restaurant on the customer's territory using its equipment for preparing dishes. The customer and the restaurant providing the social catering service agree in advance on the date, menu, features of serving, and service. The restaurant's responsibilities also include cleaning the premises after the event. The customer uses social catering services when organizing a family celebration. In this case, the restaurant may provide the customer, by the agreement, with separate items for table setting and accessories.

T

Takeaway bar (lemonade, molecular, beer)–1) this is, first of all, the presence of a "direct bar" at the event, namely a mobile, prefabricated structure that allows, wherever it is, to organize a full-fledged process of preparing cocktails. It also means the work of specialists (bartenders, bartender assistants, servers), the availability of

bar equipment, inventory, dishes, delivery to the venue of alcohol, juices, drinks, fruits, ice, etc., in general, the entire complex of events and means necessary for preparing cocktails and mixed drinks in a separate place (regardless of the availability of the premises); 2) one of the most common formats for organizing a gala dinner or lunch, which are organized in honor of a special event. A banquet buffet involves seating guests at a table with exquisitely served dishes and service by professional servers.

Takeaway cocktail bar - a catering format that is relevant in cases where the primary purpose of the holiday is to organize communication rather than treat its participants. The menu in such a case, as a rule, includes various cocktails, tinctures, lemonades, and smoothies. There are many more catering formats (gala dinner, candy bar, food delivery, etc.), but we have listed and described the most popular ones.

Textile elements – covers, tablecloths, and draperies that create the style of the event.

Thermal bridges are specially designed to maintain heat when serving hot dishes. They guarantee a stable temperature and prevent food from cooling down when presented to guests.

Thermos bag (thermal bag, insulated bag, cooler bag) – a special type of bag for long-term food storage at a lower temperature than the ambient temperature. They are made using heat-insulating materials.

Time catering is event service, such as a corporate party, gala, exhibition, or dealer conference. This type of catering involves a one-time provision of services focused on the event.

Transport catering – 1) organization of catering on air, rail, sea, and road transport when organizing regular transportation of company employees and consumers of transport services; 2) involves the delivery of products to the place and time of departure and (or) the supply of products along the entire route, providing food for employees and passengers of a particular transport (for example, airline catering).

U

Umbrellas are manufactured equipment used for outdoor events, the frame of which

is made of aluminum (lightweight, corrosion-resistant), steel (strong, heavy), or wood (aesthetic, but less durable). Umbrella cover fabric: polyester with water-repellent impregnation, acrylic fibers (protection against UV rays). Main types of umbrellas: *classic restaurant umbrellas* (used on the terraces of cafes, restaurants, and indoor catering events); *bar (central) umbrellas* (compact, located above cocktail tables or bar counters); *dome umbrellas* (have a large coverage area, are wind-resistant); *console (side) umbrellas* (have side mounts, which allows you to use the entire space under them).

V

VIP catering – is a premium catering service that provides an exclusive menu, high-quality service, and an individual approach to each event. This may include gastronomic masterpieces from chefs with exquisite presentation; luxury service (servers, sommeliers, bartenders); exclusive service (individual menus, thematic design, special show programs); luxury equipment (premium dishes, furniture, decor); 2) providing high-level service, which offers high-class service and food quality. Most often, VIP catering is the service of a small group or one client, which involves on-site restaurant service using the most modern catering technologies.

CHAPTER 4. BAR MANAGEMENT AND SOMMELIER OPERATIONS

A

Absinthe – a strong alcoholic beverage containing about 70% (sometimes 75%, or even 85–86%) alcohol. The most important component of absinthe is an extract of bitter wormwood, which contains a significant amount of thujone in its essential oils. Thujone is the main ingredient that gives absinthe its famous effect. Other ingredients include Roman wormwood, anise, fennel, calamus, mint, lemon balm, licorice, angelica, and other herbs.

Aerator-pourer – a device designed for pouring natural beverages from bottles, consisting of a metal tube with an air outlet, allowing for a smooth and continuous stream.

Aging (Assemblage) – blending different batches of spirits, wines, or cognacs, usually from the same appellation, to enhance their taste characteristics.

Aging port wine – a Portuguese fortified sweet wine made from dark yellow, red, and sometimes pink and white grape varieties, with an alcohol content of 17.5–21.0% ABV.

Aging wines (Blend wines) – wines made from a mix of grape varieties or wine materials.

Aging wines (Blend wines) – wines produced from a mixture of grape varieties (cépage) or a combination of different wine materials.

Air bucket – a container for short-term ice storage.

Ampelography – the science of grape varieties and their suitability for wine production with various properties.

Aperitif – a drink consumed before a meal to stimulate the appetite.

Aperitif bar – a bar that specializes in aperitif drinks and cocktails such as vermouth, dry wine, vodka, cognac, whiskey, gin, juices, and mineral water. These bars are usually located in the entrance hall of a restaurant and are not intended for long stays.

Appellation – a legally recognized and protected geographical indication used to name the origin of wine grapes, cheese, butter, and other products. It defines a region with unique geographic conditions and specific production standards.

B

Balance (Base of a cocktail) – the main component of a cocktail that determines its taste, tone, and aroma. The base can be: **Strong alcohol base** (above 20% ABV) – vodka, gin, whiskey, rum, cognac, fruit brandy, strong liqueurs, and tinctures.

Medium alcohol base (9–20% ABV) – port, vermouth, sherry, Madeira, Marsala, and dessert wines. **Low alcohol base** (up to 9% ABV) – beer and mead, used partially in mixed drinks. **Non-alcoholic base** – milk, cream, fruit and vegetable juices.

Balm – a strong herbal alcoholic beverage made from medicinal and aromatic plant extracts, sometimes including animal-derived substances.

Bar – a small hospitality establishment with a bar counter that serves a wide range of

mixed drinks (hot and cold, alcoholic and non-alcoholic) along with snacks, desserts, and baked goods.

Bar catering – professional cocktail bar services provided at various events.

Bar counter – a furniture structure that houses essential bar equipment for preparing, storing, and serving drinks. It should provide convenience for bartenders and comfort for guests.

Bar dispenser – used for storing drinking straws and various skewers.

Bar grill – an establishment that serves grilled meat, poultry, fish, as well as hot and cold drinks, natural wines, and confectionery. The bartender's counter includes various heat equipment, such as a grill and broiler.

Bar list – a menu of mixed drinks offered in a bar or restaurant. Typically, it lists aperitifs first, then digestifs, evening drinks, and group beverages.

Bar spoon – a long-handled spoon used for stirring mixed drinks, layering cocktails, and crushing herbs.

Bar-back – a bartender's assistant.

Barista – a specialist in coffee preparation.

Bars by classification: **Luxury bar** – an establishment with a refined interior, high comfort, and an extensive selection of premium drinks and cocktails. **High-class bar** – an establishment with a unique interior and a wide selection of drinks, including signature cocktails. **First-class bar** – a bar with a limited menu, simple cocktails, and basic service.

Bartender – a bar employee responsible for preparing and serving drinks, greeting guests, and providing recommendations.

Bartender's jigger – a measuring tool used by bartenders to control the quantity of ingredients added to a cocktail. Typically made of stainless steel, it has two conical cups of different volumes, resembling an hourglass.

Bartending (Custom drink service) – a specialized bar service where bartenders craft drinks based on customers' specific requests.

Beer bars – specialized establishments offering a wide selection of beers.

Beer cocktail (Biermix) – a mixed drink where beer serves as the base ingredient.

Beer siphons – devices for carbonating water.

Bitter – a group of strong, bitter alcoholic beverages, including herbal liqueurs and some types of vermouth.

Bitters – a category of strong, bitter alcoholic beverages, including herbal liqueurs and some vermouths.

Blend method – a cocktail preparation method using a blender, typically for frozen drinks or those containing fruit pulp.

Blender – a bar appliance for mixing multi-component drinks made with milk, cream, juices, fruits, and ice.

Brandy – a strong alcoholic beverage made by distilling fermented grape juice or fruit mash and aging it in oak barrels.

Brew pub – a type of bar where beer is brewed, sold, and consumed on-site.

Buffet-style salad and soup bars – establishments offering self-service salad and soup stations with a variety of ingredients and toppings.

Build method – a cocktail-making technique where ingredients are directly mixed in a glass, often with ice.

C

Cachaca – a strong Brazilian alcoholic beverage made from sugarcane juice, similar to rum.

Cellar master (Caviste) – a specialist responsible for storing and maintaining wine collections.

Champagne (sparkling wine) – a French sparkling wine produced in the Champagne region using bottle fermentation (champagnization).

Cocktail bars – bars specializing in the preparation and sale of mixed drinks.

Cocktail shaker – a tool used to mix ingredients by shaking them with ice.

Coffee bars – establishments offering a wide range of coffee-based drinks, along with liqueurs, brandy, and pastries.

Cognac – 1) a high-quality French brandy made from white grapes, aged in oak barrels. 2) a type of brandy produced in the Cognac region of France, aged in oak barrels.

Cold zone of a deep fryer – an area below the heating element where oil temperature is lower (80–90°C), reducing food residue burning.

D

Dance bar – a bar located in standalone buildings or hotels, operating mainly in the evening and nighttime with live music, DJs, and entertainment shows.

Decantation – the process of removing sediment from wine.

Decanter – 1) a vessel used to separate wine sediment, enrich the wine with oxygen, and enhance its bouquet.

Dessert bars – bars offering a variety of mixed drinks based on juices, fruit syrups, and dairy-based cocktails, as well as confectionery and fruit-based desserts.

Digestifs – cocktails served after a meal to aid digestion. These drinks often include syrups and liqueurs.

Disco bars – dance bars located in nightclubs or at dance venues, where the drink menu includes popular and original cocktails.

Distillation – the process of separating alcohol from fermented mash through evaporation and condensation.

Draft beer bar (Pub-bar) – a bar specializing in high-quality beers, often with a sports-oriented or social atmosphere.

E

Enology – the science of wine and winemaking.

Enoteca – a collection of high-quality wines stored at a winery.

Espresso bars – establishments focused on quick service, commonly found in hotels, lobbies, and stations.

F

Fitness bar – a bar located in fitness clubs, offering fresh juices and protein-enhanced beverages.

Flair bartending – an artistic style of cocktail preparation where bartenders perform tricks with bottles, shakers, and bar tools to entertain guests.

G

Geyser-pourer – a pouring device that allows for a thin and continuous stream of

liquid from a bottle.

Gin – a strong, clear alcoholic beverage with a pronounced juniper aroma, made from grain-based alcohol.

Granitor – equipment used to create frozen beverages, such as slush drinks or "sweet snow."

Grill bars – establishments specializing in grilled dishes and a selection of beverages.

H

Horeca storage rooms – a group of storage areas designed for temporary food storage under appropriate conditions.

I

Ice scoop – a tool used for handling ice in bars, often replacing tongs.

Interactive bars (Gaming bars) – venues where cocktails and snacks are served in spaces equipped with gaming machines.

K

Karaoke bars – establishments equipped with sound systems for performing songs to backing tracks.

Keg bowling bar – a bar located within a bowling alley, offering a selection of beverages and snacks.

L

Lobby bar – a bar located in a hotel's lobby area, providing beverages and snacks for hotel guests and visitors.

Long drinks – mixed drinks served in a tall glass, diluted with a mixer (soda, juice), typically with ice and a straw.

Lounge bar – a bar designed for relaxation, with a calm atmosphere, soft music, and comfortable seating.

M

Madera – a fortified wine from Portugal with a rich, oxidized aroma and complex taste.

Marsala – a fortified Italian wine with a characteristic caramelized flavor.

Matured rum – a strong alcoholic beverage made from molasses or sugarcane syrup through fermentation and distillation, aged in barrels for 2 to 8 years.

Mezcal – a traditional Mexican alcoholic beverage made from fermented agave juice, similar to tequila.

Milk bars – establishments specializing in milk-based beverages, including milkshakes and dairy desserts.

Mixed drinks – beverages consisting of a base ingredient combined with flavoring, aromatic, and balancing components.

N

National bars (Irish, German, Czech, etc.) – bars that offer traditional drinks and dishes specific to a particular country, with interior decorations reflecting national culture.

O

Office bars – bars located in office buildings, serving employees a selection of drinks and snacks throughout the workday.

P

Perlage – a term used in winemaking to describe the intensity and size of CO₂ bubbles in sparkling wines.

Pool bar – a bar located near or within a swimming pool, designed for serving guests in the water and those seated around the pool.

Port wine – a sweet fortified wine from Portugal, produced by interrupting fermentation with the addition of brandy.

Pour-over bars – bars specializing in craft coffee brewing techniques such as pour-over or siphon brewing.

Pub bar – a bar offering a wide selection of drinks, often with a sports-oriented atmosphere and entertainment.

Public bars – bars that operate for extended hours, offering an affordable selection of beverages and simple snacks.

R

Rimmer – a tool for creating a rim of salt, sugar, or other substances on the edge of

cocktail glasses.

Rum – a distilled alcoholic beverage made from fermented sugarcane juice or molasses, aged in barrels for distinct flavor development.

S

Self-service bars – bars that do not have a traditional counter but instead serve guests through automated ordering and collection.

Service bars – bars located inside restaurants without a counter facing the guests, serving only restaurant staff.

Shaker (cocktail shaker) – a device used for mixing cocktail ingredients by shaking, available in Boston and three-piece varieties.

Short drinks – cocktails with a volume of up to 100 ml, usually served without ice or a straw.

Snifter stopper – a stopper used to seal an opened champagne bottle.

Sommelier knife – a corkscrew with a small knife, used by sommeliers for opening wine bottles.

Sommelier knife – a specialized wine bottle opener, also known as a waiter's friend, combining a knife, corkscrew, and lever.

Soup and salad bars – self-service stations where guests can customize their meals using various ingredients and condiments.

Specialty wine bars – bars that focus on serving and selling different varieties of wine, often paired with complementary appetizers.

Sports bar (Tab-bar) – a bar designed for watching sports events with a selection of drinks and betting opportunities.

Stir method (Stirred cocktails) – a cocktail preparation technique using a mixing glass instead of a shaker for smoother texture.

Strainer – a bartender's tool used for separating ice and other solids from liquid cocktails.

T

Taproom bar – a bar that serves primarily draft beer, offering a wide selection of locally brewed and imported options.

Tasting bar – an establishment where customers can sample different types of alcoholic beverages, including wines, spirits, and craft cocktails.

Tequila – a strong Mexican spirit made from the fermented juice of the blue agave plant, distilled twice.

Terroir – the unique environmental conditions of a specific geographic location that influence the characteristics of grapes and wine.

Tiki bar – a Polynesian-themed bar specializing in exotic rum-based cocktails.

Tincture – an alcoholic extract of herbs, roots, or fruits.

Tonic water – a carbonated soft drink flavored with quinine, often used in mixed drinks like gin and tonic.

Torsedor (cigar roller) – a craftsman who hand-rolls cigars in the presence of guests as part of an interactive experience.

Trade group rooms – areas designated for food sales and consumption within a hospitality establishment.

V

Vintage wine – a wine aged under specific conditions for an extended period, maintaining a consistent taste profile.

Vodka – a distilled alcoholic beverage with an alcohol content of 37.5% to 56% ABV, typically made from grain-based alcohol.

Vodka – a strong distilled alcoholic beverage, typically 40% ABV.

W

Wine – an alcoholic beverage made from fermented grape juice.

Wine bar – a bar specializing in wine-based mixed drinks and serving wine-friendly snacks such as canapés, tartlets, and bruschettas.

Wine bars – bars specializing in a selection of wines and wine-based cocktails, often accompanied by gourmet appetizers.

Wine list – a curated selection of wines available at a bar or restaurant, sometimes including pricing per bottle or glass.

Wine sommelier (Vinalier) – a specialist knowledgeable in wines, their pairings, and serving etiquette.

Wine variety – the primary characteristic determining a wine's flavor profile, categorized into table, wine, raisin, and universal grape varieties.

Wormwood-infused wine (Vermouth) – a fortified, flavored wine made with wormwood and aromatic herbs.

CHAPTER 5. TECHNOLOGY OF BEVERAGES

A

Acidity – the pH level of a product, influencing taste, microbial stability, and preservation. Acidity is regulated in beverages to optimize flavor and extend shelf life.

After-Dinner Drinks are sweet dessert beverages served after the main meal.

Alcohol (from Arabic "al-kuhl") literally means "fine powder." Modern classification of alcoholic beverages is based on two criteria: the ethanol content and aging duration. The alcohol content in strong alcoholic drinks ranges from 40% to 55% ABV.

Alcohol Degree is a unit of measurement for the concentration of ethanol in a beverage, indicating the percentage of alcohol by volume.

Angostura Bitters is a bitter, highly concentrated tonic made from gentian root, cinchona bark, various herbs, and berries. Its name is derived from the city of Angostura in Venezuela. It is used as a cocktail flavoring.

Animation (from Latin *anima* – soul; *animates* – enlivening) is a relatively new trend in the restaurant industry, involving customers' participation in games, theatrical performances, and cultural-entertainment activities.

Antioxidants are substances that slow down or prevent oxidation. In the food industry, they are used to preserve freshness and prevent rancidity. Natural antioxidants include vitamins C, E, and carotenoids.

Aperitif Bar specializes in serving cocktails to stimulate appetite, as well as various alcoholic and non-alcoholic beverages such as vermouth, dry wine, vodka, cognac on ice, whiskey, gin, fresh juices, and mineral water.

Aperitif Cocktails (Pre-Dinner Cocktails) – a large category of dry cocktails served before meals to stimulate appetite. Examples include Martini Cocktail, Manhattan, Old-Fashioned, and Negroni.

Aperitifs are drinks consumed before meals to stimulate appetite. They can be alcoholic (e.g., vermouth, dry wine, sparkling wine) or non-alcoholic (e.g., orange juice, grapefruit juice, apple juice, mineral water). Aperitif cocktails include “Manhattan,” “Martini Dry,” and “Margarita.” Alcoholic aperitifs have an alcohol content of 15–35% ABV and sugar content of 4–18 g/100 ml, prepared using herbal and root infusions that stimulate appetite and improve digestion.

Arabica is a coffee variety with a delicate, mild flavor and pleasant aroma. It contains caffeine levels ranging from 0.7% to 2% and a higher carbohydrate content compared to other coffee types, enhancing the taste of roasted beans.

Armagnac is a type of brandy produced in the Gascony region of France. It is aged longer and has a more complex flavor than cognac.

Aromatization is the process of adding aromatic components (natural or synthetic) to a drink. This may include flavored syrups, herbs, spices, or methods such as creating aromatic ice.

Aromatized Wines are wines blended with processed wine materials, herbal infusions, sugar syrup, alcohol, and caramel. Examples include vermouth and quinine aperitifs.

B

Back is a glass of water or any non-alcoholic beverage served alongside a straight spirit.

Balsams are highly extractive alcoholic beverages with 30–45% ABV, prepared using herbal infusions, spirit-based juices, syrups, essential oils, and caramel.

Barista is a professional who prepares various types of coffee.

Brandy is a spirit distilled from wine or fruit juice, typically aged in oak barrels, which imparts a distinctive flavor.

Buck is a type of long drink made using a strong alcoholic beverage, lemon juice, ginger beer, or lemonade, often garnished with a lemon peel spiral.

C

Cappuccino – a type of espresso-based coffee made with steamed milk and topped with thick milk foam.

Carbonation – the process of infusing a beverage with carbon dioxide to create effervescence and enhance sensory qualities. Carbonated ingredients are often used in cocktails for added lightness and freshness.

Cezve (Ibrik, Turkish Coffee Pot) – a special pot used for preparing traditional Eastern-style coffee.

Chambering – the process of bringing wine bottles from a cellar (or cold storage) to room temperature before serving.

Cider – a low-alcohol beverage made by fermenting apple juice, with flavors ranging from sweet to dry.

Cobbler – a long mixed drink prepared on a strong alcohol base with the addition of fruits, berries, and crushed ice. Cobblers may also contain champagne, wine, syrups, fruit juices, and soda. They have a refreshing effect and are served in tall glasses called "cobblers" or "vases."

Cocktail – the most well-known type of mixed drink, prepared in various ways and typically served with ice at any time (before, during, or after a meal). Cocktails consist of different alcoholic and non-alcoholic beverages and can be highly diverse in composition.

Cocktail Bases – fundamental ingredients used in creating drinks, such as alcoholic spirits (vodka, gin, rum) or non-alcoholic liquids (juices, syrups).

Cognac – a type of brandy made in the Cognac region of France from specific grape varieties and aged in oak barrels for at least two years.

Collins and Coolers – long mixed drinks typically served during summer. Named after a bartender who first made them, Collins cocktails are served in tall glasses filled with ice, alcohol, lemon juice, sugar, bitters, and soda. Examples: Tom Collins (gin), Brandy Collins (brandy/cognac).

Cream is the fatty portion of whole milk, obtained either naturally (by skimming) or through separation. It is used to produce sour cream, butter, ice cream, and culinary

products.

Crema – the creamy layer of foam formed during espresso extraction, consisting of proteins, fats, and sugars emulsified with carbon dioxide.

Crushing – the mechanical breaking of grapes to release juice (must) and allow yeast access to sugars necessary for fermentation. This step often precedes pressing and maceration in winemaking.

Crustas – after-dinner cocktails characterized by a sugar- or salt-rimmed glass. Fruits like lemons, oranges, and limes, as well as colorful syrups or liqueurs, are used to create decorative rims. Examples: Brandy Crusta, Gin Crusta.

Cup Tester – a coffee sommelier who tastes and evaluates coffee quality.

D

Daisy (Daisier) – a sweet, mostly feminine long mixed drink made with strong alcoholic beverages, pomegranate or raspberry syrup, and lemon juice.

Dash – a unit of measurement equal to 3–5 drops or 0.5 ml, used to add small amounts of ingredients to cocktails.

Decanting – the process of removing wine from sediment, typically performed before serving red wines, especially aged wines, Vintage Port, and Vintage Character Port.

Dessert Wines – natural or fortified wines with an alcohol content of 12–17% ABV and sugar content of 5–35%. A key feature of dessert wine production is macerating the grape must without fermentation or with minimal fermentation. Based on sugar content, dessert wines are classified as semi-sweet, sweet, and liqueur wines.

Dessert Wines contain 12–17% ABV and are classified by sugar content into semi-sweet (8–12%), sweet (13–20%), and liqueur (21–35%) wines.

Digestif – a drink served after a meal to aid digestion, typically in a volume of 50–100 ml. Examples include strong spirits, herbal liqueurs, sweet liqueurs, or cocktails such as “Alexander,” “Stinger,” and “Grasshopper.”

Distillation – the process of separating liquid mixtures through evaporation and condensation to purify or isolate specific components. In alcohol production, distillation is used to create high-proof beverages.

E

Eggnogs, Flips – warm or cold long mixed drinks that are high in calories and very nutritious, often served in the morning before breakfast. They contain milk or cream, sugar, egg yolk, and sometimes egg liqueur. Cold eggnog is prepared in a shaker and served in a cocktail glass, often garnished with grated nutmeg. Warm eggnog is made by either mixing ingredients in a shaker and adding hot milk or heating all components in a water bath and whisking. Examples: Brazil Flip (rum), Brandy Eggnog (brandy/cognac), Bourbon Eggnog (whiskey bourbon).

Enogastronomy – the pairing of wines and other beverages with food.

Environmental Compliance – adherence of raw materials to ecological standards, ensuring the absence of harmful substances, monitoring production methods, and maintaining environmental sustainability during manufacturing.

Espresso – a strong coffee brewed by forcing hot, pressurized water through finely ground coffee beans.

Espresso Machines – specialized equipment used for making espresso coffee.

Espresso Shot – a small glass used for measuring espresso, milk, or other liquids.

Ethanol (Ethyl Alcohol) – the base of all alcoholic beverages. Its chemical formula is C_2H_5OH . It mixes with water in any proportion and is quickly absorbed by the body, which is important when determining the energy value of alcoholic drinks.

Examples include Château Margaux, Château Latour, Château d'Yquem, Château Lafite Rothschild, and Château Mouton Rothschild (added in 1973).

Extractability – the ability of raw materials to release soluble substances into water or other liquids, essential for creating rich and flavorful beverages.

F

Fermentation – a biochemical process in which organic substances, primarily sugars, are broken down by enzymes produced by microorganisms. This is the basis of alcohol production, where ethyl alcohol and carbon dioxide are formed.

Fermentation is the conversion of sugar into alcohol and carbon dioxide with the help of yeast. It is the foundation of wine production, creating alcohol and shaping the drink's taste.

Filter Coffee – coffee brewed using drip, pour-over, or percolator-style coffee machines.

Filtration – the process of removing solid impurities from liquids to improve clarity and quality. In alcohol production, it is used to purify beverages before bottling.

Fixes – similar to cobblers, these are prepared directly in the guest's glass (typically an old-fashioned glass). Sugar is dissolved in water, then lemon or lemon juice and alcohol are added, stirred, and topped with crushed ice and diced fruits.

Fizz – a carbonated cocktail whose name comes from the English word "fizz," meaning "to bubble" or "to sparkle." It can be made with any alcohol, with lemon juice sometimes replaced by orange or grapefruit juice and sugar syrup substituted with herbal infusions. Some variations include egg yolk or egg white. A defining feature is the use of soda water, which creates the effervescence.

Flairing – a bartending technique involving light bottle manipulation, including spins and moderate throws, to enhance cocktail preparation without interrupting the process.

Flaming – the process of heating a glass with an alcoholic beverage.

Flavorings are substances added to products to enhance aroma. They can be natural or synthetic and are used in strictly defined doses to maintain a harmonious scent.

Flip – historically, "flip" referred to a warm, mildly alcoholic drink made from sweetened hot beer, a small amount of strong liquor, an egg, and spices. Today, flips are mostly served cold, made from 10 ml of syrup or liqueur, 40 ml of a strong, medium, or non-alcoholic base, and an egg. They are shaken or blended and served in a cocktail glass or tumbler with a straw, often garnished with grated chocolate or nutmeg.

Food Quality – the combination of properties that determine a product's ability to meet human physiological needs.

Fortified Wines are wines with added alcohol, resulting in an ABV of 17–20%.

Frappé Cooling – a system for chilling wines using a special cooler with water, ice, and salt.

French Press (Plunger Coffee Maker) – a coffee maker that uses a mesh plunger to

brew coffee by steeping ground coffee in hot water before pressing it through a filter.

G

Gin – an alcoholic beverage made from grain-based spirit and flavored with juniper berries and other botanicals. Production involves distillation with aromatic ingredients.

Great Wines of France refer to wines renowned for their high quality since medieval times, such as Bordeaux wines classified in 1855 under Napoleon III.

Grog combines rum, lemon juice, sugar, and hot water. Rum can be replaced with cognac or whiskey.

H

Highball – one of the largest categories of long mixed drinks. Highballs are highly popular worldwide due to their variety and ease of preparation. The formula is flexible, allowing for customization based on guest preferences, traditions, or bartender creativity. A highball typically consists of a spirit diluted with soda, mineral water, carbonated soft drinks, juices, or champagne.

Hygiene in Food Production ensures the cleanliness and safety of raw materials and final products for consumers.

Hygroscopicity measures a material's ability to absorb moisture, important for storing dry beverage ingredients like powdered mixes.

I

Ingredients – components that define a beverage's taste, aroma, and texture. These include alcoholic bases, juices, syrups, spices, and other elements, carefully selected for compatibility and quality in mixology.

Irish Coffee is a hot coffee with sugar, Irish whiskey, and lightly whipped cream.

J

Julep – a refreshing, long mixed drink that includes mint as a key ingredient (sometimes replaced with mint syrup or liqueur).

K

Kombucha – a fermented tea-based beverage made with sugar and a symbiotic culture of bacteria and yeast, known for its slightly tangy-sweet taste and digestive

benefits.

L

Long Drinks (Long Mixed Drinks) – alcoholic or non-alcoholic drinks consisting of four main components: base, flavoring, smoothing component, and filler. They are more than 150 ml in volume and contain a significant amount of ice. They can be alcoholic or non-alcoholic.

M

Maturation improves the taste, aroma, and color of alcoholic drinks through aging in oak barrels or other containers.

Microbiological Purity – the absence of harmful microorganisms in raw materials, ensuring product safety and preventing spoilage.

Mulled Wine is made by heating fortified red or white wine with lemon juice, sugar, cloves, and cinnamon, served warm.

N

Natural Wines are made from a primary grape variety with up to 15% of other grape types.

P

Party Drinks are beverages prepared in large portions for groups, often tied to specific traditions or preparation techniques.

Phytonutrients – bioactive chemical compounds naturally found in plant-based foods, including carotenoids, flavonoids, and phytosterols. They have antioxidant properties, help preserve the quality and color of beverages, and protect the body from aging and diseases.

Pick-Me-Up Cocktails are energizing drinks containing strong alcohol, juice, and often calorie-rich fruits or vegetables, with added spices, eggs, or broths.

Portafilter (Holder, Portafilter Handle, Espresso Basket) – a removable handle with a filter, used in espresso machines to hold coffee grounds during brewing.

Pousse-Café – a layered after-dinner cocktail composed of various liqueurs, syrups, and infusions, arranged by color and density.

Preservatives – substances that inhibit microbial growth and extend the shelf life of

products. They must be safe and meet regulations for food preservation.

Puff – a mix of milk and strong alcohol, shaken and topped with soda.

Punch – a drink that can be served hot or cold, prepared with a strong alcohol base, water, tea, or juice, and spices. Alcohol content is 15–20% ABV, with 34–43 g of sugar per 100 ml.

R

Rectification – an advanced distillation process that repeatedly evaporates and condenses liquid in specialized columns to produce high-purity alcohol.

S

Sherry – a Spanish fortified wine aged under a special layer of yeast (flor). It can be dry or sweet.

Sling – a long mixed drink similar to punch, served hot or cold, made with lemon juice, syrup, and strong spirits.

Sour – a short cocktail made from lemon juice, sugar, ice, and a strong alcoholic base.

Sparkling Wines – wines produced from select, specially prepared white or red dry wines through secondary fermentation in sealed bottles or pressurized tanks. The carbon dioxide naturally accumulates during fermentation, forming bubbles in the glass. Champagne is the most well-known sparkling wine.

Sparkling Wines are wines saturated with carbon dioxide through natural fermentation or carbonation.

Speed Mixing – a bartending technique that emphasizes the fast preparation of cocktails while strictly adhering to standards and proportions.

Stabilization – the process of maintaining a drink's resistance to changes in taste, color, or sediment formation during storage. This can involve pasteurization, filtration, sulfite addition, or other methods to preserve wine quality.

Stabilizers – food additives that ensure the uniformity and stability of beverages, preventing ingredient separation and preserving texture and appearance during storage.

Standardization – the establishment of norms and regulations to ensure consistent

quality in beverages. In cocktail production, standardization ensures that the same recipes and proportions are maintained at all preparation stages.

Still Wines are non-carbonated wines, classified into ordinary (non-aged), vintage (aged high-quality), and collection (vintage aged further in bottles).

Sulfiting – the process of adding sulfur dioxide (SO₂) or its compounds to grape must or finished wine to protect it from oxidation, inhibit unwanted microorganisms, and preserve its sensory qualities. Sulfiting is used at various production stages, including before fermentation and bottling.

T

Tamper – a tool used to press ground coffee into a portafilter (removable handle with a filter). Common diameters are 56, 57, and 58 mm. Tampers can have flat or convex surfaces. A dynamometric tamper applies constant pressure, with adjustable force settings.

Tea Taster – a tea sommelier who evaluates tea based on color, aroma, and taste to determine its region, variety, harvest season, storage, and processing methods.

Tequila – an alcoholic beverage made from blue agave juice, characteristic of Mexico. The production process includes fermentation, distillation, and aging.

Toddy – a long mixed drink made from a strong alcoholic base, sugar syrup, spices, and hot water.

Tonic and Cooling Cocktails – long mixed drinks (over 150 ml) with a refreshing effect. The volume is determined by fillers such as juices, carbonated drinks, tonic water, Sprite, cola, Fanta, sparkling or mineral water, milk, and alcoholic fillers like sparkling wine or, occasionally, beer.

Turkish Coffee (Eastern-Style Coffee, Coffee on Sand) – a coffee preparation method using special equipment where fine quartz sand is used as a heat source.

V

Vermouth is an aromatized wine infused with herbal, spice, and root extracts, used as an aperitif or a cocktail ingredient.

Viscosity determines a liquid's flow, influencing drink texture and taste perception.

Vodka is a strong spirit distilled from grains or other ingredients and diluted with

water.

W

Whiskey is a strong alcoholic beverage distilled from grains (barley, corn, rye) and aged in wooden barrels. Types vary by production region.

Wine Cellar refers to a storage cabinet with temperature zones for wines, categorized into single-temperature, tri-temperature, and multi-temperature models.

Wine is an alcoholic beverage made by fermenting grape juice, classified by color, sweetness, and production method.

Z

Zoom – a sweet, highly nutritious cocktail made by combining honey, cream, and a strong alcoholic beverage or liqueur, prepared in a shaker.

CHAPTER 6. RESTAURANT EQUIPMENT

A

Active-system ECRs – designed for use in automated inventory management systems in food establishments, retail, and other industries. The system includes electronic cash registers (ECRs), computers, electronic scales, and scanners. This system enables the formation and control of product flows.

Actuator of a technological machine – directly performs the process for which the machine is designed and transmits motion to the working elements.

Automatic coffee machine – an irreplaceable device in cafés, bars, restaurants, coffee shops, offices, and other establishments (fitness centers, car dealerships, beauty salons), where it is necessary to quickly, efficiently, and deliciously prepare aromatic freshly ground coffee.

Automatic device system – ensures a predetermined operational mode. Depending on their function, automation devices can be classified into control, regulation, monitoring, signaling, and accounting devices.

Automatic dishwashers (universal) – designed to handle different types of tableware (plates of all sizes and shapes, glasses, trays, etc.). Ideal for small food

service establishments.

Automatic doughnut maker – produces doughnuts automatically at all stages. The only manual task required is pouring or loading the dough into the dispenser, which is controlled by an electromechanical drive.

Automatic food processing system – used for dosing, mixing, and other operations that transform raw materials into finished products.

Automatic line (AL) – a system of coordinated and automatically controlled machines (units), transport means, and control mechanisms arranged along the technological process. These machines process parts or assemble products according to a predetermined technological process within a strictly defined time (AL cycle).

Automatic portioning and forming – shaping food portions into predetermined forms and geometric sizes for subsequent processing.

Automatic regulation devices – designed to maintain specific storage conditions for products in refrigerated compartments.

Automatic shock freezing chamber – rapidly lowers the temperature inside the product, preventing the growth of microorganisms. The dish retains its natural color, moisture, taste, and aroma.

Automation cycle – the complete sequence of thermodynamic processes during which a working substance (refrigerant) changes its state and eventually returns to its original condition.

Automation of production – a stage in the development of machine production in which the functions of management and control over the production process, previously performed by humans, are transferred to devices and automatic mechanisms. There are partial, complex, and full automation of production.

Automation system for food service establishments – a specialized computerized system consisting of software and equipment designed to efficiently manage restaurant operations.

B

Bain-marie food warmers – appliances designed to store and maintain food at warm temperatures.

Bain-marie soup kettles – thermal equipment designed to store and maintain soups, broths, purees, and porridge at hot or warm temperatures (60-70°C) in food service establishments.

Baking oven for pizza – a high-performance thermal appliance used in Italian restaurants, pizzerias, and fast-food outlets for baking pizza.

Baking oven for potatoes – used for baking potatoes in a specially designed structure, typically a two- or three-tier stainless steel oven.

Bar mini refrigerators – used for displaying and storing small quantities of products and beverages.

Barbecue grill (lava grill) – used for preparing meat, fish, and vegetable dishes, as well as finishing semi-finished products such as sausages and hot dogs.

Batch dough sheeters – designed for forming stiff wheat dough into sheets or strips with thickness ranging from 1 to 50 mm.

Belt transmission – used to transfer rotational motion between shafts that are positioned at a certain distance from each other.

Belt-driven grinding mechanisms – cone-shaped working tools designed for grinding breadcrumbs, spices, and other solid food products.

Blast chiller – a device for ultra-fast freezing of food products, preserving nutrients and preventing bacterial growth.

Blast freezing – a specialized industrial freezing process that helps maintain the aesthetic, taste, and nutritional qualities of ready-to-eat meals and semi-finished products for an extended period.

Blender planetary – used for mixing and whipping products of various densities and consistencies, including dough.

Blender professional – used in bars, cafés, and restaurants for quickly and efficiently preparing fruit or vegetable cocktails and chopping soft-textured products.

Blenders (professional chocolate or wine fountains) – cascade devices that continuously circulate melted chocolate or wine. Fruits, baked goods, and other ingredients can be dipped into the flowing liquid to create unique desserts.

Blenders (professional juice extractors) – widely used electrical appliances in bars,

cafes, and restaurants for extracting juice from fruits, vegetables, and citrus fruits.

Boiling process – the heating of food to 100°C in a liquid medium (water, milk, broth, decoction, syrup) or in a saturated steam atmosphere.

Bonnet refrigeration display cases – designed for selling and storing chilled and frozen food products. Bonnet cases are divided into: bonnet islands, open bonnets, and glass-covered bonnets.

Bread slicer – a machine widely used in food service establishments, supermarkets, bakeries, and bread factories for slicing bread.

Burger press – designed to compress minced meat to the required thickness before thermal processing to form hamburger patties.

Business center – an establishment specializing in organizing and hosting congress events while providing hotel services exclusively for event participants.

C

Calibrating and sorting equipment – designed to sort food raw materials by quality, calibrate them by size, and sieve bulk products to remove foreign matter.

Capsule coffee machine – a coffee machine that uses pre-portioned coffee capsules for quick and consistent coffee preparation.

Cargo cart (warehouse cart) – a sturdy welded construction for transporting loads in trade enterprises, warehouses, construction organizations, and loading/unloading areas.

Cash register (fiscal device) – a hardware or software-based system that implements fiscal functions and is used for registering financial transactions when selling goods or services, including currency exchange operations.

Catering distribution line – installed to speed up and facilitate the serving process. It is used for short-term storage and distribution of ready meals, snacks, pastries, and beverages, as well as providing visitors with cutlery.

Catering thermal containers – high-quality stainless steel containers for transporting food, capable of maintaining temperature ranges from -40°C to +100°C.

Chamberless vacuum sealer – used for creating vacuum packaging in the food industry, ensuring long-term product storage and protection from oxidation, sunlight,

dust, etc.

Cheburek fryer (electric deep fryer for chebureks) – designed for mass production of chebureks, belyashi, pies, donuts, and other deep-fried foods.

Check printing device – designed for printing and issuing receipts and recording transaction details on a control tape.

Chiller tables – installed in food service production areas. The work surface is used for preparing dishes, while the refrigerated compartment stores ingredients or finished meals.

Chocolate dispenser – designed for mixing and serving thick chocolate and other hot beverages.

Circulating coffee brewing method – a method in which boiling water repeatedly circulates through ground coffee, achieving a high level of extraction.

Citrus juicers – designed for extracting juice from citrus fruits.

Classic professional coffee machine – can operate with both ground coffee and coffee beans (depending on the model). It may include a display, a water filter, a timer, and programs for adjusting grind quality, portion size, and other settings.

Cleaning trolleys – auxiliary equipment for transporting and moving cleaning tools.

Coin-operated payment mechanism – used for accepting money or its equivalents, verifying authenticity, and signaling vending devices for product dispensing. Invalid coins or counterfeits are rejected and returned.

Cold beverage dispensers – used for cooling and maintaining the temperature of cocktails, fruit and vegetable juices, lemonades, compotes, alcoholic and non-alcoholic beverages.

Cold storage display case – considered universal due to its wide temperature range (-5 to +5°C), allowing various products to be stored throughout their shelf life.

Cold zone of a deep fryer – an area below the heating elements with a temperature of 80–90°C, where food residues settle and do not burn.

Cold-smoking chamber – designed for processing meat, fish, vegetables, and semi-finished products using cold smoking methods.

Combination heating methods – sequential or parallel heating of products using

multiple techniques to reduce cooking time, improve product quality, and enhance process efficiency.

Combination refrigeration cabinets – universal units that maintain optimal temperature conditions for storing various food products, such as meat, fish, semi-finished products, culinary items, vegetables, and deli goods (-5 to +5°C).

Commercial chocolate or wine fountains – multi-tiered structures where melted chocolate or wine continuously flows for dipping fruits, pastries, or other treats.

Commercial electric skillets – thermal equipment for food service enterprises, used for frying, sautéing, baking, stewing, and simmering food directly on the heated surface.

Commercial frying pans – used for frying meat, fish, poultry, and other foods on a heated surface, as well as sautéing, stewing, and simmering.

Commercial ironing roller – used for high-quality ironing and final drying of laundered textiles. It consists of a rotating drum covered with heat-resistant fabric and a heated plate.

Commercial storage racks, shelves, and drying units – designed for stacking, storing, and drying kitchen equipment, cutting boards, and dishware in restaurants and catering establishments.

Commercial washing tables – used in professional kitchens, cafes, and supermarkets for washing dishes, kitchen tools, and food products.

Compression equipment – used in food establishments to remove liquid from solid materials and compact loose products.

Compressor – a device that extracts refrigerant vapor from the evaporator and compresses it before directing it to the condenser. It consists of a cylinder, piston, and electric motor.

Compressor refrigeration unit – a system consisting of four essential components; without any of them, artificial cooling would not be possible.

Condensation unit (condenser) – a device designed to cool refrigerant vapor and convert it into liquid. To speed up cooling, air is blown through the condenser using a fan, or water cooling is applied.

Contact grill – a simple-to-use professional device for fast food establishments and street vendors to prepare a variety of dishes.

Contact grill (press grill) – designed for cooking food by applying heat from both sides simultaneously using cast iron grilling plates. A drip tray is placed below to collect excess fat.

Continuous production line – a group of workstations assigned to manufacture one or a limited number of product types, with production carried out according to flow production principles.

Continuous production method – an organization of production processes based on principles such as differentiation, specialization, continuity, parallelization, rhythm, and proportionality.

Convection oven – an oven with forced movement of steam and air, ensuring uniform temperature distribution throughout the cooking chamber.

Conveyor or tunnel dishwasher – a high-capacity dishwasher capable of cleaning a large number of dishes in a short time while using minimal water.

Conveyor toaster – allows for processing large quantities of bread, croissants, or other baked goods, either in a horizontal or vertical toasting mode.

Cooker for corn – operates using the water bath principle to produce a large quantity of cooked corn in a short time.

Cooking equipment – provides thermal processing of food products in a liquid medium (fully or partially submerged) or in steam.

Cookware warming tables (electric stationary) – used in professional kitchens to heat serving dishes to temperatures between 30 and 85°C, preventing heat loss when serving hot meals.

Cutting equipment – used to process food products by slicing them into specific shapes, sizes, and textures using knives of different designs, including straight, curved, and disc-shaped blades.

D

Deep fryers – specialized cooking devices designed for frying food in large amounts of oil.

Deep fryers for sausages (hot dog boilers) – designed for cooking sausages and frankfurters and keeping them warm during service.

Defrosting cabinet – professional equipment for controlled defrosting of food products while maintaining their quality.

Dish-sorting tables – tables used for sorting and disposing of food waste. They have the same structural and functional properties as production tables but feature an opening (225mm in diameter) for collecting food waste in a bin underneath.

Dishwasher for large kitchen utensils – a device for washing large-sized kitchen equipment such as boilers, pots, and vats.

Dishwasher hood-type – designed for washing dishes in restaurants, including plates, glasses, trays, cutlery, and cookware.

Door locks – used for locking the cash register and its individual parts, resetting counter readings to zero, testing, and programming.

Doors for refrigeration chambers – applied for thermal insulation in refrigeration warehouses, production areas, and other facilities.

Dosing – the division of products into parts of equal geometric dimensions, weight, or volume without shaping.

Dosing and forming equipment – used during the preparation of portioned dishes and culinary products to dose individual components and shape them accordingly.

Dosing devices for sauces – an increasingly popular piece of electromechanical equipment used in restaurants, stores, cafés, and street food businesses.

Dough mixer (planetary mixer) – designed for mixing and kneading dough with various consistencies.

Dough mixers – professional electromechanical equipment designed for automated dough kneading in bakery and confectionery production.

Dough sheeter (dough rolling machine) – used to flatten dough to the required thickness for pizza, pastries, bread, and other baked goods.

Drip coffee maker – a coffee machine that brews coffee by slowly dripping hot water through ground coffee.

E

Electric barbecue grill – a professional stainless-steel appliance with a brick heating element for grilling meat, fish, and vegetables.

Electric confectionery oven – designed for baking small bread and pastry items.

Electric frying pan industrial – multifunctional thermal equipment widely used in public catering kitchens, suitable for frying, sautéing, stewing, and steaming meat, vegetable, and fish dishes in large quantities.

Electric frying pans (universal heat treatment appliances) – used for frying, sautéing, baking, stewing, and other thermal processing methods.

Electric griddle – a universal device for frying, stewing, boiling, and reheating food.

Electric kettles – appliances designed for heating drinking water, primarily made of plastic or metal to prevent burns and retain heat.

Electric ovens – universal thermal equipment used in pastry and hot food sections of food enterprises.

Electronic cash registers (ECR) – transaction recorders that allow pre-programming item names, prices, and quantities while printing receipts and reports.

Electronic control and measuring devices – equipment used for monitoring working conditions such as pressure, temperature, and humidity within the chamber.

Energy-efficient induction cooktop – a kitchen electric stove that heats metal cookware using induced eddy currents generated by a high-frequency magnetic field.

Equipment for crushing – machinery designed to reduce particle sizes by crushing without assigning a specific shape.

Equipment for frying pancakes – designed for making all types of pancakes and fritters, available with one or two frying surfaces, with drawers for storing finished pancakes and warming plates.

Evaporator – a device resembling a coiled finned-tube heat exchanger in which a refrigerant boils at low temperatures by absorbing heat from the surrounding environment.

F

Fast-freezing cabinet – equipment for ultra-fast freezing of food products,

preserving nutrients and preventing bacterial growth.

Filling machine for sausages – fills natural (intestine) or artificial (polyethylene, etc.) casings with minced meat, forming various types of sausages (boiled, smoked, dry-cured) as well as casing-free sausages.

Finishing (refining) – additional grinding of a previously pureed mixture by passing it through a sieve with hole diameters of 0.4–0.6 mm.

Fiscal memory – a storage device in a cash register that records and stores financial transaction data, preventing unauthorized changes or deletions.

Food chopper (cutter) – a professional multipurpose electric machine for finely chopping food, including minced meat.

Food pressing equipment – used in food establishments to extract liquids from solid ingredients and compress bulk products.

Food processing tables – specialized work tables made from environmentally safe materials, designed for various food processing tasks.

Food processors – designed to significantly ease labor in professional kitchens by combining the functions of a mixer, grinder, vegetable cutter, and more.

Food processors (universal kitchen machines) – multifunctional devices that include a motor base and interchangeable attachments for various food preparation tasks. Also known as "processors" abroad.

Food warmers with cup heating function – designed to keep cups warm for serving espresso, maintaining the beverage's optimal temperature.

Free-standing and modular refrigeration chambers – used in food service and retail for storing food supplies for 1 to 5 days. They accommodate a wide variety of products in moderate quantities.

Freestanding warmer (electric bain-marie) – used for short-term storage and serving of hot dishes, keeping soups and side dishes warm.

Freezers for soft serve ice cream – machines used to prepare soft-serve ice cream by simultaneously mixing ingredients, incorporating air, and freezing the liquid mixture to -4 to -8°C.

Freezing process (aeration and freezing) – the process of whipping and partially

freezing an ice cream mixture to introduce air and create a smooth texture.

Freight flow – the quantity of cargo (in physical measurement) transported in a specific direction or through a certain point within a unit of time.

Freon refrigerants – halogenated hydrocarbons derived from saturated hydrocarbons by replacing hydrogen atoms with fluorine, chlorine, or bromine atoms. Chemically inert and non-explosive.

Front-loading dishwashers – allow washing plates of various diameters (20–32 cm) and include detergent and rinse aid dispensers, a water heating tank, and a backflow prevention valve.

Fryer hot zone – the zone with a temperature of 180°C, located above the heating elements.

G

Garnish cooking appliances – including pasta cookers, pasta boilers, porridge cookers, and rice cookers, designed for cooking pasta, rice, vegetables, meat, dumplings, and other side dishes in a special mesh basket. Electric cookers can also be used for boiling water.

Gas burner – a heat-generating device that mixes air with gas and ignites it to create a controlled flame.

Gas discharge display (also known as a plasma screen) – a monitor that displays information using phosphor luminescence under the influence of ultraviolet radiation produced by an electric discharge in ionized gas (plasma).

Gas stove – a cooking appliance that operates on natural gas. It can use city gas distribution networks or liquefied gas from cylinders with a regulator.

Gastronomic container trolleys – carts designed for intra-kitchen and inter-kitchen transportation, as well as for delivering standard gastronomic containers from the kitchen to serving lines.

Granitor – equipment for preparing chilled desserts such as "fruit ice," made from fruit purees, juices, syrups, low-alcohol beverages, etc.

Grill salamander (professional grill) – used for reheating or preparing hot appetizers, toasts, open sandwiches, pizzas, and meat or vegetable dishes with a

golden crust.

Grilling surfaces – allow for rapid cooking and frying of vegetables, fish, and meat dishes, with or without the use of oil.

H

Hamburger press – a device used to press ground meat into uniform patties before cooking.

Hamburger press – designed to compress ground meat into uniform patties for further cooking.

Handwashing station – a designated sink area in a professional kitchen for maintaining hygiene.

High-capacity steam kettle – operates by injecting steam into a steam-water jacket to cook food.

Hot air steam ovens – designed for baking, roasting, and steaming meat, fish, vegetables, and bakery products while conserving nutritional properties.

Hot chocolate machine – a device intended for preparing hot chocolate, tea, coffee, mulled wine, hot milk, and other beverages.

Hot plate (cooktop burner) – the working surface of kitchen stoves used for cooking.

Hydraulic washing method – the action of a water jet from the water supply network on contaminants.

Hydromechanical washing method – a washing method that ensures the simultaneous action of water and the working parts of washing machines.

Hydrothermal processing (boiling) of food – thermal processing that involves the impact of temperature and heat transfer medium on food.

I

Ice cream display freezer – manufactured with panoramic tempered glass for optimal viewing. The temperature range is maintained between -15°C and -25°C , ensuring the preservation of taste.

Ice cream production equipment – designed to produce various types of hard ice cream, including gelato, sorbet, and frozen yogurt.

Ice crusher – a professional bar appliance used to crush ice into fine shards for preparing alcoholic and non-alcoholic cocktails.

Ice maker – a device used for large-scale ice production in restaurants, hotels, and retail businesses.

Induction heating process – occurs when conductive materials are placed in a variable electromagnetic field, where eddy currents (Foucault currents) generate heat, warming the metal bottom of a container.

Industrial citrus juicer – a universal machine for extracting juice from vegetables, fruits, and citrus.

Industrial dough press (pizza press) – designed for forming round pizza bases (crusts) of various sizes and thicknesses, with pre-baking and further transfer to a pizza oven.

Industrial food sifting (sieve classification) – a process for separating granular materials into different fractions based on particle size by passing them through one or more sieves.

Industrial food slicers – devices for cutting products into slices of a predetermined thickness, used in meat processing, cheese processing plants, restaurants, supermarkets, and culinary establishments.

Industrial meat grinder – a multifunctional electromechanical device that simplifies processing meat and fish.

Industrial meat tenderizer (tenderizer) – softens meat fibers using multiple fine cuts, making it suitable for steaks and cutlets, similar to a meat mallet.

Industrial meat-processing tables – specialized tables designed for the cutting and further processing of meat.

Industrial pizza tables – essential furniture for food service establishments that include pizza on their menu.

Industrial racking systems – practical elements used in commercial kitchens for organizing kitchen tools and equipment.

Industrial refrigeration units – equipment used for chilling and preserving food products to extend their shelf life.

Industrial robotic machine – an automatic programmable machine used in production processes to perform movement-based functions similar to human labor, including handling and assembling.

Industrial waste sorting tables – designed for waste collection in professional kitchens, featuring openings for easy waste disposal.

Infrared (IR) heating energy – generated in food products during the transition of electrons to different energy levels and through vibrational and rotational motion of atoms and molecules.

Invention – a technical solution in any field of industry that is new, inventive, and industrially applicable. An invention can be a device, method, substance, or process.

IP telephony (VoIP) – a technology that enables voice and sometimes video transmission over IP-based networks, such as the Internet, using digital compression methods.

J

Juice dispenser – used for mixing, cooling, and dispensing fresh juices and juice-based beverages.

K

Kitchen auxiliary storage – designated areas for storing serving utensils, packaging materials, and cleaning supplies in restaurants.

Kitchen exhaust hood – a ventilation device used in food service kitchens to remove smoke, steam, and cooking odors.

Kitchen lift (freight elevator) – a lifting mechanism used in food service establishments for vertical transportation of goods, dishes, and ingredients.

Kitchen sink or hand-washing station – designed for handwashing and maintaining hygiene standards for staff in professional kitchens, cafeterias, and food service establishments.

Kitchen trolleys (serving carts) – used for transporting dishes, food products, beverages, and tableware in restaurants and catering establishments.

Kitchen wall cabinets – neutral kitchen furniture designed for storing and organizing food, dishes, and utensils.

L

Large refrigeration tables for restaurants – essential equipment that provides optimal storage conditions for food products while also serving as a workspace.

Lever system – a system of levers. The load-bearing levers are designed to receive the weight of the item being weighed and transfer the force to an intermediate mechanism and then to the weight indicator.

Lift safety door locks – installed on elevator shafts and allow doors to open only when the elevator cabin is present.

Liquid salt-based refrigerants – solutions such as brine and ethylene glycol, which remain liquid at low temperatures and serve as cooling agents.

Locking devices for refrigeration chambers – secure doors to ensure proper insulation and food preservation.

M

Machine failure – a partial or complete loss of machine functionality.

Maintenance accessibility (serviceability) – a set of measures ensuring access to machine components and parts for technical servicing and maintenance.

Maintenance-free conveyor dishwasher – a multi-operational machine designed for washing, rinsing, and sterilizing dishware in a continuous cycle.

Measuring equipment – used for determining product weight and volume in food service and retail establishments.

Meat cutting tables – specifically designed for cutting and processing meat in professional kitchens.

Meat grinder cutting tool – consists of a screw with decreasing pitch towards the cutting area, a stationary perforated plate, rotating knives, and fixed knife grids.

Meat saw (gastronomic saw) – used in meat production for cutting large pieces of meat and fish, including those with bones.

Mechanical weighing devices – scales based on the principle of comparing an object's weight with a reference weight using levers and indicators.

Microprocessor-controlled brewing unit – an advanced system for optimizing coffee extraction in professional coffee machines.

Microwave oven – an electrical appliance designed for quickly heating, cooking, or defrosting food using high-frequency electromagnetic waves.

Microwave ovens (commercial) – used in food service establishments for quickly reheating, preparing, or defrosting food.

Mid-level repair – a type of repair involving partial disassembly, major servicing of components and mechanisms, replacement of worn-out parts, reassembly, adjustment, and testing under load conditions.

Mini refrigerator – used in hotel rooms and restaurants for storing small amounts of food and beverages.

Mixing and grinding equipment – machinery designed to mix and grind materials into uniform masses.

Mixing and kneading equipment – mechanical devices designed for evenly combining ingredients to achieve a uniform mass.

Modular refrigeration chamber – a disassemblable and reassemblable structure made of sandwich panels, designed to maintain a controlled temperature using refrigeration units.

Modular refrigeration units – designed for short-term storage of chilled or frozen products, assembled from standardized panels.

Money counter and cash register memory device – an electronic component that tracks sales revenue and operations using control and operational summation counters.

Multi-function grilling system – a combination device for grilling meat, fish, and vegetables, featuring multiple cooking surfaces.

Multifunctional bakery oven – a unit designed for baking, roasting, and stewing using heated air, steam-air mixtures, fats, or sauces at temperatures between 150°C and 300°C.

Multifunctional food processors – capable of performing various tasks such as slicing, grating, kneading dough, and blending.

Multi-operation machines – perform technological processes consisting of several operations. For example, continuous dishwashers perform washing with hot water

and detergent, preliminary rinsing, final rinsing, and sterilization.

Multi-purpose machines – perform multiple technological operations using actuators or working tools that can be alternately attached to the drive.

N

Neutral workbenches (stainless steel kitchen tables) – designed for preparing food in commercial kitchens, offering both a workspace and storage functionality.

Non-contact infrared thermometer – measures surface temperature without direct contact, useful in food safety and preparation.

Non-stop maintenance repair – involves replacing and restoring worn parts and adjusting mechanisms while keeping the equipment in operation.

O

Open heating elements – include ceramic spiral, exposed spiral, spiral in beads, or quartz tube, allowing air to freely contact the heating surface.

Open-flame gas grill – a cooking device that uses an open flame to cook food, commonly found in barbecue restaurants.

Operational reliability – characterized by the ratio of the average number of machines that failed within a specific time to the total number of machines.

Oven proofing cabinet – used in bakeries, mini-bakeries, and fast-food restaurants to proof fresh or frozen dough-based products before baking.

P

Packaging containers (food storage bins) – used for transporting and storing products while protecting them from damage and spoilage.

Packaging sealers – convenient devices in the packaging equipment series that allow sealing bags and pouches made of polypropylene, polyethylene, or laminated paper.

Pancake griddles – designed for making all types of pancakes and crepes. They feature one or two frying surfaces and are equipped with pull-out drawers for storing prepared pancakes and warming plates.

Partial boiling (simmering) – a cooking method where food is prepared in a small amount of liquid (water, milk, broth).

Pasta cooker – an appliance designed for cooking pasta, rice, and vegetables in

specialized mesh baskets.

Pasta cooker (pasta boiler) – designed for simultaneously cooking various types of pasta while maintaining product compatibility.

Pastry food warmer (countertop bain-marie) – designed for maintaining the temperature of baked goods such as pies, sausages, and burgers.

Pizza dough press (pizza press) – designed for shaping pizza dough into round crusts of various sizes and thicknesses, with pre-baking functionality before final baking.

Pizza ovens – specialized high-temperature ovens used in Italian restaurants, pizzerias, and fast-food establishments.

Plate transport trolleys – carts designed for transporting and storing plates, as well as for natural drying.

Pressure and vacuum cooking – pressure cooking is performed in special autoclave kettles, while vacuum cooking takes place in vacuum apparatuses.

Printing device (thermal receipt printer) – a component of a point-of-sale (POS) system that prints receipts and transaction records.

Printing unit (printer) – designed for printing cash receipts, control tapes, and reports, with or without memory clearing.

Processing cycle structure – defines the sequence of maintenance and repair operations in professional kitchen equipment.

Processing equipment for vegetable cutting – an essential tool for professional kitchens, designed for slicing, chopping, and dicing vegetables and fruits.

Production efficiency of an automatic production line – the primary performance parameter (standard) of an automated production line, calculated based on the output of the final (end-processing) machine.

Professional blender – used in bars, cafes, and restaurants for quick and high-quality preparation of fruit or vegetable smoothies and for grinding soft food products. A professional blender can continuously process large volumes of ingredients in a short time.

Professional coffee machine display – an electronic screen that provides

information for baristas or cooks during coffee preparation.

Professional dishwashers (specialized models) – designed for washing only one type of dishware, commonly used in large-scale catering facilities.

Professional dishwashing equipment – designed for washing tableware, glassware, and cooking utensils using hydraulic, hydrodynamic, or hydromechanical methods.

Professional dishwashing tunnel section – a conveyor-based cleaning system with a tunnel structure that includes an upper cover, conveyor belt, and three access doors.

Professional garment washing machine – features an advanced spin system and intelligent wash cycle monitoring.

Professional ironing rollers – used for high-quality ironing and final drying of laundered textiles in commercial laundry facilities.

Professional microwave ovens – used in commercial kitchens for fast reheating, cooking, and defrosting food using electromagnetic waves.

Professional soup kettles – electric heating equipment used in food service establishments for keeping soups and broths warm.

Professional stainless steel cabinets (work cabinets) – combine the functions of work surfaces with storage space for kitchen inventory.

Professional toaster (industrial toaster) – used in restaurants and cafes for quickly heating or toasting bread, making hot sandwiches, and preparing crispy snacks.

Pulverizing process (grinding) – involves breaking down food products into smaller parts through mechanical forces without assigning a specific shape.

R

Refrigerant receivers – specialized containers used to store excess refrigerant in cooling systems, helping regulate cooling capacity.

Refrigerated cabinets – designed for food storage and display, featuring a cooling compartment and a compressor unit, which may be positioned above or below the storage section.

Refrigerated counter – used for keeping pre-prepared ingredients cold in commercial kitchens.

Refrigerated counters – used for displaying, storing, and selling frozen or chilled

products.

Refrigerated display case – used for storing and showcasing chilled food products in supermarkets and restaurants.

Refrigerated display cases – designed for displaying and selling perishable goods, available in self-service and assisted-service models.

Refrigerated islands (multi-level refrigeration units) – vertical open-fronted display cases with multiple shelves, used for presenting and selling chilled products such as dairy, deli items, fruits, and vegetables.

Refrigerated workstations – combined storage and preparation surfaces designed for professional kitchens to optimize space and efficiency.

Refrigeration cycle – the complete process during which a refrigerant absorbs and dissipates heat to maintain low temperatures.

Refrigeration split system – a specialized refrigeration unit designed to maintain a specific temperature in modular cold storage rooms or freezers.

Refrigeration split systems – specialized cooling systems used in modular refrigeration and freezing chambers, consisting of two connected units.

Refrigeration zone for vertical storage – an area within a commercial kitchen dedicated to storing chilled ingredients and semi-finished products.

Reliability of work – the ability of a machine to perform its designated functions within specified parameters throughout its service life.

Restaurant inventory and equipment – all machinery, appliances, utensils, and tools that come into direct contact with food during production and distribution.

Rice cooker – a kitchen appliance used for cooking rice, often with additional functions such as pressure cooking, slow cooking, steaming, and baking.

Rotisserie grill – professional equipment for evenly roasting meat on a rotating spit.

S

Safety locking system for cash registers – prevents unauthorized access and allows resetting counters, testing, and programming.

Salt-based cooling solutions – brines and single-component substances with low freezing points used as coolants in refrigeration systems.

Sandwich panels for refrigeration units – widely used for building large refrigerated warehouses or modular cold rooms. High-quality sandwich panels provide excellent airtight insulation.

Sanitization equipment – devices for ensuring food safety by sterilizing utensils and surfaces.

Scales – a device used to determine the weight of an object by comparing it with a standard unit of mass (gram, kilogram, ton).

Sealing machines – packaging devices designed for sealing plastic, polypropylene, or laminated paper bags and pouches during the packaging process.

Serving trolleys – carts designed for moving products, prepared dishes, beverages, and tableware in restaurant dining areas and for transporting dirty dishes to the washing station.

Shawarma grill machine – designed for simple, fast, and economical preparation of shawarma. The meat is cooked on a continuously rotating skewer, evenly roasted by heating elements, preserving its beneficial properties and achieving a unique taste.

Shock freezing technology – an industrial freezing method that rapidly reduces food temperature, preserving the quality, texture, and nutritional value of meals and semi-finished products.

Side-by-Side refrigerators – large-capacity refrigerators with a side-by-side design, where the fridge and freezer compartments are positioned next to each other.

Slicing process – a method of cutting food into uniform portions or specific shapes using straight, curved, or disc-shaped blades.

Smokehouse chamber – used for hot and cold smoking of meat, fish, and other food products.

Soft ice cream display freezer – features panoramic tempered glass for an ideal view. The temperature range is maintained between -15 to -25°C, ensuring product quality preservation.

Soft-serve ice cream freezer – designed for producing soft ice cream, featuring a storage compartment and precise temperature controls.

Sorting and calibration equipment – used for sorting raw materials by quality, size,

and purity.

Soup cookers (boiling appliances) – devices designed for cooking at both atmospheric and high pressures.

Soup warmers (electric) – thermal equipment used to store and maintain soups, broths, and porridges at serving temperatures.

Split refrigeration system – a specialized refrigeration setup that maintains a designated temperature in modular cooling or freezing chambers, consisting of two units connected by copper tubing.

Steam convection ovens (combi ovens) – combine the functions of an oven, griddle, and steamer, allowing for baking, roasting, steaming, and reheating.

Steam cooking equipment (steam boilers) – used for steaming meat, fish, and vegetables, as well as for reheating prepared meals.

Steaming – cooking food in saturated steam without direct contact with boiling water.

Storage and loading unit – designed for receiving and temporarily storing semi-finished products and goods.

Storage facilities (warehouses) – buildings and premises used for receiving, storing, and distributing food products, supplies, and equipment.

Storage shelves, racks, and drying units – used for stacking and drying kitchen tools, boards, and dishware in food service establishments.

Surface heating method – heat is transferred to the center of the product through conduction and convection by applying heat to its external surface.

T

Tabletop and industrial hot dog boilers – designed for quickly cooking sausages and frankfurters on a commercial scale.

Technological machine (processing machine) – consists of a power source, transmission, and working mechanisms that interact to perform a specific function.

Temperature display unit – a monitoring device used in refrigeration systems to ensure optimal storage conditions.

Thermal cycle of a machine – the duration of a complete food processing operation

from start to finish.

Thermal processing (culinary heat treatment) – the application of heat to food products using liquid, steam, fat, or radiation.

Thermal processing equipment – used for heating, boiling, frying, and steaming food products.

Trolley carts for serving and clearing dishes – used in restaurants and catering establishments for transporting food, beverages, and tableware.

Tumbler warmers (thermal food transport containers) – designed to keep cooked meals at optimal serving temperatures.

Tunneling dishwashing machine – a conveyor-based dishwasher designed for high-volume cleaning in food service operations.

U

Universal dishwashers – professional machines designed for washing multiple types of tableware, suitable for small restaurants.

Universal heat appliances – capable of performing almost all types of culinary heat treatments, including reheating dishes.

V

Vacuum cooking equipment ("Sous Vide") – specialized appliances that cook food at low temperatures, preserving its nutrients and vitamins.

Vacuum packaging machine – specialized packaging equipment used for vacuum-sealing food products to extend their shelf life.

Vacuum packing system – specialized equipment used for vacuum-sealing food to extend its shelf life.

Vacuum sealers – specialized packaging equipment for vacuum packaging, primarily used for food storage.

Vegetable peeling machine – a device designed to quickly and efficiently peel potatoes and other root vegetables.

Vertical communication zone – consists of the elevator shaft, stairways, and corridors leading to other facility areas, ensuring safe and convenient access.

Vibrating sieve – designed for sifting, aerating, and loosening flour, sugar, salt, and

ground grains.

Vibratory sifters – used for sieving, aerating, and loosening flour of all types, crushed grains, sugar, and salt.

Vortex steam oven – an industrial oven that utilizes steam for cooking and sterilization.

W

Waffle maker – a device for baking waffles. Modern waffle makers, available for both household and industrial use, operate using electric heating and are often called electric waffle makers.

Washing sink – professional equipment used in public catering facilities, medical institutions, laboratories, production workshops, and other sectors.

Water heating equipment – used for heating and boiling water for various needs in food establishments.

Water steam cookers – devices that steam food by direct exposure to saturated steam.

Water-heating equipment – used for heating and boiling water in food service establishments.

Weighing equipment – used to determine the mass of goods (cargo) in food establishments, retail, and other industries.

Weighing platform for commercial scales – a platform made of aluminum or stainless steel, usually rectangular, with support elements that transmit the weight force to the load-bearing levers.

Weight indicator display – a device used in weighing equipment to visually present measurement results.

Whisking and blending equipment – professional-grade blenders and mixers used in restaurants, bars, and cafés.

Wine cabinet – used in bars and restaurants for storing, displaying, and serving wine.

Wine storage cabinets – provide ideal storage conditions for wine by maintaining specified temperature and humidity levels. These cabinets have transparent doors and special racks for positioning wine bottles at an angle.

Worktop chilling unit – a refrigeration unit integrated into a work surface for keeping ingredients cool while preparing dishes.

CHAPTER 7. ETHNIC CUISINES

A

Antipasto – an Italian appetizer served before the main course, typically consisting of cured meats, cheeses, olives, pickled vegetables, and bread.

Arepa – a traditional cornmeal patty popular in Colombia and Venezuela, which can be filled with various ingredients such as cheese, meat, or avocado.

Asado – a traditional grilled meat dish, especially popular in Argentina and Paraguay, often served with chimichurri.

B

Barbacoa – a method of cooking meat through slow roasting or steaming in a pit covered with hot coals, originating from Mayan cultures.

Biryani – a dish of aromatic basmati rice cooked with spices, meat, fish, eggs, or vegetables, popular in India and South Asia.

Bissap – a beverage popular in West Africa, made from dried hibiscus flowers, known for its vibrant red color and refreshing tart flavor.

Bobotie – a South African casserole made from spiced minced meat, usually beef or lamb, combined with fruits like raisins or apricots, topped with an egg-based custard and baked until golden.

Bouillabaisse – a traditional Provençal fish stew from Marseille, featuring various types of fish and seafood, flavored with garlic, tomatoes, olive oil, and spices.

Bruschetta – an Italian appetizer consisting of toasted bread rubbed with garlic and drizzled with olive oil, often topped with tomatoes, basil, and other ingredients.

C

Cabello de ángel – a traditional dessert made from sweet pumpkin pulp, popular in Caribbean countries.

Ceviche – a dish made from raw fish marinated in lemon or lime juice with chili

peppers, onions, cilantro, and other ingredients, popular in Latin American countries, particularly Peru.

Chimichurri – an Argentine sauce made with parsley, garlic, olive oil, and vinegar, used as a condiment for grilled meat.

Churros – Spanish fried dough sticks, sprinkled with sugar and usually served with hot chocolate or coffee.

Cocada – a sweet dessert made from coconut, condensed milk, and sugar, popular in South American countries.

Couscous – a North African dish made from small granules of processed wheat (semolina), steamed and served with stewed meat, vegetables, or sauce.

Croissant – a French pastry made from laminated dough in a crescent shape, known for its buttery layers and crisp texture.

Culinary festivals – events dedicated to celebrating and promoting local cuisine, products, and culinary traditions, fostering gastronomic tourism development.

Culinary globalization – the process of spreading and intermingling different culinary traditions worldwide, leading to new gastronomic trends and enriching national cuisines.

Culinary identity – the set of gastronomic characteristics that define a specific culture or community, reflecting its history, traditions, and social practices.

Cultural integration – the process of interaction and merging of different cultural groups in a shared social space, resulting in the formation of new cultural norms and values.

E

Elote – a Mexican street food dish consisting of boiled or grilled corn on the cob, coated with mayonnaise, cheese, lime juice, and spices.

Empanada – a pastry filled with meat, vegetables, or fruit, popular in many Latin American countries.

Ethnic cuisine – the culinary traditions and dishes characteristic of a specific ethnic group, reflecting their cultural heritage and historical development.

F

Falafel – fried balls or patties made from ground chickpeas or fava beans mixed with onions, garlic, herbs, and spices, popular in the Middle East.

Family Traditions – a set of customs, rituals, and behaviors passed down through generations within a family, forming its unique cultural identity.

Fasting – voluntary abstention from certain types of food and drink for a specified period, often for religious or spiritual reasons, promoting self-discipline and spiritual growth.

Fattoush – a Lebanese salad made with a mix of vegetables such as tomatoes, cucumbers, and radishes, with pieces of toasted or fried bread, dressed with olive oil and lemon juice.

Feijoada – a traditional Brazilian dish of black beans, meat (usually pork), garlic, onions, and spices.

Fermented Foods – food products obtained through controlled microbial growth and fermentation, enhancing their flavor, aroma, and nutritional properties.

Festive Dishes – special meals prepared and consumed during holidays and celebratory events, reflecting the cultural traditions and customs of a community.

Flavor Profile – the combination of tastes and aromas characterizing a dish or cuisine, reflecting the ingredients and cooking techniques used.

Fondue – a Swiss dish consisting of melted cheese into which bread pieces are dipped; there are also variations with chocolate or oil for cooking meat.

Fresh Pasta (Pasta Fresca) – freshly prepared Italian pasta made from flour and eggs, not dried before cooking.

Fufu – a traditional West African dish made by boiling and pounding starchy root vegetables such as yam, cassava, or plantains into a smooth, elastic mass; usually served with soups or sauces.

G

Garam masala – a blend of ground spices widely used in Indian cuisine, typically including coriander, cumin, cardamom, black pepper, cinnamon, cloves, and nutmeg.

Gastronomic heritage – the collective culinary traditions, recipes, and practices

passed down through generations, reflecting a nation's identity and historical experience.

Gastronomic routes – tourist trails designed to explore the culinary traditions and local products of a specific region.

H

Halal – an Islamic term denoting permissible actions or substances, particularly foods, that comply with Sharia law and are acceptable for Muslims.

Historical influences – events and processes from the past that have shaped the cultural, social, and economic aspects of a society.

Horchata – a refreshing beverage made from rice, cinnamon, and sugar, popular in Mexico.

Hummus – a paste or dip made from pureed chickpeas, tahini (sesame paste), lemon juice, and garlic, popular in the Middle East.

I

Injera – an Ethiopian and Eritrean flatbread made from fermented teff flour, known for its spongy texture and used as a base for serving various dishes.

J

Jollof rice – a popular West African dish of rice cooked with tomato sauce, onions, peppers, and spices, with variations in countries like Nigeria, Ghana, and Senegal.

K

Kashrut – a system of Jewish dietary laws that governs which foods are permitted (kosher) for consumption and how they must be prepared.

Kosherness – the set of Jewish dietary laws regulating permissible foods and their preparation methods according to Kashrut rules.

L

Labneh – a soft cheese or thick yogurt made by straining yogurt to remove whey, popular in the Middle East.

Local gastronomy – the collective culinary traditions and dishes unique to a particular locality or region, reflecting its distinctive cultural heritage.

Local ingredients – food products grown or produced in a specific geographic area,

reflecting its unique natural and cultural features.

M

Mafé – a West African stew made from meat or fish cooked in a thick peanut-based sauce, often with added vegetables and spices.

Manakish – a traditional Lebanese flatbread typically topped with a mix of za'atar (spice blend), cheese, or meat, and baked in an oven.

Masoor dal – a dish in Indian cuisine made from red lentils, flavored with spices such as turmeric, cumin, and garlic.

Mediterranean Diet – a dietary pattern typical of Mediterranean countries, including high consumption of olive oil, fruits, vegetables, grains, moderate consumption of fish and poultry, low consumption of red meat, and moderate wine consumption with meals.

Meze – an assortment of small appetizers or dishes served as a starter or main course in Middle Eastern, Balkan, and Eastern Mediterranean cuisines.

Migration influences – changes in a society's social, economic, and cultural spheres caused by the movement of people between regions or countries.

Mole – a Mexican sauce made from a mixture of chili peppers, spices, nuts, chocolate, and other ingredients, used as a condiment for meat dishes.

P

Pan de yuca – bread made from cassava (yuca) and cheese, popular in the Andean region countries.

Piri-Piri – a spicy sauce or marinade made from chili peppers of the same name, mixed with garlic, lemon, vinegar, and oil; popular in Southern African and Portuguese cuisines.

Pisco – a grape brandy produced in Peru and Chile, known for its clean taste and use in cocktails.

Preservation of identity – the process of maintaining and reproducing unique cultural, national, or personal characteristics amid external influences and changes.

Pupusa – a traditional Salvadoran dish: a thick corn tortilla filled with cheese, meat, or beans and cooked on a griddle.

Q

Quesadilla – a Mexican dish consisting of a wheat or corn tortilla filled with cheese and sometimes other ingredients, grilled to a golden crisp.

R

Regency Cuisine – a style of British cooking popular during the Regency era (1811–1820), characterized by French influences and the use of exotic ingredients.

Regional Features – distinct cultural, linguistic, culinary, and traditional traits characteristic of a particular geographical region, distinguishing it from others.

Regional Wines – wines produced in specific geographical regions, reflecting unique terroir characteristics and local winemaking traditions.

Religious Influences – the impact of religious beliefs and practices on culinary traditions, ingredient choices, and cooking methods across cultures.

Religious Restrictions – limitations or prohibitions established by religious traditions regarding certain actions, behaviors, or consumption, aiming at spiritual purification and moral improvement.

Rice Culture – a set of agricultural practices, traditions, and social aspects associated with the cultivation and consumption of rice in different parts of the world.

Risotto – an Italian dish of rice cooked in broth to a creamy consistency, often with the addition of wine, onions, Parmesan cheese, and other ingredients.

Ritual Meals – food consumption linked to religious or cultural rituals and ceremonies, where the choice of dishes and their manner of consumption hold symbolic significance.

S

Sacred Food – foods or dishes that hold religious or spiritual significance and are used in rituals, ceremonies, or celebrations, symbolizing the divine.

Seasonal Ingredients – the use of ingredients in cooking that are available and of the highest quality during a particular season, preserving traditional flavors and promoting ecological sustainability.

Shakshuka – a dish consisting of eggs cooked in a sauce of tomatoes, peppers, onions, and spices, popular in North Africa and the Middle East.

Spices and Seasonings – aromatic substances of plant origin used in cooking to give dishes a specific flavor and aroma.

Street food – ready-to-eat foods and beverages sold in public places, often from mobile stalls or food trucks.

Strudel – a pastry of Austrian origin consisting of thin dough wrapped around a filling, usually apples, raisins, cinnamon, and sugar.

T

Table culture – the traditions and customs related to organizing and conducting communal meals, reflecting social relationships and etiquette of a particular community.

Tagine – a North African dish named after the clay pot with a conical lid in which it is cooked; typically consists of meat or fish, vegetables, and spices, slow-cooked to tenderness.

Tamale – a dish made of corn dough wrapped in corn or banana leaves and steamed; fillings may include meat, vegetables, or sweet ingredients.

Tandoori – a cooking method using a clay oven called a tandoor at high temperatures; also refers to dishes marinated in yogurt and spices and cooked in such an oven.

Tapas – small appetizers or portions of food originating from Spain, usually served with drinks in bars; may include olives, cheeses, seafood, and other dishes.

Tartiflette – a traditional French dish from the Savoy region, consisting of potatoes, Reblochon cheese, onions, and bacon baked together.

Tea Traditions – cultural practices and rituals related to tea consumption, varying by region and historical context.

Terroir – the combination of natural conditions (soil, climate, terrain) and human factors influencing the characteristics of agricultural products, particularly wine. The concept of terroir is credited to French geographer Roger Dion.

Tostones – twice-fried green plantains, popular in the Caribbean and Latin America.

Traditional Recipes – established methods of preparing dishes that have developed within a culture or region and are preserved over time, reflecting local customs and

tastes.

Transformation of Traditions – the process of change and adaptation of cultural practices and customs influenced by time, social, economic, and political factors.

V

Vegetarian traditions – cultural practices and customs associated with the consumption of plant-based foods, often with religious, ethical, or environmental motivations.

W

Winemaking – the process of growing grapes and producing wine, which includes harvesting, fermentation, aging, and bottling.

CHAPTER 8. MARKETING IN THE RESTAURANT BUSINESS

A

Advertising Campaign – a series of marketing activities designed to attract customer attention and stimulate sales.

Aesthetic comfort – the subjective feeling of harmony, satisfaction, and emotional pleasure that arises from perceiving an aesthetically appealing environment. This concept encompasses the complex impact of external factors such as color, lighting, textures, shapes, sounds, smells, and the overall style of the space, which create positive emotions, promote relaxation, and foster a favorable atmosphere.

Affective aspect (feelings) – is the emotional component of perception, decision-making, and human behavior, influencing reactions and attitudes toward a particular object, brand, product, or service. In the context of marketing and the restaurant business, the affective aspect plays a key role in shaping the consumer experience. Positive emotions triggered by the atmosphere, service, taste impressions, or interior design can stimulate customer loyalty and encourage repeat visits. This aspect is closely linked to the cognitive (rational) and behavioral components of consumer behavior. It affects customer satisfaction, their willingness to recommend the establishment to others, and their emotional attachment to the brand. For example, the

smell of freshly baked bread in a restaurant can evoke feelings of comfort, while a stylish interior with dim lighting can create a romantic atmosphere, which forms a specific emotional state in guests and encourages them to stay longer. The affective aspect is widely used in marketing strategies, particularly in neuromarketing, where companies study how to evoke the right emotions and associations in consumers to increase sales and strengthen brand identity.

Affiliate marketing – is a strategy of cooperation with partners (bloggers, other establishments, or delivery services) who earn rewards for attracting new customers. The partner receives a commission or incentive based on the number of leads or sales generated through their efforts.

Aromamarketing – the use of specific scents in a restaurant to create a pleasant atmosphere and stimulate appetite.

Aroma-merchandising – the creation of a pleasant aroma that enhances appetite and encourages the ordering of specific dishes. For example, cafes may use the scent of freshly ground coffee, while bakeries may use the smell of baked goods.

Atmosphere and Design – the alignment of the interior, musical arrangement, and overall ambiance with the restaurant's concept. For example, a French bistro with vintage furniture, old posters, and French music creates a more authentic experience for guests than a place that simply uses the name "bistro" without the corresponding setting.

Audio-merchandising – the impact of background music on the perception of a restaurant's atmosphere and customer behavior. For example, in fast food restaurants, fast-paced music is played to encourage quick ordering and vacating of seats, while in fine dining restaurants, slow instrumental music helps to relax guests and promote a longer stay.

Authenticity – the degree to which a restaurant aligns with a particular cultural tradition, concept, or style, helping to create a unique atmosphere and attract a specific target audience.

B

Banner (from English "Banner" – flag, banner) – is a graphic image with a

promotional purpose. Banners are placed to attract customers, provide information, or create a positive image. They can be static or animated and are commonly used in both physical and online environments to draw attention.

Banner advertising – is a graphic or animated advertisement for a restaurant placed on websites, mobile apps, or social media to capture the attention of potential customers. Banner ads typically include eye-catching visuals and clear calls to action to encourage engagement.

Blog (from English "Blog", short for web log) – is a website where the main content consists of regularly updated posts that can include text, images, or multimedia. Blogs are used for a variety of purposes, including sharing personal thoughts, expertise, product reviews, or promotional content. In the restaurant business, blogs can be an effective tool for building brand awareness, sharing culinary experiences, or engaging with customers directly.

Blog tour – is an organized excursion for bloggers with the aim of drawing attention to a specific region, project, or business. These tours often include visits to key locations, meetings with experts, or special events, providing bloggers with first-hand experience to share with their audiences.

Blogger – is the owner of a personal blog, who regularly publishes content on their platform, sharing opinions, experiences, and sometimes promotional material. Bloggers can influence their followers through their writing, photography, and videos, making them valuable partners in marketing strategies.

Bonus (from Latin "Bonus" – good, favorable) – is an additional reward, incentive, or premium offered to encourage certain actions or behavior. In a restaurant or hospitality context, bonuses might be given to employees for excellent performance, or offered to customers as part of loyalty programs or promotional deals.

Box – refers to a portion of a promotional text that is highlighted by a border or outline. This design technique is often used to draw attention to specific information, offers, or calls to action in advertisements, newsletters, or web content.

Brand book – is a document that outlines the standards for using the restaurant's brand identity, including guidelines for marketing materials, fonts, color palette, and

communication tone. It serves as a reference to ensure consistent application of the brand across all platforms and materials, ensuring that the restaurant's identity is communicated clearly and coherently.

Brand playlist – the creation of a unique musical atmosphere that aligns with the restaurant's concept and influences the behavior and mood of customers. The right music can enhance the dining experience and create a more immersive atmosphere.

Brand positioning – the strategy of creating a unique image of the restaurant in the minds of customers and forming its competitive advantages. It involves defining the restaurant's niche in the market and highlighting the attributes that set it apart from others.

Brand wall (Brandwall) – is a blank, often large, wall of a building that is used for advertising purposes. This can be an outdoor billboard or display that is highly visible to pedestrians or motorists, providing a great opportunity for brands to promote their products or services in a prominent location.

Branded products – are items such as mugs, t-shirts, bags, or bottles that bear the restaurant's logo or corporate identity. These products are used to increase brand visibility and recognition. Branded merchandise often serves as promotional tools, offering customers a tangible way to take home a piece of the restaurant's identity, while also promoting the brand to a wider audience.

Brief (from English "brief") – is an agreement between parties ready to cooperate, in which all key parameters are outlined and agreed upon. It serves as a document or guide that details the main points of a project, partnership, or agreement, ensuring that both sides understand their roles, expectations, and deliverables.

Briefing (from English "briefing") – refers to a brief meeting or presentation, typically conducted by official representatives from governmental or commercial entities with the media. During a briefing, new information is shared, a position on a particular issue is expressed, or key messages are communicated, often in a concise and clear manner to keep the audience informed.

Business lunch – a special offer for office workers that includes a set of dishes at a reduced price during specific hours.

Business scaling – expanding the restaurant brand through opening new locations, franchising, or introducing new services (delivery, catering).

C

Conditioned reflexes – a reaction of the organism to a specific stimulus. A conditioned reflex is a response that is developed by a person under certain conditions (a combination of external and internal factors).

Contact report (or follow-up) – one of the main documents in business negotiations, a brief summary of the meeting: what was discussed, what was agreed upon, and what the next steps are. It is an email sent to all participants of the meeting, documenting the main topics of discussion and agreements reached. It is advisable to send a contact report on the same day as the meeting.

Cost optimization – measures aimed at reducing operational expenses in a restaurant without compromising service quality (changing suppliers, adjusting the menu, automating processes). This helps improve profitability while maintaining a high level of guest satisfaction.

Cross-promotion – mutual promotion of products or services between restaurants and other companies (for example, cooperation with local cinemas or fitness centers).

Cross-selling – a method in which a customer is offered additional dishes or drinks that complement their choice. The goal is not just to sell more but to make the order more complete and appealing for the guest. "A roasted vegetable salad would pair perfectly with your steak – would you like to try it?". "Before your pasta, we recommend a light bruschetta – it's the perfect start to an Italian evening!". "If you order pasta and a glass of wine, you'll get a dessert at a 50% discount!". "Would you like a freshly squeezed orange juice with your breakfast? This combo will cost less!". "After your main course, our signature chocolate fondant would be a perfect choice – it melts in your mouth!". "Would you like an espresso or herbal tea after your meal?". "We have a signature sauce used in this dish – you can buy it to take home!". "If you enjoyed our wine, we have bottles available for purchase!"

Cultural heritage – preserving regional and national features in the concept of the establishment, such as a Georgian restaurant where chefs are from Georgia, and

guests are served wine made using the traditional "qvevri" method.

Customer loyalty – the attachment of guests to the restaurant, built through quality service, loyalty programs, bonuses, and personalized service.

Customer service – a comprehensive set of actions that ensures a high level of hospitality, fast service, and the satisfaction of customer needs. Excellent customer service is key to building loyalty and ensuring a positive experience.

D

Delivery – a service that transports food from the restaurant directly to the customer through either the restaurant's own system or third-party platforms (such as Glovo, Uber Eats, Raketa).

Demographic analysis – research of the target audience based on age, gender, income, lifestyle, and other indicators to determine effective marketing strategies.

Deposit system – a reservation mechanism where a certain amount is prepaid to secure a booking, reducing the number of cancellations.

Digital marketing – the use of digital channels (social media, contextual advertising, email newsletters) to promote the restaurant and attract customers.

Digital Merchandising – the use of modern technologies to attract guests and create additional touchpoints with the brand: Promoting dishes on social media through professional photos and videos; Using interactive screens or digital menus on tablets to view detailed dish descriptions, reviews, or cooking videos; Using chatbots or mobile apps for convenient table reservations and pre-ordering.

Direct Marketing – influencing a specific audience based on a database created either by the advertiser or obtained directly from consumers. The essence of this method is in personalizing the advertising appeal.

Discount – a marketing tool that involves temporarily reducing the price of dishes to stimulate demand.

Discount card – a loyalty program offering regular customers discounts or bonuses when visiting the restaurant.

Discount system – a flexible pricing policy in the restaurant that offers discounts for specific customer categories (students, regular guests, large groups).

Dish presentation – the style in which food is served, influencing the emotional perception of the customer and their desire to reorder. Attractive presentation can enhance the dining experience and encourage repeat visits.

Dynamic menu – the use of digital screens to display the menu, special offers, and promotions in real-time.

E

Eco-merchandising – the use of environmentally friendly materials in packaging, decor, and tableware to create a positive image among eco-conscious customers.

Emotional marketing – a strategy aimed at evoking positive emotions and associations with the restaurant's brand.

Emotional merchandising – the use of emotional influence through interior design, service, and atmosphere to create a positive customer experience.

English Style – the ambiance of cozy cottages, where furnishings have been accumulated over generations, creating an organic blend of old and new. Characterized by massive furniture adorned with leather, wooden paneling, fireplaces, and ceilings made of natural oak.

Environmental comfort – created by the optimal combination of temperature, humidity, air speed, and radiant heat for the human body. For example, in a state of rest or light physical activity, the temperature in winter should not exceed 18-22°C, and in summer, 23-25°C; air speed in winter should be 0.15 m/s, and in summer 0.2-0.4 m/s; relative humidity should be 40-60%.

F

Feedback – comments and suggestions from customers about the service, which help improve the quality of service and enhance the restaurant's image.

Feedback marketing – using customer reviews and recommendations to improve service and attract a new audience.

Food Photography – professional photography of dishes aimed at creating attractive content for websites, social media, menus, and advertising campaigns.

Food Styling – the art of presenting dishes in an aesthetically appealing way to enhance their attractiveness and improve presentation in menus, social media, and

advertising.

Franchising – a model for expanding the restaurant business by granting the rights to use the brand to other entrepreneurs.

G

Gamification – the application of game mechanics in a restaurant's marketing campaigns (e.g., loyalty programs, quest menus, rewards for visits) to increase customer engagement and enhance their experience.

Gastro Events – special events in a restaurant, such as tastings, culinary masterclasses, or meet-and-greets with the chef, designed to attract new customers and offer unique dining experiences.

Gastronomic Authenticity – the use of authentic, high-quality, and traditional ingredients, adherence to original recipes, and techniques in food preparation. For example, an Italian restaurant that prepares pasta by hand according to classical recipes is considered more authentic than one using factory-made products.

Gastronomic Storytelling – presenting information about dishes through stories (for example, telling the origins of a recipe, unique ingredients, or the connection with local producers) to engage customers and create a deeper connection to the food.

Global Marketing – a strategy for promoting a restaurant internationally through franchising, partnerships, or opening new locations in different countries.

Google Ads – advertising campaigns in Google Ads that allow attracting customers through search ads, display advertising, or YouTube videos.

H

Hospitality – a fundamental principle of the restaurant and hotel business that encompasses a set of actions aimed at creating a comfortable, welcoming, and friendly atmosphere for clients. The concept of hospitality is based on an emotional connection with the guest, personalized service, and exceeding consumer expectations.

Hospitality concept – a comprehensive approach to customer interaction that ensures their comfort, positive emotions, and desire to return. A high level of hospitality helps businesses strengthen their reputation, increase customer loyalty, and achieve

competitive advantages. The key aspects of the hospitality concept are: Emotional factor – hospitality involves a sincere desire to create a pleasant experience for guests. The atmosphere should promote relaxation, a positive mood, and a sense of care. Staff should be friendly, attentive, and professional; Service personalization – using customer names, taking into account their preferences and habits, providing individual service (for example, recommendations based on taste preferences), and flexibility in fulfilling special customer requests; Physical comfort – comfortable furniture, pleasant lighting, cleanliness, and aesthetic design of the space, quality table setting, optimal room temperature, and alignment of the restaurant or hotel's concept with customer expectations; Service quality – prompt dish delivery, no delays, and effective communication among staff members, high professionalism of waiters, sommeliers, administrators, adherence to service standards, such as international hospitality protocols; Atmosphere and emotional experience – décor, music, scents that create a unique atmosphere in the establishment, organizing themed nights, events, and interactive entertainment, using the "surprise effect" – compliments from the establishment, small bonuses or surprises for guests; Building long-term relationships with customers – loyalty programs, special offers for regular guests, communication through social media, email newsletters, personalized holiday greetings, gathering and analyzing feedback to improve service and build trust in the brand; Inclusivity and universality – accessibility for people with special needs, a menu that caters to various dietary needs (vegetarian, gluten-free, halal dishes), and the use of international languages in service, especially in tourist areas.

Hospitality in the restaurant business – is a concept that reflects the authenticity, genuineness, and unique character of a restaurant, its atmosphere, cuisine, service, and the overall experience of its visitors. This term encompasses both traditional and modern approaches to creating a dining establishment, where preserving historical, cultural, or gastronomic heritage is important, as well as sincerity in communication with guests and conveying real emotions through service and dishes. It is a comprehensive service characterized by consumer properties and necessitates the creation of an attractive image for the establishment. Hospitality is a key factor in

building trust and loyalty among customers. Modern consumers increasingly value authenticity, avoiding mass-produced and artificial experiences. This means that restaurants demonstrating a sincere attachment to their concept have a higher chance of attracting guests and creating an unforgettable gastronomic experience.

Humanitarian concept – the development of a positive image of the hotel on a moral-ethical level, creating emotional satisfaction for the client from interacting with the restaurant's staff.

I

Impulse purchases – purchases made under the influence of emotions (e.g., desserts specifically displayed in a visible area near the cashier).

Influence marketing – attracting opinion leaders, bloggers, and celebrities to promote the restaurant among their audience.

Influencers – bloggers or public figures who have an influence on the audience's opinions and are used for restaurant advertising through social media.

Instagram marketing – marketing activities on Instagram aimed at attracting an audience through photos of dishes, interactive stories, contests, and advertisements.

Instagram zones – specially designed photo spots in the restaurant that encourage guests to take pictures and share content on social media.

Integrated marketing communications – a revolutionary concept that encourages the collaboration of all departments to achieve marketing goals and build long-term relationships with participants in marketing relationships.

Interactive merchandising – the use of interactive elements in a restaurant, such as touch-sensitive menus or interactive tables, to enhance customer engagement.

Interior – the organization of the interior space of a building, which is a visually limited, artificially created environment that ensures normal living conditions for people.

Interior design – the aesthetic and functional arrangement of the restaurant space, which influences the perception of the brand and the comfort of guests.

Internet marketing in the hospitality industry – a system aimed at the economically justified use of internet technologies and the internet environment to

enhance the effectiveness of product, pricing, distribution, communication policies, branding policies, and meet consumer needs.

L

Latent loyalty – a form of hidden loyalty, where a consumer or client has a positive attitude toward a brand or company but does not demonstrate active or explicit signs of loyalty through specific actions, such as repeat purchases, recommendations, or active engagement with the brand. This is an internal sense of attachment that exists but does not manifest on the surface in the form of clear and measurable actions. In the restaurant business, latent loyalty may manifest when a customer has visited the restaurant before, was satisfied, but has not returned for various reasons (e.g., changes in circumstances, convenience, lack of promotions or personalized offers). By recognizing these hidden positive sentiments, a restaurant can use strategies to "awaken" this loyalty by reminding the customer of their great experience through special offers or personalized messages.

Lighting merchandising – the proper lighting in a venue to create a cozy atmosphere and highlight specific details of the interior.

Limited offers – special seasonal or thematic promotions that create a sense of exclusivity and stimulate demand (e.g., "Limited edition fall menu").

Local authenticity – supporting local producers and using local products to strengthen the uniqueness of the restaurant and connect it to the community. This approach builds a sense of local pride and offers guests a more genuine dining experience.

Loyal customer – a consumer who meets the following characteristics: buys a wide range of products from a specific company, regularly makes repeat purchases, does not respond to competitors' offers, and encourages other consumers to purchase.

Loyalty program – a system of incentives for regular customers (accumulating points, discounts, special offers for club members). These programs help increase customer retention and encourage repeat visits.

M

Marketing activity management in the restaurant industry – the practical

implementation of a well-thought-out integrated policy of the enterprise, both tactical and strategic, which includes organization, analysis, planning, and execution of activities aimed at achieving the desired goals of the enterprise.

Marketing budget – the total financial resources allocated for advertising and promotional activities of the restaurant.

Marketing communications – a system of interaction between the restaurant and clients through advertising, social media, PR activities, email newsletters, and more.

Marketing for hospitality enterprises – a market-oriented management concept aimed at identifying, analyzing, and addressing consumer needs, flexibly and effectively adapting to the demands of specific market segments to generate demand, and ultimately increase the sales of restaurant services. It is also an effective management system that integrates product, pricing, distribution, and communication strategies of the business, focusing on consumer requirements and adjusting all activities to meet them, with the goal of increasing the consumer base, building customer loyalty, growing profits, and maintaining market positions.

Marketing research – a comprehensive analysis of the market, competitors, and consumer preferences to form an effective marketing strategy.

Menu Adaptation – the process of making changes to the composition of dishes, ingredients, portion sizes, or presentation methods in accordance with customer preferences, seasonal products, local traditions, and market trends.

Menu engineering – the analysis of dish sales in the menu to optimize pricing, position placement, and highlight the most profitable dishes for the restaurant.

Menu merchandising – designing a menu based on marketing principles to maximize customer choice influence: Using dish photos in the menu (studies show that having photos can increase sales of specific items by 30%); Placing the most profitable or high-margin dishes in strategic areas of the menu (e.g., the top right corner of a page, where the eye lingers the longest); Using psychological pricing (e.g., \$9.99 instead of \$10.00) or hiding currency symbols so the focus is on the dish rather than its price.

Merchandising in the restaurant business – a set of measures aimed at optimizing

the presentation, promotion, and sale of dishes, drinks, supplementary products, and services to increase profits, attract new customers, and enhance guest satisfaction. It includes the correct placement of products, use of visual, psychological, and marketing techniques to influence consumer choice. Key tasks of merchandising in restaurants: Space optimization and creating a comfortable environment: rational arrangement of tables, zoning the space to create a cozy atmosphere; use of lighting, music, aromas, and color schemes to improve guests' emotional comfort; thoughtful design of the facade and entrance to attract potential customers. Strategic product and menu placement: designing menus to encourage the selection of the most profitable items (highlighting dishes, placing profitable offers at eye level); use of digital menus, QR codes, and interactive screens for modern information reception; showcases with desserts, drinks, or open kitchens to influence guest decisions. Visual marketing and branding: interior decor, tableware, and table settings aligned with the restaurant concept; use of brand colors, logos, and packaging (for take-away services); aesthetic presentation of dishes, as visual perception greatly affects customer choice. Impulse buying motivation: placement of additional offers at the bar (desserts, drinks, snacks); use of promotional signs, special offers, combo menus to encourage spending; suggesting upsell products (e.g., additional toppings, signature sauces, drinks with meals). Effective visual communication management: use of in-restaurant advertising materials (menu boards, screen presentations, promotional posters); social media (Instagram zones with photogenic spots to attract a young audience); seasonal merchandising – decorating the space and menu according to holidays or trends. Increasing average check through proper information presentation: designing menus to subconsciously guide guests towards more profitable dishes; offering additional services (tasting sets, exclusive drinks, themed evenings); using upselling and cross-selling methods – suggesting higher-priced or additional items to the order. Building a consistent brand image: ensuring the atmosphere, service, and visual style align with the expectations of the target audience; use of eco-friendly packaging, unique presentation styles, and original concepts to create a WOW effect; maintaining a consistent style online, on packaging, and in the interior to enhance

brand recognition.

Meta-advertising – advertising campaigns on Facebook and Instagram that allow restaurants to target specific audiences based on interests, location, and behavior, enhancing the effectiveness of promotions and engagement.

Mobile app – a specialized application for the restaurant that facilitates table reservations, food orders, accumulation of loyalty points, and participation in reward programs, offering customers more convenience and personalized services.

Mobile merchandising – promoting restaurant products and services through mobile apps, push notifications, and geolocation marketing. This helps to engage customers on the go and increase sales by targeting them with relevant offers based on their location and preferences.

N

Native advertising – subtle advertising content within blogs, social media, or news outlets that seamlessly integrates with the platform's format and does not appear as overt advertising. This approach is designed to engage the audience without disrupting their experience.

Network marketing – a strategy to expand the customer base through word-of-mouth, referral programs, and loyal customers.

Night marketing – marketing activities aimed at attracting visitors during the evening and night hours (for example, special cocktail menus or DJ nights). This strategy targets late-night crowds and encourages evening engagement with exclusive offerings.

O

Omni-channel marketing – the integration of multiple promotional channels (social media, email newsletters, offline ads, websites) to create a seamless user experience. This approach ensures that customers receive consistent messaging and service across all platforms.

Online booking – a system that allows customers to reserve tables through a website, mobile app, or third-party services like OpenTable. This convenience enhances customer satisfaction and simplifies the booking process.

Online rating – the aggregate ratings and reviews from visitors on platforms like Google, TripAdvisor, and Facebook, which influence the restaurant's reputation and its ability to attract new guests. High ratings often translate into higher visibility and credibility.

Originality of the concept – a unique idea for a restaurant (signature cuisine, unusual interior design, exclusive menu) that distinguishes it from competitors. This can be a strong selling point, making the restaurant stand out in a competitive market.

P

Partner marketing – collaboration with other brands, bloggers, or companies for mutual promotion and customer attraction. By partnering with relevant businesses, restaurants can expand their audience and strengthen their marketing efforts.

Personal brand – the image of a person that is established in the minds of the target audience. It reflects the unique identity, expertise, and values that a person communicates to their followers or clients.

Personalized marketing – tailoring offers and advertising campaigns to individual customer preferences (for example, special discounts for birthdays). This approach fosters stronger customer loyalty by making guests feel valued and recognized.

POS Materials (Point of Sale materials) – advertising materials placed directly in the restaurant, such as promotional signs, tabletop menus, banners, flyers, and other marketing displays designed to attract customer attention and enhance sales.

Potential customer – a consumer who has not yet used the services of a specific restaurant or has tried it only once and has not yet formed a definitive opinion about the service.

Pricing Policy of the Restaurant – an essential component of the marketing policy, which involves setting prices that ensure the survival of the business in market conditions. It includes choosing a pricing method, developing a pricing strategy, and selecting market pricing strategies.

Product merchandising – the correct presentation of dishes and drinks: Use of decorative presentations (e.g., cocktails with unique garnishes, desserts with "smoke show" effects); Upselling offers, where waitstaff recommend more expensive drinks

or additional ingredients to a dish; Seasonal offers and themed menus (e.g., winter menu with hot drinks and spices).

Product placement – a strategy of placing products (e.g., pastries in display windows or bottles of wine near the checkout) to increase impulse purchases.

Professional Photography – creating high-quality photos of dishes, restaurant interior, and atmosphere for use in marketing materials.

Program merchandising – the use of loyalty programs, promotions, and special offers to increase repeat visits and average check value. Examples include: Cashback or bonus points for each visit; Happy Hours with discounts at certain times of the day to attract more guests during non-peak hours; Combo offers that encourage larger orders (e.g., "Buy two cocktails, get a free appetizer").

Project (from Latin "Projectus" – thrown forward, standing out) – a unique set of processes composed of coordinated and managed tasks with start and end dates, undertaken to achieve a specific goal.

Project manager – a specialist in planning, organizing, and managing to ensure successful achievement of project goals and task completion. This person is responsible for coordinating work on-site, managing contractors, artists, and other stakeholders involved in the project.

Promoter (advertising) – an individual or group responsible for targeted advertising of a product.

Promotion – a specific event or series of related activities designed to stimulate the sale of a product or service. In the context of organizing events, this can be used to increase ticket sales or enhance brand recognition.

Promotions – marketing activities that involve temporary discounts, special offers, or bonuses designed to attract new visitors, increase sales, and encourage repeat visits.

Psychology of Placement – positioning dishes in the menu or products on restaurant shelves based on customer behavior (e.g., expensive items in the center of the menu, special offers near the cashier).

Q

QR Codes in Merchandising – an interactive element that allows customers to

quickly access the menu, leave reviews, or receive bonuses by scanning a code with their smartphones, enhancing convenience and engagement.

R

Rebranding – a set of activities aimed at changing the brand's corporate style, concept, or positioning to attract a new audience. It involves altering the brand's concept, repositioning it for a different social or demographic group, or changing its target niche.

Relationship marketing – the practice of building long-term mutually beneficial relationships with key partners interacting in the market: consumers, suppliers, distributors, in order to establish enduring privileged relationships.

Reputation – the general public evaluation of a company, based on knowledge of its practices, policies, and actions.

Reputation monitoring – the regular tracking of reviews, comments, and ratings on various platforms to manage the restaurant's image and address customer feedback promptly. This helps maintain a positive public perception and quickly resolve any issues.

Restaurant brand – is a combination of visual, verbal, and sensory elements that form the unique image of a restaurant and shape how it is perceived by customers. It represents the mental framework or identity of the product or service offered by the restaurant, encompassing all aspects that differentiate it from competitors and contribute to the customer experience.

Restaurant branding – is the process of creating and developing the restaurant's unique identity. This includes designing the logo, choosing a color scheme, developing communication style, establishing a corporate identity, and crafting a slogan. The goal of restaurant branding is to make the restaurant memorable, distinct, and appealing to its target audience, thus creating a strong connection with customers.

Restaurant consumer – a person or group of people who visit a restaurant to experience gastronomic, emotional, and social satisfaction through consuming food, drinks, and additional services. The consumer is the central figure around which the entire concept of the restaurant business is built. Understanding guests' needs,

behaviors, and expectations allows the restaurant to adapt its services, form marketing strategies, and enhance service quality. A successful restaurant always focuses on creating a unique customer experience that contributes to customer retention and the establishment's growing popularity. Consumers can be regular visitors seeking basic food needs, as well as food enthusiasts, tourists, business clients looking for a unique service, cultural, or entertainment aspects. Strivers consumers – active consumers motivated by achievement and concerned about what others think of them. Makers consumers – Focused on self-expression, but their self-expression has a more "physical" and material tone (building a house, raising children, buying a car, etc.). Believers consumers – Motivated by ideals, typically conservative individuals guided by traditional norms and templates (family, religion, nation, society, etc.). Achievers consumers – Motivated by a desire to achieve goals, with key objectives being family, social, and professional status. Survivors consumers – Cautious consumers with limited resources, leading a narrow, monotonous lifestyle.

Retargeting – a mechanism for repeatedly showing ads to potential customers who have previously interacted with the brand on social media or a website.

Reviews – are opinions or feedback provided by customers on platforms such as Google Maps, TripAdvisor, or social media. These reviews influence the restaurant's reputation and can significantly impact potential guests' decisions to visit. Positive reviews can enhance the restaurant's credibility, while negative reviews may indicate areas for improvement or present challenges for the establishment.

Risk – an uncertain event or condition that, if it occurs, can have a positive or negative impact on the company's reputation or lead to financial gains or losses.

S

Seasonal merchandising – changing the restaurant's décor, layout, and menu in accordance with the season or holidays (e.g., New Year decorations, summer cocktail menus, etc.).

Service marketing – a marketing approach focused on improving service quality and creating an emotional connection with customers.

Sincerity in Service – staff who genuinely care about guests, offering personalized

service and showing respect for the culture represented in the restaurant.

Social and ethical quality – The responsibility of the hotel when providing a service, where its specific properties eliminate the possibility of harm and do not pose a threat to the life and health of the consumer.

Social Media Promotion – using platforms like Facebook, Instagram, TikTok to attract customers through content, advertising, and interaction with the audience.

Space zoning – the proper arrangement of tables, bar areas, and relaxation zones to create a comfortable atmosphere and an efficient flow of visitors.

Special events – themed nights, gastronomic tours, tastings, and other events designed to attract new visitors and enhance customer engagement.

Staff merchandising – the style of clothing and appearance of employees that align with the restaurant's brand identity.

T

Table marketing – placing promotional materials directly on restaurant tables, such as special offers, QR codes for menus, or information about ongoing campaigns. This ensures that customers have immediate access to promotional content and can act on it easily.

Tasting menu – a special menu consisting of several small portions of different dishes, allowing guests to try a wide variety of the restaurant's offerings.

Technical quality – the condition of inanimate objects surrounding the client in the hotel. For example, the client's satisfaction with the quality of the hotel room, pleasant lighting, interior design, and the food in the restaurant.

Technological hospitality concept – encompasses the process of implementing humanitarian service principles combined with the set of personal and professional qualifications of the service staff, the hotel's material and technical base, architectural and planning features of the building, ensuring the establishment with informational communications, and the information database.

Test menu – a limited-time menu introduced temporarily to assess the demand for new dishes before officially adding them to the regular menu.

The synergistic effect in the restaurant business refers to a situation where the

interaction of different elements of restaurant operations (menu, service, marketing, atmosphere, strategic partnerships, etc.) produces a result greater than the sum of their individual effects. In other words, synergy means that the right combination of all aspects of the restaurant business leads to greater success than their isolated application. Key aspects of the synergistic effect in the restaurant business include:

Harmonious interaction of all business components: consistency between the kitchen, dining room, management, and marketing; synergy between interior design, service, and the restaurant concept, creating a unified and stylish brand; utilizing customer feedback to improve service and dishes. Synergy between the kitchen and service: effective communication between the chef and waitstaff about dishes and their presentation, proper dish representation to guests (waiters must know all ingredients, the history of the dish, and provide recommendations), and smooth service to enhance the overall customer experience. Combination of marketing strategies and service: a successful mix of online and offline marketing that strengthens the restaurant's market presence, loyalty programs that reward repeat guests and motivate them to recommend the restaurant to friends, and creating a "wow-effect" atmosphere that increases positive social media reviews. Synergy with other businesses and partners: collaborations with high-quality product suppliers to enhance the restaurant's gastronomic level, partnerships with wineries, local craft producers, and tour operators to create unique customer offerings, and organizing joint events with other brands (e.g., hotels or patisseries). Synergistic effect in financial management: optimizing costs through a comprehensive approach to procurement, logistics, and resource management; using CRM systems and business process automation for efficient cost and revenue control; successfully combining pricing policy with service quality to maximize profit. Synergy of innovation and tradition: using modern technologies alongside traditional restaurant business approaches (e.g., combining digital menus with traditional waiter presentations), applying new culinary technologies alongside traditional recipes to create a unique menu, and using automation (mobile apps, electronic accounting systems) with a personalized approach to customer service.

U

Upselling (Complementary Selling or "Selling a More Expensive Option") – a technique where the customer is offered a more expensive or enhanced version of their chosen dish or drink. The goal is to increase the order value by persuading the guest to opt for a premium product or additional services. Examples: "We can add truffle butter or a port sauce to your steak – it will enhance the flavor of the meat!". "Our sommelier recommends a premium red wine to pair with your steak – it perfectly complements the taste!". "Instead of regular water, we offer premium San Pellegrino mineral water – its light carbonation enhances the dining experience!". "Would you like to reserve a table in our VIP area with a panoramic view?". "We offer a tasting menu with wine pairing – it's a unique gastronomic experience!".

V

Viral Marketing – a marketing strategy that involves creating unique, emotional, or creative content that spreads organically among users on social media. The aim is to generate buzz and engage a wide audience through word-of-mouth and sharing.

Visual Identity – a set of graphic elements (logo, colors, fonts, packaging) that help create a recognizable image of the restaurant. It serves as the brand's visual signature and plays a crucial role in creating a memorable and consistent customer experience.

Visual Merchandising – methods of designing the restaurant's space, windows, menus, and promotional materials to attract customers and stimulate sales. This includes interior design, lighting, color schemes (warm tones evoke a sense of comfort and appetite); arrangement of window displays, open kitchens, or areas showcasing food preparation (for example, pastry displays with desserts encouraging impulse purchases); and the use of QR codes to view menus from smartphones, which may contain bright photos and video presentations of dishes.

W

Website – is an online platform for a restaurant that contains essential information such as the menu, location, operating hours, reservation options, delivery services, and customer reviews. A website serves as a key tool for marketing, providing

potential customers with easy access to all relevant details and making it easier for them to engage with the business.

Window display – the design of the restaurant's facade, advertising banners, and signage that attract the attention of potential customers. A well-designed window display can create curiosity and invite people to come in.

ALPHABETICAL INDEX OF TERMS AND CONCEPTS

À la carte	223
A la carte menu	223
Aesthetics	223
After-dinner drink	223
Alcoholic beverages	223
Alehouse (Shynok)	223
Alvița (Mold. <i>alvica</i>)	244
American breakfast	223
American service	223
Anteroom	223
Aperitif	223
Appetizer	244
Appetizer utensils	223
Auguste Escoffier	244
Auto-restaurant	223
Auxiliary restaurant premises	224
В&В кейтеринг (Bed & Breakfast catering)	62
Bain-marie dish	244
Baked confectionery products	244
Bakery products	245
Baking	245
Baklava (or <i>pahlava</i>)	245
Ballotine	245
Balms	224
Banana Split	245
Bananas Foster	245
Banquet	224
Banquet buffet	224
Banquet hall	224
Banquet with partial service	224
Bar	224
Barista	224
Bartender	224
Base sauces	245
Batch cooking	225
Bavarois (Bavarian cream)	245
Blanching	245
Blancmange	245
Blanquette	246
Boiling	246

Boiling using the main method	246
Bolognese	246
Bone broth	246
Bottomless cup	225
Bouchée sponge cake	246
Braising	246
Brand	225
Breading	246
Breakfast reception	225
Broth	246
Brownie	246
Brunch	225
Brunoise	246
Buffet (Swedish table)	225
Buffet reception	225
Bukhman	247
Bundling	225
Busboy	225
Business breakfast reception	225
Business lunch	225
Butter sponge cake	247
Buttercream	247
Cabaret	226
Cahors	226
Cakes	247
Canapé	226
Canapés	247
Cane spirit	226
Cannoli	247
Cappuccino	226
Carafe	226
Caramel	247
Carbohydrates	247
Carbonated water	226
Carpaccio	247
Carpaccio-style slicing	247
Cassata (Sicilian Cassata)	248
Caterer	226
Catering	226
Champagne	226
Champagne breakfast	226

Charlotte (Fr. Charlotte)	248
Cheesecake (Eng. cheese – "cheese," cake – "cake")	248
Chef	226
Chlorophyll	248
Choux pastry	248
Choux pastry puffs (choux buns)	248
Cigar show	226
Ciselé (Fr. Ciselé)	248
Citrus	248
Citrus fruit	227
Clafoutis	248
Cleaning	248
Cloakroom	227
Closed catering network	227
Club restaurant	227
Cocktail	227
Cocktail bar	227
Cocktail hall	227
Cocktail lounge	227
Cocktail menu	227
Cocktail reception	227
Cocotte dish	248
Coffee break	227
Coffee counter	228
Coffee set	228
Cognac	228
Cold appetizer	249
Cold dishes	249
Concassé (Tomates Concassées)	249
Concept restaurant	228
Confit	249
Continental breakfast	228
Cookies	249
Coquille dish	249
Corkage fee	228
Corkscrew	228
Cottage cheese	249
Cover charge	228
Crab	249
Craquelin	249
Crayfish	249

Cream	250
Critical Control Points (CCPs)	228
Critical limits	228
Cross-selling	177
Cross-utilization	228
Crouton	228
Crumble	250
Crystal glassware	229
Cuisine	229
Cup tester	229
Cupcakes	250
Cutlery	229
Cycle menu	229
Cayep	101
Dacquoise sponge cake	250
Daily (or one-time) menu	229
Daytime receptions	229
Deboning	250
Decantation (decanting)	229
Deep-frying	250
Delicacy	229
Derivative sauces	250
Dessert	229
Dessert utensils	229
Dessert wines	229
Devonshire tea	230
Dietary Guidelines for Americans	230
Dietary restaurant	230
Digestif	230
Dining cars	230
Dining hall	230
Dinner reception	230
Diplomatic breakfast	230
Disco bar	230
Dish	250
Dish cost calculation	230
Dish of the day	231
Dough	250
Dressing	250
Easter bread (Paska)	251
English breakfast	231

English service	231
Enogastronomy	231
Entertainment restaurant	231
Entremets	251
Enzymes (ferments)	251
Espresso coffee	231
Etiquette	231
Evening receptions	231
Express breakfast	231
Express dining hall	231
Express table	231
Family restaurant	232
Fast food	232
Fats	251
Fine dining restaurant	232
Finger bowl	232
First waiter system ("Chef de rang")	232
First-class restaurant	232
Fish broth	251
Fitness bar	232
Flambé (Fr. flamber – "to burn")	251
Flambéing	251
Flan	251
Flour	251
Foie gras	252
Fondant (Fr. fondant au chocolat)	252
Fondue (Fr. Fondue – "melted")	252
Food pairing	252
Food safety	232
Fooding	232
Formal luncheon reception	233
Formal table setting	233
Frangipane	252
Frappé chilling	233
French service	233
French toast	233
Fresh bar	233
Fromager	233
Fromagerie	233
Fruit utensils	233
Frying	252

Full-service restaurant	233
Fumelier	233
Fusion cuisine	252
Gala dinner	233
Gala reception	233
German service	233
Gingerbread	252
Glass of champagne reception	233
Glass of wine reception	234
Gourmet	234
Grappa	234
Grill restaurant	234
Grog	234
HACCP	234
Haute cuisine	234
Herbal tea	234
High tea	234
High-temperature boiling	252
Hospitality	234
Hot appetizer	252
Iced coffee (Glacé)	235
In-house production	235
Irish coffee	235
Isomalt	252
Jardinière	253
Jour fixe reception	235
Julienne	253
Kapusniak	253
Khalvaytar	253
Kissel	253
Kitchen zoning	235
Label	235
Lasagna	235
Late breakfast	235
LED-колони та стійки	62
LED-освітлення	62
LED-прожектори	62
Leisure	235
Lid frappé	236
Light appetizer	253
Liqueur and vodka products	236

Lobsters	253
Low-alcohol beverages	236
Low-temperature boiling	253
Lunch	236
Lungo (Ital.)	236
Luxury restaurant	236
Main course	236
Maître fromager	236
Maraschino	236
Marmite	236
Marzipan	236
Measuring glassware	236
Meat-bone broth	253
Menu	236
Menu du jour	236
Menu engineering	236
Menu labeling	237
Menu mix	237
Menu psychology	237
Mexican coffee	237
Minimum assortment	237
Molasses (maltodextrin)	253
Moss sponge cake	253
Mulled wine	237
Mushroom broth	254
Nage	254
Napkins	237
Natural wines	237
Nickel silver (melchior)	237
Official reception	237
Off-premise catering	63
On-premise catering	62
Open-fire grilling	254
Operational planning	237
Order	237
Oven-frying	254
Oysters	254
Pacojet	254
Panforte	254
Pan-frying	254
Panna cotta	254

Papillote	254
Parfait	254
Paris-Brest	254
Parmesan	255
Pashmak	255
Pastila	255
Pastries	255
Paysanne cut	255
Peach Melba	255
Pectic substances	255
Petit four (Fr.)	237
Philadelphia cheese	255
Phyllo dough	255
Phyto bar	238
Pita	255
Pita (Gr.)	238
Pizza	255
Pizza (Ital.)	238
Plate cost	238
Plate service	238
Poaching cups	256
Polysaccharides	256
Portion pan	256
POS-матеріали	178
Poultry broth	256
Praline	256
Pre-cooking sections	238
Preparation sections	238
Pre-set table service	238
Press bar	238
Process rationalization	238
Production capacity	238
Profiteroles are small	256
Proteins	256
Protocol	238
Public catering network	238
Pudding	256
Puff pastry	256
Punch	239
Purchased goods	239
QR-коди у мерчандайзингу	178

Rassolnik	257
Ravioli	239
Ravioli (Ital. ravioli)	257
Raw material policy	239
Raw materials	257
Recipe formulation	257
Restaurant	239
Restaurant chain	239
Restaurant dining hall	239
Restaurant industry	239
Restaurant specialization	239
Restaurants on cruise ships	239
Restyling	239
Revani	257
Ricotta (Ital. ricotta)	257
Sabayon (Ital. zabaglione, zabaione; Fr. Sabayon)	257
Sake	239
Salad	239
Sambuk	257
Sauce	257
Sauciers	257
Sauté	257
Sauté-cutting	258
Sautéing	258
Savory	239
Schiacciata	258
Schnapps (Ger.)	240
Self-service restaurant	240
Self-service types	240
Semifreddo (Ital. semifreddo)	258
Service method	240
Service pantry	240
Service quality evaluation	240
Shaker	240
Sherbet	240
Shortcrust pastry	258
Shrimp	258
Side dish	240
Signature dish	240
Simmering	258
Singeing	258

Sociocultural factors	240
Solyanka	258
Sommelier	240
Sorbet (Fr. sorbet)	258
Sorting	259
Soufflé	240
Soufflé (Fr. soufflé)	259
Sous-vide (Fr. sous vide)	259
Spaghetti Ice	259
Sparkling wines	240
Specialty restaurant	240
Spicy	259
Sponge dough	259
Squid	259
Static menu	241
Station restaurant	241
Steak	259
Steam boiling	259
Sundae	259
Suprême	259
Sütlac	259
Table d'hôte service	241
Table linens	241
Table service	241
Table setting	241
Table wines	241
Tablecloths	241
Tableware	241
Tagines	259
Tartare-cutting	260
Tasting	241
Tavern	241
TCS foods (time and temperature control for safety)	242
Tea or coffee reception	242
Tea taster	242
Technical cards	242
Technological process	260
Tenderizing	260
Thematic menu	242
Thick soups	260
Timbale (or Timbales)	260

Tips	242
Tortoni	260
Tourné (Fr. Tournés)	260
Tranching	242
Trimming and cleaning	260
Truth in menu	242
Tuile (Fr. Tuile – "tile")	260
Turkish coffee	242
Tutti-frutti (Ital.)	242
Two-waiter service (Viennese system)	242
Upselling	178
Viennese coffee	243
Vintage cognacs	243
Vintage wines	243
VIP-кейтеринг	63
Vitamins	260
Vitolier	243
Vodka	243
Vol-au-vent	260
Wafers (fruit, milk, nut, etc.)	261
Waiter service types	243
Waiter, waitress	243
Waiter's napkin	243
Warsaw-style coffee	243
Wedding event	243
Whipping	261
Whiskey	243
Wine cellar	244
Wine list	244
Yanchmish	261
Yeast dough	261
Yushka (broth-based soup)	261
Zest	261
Zuccotto (Ital. <i>Zuccotto</i>)	261
Zuppa Inglese	261

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Alcoholic Beverages. Volume 7: The Science of Beverages / edited by A. M. Grumezescu, A. M. Holban. 1st Edition. Royston Road; Cambridge; Kidlington: Elsevier; Woodhead Publishing, 2019. 549 p.
2. Asprilla-Perea, J. & Díaz-Puente, J. M. Traditional use of wild edible food in rural territories within tropical forest zones: a case study from the northwestern Colombia. *New Trends Issues Proc. Humanit. Soc. Sci.* 5(1), 162–181 (2018).
3. Balerdi A. Jorge. " Gastronomic architecture with local cultural identity in the context of globalization. Restaurants in modern Lima during the culinary boom (1990–2015) " (2019). – URL: <https://revistas.ulima.edu.pe/index.php/Limaq/article/view/4529/4502>
4. Climent-Espino, R., & Gómez-Bravo, A. M. (Eds.). (2020). Food, Texts, and Cultures in Latin America and Spain. Vanderbilt University Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv167596f>
5. Coerver, D. M., Pasztor, S. B., & Buffington, R. (2004). Mexico: an encyclopedia of contemporary culture and history. Bloomsbury Publishing USA.
6. D'Antuono L.F. Traditional foods and food systems: A revision of concepts emerging from qualitative surveys on-site in the Black Sea area and Italy. *J. Sci. Food Agric.* 2013;93:3443–3454.
7. Foodies, experiencias gastronómicas (2016). Colombia. Electronic document. a. <http://www.tiendafoodies.com/que-es-foodies/>. Accessed September 14, 2016.
8. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Vine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.
9. Harrison, J., Ridley N. The World Atlas of Gin. Explore the Gins of more than 50 countries. Mitchell Beazley, 2019. 256 p. Part 1. Gin: A well-travelled spirit. Part 2. World of Gin.
10. Horeca Business School. "Тренди ресторанного бізнесу у 2024 році" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.horecabusiness.com
11. Kotler P., Armstrong G. "Principles of Marketing". – Pearson Education, 2022.

12. Managing Wine Quality. Volume 1: Viticulture and Wine Quality / edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge: Elsevier Science&Technology, 2022.805 p.

13. Mensah J.O., Aidoo R., Teye A.N. Analysis of street food consumption across various income groups in the Kumasi metropolis of Ghana. *Int. Rev. Manag. Bus. Res.* 2013;2. P. 951–961.

14. Montanari M. (2011) *Food Is Culture* (Columbia University Press (ed.); Primera). 2004. Myhrvold N, Young C, & Bilet M. *Modernist Cousine. History and Fundamentals* (TASCHEN The Cooking Lab (ed.); Primera). – URL: <https://revistaturpade.lasallebajio.edu.mx/index.php/turpade/article/view/53/63>

15. PROMPERU. Perú muestra lo mejor de su gastronomía y potencial exportador en Madrid Fusión. 2023 Nota de prensa. 01–24–2022. – URL: <https://www.gob.pe/institucion/promperu/noticias/692403-peru-muestra-lo-mejor-de-su-gastronomia-y-potencial-exportador-en-madrid-fusion>

16. Romero Gwynn E., Gwynn D. Food and dietary adaptation among hispanics in the United States. In: Kanellos N., Esteva-Fabregat C., editors. *Handbook of Hispanic Cultures in the United States, Anthropology. Volume 4.* Arte Público Press; Houston, TX, USA: 1994. pp. 341–342.

17. Ronald S.. *Wine Science. Principles and Applications.* 5th Edition. London; Cambridge : Elsevier Inc., 2020. 1014 p.

18. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.

19. Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник / О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, Т.А.Сильчук, Л.О Шаран, Т.І. Іщенко, О.В Коваль, О.В. Собін. Київ: Інкос, 2021. 434 с.

20. Гриценко О. Культурний простір і національна культура: теоретичне осмислення та практичне формування : монографія. Київ : Інститут культурології НАМ України. 2019. 256 с.

21. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування

- готелів, готельних комплексів: підручник. Київ, Видавництво Ліра-К, 2019. 568с.
22. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування: практикум. Частина 2. Теплове устаткування. Харків: ІНКОС, 2016. 384с.
23. Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.
24. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583с.
25. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 636с.
26. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>
27. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=41636
28. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=25994
29. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>
30. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні засоби розміщення. Терміни та визначення. URL: https://dnaop.com/html/59525/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4527_2006
31. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства / Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л.: К.: Арій, 2022. 992 с.
32. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу / Аверчев О.В., Дзюндзя О.В., Новікова Н.В., Коб'яков С.М.: навч. посібник. К.: Гельветика, 2021. 60 с.
33. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichai-tatraditsii-organizatsiiharchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

34. Зровко М. Кейтерінг – новий напрямок ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Зровко Марія, Шепенда Віталія – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/zrovko.htm
35. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Миколаїв, Глобальні та національні проблеми економіки. Випуск 17, 2017. С. 314-317.
36. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 280 С.
37. Кейтеринг : Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%B9%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3>
38. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-aboorhanizatsiya-vujiznoho-harchuvannya/>.
39. Кейтеринг /. [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2017. – 448 с.
40. Книга бармена. Основи приготування коктейлів / Моргенталь Джеффри. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с.
41. Книга бармена. Основи приготування коктейлів / Моргенталь Джеффри. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с.
42. Котлер Ф., Боуен Д., Мейкенз Дж. "Маркетинг гостинності та туризму". – Київ: Основи, 2020.
43. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. Київ: «Каравела», 2022. 164 с.
44. Майкова С.Ю., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.
45. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. / Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
46. Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391с.

47. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомел'є [Електронний ресурс] : курс лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / Р. В. Матюшенко ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 179 с.

48. Мендела Є.М. Словник ключових термінів з дисципліни «Устаткування закладів ГРГ». Івано-Франківськ: Видавництво «Територія друку» 2022.42 с.

49. Москаленко В.Ф., Грузева Т.С., Галієнко Л.І. Особливості харчування населення України та їх вплив на здоров'я. Науковий вісник Національного медичного університету імені О.О. Богомольця. 2009. № 3. С. 64–73.

50. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Харків : Світ Книг, 2019. 398 с.

51. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб./ за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

52. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.

53. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua

54. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа. Навчальний посібник. Львів: «Магнолія-2006», 2021. 228 с.

55. Пакетт М., Геммек Д. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино : практ. путівник по винах. пер. з англ. О. Горби. Львів : Вид-во Старого Лева, 2021. 240с.

56. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: навчальний посібник. ХДУХТ. Харків, 2003. 224 с.

57. Прилепа Н. В. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми

ресторанного бізнесу / Н. В. Прилепа, О. А. Миколок // Вісник Хмельницького національного університету 2014. – № 5. – Т. 2. – С. 91-94

58. Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів [Електронний ресурс]. URL:<https://lodmar.com.ua/obladnannya-dlya-restoraniv/>

59. Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів. InoxTrade [Електронний ресурс]. URL:<https://inox-trade.com.ua>.

60. Ресторанного господарства: навч. наочний посібник. К.: Кондор. 2019. 292 С.

61. Ресторанна справа: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р.Удуд/ м. обкл. 424 с. 2024 р.

62. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. Київ: Центр навчальної літератури. 2019. 395 с.

63. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.

64. Семенюк Д. П., Петренко О.В. Холодильне обладнання: підручник. ХДУХТ. Харків: Світ Книг, 2021. 633 с.

65. Слащева, А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159с.

66. Смірнова Л. Кейтерінг: що це таке і в чому його особливість? [Електронний ресурс] / Смірнова Л. – Режим доступу: <http://nakablychkah.com.ua/sypilstvo/keitering.html>. Сайт nakablychkah.com.ua.

67. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологі приготування їжі: підручник. К.: Грамота, 2020. 280 с.

68. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навчальний посібник. / Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І. Шинкаренко О.П. Київ: КНТЕУ, 2012. 239 с.

69. Устаткування закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. / Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Тарасенко І. І., Паригіна Т. Б.. Київ: КНТУ, 2013. 640 с.

70. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П.

Мальська, А.Т. Грицишин, С.В Білоус, М.Я Топорницька. Київ. Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 232с.

71. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336 с.