

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение**

«Альметьевский профессиональный колледж»

«НОБЕЛЕВСКИЕ НАДЕЖДЫ КНИТУ - 2020»

Номинация «Мир в твоей тарелке»

Научно – исследовательская работа

**«ТЕНДЕНЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО СПРОСА БЛЮД ДЕКОРИРОВАННЫХ ПО
ТЕХНОЛОГИИ «CARVING»**

Выполнили: Кузнецова Карина Игоревна

Студент группы 21 НПК

ГБПОУ «Альметьевского профессионального колледжа»

г. Альметьевск

Руководитель: Хусаинова Альбина Ильдаровна

Преподаватель иностранного языка

первой квалификационной

категории ГБПОУ АПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Тезисы.....	3
2. «Карвинг» и его историческое развитие в кулинарии.....	4
3. Изучение тенденции потребительского спроса блюд, оформленных по технологии «Карвинг».....	8
4. Заключение.....	14
5. Список использованных источников.....	15

Тезисы

Данная работа посвящена искусству резьбы по фруктам и овощам – «carving» (Карвинг). Нами подробно рассматривается вопрос исторического происхождения данного искусства, его особенности, а также выясняется тенденция потребительского спроса блюд, декорированных по технологии «Карвинг».

Актуальность данной темы обусловлена тем, что технология декорирования блюд «карвинг» приобретает большую популярность в настоящее время, в свою очередь, данная техника способствует увеличению спроса на готовые блюда, тем самым увеличивая себестоимость блюда.

Целью настоящей работы является изучить карвинг в кулинарии, приемы карвинга для изготовления композиций из овощей и фруктов при оформлении блюд и украшении салатов, а также выявить тенденцию потребительского спроса на блюда, декорированные по технологии «Карвинг»

Задачи:

Изучить:

- а) историю возникновения карвинга;
- б) карвинг в кулинарии: украшение блюд из овощей и фруктов, оформление салатов, резьба овощей и фруктов, изготовление бутербродов;
- в) выявить тенденцию потребительского спроса на блюда, декорированные по технологии «Карвинг», путем внедрения данного вида декорирования в процесс приготовления и продажи блюд;

Гипотеза:

Предположим, что художественная резьба в кулинарии (карвинг) является

одним из способов увеличения тенденции потребительского спроса на выпускаемый продукт.

Предмет (объект) исследования: область применения техники «карвинг» в кулинарии.

Методы исследования:

- ✓ метод сравнения,
- ✓ метод анализа,
- ✓ метод обобщения.

Практическая значимость результатов исследовательской работы способствует обогащению знаний в процессе подготовки специальности 43.01.09. «Повар, кондитер».

Карвинг и его историческое развитие в кулинарии

Карвинг (от англ. carving — «вырезание») в кулинарии — искусство художественной резки по овощам и фруктам.[2] Также при помощи технологии «карвинг» создают фруктовые букеты.

Фруктовый букет — это связка нарезанных фруктов, гармонично сочетающихся друг с другом. Букет может быть представлен не только из фруктов, овощей и конфет, но и цветов или других листовенно-декоративных растений, а также игрушек и прочих декоративных элементов.

По мнению В.В. Виноградова, искусство карвинга пришло из Юго-Восточной Азии.

Как известно из истории, главными особенностями подачи блюд в Японии служила глиняная посуда, покрытая листьями для сервировки. Чуть позже повара пришли к выводу, что удачное расположение листьев и их нарезка могут придать, блюду дополнительную привлекательность. Искусство раскладки листьев получило название «мукимоно» (яп. 剥き物). Официальное признание оно завоевало в XVI веке, когда Токио стал столицей страны [2].

Есть несколько предположений откуда возникло это интереснейшее искусство. По одному из них история карвинга из овощей и фруктов начинается около 700 лет назад в Тайланде. В рамках подготовки к одному из главных праздников Loy Kratong (праздник плавучих фонарей), одна из царских служанок, которую звали Naang Noparmart, пыталась воссоздать, способ сделать красивее свой Kratong (банановые листья в форме цветка), для того

чтобы угодить царю. Она выискала живой необычный по красоте цветок и использовала его в качестве шаблона, чтобы вырезать его подобие из овощей и фруктов. После этого она вырезала разнообразных птиц и положила их вместе с цветами на свой Kratong в форме цветка лотоса.

Когда царь пришел к судье праздника чтобы оценить лучшие Kratong, он наградил Naang Noparmart первым призом. Он также издал указ, что раз в год, в ночь на полную луну, буддийский праздник должен отмечаться с плавающими в форме лотоса лодками, сделанными из листьев банана. Loy Kratong по-прежнему отмечается и в наши дни, радуя всех пришедших на праздник очаровательными цветочными композициями.

Также резьба по овощам и фруктам также упоминается в поэзии короля Рамы 2, который правил с 1808 – 1824 гг. Он писал о красоте тайских десертов, а также об их украшениях из овощей.

После революции 1932 года в Тайланде карвинг из овощей и фруктов стал менее популярным. Обеспокоенные исчезновением данного искусства мастера по карвингу начали проводить уроки карвинга для обучения всех желающих.

В настоящее время данная технология преподается во многих начальных школах, в средней школе и в университете, где карвинг является факультативным предметом.

Каждой стране присущи свои тематические узоры и технические приемы карвинга из овощей и фруктов. Китайская и японская техника славится 3D изображениями животных и людей, где сделан акцент на отображение национальных символов – драконов и боевых сцен. Мастера карвинга из Тайланда на протяжении уже очень многих лет отдают предпочтение разнообразным цветочным композициям.

Традиционно для карвинга подходят практически любые овощи: картофель, крупный редис, огурцы с гладкой кожицей, твёрдая тыква и многие другие. Из фруктов наиболее подходят для вырезания гладкие яблоки, свежие лимоны и апельсины, арбузы, авокадо, дыня и т. п.

Мастер по карвингу – Братушева рекомендует использовать сезонные продукты. Не обязательно делать украшения непосредственно перед подачей на стол. Некоторые заготовки могут храниться несколько дней в холодной воде или закрытых контейнерах. Для сохранения цвета овощей и фруктов, которые темнеют после нарезки, их рекомендуют сбрызнуть соком лимона.

Некоторые ограничения касаются качества конкретных продуктов и методов нарезки. Чтобы морковь не расслоилась, нужно подбирать овощи без выраженной сердцевины. Предпочтительнее использовать помидоры среднего размера с однородной мякотью и малым количеством семян. Капуста должна хорошо держаться на кочерыжке, а кочан быть плотным.

Важное значение имеет также цветовая гамма. Выбирая огурцы следует обращать внимания на оттенок зелёного, а лук-порей предпочтителен с выраженной белой частью. Идеальным овощем для карвинга является болгарский перец с его богатой цветовой палитрой.

Для простого карвинга необязательно иметь специальные инструменты. Множество изделий можно сделать при помощи обычного ножа с острым и эластичным лезвием. Однако, существуют и специальные ножи.

Первичная обработка осуществляется с помощью универсального ножа. Основным инструментом является тайский нож, с его помощью можно вырезать любые узоры. Для оформления орнамента и вырезания некоторых видов цветов используют карбовочные ножи (острые, V-образные, квадратные, круглые широкие и узкие). Тонкие края оформляют с помощью ножниц. Для вырезания различных шариков используют ложки-нуазетки. При нарезке овощей длинными тонкими ломтиками поможет овощечистка. Кроме того используется нож для каннелирования (нанесения бороздок — каннелюр), нож гравёрный.

Технические приёмы карвинга существенно различаются в разных странах. В китайской и японской техниках используется большое количество трафаретов, формочек и вымочек, с помощью которых вырезают людей, животных и иероглифы. Узоры преимущественно изображают драконов,

боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера из Таиланда используют тайский нож и различные резцы, с помощью которых создаются преимущественно цветочные композиции.

Мастера азиатского карвинга используют арбузы, дыни, папайю и корень таро, из которых вырезают цветы и скульптуры. Европейский карвинг применяют для создания украшений из редьки, редиса, свёклы, моркови, болгарских и острых перцев, кабачков, тыквы, баклажанов, лука, капусты, огурцов, арбузов, дынь.

В СССР овощной карвинг существовал, однако мало кто о нём знал — главным образом в связи с небольшим ассортиментом овощей [1]. В 2004 году в России появилась Академия карвинга, и овощной карвинг стал неотъемлемой частью всех кулинарных соревнований.

В конце XX века карвинг из овощей и фруктов становится популярным и во многих европейских странах. Россия не стала исключением. С каждым годом увеличивается число заинтересовавшихся искусством карвинга. Увидеть композиции, вырезанные из овощей и фруктов теперь можно не только на банкетах, официальных праздниках, кулинарных выставках или чемпионатах по карвингу, но и у многих домохозяек как украшение стола при семейных торжествах.

ТЕНДЕНЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО СПРОСА БЛЮД ОФОРМЛЕННЫХ ПО ТЕХНОЛОГИИ «КАРВИНГ»

В последнее время карвинг стал актуален во всём мире. Украшения из овощей и фруктов обязательно присутствуют в торжественной сервировке. Маргарита Егоровна Кузнецова, автор книги по карвингу, считает что, это искусство требует терпения, концентрации внимания, хорошего глазомера и твёрдой руки.

Проводятся различные соревнования по карвингу. Двукратный чемпион мира Xiang Wang из Китая стал одним из организаторов европейского чемпионата, который в первый раз прошёл в 2011 году в Лейпциге в рамках 'Gaeste' Trade Fair. В соревновании в двух программах принимали участие 26 индивидуальных участников и 11 команд, которым на приготовление изделий отводилось по четыре часа. Второй чемпионат состоялся в Москве в 2013 году в рамках PIR — the Hospitality Industry Exhibition [12].

В виду активного развития данной технологии нами было принято решение рассчитать тенденцию потребительского спроса на блюда, оформленные по технологии «карвинг» в сравнении с блюдами декорированными стандартным образом.

В связи с нашими планами нами было принято решение об изучении технологии карвинг и ее апробация.

Далее мы обратились в один из ресторанов нашего города под названием «Suare» с просьбой провести эксперимент. Нами было предложено ввести дубликаты стандартных холодных закусок, но выполненных по технологии «карвинг».

Мы создали дубликаты следующих блюд (закусок):

1. Холодные закуски (овощная и фруктовая нарезка)
2. Ролл «Мидори»
3. Салат со слабосоленым лососем

Рис.1 Ролл «Мидори»



Рис. 2 Овощная нарезка



Рис 3. Фруктовая нарезка

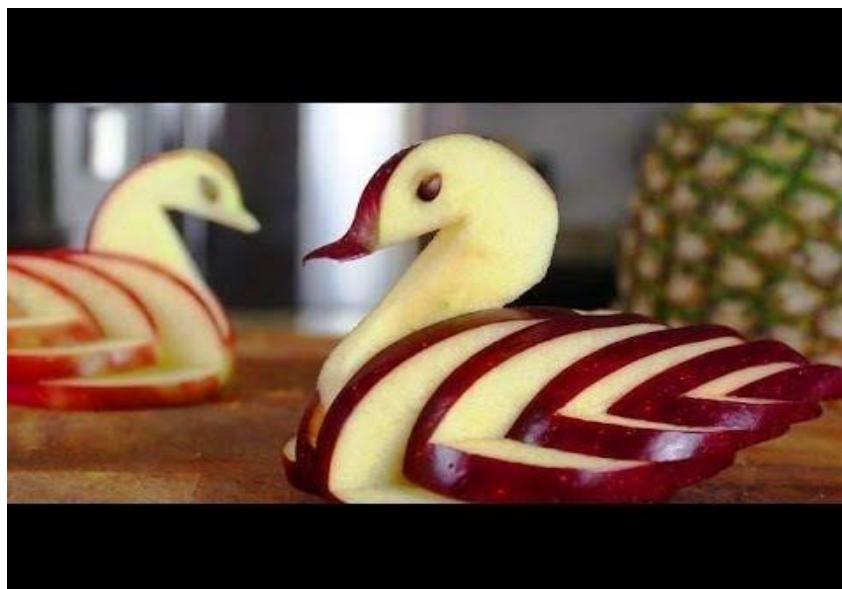
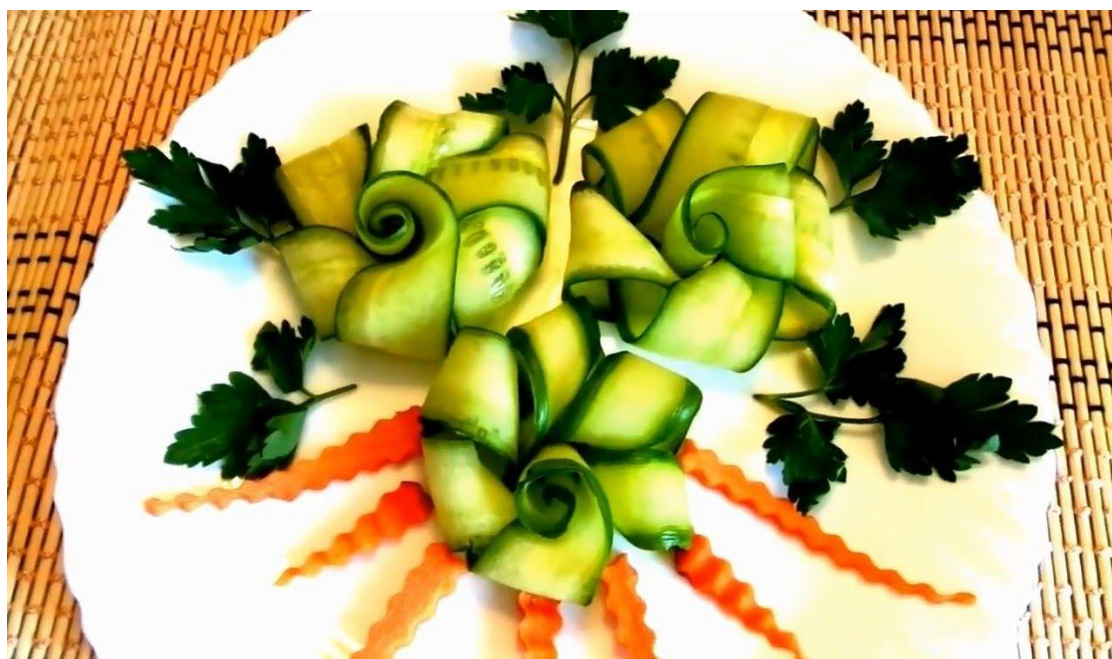


Рис 4. Салат со слабосоленым лососем



Данные блюда присутствуют в меню выбранного нами ресторана в стандартном декорировании. Во главе с шеф-поваром данного заведения Ляйсан, нами было разработаны каждые из этих блюд, оформлены и предложены гостям. В свою очередь, такие блюда как: ролл «Мидори», салат со слабосоленым лососем были менее всего пользовались спросом у гостей. В связи с этим, официантами были предложены данные блюда в первую очередь. За вечер нами было продано достаточно большое количество блюд.(см. Табл.№1)

Табл.№1

Продаваемые блюда	Количество проданных блюд
Ролл «Мидори»	7
Салат со слабосоленым лососем	5
Овощная нарезка	6
Фруктовая нарезка	9

Далее нами был проведен анализ продаваемых блюд ранее, до декорирования по технологии «Карвинг», из чего стало ясно, что продажи блюд

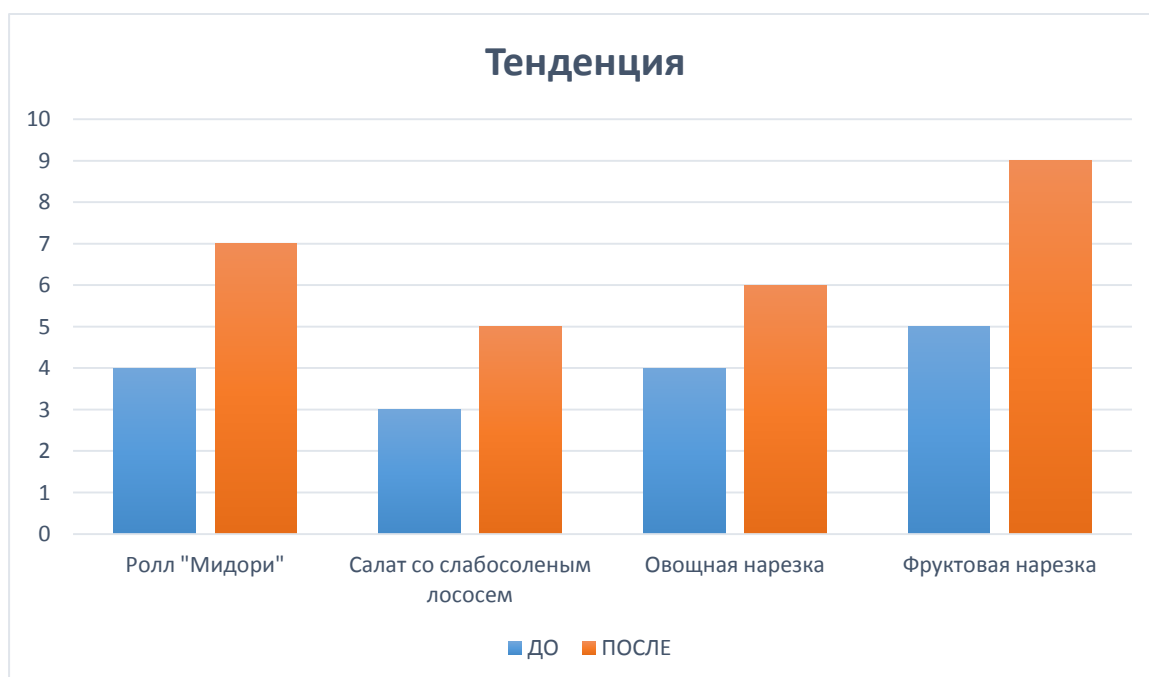
увеличились почти в 2 раза. В таблице №2 указаны показатели за день до того, как мы внедрили технологию «Карвинг».

Табл.№2

Продаваемые блюда	Количество проданных блюд
Ролл «Мидори»	4
Салат со слабосоленым лососем	3
Овощная нарезка	4
Фруктовая нарезка	5

Из данных в таблицах №1, №2 очевидно, что спрос блюд, декорированных по технологии «Карвинг» значительно вырос. Из диаграммы, указанной ниже отчетливо видно значительное увеличение спроса на данные блюда.

Рис. 5. Тенденция спроса до и после декорирования блюд

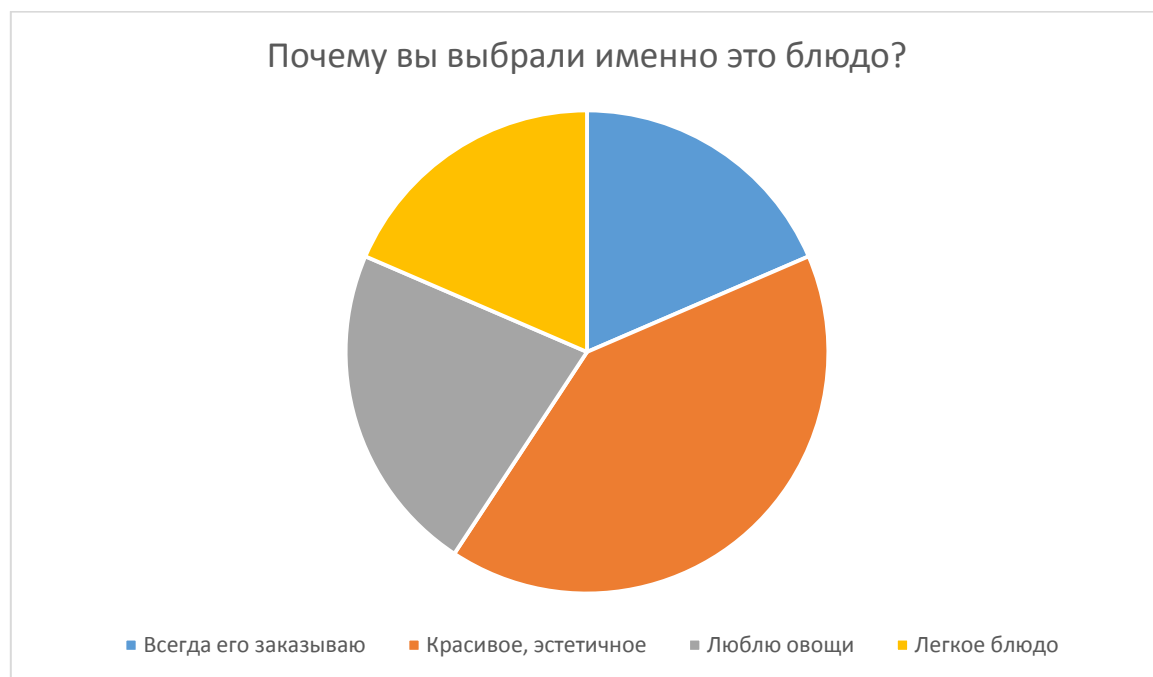


Нами выявлено значительное увеличение продаж. Далее нами был проведен незначительный опрос гостей, которые попробовали данные блюда и оценили его основные качества. Гостям были заданы вопросы:

1. Понравилось ли вам оформление блюд?
2. Почему именно это блюдо вы заказали?
3. Считаете ли вы подобное оформление эстетичным?

После проведенного опроса и собранной информации, выяснилось, что опрошенные нами 27 человек, которые заказывали данные блюда, единогласно дали ответ на вопросы 1,3 - «Да».

Что касается второго вопроса, здесь лидирующие позиции занял ответ «Красивое или эстетичное оформление».



Далее нами была рассчитана тенденция увеличения спроса на вышеуказанные блюда в процентном соотношении:

Средняя продаваемость каждого из блюд без декорирования составила ≈ 4 блюда в день, с декорированием ≈ 6 блюд в день. Увеличение процента спроса составляет $= 33,3\%$.

Исходя из наших расчетов видно, что процент потребительского спроса значительно увеличился, что позволяет провести зависимость между декорированными блюдами по технологии «карвинг» и потребительским спросом. Таким образом в зависимости от вида блюд, их декорировании, напрямую зависит их продажа, а в последующем и стоимость продукта.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В настоящее время «Carving» все больше набирает популярность по всему миру. Проводятся всевозможные соревнования и конкурсы по данному виду искусств, не только в кулинарии и во множестве других направлений.

История происхождения данного вида декорирования блюд, его особенности и разнообразие уходят корнями далеко в прошлое. Известно, что основоположником «Карвинга» была Япония. Япония и по сей день развивает этот вид искусства и активно внедряет его в другие страны.

На основе уже имевшихся данных об истории, особенностях «карвинга», мы предположили, что, используя данную технику на современных блюдах, есть возможность увеличить потребительский спрос на них.

Далее мы попытались внедрить данную технику на базе одного из ресторанов нашего города, руководство которого активно пошло нам навстречу. Нами было изменен процесс декорирования блюд уже существовавших в меню ресторана. Методом сплошной выборки мы отобрали 4 блюда с наименьшей тенденцией потребительского спроса: овощная и фруктовые нарезки, салат со слабосоленым лососем, ролл «Мидори». Предложенные блюда гостям были изменены в технологии декорирования. При помощи сравнительно-сопоставительного анализа в конце нашего эксперимента была выявлена значительная степень повышения тенденции потребительского спроса, что составило = 33,3%.

Эксперимент с внедрением технологии декорирования «Carving» обвенчался успехом.

Гипотеза нашего исследования о том, что тенденция потребительского спроса на блюда, декорированные по технологии «Карвинг» увеличиться – успешно подтвердилась.

В заключении хотелось бы отметить, что каким бы видом искусства вы не занимались вкладывайте в свое творение душу, ведь любое творчество, проработанное с любовью к делу, дает невероятный результат.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Братушева А. С. Карвинг. — Litres, 2014. — С. 4-5. – 129 с.
2. Виноградов В.В. Карвинг // Научно-информационный «Орфографический академический ресурс АКАДЕМОС» Института русского языка им. В. В. Виноградова РАН. gramota.ru – 543 с.
3. Ивашова Л.А. «Свекольный пищевой краситель». Журнал- газета, Эксмо, Москва, 2014г. – 148 с.
4. Копейкина А. К. «Чудо-украшения из овощей и фруктов». – Москва «Арт-родник», 2018г. 140 с.
5. Кузнецова М. Е. Букеты из овощей. — АСТ-Пресс, 2015. — С. 10-11. — 111 с.
6. Мануэла Капдирела. Фантазии из овощей и фруктов. – М. изд. Альфа-книга: «Жар птица», 2014 г. – 89 с.
7. Маяковская М.А Журнал для женщин «Лена», Как украсить блюда, изд. РИПОЛ, Москва, 2016 г. – 36 с.
8. Маяковская М.А. Журнал для женщин «Леди Ирис», Вкусные украшения, изд. АСПЕКТ-пресс, Москва 2017г. – 37 с.
9. Рудольф Биллер. Чудеса из овощей и фруктов. – М. изд. Альфа-книга : «Жар птица», 2015 г. – 95 с.
10. Степанова И.П. Вкусные украшения для праздника. М.: Эксмо, 2018 г.
11. Chris Slack. Creative juices are flowing: The incredible carvings painstakingly crafted from fruit and vegetables. MailOnline 2014 г.
12. How to Carve Fruit Tutorials. www.templeofthai.com. 2014 г.
13. II Euro Carving Championship carving-academy.com. 2014 г.
14. The History of Thai Fruit and Vegetable Carving. www.thaicarving.co.uk. 2015 г.