

История развития предприятий общественного питания

Карабач О.М.

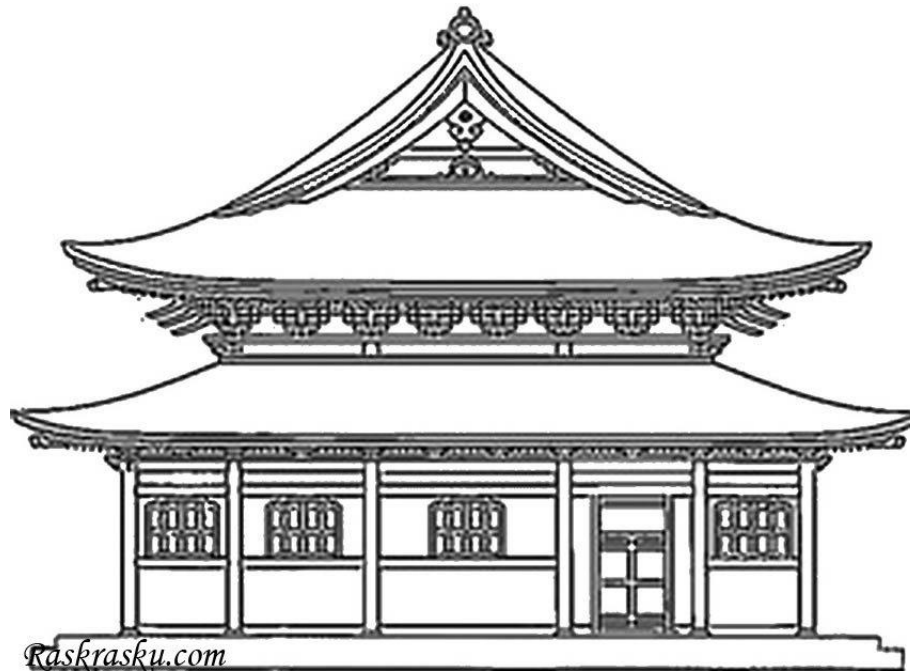
- * Сейчас для нас сходить в кафе или в ресторан стало делом привычным, обычным и доступным.

- * Гениальная мысль о том, что можно питаться за пределами собственного дома пришла человеку давно. Но идея ресторана как формы досуга и формы удовольствия появилась сравнительно недавно, лет 200-250 тому назад.

* Во времена Античности и в Средние века общественное питание было уделом путешественников и бедняков. Места общественного питания вызывали подозрение, а порой и презрение «чистой» публики. В Помпеи таверны располагались неподалеку от бань или казарм гладиаторов, но вдалеке от районов, где жили богачи.



- * В истории науки есть термин – четыре великих китайских изобретения (компас, порох, бумага и книгопечатание). Но было еще одно изобретение, пусть не столь великое, но свидетельствующее о высочайшем уровне развития китайской цивилизации и городской культуры – ресторан.
- * Средневековый китайский ресторан – это одноэтажное строение с черепичной изогнутой крышей, открытое с трех сторон.



* В 1582 году в Париже напротив Собора Парижской Богоматери был открыт первый ресторан, и именно здесь стали впервые пользоваться во Франции вилками. Всемирную известность ресторан получил благодаря смекалке Фредерика де Лера, ставшему его хозяином в 1880 году. Месье де Лер придумал такой ход, когда каждому посетителю, заказавшему утку фирменного приготовления, выдавалась специальная грамота с номером съеденной птицы. Эта традиция сохранилась и по сей день, и недавно ресторан отпраздновал миллионный заказ на фирменное блюдо.



* В древней Руси в княжеских дворах, в домах богатых людей и в монастырях появились повара профессионалы. Тогда же появились поварни в жилых строениях, а затем во дворах и огородах. Слово «кухня» было заимствовано из немецкого языка в эпоху Петра I. В московском кремле в 16 веке существовала целая система продовольственного обеспечения. Помошники повара – приспешники. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятия недомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси.

Сначала это были **карчмы**, в которых путники могли найти приют и пищу.



- * Затем появились придорожные трактиры (от латинского тракт – путь) - Гостинница с обеденным залом и кухней. В 19 веке получили распространение трактиры без гостиниц.



* В то же время наряду с трактирами начали появляться рестораны(от французского ресторация – восстановление(сил)) В трактирах и ресторанах получило развитие профессиональная кулинария, в основе которой лежала народная кухня и лучшие достижения европейских кулинаров. В то время приготовление пищи не нормировалось, не регулировалось какими-либо нормативными документами. Все зависело от мастерства и интуиции повара. В этом коренное отличие от современных предприятий общественного питания.

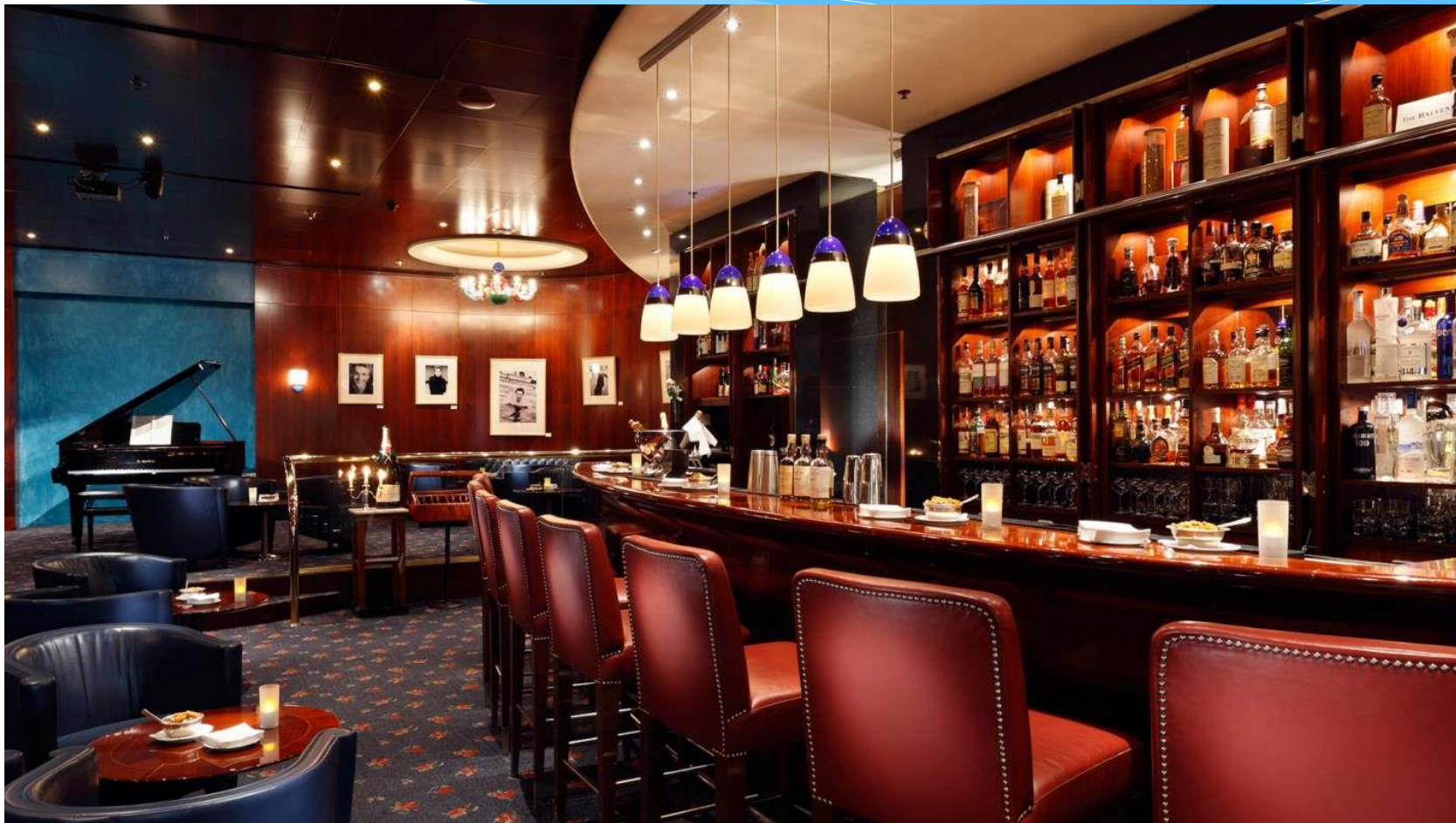


**Какие предприятия
общественного
питания известны
сейчас?**

Ресторан



Бар



Καφε



Столовая



Закусочная

