ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

(ФГОУВПО «РГУТиС»)

Факультет Туризма и гостеприимства

Кафедра «Технология и организация ресторанного и гостиничного

сервиса»

Специальность 100103 «Социально-культурный сервис и туризм» Специализация 100103.07 «Гостиничный сервис»

КУРСОВАЯ РАБОТА

Дисциплина «Технология и организация питания»

на тему: «Организация питания туристов из стран Латинской Америки»

Выполнил студент(ка)

 гр. СКД4-1

Кошубаева М.Д.

Руководитель

курсовой работы

Султаева Н.Л.

Москва 2010 г.

**Оглавление**

Введение

1. Латинская Америка

1.1 Кухня Аргентины

1.2 Кубинская кухня

1.3 Бразильская кухня

1.4 Мексиканская кухня

1.5 Кухня Эквадора

1.6 Чилийская кухня

1.7 Колумбийская кухня

1.8 Кухня Доминиканы

1.9 Боливийская кухня

1.10 Кухня Венесуэлы

2. Организация питания туристов из стран Латинской Америки в гостинице Crowne Plaza Moscow

2.1. Организация питания туристов из стран Латинской Америки

Заключение

Библиографический список

**Введение**

Современный туризм столь же противоречив, что и процессы, протекающие в современном мире. Но именно туризм стал одним из способов формирования общечеловеческих ценностей, наиболее доступным способом познания, изучения и сохранения исторического, культурного и природного наследия в XXI веке. В современной профессиональной литературе широко применяется термин «индустрия туризма и гостеприимства», и, хотя гостеприимство входит в этот термин как составной элемент, следует отметить, что гостеприимство – это более емкое и общее понятие, так как его задачей является удовлетворение потребностей не только туристов в узком смысле, но и потребителей вообще. Следует отметить, что индустрия гостеприимства исторически сформировалась и выросла из сектора средств размещения, представленного различными типами гостиничных предприятий.

В настоящее время довольно быстрыми темпами идет налаживание дипломатических, политических и торговых отношений России со странами Латинской Америки, в связи с чем большое количество представителей этих стран приезжает в нашу страну. Один из самых главных организационных вопросов данного процесса - это вопрос размещения столь важных гостей.

Так как гостиничное предприятие предоставляет потребителям не только услуги проживания, но и услуги питания, то его организация является одной из важнейших составляющих в сфере деятельности гостиничного комплекса. В условиях растущей глобализации особо важным для любого отеля представляется обслуживание иностранных туристов на предприятиях питания. Разнообразие услуг питания и правильный подход к их организации обеспечат гостинице способность принимать гостей из самых разных частей света. Ведь 80% вероятности их повторного приезда именно в этот отель будет зависеть именно от качества предоставленного питания. Все это подчеркивает актуальность выбранной темы.

Объектом исследования следует считать особенности обслуживания туристов на предприятиях питания в гостиничном комплексе.

Предметом данного исследования, в свою очередь, будет считаться организация работы с представителями стран Латинской Америки.

Цель данной курсовой работы: изучить особенности питания туристов из стран Латинской Америки.

Задачи курсовой работы:

- изучить особенности национальной кухни туристов из стран Латинской Америки

- предложить организацию питания для туристов в гостинице Crowne Plaza Moscow

- разработать мероприятия по организации питания для туристов из Латинской Америки

Освещенность стран Латинской Америки и особенности питания их коренного населения в целом в литературных источниках представляется достаточной, но именно аспект, охватывающий вопросы организации питания туристов из данных стран за рубежом, отсутствует во всех проработанных материалах или имеется в незначительных количествах. Для восполнения этого недостатка использовались Интернет-ресурсы.

**1. Латинская Америка**

Латинская Америка (исп. Amйrica Latina), общее название стран, расположенных в южной части Северной Америки, к югу от р. Рио-Гранде-дель-Норте (включая Центральную Америку и Вест-Индию) и в Южной Америке. Общая площадь около 21 млн. кмІ. Население 285 млн. человек (1972). На территории Латинской Америки расположены 25 государств: Аргентина, Багамы, Барбадос, Боливия, Бразилия, Венесуэла, Гаити, Гайана, Гватемала, Гондурас, Доминиканская Республика, Колумбия, Коста-Рика, Куба, Мексика, Никарагуа, Панама, Парагвай, Перу, Сальвадор, Тринидад и Тобаго, Уругвай, Чили, Эквадор, Ямайка, а также колониальные владения, принадлежащие Великобритании, Франции, Нидерландам и США.

В этническом отношении состав населения Латинской Америки является весьма пёстрым: европейские переселенцы и их потомки, метисы, мулаты, индейцы, негры, китайцы, индийцы и др. В 18 странах государственным или официальным языком является испанский, в Бразилии — португальский, в Гаити — французский, в Багамах, Барбадосе, Гайане, Тринидаде и Тобаго, Ямайке и английских колониях — английский, Суринаме и др. нидерландских колониях — голландский, в колониях США — английский и испанский. Свыше 10% жителей Латинской Америки говорит на различных индейских языках. От латинской основы романских языков, на которых говорит большая часть населения Латинской Америки, произошло название этой части континента.

Кухни стран Латинской Америки во многом схожи между собой. В этих странах широко используют кукурузу, различные овощи, бобы, фасоль, сыр, соусы с большим количеством перца, блюда из натурального мяса (в основном говядины и свинины).

Особенностью приготовления мясных и рыбных блюд в латиноамериканских странах является то, что мясные продукты и рыбу не панируют, гарниры к этим блюдам подают отдельно. Для гарниров используют картофель, фасоль, кукурузу, рис, лапшу. Гарниры заправляют сливочным маслом. Большие порции мяса, печени, почек (целиком) подают в виде горячего ассорти. Тушат мясо с красной фасолью, копченой колбасой в томатном соусе.

Очень популярны натуральные мясные блюда из говядины и свинины, приготовленные на углях и решетках. Не менее популярны в этих странах блюда из рыбы, морских животных, раков, креветок, осьминогов, крабов. Особенностью латиноамериканской кухни являются легкие завтраки, плотные обеды и ужины. Несмотря на множество сходных черт, у латиноамериканцев сохраняется самобытность приготовления пищи.

**1.1 Кухня Аргентины**

Если есть рай для мясоедов, то это именно в Аргентине, так как мясо - основа аргентинской кухне. Национальное блюдо Аргентины parrilla - это смесь из стейка, сосисок и мясных потрохов, которая готовится на гриле. Аргентинцы также умеют уникальным способом резать мясо, так, что форма каждого кусочка будет отличаться от предыдущего. Основные блюда - это bife de chorizo (огромный стейк толщиной в 5см), bife de lomo (жареные ребрышки), bife de costilla (мякоть в соусе) и simple chorizo (вкусная сосиска из свинины). Не менее любимы аргентинцами и другие блюда, такие как puchero (тушеное мясо), tartas (вегетарианские пироги) и блинчики с мясом del horno.

*Напитки*

Мате - национальная гордость Аргентины, один из ее символов.

Мате - горячий напиток, завариваемый из высушенных листьев кустарника, который произрастает в джунглях на границе Аргентины с Парагваем и Бразилией. Первыми, кто оценил вкус и волшебные свойства этого растения, были индейцы гуарани, жившие в этих местах. Неудивительно, что лучший в мире мате можно отведать только здесь, на родине напитка, ведь технология его приготовления оттачивалась в Аргентине веками. Это универсальный напиток, его пьют в кругу друзей, семьи и просто знакомых людей. Пьют мате при помощи особой металлической или серебряной трубочки «бомбильи», из специальной посуды - калабасы, изготовленной из тыквочек - плодов местного растения лагенарии. Есть, конечно, и глиняные калабасы, но аргентинцы считают, что истинный вкус мате раскрывается только в тыквенных калабасах.

Что касается самых популярных алкогольных напитков в Аргентине, то ими являются вино и пиво. Эта страна считается одной из ведущих производителей вина. Особенно хороши красные сухие вина, например, Lopez, Weinert, Orfila, Sutter, San Felipe, Etchart, Navarro Correas и Nieto Senetiner. аргентинские десерты и печенья: пирог с фруктами, panqueques (десерт с желе), zapallo en almibar (конфеты со сливками) или особую карамель dulce de leche.

**1.2 Кубинская кухня**

В кубинской кухне преобладают блюда из зажаренного на решетках-грилях или тушенного в керамических горшочках мяса. Обед и ужин немыслимы без овощей. Очень популярна рыба океанических пород, жаренная на угольях, а также изделия из теста. Отварная лапша с сыром или тушеным мясом и помидорами - одно из самых распространенных кубинских блюд. Популярна домашняя и дикая птица, жаренная на вертеле или тушенная в горшочках с овощами.

Кубинская кухня напоминает закавказскую - купаты, чехохбили, азу, шашлык. Такое широко распространенное кубинское блюдо, как фридантас - не что иное, как жаренные на шампурах, предварительно посоленные и поперченные кусочки свинины. Фридантас подается с отварным рисом и острым томатным соусом, напоминающим ткемали. При изготовлении мясных блюд не пользуются панировочными сухарями.

Основные кубинские блюда - это жареная свинина, запеченная в соусе фракасе, конгри (рис и черные бобы), юка, (жареные банан, картофель, сладкий картофель), овощные салаты, ахиако (бульон из овощей и мяса).

Салаты кубинцы заправляют растительным, в основном оливковым, маслом и масляно-уксусными заправками. Майонез и сметану не жалуют. Хлеб едят только белый.

К обеду и ужину у кубинцев принято подавать столовое вино. Часто ужин начинают с настоянного на пряностях аперитива Канелазос-ром (на бутылку рома - 30 г корицы, 5 г гвоздики) и легкой закуски квезильо - кусочки жаренного на сливочном масле сыра. На десерт - фрукты и крепкий кофе.

Популярны домашние десерты из какоса, гуайавы, манго, которые подаются с сыром.

**1.3 Бразильская кухня**

Бразильская кухня сложилась из индейской, португальской и африканской кухонь. Бразильские национальные блюда очень острые и соленые. Перец убивает микробы, которые так быстро размножаются в жаре, а соль позволяет переносить палящее солнце.

Кухня каждого бразильского региона имеет свои особенности, например, на севере страны готовят такака но тукупи - смесь пасты и муки маниоки с соусом, высушенными креветками и джамбо, растением наподобие водного кресса, который вяжет язык, мунгузу - кукурузные зерна с маленькими кусочками кокосового ореха, зеленые бананы, натертые и обжаренные на молоке, гуасадо де тартаруга - тушеную черепаху. На северо-востоке известны карне де сол - соленое и высушенное на солнце мясо, которое сохраняется в течение долгого времени, омар с кокосовым молоком; фригидейра - блюдо из жареной рыбы и моллюсков в тесте из яйца и кокосового молока, готовится в глиняном горшке.

На западе Бразилии популярна жареная филейная часть свинины - ломбо де порко и жакаре - блюда из аллигаторов. На юго-востоке страны едят кускус из кукурузной муки и сушеных креветок, сушеную треску, жареные сардины.

Мясо в Бразилии готовят с добавлением большого количества оливкового масла. Им же заправляются салаты.

Из мясных блюд особенно популярен шураско: кусочки говядины нанизывают на металлический стержень и жарят на открытом воздухе. Подают шураско с соусом из томатов, лука, перца, уксуса, оливкового масла и соли. Вкусен и сарапатен - печень или сердце свиньи с свежей кровью, добавлением помидор, перца и лука.

Шедевр региональной кухни Пара - утка в тукупи. Тукупи готовят из сока маниока, чрезвычайно ядовитого, от одного глотка человек умирает в течение часа. Индейцы научились нейтрализовать токсичное действие сока, превратив его в кулинарный деликатес.

В бразильской кухне есть множество десертов, которыми можно себя побаловать, самый известный из них - бригадейро. Также можно отведать жареные или тушеные бананы с корицей, кокосовый орех с шоколадным муссом, мармелад из гуавы с сыром, мусс из маракуйи.

Кофе любят во всем мире, но для Бразилии его значение огромно. Настоящий бразилец выпивает до 30 чашечек кофе в день. Кофе в Бразилии - символ гостеприимства, а процесс приготовления напитка возведен в культ.

**1.4 Мексиканская кухня**

Мексиканская кухня славится своими кулинарными традициями во всем мире. Возможно, некоторые блюда вначале могут показаться несколько острыми, но несмотря на это невозможно не оценить их вкус. В мексиканской кухне есть три основных компонента: тортильяс (кукурузные лепешки), фасоль и острый перец чили.

Мексиканские закуски гениальны, как все простое. Самые популярные: начос, кесадильяс, такос, тостадос, чимичанги - это все те же пресные кукурузные лепешки (не только из кукурузы, но и из «импортированной» испанцами пшеницы) с начинками из кукурузы, фасоли, перцем, сырами, мясными фаршами с томатами, например, пикадильо. Широко известны мексиканские похлебки с морепродуктами, бобовыми, со специями. На столе обязательно должна стоять соль, чили и тортильяс.

Горячие блюда готовят из нескольких сортов мяса. Популярны гуляши олья подрида, жареные говяжьи ленточки с фасолевым гарниром карне асадо. По приготовлению данного блюда проводятся настоящие чемпионаты.

Популярны горячие лепешки с начинками и эмпанадас, которые напоминают пельмени или кулебяки. Любители экзотики могут отведать ароматные тамалес, приготовленные на пару куски кукурузного теста, обернутые листом кукурузного же початка и политые соусом на выбор.

Самый известный мексиканский десерт - это сладкий королевский хлеб роска де рейес, сердцевина которого заполняется сушеными фруктами, а внутрь кладется куколка, символизирующая младенца-Христа и наступление фиесты.

**1.5 Кухня Эквадора**

Эквадорская кухня - это наследие индейских народов, в отличие от других стран Латинской Америки испанское влияние ощущается здесь намного меньше. Эквадорцы предпочитают супы и тушеное мясо, блюда из зерновых, риса, яиц и овощей, жареные бананы, юкка и маниок.

Супы - самая яркая часть эквадорской кухни. Большая часть рецептов - блюда на основе индейских рецептов. Наиболее популярны суп "локро" с сыром, авокадо и картофелем, куриный суп "кальдо-де-гальина", "чупе-де-пескадо" из рыбы и овощей, а также различные экзотические блюда: картофельный суп "ягуарлокро" с кровью, деликатесный бульон "кальдо-де-пата" с жареными телячьими копытами.

Очень знамениты национальный деликатес "куй" - жареное мясо морской свинки, жаркое из молочного поросенка "лечон", "гуатита" - эквадорское блюдо из жареного в арахисовом масле рубца ("мондонго") со специями, картофелем и жареными зелеными бананами ("патаконес"), жареная в сале свинина "фритада", запеченная свинина "хорнадо", бифштекс "ломо" и говяжий бифштекс с луком и томатами "ломо-сальтадо", тушеный с рисом и авокадо цыпленок "секо-де-польо", целиком зажаренная или тушеная туша козла "секо-де-чиво" и прочие. При этом к столу обычно подаются маисовые лепёшки "де-маис", жареная кукуруза "кангиль" или обжаренные в масле зеленые бананы особого сорта "патаконес" с солью или "чифлес" (более тонкие ломти бананов, готовятся по той же рецептуре). Также в качестве гарнира широко используются рис, картофель, ямс, маниок и прочие корнеплоды. На побережье и в Амазонии картофель часто заменяется "менестра" (бобы или чечевица) или юкой. Но все это обычно поливается местным горячим соусом "аджи", вариантов которого насчитывают более двух сотен.

В джунглях Эквадора растет множество экзотических фруктов: чиримойя (напоминает заварной крем), "мами" с похожей на мясо сердцевиной, или похожий на полосатый огурец "пепинос". Большим спросом пользуются фруктовые соки "хугос", которые могут быть как свежевыжатыми (пуро), так и смешанными с водой или молоком (батидос) и прекрасно утоляют жажду. Только в Эквадоре можно попробовать уникальный фруктовый сок "наранилья" - нечто среднее между цитрусовыми и персиком. Из сладких блюд заслуживают внимания сладкая кукуруза "хумитас", восхитительные сладкие печенья и блинчики с мясом.

*Напитки*

Чай ("те") пьют без молока и обычно с ломтиком лимона. Травяные чаи ("ароматикас" или "мате") входят в число любимейших напитков местного населения, причем разнообразие ароматов и рецептур, используемых здесь для приготовления этих напитков, просто поражает.

Эквадор славится своим пивом, которое входит в число лучших в Южной Америке. Самая популярная марка - "Пилснер", но также хороши "Клаб" и "Бьела". К традиционным местным напиткам относятся знаменитый "писко" или более демократичный "канелазо" ("канелито") из сахарного тростника, лимона, сахара и корицы. Также во многих заведениях, особенно в Сьерре, можно найти специфический алкогольный напиток "чича". "Агуардиенте" ("кана" или "пунта") - местный напиток, более всего напоминающий очень крепкий ром. Часто его смешивают с фруктовыми соками, сахаром, корицей ("канелья") или горячей водой. Этот согревающий напиток особенно популярен в высокогорных районах.

**1.6 Чилийская кухня**

Чилийская кухня - это смесь различных кулинарных традиций. Общим для Чили является обилие в пище перца, чеснока, картофеля, ямса, кукурузы и других овощей. Рис и картофель присутствуют практически в каждом блюде.

Также в Чили готовят множество овощных блюд, начиная с популярных во всей Латинской Америке рагу из овощей "сальтадо" и кукурузной каши с различными наполнителями, и заканчивая оригинальными местными блюдами, например, запеканки из кукурузы, мяса и других компонентов "пастель-де-чокло".

Мясные блюда весьма разнообразны. На равнине и побережье - это говядина, свинина и мясо птицы, в горных районах более широко используются баранина и свинина, а также мясо лам и альпака.

Особенно вкусны суп из курицы с лапшой и картофелем "касуэла-де-аве" или "касуэла-де-пильо", мясо-гриль "асадо", тушеное мясо с овощами "локро", множество видов похлебки "касуэла", жареное на раскаленных камнях мясо или рыбу "куранто", говядину с жареным яйцом и картофелем "ломо-а-ля-побрэ", бифштекс с картофелем, луком и яйцом "бифе-а-ля-побре", разнообразные стейки (в том числе знаменитый "Санта-Каролина"), запеченный в гриле ливер с колбасой (часто кровяной) - "парильяда", пирожки или блинчики с самой разнообразной начинкой - "эмпанадас" или их увеличенный вариант "кальдуда", кукурузные лепешки с мясной начинкой "чураско", говяжью вырезку со специями "мальтадо", крайне разнообразные блюда из запеченного в горшочкам мяса с маринованными овощами и другие.

Путешествуя по побережью, можно отведать разнообразные морепродукты "марискос", причем многие добываемые здесь морские обитатели славятся на весь мир. В Чили готовится огромное количество блюд из крабов, моллюсков, угря, окуня, лосося, креветок и гигантских мидий "чорос". К экзотическим местным блюдам можно отнести суп из морских ежей, суп из морепродуктов и белого вина "марискаль", запеченные в сыре ракушки "манчас-а-ла-пармезана" или огромных омаров с островов Хуан-Фернандес.

Важное место на столе занимают кукурузные тортильи и маисовые лепешки, а также "хумитас" - вареная кукуруза со специями, завернутая в кукурузные листья, и тыквенные оладьи сопайпильяс.

Чили является самым крупным экспортером фруктов в южном полушарии, поэтому здесь можно попробовать самые разнообразные фрукты, а также изделия из них (соки, джемы, варенья, пирожки с джемом, сладости).

*Напитки*

Традиционный напиток чилийцев - чай. Будь это обычный черный или зеленый чай, или традиционный на всем континента "мате" - его всегда можно отведать в любом заведении страны. Традиционным алкогольным напитком является "писко" - своеобразный ликер, изготовляемый по старинным рецептам (многие относят его происхождение к доинкской эпохе) из специально выращиваемого винограда. Писко обычно пьют с лимонным соком, сахарной пудрой, взбитым яичным белком или кока-колой и большим количеством льда. Не менее популярны и превосходные чилийские вина. Коренным отличием местных вин от европейских является исключительное качество винограда, который попросту не знает многих болезней, а также выработка вина по своеобразной рецептуре, позволяющей получить исключительно ароматные и насыщенные вина.

**1.7 Колумбийская кухня**

Колумбийская кухня богата и разнообразна. В каждом регионе можно найти свои особенные блюда из птицы, свинины, картофеля, риса, бобовых и супов. Ахиако - суп с цыпленком, картофелем и овощами, особенно популярен в Боготе, подается со сметаной, початком кукурузы и каперсами. Арепа - несоленые кукурузные лепешки, подаются с супом. На побережье популярен деликатес Аррос-кон-коко - рис, приготовленный в кокосовом масле. Бандеха пайса - блюдо из говяжьего фарша, сосисок, бобовых, риса, бананов и авокадо. В Меделлине это блюдо подается с маниокой, рисом, жареным подорожником и фасолью.

Касуэла-де-марискос - тушеные морепродукты. На побережье Карибского моря можно попробовать множество блюд из морских продуктов. Например, блюда из лобстера (морского рака) славятся великолепным ароматом.

Ормига кулона - блюдо, характерное для Сантандера. Приготовлено из особого вида жареных муравьев. Лечона - запеченный поросенок с рисом, особенно популярно в Толиме.

Во многих ресторанах подают недорогие блюда, например, комидас коррьентес - жареное мясо с бобами и рисом.

*Напитки*

Колумбийцы редко употребляют алкоголь с мясом. Безалкогольные газированные напитки называют "Гасеоса". "Тинто" - это и чашка черного кофе, и красное вино или "вино тинто".

Однако, колумбийские вина невысокого качества, но чилийские и аргентинские вина можно приобрести в ресторанах по доступным ценам.

В Колумбии производится множество марок рома. Особенно популярен "канеласо" - коктейль на основе рома, который пьют и горячим, и холодным.

**1.8 Кухня Доминиканы**

Доминиканская кухня - это сочетание европейской и африканской кухонь. В основном используются бобовые, различные овощи, бананы в оригинальном сочетании с мясными продуктами и рыбой. Специи используются в огромном количестве, но, как правило, не забивают вкус основного блюда.

Особенно популярен густой суп с мясом, рисом и овощами "асопао", оригинальное рагу-ассорти из мяса, фасоли, риса, салата и жаренных бананов "бандера" (повседневная пища доминиканцев, часто заменяет собой все блюда на столе), "сервисно", запеченные в банановых листьях мясо с овощами "пастеле-эн-охас", жареная свинина "пуэрко-эн-пуйя" или "пуэрко-асадо", знаменитое рагу из овощей и мяса во всевозможных комбинациях - "санкочо", свинина-гриль с жареными бананами, а также экзотическое блюдо - тушеная в яме туша свиньи с овощами и травами. На гарнир обычно подают рис и красную фасоль во всевозможных комбинациях, пюре из лесных бананов с луком "мангу" и различные салаты. На столе всегда присутствуют лепешки из маниока "касабе"(пустые и с начинками) и "тостонес" - обжаренные кусочки бананов.

Несмотря на разнообразие морепродуктов, они почти отсутствуют в доминиканской кухне. Наиболее популярны рыба, жареная на вертеле или решетке, рыба обжаренная с кокосовой крошкой, рыба в соусе из кокосового молока "пескадо-кон-коко", разнообразные дары моря "марискос", а также крабы в соусе.

В Доминикане можно попробовать самые разнообразные фрукты: бананы, кокосы, ананасы, пашн, гуава, манго, зеленый лимон "зест" и другие экзотические плоды.

*Напитки*

Национальный напиток Доминиканской Республики - ром. Здесь его более 15 видов, наиболее популярны "Бругаль", "Барсело" и "Бермудес". Ром употребляют в чистом виде или добавляют в коктейли, такие как "Пинья колада", "Дайкири", "Куба Либре" и другие. Также ром подают с ломтиком зеста и большим количеством льда. Вин Доминикана не производит. Местное пиво "Кискейя", "Сениза", "Президенте" и "Богемия" славятся хорошим качеством. Отправившись на отдых в Доминикану стоит отведать "пру" - традиционный алкогольный напиток (продукт брожения сока одноименного растения).

Также здесь варят вкусный кофе, особенно хорош "Санто-Доминго".

**1.9 Боливийская кухня**

Боливийская кухня - одна из самых необычных в мире, поскольку в ней сохранились рецепты древних индийских племен. Также стоит учитывать и то, что большая часть страны лежит на больших высотах, где вода закипает уже при +80 С, а значит, традиционные способы приготовления пищи здесь неприменимы, несмотря на то, что испанская кухня оказала на кухню Боливии огромное влияние.

Традиционные блюда Боливии - это блинчики с мясом "сельтена" (подаются с чесноком, изюмом, картофелем, горячим соусом и запеченным в тесте перцем) или с картофелем - "тукуман", жареный бифштекс с яйцом, рисом и жареным бананом "ломо-ментадо", жареный цыпленок с картофелем и салатом "пиканте-де-польо" или просто жареный на открытом огне цыпленок "польос-спьедо", "польос-бростер" или "польос-ла-браса", суп "чайро", сушеное и зажаренное мясо альпака "чарке", высушенный особым образом картофель "чуко" (своеобразные чипсы), густые супы "лакуас", жареные с картофелем, луком, помидорами и перцеми колбасы, пюре из бананов или юкки с мясом альпака "масако", говядина во всех видах, шашлыки из крупных кусков мяса "пакумутус", жареная свиная грудинка со сладким картофелем и жареными бананами "лечин-аль-хорно" и другие мясные блюда (мясо вообще занимает доминирующее положение в местной кухне).

Все боливийские блюда подаются с превосходными местными соусами, наиболее популярен горячий соус "льяхуа" из помидоров и стручков перца "локотос".

Кукурузу в Боливии используют для приготовления супов, каш, также популярен рис, идущий в качестве гарнира ко многим блюдам.

Несмотря на то, что Боливия не имеет выхода к морю, рыба здесь очень популярный продукт. Излюбленные блюда жителей Боливии - жареные форель и ментициррус, кингфиш, которых вылавливают в озере Титикака, а также превосходная речная рыба "суруби" и "пуку".

*Напитки*

Любимый напиток Боливии - чай мате. Здесь в него принято добавлять листья коки, аниса или ромашки. Часто настой трав вываривают, получая "тримате". Кофе также популярен, но заметно меньше - значительная высота страны над уровнем моря не позволяет употреблять его в больших количествах. Варят кофе здесь весьма своеобразно - мизерное количество сваренного кофе заливается большим количеством воды (обычно в пропорции 1:10) и в итоге получается совсем не то, что принято считать кофе. Превосходна местная минеральная вода "Naturagua" и соки из различных фруктов и ягод.

Боливийское пиво считается одним из лучших на континенте, особенно сорта "Пасена" или "Уари". Знаменитый боливийский самогон "чича", изготовляемый из зерна очень крепок, из алкогольных напитков здесь также популярны белый бренди "сингани", обычно смешиваемый с газированными напитками, крепкое кукурузное пиво "чича кочамбамбина", изготовляемое, как утверждается, по рецептурам древних инков. Оказавшись в Боливии, стоит попробовать местные вина из долины Танья - Консепсьон, Кольберг и Аранхуэс.

**1.10 Кухня Венесуэлы**

Венесуэльская кухня сформировалась на основе традиций народов американского континента, выходцев из Европы и некоторых элементов африканской и азиатской кулинарии. Как и во многих других странах Латинской Америки, основу кухни составляют мясо, бобовые и маис (кукуруза), рис ("аррос"), картофель, особые бананы и множество других овощей и специй, часто используемых в самых невообразимых комбинациях. Местные закуски и легкие блюда (обычно называемые "комида-криолья") состоят, главным образом, из лепешек "арепа" или "тамале", которым здесь умудряются придать сотни вариантов - в них заворачивают различные гарниры, мясо, рыбу, яйца, сыр и овощи, используют как компонент сложных блюд или бутербродов, а также употребляют как самостоятельную закуску. Во многих случаях лепешки исполняют роль простого хлеба или даже ложки для подбора соуса. Также распространены очень похожие на "арепас" сладкие блинчики с сыром "качапа", обжаренное тесто с сыром "текенос", блинчики с мясом или другими ингредиентами "эмпанадас" и "пан-де-хамон" - длинный "батон", начиненный ветчиной, маслинами и изюмом. В индейских областях выпекают "касааба" - сухой плоский хлеб из юкки.

Мясо - вторая важнейшая часть венесуэльской кухни. Здесь существует множество колоритных блюд из мяса птицы, свинины и говядины, в том числе супов и многочисленных вариантов мясопродуктов, тушеных с овощами.

Национальным блюдом Венесуэлы считается "пабеллин-криольо", представляющее собой ассорти из говядины, риса, черных бобов, сыра и жареных бананов. Также заслуживают внимания вездесущее "севиче" или "себиче"; говядина с рисом и овощами "карне-мечада"; густой суп из мяса птицы "санкочо" (обычно подается с лепешками и жареной маниокой); цыпленок по-каракасски; тушеное с овощами и специями мясо "карне-эсмечада"; густой суп из рубца и овощей "мондого"; лепешки с говядиной, свининой, ветчиной, зеленым перцем, помидорами, изюмом и маслинами "ольяка" или "альяка" (традиционное рождественское блюдо); печеная на углях говядина (предварительно маринуется) "паррилья-криолья"; "перико" - яичница-болтунья с помидорами и луком; суп из говядины, мяса птицы или рыбы, с овощами и кореньями - "ербидо" и другие характерные блюда. Крайне популярны недорогие закусочные "мена-дель-диа", которые обычно предлагают очень дешевые блюда вроде супа и какой-либо простой закуски.

Длинное карибское побережье Венесуэлы и множество пресноводных водоемов обеспечивают местному столу широкое разнообразие рыбы. Форель ("труча"), морской окунь ("корвина"), группер ("меро"), акула-нянька ("корасон"), луциан ("парго"), дорадо и даже пиранья - нередкие "гости" в местных меню. Также в изобилии встречаются моллюски и другие морепродукты. Особенно здесь популярны местные креветки в авокадо или с острым перцем, рис с моллюсками, а также устрицы в винном соусе.

На десерт обычно подают свежую землянику или гуаву со сливками, своеобразный салат из овощей и зеленого авокадо "гуасакача", "куэсильо" (пирог с фруктами), карамель ("дульче-де-лече"), различную выпечку с "махорете" (заварной крем) и всевозможные конфеты (наиболее хороши леденцы, сделанные из гуавы или бананов). Венесуэльское какао считается одним из лучших в мире, но, поскольку почти все оно экспортируется в Европу, найти его здесь непросто, как и местный шоколад.

В огромном количестве выращиваются всевозможные фрукты: папайя, арбузы, манго, бананы, ананасы, гуава, апельсины и земляника, а также десятки видов плодов, которым в русском языке просто нет названия. Из них же готовят и "угос" - недорогие фруктовые соки отменного качества.

*Напитки*

Наиболее популярны соки: "лечоса" (папайя), "парчита" (маракуя), манго, "пина" (ананас), дыня, "гуаяба" (гуава) и "тамариндо" (индийский финик или тамаринд). Кокосовый сок часто пьют прямо из ореха. Также практически на каждом углу можно купить "папелон" или "папельон" (лимонад из сахара-сырца и фруктовых соков), а также молочные коктейли "меренгада" (с мякотью плодов и льдом) или "батидос" (с фруктовыми соками). Разлитая в бутылки вода недорога и доступна повсеместно, также весьма популярен местный кофе.

Весьма крепкое венесуэльское пиво можно купить повсеместно (наиболее известны марки Polar и Regional, каждая из которых имеет несколько разновидностей). Из крепких спиртных напитков венесуэльцы отдают явное предпочтение рому (лучшие местные марки - Ron Cacique и Ron Anejo Aniversario Pampero), особенно темным его разновидностям, а также "чиче" (местный вариант самогона из пшеницы или риса).

**2. Организация питания туристов из стран Латинской Америки в гостинице Crowne Plaza Moscow**

Гостиница Crowne Plaza Moscow (Международная) в Москве была открыта в 1980 году как часть Центра Международной Торговли. Это одна из первых в мире гостиниц-атриумов, которая воплощает в себе современную архитектуру многофункционального современного гостиничного комплекса.

Расположение гостиницы можно смело назвать идеальным: она находится на берегу Москвы-реки, в деловой части столицы. От нее рукой подать до Дома правительства России, здания мэрии Москвы, до главной выставочной площадки города – Экспоцентра. Исторический центр города – Кремль и Красная площадь – в нескольких минутах езды, как и третье транспортное кольцо.

Бизнес, туризм, отдых – расположение гостиницы отвечает любой из многочисленных целей, с которыми в Москву приезжают иностранцы. Из окон гостевых номеров гостиницы открывается прекрасная панорама столицы и Москва-реки. К гостинице примыкает старинный парк – часть сохранившейся усадьбы XVII-XIX веков – с теннисными кортами и гидропарком.

Фактически гостиница Crowne Plaza Moscow – город в городе, где есть все для работы и отдыха. Это пятизвездочный отель мирового класса, в котором созданы все условия для самых взыскательных гостей.

К услугам гостей, приезжающих с деловым целями, бизнес-центр, конгресс-центр вместимостью до 3000 человек, пресс-зал, переговорные комнаты, выставочные площади.

Инфраструктура гостиницы – рестораны, казино, бильярд, кинозал, парикмахерская, тренажерный зал, бассейн, разнообразные бани, массаж, магазины – предоставляет массу возможностей для развлечений, отдыха, оздоровления и красоты.

Великолепный выбор услуг, дружелюбная обстановка и высокий уровень обслуживания определяют популярность гостиницы Crowne Plaza Moscow, делают ее привлекательной для тысяч гостей со всех концов мира.

Real Food Restaurant – концепция ресторана предполагает наличие открытой кухни, где блюда готовятся прямо на глазах у гостей ресторана, превращая простой ужин в захватывающее кулинарное шоу. Специфика ресторана заключается в том, что стена, обращенная к залу – стеклянная, благодаря чему посетители могут вживую наблюдать за работой поварской бригады [Приложение 1]. В меню ресторана представлена русская и европейская кухня, предусмотрена разработка специального меню. При стопроцентной загрузке доход ресторана составляет около 150 тысяч рублей.

Ресторан «Континенталь» предлагает широкий выбор блюд европейской и русской кухни. Для туристических групп и участников мероприятий в Конгресс-центре рестораном предлагаются разнообразные бизнес-ланчи и ужины (по предварительному заказу), а так же организация банкетов и презентаций.

**2.1 Организация питания туристов из стран Латинской Америки**

Перед тем, кто хочет достойно принять иностранного гостя, сделать его – посредством еды – довольным и счастливым, стоит двоякая задача. С одной стороны, необходимо учесть его национальные кулинарные привычки и предпочтения, с другой – обогатить его впечатления, познакомить его с традиционной местной кухней, дать представление о том, что любят и считают вкусным жители принимающей страны.

В данном случае речь идет о представителях стран Латинской Америки. Латиноамериканская кухня, испытавшая на себе влияние, как минимум, трех национальных кулинарий: исконной – индейской, колониальной – испанской и североамериканской, так же, как и сами латиноамериканцы, «горяча и романтична», она пикантна и ароматна, красочна и изысканна. Сочетание нежности и страсти, широкий диапазон эмоций, считающийся характерной чертой латиноамериканцев, проявляется и в кухне. Легкие завтраки «уравновешиваются» плотными, обильными обедами и ужинами. Неописуемое разнообразие фруктов и овощей – и блюда из натурального мяса, поджаренного на специальных решетках порциями по 350-500 г, жгучий перец Чили и сотворенные на его основе бесчисленные соусы – и тающие на языке блюда из морепродуктов, кукурузные лепешки, которые употребляли в пищу еще ацтеки и инки – и кофе с нежнейшим мороженым, приготовленным по домашним рецептам.

Открытость жителей региона в полной мере распространяется и на еду. Настоящие гурманы, они всегда готовы к новым гастрономическим впечатлениям. Приезжая в Россию, разумеется, они не против приобщиться и к ее кухне. Латиноамериканцы, как и многие другие иностранцы, с удовольствием заказывают украинский борщ, русские щи, блины со сметаной или икрой, шашлык, чебуреки, пироги с рыбой и другие блюда, входящие в такое поистине необъятное понятие, как «кухня народов России».

Учитывая все вышеперечисленные нюансы, для гостей из Латинской Америки можно предложить следующий порядок обслуживания в ресторане.

*Ранний завтрак*

Кофе, сливочное масло, булочка и мармелад или горячий шоколад с печеньем

*Поздний завтрак (10.00 – 11.00)*

Овощи, рыбные и яичные блюда (например, яичница, запеченная со спаржевой фасолью)

В обязательном порядке на столах должны стоять фрукты и фруктовые соки, желательно свежевыжатые.

Также можно подать классический континентальный завтрак (состоит из чая, кофе, булочки, сливочного масла, творога, яйца, иногда дополняется фруктами или йогуртом).

*Обед и ужин*

На обед и ужин можно предложить нижеприведенное меню а-ля карт, в которое будут включены как блюда кухни стран Латинской Америки, так и блюда национальной русской кухни.

Меню a la carte

*Холодные закуски от шеф-повара*

Закуска по-мексикански (отварное мясо, вареная ветчина, маринованный сладкий перец, лук, зелень петрушки)(250г)

Гуакамоле (перчик чили/табаско, сока лимона, авокадо, помидоры, лук) (300г)

Салат с омарами (авокадо, лук, свежая петpушка, сухая гоpчица, сухое белое вино, мясо омаpа, молодой салат, домашний майонез папpика) (270г)

Энтремес Иберико (Ассорти испанских деликатесов: Салчичон Иберико, окорок «Хамон Серрано» и колбаса «Чоризо Иберико» украшенные маслинами, корнишонами и зеленью) (105/25/1г)

Ассорти де Пескадо (Ассорти из копченого Палтуса, Осетрины, Семги и Лосося собственного посола)(160/35г)

Энсалада Империаль (Дольки авокадо с красной икрой, с соусом из лайма, украшенные листьями салата Фризе и Черри-томатами) (260/20г)

*Холодные закуски*

Устрицы 6 шт

Устрицы 12 шт

Карпаччо элеганте (Тонкие ломтики говяжьей вырезки, с салатом Руккола, сыром «Пармезан», томаты Черри и с соусом «Винегрет») (170г)

Ассорти де Кесос (Ассорти из французских и испанских сыров: козьего сыра «Шавру», «Чедер», «Камамбер», «Дор блю», «Пармезан», «Манчего» с виноградом, грецким орехом и медом) (255г)

«Эль Патио» (Нарезка из огурцов, помидоров, сладкого перца с зеленью и лимонной заправкой, на основе оливкового масла) (500г)

Язык говяжий с соусом "Перехиль"(120г)

Хамон Серрано (Сыровяленый свиной окорок) (70 г)

Салмон "А ла маринада" (Лосось малосольный, маринованный соком лайма, оливковым маслом с розмарином) (100 г)

Холодец телячий (С горчицей душистой и хрениной сливочной) (300г)

Огурцы малосоленые (Огурцы малосоленые домашнего посола) (110г)

Селедка (Под розовым луком, с молодой картошкой, сдобренной постным маслом) (215г)

Сало деревенское(с ароматными гренками, чесноком и зеленью)(100/45/25г)

Лесная поляна (маринованные моховики, боровики, опята, маслята)(140/75г)

*Салаты*

«Старая Гавана» (Пирамида из кусочков лангуста, морского гребешка, тигровых креветок и мидий на панцире, приготовленных в белом вине, с морским коктейлем, салатом Руккола и лимоном) (105/100/25)

«Коста Брава» (Салат с крабом, маринованным пикантным кактусом, овощами, томатами Черри и йогуртовой заправкой) (240г)

Салат «Ла Вида Лока» )(Лангустины отваренные в белом вине на ложе из листьев салата Руккола, Фризе, с соусом Винегрет и сыром “Пармезан”) (260г)

Энсалада де марискос (Осьминог, кальмары, тигровые креветки, красный лук, сельдерей, оливковое масло, Чили соус)(165г) Энсалада де пойо "Айоли" (Филе цыпленка , салат Айсберг, Фризе, авокадо, соус "Айоли") ( 180 г)

Салат с телятиной и белыми грибами (Салат микс с грейпфрутом, заправленный устрично-бальзамическим соусом. Подается с теплой телятиной и белыми грибами) (85/70/45/55г)

Салат с копченой уткой (Нежное филе копченной французской утки, с листьями салата Руккола, Фризе, Лоло-Россо и Латук. Подается с кедровыми орешками, малиновой заправкой и соусом «Бальзамико») (140г)

Салат «Медитеррания» (Салат из нежного филе красного тунца, панированного в черном кунжуте и обжаренного на гриле. Подается на листьях салатов Фризе, Радичио, Руккола. Заправляется соусом «Винегрет» с красной икрой) (100/75/10/10г)

Русский салат (Из отварных овощей с разным мясом, раковыми шейками, красной икрой под соусом Провансаль) (250г)

*Горячие закуски*

Начос (Кукурузные чипсы с сырным миксом «пика де гайя», помидорами, перцем халапеньо и сметаной) (315г)

Креветки «Очун» (Обжаренные в горящем роме тигровые креветки с луком и томатами под сливочным соусом. Подаются с белым и диким рисом) (170/150/25г)

Овощи на пару (Приготовленная спаржа, мини: цукини, кукуруза и морковь, подается с лимонной заправкой) (210/30г)

Эмпанадильяс Криольяс (Горячие пирожки с говядиной и специями)(270г)

Эскабече из баклажанов (Баклажаны гриль, запеченные с соусом из свежих томатов и сыром) (120 г)

Мидии, запеченные с соусом "Песто" (120 г)

Гамбас "Аль ахийо" ( Очищенные тигровые креветки в чесночном соусе) (130г) Кесадилья (Пшеничная лепешка с разными начинками, подается со сметаной, соусом Пико де Гайо):

с курицей (200 г)

с грибами (200 г)

микста (с грибами и курицей) (200 г)

с чоризо и хамоном (200 г)

с креветками (200 г)

Паррилья "Карибенья" (Сочные кусочки куриного филе гриль с луком, болгарским перцем и томатами) (260 г)

Жареная грибная (Жареная картошка с белыми грибами, вешенками, шампиньонами, луком золотистым, помидорами и малосольными огурцами) (400г)

Блинчики «Русские» (с телятиной рубленой и брусникой) (170/50/5г)

*Супы*

«Африканец» (Экзотический суп из чёрной фасоли с обжаренным луком, сладким перцем и зеленью) (250г)

«Карибиан» (Суп-биске из лосося и коктейля карибских морепродуктов, специями и белым вином) (250г)

Крем – суп из креветок (Крем-суп из тигровых креветок, c вином и пряностями) (250г)

Томатный суп с базиликом (Суп из помидоров с базиликом и специями) (250/5г)

Кайо Коко (Суп из лангуста, тигровых креветок, черной трески с добавлением сицилийских томатов и кокосового молока) (280г)

Суп из морепродуктов (Суп из морепродуктов в испанском стиле)(280г)

Потахе дэ фрихолес(Суп из красной фасоли) (250г)

Суп-крем куриный (280г)

Крабовый крем-суп (Сливки, крабы, молоко. Подаётся с чипсами "Начос") (250г)

Сырный (Куриный бульон, соус "Чеддер", протертый грецкий орех, базилик. Подаётся с чипсами "Начос")(280г)

Овощной (Овощной бульон, брокколи, фасоль стручковая, фасоль красная, картофель, перец болгарский, капуста брюссельская. Подаётся со сметаной и чипсами "Начос") (280г)

Мясной (Бульон мясной, свиное филе, филе куриное, перец болгарский, мексиканский салат, фасоль, лук репчатый) (280)

Борщ (Со свининой, чесночными пампушками и сметаной) (300г)

Щи (Русские щи из квашеной капусты со свининою) (300г)

Солянка (Остро-кислый суп с говядиной, свининой, телячьим сердцем, солеными огурцами и маслинами) (300г)

Уха «Царская» на стерляди и форели речной (350/30/30/5 г)

*Горячие блюда*

Стейк «Тринидад» (Стейк из говядины «Ангус», подается с мини овощами гриль и соусом «белые грибы») (255/45/60г)

Телятина на кости (Каре теленка обжаренное на гриле с соусом «Свитбред») (240/200г)

Каре ягненка с баклажанами (Каре ягненка с корочкой из Дижонской горчицы. Подается с икрой из баклажанов (бабагануш), брокколи и цветной капустой) (210/150/50г)

Дорадо в кунжуте (Филе Дорадо фаршированное томатами и грибами «Шитаки» с йогуртовым соусом) (220/140/40г)

Паэлья с морепродуктами (Национальное испанское блюдо из риса и морепродуктов) (450г)

Форель "А ла Наварра" (Радужная форель, приготовленная на гриле, подается с соусом из томатов, креветок и бекона)

Цыпленок с соусом "Моле рохо" (Домашний цыпленок гриль с соусом "Моле рохо") (280г)

Пикадильо по-гавански (Рубленая говяжья вырезка, приготовленная с соусом "Чили") (200г)

Фахитос Веракруз (Маринованное мясо, обжаренное на сковороде с луком, сладким перцем, цукини, баклажанами и мексиканским соусом. Подаётся на шипящей сковороде с соусами и тортилей) (400г)

Чимичанга (В двенадцатидюймовую тортилью заворачивается начинка на выбор. Обжаривается во фритюре. Подаётся с соусами "Пико де Гайо", "Сальса кукурузная") (400/40г)

Бурритос-Мачос (Запечённая с сыром традиционная мексиканская тортилья с патахи и разными начинками. Подаётся со сметаной) (350/40г)

Телятина в горшочке (Тушеная с картофелем, лисичками, помидорами и морковью) (320г)

Котлета по-киевски (Куриная котлета со сливочным маслом, картофельным пюре и сливочно-грибным соусом) (400г)

Пельмени Сибирские из говядины и свинины со сметаной и маслом (250/50гр)

*Гарнир*

Белый рис с чёрной фасолью (Белый рис и Экзотический суп из чёрной фасоли с обжаренным луком, сладким перцем и зеленью) (200/150г)

Тостонес платано (Настоящие кубинские зелёные бананы, обжаренные в масле) (100г)

Боньято фритас (Сладкий картофель, обжаренный до золотистой корочки) (80г)

Картофель фри (100г)

Картофель Креойас (Молодой мелкий картофель, жаренный во фритюре) (140г)

Овощи-гриль (Цукини, баклажаны, лук белый, перец сладкий на гриле) (150 г)

Писто (Гарнир из баклажанов, цукини, лука белого и томатов) (150г)

Чесночный хлеб (105г)

Початок кукурузы (200г)

*Десерты*

Флан кон эладо де ром (Молочный десерт подается с ромовым мороженным) (150/10/50г)

Тропик (Фруктовый салат с медовым соусом. Подается со взбитыми сливками) (350г)

Бананы «Фламбэ» (Бананы жаренные в карамели с кубинским ромом, подается с миндалем, мятой и клубникой) (160г)

Фруктовая ваза «Ла Тропикаль» (Карамбола, Папайя, Киви, Манго, Ананас, Клубника, Виноград) (1200г)

Тирамису (Нежный бисквит «Савоярди» с сыром «Маскарпоне», обсыпанный шоколадной пудрой) (150г)

Чизкейк (Традиционный чизкейк с соусом из шоколада) (150/45г)

Мороженое (Три шарика мороженого, украшенные клубникой и листьями мяты. На выбор: ванильное, шоколадное, клубничное и ореховое) (150)

«Аруба» (В половинке сочного ананаса - банан, 3 шарика мороженого, банановый сироп, взбитые сливки)(700 /165/15г)

Туркино (Кусочек домашнего торта с двумя шариками мороженого на выбор) (160/110 г)

Чокакейк (оригинальный шоколадный кекс) (200 гр)

Клубника со взбитыми сливками (150 гр)

Ки-лайм пай (Традиционный Флоридский пай, со взбитым кремом и ароматом зелёного лайма) (200 гр)

Слоеный десерт (С заварным кремом и дикими ягодами) (140г)

Блинчики фаршированные (Со сливочным соусом и лесными ягодами, с клубничной подливой) (250г)

*Кофе*

Эспрессо (50)

Двойной Эспрессо (150)

Каппучино (150)

Американо (150)

Латте (150)

Латте с сиропом (150)

Декафенированный Эспрессо (50)

Кофе по - мексикански 200 мл.

Айриш кофе 200 мл.

*Чай*

Чай в чайнике Special Jasmine (зеленый) 500мл.

Чай в чайнике English Brekfast (черный) 500мл.

Чай в чайнике Earl Grey Imperiale (черный) 500мл.

Райские фрукты (150)

Свежесть и фрукты (150/450)

*Безалкогольные напитки*

Вода Аква Минерале 0,25 мл.

Вода Аква Минерале с газом 0,25 мл.

Витель 0,33 мл.

Пепси 0,2 л.

Пепси Лайт 0,2 мл.

Миринда 0,2 мл.

Севенап 0,2 мл.

Тоник 0,2 мл.

Морс 0,2 мл.

*Соки Свежевыжатые*

Апельсиновый 0,2 л.

Яблочный 0,2 л.

Грейпрутовый 0,2 л.

Морковный 0,2 л.

Ананасовый 0,2 л.

*Соки в Ассортименте (0,2 л./1 л.)*

Маракуйя / Marakuya

Гуава / Guava

Папайя / Papaya

*Безалкогольные коктейли*

Кубинский Лимонад (350мл)

Мохито б/а (250мл)

Молочные коктейли

Шоколадный коктейль (300мл)

Ванильный коктейль (300мл)

Клубничный коктейль (300мл)

*Коктейли*

Свободная Куба / Cuba Libre (Rum, Coca-Cola, Lemon juice) (200мл)

Хемингуэй Cпециаль / El Hemingwey Special (Rum, Cherry brandy, Grapefruit juice, Lemon juice) (225мл)

Пинья Колада / Piсa сolada (Rum, Coconut, Pineapple juice, Pineapple, Cream) (230мл)

Дайкири / Daiquiri (Rum, Marasguin, Lemon juice) (100мл)

Дикий Дайкири / Daiquiri Rebelde (Rum, Crиme de Menthe, Lemon juice) (100мл)

Май Тай / Mai-Tai (Rum, Triple Sec, Amaretto, Pineapple juice, Lemon juice) (250мл)

Карибский круиз / Caribbean Cruise (Rum, Vodka, Coconut, Pineapple juice, Grenadine) (190мл)

Коко Локо / Coco Loco (Galliano, Vodka, Orange juice) (100мл)

Текила Санрайс / Tequila Sunrise (Tequila, Orange juice,

Grenadine) (210мл)

Маргарита / Margarita (Tequila, Triple Sec, Lemon juice) (100мл)

Виски Кола / Whisky Cola (White Horse, Coca-Cola) (200мл)

Гуарором / Guarorom (Rum, Guarapo, lemon juice) (200мл)

Капитан Морган Кока-Кола Captain / Morgan Кока-Кола (Rum Captain Morgan «Оriginal Spiced Gold», Coca-Cola) (210мл)

Ржавый Гвоздь / Rusty Nail (White Horse, Drambuie) (75мл)

Кампари - Оранж / Campari - Orange (Campari, Orange juice) (200мл)

Кир Роял / Kir Royal (Creme de Cassis, Sparkling Wine) (150мл)

Космополитен / Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Сranberry juice, Lemon juice) (170мл)

**Заключение**

Одним из важнейших условий в отеле для любого туриста является организация питания. И от того, насколько качественно и квалифицированно будет представлена данная услуга, будет зависеть количество гостей отеля в целом и его ресторанов в частности.

Сотрудники службы питания отеля должны изучать традиции, культуру и особенности питания своих реальных и потенциальных гостей из разных стран мира. Именно благодаря этому они смогут найти индивидуальный подход к представителю любой народности.

Ресторан отеля Crowne Plaza Moscow обладает большим потенциалом для приема гостей из стран Латинской Америки. Учитывая специфику ресторана, заключающуюся в том, что он является открытым, и его достаточно большую площадь, можно предложить оборудовать зал плазменными экранами, на которых будет отображаться процесс приготовления блюд на кухне. Благодаря данному нововведению сидящие далеко от кухни гости также смогут наблюдать за работой поваров. Так же важной деталью является особенность приготовления блюд латиноамериканской кухни – большая часть мясных и овощных блюд готовится на гриле, либо на открытом огне. В связи с этим на кухне ресторана в обязательном порядке должно быть в наличии специальное оборудование.

Изучив кухню стран Латинской Америки, можно отметить, что, хоть на первый взгляд их кухни очень схожи, в каждой из них есть свои нюансы и отличительные черты. Правильно составленное меню может стать залогом успеха ресторана и причиной, по которой гости в следующий приезд вернутся в тот же отель.

**Библиографический список**

1. ГостР 50935 - 2007 Услуги общественного питания «Требования к персоналу»

2. ГостР 53105 – 2008 Услуги общественного питания «Документы на продукцию общественного питания»

3.http://etiket.ru/international/cuisine/Latin\_America.html

4.http://kulinars.com/2007/06/23/o\_kukhnjakh\_stran\_latinskojj\_ameriki.html

5. http://lat-america.ru/article\_5\_46.html

6. http://mezhdunarodnaya.bookin.ru/

7. http://old-havana.ru/?page=hidemenu&ID=3&smID=12&lang=ru

8. http://oldtower.ru/menus/all/

9. http://papas.ru/food.html

10. http://restoranrusski.ru/menu.html