



Гастрономічний туризм : підручник.

Автори: Дишкантьюк О. В., Власюк Л. В.
Одеса : Видавництво «Олді+», 2021. 136 с.

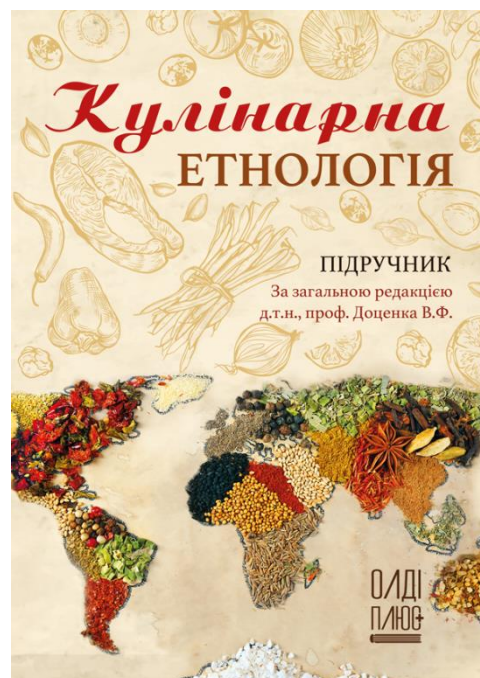
У підручнику викладено науково-теоретичні та практичні питання розвитку гастрономічного туризму. Описано становлення, розвиток та понятійний апарат. Охарактеризовані об'єкти гастрономічного туризму, зокрема увага приділена етнічним кухням, концептуальним ресторанам, локальним харчовим системам, гастрономічним івентам. Описаний досвід розвитку гастрономічного туризму в країнах світу. Висвітлено особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Призначений для студентів, які навчаються за спеціальностями «Туризм», «Готельно-ресторанна справа», також може бути корисним спеціалістам і підприємцям сфери ресторанного та туристичного бізнесу.

Кулінарна етнологія : підручник

/ за заг. ред. д.т.н., проф. Доцента В. Ф. Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2021. 756 с.

У підручнику наведена загальна характеристика кухонь народів світу, представлені традиції та особливості кулінарного оброблення сировини, асортимент і технологія традиційних страв та режим харчування. Для здобувачів вищої освіти, а також фахівців готельно-ресторанного бізнесу.



Меєр Денні. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес.

Київ: Наш формат, 2019. 344 с.

Ресторатор Денні Меєр заснував свій перший заклад у 27 років. Відтоді він став власником мережі висококласних ресторанів у Нью-Йорку, стрит-фудів, барів, кафе та кейтерингової компанії, що подає ресторанну їжу. Основа його бізнес-філософії — це гостинність. Як поєднати високу кухню й невимушену атмосферу? Що більше цінують клієнти — хорошу їжу чи теплоту й затишок? Яким має бути ресторан у найпопулярнішому музеї світу?

Книжка для всіх, хто цікавиться ресторанним бізнесом та захоплюється гастрокультурою, мріє відкрити власний заклад.

