



Universitatea Tehnică a Moldovei

Teza de master

**Analiza sortimentului și tehnologiei de
preparare a bucatelor moldovenești în
restaurantele din mun. Chișinău**

**Masterand: BEJAN ECATERINA
gr. MRSC – 141**

**Conducător: dr. conf. univ.
MIJA NINA**

Chișinău – 2016

Ministerul Educației al republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei
Programul de master „Managementul restaurantelor și serviciilor de catering”

Admis la susținere

Șef de catedră:

dr.,conf.univ.

O.DESETNICOVA

„___” ianuarie 2016

**Analiza sortimentului și tehnologiei de preparare
a bucatelor moldovenești în restaurantele mun.**

Chișinău

Teză de master

ECATERINA

Masterand: _____BEJAN

Conducător: _____MIJA NINA

Chișinău – 2016

CUPRINS:

ÎNTRUDUCERE	2
Capitol I STUDIUL DOCUMENTAR	
1.1. Bucătăria moldovenească – parte integrală a bucătăriei europene.....	4
1.2. Istoria alimentației moldovenești.....	6
1.3. Tradiții în alimentația moldovenilor.....	9
1.4. Specialitățile tradiționale ale bucatelor moldovenești.....	15
1.5. Tehnologii inovatoare de preparare a bucatelor.....	21
1.6. Utilaje comercial-tehnologice și echipamente de producere	22
Capitol II STUDIUL DE CAZ	
2.1. Caracteristica rețelei de restaurante specializate în prepararea bucatelor moldovenești în mun. Chișinău.....	23
2.2. Restaurantul <i>La Taifas</i> , <i>Caracteristici generale. Meniul restaurantului</i>	26
2.3. Restaurantul <i>Basarabia</i> , <i>Caracteristici generale. Meniul restaurantului</i>	29
2.4. Restaurantul <i>Vatra Neamului</i> , <i>Caracteristici generale. Meniul restaurantului</i>	31
2.5. Restaurantul <i>Sălcioara</i> , <i>Caracteristici generale. Meniul restaurantului</i>	33
2.6. Preparate culinare reprezentative ale restaurantului cu specific moldovenesc.....	36
2.7. Analiza sectorului de producere și comercializare a preparatelor culinare în restaurantele cu specific moldovenesc.....	49
CONCLUZIE	59
BIBLIOGRAFIA	61
ANEXA 1. Meniul restaurantului <i>La Taifas fragmentat</i>	
ANEXA 2 Meniul restaurantului <i>Basarabia fragmentat</i>	
ANEXA 3. Meniul restaurantului <i>Vatra Neamului fragmentat</i>	
ANEXA 4. Meniul restaurantului <i>Sălcioara fragmentat</i>	
ANEXA 5. <i>Utilajele inovatoare pentru bucatele contemporane</i>	

REZUMAT

Bucătăria Moldovenească a fost influențată de-a lungul veacului de o serie de factori, cum ar fi condițiile economice, condițiile geografice și de climă, gradul de civilizație, stadiul de dezvoltare al agriculturii și nu în ultimul rând obiceiurile, gusturile și preferințele moldovenești. În baza cercetărilor teoretice s-a demonstrat că bucătăria moldovenească poate fi definită ca un tot unitar, dar dacă analizăm structura bucatelor, al modului de preparare, al condimentării, al structurii și asocierii diferitelor materii prime, vom constata că există particularitățile zonale, regionale. Fiecare regiune istorică are un specific aparte care sa menținut, s-a completat și s-a îmbogățit din punct de vedere sortimental și calitativ. Ca nicăieri altundeva bucătăria moldovenească înglobează specificul bucatelor mai multor bucătării. Bucătăria moldovenească a păstrat pe parcursul secolelor, absorbind tot ce era mai bun din bucătăria greacă, slavonă, bizantină, mediteraneană.

O influență deosebită asupra dezvoltării bucătăriei moldovenești au avut turcii, care au dominat în Moldova. În rezultat s-a propus că în timp, bucătăria moldovenească a căpătat integritate și originalitate, iar multitudinea culturilor au evoluat finalmente într-un gust specific, format din cele mai neașteptate și mai delicate combinații gastronomic. În rezultat, astăzi masa moldovenească atrage nu numai printr-o paletă gustativă, care se bazează pe o varietate largă de bucate din legume, carne de porc, de miel, vită, pasăre, dar și printr-un arsenal bogat de tehnici de prelucrare culinară a produselor, preluat de la țările vecine.

Cu toate acestea însă, bucătăria moldovenească s-a dezvoltat ca una originală, deosebită, avînd caracteristici specifice individuale, reușind să îmbine metodele culinare și combinații de produse, incompatibile la prima vedere (carne cu fructe, deserturi cu vin, fructe marinate ș.a.).

Cuvinte cheie : bucătăria moldovenească, restaurant cu specific moldovenesc, comercializarea bucatelor.

RÉSUMÉ

La cuisine moldave a été influencée pendant le siècle d'une série des facteurs, comme les conditions économiques, les conditions géographiques et de climat, le grade de civilisation, l'étape de développement de l'agriculture et pas finalement les coutumes, les goûts et les préférences moldaves.

En base des recherches théoriques on a prouvé que la cuisine moldave peut être définie comme un entier, mais si nous analysons la structure des plats, du mode de préparation de la condimentassions, de la structure et de l'association des diverses matériaux premières, nous allons constater qu'existe les particularités provinciales, régionales. Chaque région historique a son spécifique particulier qui s'est maintenu, s'est complété et s'est enrichi de point de vue de l'assortiment et de la qualité. Seulement la cuisine moldave inclut le spécifique des plats de plusieurs cuisines. La cuisine moldave a conservé pendant les siècles, prenant ce qui était meilleur de la cuisine grecque, slavonne, byzantine, méditerranéenne.

Une influence particulière sur le développement de la cuisine moldave l'ont eu les turcs, qui ont dominé en Moldova.

En résultat, on a proposé que pendant le temps, la cuisine moldave a obtenu d'intégrité et originalité, et la multitude des cultures ont évolué finalement dans un goût spécifique, formé de plus inattendus et délicats combinaisons gastronomiques. En résultat, aujourd'hui, la table moldave attire pas seulement par une palette gustative, qui se base sur une variété large des plats en légumes, viande de porc, d'agneau, de bœuf, volaille, mais aussi par un arsenal riche en techniques de traitement culinaire des produits, pris des pays voisins.

Cependant, la cuisine moldave s'est développée comme une originale, spéciale, particulière, ayant des traits spécifiques individuels, réussissant à harmoniser les méthodes culinaires et les combinaisons des produits incompatibles à la première vue (viande avec des fruits, desserts avec du vin, fruits marinés et autres).

Mot-cle : La cuisine moldave, restaurant traditionnel moldave, la commercialisation des plats.