

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/59567>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

ВВЕДЕНИЕ 3

ГЛАВА 1. ОБЩЕЕ И ОСОБЕННОЕ В КУЛЬТУРЕ ИТАЛИИ И ФРАНЦИИ КАК ФАКТОР СТАНОВЛЕНИЯ ИХ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ 5

- 1.1. Особенности развития итальянской культуры как фактор формирования национальной кухни 5
- 1.2. Особенности развития французской культуры как фактора формирования национальной кухни 8
- 1.3. Взаимопроникновение и взаимообусловленность двух культур как фактор становления самобытной национальной кухни 11

ГЛАВА 2. ОБЩЕЕ И ОСОБЕННОЕ В ИСТОРИИ РАЗВИТИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ИТАЛИИ И ФРАНЦИИ 17

- 2.1. Этапы и особенности развития итальянской национальной кухни 17
- 2.2. Характерные особенности развития французской национальной кухни 21
- 2.3. Общеввропейский вектор в развитии итальянской и французской национальной кухни 26

ГЛАВА 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТОВ И БЛЮД ИТАЛЬЯНСКОЙ И ФРАНЦУЗСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ 31

- 3.1. Ингредиенты, используемые в итальянской и французской кухне 31
- 3.2. Сходство и различие блюд итальянской и французской кухни 43
- 3.3. Значение французской и итальянской кухонь в мировой кулинарии 45

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 52

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ 55

ПРИЛОЖЕНИЕ61

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность проблемы исследования, которая рассматривается в данной дипломной работе, связана с тем, что итальянская и французская кухня издавна соревнуются, пытаясь выяснить, кому принадлежит пальма кулинарного первенства.

В основе итальянской кухни лежат исторически сложившиеся многовековые традиции с культурными влияниями римлян, греков, лангобардов, арабов, и прочих народов, когда-либо населявших Италию или оказывавших влияние на формирование ее культуры.

Французская кухня является неким эталоном в мировой кулинарной культуре. Это определенное лекало, по которому измеряется качество и разнообразие подаваемых в ресторанах всего мира блюд.

Проблема исследования, которая рассматривается в данной дипломной работе, актуальна тем, что для туристического бизнеса очень важно представлять туристам культуру различных стран, в том числе и кулинарную, чтобы каждый планирующий отдых человек мог определить наиболее подходящую для отдыха страну и кухню.

Степень разработанности проблемы. В научной литературе можно встретить ряд исследований, посвященных традициям итальянской и французской кухни, однако нельзя сказать, что эти научные труды в полной мере комплексно отражают все стороны изучения данного явления, поскольку достаточно мало работ, направленных на анализ потенциала развития традиций итальянской и французской кухни в связи с социально-экономическими и политическими процессами в современном мире.

Целью исследования является проведение сравнительного анализа итальянской и французской национальных кухонь.

Поставленная цель предполагает решение следующих комплексных и последовательных задач исследования:

- изучить историю возникновения итальянской кухни, ее характерные продукты и традиционные блюда;
- дать описание французской национальной кухни, ее развития и особенностей;
- произвести сравнительный анализ итальянской и французской кухни, их сходство и отличительные черты;
- изучить вклад итальянской и французской кухонь в мировую кулинарию, их влияние на кулинарные

традиции других стран.

Объект исследования – итальянская и французская кухня.

Предмет исследования – сходства и различия итальянской и французской кухонь.

Методологическая база исследования основана на применении ряда общенаучных методов, в том числе анализа, синтеза, классификаций, моделирования, проектирования, а также сравнительного, историографического и хронологического методов.

Прикладное значение исследования. Результаты проведенного исследования могут быть применены как в теоретических трудах, так и в практической деятельности маркетологов кулинарной отрасли. Изучение французской и итальянской кухни может быть полезно для проведения научных разработок в туристической отрасли.

ГЛАВА 1. ОБЩЕЕ И ОСОБЕННОЕ В КУЛЬТУРЕ ИТАЛИИ И ФРАНЦИИ КАК ФАКТОР СТАНОВЛЕНИЯ ИХ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

1.1. Особенности развития итальянской культуры как фактор формирования национальной кухни

Италия славится богатейшими в мире культурными традициями. Достижения итальянцев в искусстве, архитектуре, литературе, музыке и науке оказали большое влияние на развитие культуры во многих других странах. Задолго до возникновения цивилизации Древнего Рима сложились культуры этрусков в Тоскане и греков на юге Италии.

После падения Римской империи на территории Италии культура пришла в упадок, и только в 11 в. появились первые признаки ее возрождения. Своего нового расцвета она достигла в 14 в. В эпоху Возрождения итальянцы играли ведущую роль в европейской науке и искусстве. Тогда творили такие выдающиеся художники и скульпторы, как Леонардо да Винчи, Рафаэль и Микеланджело, писатели Данте, Петрарка и Боккаччо [16].

Вклад Италии в мировую культуру переоценить невозможно. Прежде всего, это культурное наследие Древнего Рима, которое обогатило весь европейский континент. Это также и прекрасные творения эпохи Возрождения.

Говоря о культуре Италии, нельзя не сказать о национальных особенностях этой страны. Бойкие и жизнерадостные итальянцы славятся гостеприимством и радушием.

Итальянская нация формировалась сложно в силу многовековой политической разобщенности отдельных ее частей. Это привело к образованию этнографических групп итальянского народа – пьемонцев, кампанцев, венецианцев, сицилийцев и других. Но постепенно, особенно после объединения Италии, культурные и бытовые различия ее населения существенно сгладились. Только некоторые национальные меньшинства Италии, такие как сардинцы и фриулы, сохранили свои особенности быта, традиции и обычаи. Сохранились многовековые традиции Италии и в ее сельской архитектуре. Но крестьянская одежда, напротив, постепенно теряла свою популярность и в конце XIX века полностью вышла из употребления. Дольше всего традиционный костюм носили жители островов и южных областей.

Но в горных районах Сардинии и Сицилии можно встретить крестьянина в традиционной одежде и сегодня. В других областях страны национальный костюм надевают только в дни больших праздников или во время фестивалей песни и танца.

Все эти мероприятия сопровождаются театрализованными спектаклями, процессиями или соревнованиями по какому-либо из местных видов спорта. В прошлом традиционные итальянские костюмы всех областей страны были особенно яркими и многообразными. Они отличались друг от друга расцветкой, отделкой, украшениями, но их покрой и основные элементы народного костюма оставались неизменными [22]. Здесь расположены (и действуют до сих пор) первые европейские университеты, расположенные в городках Сорбонна и Болонья. Но это не единственные учебные заведения: сейчас почти каждый город может похвалиться университетом или колледжем.

Италия всегда славилась не только своими учеными, но и уровнем образования. Наука Италии никогда не испытывала недостатка в светлых головах – под сенью удивительных архитектурных сооружений совершали открытия Галилей, Бруно, Да Винчи, рассуждал об устройстве государства Макиавелли. Зодчих-итальянцев приглашали строить дворцы и города во все уголки материка. Поэтому, на первый взгляд архитектура может показаться знакомой. Кажется сама география Италии, сама природа этого края направляет мысли итальянских архитекторов и они творят необычное, красивое и вечное.

Но только на первый – на родине творцы разошлись во всю и каждый городок по-своему уникален. Устав вертеть головой по сторонам, можно отправиться по музеям или же заглянуть в один из многочисленных соборов: даже самая захудалая церквушка представляет собой единение мастерства зодчих, художников и скульпторов.

Важнейшую роль в развитии искусства сыграла религия Италии. Именно здесь начинается история христианства в Европе. Благодаря религии Рим сохранял свое влияние на соседние государства во все времена: ни один союз не заключался без одобрения Папы [13].

Именно церковь привлекала многочисленных художников, скульпторов и архитекторов – до самого Возрождения все искусство подчинялось ее потребностям. В наши дни католицизм является одним из наиболее лояльных и адаптированных к современным реалиям ответвлений христианства.

Признанные итальянские ценности – семья, местная кухня и футбол. Язык жестов – обязательный элемент общения итальянцев.

Вклад Италии в становление западной цивилизации трудно переоценить. Несколько столетий она была ядром огромной Римской империи. В VIII веке возле Рима была образована Папская область, с тех пор этот город стал мировой столицей католичества.

Что касается культуры, то мощный прорыв в её развитии наступил в эпоху Ренессанса, которая стала настоящей революцией во многих сферах человеческой деятельности по всему Старому Свету. В эпоху Возрождения происходили мощные трансформации творческого потенциала, воображения, мировоззрения и в целом человеческого интеллекта.

Пережив множество войн и, побывав в составе нескольких империй, эта страна смогла сохранить свою уникальность. Самобытная культура Италии осталась такой же, как на заре цивилизаций: люди по-прежнему обожают вкусно поесть, знают толк в красоте и хорошем отдыхе.

Несмотря на то, что страна является оплотом католицизма, а 96% населения считают себя католиками, рьяных блюстителей веры здесь почти нет.

Многие обычаи и традиции Италии могут показаться странными. Итальянцы любят отмечать праздники с размахом.

Самые популярные – Новый Год, Крещение, день освобождения от фашистских захватчиков (25 апреля), пасхальная неделя, 1 мая, в первое воскресенье июля празднуют День Республики, затем – день святых Петра и Павла, Успение. 1 ноября, как и в большинстве европейских стран, отмечается День Всех Святых (с предшествующим ему костюмированным вечером 31 октября) [25].

Именно на основе последовательного формирования уникальной итальянской культуры, которая сформирована за счет выгодного географического положения страны, со всех сторон омываемой морями, и создавалась постепенно оригинальная итальянская кухня, которая довольно быстро стала известна на весь мир своей простотой, сытностью и удивительными вкусами блюд.

1.2. Особенности развития французской культуры как фактора формирования национальной кухни

Во Франции сосредоточено огромное количество культурных ценностей. Почти каждый город, а, порой, и небольшие деревни представляют собой настоящие музеи истории и культуры.

Франция – страна древних замков, соборов, дворцов, музеев, выставок и театров.

Главная особенность французской культуры – полное отрицание всего американского. Французы являются настоящими патриотами своей страны и ценят все французское.

Вклад этой страны в мировое культурное наследие действительно велик. Можно сразу вспомнить французскую архитектуру: средневековые замки, соборы, церкви и многое другое восхищают многочисленных туристов.

Также нельзя не сказать о французской живописи и самых знаменитых картинах. Французский импрессионизм перевернул прежние представления о живописи во всем мире [42].

Французские школы известны своей дисциплиной. Удивительно, но отношения учеников с преподавателями очень дружеские. Единственный день, когда ученики могут отдохнуть и расслабиться, – выпускной вечер.

Мода – важный элемент французской культуры, который нельзя упускать. Французы – прирожденные модники. В Париже часто можно встретить женщин в на первый взгляд неопрятной одежде или со странными прическами, но при этом они выглядят очень стильно. За всей этой «небрежностью» кроются индивидуализм и французский шарм.

Приехав в такую страну, как Франция, нельзя забывать о мировом наследии. Здесь множество памятников

архитектуры, музеев, да и каждый город хорош по-своему.

Культура Франции очень многогранна. С одной стороны – архитектура, живопись, музыка и литература, а остальное – не менее важное – это традиционные представления о стиле в одежде, манерах поведения, фильмах и юморе.

Франция является одной из немногих стран, в которых государство активно участвует в привлечении людей к культуре. С раннего детства культура Франции закладывается в души и умы молодых французов с помощью специальной системы образования. Возможно, именно поэтому культура Франции всегда была образцом утонченности, стиля и интеллекта, признанных во всем цивилизованном мире.

Конечно, на культуру современной Франции большое влияние оказывает богатейшее наследие прошлых веков. Народные обычаи и традиции, а также шедевры музыки, литературы, живописи, архитектуры, философских произведений, созданные мастерами прошлого, являются неиссякаемым источником вдохновения для новых поисков и достижений. Постоянно развивающиеся, совершенствующиеся и оттачивающие навыки являются основными признаками культуры Франции в наши дни.

Конец XVI столетия был отмечен во Франции концом многочисленных гражданских войн. Наступление мира и экономического развития позволило французской культуре достичь более высокого уровня.

К середине XVII столетия классический французский язык был окончательно сформирован, что дало толчок к созданию литературных и философских шедевров. Наука и культура Франции XVII века основаны на принципе рационализма, то есть они делают разум основным средством познания мира. Весь мир интересуется работами Декарта, Мольера, Буало, Лефонтена [31].

Культура Франции XVIII века – уникальный в своем роде период Просвещения. Блестящие произведения писателей, ученых, философов этого времени становятся основой мировой культуры. Вольтер, Руссо, Дидро, Монтескье и многие другие подготовили основу для дальнейшего революционного развития страны. Для Франции XVII и XVIII столетий – это также классицизм, романтизм, барокко, рококо и реализм.

Изобразительное искусство Франции XIX и XX веков – это период начала и расцвета импрессионизма (Моне, Дега, Ренуар). Не менее известны работы французских ученых в области физики и математики – наука и культура Франции XIX века – прочная основа эпохи Просвещения, которая проникла в культуры стран всего мира.

Культура Франции XX столетия – это самое интересное сочетание современности и традиций. Одним из важнейших событий этого периода развития французской культуры стало изобретение братьев Люмьер. На культуру и искусство Франции, как и на любую другую страну, оказали влияние два основных фактора: географическое положение и историческое развитие.

С середины XVII столетия Франция считалась основателем элитарной культуры. Большое количество и развитие различных наук, ремесел, искусств оказали огромное влияние на мировую культуру.

Формирование французской кухни как социально-культурного и экономического явления непосредственно связано с развитием французской культуры в целом, которая отличалась, прежде всего, такими характерными чертами как [40]:

- утонченность;
- изысканность;
- новаторство;
- оригинальность;
- сочетание несочетаемого.

Также развивалась и французская кухня, которая впоследствии была основой пищевой культуры эстетов и гурманов. Блюда французской кухни никогда не создавались по простым рецептам, они отличались изысканностью и оригинальностью, каждое блюдо становилось настоящим произведением искусства.

Также историческое развитие французской культуры и неблагоприятная экономическая ситуация во Франции, которая складывалась веками из-за большого количества войн и революций, сформировали еще одну особенность французской кухни – экономию. Блюда французской кухни никогда не бывают больших размеров, порции зачастую едва хватает, чтобы немного утолить голод.

1.3. Взаимопроникновение и взаимообусловленность двух культур как фактор становления самобытной национальной кухни

Есть несколько стран, с которыми у Италии исторически сложились особые отношения. Одной из таковых является Франция.

Друг друга итальянцы и французы по-свойски называют кузенами, и это неудивительно. Уж слишком много общего у этих двух стран-соседей. Посудите сами: когда речь идет о моде, кухне, винах и сырах, достопримечательностях, кино и музыке, нет двух стран более близких и похожих, чем Италия и Франция. И в то же самое время столь конкурирующих между собой. Именно по этой причине отношения между ними переходят порой из дружеских в противоборствующие [14].

Франко-итальянские отношения уходят своими корнями глубоко в историю. Достаточно вспомнить флорентийку Екатерину Медичи, ставшую одной из знаменитейших и влиятельнейших женщин Франции. Или влияние Франции времен Наполеона на Апеннинский полуостров, особенно Неаполь, королем которого был Иоахим Мюрат, женатый на сестре Наполеона.

А история с картиной «Джоконда» Леонардо да Винчи, которая в итоге оказалась во Франции и выставлена теперь в Лувре, вообще до сих пор является чуть ли не камнем преткновения между двумя странами.

В 1911 году картина была даже похищена из Лувра итальянцем Винченцо Перуджей, но в итоге, спустя два года, ее обнаружили и вернули во Францию. Многие итальянцы совсем не стыдятся этого эпизода, а даже, наоборот, гордятся им, видя в нем патриотический жест.

Столица великой Империи Рим стал центром кулинарного искусства в начале первого века нашей эры. О том, что обеденным залам и кухням в римской архитектуре уделено особое внимание, сказано во многих учебниках истории. Напитки и закуски подавались и в банях, и на улицах, и во время дружеских или деловых встреч. И, разумеется, процветали разного типа харчевни и кабаки.

В Средневековье в истории кулинарии Италии произошёл некий застой, который окончился в самом конце этого тёмного времени. Итальянцы снова стали творить. Благодаря бурному проникновению пряностей из восточных колоний, изысканная кухня получила дальнейшее развитие и уже в те времена появились известные на весь мир итальянские блюда.

Кулинария в Италии была возведена в ранг искусства в эпоху возрождения. Бартоломео Саки (Платин), библиотекарь Ватикана, составил сложную поваренную книгу под названием «Об истинных удовольствиях и благополучии» (*De Honestis Valuptate ac Valetudine*); за три десятилетия книга выдержала шесть изданий. Флорентийские купцы тратили большие суммы, основывая школы кулинарного искусства [30].

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15с.
3. 365 рецептов итальянской кухни. – М.: ЭКСМО, 2009. – 128 с.
4. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара: лучший сб. рецептур блюд и кулинарных изделий: пер. с англ. – М.: Астрель, 2008. – 823 с.: ил.
5. Бон аппетито. Блюда итальянской кухни. – М.: Астрель, – 2011. – 144 с.
6. Бонтемпи В. Итальянская кухня = *La pappa italiana*: настоящая итальянская кухня от настоящего итальянца / Валентино Бонтемпи. – М.: Эксмо, 2010. – 223 с.: ил.
7. Бонтемпи Валентино. Энциклопедия итальянской кухни. – М.: Эксмо – 2013. – 448 с.
8. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник. / И. В. Васильева, – М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 414с.
9. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом Учебник / Васюкова А.Т. – М.: Дашков и К, 2015. – 368 с. Электронный ресурс: <https://www.twirpx.com/file/2376161/>
10. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания. / А.Т. Васюкова. – М.: Дашков и К, 2015.– 496 с. Электронный ресурс: <https://www.twirpx.com/file/2376165/>
11. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/ Главчева С.И. – СПб: Троицкий мост, 2012.– 203 с. Электронный ресурс: <http://institutiones.com/download/books/2092-organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-v-restoranax-i-barax-glavcheva.html>
12. Девитт Д. Тайны итальянской кухни: рецепты для гурманов / Д. Девитт пер. с англ. А. Ф. Николаевой. – М.: АСТ, 2009. – 335с.
13. Девитт Д. Тайны итальянской кухни. Рецепты для гурманов. – М.: АСТ, 2009. – 336 с.
14. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

15. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 232 с. Электронный ресурс: <https://www.twirpx.com/file/1756342/>
16. Зубакин М. Секреты итальянской кухни. – М.: Терра-Книжный клуб – 2004. – 224 с.
17. Кальдези К. Курс итальянской кухни. Техника. Мастер-классы. Ингредиенты. Традиционные рецепты. – М.: Эксмо, 2012. – 512 с.
18. Ключкова Ю. Рецепты итальянской кухни, которые вы любите. – М.: Эксмо, 2012. – 192 с.
19. Костюкович Е.А. Дороги итальянского счастья / Е.А. Костюкович. – М.: СЛОВО, 2010. – 407 с.
20. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня. – М.: Юнити-Дана, 2005. – 431 с.
21. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания. – С-Пб.: Троицкий мост, 2016. – 168 с. Электронный ресурс: <https://studfiles.net/preview/6149666/>
22. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.С. Кучер. – М.: Деловая литература, 2002. – 544 с.
23. Лучшие рецепты итальянской кухни. Пицца и макароны. – М.: Рипол Классик, 2013. – 576 с.
24. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учебник. – С-Пб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с. – Электронный ресурс: <https://www.twirpx.com/file/2288880/>
25. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Под ред. Климовой М.В. – М.: Дом славянской книги, 2017. – 575 с.
26. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: Учебное пособие / О.В. Пасько, – М.: Юрайт, 2017. – 163с.– Электронный ресурс: <https://avidreaders.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom.html>
27. Похлебкин В.В. Кухня века: издания для досуга / В.В. Похлебкин. – М.: Полифакт, 2000. – 612 с.
28. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. Книга по Требованию – М.: Центрполиграф, 2012. – 304 с.
29. Похлебкин В.В. Поварское искусство. – М.: Центрполиграф, 2009. с. 352-470.
30. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и Ко, 2008. – 816 с.
31. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания / Здобнов А.И. – М.: Арий, 2018. – 688 с.
32. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под ред. В.Т. Лапшиной. – 2-е изд., с изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2006. – 760 с.
33. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
34. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. – М.: ФОРУМ, 2016. – 239с.
35. Технология продукции общественного питания: под ред. А.И. Мглинца. – С-Пб.: Троицкий мост, 2015. – 736 с. Электронный ресурс: https://www.academia.edu/7540013/Мглинец_А.И._Технология_продукции_общественного_питания_-_2010
36. Французская кухня / Сост. В. А. Коток. – М.: Гардарики, 2001. – 477 с.
37. <http://www.frio.ru/> – Федерация рестораторов и отельеров
38. <http://www.horeca.ru/> – индустрия питания
39. <http://www.restoved.ru/> – ресторанная индустрия
40. [http://www. Italian-kitchen](http://www.Italian-kitchen)
41. <http://www. Laitalia>
42. <http://www. Lacucinaitaliana>
43. http://pro-france.com/for_tourist/retsepty-frantsuzskoj-kuhni.html
44. <http://www.mafrance.ru/kulinariya/francuzskaya-kuxnya-2/>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/59567>