С началом 20-ого века начинается принципиально новое развитие кулинарии. Особенно этот процесс проявляется после первой мировой войны.

 20-ый век в Америке ознаменован невиданным ростом городского населения за счет сельского (когда соотношение между городским и сельским населением всюду стало резко изменяться в пользу первого), и во всех развитых промышленных городах страны встала задача быстрого и бесперебойного снабжения больших масс населения питанием. Причём питание нужно было практически круглосуточно: в обеденные перерывы при трех- или двухсменной работе. Эти условия наложили отпечаток на дальнейшее развитие американской кулинарии.

По мере того как сельское население сокращалось, а городское лишалось приусадебного хозяйства, национальная кухня теряла свои позиции, ибо домашняя кухня требует и многих продуктов, и много времени. Старая ресторанная кухня, приноровленная к обслуживанию господствующих классов, не могла обеспечить большие массы населения готовым столом, ибо в этом случае она должна была поступиться высокими кулинарно-техническими стандартами. Оставалось обратиться к упрощенному, но быстрому, дешевому, строго стандартизированному, серийному изготовлению пищи. Такое направление в развитии кухни было названо рационалистическим. В США оно зародилось еще в конце 19-ого века и оттуда распространилось в промышленные страны Европы. Суть его состояла в том, что пища по сырью, приемам приготовления должна быть простой и, следовательно, состоять из полуфабрикатов или готовых фабрикатов, скомбинированных с хлебом и употребляемых холодными или слегка отваренными либо подогретыми. Это давало основной выигрыш — быстрое обеспечение питанием больших масс людей одновременно при относительной дешевизне такого питания.

 В рационалистической американской кухне основными продуктами стали консервы, презервы, колбасные изделия, бутерброды и готовые напитки, чаще всего холодные: виски, пиво, коктейли, соки. Лишь некоторые горячие блюда быстрого приготовления, удобные для стандартизации порций и цен, допускались в эту кухню: котлеты, сосиски, яичница, кофе. Чай, требующий особых условий заварки, уже становился невозможным в этом «потоке», ибо он неизбежно терял качество, превращаясь в бурду, и от него легче было отказаться. Всякие разносолы, отклонения от стандарта также безжалостно изгонялись из рационалистической кухни. Поэтому выдержать ее длительное время было трудновато.

 Эти жесткие правила смягчались, однако, тем, что в США параллельно сохранялись и культивировались те национальные кухни, которые в своем репертуаре имели блюда, способные стать стандартными и конкурировать по дешевизне с блюдами рационалистической кухни. Такими кухнями были: итальянская — со своей знаменитой пиццей, полентой, макаронными блюдами (спагетти, макароны, вермишель, равиоли и др.), а также китайская и японская. Во-первых, с незаменимым для них рисом, вкус которого можно многократно изменять с помощью различных приправ и пряностей. Во-вторых, с традиционным видом приготовления ряда горячих блюд, особенно супов в китайской кухне (быстрая комбинация заранее отваренных мяса, птицы, рыбы, овощей с горячим мясным, куриным, рыбным или овощным бульоном). В-третьих, с блюдами, близкими по характеру консервированным (утиные маринованные яйца, трепанги, кальмары, соевые пасты, морская капуста и др.). В-четвертых, с хорошо поддающимся стандартизации японским горячим рыбным блюдом — темпурой.

 Такое сосуществование безликой американской кухни с ограниченным ассортиментом некоторых национальных кухонь стало характерным для Америки.

 Таким образом, можно сказать, что американская кулинария, факт существования которой многие историки и этнографы вообще отрицают, … самая близкая нашему времени, самая приспособленная к темпам и запросам современных людей. Она близка современному человеку не по вкусу, а по духу, по психологии: она быстра, динамична, непретенциозна, даже примитивна, не доставляет хлопот. Никакая другая страна не повлияла в такой степени на характер питания во всем мире, как именно США. В этом они превосходят даже Францию, влияние которой неопровержимо подтверждено во всем мире и которая своей кухней показала другим народам, как из определенных компонентов можно приготовить произведение кулинарного искусства, независимо от затраченного времени и денег.

 Однако Соединенные Штаты привнесли нечто сверх того - концепцию. Согласно этой концепции, из любого сырого продукта по рациональной методике можно произвести или приготовить готовый продукт или готовое блюдо, которые очень дешевы и своими вкусовыми качествами удовлетворят максимальное число граждан.

 Гамбургеры, хот-доги или томатный кетчуп - не слишком изысканный плод кулинарной фантазии, но ими можно насытиться и их легко приготовить с минимальной затратой времени. Приведенные примеры - лишь скромная, но характерная иллюстрация американской кухни. Если задаться целью более подробно ответить на вопрос, что именно подают на стол своим семьям хозяйки на просторах между канадской и мексиканской границами, то общий знаменатель было бы не найти.

 В США стекались переселенцы со всего мира с багажом собственных рецептов и оригинальных блюд, которые и до сих пор бытуют, разве что скрещенные с кушаньями и исходными продуктами принявшей их страны. Однако каждая этническая группа позаботилась о том, чтобы и в Новом Свете иметь в своем распоряжении старые знакомые исходные продукты. А поскольку по пятидесяти штатам пролегают все климатические пояса, то здесь можно найти практически все растения и животных, пригодных в пищу.

 Кроме того, каждому новому переселенцу приходилось самому обеспечить себе средства существования, поэтому он стал выращивать сельскохозяйственные культуры и разводить скот в гораздо больших объемах, чем необходимо для личного потребления - на продажу. Благодаря хорошим климатическим условиям и плодородным почвам Соединенные Штаты быстро стали крупнейшим в мире производителем и одновременно экспортером продовольствия. Характер повседневного питания семьи среднего американца обусловлен ориентацией на минимальные затраты времени.

 Супермаркеты изобилуют многообразием готовых блюд, доведенного до готовности мяса или полуфабрикатов. Несмотря на огромный выбор оригинальных блюд со всего мира, американский стол выглядит несколько однообразным, что вызывает в последние годы противоположную реакцию. Но ни в одной другой стране женщины не интересуются теоретическими познаниями в области кулинарии до такой степени, как в США.

 Американская хозяйка, устраивая угощение для гостей, избегает готовых изделий. Чаще всего она, вероятно, готовит по фамильным рецептам. На практике это выглядит как негласное соревнование между хозяйками дома, потому что с последним блюдом заканчивается и сам прием гостей. Американцы восстали и против посуды из синтетических материалов и одноразовых приборов: теперь они придают большое значение элегантности обеденных сервизов, хотя их нисколько не смущает, например, если вместо хрустальных бокалов на столе стоят жестяные банки с пивом. Но стремление изгнать из повседневного питания укоренившееся единообразие можно видеть на каждом шагу. Вопреки этим противоположным тенденциям в США тоже сформировалось представляющее государство меню самобытных блюд. Они составлены преимущественно из элементов европейской кухни и скомбинированы с приемами и исходными продуктами индейской кулинарии, что проявляется в популярности кукурузы и фасоли, кленового сиропа, тыквы, пекановых орехов и некоторых блюд из морских животных.

 Излюбленными блюдами американцев можно назвать: овощные и фруктовые салаты (ни один завтрак, обед, ужин не обходится без них), мясо и птицу с овощным гарниром, фруктовые десерты. Большой популярностью пользуется зеленый салат, который подается крупно нарезанным, в натуральном виде, и уже на столе сдабривается различными специями. В Америке вообще во многих ресторанах и кафе стоимость салата из овощей включена в цену основного блюда, и он служит обязательным приложением к завтраку или обеду, точно так же как стакан воды со льдом. В американской кухне преобладают овощные и фруктовые салаты, молочные продукты, яйца. Рациональные американцы с удовольствием едят различные сандвичи и сосиски. На завтрак подают кукурузные хлопья с молоком, рисовую или овсянную каши. Большое место в рационе американцев занимают разнообразные соки. В ассортименте рыбных холодных блюд и закусок нет заливной или копченой рыбы, рыбных консервов, редко встречаются рыбные деликатесы. Из первых блюд американцы предпочитают бульоны, пюреобразные и фруктовые супы. Борщи, рассольники, солянки, щи, окрошки успехом не пользуются. На второе идут в основном говядина, нежирная свинина, куры, индейки. Все мясные блюда готовятся неострыми, малосолеными, специи и соусы каждый кладет по вкусу уже на столе. Любимые национальные блюда - ростбиф с кровью и стейк. Для гарниров используются только овощи (тушеные стручковые бобы и фасоль, зеленый горошек, кукуруза со сливками, спаржа, цветная капуста и т. д.) и картофель (отварной, жареный, тушеный). Крупы, макаронные изделия американцы не любят. Не едят они и тушеную капусту. Американцы мало потребляют хлеба, в частности белого, а также мучных изделий, крупяных и мучных гарниров, жиров. Нежирное мясо в Америке стоит дороже, чем жирное, а свинина дешевле, чем говядина. Довольно широко в американской кухне представлены всевозможные десертные блюда и кондитерские изделия: пирожные, пироги, печенья, пудинги; фруктовые соки и свежие фрукты, цитрусовые; компоты из свежих фруктов, из апельсинов; взбитые сливки и т. д. После десерта американцы любят выпить чашку кофе, реже - чая. Сколь мало популярны в Америке первые блюда, столь много употребляют они различных напитков. Очень распространены кока-кола, пепси-кола, имбирное пиво, кофе, чай, холодный несладкий чай с лимоном и льдом, наконец, традиционным стало обыкновение пить воду со льдом перед едой. Американцы шутят, что они пьют только один напиток. В горячем виде он называется кофе, а в холодном - кока-кола. Что такое кока-кола объяснять не нужно, а вот кофе, поглощаемый американцами в огромных количествах, по вкусу никак не напоминает подаваемый в Италии, Франции или Турции. Найти а США место, где умеют варить кофе, непросто.

 Типичный американский завтрак - это яичница или омлет с беконом, ветчиной, сосисками и жареным картофелем. В ресторане отеля может быть десять видов яичницы, омлеты, салаты, сок и кофе. Кроме яичницы будет только корнфлекс, иногда овсянка. Ланч (второй завтрак) происходит с 12 до 14 часов и в стандартном варианте представляет собой суп + гамбургер (чизбургер, мамабургер, папабургер и пр.). Очень распространен заказ ланча по телефону. Обычно этим пользуются в офисах - через 15 минут после звонка перед вами горячий обед, аккуратно упакованный в коробку. Это может быть японская, китайская и любая другая кухня. Обычный ужин по-американски примерно соответствует нашему обеду - супы, второе, салаты и пр.

 Как правило, любые американские блюда - это большие и душевные порции, что, однако, осложняет и без того серьезные проблемы со здоровьем граждан страны. Британскими врачами отмечено, что психология человека такова, что, заказывая "супербольшие" порции, он считает, что это удачный выбор, и не учитывает возможного вреда для организма.

 "Опрос в США показал, что американцы едят то, что им предлагают, не осознавая того, что порция стала в два или три раза больше, чем была", - отмечает доктор Джеффри Принс. Это, по его словам, привело к значительному увеличению массы тела среднего американца и связанных с этим проблем, включая онкологические и сердечно-сосудистые заболевания, диабет.

 Говоря о американской кухне стоит, конечно же, упомянуть и о таких популярных во всём мире чисто американских кулинарных изобретениях, как, например, гамбургер (также известен под именами Whopper, Big Mac, Steakburger, Big Burger Deluxe, Champburger, Dave's Deluxe и т. д.). Это котлета, вложенная между двух частей разрезанной круглой булочки, ставшая универсальным символом американской массовой культуры, американского бизнеса и процесса глобализации.

 В жесткой конкурентной борьбе гамбургер одолел "горячих собак" \ hot dogs (булочки с сосиской) и в конце 1930-х годов, наряду с яблочным пирогом, стал символом американской кулинарии. Несколько миллиардов гамбургеров ежегодно продаются в США. Они появляются как в самых дешевых забегаловках, так и на аристократических приемах. По различным статистическим данным, гамбургеры составляют примерно 17% всех заказов в американской системе общественного питания, и среднестатистический американец съедает более 12 кг гамбургеров в год, а каждый 15-й работающий американец начинал свою карьеру, продавая гамбургеры в кафе McDonald's.

 Специалисты-диетологи считают гамбургеры вредной едой, которая оказывает крайне негативное влияние на здоровье людей - в ней слишком много жира и консервантов. Результат: сердечно-сосудистые и онкологические заболевания последние годы становятся причиной более половины смертельных случаев в США. Кроме того, в стране растет число больных диабетом, гипертоническими заболеваниями и ожирением. По данным Министерства Сельского Хозяйства США, ежегодно расходы на лечение расстройств, вызванных исключительно неправильным питанием, составляют $200 млрд. Ущерб, ежегодно наносимый экономике США сердечно-сосудистыми заболеваниями, оценивается в $80 млрд. Ущерб от ожирения оценивается в $865 млрд., ущерб от рака - в $104 млрд. Примерно треть случаев смерти от онкологических заболеваний вызвана исключительно пищевыми факторами.

 В 2003 году завершился беспрецедентный судебный процесс - несколько нью-йоркских школьников пытались получить от McDonald's многомиллионные компенсации. Причиной стал лишний вес, который, как утверждали истцы, они приобрели, ежедневно поедая гамбургеры и жареную картошку. Суд отклонил этот иск.

 На этом история не заканчивается. Нью-йоркский адвокат Сэмюэл Хирш (Samuel Hirsch) намерен возбудить дело против четырех крупнейших компаний-владельцев сетей ресторанов быстрого питания, обвиняя их в том, что предлагаемая ими пища стала причиной ожирения и ухудшения здоровья у его клиента. Истец - 56-летний инспектор по техническому обслуживанию Сезар Барбер. По его словам, он посещает рестораны четыре-пять раз в неделю. Барбер заявляет, что из-за жирной пищи он страдает от ожирения, диабета и высокого кровяного давления. По мнению Барбера, рестораны должны нести ответственность за высокий уровень холестерина в его крови и за то, что он перенес два сердечных приступа. Хирш утверждает, что продукция McDonald's, Burger King, Wendy's и KFC по сути вызывает зависимость у потребителей. Кроме того, по словам адвоката, рестораны вводят в заблуждение своих посетителей относительно пищевых качеств своей продукции. "Я думаю, нам удастся установить, что рестораны не совсем честны со своими клиентами", - заявил Хирш. Пока не сообщается, какую сумму Хирш и его клиент намерены взыскать с ресторанов. По словам адвоката, вскоре у него появятся еще по меньшей мере два клиента, которые также являются регулярными потребителями гамбургеров и хот-догов, в связи с чем страдают различными недугами от ожирения до диабета.

 В последние годы американской общественностью овладевает идея здорового питания, порой даже в догматической форме, что тоже вызывает чувство протеста.

Рекомендуется пища по возможности без жира, богатая белком и витаминами. В США ширится движение борьбы против неумеренного потребления алкоголя, некоторые города даже были объявлены "городами трезвого образа жизни". В них, кроме слабоалкогольного пива, никакого алкоголя не достать, так что кому захочется выпить, должен для этого ехать, иной раз очень далеко.

 Сегодня в Америке для многих мясо стало признаком непристойной кухни. И это связано не только с различного рода болезнями, которые в последнее время ассоциируются с говядиной, а возможно также с тем, что сегодня в большинстве американских ресторанов вегетарианские меню намного превосходят по количеству блюд мясные. Сейчас в США модно быть вегетарианцем. Об этом можно судить из опроса, проведённого журналом. Приблизительно 10 млн. молодых американцев в возрасте от 20 до 35 лет причисляют себя к ненавистникам мясных блюд, а еще 20 млн. утверждают, что симпатизируют вегетарианской кухне.

 Америка – страна парадоксов. В 2002 году, по данным Министерства сельского хозяйства, 3,8 миллиона американских семей (примерно 3,5 процента от общего их числа) не имели достаточно денег, чтобы прокормиться. Как говорится в докладе министерства, 12 миллионов американских семей в прошлом году не были уверены в том, что смогут купить достаточно еды. Число голодающих в США растет вместе с числом бедных. По данным американского Бюро переписи населения, в 2002 году в США за чертой бедности жили 34,6 миллиона американцев (население США составляют 288,3 миллиона человек). И в то же время всё более серьёзной в США становится проблема ожирения. Этим заболеванием страдают около 65 процентов взрослых американцев и 13 процентов детей.