

История чая в России. Чайный этикет.



Правила техники безопасности при работе с ножом.

- крепко держать рукоятку ножа
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты ;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения.

Правила техники безопасности с кипятком.

- крепко держать в руках сосуд с кипятком
- горячую воду надо лить осторожно , что бы кипяток не пролился мимо и не попал на кожные покровы
- пить чай не спеша, что бы не обжечь слизистую оболочку рта-горла
- соблюдать правила поведения за столом (не вертеться и не толкаться)

Как приготовить вкусный и ароматный чай

- 1. Приготовьте фарфоровую посуду для заварки чая.
- 2. Вскипятите воду.
- 3. Ополосните чайник кипятком.
- 4. Положите в чайник столько ложек сухого чая, сколько входит чашек воды + 1 чайную ложку.
- 5. Заполните чайник горячей водой на $\frac{1}{2}$, закройте крышкой, накройте чайник салфеткой.
- 6. Настаивать чай в течение 3 – 5 мин.
- 7. В середине процесса настаивания добавьте в чайник воды доверху.
- 8. Разлейте чай по чашкам.



«ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ПРИ ЧАЕПИТИИ»



Чашку с чаем обязательно нужно
держатъ только в правой руке

Не нужно дуть на чай, если он
сильно горячий

Чай необходимо пить не спеша,
медленно смакуя и наслаждайся
его ароматом

Не допускайте звяканья ложки о
стенки чашки



Не нужно пить чай
большими глотками с
втягиванием воздуха и
причмокиванием

Чайную ложечку нужно
обязательно вынуть, когда она
уже не нужна



Недопустимо кашлять и сморкаться за столом. Если уж на вас напал приступ кашля, необходимо отвернуться от стола и покашлять в салфетку.