

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И
ТОРГОВЛИ»**

■ Производство чая

Подготовил :преподаватель

- спецдисциплин высшей категории**
 - Ковальчук Елена Семёновна**

Чай: как он прекрасен, вкусен, ароматен



Цели:

- Систематизировать теоретические знания по производству чая
- Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию
- Называть правила подачи чая

- Существует множество легенд , связанных с появлением чая. В одной из них , пожалуй , самой красивой и поэтичной , рассказывается о буддийском монахе Дарме , который дни и ночи проводил в размышлениях и молитвах. Но однажды он все-таки заснул , нарушив тем самым свой обет. Проснувшись , Дарма так вознегодовал на себя , что в наказание отрезал веки , закрывшие глаза , и бросил их на землю. На месте , куда они упали , скоро вырос чайный куст. Дарма первым попробовал напиток бодрости , приготовленный из листьев этого куста . И завещал потомкам пить чай. Вероятно , поэтому слова «чай» , «веки» , «бодрость» в китайском языке обозначаются одним иероглифом.



Плантации чая





Сбор урожая



Технологический процесс производства чая



Завяливание



- Процесс, при котором свежие листья постепенно теряют влагу и содержащиеся в них микроорганизмы, целью которого является подготовка к скручиванию (нарезке) и ферментации. Увядание (высушивание) происходит естественным путем в помещении, либо под открытым солнцем, либо при помощи специального оборудования.



Скручивание



- Цель – быстрое скручивание (деформация листа) при высушивании естественным путем происходит из-за фенолов и полифенолов, которые способствуют процессу окисления. Сильно скрученная форма листа придает чайному напитку крепость. Для особого красного чая и редких сортов листья растирают, скручивают вручную. Чайную крошку скручивают при помощи специальных машин.



Нарезка



Ферментация

Ферментация чая – это очень важное понятия для чайного дела.

Процесс ферментации чая начинается с окисления листа во время скручивания и во время вяления. Во время ферментации необходимо хорошо прожарить листья чая воздухом. На этом этапе, на чайном листе благодаря кислороду происходят сложнейшие химические процессы. Тот сок, который находится в чайном листике, происходит это самое окисление. От того, какого сорта собираются сделать чай, зависит время выдержки ферментации. Для ферментации листья чая выкладывают на огромные поддоны и ставят в помещения, где есть высокая влажность, но при этом имеется большой поток кислорода.



Сушка



- Целью данного процесса является замедлить окисление, уменьшить количество влаги, улучшить ароматические свойства чайных листьев. Высушивают как при низких (90 °С) температурах, так и при высоких (150 °С). При этом в первом случае в листьях остается 20% влаги, во втором – 4-5%.

Сортировка



Охлаждение



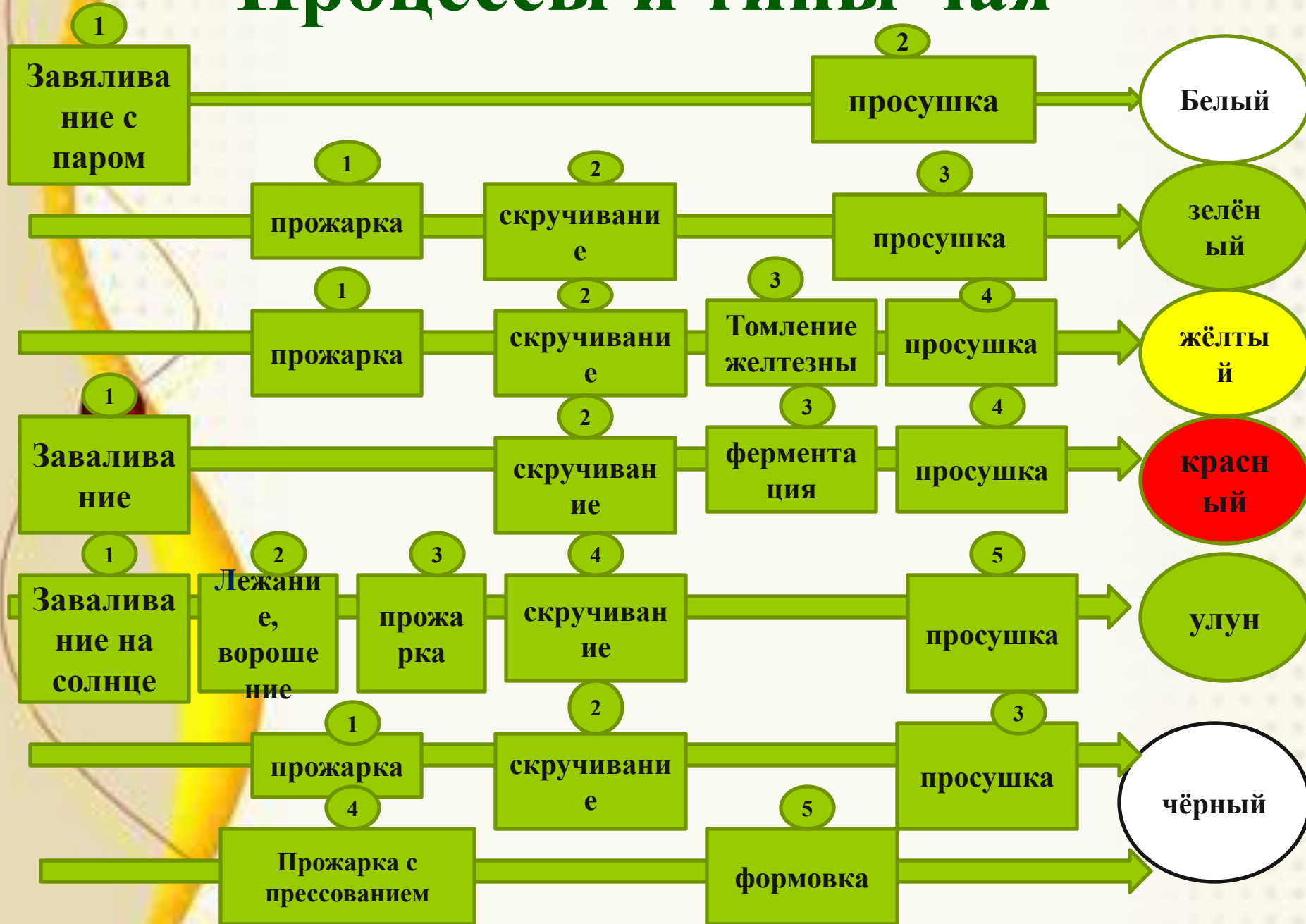
Упаковка



Готовая продукция



Процессы и типы чая



Химический состав чая



Целебные свойства чая

Красный	Зеленый	Улун	Пуэр
<p>1. Увеличивает мозговое кровообращение</p> <p>2. Нормализует давление (при умеренном потреблении)</p> <p>3. Снимает усталость глаз</p> <p>4. Помогает при конъюнктивите</p>	<p>1. Снижает давление</p> <p>2. Улучшает сон</p> <p>3. Стимулирует нервную систему</p> <p>4. Помогает при лишнем весе</p> <p>5. Противомикробное действие</p> <p>6. Антидепрессант</p> <p>7. Укрепляет мочеполовую систему и почки</p> <p>8. Укрепляет сердце</p> <p>9. Помогает при лучевой болезни</p>	<p>1. Укрепляет кровеносную систему</p> <p>2. Благоприятно влияет на кожу (способствует появлению молодых клеток)</p> <p>3. Нормализует желудочно-кишечный тракт</p>	<p>1. Лучший тонизирующий эффект</p> <p>2. Снижение веса (сжигает жиры)</p> <p>3. Снижает уровень сахара в крови</p> <p>4. Улучшает мозговое кровообращение</p>

Виды чая

листовой



прессованный



гранулированный



пакетированный



Хранение чая



Сухое проветриваемое помещение
8 месяцев со дня выпуска, отдельно от
остропахнущих товаров

Правила заваривания чая



ЧЕРНЫЙ

1 л.л.
85-100°
3-5 мин

ЗЕЛЕНый

1-2 л.л.
70-85°
1-3 мин

КРАСНЫЙ

1-2 л.л.
95-100°
2-5 мин

УЛУН

1-2 л.л.
70-80°
1-3 мин

СВЯЗАННЫЙ

1 шарик
80-90°
5-6 мин

ПУЭР

1-2 л.л.
85-100°
2-5 мин

РОЙБУШ

1-2 л.л.
90-100°
5-6 мин

ТРАВЯНОЙ

1-2 л.л.
85-100°
3-5 мин

МАТЕ

1-2 л.л.
90-100°
5-6 мин

A glass cup filled with dark red tea, garnished with a slice of lemon and a fresh mint leaf. The cup is on a matching saucer. The background is a bright green oval with a white center where the cup is placed. The overall background of the slide is a vibrant green with a subtle pattern of green leaves.

**«Свежий чай подобен бальзаму.
Чай оставленный на ночь,
подобен змее»**

ВОСТОЧНАЯ ПОСЛОВИЦА

Подача чая



1. ЗАВАРИВАНИЕ ЧАЯ



2. НАСТАИВАНИЕ



С ЛИМОНОМ
И САХАРОМ



3. ОТПУСК ЧАЯ



С МЕДОМ



С ВАРЕНЬЕМ



ЧАЙ ХОЛОДНЫЙ



С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ



4. ЧАЙ ЗЕЛЕНЬИЙ



5. ЧАЙ ПАРАМИ ЧАЙНИКОВ

- Существует более 20 тысяч рецептов приготовления чайного напитка. А есть народы, которые и в наше время готовят его с солью, молоком, маслом, топленым салом, добавляя еще муку и крупу.



Чайные традиции и церемонии в разных странах мира



Россия



- время чаепития, которое на Руси всегда было приятным времяпрепровождением, Вы сможете не только растопить своими руками старинный самовар, выпить ароматного чаю с сахаром «вприкуску», «вприглядку», с русскими баранками



АНГЛИЯ



- Изысканные фарфоровые чашки, в которых чай подавали при дворе, казались столь тонкими и хрупкими, что их боялись повредить горячим чаем. Поэтому сначала в чашку наливали молоко комнатной температуры, а затем уже горячий чай. Главный секрет английского чаепития очень прост и заключается в том, что заваривать чай следует исходя из того, что в чашках он уже не будет разбавляться кипятком. Именно отсюда берет свое начало любопытная британская традиция сначала наливать в чашку молоко, а затем уже чай.

Япония



- Японцы пьют в основном зелёный чай. Чайные листья перед завариванием перетираются в фарфоровой ступке. Чай заваривают в фарфоровых шаровидных чайниках, время заваривания не превышает 4 минут. В таких условиях чай не может полностью завариться, но зато в напитке сохраняется максимум аромата, который более всего и ценят в нём японцы. Чай имеет слабый, бледно-зелёный цвет. Японские чашки обычно не имеют ручек и очень малы. Чай из них пьют очень медленно, маленькими глотками, без сахара или иных добавок.

Америка



- В США начали организовывать чайные заведения, подобные английским чайным магазинам, с выставками лучших сортов чая. Так, Америка стала местом, где родился обычай пить чай со льдом.

Индия



- В Индии чай пьют с большим количеством пряностей и фруктов (лимоном, апельсиновой цедрой и т.д.), добавляют молоко, а потому аромату самого чая не придают слишком большого значения.