



---

# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

□ Чай



□ Кофе



□ Какао



# ЧАЙ

Родина чая – Китай.  
Молодой листочек по –  
китайски называется  
«тцайей». Отсюда и  
произошло слово  
«чай».



Чай тонизирующий напиток, обладающим высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. Он придаёт ощущение бодрости, улучшает пищеварение. Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления.

# ИСТОРИЯ ЧАЯ

---

- История чая насчитывает как минимум 5 тысячелетий. Первыми его стали пить китайцы. Однажды, китайский император, Шень Нун, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья.



Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Так зародился обычай пить чай.

# ВИДЫ ЧАЯ



**Чёрный чай** (кит. хун ча). В сухом виде имеет тёмно-коричневый или почти чёрный цвет. Настой — от оранжевого до тёмно-красного. В аромате могут выделяться цветочные или медовые нотки, вкус характерный, терпкий, не горчит.



**Зелёный чай** В сухом виде имеет зелёный цвет (от салатого до тёмно-зелёного, в зависимости от особенностей изготовления), настой — неяркого желтоватого или зеленоватого цвета, в аромате отчётливо выделяется «травяная» нотка (может быть похож на запах сухого сена), вкус терпкий.



**Белый чай** (кит. бай ча) — чай из типсов (нераспустившихся чайных почек) и молодых листьев, прошедший минимальное количество стадий обработки в процессе производства, обычно только завяливание и сушку.



**Жёлтый чай** (кит. — хуан ча) — окисляется на 3—12 %, почти как зелёный, но перед сушкой проходит процедуру закрытого «томления». Считаются элитными, некоторые сорта жёлтых чаёв ранее производились исключительно для императорского двора и были запрещены к вывозу из Китая



# Красный чай



# Фруктовый чай



# Травяной чай



# Низкосортные измельчённые чаи

Чай из листьев, специально измельчённых, а также из отходов чайного производства, образующихся при сортировке или просеивании.

Чай в пакетиках.

Состоит в основном из чайной крошки и пыли, заключённых в пакетики из фильтровальной бумаги, иногда ткани.

Бывает как чёрным, так и зелёным



# РАЗНОВИДНОСТИ ЧАЯ

- Листовой
- Гранулированный
- Купаж



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ

- Заваривают чай в фарфоровых, стеклянных и глиняных чайниках, которые долго сохраняют тепло.
- Ополоснуть чайник кипятком, чтобы он прогрелся.
- Засыпать в него чай из расчета на чашку кипятка – одна чайная ложка сухого чая. Кипяток залить 2 раза и дать настояться в течение 5 минут. В то время, когда заварка готовится, налить  $\frac{1}{3}$  –  $\frac{1}{4}$  чашки молока, затем туда же долить чай. Этой очередности нужно строго придерживаться, так как ее нарушение (молоко в чай) портит вкус и аромат чая.



# ПОДАЧА ЧАЯ

- Чай подают в стаканах с подстаканниками или в чайных чашках с блюдцами. Отдельно к чаю предлагают лимон, сахар, варенье или мед в розетках или в вазочках, сушки, пряники, булочки, пирожные и др.



# КОФЕ

- Кофе  
тонизирующий  
напиток,  
обладающий  
тонким приятным  
ароматом и  
специфическим



Вкусом  
готовят из обжаренных и измельченных  
зерен плодов кофейного дерева. В продажу  
поступает кофе в зёрнах, молотый и  
растворимый.

- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. Как – то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.



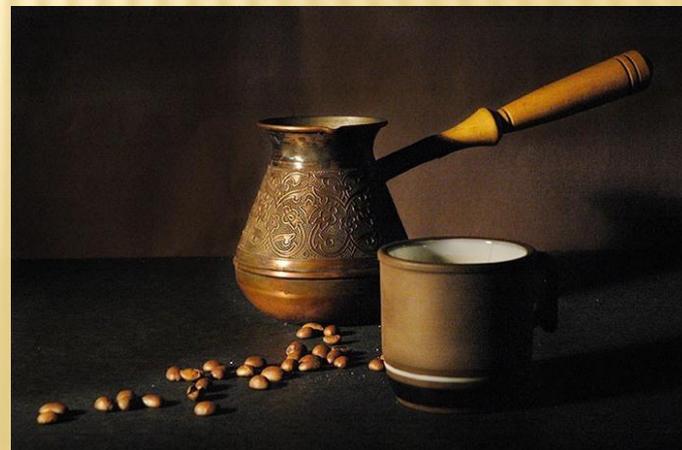
# СОРТА КОФЕ

---

- Бразильский
- Колумбийский
- Гавайский
- Индийский
- Кенийский
- Йеменский

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

- В предварительно прогретую посуду (турку, кофейник) засыпают молотый кофе (1-2 чайный ложки на чашку), заливают кипятком и осторожно доводят до кипения. Снимают посуду с огня и дают настояться в течение 3-5 минут. Готовый кофе разливают по чашкам.



# ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

- Чай и кофе хранят в фарфоровых или стеклянных плотно закупоренных банках
- Кофе и чай готовят непосредственно перед употреблением.
- Цвет напитка должен быть, если это чай, красно-коричневый или зеленоватым, если кофе - тёмно-коричневым.
- Готовые напитки должны иметь свойственные им вкус и аромат.

# ПОДАЧА КОФЕ

- Готовый кофе подают горячим или холодным в кофейных чашках. Отдельно предлагают в розетке сахар, в молочнике – горячие молоко или сливки. К черному кофе можно подать лимон.



# КАКАО

---



Какао получают из зерен тропического шоколадного дерева. Зерна – бобы высушивают, обжаривают и очищают от оболочки. Затем измельчают и перетирают в порошок.

- Порошок какао содержит такие питательные вещества, как жир и белки, поэтому напиток такой сытный.



- Для приготовления напитка порошок смешивают с сахаром и заливают небольшим количеством кипятка. Растереть до однородной массы. Затем в эту массу при непрерывном помешивании ввести горячее молоко и довести до кипения.

# ПОДАЧА КАКАО

- Подают какао в чашках или стаканах. Отдельно можно предложить взбитые сливки или мороженое.



# ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА: «ЧАЙ С САХАРОМ»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода		Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая	Чайник для кипячения воды
Чай	2-3 ч. ложки	Всыпать чай и залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-8 минут и долить чайник горячей водой до верха	Чайник для заваривания чая
Сахар	По вкусу	Добавить в чашку	Чайная ложка