

Банкет-чай

- Банкет чай лучше всего устраивать для родственников. Хозяйкой такого банкета, как правило, является женщина.
- Лучше этот банкет проводить во второй половине дня, продолжительность его обычно до двух часов.
- Стол должен быть размещен так, чтобы оставались проходы для гостей. Лучше всего накрыть его цветной скатертью с нежным рисунком и такими же салфетками.
- Можно использовать и салфетки контрастного цвета, однако необходимо, чтобы они сочетались с цветом скатерти.

## • Сервировка стола

Для банкета-чая необходимы следующие приборы:

- десертные тарелки,
- десертные и фруктовые приборы,
- стаканы конические или цилиндрические для соков,
- стаканы для кофе-гляссе,
- бокалы, фужеры,
- чашки чайные и кофейные,
- сахарницы, щипцы для сахара,
- лоточки для лимона,
- вилки для лимона,
- вазочки и розетки для варенья,
- вазы для фруктов и кондитерских изделий,
- приборы для раскладывания.

- Стол сервируют десертной тарелкой, справа кладут десертный нож или ложку, слева – десертную вилку.
- За тарелкой кладут фруктовые приборы.
- На десертные тарелки кладут полотняные салфетки.  
Украшение стола – самовар, его располагают на столе слева от хозяйки.
- Фарфоровый чайник с заваренным чаем и чашки ставят рядом с ним. Хозяйка встречает гостей. Вначале предлагают сладкие блюда, затем прохладительные напитки. Только после этого подают горячие напитки.
- Предварительно должна быть убрана использованная посуда и на стол подают сливки, молоко, лимон и т.д.
- Чай наливает сама хозяйка. К чаю можно подать кондитерские изделия.
- Допускается наливать чай в одну и ту же чашку, если в ней нет осадка или молока. Первыми из-за стола встают гости.

## Меню банкет-чая

- **Приготовление чая**
- Существует много разновидностей чая: черный, красный, желтый, зеленый. В свежем листе чая витамина С в три-четыре раза больше, чем в соке лимона. В чае содержится более 100 различных ценных веществ, очень важных для нашего организма. Чай лучше всего заваривать кипятком, когда вода кипит «белым ключом», то есть происходит массовый подъем пузырьков, который вызывает сначала легкое помутнение, а затем даже побеление воды. В различных странах чай приготавливают по-разному.

- **Русский способ.** Фарфоровый чайник ополаскивают крутым кипятком, кладут в него чай и на 1/3 заливают кипятком. Чайник закрывают салфеткой и через 5-7 минут доливают кипятком до полного объема. Нельзя заваренный чай кипятить или держать на горячей плите. Заваривают чай небольшими порциями по мере потребления. Чай, заваренный русским способом, можно пить с медом, вареньем, сахаром, молоком или сливками, лимоном и другими фруктами, баранками, калачами, пирогами, пряниками. Лучше всего пить чай из фарфоровой посуды, которая должна быть чистой, без посторонних запахов, сухой. Не следует наливать чай в чашку доверху. Чай можно пить достаточно горячим, но не обжигающим, маленькими глотками, смакуя напиток. Это не только помогает почувствовать его вкус, но и предотвращает попадание слишком горячей жидкости в пищевод.

- **Английский способ.** Предварительно подогревают сухой чайник, затем насыпают чай из расчета чайная ложка на чашку воды. Чайник заливают кипятком и настаивают 5 минут. Наливают чай в нагретые чашки и добавляют молоко (по вкусу). Однако сами англичане доливают чай в молоко, а ни в коем случае не наоборот. Доливание молока в чай портит аромат и вкус напитка и рассматривается в Англии как невежество.

- **Монгольский способ.** Это один из древнейших способов употребления чая. Чай в брикетах предварительно растирают в порошок и 1-3 столовые ложки этого порошка заливают 1 л холодной воды. Как только вода закипит, в нее добавляют 0,25-0,5 л молока, столовую ложку растопленного сливочного масла, а также 50-100 г пережаренной с маслом муки и 1/4-1/2 стакана крупы (риса, пшена). Все это доводят до кипения, добавляют по вкусу соль. Если крупы не кладут, то соли добавляют очень мало.



## Сладкие блюда

- На чайный стол рекомендуется подавать сладкие блюда (мороженое, суфле, кремы, муссы и т.д.), варенье, конфеты, шоколад, пирожные, торты, кексы, печенье, бисквит, ягоды, фрукты.  
На банкет-чай можно предложить несколько вариантов
- Желе многослойное, набор шоколадных конфет, орехи, варенье (лучше из ягод), пирожные в ассортименте, кекс, сливки, лимон, яблоки, мандарины или другие фрукты, прохладительные напитки.
- Яблоки, груши в сиропе, мармелад в шоколаде, набор конфет, клюква в сахарном сиропе, торт, мороженое, лимон, сливки, вода фруктовая, фрукты, прохладительные напитки.
- Крем ореховый, суфле ягодное, яблоки в слойке, набор конфет, зефир, печенье сдобное, молоко или сливки, фрукты свежие, прохладительные напитки.
- Мусс клюквенный или лимонный, гренки с плодами и ягодами, корзиночки с яблоками, лимон, карамель, пастила, шоколад, вафли, торт, фрукты свежие, прохладительные напитки.

- В центре банкетного зала ставят круглый, овальный или прямоугольный стол и стулья или кресла. Вдоль стен — диваны, кресла, а между ними 1—2 небольших столика, накрытых цветными скатертями, для цветов, сигарет, пепельниц и спичек.

- Меню банкета-чая отличается от меню других банкетов и состоит из мучных кондитерских изделий (торты, пирожные, сладкие пироги, печенье, кексы, булочки с кремом, хворост, рулеты, ватрушки, пряники и т.д.), шоколадных конфет, шоколада, варенья, джема, конфитюра, меда, сахара, фруктов, молока или сливок и др.
- В меню иногда включают 1—2 сладких блюда — желе, мусс, суфле, парфе, кремы, кисели, взбитые сливки, салат из апельсинов или мандаринов, пломбир и др.