





Виды бутербродов

Горячие и холодные

Открытые и закрытые

Простые и сложные

Слоистые и закусочные

Тема урока:

«Горячий напиток - чай»

Цель урока: узнать о полезных свойствах чая, о видах чая и его разновидностях

Задача: научиться заваривать чай классическим способом.

Словарь:

Типсы — это почки чайного листа

Купаж - смеси сухового чая



Напиток - «напитать»,
накормить, насытить.

Танин - имеют мощные бактерицидные, вяжущие свойства.

Кофеин — великолепный стимулятор мозга.

Эфирные масла от их содержания и качества зависит неповторимый аромат напитка.

Я хочу открыть секрет
И полезный дать совет:
Если хворь с кем приключится,
Чаем можете лечиться,
Чай всех снадобий полезней,
Помогает от болезней.
Чай в жару вас освежает
И в морозы согревает,
И сонливость переборет,
И с усталостью поспорит,
Сокрушит любой недуг,
Чай здоровью - лучший друг!

Виды чая



Разновидности чая



ЛИСТОВОЙ



КУПАЖ (СМЕСЬ)

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ



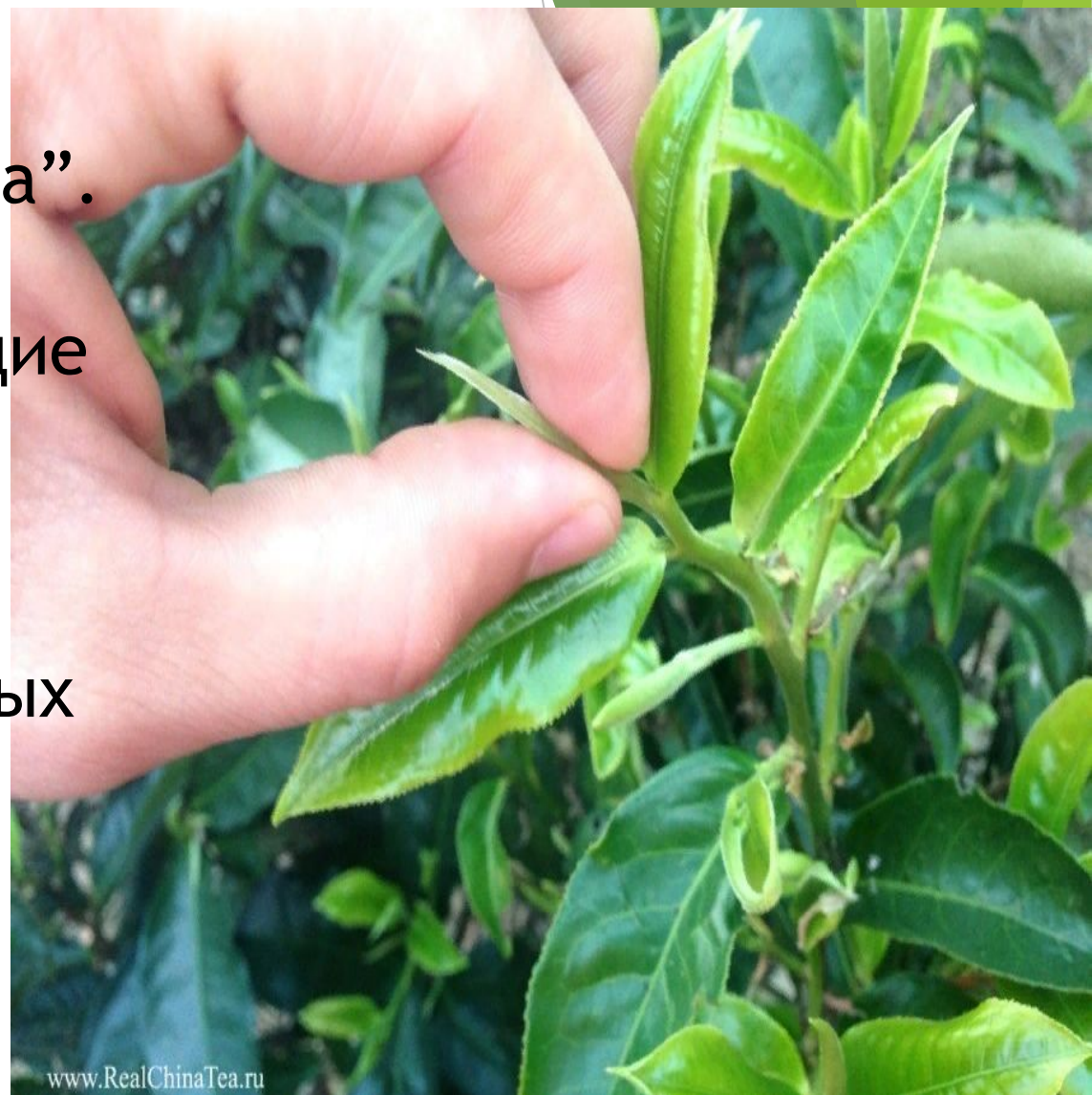
пакетированный

Высший - (байховый) - перевод с китайского “бай хоа” - “белая ресничка”.

Первый - это молодые побеги, состоящие не более чем из трех листочков, сорванные вскоре после появления огрубевших листьев

Второй - чайное сырье состоит из разных частей куста, вплоть до огрубевших листьев.

Третий - или кирпичный чай. Он состоит из взрослого огрубевшего листа.



Последовательность заваривание чая

1. Ополоснуть заварочный чайник кипяченой водой.
2. Засыпать чай из расчёта 1 чайная ложка на одного человека.
3. Залить кипятком на половину объёма чайника.
4. Дать настояться чаю. Накрыв салфеткой. Чай настаивают 3-5 мин., *(Если на чае появляется пена, значит, он заварен правильно, если пены нет, было допущено какое-то нарушение. Пену снимать не следует, чай размешивают ложечкой.)*
5. Долить кипяток до полного объёма заварочного чайника.
6. Чай разливают по чашкам, разбавляя дополнительно кипятком.

Заваренный чай должен отвечать следующим требованиям:

1. Чай должен быть прозрачным, без чаинок.

2. Вкус и запах, свойственные приготовленному напитку.

3. Цвет чая должен быть свойственный приготовленному напитку.

1	Засыпать чай из расчёта 1 чайная ложка на одного человека.
2	Ополоснуть заварочный чайник кипяченой водой.
3	Залить кипятком на половину объёма чайника.
4	Долить кипяток до полного объёма заварочного чайника.
5	Дать настояться чаю. Черный чай настаивают 3-5 мин., зеленый 5-8 мин.
6	Чай разливают по чашкам, разбавляя дополнительно кипятком.

ОТВЕТ: 1 - 2, 2 - 1, 3 - 3, 4 - 5, 5 - 4, 6 - 6

