

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

■ Производство чая

Подготовил :преподаватель

- специдисциплин высшей категории**
 - Ковальчук Елена Семёновна**

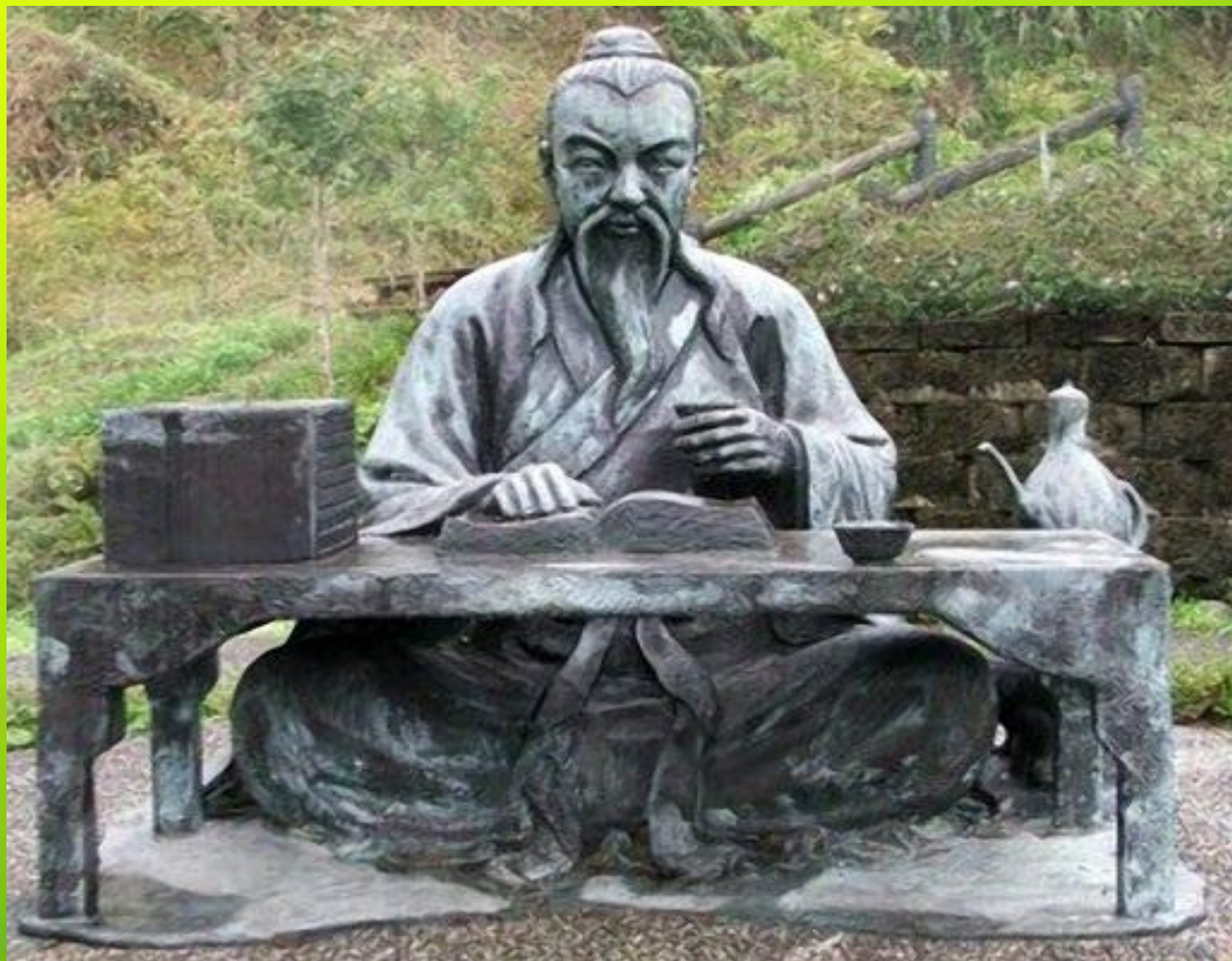
Чай: как он прекрасен, вкусен, ароматен



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°C) температурах, так и при высоких (150°C). При этом в первом случае в листьях остается 20% влаги, во втором – 4-5%.

Сортировка



Охлаждение



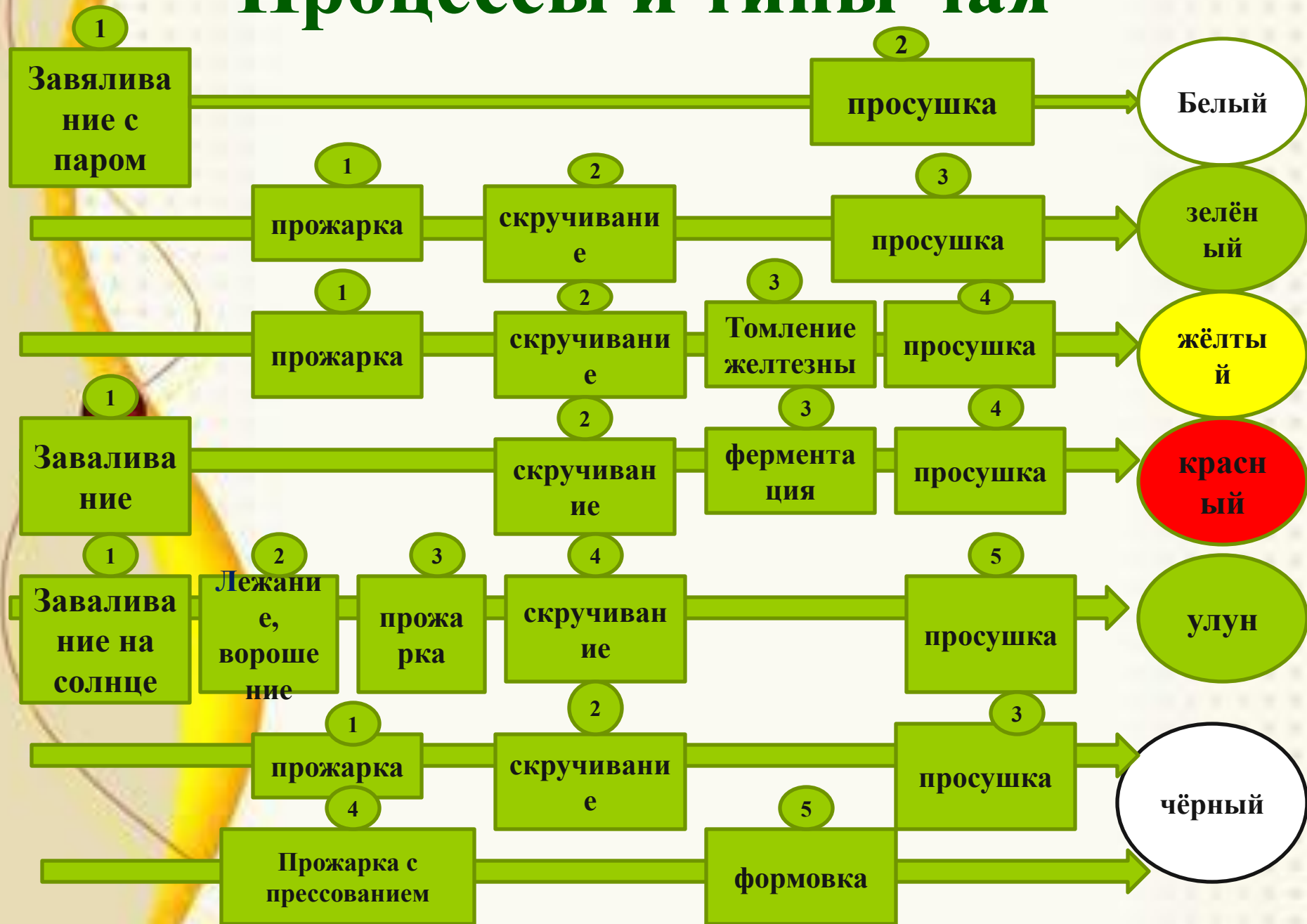
Упаковка



Готовая продукция



Процессы и типы чая



Химический состав чая



Целебные свойства чая

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

Виды чая

листовой



прессованный



гранулированный



пакетированный



Хранение чая



Сухое проветриваемое помещение
8 месяцев со дня выпуска, отдельно от
остропахнувших 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

**«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.