



Самара 2018

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ СТАНДАРТА КАЧЕСТВА БЛЮД/НАПИТКОВ ЧЕРЕЗ ОФИЦИАНТА

Каждый сотрудник Перчины несет ответственность за качество блюд/напитков, которое получают наши Гости.

ОФИЦИАНТЫ являются **ГЛАВНЫМ** и **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫМ** звеном в процессе подачи блюда/напитка гостю. В целях **СТАБИЛЬНОГО** соблюдения (выполнения) стандарта качества блюд/напитков (при любом составе и уровне обученности поваров/барменов) официант **ВСЕГДА** оценивает внешний вид и качество блюд/напитков перед подачей гостю.

Если официант выносит блюдо/напиток, не соответствующее стандарту качества (см. каталог блюд/напитков), то он принимает на себя ответственность за нарушение стандартов качества блюд/напитков Перчины.

Вкусное, аппетитное, стабильно качественное блюдо/напиток, принесенное в соответствии с стандартом "10+5" - это лояльный и довольный гость, а соответственно и высокие чаевые!

КФУ	ШАГ 1. АНАЛИЗ КАЧЕСТВА		ШАГ 2. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЯ		ШАГ 3. ДЕЙСТВИЯ ПО УСТРАНЕНИЮ ПРОБЛЕМ С КАЧЕСТВОМ (в случае нарушения любого критерия качества)			
		инструмент оценки			ОФ	МС	СШ	
СТАНДАРТ КАЧЕСТВА БЛЮД И НАПИТКОВ	ВНЕШНИЙ ВИД	АППЕТИТНОЕ КРАСИВОЕ	фотокаталог	ЕСЛИ КАЧЕСТВО БЛЮДА/НАПИТКА СООТВЕТСТВУЕТ СТАНДАРТУ 100%	ЕСЛИ КАЧЕСТВО БЛЮДА/НАПИТКА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ СТАНДАРТУ, ТО НЕОБХОДИМО ЗАМЕНИТЬ БЛЮДО/НАПИТОК	1. ВЫНОСИТЬ БЛЮДО ЗАПРЕЩЕНО! необходимо сообщить СШ 2. ВЫНОСИТЬ БЛЮДО ЗАПРЕЩЕНО! необходимо сообщить МС	1. выявить отклонения от стандартов качества 2. взаимодействовать с СШ 3. координировать действия ОФ,Б 4. в случае необходимости поставить блюдо/напиток на СТОП 5. донести до всех ОФ о времени отсутствия блюда/напитка	1. выявить отклонения от стандартов качества 2. принять меры по немедленному исправлению ошибок в блюде 3. дать обр связь повару, предотвратить повторение ошибок 4. оценить качество заготовок/сырья на смену 5. списать некачественные ингредиенты (если необходимо) 6. обновить запасы заготовок
		НЕ ГОРЕЛОЕ						
		ИНГРЕДИЕНТЫ СВЕЖИЕ						
	ФОРМА, КОНСИСТЕНЦИЯ							
	ВЕС, СОСТАВ	НЕТ ИНОРОДНЫХ ПРЕДМЕТОВ	весы, фотокаталог, тт					
		ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПРИСУТСТВУЮТ						
		ВИЗУАЛЬНО СООТВЕТСТВУЕТ ПОДАЧЕ СОУС, ЗАПРАВКА В НУЖНОМ КОЛИЧЕСТВЕ						
	МОДИФИКАТОР СООТВЕТСТВУЕТ	ВИД ПАСТЫ СООТВЕТСТВУЕТ	шю, часы					
		ДОБАВКИ ВЛОЖЕНЫ						
		10+5 СОБЛЮДЕНО КОММЕНТАРИИ УЧТЕНЫ						
ТЕМПЕРАТУРА	ГОРЯЧАЯ ТАРЕЛКА/ЧАШКА/ЧАЙНИК (ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД/НАПИТКОВ)	горячая тарелка						
	СООТВЕТСТВУЕТ СТАНДАРТУ ПОДАЧИ БЕЗ СКОЛОВ	фотокаталог, ттк						
ПОСУДА	ЧИСТАЯ, СУХАЯ							
	ШАГ 4. ПОДАЧА БЛЮДА/НАПИТКА ГОСТЮ					НЕ БОЛЕЕ 10 МИНУТ (ВСЕГДА УСТАНОВЛИВАЕМ ПРИОРИТЕТ ПО СКОРОСТИ ИСПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВА БЛЮДА/НАПИТКА)		
5-10 секунд					10+5			



Фруктовый чай





Апельсиново- имбирный

Чай черный весовой «Гринфилд»

Корень имбиря свежий

Лимон свежий

Апельсин свежий

Мята свежая

Гвоздика приправа

Корица строганная

Сахарный сироп

Вода (кипяток)

ВЫХОД: 600 мл



Описание

Фруктовый чай на основе черного чая, с апельсином и имбирем, лимоном, мятой, гвоздикой, корицей, с добавлением сахарного сиропа

Технология приготовления

В стеклянный чайник (600мл) насыпают чай, заливают кипятком. Дают настояться 3 мин. Апельсины и лимоны моют, специальным ножом-декоратором срезают цедру соломкой таким образом, чтобы поверхность фрукта была ребристой. Расстояние между ребрами 0,5 – 0,7 см. Апельсины и лимоны нарезают ¼ кружка. Мятку промывают холодной водой, отделяют стебли от листков. Палочку корицы разламывают с помощью ножа. Имбирь моют, нарезают тонкими слайсами. Подготовленные фрукты, имбирь, мяту (листья), специи, сироп добавляют в чайник с чаем,

аккуратно перемешивают барной ложкой



Клубника с розмар

Чай черный весовой «Гринфилд»

Клубника свежая

Брусника с/м

Розмарин

Клубничный сироп

Сахарный сироп

Вода (кипяток)

ВЫХОД : 600 мл



Описание

Фруктовый чай на основе черного, с клубникой, брусникой, розмарином с добавлением клубничного и сахарного сиропов

Технология приготовления

Чай черный насыпают в чайник, заливают кипятком, дают завариться 3 минуты. Клубнику и розмарин моют, у клубники удаляют плодоножку, нарезают на дольки. Веточки розмарина разламывают на 2-3 части. Подготовленные клубнику и розмарин кладут в чайник, вливают сиропы и добавляют бруснику с/м и аккуратно перемешивают барной ложкой.



Клюква-лайм

Чай черный весовой «Гринфилд»

Клюква с/м

Сироп Мед

Сахарный сироп

Мята свежая

Лайм свежий

Гвоздика приправа

Вода (кипяток)

ВЫХОД : 600 мл



Описание

На основе черного чая, с клюквой, лаймом, мятой, гвоздикой, с добавлением медового и сахарного сиропов

Технология приготовления

В стеклянный чайник (600мл) насыпают чай, заливают кипятком. Дают настояться 3 мин. Лайм моют, нарезают на дольки. Клюкву разрезают пополам. Мяту промывают холодной водой, отделяют стебли от листьев. В чайник с чаем кладут подготовленные лайм, мяту, сиропы, клюкву с/м и гвоздику, затем аккуратно перемешивают барной ложкой



Облепиха-маракуйя

Чай черный весовой «Гринфилд»

Облепиха с/м

Мята свежая

Корица строганная

Сироп Маракуйя

Сахарный сироп

Вода (кипяток)

ВЫХОД : 600 мл



Описание

На основе черного чая, с облепихой, мятой, корицей, сиропом Маракуйя и сахарным сиропом.

Технология приготовления

В стеклянный чайник (600мл) насыпают чай, заливают кипятком. Дают настояться 3 мин. Мятую промывают холодной водой, отделяют стебли от листков. Палочку корицы разламывают с помощью ножа. Облепиху с/м кладут в питчер, добавляют сиропы, разминают мадлером, слегка прогревают. Подготовленную мяту, корицу, облепиху добавляют в чайник с чаем, аккуратно перемешивают барной ложкой.



Яблоко с чабрецом

Чай черный весовой «Гринфилд»

Тимьян

Яблоки свежие (красные)

Чернослив

Сахарный сироп

Вода (кипяток)

ВЫХОД : 600 мл



Описание

На основе черного чая, с красным яблоком, чабрецом, черносливом и сахарным сиропом

Технология приготовления

Чай черный насыпают в чайник, заливают кипятком (300 мл), дают завариться 3 минуты. Яблоко, тимьян и чернослив моют. Яблоки нарезают на четвертинки, удаляют семенные гнёзда, режут дольками. Чернослив нарезают соломкой, кладут в питчер, добавляют сахарный сироп, кипяток (200 мл), прогревают форсункой кофе машины. Затем переливают в чайник, добавляют подготовленные яблоки и 3-5 веточек тимьяна. Аккуратно перемешивают барной ложкой, равномерно распределяя содержимое чайника по всему объёму.



Малиновый

Чай зеленый весовой «Гринфилд»

Малина с/м

Мякоть малины с/м

Лимон свежий

Корица строганая

Имбирь свежий

Мята свежая

Сахарный сироп

Вода (кипяток)

ВЫХОД : 600 мл



Описание

На основе зеленого чая, с малиной, имбирем, лимоном, корицей

Технология приготовления

В стеклянный чайник (600мл) насыпают чай, заливают кипятком. Дают настояться 3 мин. Лимоны моют, специальным ножом-декоратором срезают цедру соломкой таким образом, чтобы поверхность фрукта была ребристой. Расстояние между ребрами 0,5 – 0,7 см. Лимоны нарезают ½ кружка. Мяту промывают холодной водой, отделяют стебли от листков. Палочку корицы разламывают с помощью ножа. Имбирь моют, нарезают тонкими слайсами. Мякоть малины кладут в питчер, наливают сахарный сироп, мнут мадлером, прогревают. Подготовленные лимон, имбирь, мяту (листья), корицу, прогретую мякоть малины и малину с/м добавляют в чайник с чаем, аккуратно перемешивают барной ложкой



Пряный с лаймом

Чай мятный
Сок Ананасовый
Тархун свежий
Сироп пряный
Анис звездчатый
Лайм свежий
Вода (кипяток)
ВЫХОД: 600 мл



Описание

На основе мятного чая, с ананасовым соком, пряным сиропом, лаймом, тархуном и анисом

Технология приготовления

Лайм свежий моют, нарезают кружками. Зелень тархуна моют, перебирают.

В питчер наливают чай п/ф, сироп, сок, прогревают до температуры 90 градусов. В стеклянный чайник кладут подготовленный лайм, тархун, анис, заливают прогретый напиток, аккуратно перемешивают барной ложкой.



Молочный с имбирем

Черный весовой чай «Гринфилд»

Молоко 3,2 %

Имбирь свежий

Мускатный орех молотый

Сироп Амаретто

Сироп Карамель

ВЫХОД: 600 мл



Описание

На основе черного чая, с молоком, свежим имбирем, мускатным орехом и сиропами Карамель и Амаретто

Технология приготовления

Имбирь свежий моют, нарезают кубиком (0,5 на 0,5см), кладут в питчер, слегка мнут мадлером. В питчер наливают чай, молоко, сиропы, добавляют мускатный орех, прогревают капучинатором кофе машины до 90 градусов.

В стеклянный чайник переливают прогретый напиток.



Черный и ароматизированный чай





Ассам Махалуксми

Индийский чай с провинции «Ассам»

Температура заваривания: 80 С°



Полезная информация

Ассам или **ассамский чай** (*Assam*) — сорт чёрного крупнолистового чая, выращиваемого на северо-востоке Индии, в долине реки Брахмапутры, между Шиллонгом и Восточными Гималаями. Ассам так же, как и смешанные чаи с ассамом, нередко продаются в Великобритании как «чай к завтраку» (англ. *breakfast tea*).

Чай собирается 2 раза в год: весной (март-апрель) и летом (июль-сентябрь). Основной объём чая собирается во время второго сбора, который при этом считается самым хорошим. Второй сбор, который обычно длится до сентября, может быть продлён до декабря. В этом случае появляется третий сбор — зимний. Ассам легко определить по специфическому, пряному, немного цветочному аромату с необычными для чёрного чая медовыми нотками. Прекрасно сочетается с молоком, сахаром и лимоном, но для более полного удовольствия от ассамовского послевкусия лучше этого избежать. Для лучшего ощущения послевкусия после каждого глотка воздух надо выдыхать наполовину через рот, а наполовину через нос. Наградой за это будет легкий солодовый привкус с почти ментоловым свежим оттенком.



Эрл Грей

Классический цейлонский чай

Температура заваривания: 95 С°



Полезная информация

Англичане пьют чай по несколько раз за день. На завтрак они любят заваривать черный чай «Эрл Грей». Ходит легенда, что его так называли в честь Чарльза Эрла Грея. Он был в 1830 году известным премьер-министром Великобритании. В это время чай «Эрл Грей» стал популярным и в дальнейшем распространился по всему миру. Этому по большей части поспособствовал аромат с цитрусовыми нотами, так как основным его компонентом является масло бергамота.

«Эрл Грей» чаще всего состоит из трех видов крупнолистового чая: индийского, цейлонского и китайского. Иногда используют только индийский, что, впрочем, не мешает этому напитку быть уникальным. Основным компонентом является масло бергамота. Качественный чай «Эрл Грей» с бергамотом должен обладать хорошим ароматом, быть крепким и полезным благодаря своему составу. Именно бергамот придает горячему напитку свежесть и некоторую мягкость вкуса. Сам плод имеет кисловато-горький вкус, так как является гибридом лимона и апельсина. Чай с маслом бергамота обладает изысканным ароматом и немного цитрусовым привкусом, делающим его популярным во всем мире.



Дыня с клубникой

Купаж цейлонского, индийского и китайского

Температура заваривания: 90-98 С°



Полезная информация

Цейлонский чёрный чай, ярко-красные кусочки клубники, ароматной спелой дыни и ароматические масла.

Аромат этого чая напоминает сладкий, густой сок спелой дыни, притягательный, и в то же время лёгкий и свежий. Яркие кусочки клубники на фоне чёрного чайного листа выглядят очень нарядно.

Ярко-рубиновый, крепкий чай, заваривается быстро, играет сочными фруктовыми нотками, переплетающимися с терпким и строгим вкусом чёрного чая.



Пикантный имбирь

Купаж индийского, цейлонского и китайского ча

Температура заваривания: 95 С°



Полезная информация

Купаж индийского, цейлонского и китайского черного чая с добавлением кусочков сушеного имбиря. Этот традиционно восточный чай идеально сбалансирован, при заваривании дает пряную остроту в терпком вкусе и имбирный аромат.

Императорский Пу Эр



Китайский ферментированный черный чай из провинции Юньнань

Температура заваривания: 85 -100 С°

Полезная информация

Одна из разновидностей пуэров – Гун Тин считается императорской. Высокую оценку чай получил как за трудоемкий процесс производства, так и за свои целебные свойства. Вкус у напитка сложный и богатый, он постепенно раскрывается с каждой последующей заваркой.

Собирают и производят знаменитые пуэры в китайской провинции Юньнань. Климат здесь влажный, теплый, как в тропиках, но при этом воздух горный и свежий. Гун Тин Пуэр принадлежит к категории Шу – искусственно состаренных (ферментированных) чаев. С китайского языка название Гун Тин переводится как императорский, дворцовый.

Производство императорского пуэра – длительный процесс. Собранные чайные листья проходят двойную ферментацию: сырье собирают в кучу, поливают водой, оставляют лежать на 45 дней. Такое томление ускоряет окисления чая. Потом листья просушивают и прессуют в чайные формы либо оставляют рассыпными. Готовый Гун Тин закладывают для окончательного созревания – оно длится не менее 5 лет



Красный чай





Золотые иглы

Китайский красный чай из провинции Футцзянь

Температура заваривания: 75-85 С°



Полезная информация

ЗОЛОТЫЕ ИГЛЫ (ЗОЛОТАЯ ОБЕЗЬЯНА) - элитный китайский чай, это редкий, поистине уникальный чай. Иногда его называют еще "Золотая обезьяна". Этот чай производят в провинции Футцзянь (Китай) на одной из фабрик в небольшой китайской деревне. Лист чая и почка скручены таким образом, что имеют форму иглы. Чай «Золотые иглы» обладает мягким, изысканным, запоминающимся ароматом. Вкус этого чая чуть вяжущий с легким древесным оттенком. Настой этого элитного китайского чая поражает всех своей красотой. Именно наличие красных ворсинок определяет вкус чая. Чай «Золотые иглы» очень полезен при простудных заболеваниях, а также других заболеваниях органов дыхания, как потогонное и общеукрепляющее средство.



Лапсанг Сушонг

Китайский копченый чай из провинции Футзянь

Температура заваривания: 95 С°



Полезная информация

Лапсанг Сяо Чжун - один из самых известных сортов чая из Южного Китая. Отличается своеобразным вкусом и ароматом («копчёный чай» или «дегтярный чай»)

По китайской классификации, относится к красным чаям.

Родина чая — китайская провинция Фуцзянь, чайные плантации на склонах горы Чжэн Шань.

При изготовлении Лапсанг Сушонга используется первое подвяливание при солнечном свете.

Затем чай скручивается. После скручивания чай сыпается в корзины, где и происходит ферментация. Это делается рядом с огнём или над очагом, чтобы повысить температуру чая.

В течение 6—8 часов он прогревается до тех пор, пока из него не выйдет вкус и запах зелени.

В результате этой процедуры поверхность листьев приобретает красно-бурый цвет. Во время

сушки и прожаривания чай прогревают на сосновых дровах (корнях китайской ели). В

результате чай приобретает смолистый сосновый запах.

Как правило, с первого раза чай не нравится. Для того чтобы привыкнуть к аромату и вкусу чая, нужно попробовать чай несколько раз.

Не рекомендуется пить лапсанг сушонг с сахаром, но допустим лимон. К этому чаю хорошо подходят острые закуски: острый сыр, бастурма.



Зеленый чай





Узбекский №95



Высококачественный сорт зеленого классического узбекского чая (Кок-чай)

Температура заваривания: 71-85 С°

Полезная информация

Самым известным узбекским крупнолистным зеленым чаем является напиток под №95. Его особенность заключается в уникальном способе заготовки, предполагающей сразу несколько стадий: завяливание, тщательное высушивание и тщательное скручивание листьев (это осуществляется исключительно по продольной осевой части). На завершающей стадии ингредиенты слегка подсушиваются.

Аромат и вкус

От чая исходит очень нежный и приятный аромат, в котором отчетливо прослеживаются фруктовые нотки. Отметим, что сам чай произрастает исключительно на территории Китая.

Полезные свойства

- нормализует обменные процессы;
- понижает уровень холестерина в крови;
- активизирует процесс пищеварения;
- укрепляет кости, ногти и зубы, поскольку в нем содержится много фтора;
- благоприятно влияет на нервную систему;
- нормализует сердечно-сосудистую систему.



Сенча

Китайский зеленый чай

Температура заваривания: 71-85 С°



Полезная информация

Сенча – чай, который производится из чайных листочков, обработанных особым образом. Их пропаривают, а затем сворачивают в тоненькие полоски – "паучьи лапки" (сэнтя), благодаря которым продукт и получил своё название. Общая информация Длинные тонкие чаинки сенчи на вид и вправду напоминают лапки пауков. Несмотря на этот малоаппетитный факт, зелёный чай сенча, приготовленный по всем правилам, имеет приятный терпковатый вкус с лёгкой горчинкой и своеобразными "морскими", травяными и ореховыми нотками послевкусия.

Цвет правильно заваренного чайного напитка должен быть нежно-зелёным, однако не жёлтым. Сенча – чай, который великолепно бодрит и освежает в летнюю пору. Но самое главное – из всех известных в наши дни видов зелёного чая именно этот обладает самым большим количеством полезных свойств.

Сенча – чай, способный качественно понижать кровяное давление, а также уровень "вредного" холестерина. Считается, что этот напиток полезно употреблять при диабете, так как он стабилизирует уровень сахара.



Семь шагов самурая

Купаж пяти великих японских чаев: Банча, Генмайча, Кукича, Гиокуро и Сенча с добавлением ягод малины и красной смородины.

Температура заваривания: 71-85 С°





Изумрудные спирали

ВЕСНЫ



Китайский зеленый чай из провинции Цзянсу

Температура заваривания: 70-80 С°

Полезная информация

Чай Дунтин билочунь (пиньинь: *dòngtíng bìluóchūn*) — разновидность зеленого чая. Изготавливается вручную. Отмечен почётным титулом Знаменитый чай Китая.

Один из знаменитых китайских чаёв, произрастающих в горах Дунтиншань (отсюда название «Дунтин»), которые обрамляют озеро Тайху и имеют Восточный и Западный пики. Климат здесь умеренный, среднегодовая температура 15,5 — 16,5 градусов, годовое количество осадков 1200—1500 мм. Почва слегка кислая, воздух влажный. Микроклимат подходит для выращивания чая. «Билочунь» собирают в период с 21 марта по 20 апреля, в период цветения плодовых деревьев. Таким образом чай приобретает естественный и неповторимый плодовой вкус и аромат. Сбор происходит в самый ранний час. Снимают одну почку и один листик, так называемые «пику со знаменем». Обычно «билочунь» собирают ранним утром. До и после полудня подвергают первичной сортировке, а с полудня до вечера подсушивают и скручивают.



Колодец дракона

Китайский зеленый чай из провинции Чжецзян

Температура заваривания: 70-85 С°



Полезная информация

Для производства лунцзина используют только верхушки побегов с двумя верхними листьями. В килограмме чая таких побегов может быть до 100 тысяч, а поскольку ручной сбор и обработка очень трудоёмки и требуют высокой квалификации, высокосортный лунцзин весьма дорог и продаётся небольшими навесками.

В процессе изготовления лунцзин подвергается обжариванию для остановки процесса ферментации (окисления веществ чайного листа под действием собственных ферментов во время сушки) и особой механической обработке, придающей чайному листу нежность. Лунцзин поджаривается в специальных котлах: лист ладонью придавливается к нагретой поверхности котла, расплющивается и одновременно окончательно высушивается. Приготовленный таким образом чай не требует сортировки, он является конечным продуктом и подлежит герметической упаковке. Лунцзин не подвергается ароматизации. Лунцзин даёт жёлто-зелёный настой с нежным тонким ароматом и богатым вкусом. Чай содержит витамин С, аминокислоты и катехины, по содержанию которых превосходит все прочие виды и сорта чая.

Своё название чай получил от горного района в провинции Чжэцзян, который в свою очередь ведёт своё название от деревни Лунцзин, что в переводе с китайского означает «Колодец дракона».



Молочный улун

Китайский зеленый чай из провинции Фуцзянь

Температура заваривания: 80-90 С°



Полезная информация

Ферментация - около 50%, средняя. Максимальные объемы производят на Тайване и в провинции Фуцзянь. В Китае молочный улун называют «Най Сян», что переводится как «чай с молочным ароматом». Более коммерческое наименование: «Най Сян Сюань», «Огненный цветок с ароматом молока».

КАК ДЕЛАЮТ МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Процесс аналогичен производству всех среднеферментированных улунов, только к нему добавляется ароматизация.

Этапы:

- 1) Сбор листьев, их подвяливание на солнце в течение одного часа.
- 2) Сырье для молочного улун раскладывают в корзины плотным слоем и оставляют в тени для ферментации, перемешивая листочки каждый час.
- 3) Листья недолго нагревают до 250 градусов.
- 4) Скрутка, сушка в потоке воздуха. На этом этапе добавляют синтетический ароматизатор.

О сборе: Все оолонги (улуны) делают из цельного листа, молочный – не исключение.

В отличие от многих видов чая, для производства молочного улун берут не верхние листочки и почки, а крупные, зрелые листья. Лучшим для него является осенний сбор взрослых кустарников.



Большой красный халат

Китайский полуферментированный (улун) зеленый чай из провинции Фуцзянь

Температура заваривания: 80-90 С°



Полезная информация

«Большой Красный Халат» (Да Хун Пао) китайский чай, который производят на северо-западе провинции Фуцзянь, в горах Уи. По классу его относят к улунам средней ферментации или полуферментированным улунам.

Характеристики чая

По цвету высушенного листа чай бурый с бордовым и зелёным оттенками, имеет насыщенный, со сладким привкусом, вкус. При последующих заварках вкус, цвет и аромат чая изменяются: вначале насыщенный, с элементом терпкости, затем в нём проявляются более легкие, фруктовые оттенки. Цвет чайного настоя от тёмно-золотистого до насыщенно-янтарного.

Основные эффекты от хорошего и качественного чая:

Тонизирует, бодрит, уменьшает сонливость,

Проясняет сознание, делает ум ясным,

Успокаивает дух, помогает взять себя в руки, сосредоточиться,

Улучшает пищеварение и обмен веществ в организме,

Отрезвляет, делает глаз зорким и взор ясным,

Обладает множеством лечебных свойств, это один из самых лечебных чаев в мире



Жень Шень Улун

Китайский полужерментированный чай

Температура заваривания: 80 С°



Полезная информация

Женьшень улун – полужерментированный чай из Китая или Тайваня, обработанный женьшеневой вытяжкой. Он совмещает в себе полезные качества улунов и жень шеня.

Производится женьшень улун в основном на Тайване. Высушенный на солнце корень женьшеня перемалывается в порошок и добавляется к чайным листьям. Существует не один способ соединить два растения в один продукт, но этот, пожалуй, самый распространенный.

ПОЛЬЗА ЖЕНЬШЕНЬ УЛУНА

Тонизирует

Укрепляет нервную систему

Помогает организму выдерживать физические перегрузки

Повышает работоспособность

Способствует концентрации внимания

Уменьшает сонливость

Снижает уровень холестерина

Освежает дыхание

Является сильным антиоксидантом



Богиня милосердия

Китайский полужерментированный чай (улун) из провинции Фуцзянь

Температура заваривания: 85-90 С°



Полезная информация

Чай Те Гуань Инь в переводе с китайского звучит "Железная Богиня Милосердия" - знаменитый улун, выращиваемый на южной части провинции Фуцзянь в уезде Аньси.

Район Аньси (Анси) расположен примерно на высоте 400-1200 метров над уровнем моря, среднегодовая температура там 19,5-23 градуса, количество осадков – 1600-2000 мм, относительная влажность 76-78%.

Такой отличный климат и плодородность земель позволяет вырастить на этих землях просто уникальный по свойствам и по вкусу чай Те Гуань Инь. Чем выше растет куст чая, тем лучше его вкус и качество и соответственно и цена. Также Те Гуань Инь выращивается и на Тайване и других районах Китая, но настоящий Те Гуань Инь произрастает только в южной части провинции Фуцзянь.

Те Гуань-инь собирают четыре раза в год. Лучшим считается осенний и весенний сбор, такой сбор обладает замечательным ароматом и ярко выраженным вкусом, уступает осеннему чаю во вкусе, а летний и зимний сборы наименее заслуживают внимания.



Жасминовая жемчужина дракона

**Жасминовый китайский чай из
провинции Футзянь**

Температура заваривания: 80-90 С°



Полезная информация

Его собирают в начале апреля. Для обработки берутся верхние 2 листочка на нежном ростке с молодых чайных кустов. Чайные листья в процессе обработки скручиваются вручную в виде маленьких шариков. Ароматизация чая цветками жасмина является завершающим этапом его изготовления. Этот чай ценится своей свежестью. Очень важно, что чай ароматизируется живыми цветами, а ни в коем случае ни эссенциями или маслами, поскольку чайный жасмин обладает собственным полезным для организма эффектом. Он очищает печень и согревает в холодное время, повышая температуру тела. При заваривании Жасминовой жемчужины получается светло-желтый настой с ярким ароматом жасмина и приятным мягким вкусом. Зеленый жасминовый чай вопреки достаточно распространенному мнению, не вечерний, а утренний чай. Эфирные масла, содержащиеся в цветах жасмина, усиливают тонизирующие свойства зеленого чая, поэтому он обладает хорошо выраженным «пробуждающим» эффектом.



Белый чай





Белые ресницы серебряных игл

Китайский элитный белый чай из провинции Хуннань

Температура заваривания: 70-85 С°



Полезная информация

О чае Серебряные иглы

Серебряные иглы (Бай Хао Инь Чжень) – это изысканный китайский белый чай, также известный, как серебряный чай из бутонов, который очень высоко ценится во всем мире. Это высший сорт белого чая и обычно указывается в качестве одного из самых известных китайских чаев. Серебряные иглы считается большим деликатесом, он готовится исключительно из лучших пухлых молодых бутонов чайного растения Да Бай, которые покрыты белым бархатистым нежным пухом. Серебряная игла собирается только в солнечные, ранние весенние дни, чтобы обеспечить оптимальный аромат.

ЧУЧВАРА

Сочно по-восточному!

Травяной чай





Чабрец



Травяной чай

Температура заваривания: 100 С°

Полезная информация

Общие полезные свойства чая с тимьяном: тонизирует; возвращает организму бодрость; приводит в норму нервную систему; устраняет депрессии; убирает головные боли; возвращает аппетит; улучшает зрение; поддерживает иммунную систему; улучшает состояние кожного и волосяного покрова.



Марокканская мята

Травяной чай

Температура заваривания: 85 С°



Полезная информация

Марокканский мятный чай, который еще называют тунисским чаем, чаем туареги, чай магрибы, представляет собой настой из листьев мяты в смеси с сахаром и зеленым чаем, традиционный для области Магриба, расположенной в Северной Африке, куда входят страны Марокко, Алжир и Тунис. С момента начала своей истории, чай распространился не только по всему африканскому континенту, но и по многим арабским странам. Также его часто заваривают в южных краях Испании и даже — во Франции. Однако самым любимым напитком, он все же является на своей родине — в Марокко, где испанский диалект подарил ему красивое название — «те Моруну». Европейцы предпочитают этот чай в охлажденном виде, где он подается со льдом, на основе зеленого китайского чая. Мятный чай занимает серьезное социальное положение в общественной жизни стран Магриба. Традиционная порция мятного чая, специально приготовленная для таких случаев, обязательно подается самому почетному гостю. Хотя кулинария, в этих странах, занятие традиционно женское, святая обязанность мужчины — приготовить и подать гостям дома напиток гостеприимства — не менее трех стаканов мятного чая. Гости ни в коем случае не могут отказаться от такого предложения, это будет крайне невежливо.



Иван Чай

Травяной чай

Температура заваривания: 85-90 С° Полезная информация



Полезные свойства иван-чая (копорского чая) Иван-чай, обладающий великолепным ароматом и приятным вкусом, при этом является очень полезным растением, обладающим рядом лекарственных свойств. Стоматологи признают его противовоспалительное действие, а также способность предотвращать кариес. Терапевты отмечают, что при употреблении иван-чая повышается сопротивляемость организма к дыхательно-вирусным инфекционным заболеваниям, нормализуется функция печени и почек, усиливается потенция. При употреблении иван-чая в организме начинает очищаться кровь, и оптимизироваться ее состав. Благодаря этому напиток находит применение в лечении пищевых, алкогольных и никотиновых интоксикаций, и ускоряет выздоровление больных. Даже тибетские монахи применяют кипрей узколистный для лечения кожи, а китайские знахари – при тех или иных кровотечениях. В медицинских источниках существуют упоминания о способности кипрея повышать плодовитость. В советское время иван-чай использовался для приготовления противоопухолевого препарата "Ханерол", который в исследованиях доказал свою эффективность. Завяливание Листья кипрея распределяют на бумаге или ткани слоем не выше 5 см, на 15-24 часа. Листья следует время от времени перемешивать, чтобы завяливание происходило равномерно, и верхние листья не пересыхали. Скручивание Перетирая между ладонями, листья кипрея скручивают в маленькие спиралевидные колбаски, длиной примерно в 5 – 10 см. Скручивание производится до тех пор, пока листья не потемнеют от выделившегося сока. Ферментация Веретенообразные колбаски из скрученных листьев кипрея помещают в эмалированную посуду, распределив их слоем высотой 5 см. Сверху листья накрывают лоскутом мокрой ткани, и помещают в тёплое место (при температуре 24-27 градусов) на 6 – 12 ч. Чем выше температура среды, в которую помещен чай – тем быстрее происходит брожение. Ферментация считается достаточной, если травяной запах листьев меняется на сильный цветочно-фруктовый аромат.



Тропические ночи



Полезная информация

Чай с ярким вкусом и бодрящим ароматом. Красивые фисташково-зеленые листочки при заваривании во всей полноте раскрывают свой неповторимый букет. Игривый аромат гармонично оттеняется травянистыми и сладковатыми нотками. В горячем настое душистое благоухание свежей мяты сопровождается тонким холодком, который оставляет за собой длительное послевкусие.

Состав: Ягоды и листья малины, мята, кусочки яблока, гибискус, лимонная трава, бутоны и лепестки красной розы и ройбуш.



Лимонная трава

Травяной чай

Температура заваривания: 90-95 С°



Полезная информация

Лемонграсс или лимонное сорго – злаковая трава, произрастающая в Индии, Камбоджи и Таиланде. Растение также известно, как цитронелла, цимбологон, челнобородник или лимонная трава и применяется в самых разных сферах — медицине, кулинарии, индустрии красоты. Особой популярностью пользуются чай из лемонграсса.



Малина с мятой

Травяной чай

Температура заваривания: 95 С°

Полезная информация

Чай Малина с мятой является проверенным составом, который способствует активизации защитных сил, стимулированию работы всех систем организма, а также обладает мощным противовоспалительным эффектом.

Освежающий и тонизирующий состав помимо мяты и листьев малины содержит многие другие компоненты, дарящие оригинальность вкуса и ценные качества напитка:

зеленый ройбуш;
экзотический ханибуш;
лепестки пиона;
измельченные плоды малины и яблока;
лимонная трава;





Чилийская вишня

Ройбош

Температура заваривания: 90-100 С°



Полезная информация

Красный африканский чай ройбош с добавлением чилийской вишни, бутонов роз, палочек корицы. Характеризуется ярким пряным ароматом, необычным пикантным вкусом и своеобразным восточным послевкусием, которое придает этому чаю по истине магические свойства. Характерной особенностью этого чая является смена оттенков во вкусе. от миндальных, фруктовых, цветочных, медово-пряных нотах.



Французская роза

Травяной чай

Температура заваривания: 85-100 С°



Полезная информация

Французская Роза — необыкновенно нежный и ароматный напиток из нераспустившихся бутонов роз. В XIII веке роза появилась во Франции и вскоре стала считаться эталоном совершенства и изысканности во всей Европе.

При заваривании пурпурные бутоны роз красиво распускаются, отдавая свои сочные краски в настой. Напиток приобретает характерный розовый аромат, сладковато-цветочный, переливающийся теплой пряностью светлого табака. Обволакивающий медовый вкус с легким дымным оттенком несет в себе чайную ноту и тонкое послевкусие. Букет этого чая кажется особенно зрелым, выдержанным, бархатистым.

Роза считается священным растением во многих культурах. Еще в Древнем Китае бутоны роз использовались как омолаживающее и лекарственное средство. До сих пор чай из розы и розовую воду применяют для лечения многих болезней. Французская Роза удивительно красиво смотрится при заваривании в прозрачной посуде. Ее можно заваривать отдельно, а также добавлять к черному или зеленому чаю для придания новых вкусовых оттенков и усиления эстетического эффекта.



ЧУЧВАРА

Сочно по-восточному!

Температура заваривания чая

Виды чая	Температура заваривания	Время заваривания	Содержание кофеина в 100 мл	Степень тонизации	Идеальное время употребления
Черный	95 °С	3-5 минут	40 мг	Высокая	Утро
Красный	90 °С	2-5 минут	30 мг	Умеренная	День
Улун	85-95 °С	3-5 минут	25 мг	Умеренная	День
Зеленый	71-85 °С	1-2 минуты	20 мг	Умеренная	День
Пуэр	85-100 °С	30-60 секунд	10 мг	Высокая	Утро
Белый	70 °С	10 минут	5 мг	Низкая	Перед сном, вечером
Травяной	100 °С	4-7 минут	0 мг	Успокаивающий	Перед сном
Фруктовый	70-85 °С	10 минут	0 мг	Успокаивающий	Перед сном