

Презентація : **Как определить качество чая?**

Студента групи : ТВП – 13

Тулупова Микити

Как правило, качество чая определяется четырьмя факторами: внешний вид, цвет, аромат и вкус. Все они связаны между собой, например, чай с хорошим ароматом должен иметь хороший вкус.



Проявление характеристик чая

Сухой чай.

Выложите несколько чайных листьев на стол, чтобы проверить их форму, размер и нежность (мягкость).

Все чайные листья высокого качества должны быть примерно одинаковой формы и размера. В общем, чем они больше, тоньше и плотнее, тем лучше.



Мягкость является также очень важным фактором. Чем нежнее, тем лучше. Отличная мягкость означает, что чай является крепким, а его цвет хорошо сбалансирован. Листья должны быть целыми и неразорванными без стеблей и веточек.

Мокрые листья чая.

В момент заваривания чайные листья будут поглощать воду, а затем восстанавливать свою первоначальную форму.



Оригинальная форма может дать много информации о сорте и качестве данного напитка. Вы заметите, что чайные листья выглядят вполне естественно, как будто они только что сорваны с деревьев.

Цвет сухого чая.

Высокое качество чая имеет более яркий и насыщенный цвет. В целом, требования цвета различны для разных сортов чая. Для зеленого чая существуют такие цвета и оттенки: темный, светлый, нефритовый, желтый и серовато-зеленый. Как правило, чем глубже цвет, тем выше качество.



Цвет заваренного чая.

Высококачественный чай имеет четкий, яркий и свежий вид. Чай низкого качества имеет тусклый цвет и выглядит размытым.



Следовательно, яркий цвет означает богатый вкус, а светлый и блеклый цвет означает отсутствие насыщенности и ярко выраженного вкуса.

Аромат сухого чайного листа

- Возьмите горсть сухих листьев и попробуйте вдохнуть запах, почувствовать аромат. Свежие и хорошие чаи, безусловно, более ароматные, чем чаи низкого качества и если слишком много воды остается в листе, то это результат некачественной обработки.



Аромат напитка.

Аромат зависит от сорта и вида чая, его происхождения, сезона сбора и метода обработки. Каждый чай имеет свой неповторимый вкус и аромат. Черный чай должен быть наполнен сладким ароматом.

Качественный зеленый чай имеет свежий и тонкий аромат, без жесткого или травянистого послевкуся. Как правило, длительный и свежий аромат лучше всего свидетельствует о характеристиках классического напитка.

Низкие сорта и некачественный чай будет придавать ощущение жжения, будет иметь кислый, резкий, затхлый и не свежий запах и привкус. Как только вы приобретете определенный опыт, вы непременно узнаете, как определить качество чая и какой чай вы употребляете сразу после первого глотка.

Однако будьте внимательны, так как некоторые производители добавляют ароматы или добавки к чаю, чтобы скрыть низкие характеристики и качество чая.



Вы всегда можете оценить качество этого напитка по внешнему виду. Попробуйте проверить листья в первую очередь, прежде чем их заваривать.

Вкус заваренного чая.

Чай является эксклюзивным напитком. Поэтому его ценность определяется по вкусу. Различные части языка чувствительны к различным вкусовым ощущениям: кончик языка чувствует сладость, корень языка реагирует на чувство горечи, а средняя часть языка ощущает более жесткий, горький вкус. Чем менее горький чай, тем лучше.



Он должен иметь успокаивающий вкус и аромат. Высококачественный чай может изначально иметь небольшую горечь, но затем он станет сладким. Плохой чай будет иметь горький вкус до и после дегустации

Присмотритесь к тому чаю, который вы регулярно употребляете и постарайтесь определить его качество. Старайтесь в будущем употреблять только высококачественные чаи, чтобы полностью насладиться этим божественным напитком. Приятного вам чаепития!

