

Горячие напитки



Горячие напитки



Чай

- **Чай** (кит. 茶 — «ча́») на пекинском и гуандунском диалекте, «тê» на амойском и «тцай-е» на тайваньском) — напиток, получаемый варкой, завариванием или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом. Чаем также называется сам лист, предназначенный для приготовления этого напитка. Иногда слово «чай» используют и в качестве названия чайного куста - вида растений рода Камелия семейства Чайные; в ботанической научной литературе для этого вида обычно используется название камелия китайская (*Camellia sinensis*).



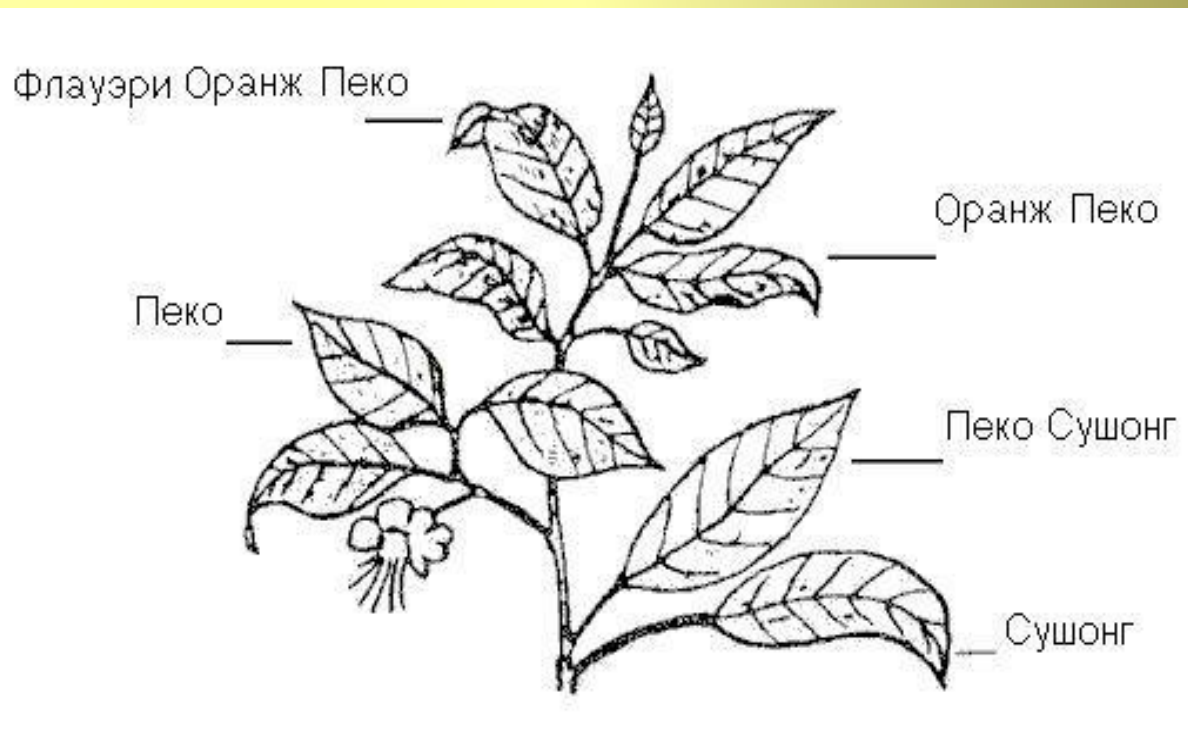
Как растёт чай?



Категории чайного листа

- Листья чая собираются и сортируются вручную: для чаёв наиболее высокой сортности (и стоимости) используются нераспустившиеся почки и самые молодые листья, лишь первая-вторая флеш (первая-вторая группа листьев на побеге, считая от конца); более «грубые» чаи делают из зрелых листьев.
- Чёрные листовые чаи подразделяют на четыре основные категории:
- Флаури Пеко (FP);
- Оранж Пеко (OP);
- Пеко (P);
- Пеко Сушонг (PS).

- В России 3 категории
- Высший сорт
- Средний сорт
- Низший сорт



Изготовление чая

- вяление листа при температуре 32—40 °С в течение 4—8 ч., при котором чайный лист теряет часть влаги и размягчается;
- **неоднократное скручивание** вручную или на роллерах, при котором выделяется часть сока;
- ферментативное окисление, обычно называемое ферментацией, позволяющее содержащемуся в листе крахмалу распасться на сахара, а хлорофиллу — на дубильные вещества;
- сушку при температуре 90—95 °С для чёрного чая и 105 °С для зелёного чая, прекращающую окисление и снижающую влажность чая до 3—5 %;
- **резку** (кроме цельнолистных чаёв);
- **сортировку** по размеру чаинок;
- возможную дополнительную обработку и внесение добавок;
- упаковку.

Виды чая



По продолжительности и способу окисления

По изготовлению

Название	Цвет сухого листа	Цвет напитка



По продолжительности и способу окисления

- Зелёный чай (англ. green, кит. люй ча) — неокисленный или слабо окисленный (наименование «зелёный» он имеет во всех классификациях). Листья предварительно фиксируются паром температуры 170—180 °С (необязательно); окисление либо вообще не проводится, либо продолжается не более двух дней, после чего принудительно прекращается нагревом: (традиционно в горшках, как принято в Китае или под паром, как принято в Японии). Чай оказывается окислен на 3—12 %.
В сухом виде имеет зелёный цвет (от салатого до тёмно-зелёного, в зависимости от особенностей изготовления), настой — неяркого желтоватого или зеленоватого цвета, в аромате отчётливо выделяется «травяная» нотка (может быть похож на запах сухого сена), вкус терпкий, может быть чуть сладковатым (но не горьким — горчат только низкокачественные или неправильно заваренные, в частности, перестоявшие зелёные чаи).
Примеры: *Билочунь, Лунцзин, Тай Пин Хоу Куй, Маофэн, Люань Гуапянь.*

По продолжительности и способу окисления

- Чёрный чай (англ. black, кит. хун ча) — сильно окисленный (наименование «чёрный» — европейское, применяется также в Америке, Индии и Шри-Ланке. В Китае и других странах Юго-Восточной Азии такой чай называется «красным»). Листья проходят длительное окисление, от двух недель до месяца (существуют укороченные процессы, когда чай окисляется в процессе других технологических операций, но они дают продукт худшего качества из-за сложностей контроля за процессом). Лист окисляется почти полностью (на 80 %). В сухом виде имеет тёмно-коричневый или почти чёрный цвет. Настой — от оранжевого до тёмно-красного. В аромате могут выделяться цветочные или медовые нотки, вкус характерный, терпкий, не горчит. Примеры чёрных чаёв: *Кимун*, чёрный/красный *Юньнань*, Ассам, *Дарджилинг*, *Дяньхун*.

По продолжительности и способу окисления

- Прочие чаи находятся по степени окисления между чёрным и зелёным, либо выделяются какими-то технологическими особенностями приготовления. Все нижеперечисленные виды чаёв производятся, в основном, в Китае или на Тайване.
- Белый чай (кит. бай ча) — чай из типсов (нераспустившихся чайных почек) и молодых листьев, прошедший минимальное количество стадий обработки в процессе производства, обычно только завяливание и сушку. Несмотря на название, белый чай имеет более высокую степень окисления (до 12 %), чем большинство зелёных чаёв. Среди белых чаёв есть чисто типсовые и приготовляемые из смеси типсов и листов. В сухом виде имеет светлый, желтоватый цвет. Поскольку листья не подвергаются скручиванию, чайники достаточно крупные и лёгкие, в воде они быстро раскрываются. Настой жёлто-зеленоватый, более тёмный, чем настой зелёных чаёв (из-за более высокой степени окисления). Настой имеет цветочный аромат, сладковатый вкус и оставляет приятное, сладковатое послевкусие. Белый чай очень чувствителен к режиму заваривания. Примеры: Байхао Иньчжэнь, Баймудань.

По продолжительности и способу окисления

- Жёлтый чай (кит. — *хуан ча*) — окисляется на 3—12 %, почти как зелёный, но перед сушкой проходит процедуру закрытого «томления». Считаются элитными, некоторые сорта жёлтых чаёв ранее производились исключительно для императорского двора и были запрещены к вывозу из Китая. Примеры: Цзюнь Шань Инь Чжэнь, Мэн Дин Хуан Я.
- Улун (англ. *oolong*, кит. *улун*), в России встречается наименование «красный чай», в Китае его иногда называют «бирюзовым» или «сине-зелёным»...
- Пуэр (кит. *хэй ча*, «тёмный чай»). Изготавливается как из почек, так и из зрелых листьев, со старых деревьев.

По продолжительности и способу окисления

- **Улун** (англ. *oolong*, кит. улун), в России встречается наименование «красный чай», в Китае его иногда называют «бирюзовым» или «сине-зелёным»), — **окисление** продолжается от двух до трёх дней, достигая 30—70 %. Внешний вид и характеристики улунов сильно зависят от технологии и конкретной степени окисления, но все улуны имеют очень характерный вкус, который не позволяет спутать их с какими-то другими видами чаёв. Примеры: Слабоферментированные: *Дун Дин Сы Цзи Чунь*. Средняя степень ферментации: *Тегуаньинь*, *Алишань*, *Хуан Цзинь Гуй*. Сильноферментированные (их иногда называют «синими»): *Формоза Улун*, *Фэн Хуан Дань Цун*, *Дахунпао*, *Дун Фан Мэй Жэнь*.
- **Пуэр** (кит. *хэй ча*, «тёмный чай»). Изготавливается как из почек, так и из зрелых листьев, со старых деревьев. По способу приготовления делится на *Шу Пуэр* (искусственно состаренный, приготовленный) и *Шэн Пуэр* (сырой, зелёный). Первоначально доводится до состояния **зелёного чая**, после чего проходит **ферментацию**. Естественное старение проводится в течение нескольких лет без дополнительной обработки (иногда называется «вылёживанием»), искусственное — методом ускорения ферментации в условиях повышенной температуры и влажности. В отличие от других типов чаёв, пуэр не только окисляется, но и **ферментируется** в точном смысле этого слова. Степень окисления шу пуэров постоянна, она определяется сортом и технологией и обычно довольно высока (не ниже, чем у улунов). Окисление шэн пуэров меняется с возрастом, и если «молодой» пуэр окислен всего на несколько процентов, то «старый» может быть окислен на несколько десятков процентов. Один и тот же чай по мере старения даёт настой существенно разного вида, аромата и вкуса.

Другие виды «чая»

● Каркаде́

или каркадэ́ (от араб. كر كديه *karkadēh* [kæɾkæ'de:]) - сладковато-кислый на вкус чайный напиток ярко-красного цвета, изготавливаемый из сушёных прицветников цветков суданской розы (научное название растения - *Hibiscus sabdariffa* гибискус сабдарифа).

● Каркаде называют «напиток фараонов», «кандага», «суданская роза», красная роза, красный щавель, окра, кенаф, роза шарон, «мальва Венеции».



- Является национальным египетским напитком. Горячий чай пьётся в качестве прохладительного напитка в жару. Также употребляется холодный каркаде с сахаром, этот напиток по вкусу напоминает морс. Каркаде, как и обычный чай, для удобства может фасоваться в пакетики.



Другие виды «чая»

● Цветочный чай



Другие виды «чая»

● Цветочный чай



Происхождение чая

- **Китайский.** [Китай](#) удерживает более четверти мирового объёма производства чая. Китай производит зелёный и чёрный чай, кроме того, это единственная страна, производящая белые и жёлтые чаи, а также [улуны](#) и [пуэры](#).
- **Индийский.** [Индия](#) — второй в мире производитель чая. Основная масса производимого чая — чёрный, из ассамской разновидности чайного растения. Характеризуется более сильным, выраженным вкусом, но худшим ароматом, по сравнению с китайскими чёрными чаями. В небольших объёмах производится зелёный чай, большей частью, невысокого качества, идущий на экспорт в соседние государства.
- **Цейлонский.** Производитель — [Шри-Ланка](#), доля в мировом объёме производства — около 9—10 %. Производится чёрный и зелёный чай, культивируется только ассамская разновидность чайного растения. Наилучшее качество имеет чай с высокогорных плантаций южной части острова. Чай с прочих плантаций — средние по качеству.
- **Японский.** [Япония](#) производит исключительно зелёный чай из китайской разновидности чайного куста. Основная часть производимого чая потребляется внутри страны, несколько известных сортов экспортируются, в том числе в Европу и США.
- **Индокитай.** Основные производители — [Вьетнам](#) и [Индонезия](#). Производятся как чёрные, так и зелёные чаи, из всех видов чайного растения.
- **Африканский:** [Кении](#), [Уганде](#), [Бурунди](#), [Камеруне](#), [Малави](#), [Мавритании](#), [Мозамбике](#), [Руанде](#), [ЮАР](#), [Заире](#), [Зимбабве](#). Африканские чаи — только чёрные, резаные, среднего и низкого качества, с хорошей экстрактивностью и резким вкусом. В Европе купажируются с индийским и/или цейлонским.
- **Турецкий.** Исключительно чёрный чай, резаный, среднего или низкого качества.
- **Российский.** [Краснодарский чай](#).

Кофе



- **Кофе** — напиток, изготавливаемый из жареных зёрен кофейного дерева.
- До XIV века кофе произрастал в Эфиопии в диком виде. После кофейное дерево было привезено на Аравийский полуостров. В конце XVI века европейские торговцы начали закупать кофе в арабских портах и привозить в Европу в 1600-е гг. Согласно легенде, в середине XVII века мусульманский пилигрим тайно вывез кофейные зёрна в Южную Индию. Оттуда в конце XVII века голландские торговцы тайно вывезли кофейное дерево на Яву и Суматру. Это послужило концом арабской монополии на выращивание кофе.

Кофе

- В XVIII веке европейцы завезли саженцы кофейного дерева во многие тропические страны по всему миру. Сейчас его выращивают в 65 странах. Больше всего кофе производится в Бразилии (на её долю приходится около 40 % мирового производства), Колумбии, Вьетнаме, Индонезии, Мексике, Индии и Эфиопии.



Кофе



- В природе 73 вида кофейных деревьев — от карликовых кустарников до 11-метровых великанов.
- Существует два основных используемых в промышленных масштабах вида кофейных деревьев и, соответственно, зёрен, получаемых из плодов этих деревьев: *Coffea arabica* L. — арабика и *Coffea canephora* Pierre ex Froehn., 1897, или робуста, которую иногда называют конголезским кофе. На эти два вида приходится по разным оценкам до 98 % производимого кофе. Этот объём делится в соотношении 70 % — арабика, 30 % — робуста. На остальные 30 (по др. оценкам — 70) видов приходится лишь 2 % мирового производства кофе.

Способы приготовления кофе

- Кофе по-восточному готовится в так называемой джезве (турке). Часто используются специи, такие, как кардамон, корица и другие.



- В фильтровой кофеварке (американский, «капельница»). Фильтровая кофеварка работает по «гравитационному» принципу: горячая вода капает на воронку с фильтром, в которой лежит молотый кофе.



- Во френч-прессе. Френч-пресс — специальная к (обычно стеклянная или металлический термос), в которой поршень с ситом отделяет кофейную гущу от напитка.

- В кофеварке гейзерного типа (также кофе по-неаполитански). Кофеварка гейзерного типа, или мо состоит из трёх частей: в нижнюю заливается вода, которая под давлением паров около 1,5 атм. поднимается по узкому каналу вверх, и проходит через засыпанный в среднюю часть молотый кофе, в верхнюю часть поднимается уже готовый напиток.



Способы приготовления кофе

- Эспрессо — получается при помощи специальной эспрессо-машины, в которой через молотый кофе под давлением 9 атм. подаётся горячая вода нагретая до температуры 88—91 °С. Один из вариантов приготовления эспрессо — применение кофемашин, работающих по технологии E.S.E., в которых используются специальные одноразовые пакетики с уже отмеренной точной порцией молотого зерна, рассчитанного на одну чашку готового напитка, получившие название чалды.



- Маккьято (от итал. *macchiato*, «с каплей», «с пятнышком», с добавлением чего-либо). Получается на основе эспрессо, добавлением в него капли вспененного молока.

- Капуччино (от итал. *cappuccino*, «капуцин», по одной из версий способ был предложен монахом-капуцином Марко д'Авиано). Кофе с молоком и пышной пеной. Подаётся в чашке бóльшего объёма, чем эспрессо, но меньшего, чем латтэ маккьято. В Италии его пьют в основном во время завтрака.

Способы приготовления кофе

- Латтэ маккьято (от итал. *latte macchiato*, «молоко с каплей»). Радикально отличается от маккьято объёмом и пропорциями. В бокал большого объёма наливаются сливки (40 %), затем молоко (60 %), и ещё чашка эспрессо. Обычно, имеет сверху слой молочной пены, как и капучино. В некоторых случаях используется только молоко.



- Мокко или мокаччино - кофе с добавлением шоколада. Есть и другие способы приготовления кофе с шоколадом: бичерин, мароккино, эспрессино. Рецепт бичерина восходит к XVIII веку, его любили Пабло Пикассо, Александр Дюма (отец) и Эрнест Хэмингуэй.



- Гляссе (от фр. *glacé* - замороженный) – кофе с мороженым.



- Растворимый кофе - это напиток, получаемый из жареных зёрен кофейного дерева, которые при помощи различных технологических процессов превращается в порошок или гранулы.



Какао



- **Какао** (лат. *Theobroma cacao*) — вид вечнозеленых деревьев из рода Теоброма (*Theobroma*).
- Растение происходит из субэкваториальных регионов Южной Америки, культивируется по всему свету в тропиках обоих полушарий ради получения семян, используемых в кондитерской промышленности и медицине.
- Словом «какао» также называют семена дерева какао и получаемый из них порошок; такое же название имеет и напиток .

Сбор урожая и переработка

- Растущие прямо из ствола дерева плоды срезаются [мачете](#) опытными сборщиками.
- Собранные плоды рассекаются мачете на несколько частей и раскладываются на банановых листьях или укладываются в бочки. Белая, содержащая сахар, мякоть плода начинает бродить и достигает температуры 50° С. В течение этой, продолжающейся 10 дней, [ферментации](#) бобы получают свои типичные ароматические и вкусовые свойства и цвет.
- Сушка традиционно осуществляется под лучами солнца, в некоторых областях, из-за климатических условий, в сушильных печах, а сейчас в современных теплообменных установок.
- После сушки бобы теряют около 50 % своей первоначальной величины, а затем упаковываются в мешки и отправляются в производящие шоколад страны, находящиеся в Европе и Северной Америке.
- Ценный продукт, получаемый прессованием молотых бобов — [масло какао](#), входит в состав современного шоколада, а также широко используется в парфюмерии для приготовления косметических мазей и в [фармакологии](#).
- Сухой остаток после прессования перемалывается, и в виде какао-порошка используется для приготовления напитков, а также в пищевом производстве.



Сорта какао



- **«Криолло»** (Criollo) (например, «Окумаре» (Ocumare)) /считается самым элитным сортом
- **«Тринитарио»** (Trinitario) обладает мощным вкусом, легкой кислотой и сильным ароматом. (например, «Карупано» (Carupano))
- **«Насиональ»** (Nacional) (например, «Арриба» (Arriba), «Балао» (Balao))
- **«Форастеро»** (Forastero) (например, «Байя») имеют характерный вкус какао, но они не ароматные, частично горькие или кислые. Тем не менее, за свою высокую урожайность «Форастеро» занимает лидирующие позиции на мировом рынке.



- **Горячий шоколад, какао напиток или просто какао** — напиток, в состав которого обязательно входят какао, а также молоко (или вода) и сахар. Напиток обычно безалкогольный. До XIX века горячий шоколад использовался и в медицинских целях.

Лиотар. Шоколадница

Разновидности напитков

- **Горячий шоколад** готовят из растопленного плиточного шоколада исключительно на молоке с добавлением ванили, сахара, корицы и взбивают его до состояния пены.
- **Какао** варят на воде и молоке из порошка какао или растворяют порошок какао в холодном молоке.
- **Шоколадное молоко** - молоко со вкусом [какао](#). Оно создаётся путём смешивания коровьего, козьего или иного молока с шоколадным сиропом или порошком. Готовят как в промышленных условиях, так и в домашних, где для его приготовления могут использоваться какао-порошок, шоколадный сироп или растопленный шоколад, а также сахар. Нередко в шоколадное молоко добавляют другие ингредиенты: крахмал, ваниль или различные ароматизаторы. Шоколадное молоко обычно пьётся охлаждённым; когда оно начинает портиться, то выделяет запах, похожий на запах кофе.



Виды шоколада:

- **Чёрный (горький)** шоколад делают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада -от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.
- **Молочный** шоколад с добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока, чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 25 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.
- **Белый шоколад** готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину. Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус.



Виды шоколада:

- **Диабетический** шоколад предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, ксилит, маннит или изомальт.
- **Пористый** шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40°C) в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.
- **Шоколадный порошок** вырабатывают из тёртого и сахарной пудры без добавлений или с добавлением молочных продуктов.

