

«Загальні правила підбору посуду та подачі чаю».



Характеристика закладів з чайною концепцією

□ Чайна концепція

Елітні

Масового
формату

Народні

I Елітні чайні клуби

- відвідують пуританськи налаштовані часемани, які цікавляться східними культурами, зокрема чайною культурою і чайними церемоніями. Це вузьке коло л
- юдей, де 85 % - постійні гості. Здебільшого чай закупають у Китаї.



II Демократичні (масового формату)

- приходять ті, хто не надає великого значення езотериці, але цікавляться чайною культурою. Це в основному діячі культури, "золота" молодь тощо. Тут можуть збиратися на pre-party, корпоративні вечірки. В цих закладах може бути DJ (ді-джей), алкогольні напої, страви, наприклад суші. Постачальниками чаю в більшості випадків є відомі фірми.

III Народні чайні

- ще більш демократичні, по-справжньому народні, без езотерики та пропагування східної чайної культури. їх послугами користуються студенти, школярі, службовці офісів, батьки з дітьми. Поряд з чаєм тут можуть запропонувати каву, широкий асортимент борошняних кондитерських виробів, солодких страв. Постачальниками чаюв більшості випадків також є відомі фірми.

Розміщення чайних закладів

- I Елітні чайні клуби: відвідують незалежно від місця їх розміщення, навіть якщо вони розміщені в незручному місці.
- II Демократичні (масового формату): для модної публіки розміщують у центрі міста.
- III Народні чайні: в місцях інтенсивних потоків пішоходів, поблизу офісів, вищих навчальних закладів тощо.

Інтер'єр

- І Елітні чайні клуби: виконується в стилізованому східному стилі. Дотримуючись мінімалізму в оформленні, тут використовують різні статуетки, віяла, маски, східні гравюри, ширми та ін. Для китайської чайної церемонії на певній площі, відокремленій від основної зали, обов'язково встановлюють алтар. Крім того, можуть обладнуватися кімнати для медитацій і масажу.



Інтер'єр

- II Демократичні (масового формату) та III Народні чайні:
- Демократичні чайні відходять від китайсько-японської теми, в їх дизайні використовують індійський, африканський, середньо-азійський та російський стилі, наприклад, може бути узбецька чайхана чи російська чайна. Поряд зі звичайними меблями тут використовують низькі, щоб можна було прилягти. Виготовляються ці меблі з натуральних матеріалів (дерево, бамбук і т. ін.).

Чайний посуд та обладнання для приготування чаю в етнічних закладах ресторанного господарства

- Для заварювання чаю в китайському стилі (Китай є родоначальником культури споживання чаю) використовують керамічні чайники різної форми. Носик чайника розміщується високо і повинен тримати краплю, щоб напій не проливався на скатертину, а лився тонким струменем. В основі носика може бути внутрішнє ситечко. Якщо його немає, використовують виготовлене із бамбука ситечко для чаю (чалюй). На кришці чайник має глибокий внутрішній край і спеціальний язичок, який утримує кришку від падіння при наливанні чаю. Крім того, в ній є отвір, який не дає чаю "задихнутися".

Чайні сервізи із порцеляни та кераміки



а



б



Чайна Карта

- В чайну карту чайного клубу включають від 20 до 150 найменувань. В кожному окремому випадку приймається індивідуальне рішення з цього питання. Враховуючи велику кількість видів чаїв, їх необхідно відповідним чином згрупувати з тим, щоб гостям легше було зробити вибір напою. Групування чаїв здійснюється за двома ознаками: періоду доби, коли споживають чай, і способу обробки чаю, в результаті чого вони поділяються на білі, жовті, чорні тощо.
- Чайна карта повинна включати групи чаїв для сніданку, післяобідні, вечірні, оздоровчі, фірмові, екзотичні.

Чайна Карта (чаї для сніданку)

- Споживання чаю під час сніданку є традиційним. Чай для сніданку повинен мати насичений смак, тому для його приготування краще використовувати суміші таких сортів чорного чаю: кенійського, індійського ("Ассам"), цейлонського. Можна використати і китайський чай пуер, до якого не подають цукор та лимон, але який можна заварювати на молоці.

Чайна Карта (післяобідні чаї)

- Післяобідній чай має бути легким, з насиченим ароматом. До післяобідніх відносять чорні чаї з легкою ароматизацією бергамотом (Ahmand English No. 1, Ahmand Royal Afternoon, Ahmand Royal Blend), ванілі (Newby Vanilla Classic), апельсина (Lipton Orange Jaipur), з легкою копченістю (Twining Lapsang Souchong, Newby Lapsang Souchong). Щоб пом'якшити ароматизацію деяких з них, їх змішують з простим не ароматизованим чаєм. Крім ароматизованих чаїв можна використати також легкі чорні індійські (Darjeeling) і чорні китайські (Keemun, Yunnan) сорти. Немає необхідності в післяобідні чаї включати елітні сорти чаю, тому що після ситних, з насиченим смаком страв важко відчуті нюанси аромату і смаку плантаційних високоякісних чаїв.

Чайна Карта (вечірні чаї)

- Вечірні чаї подають між обідом і вечерею (власне, це чай, по-англійськи Five-o-clock tea) або після вечері як супровід спокійного спілкування гостей та відпочинку. Ввечері можна подавати вишукані, рідкісні сорти чаю: плантаційні індійські да-рджилінги і ассами, високогірні цейлонські, елітні китайські і тайванські чаї (білі, чорні, зелені, улуни, пуери). В чайній карті ресторану їх може бути 5-7 найменувань. Подавання чаю може супроводжуватися розповіддю про них, у тому числі і легендами. Деякі обідні і вечірні чаї можуть повторюватися в чайній карті. Так, наприклад, зимовим вечором можна подати чай, ароматизований ваніллю - його сильний і теплий аромат зігріває і створює приємну атмосферу. Новорічними вечірніми чаями вважаються суміші з корицею і гвоздикою, чаї з цитрусовими, бергамотом і пелюстками волошок.
- У вечірню частину чайної карти можна включати і алкогольні напої. В чай добавляють бальзам, лікер, ром, коньяк. При чередуванні напоїв гостю подають чай і алкогольні напої окремо. Добре поєднуються з чаєм високоякісні коньяки, херес, бенедиктин.

Чайна карта

- Прикрасою чайної карти можуть бути фірмові чаї. Це може бути якісний чай з легендою, який рідко зустрічається. В закладах ресторанного господарства можуть самостійно формувати фірмові чайні суміші, які готують в присутності гостей і вишукано подають. Фірмовим може бути подавання чаю в особливому посуді, з оригінальними стравами або в сукупності з певними алкогольними напоями, сувенірами - бажано їстівними або у вигляді пакетику того ж самого чаю з його описом і рекомендаціями по заварюванню і споживанню, з символікою ресторану чи кафе. Сюди можна включити і *екзотичні чаї* (вони подаються і окремою групою), які при заварюванні красиво "розкриваються" (відповідно подавати їх краще у скляному посуді). Деякі чаї можна приготувати екзотично, наприклад, індійську масалу - чорний чай на молоці з вершками. В цю групу включають також "нечайні чаї": мате, який подається в калібасі з бомбіллею, ройбуш, каркаде та ін.

Чайна карта

- В чайній карті, крім назви чаю, слід надавати його коротку характеристику. Кожну вищеназану групу чаїв рекомендується поділяти на підгрупи: зелені, чорні, ароматизовані тощо. Доцільно вказувати транслітерацію англійської назви чаю, що допоможе гостю зробити замовлення.

