

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

□ Чай



□ Кофе





Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».

Чай тонизирующий напиток, обладающим высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. Он придаёт ощущение бодрости, улучшает пищеварение. Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.



- История чая насчитывает как минимум 5 тысячелетий. Первыми его стали пить китайцы. Однажды, китайский император, Шень Нун, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья. Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Так зародился обычай пить чай.

ВИДЫ И СОРТА ЧАЯ

- Черный чай
- Зелёный чай
- Красный чай
- Жёлтый чай
- Лечебный чай
- Ароматизированный



РАЗНОВИДНОСТИ ЧАЯ

- Листовой
- Гранулированный
- Купаж



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ

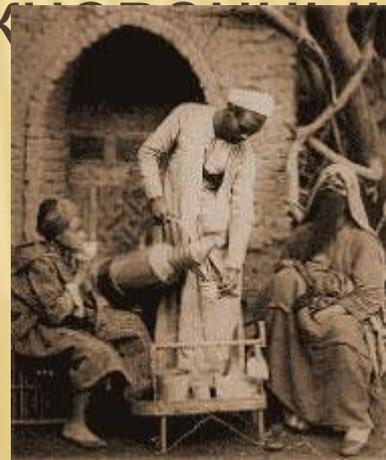
- Ополоснуть чайник кипятком, чтобы он прогрелся. Засыпать в него чай из расчета на чашку кипятка – одна чайная ложка сухого чая. Кипяток залить 2 раза и дать настояться в течение 5 минут. В то время, когда заварка готовится, налить $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{4}$ чашки молока, затем туда же долить чай. Этой очередности нужно строго придерживаться, так как ее нарушение (молоко в чай) портит вкус и аромат чая.

КОФЕ

- ☐ Кофе тонизирующий напиток, обладающий тонким приятным ароматом и специфическим вкусом. В продажу поступает кофе в зёрнах, молотый и растворимый.



- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. Как – то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.



СОРТА КОФЕ

- Бразильский
- Колумбийский
- Гавайский
- Индийский
- Кенийский
- Йеменский

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

- В предварительно прогретую посуду (турку, кофейник) засыпают молотый кофе (1-2 чайный ложки на чашку), заливают кипятком и осторожно доводят до кипения. Снимают посуду с огня и дают настояться в течение 3-5 минут. Готовый кофе разливают по чашкам.



ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

- Чай и кофе хранят в фарфоровых или стеклянных плотно закупоренных банках
- Кофе и чай готовят непосредственно перед употреблением.
- Цвет напитка должен быть, если это чай, красно-коричневый или зеленоватым, если кофе - тёмно-коричневым.
- Готовые напитки должны иметь свойственные им вкус и аромат.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА: «ЧАЙ С САХАРОМ»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода		Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая	Чайник для кипячения воды
Чай	2-3 ч. ложки	Всыпать чай и залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-8 минут и долить чайник горячей водой до верха	Чайник для заваривания чая
Сахар	По вкусу	Добавить в чашку	Чайная ложка