

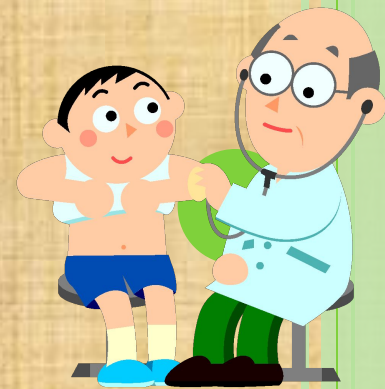
# ЧАЙ



*Презентация выполнена  
учителем технологии  
МОУ СОШ им.А.С.Попова  
Карчевской Е.Н.*

# ЧАЙ

- Чай – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».
- Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.



**ИВАН-ЧАЙ**  
**РОМАШКА**



**ШИПОВНИК**



# ЧАЙНАЯ ПЛАНТАЦИЯ



# СОРТА ЧАЯ



# ПРАВИЛА ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ



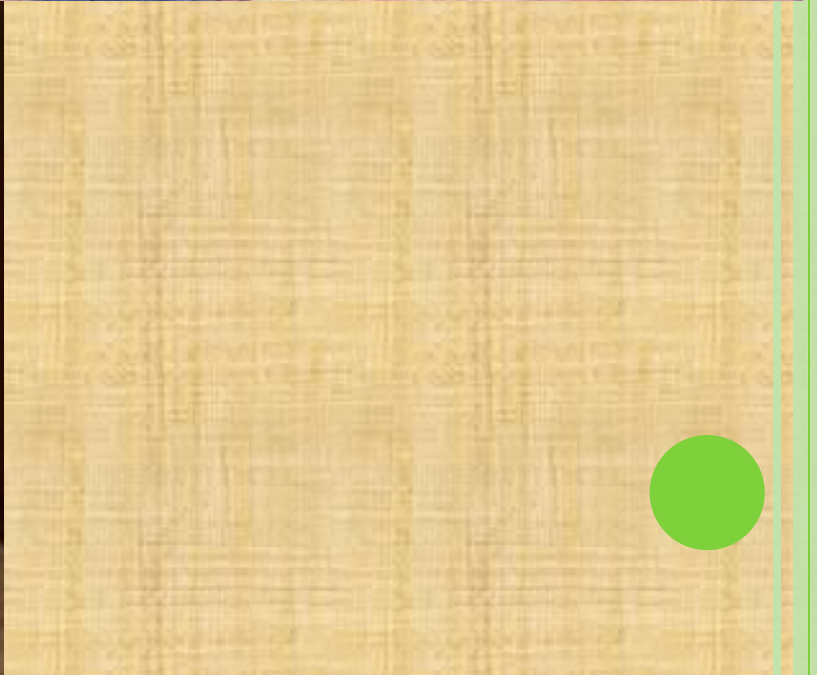
















# **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧЁРНОГО ЧАЯ:**

## **Чай с сахаром**

- **Чай**                                   **2- 3 ч. Ложки**
- **Вода**
- **Сахар**                                   **по вкусу**
- **Выход:**                               **5 – 6 порций**



## □ Инвентарь и посуда:

- Чайник для кипячения воды,
- чайник для заваривания чая,
- ситечко для процеживания чая,
- чайная ложка.





## □ **Технология приготовления:**

- Вскипятить воду.
- Чайник для заваривания чая лучше взять фарфоровый.
- Сполоснуть чайник для заваривания кипятком.

**Наливая кипятком, будьте осторожны!**





- Всыпать чай в заварочный чайник и залить его кипятком на  $1/3$  чайника.
- Заккрыть чайник и поставить для настаивания на 5 – 10 минут.
- Долить чайник кипятком до верха.
- Разлить заваренный чай по чашкам ( на  $1/4$  часть чашки), пользуясь ситечком для процеживания чая.
- Долить чашки кипятком.
- Сахар добавлять по вкусу.
- Можно подавать к чаю лимон, сливки или молоко, мёд.



## □ Требования к качеству:

Чай должен быть прозрачным, без чаинок, ароматным, иметь красивый красновато – коричневый цвет.

