

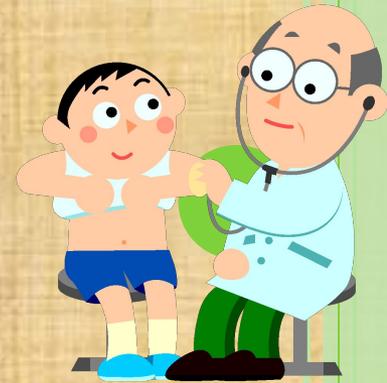
ЧАЙ



*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

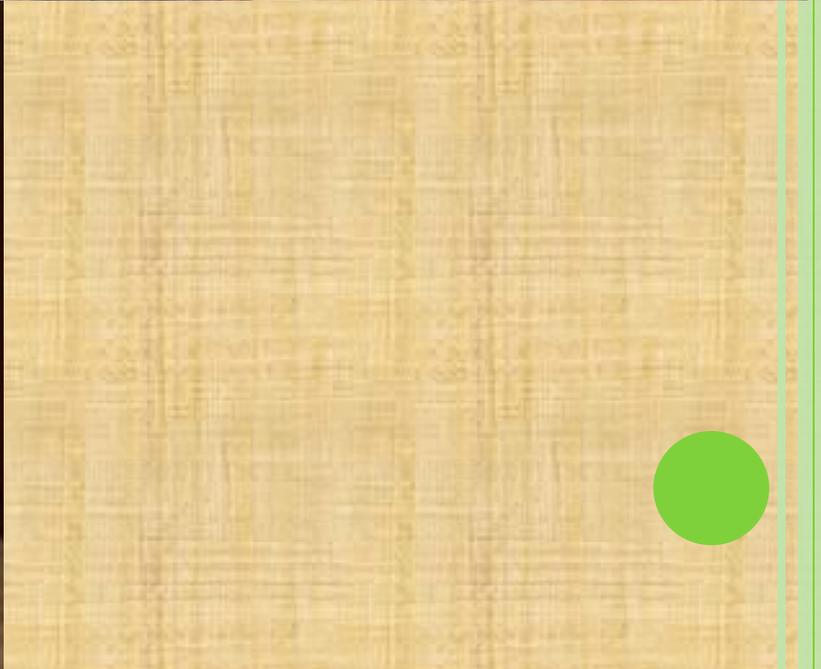
















ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧЁРНОГО ЧАЯ:

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.
- Закрывать 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.

