
Бутерброды и горячие напитки



Виды бутербродов



Простой



СЛОЖНЫЙ



Закрѳтый



Закусочные

КАНАПЕ





Веселый бутерброд



Горячие напитки

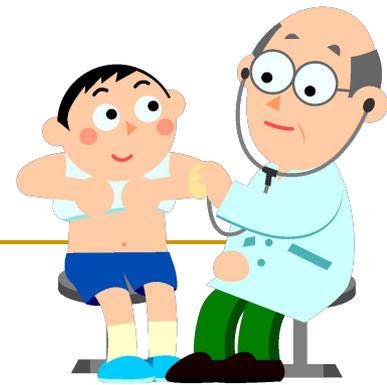


- ❖ Чай
- ❖ Кофе



ЧАЙ

- ❖ 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.



Виды и сорта чая

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

Русский самовар



Сервировка стола к чаю



К.Коровин

За чаем



Чайный стол

КОФЕ

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.

Готовим сами

«Чай по-английски»:

- ❖ Чай – 1 чайная ложка
 - ❖ Молоко – 1/4 стакана
 - ❖ Сахар – по вкусу
 - ❖ Вода – 1/2 стакана
-

Приготовление

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.

Готовим сами

«Чай по-казахски»:

- ❖ Чай – 4-5 чайных ложек.
 - ❖ Кипяток – 1/2л.
 - ❖ Подслащенные сливки или молоко.
-

Приготовление

Чай залить кипятком, настоять 3 минуты, долить сливки или молоко.

Затем смесь процедить, хорошо смешать и через 2 минуты подать на стол.

Готовим сами

«Чай по-японски»

- ❖ Чай – 20 г (4-5 ст. ложек)
 - ❖ Вода – 800 мл (на 1 ложку – 1 стакан)
-

Приготовление

Расти́ртый в специальной посуде в порошок зеленый чай засыпать в предварительно прогретый сосуд и залить водой до 60°C.

Подавать в маленьких чашечках емкостью 30-50 мл.

Готовим сами

«Чай по-русски»

Прогреть заварник, ополоснув его кипятком. Засыпать в чайник сухой чай из расчёта 1 чайная ложка на стакан воды + 1 чайная ложка на "чайник" (при условии, что в процессе чаепития чайник будет доливатся).

Залить воду на 1/3 чайника, дать настояться 5 минут.

В чайную чашку налить готовую заварку на 1/4, долить кипятка.

Наливая кипятком, будьте осторожны!

Приятного аппетита!
