



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
АЛМАТЫ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ

Тақырыбы: Салқын шай

Орындаған: Әлімбай Қ.

Топ: ТЗ-16-11

Тексерген: Ахметжанова А.К

Алматы, 2018

* Жоспар

Кіріспе

- I. Негізгі бөлім
 - а. Салқын шай тарихы
 - б. Салқын шай технологиясы және түрлері
- II. Қорытынды
- III. Пайданылған әдебиеттер



Кіріспе

Салқын шай (ақ мұзды шай) - бұл шайдың бір түрі. Танымал сусын ретінде Ресейде, ТМД елдерінде және Балтық елдерінде 2000 жылдан кейінгі уақытта салқын шай кеңінен таралған. Ол негізінен жазда, оңтүстік субтропикалық және тропикалық аймақтарда - жыл бойына жұмсалады. Мұндай сусын жазғы күнде жақсы ыстықты басу құралы болып табылады, сондай-ақ салқындатады және күн сәулесімен күресу үшін денеге аз күш береді.



* Салқын шайды бірінші болып ойлап тапқан 19-шы ғасырдың құрлықтың оңтүстігінде тұратын американдықтар болды. Америкада қара чай тікелей Үндістаннан жеткізілді, бірақ сол уақытта аулада қатты қызу болды, ал американдықтардың бірі кешкі асқа шай дайындады. Шайды салқындатуы мен мұздың бірнеше бөлігін тастау идеясы пайда болды. Нәтижесінде сусын таңғажайып тез сусызданды. Барлық Америкада сергітетін сусынның рецепті өте тез таралып, лимон тілімдерін және жалаңаш қос



Салқын шайдың технологиясы келесідей: шай үлкен контейнерде қайнатылады, содан кейін барлық сұйықтық буландырады. Қалған массадан түйіршіктер немесе ұнтақ пайда болады, ол кез-келген жерге ыңғайлы түрде тасымалданып, дәмді сусын шығаруға болады. Бұл технология жылдам кофе қайнату сияқты.





Салқын шайды құю линиясы



* Қазіргі кезде салқын шайдың түрлері өте көп. Олар: Lipton, Maxi чай, Piala, Ice Tea



Липтон шайының бренді ретінде 1871 жылы Англияда басталып, Томас Липтон алғашқы азық-түлік дүкенін ашқан кезде. Бірнеше жылдан кейін ол өз атымен сатылған үнді шайының ең танымал сатушысы болды. Липтон шайдың табиғи энергиясын жеміспен біріктіреді. Ол қалыпты тәтті, бай антиоксиданттарға бай және құрамында жасанды ингредиенттер мен консерванттар жоқ. Сондықтан, бұл дәмді ғана емес, сонымен қатар пайдалы. Липтон әрбір бөтелкесі жаңа сыра қайнатылған көк шайдың барлық күшті және пайдалы қасиеттерін береді, бірақ дәмді, сергітетін және ыңғайлы пішінде.



Бұл сусынның жеті ерекше дәмдік комбинациясы - грейпфрут пен лимонның дәмі бар көк шай, құлпынай, лимон, шабдалы, алма және жабайы жидектің дәмі бар қара шай.

Сусынды дайындау үшін табиғи қант пен шай сығындысы қолданылады. Ыстық толтырудың бірегей технологиясы консерванттар қолданбастан өнімнің барлық табиғи және пайдалы қасиеттерін үнемдеуге мүмкіндік береді.



Piala Ice Tea - табиғи суық шай
Piala Ice Tea үш дәмі бар: шабдалы
шырыны бар классикалық қара
шай, лимон шырыны бар көк шай
және манго шырыны мен ананас
қосылған қара шай. Piala Ice Tea
табиғи ингредиенттері шынайы
шайдың жағымды дәмін сақтайды,
ол кез келген уақытта және кез
келген жағдайда жандануды және
сергітуді керемет түрде сөндіреді.



Сөрелерде суық шайдың түрлі түрлерін көруге болады. Мұнда балдың дәмі бар ақ шай, классикалық жасыл және қызыл. Қарапайым - лимон, шабдалы, таңқурай, жалбыз және басқа да дәмдер бар. Әрине, мұндай дәмге табиғи дәм мен жапырақтар емес, жалбыз, алкогольді сусынға қосу арқылы қол жеткізе алады.



Қорытынды

Салқын шай өз арсеналында шөлді сөндіріп қана қоймай, сергітеді. Сонымен қатар, салқындату және мұз қосқаннан кейін, жай ыстық шайдың пайдалы қасиеттері жоғалып кетпейді. Сонымен қатар, цитрус жемістерді, жидектерді, жемістер мен жалбызды қосу - денені пайдалы витаминдер мен минералдармен қанықтыруға мүмкіндік береді.

Өте ыстықта дегидратацияның алдын алу үшін өте тиімді сусын. Ғалымдар мұзды сусынның химиялық құрамы көп мөлшерде магний, калий, мырыш, натрий, сондай-ақ денсаулығы үшін пайдалы басқа минералдар бар екенін растады.

* Пайданылған әдебиеттер

1. « Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы » Қ. Жаңабаев, Т. Саудабаев, И. Сейітов. « Қайнар »-2009 ж
2. « Сусындар технологиясының лабораториялық практикумы » Ж.К. Үсембаева. Алматы-2010 ж
3. « Жалпы шарп, сусын өндірісінің технологиясы нәніне арналған лабораториялық оқу құралы. Ж.К. Үсембаева. Алматы-2008 ж