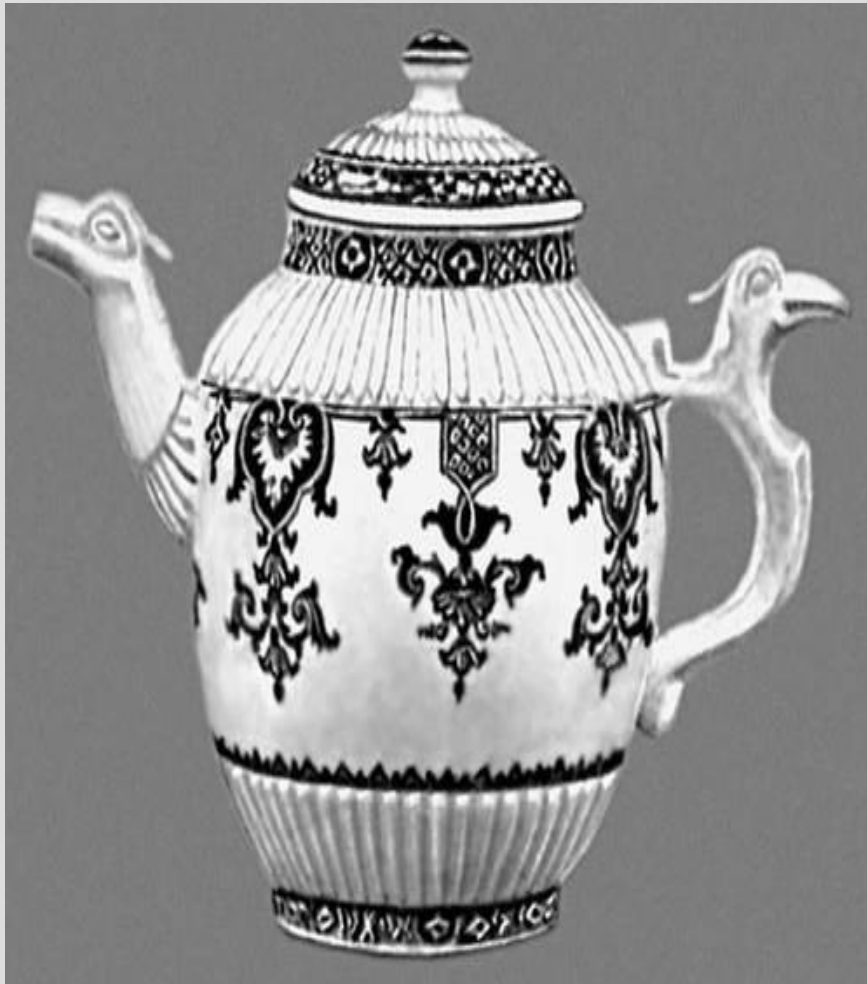


Немного о чае.



Введение.



В Россию чай пришел из Азии, через Сибирь. Впервые чай привёз русский дипломат Василий Старков, как подарок одного из западно-монгольских ханов, который буквально навязал нашему послу в обмен на соболей довольно значительный запас чая - 64 килограмма. Новый напиток так понравился царю и боярам, что уже в 70-х годах 17 века чай стал предметом ввоза в Москву, где продавался на рынке наряду с обычными товарами.

Чай введён в культуру в 4 веке нашей эры в Китае. В 9 веке чай из Китая попадает в Японию. В Индии стали выращивать чай с **1823** года благодаря шотланскому майору Роберту Брусу. В лесах между Аззамом и Бирмой он случайно набрёл на высокие чаевых растения. С тех пор британцы были убеждены, что в Индии возможно выращивать чай. Сегодня в Индии имеется более 7000 чаевых плантаций. В Европе чашки с чаем появились впервые на столах у голландцев в 17 веке, а оттуда был завезён в Англию.



Цели и задачи работы.

Древняя Русь славилась всегда своим гостеприимством. В настоящее время нам часто приходится встречать гостей, друзей, родственников. Чаепитие — одно из старых видов гостеприимства. Поэтому мне захотелось познакомиться с видами чая, как правильно его заварить, как оформить стол для чаепития.

1. Рассмотреть виды чая;
2. Как правильно приготовить чай;
3. Изучить сервировку стола;
4. Правила этикета за столом;
5. Содержимое чая.



Что содержится в чае?

КОФЕИН

Возбуждающее действие

Дубильные
вещества

Вяжущий вкус

Эфирные
масла

Сильный аромат, дезинфициру-
ющие и антисептические свойства

ПЕКТИНЫ

Благотворное действие при раз-
личных нарушениях пищеворения

Витамины

**Минеральные
вещества**

Виды чая.



ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

КРАСНЫЙ ЧАЙ

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

ЖЁЛТЫЙ ЧАЙ



СИНИЙ ЧАЙ





Технологическая карта

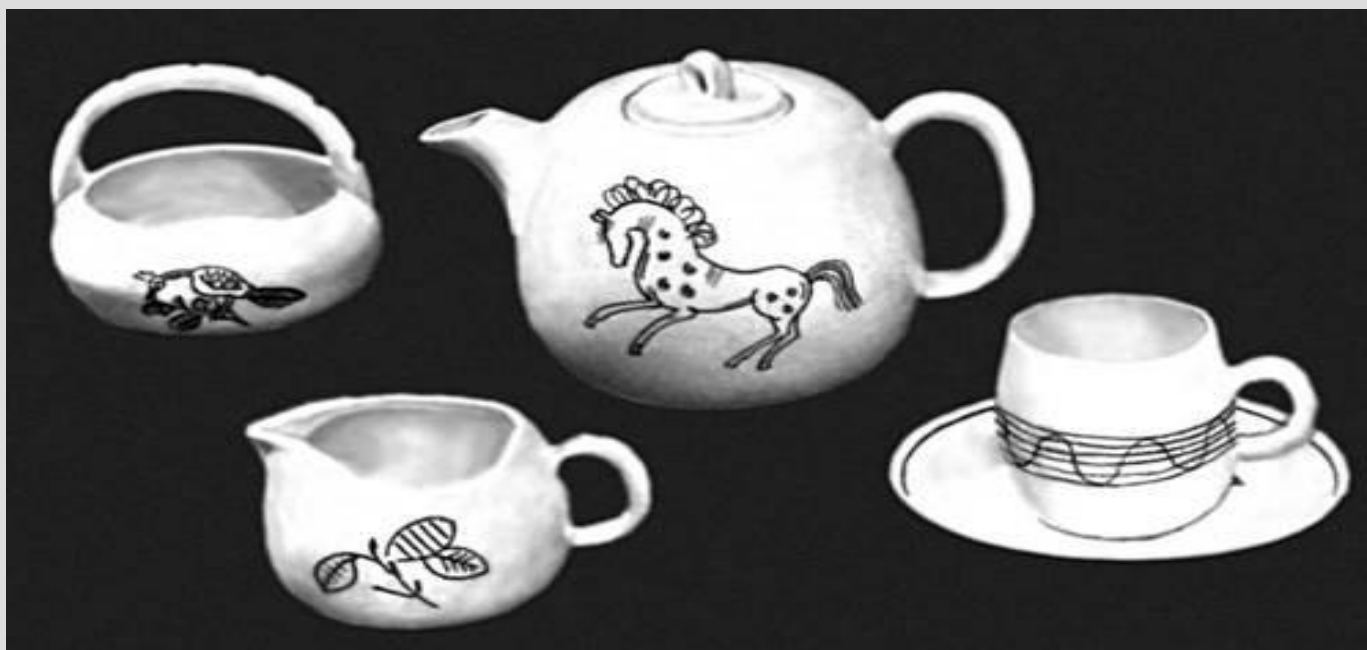
Приготовление чая

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода		Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая.	Чайник для кипячения воды 
Чай	2-3 ч.л.	Всыпать чай, залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-10 минут и долить чайник горячей водой до верха.	Чайник для заваривания чая. 

Сервировка стола для чая.

1. Самовар

Самовар-это символ традиционного русского чаепития. Известны самовары в виде чайника, груши, бочёнка, шара, вазы, гладкие и ребристые, с узорной чеканкой и с гладкими боками. Размеры тоже были разные.



2. Банкет-чай

Организуется по поводу дней рождений и других торжественных дат. Чайные столы накрываются цветными скатертями. При сервировке чайных столов используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, чайные сервизы, розетки для варенья, вазы-этажерки для фруктов и кондитерских изделий.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

