

Презентация на тему: Чайная посуда.



Выполнила

Факультет: «Технология продукции и
организации общественного питания»

Хорохорина О.В.

Содержание:



- ❧ История происхождения чайной посуды.
- ❧ Секреты хорошего заварочного чайника.
- ❧ Чашка для чая.
- ❧ Керамическая посуда для чайной церемонии.
- ❧ Глиняная посуда.
- ❧ Фарфоровая посуда для чаепития.
- ❧ Фаянсовая посуда для чая.
- ❧ Стеклоянная чайная посуда.
- ❧ Заключение.

История происхождения чайной посуды.

История создания чайников берет свое начало в Китае, который считается не только родиной возникновения чайной культуры, но и родиной изобретения керамической чайной посуды. Согласно одной из легенд, метод создания посуды из глины была изобретен в китайской провинции Цзянсу в городе Исин, где еще за 400 лет до н. э. чиновник Фань Ли создал самые первые мастерские, которые работали с керамикой, за что современники прозвали его Тао Чжугун (что переводится как «Князь Красной Глины»). Чугунные чайники появились в Китае несколько позже, но также датируются периодом Средневековья.



Секреты хорошего заварочного чайника.

- ❧ Хороший китайский чайник всегда имеет плотно закрывающуюся крышечку.
- ❧ Внутренние края крышки глубоко входят в чайник, для того, чтобы крышка не выпадала при разливе чая.
- ❧ Носик чайника для заваривания прилегает к чайнику под углом около 30-35 градусов и несколько сужается на конце.
- ❧ Ручка китайского чайника чаще всего прикрепляется сбоку, что обеспечивает максимальное удобство процесса разливания чая.



Чашка для чая.

- ☞ Лучше всего оценить цвет напитка можно в чашке с белыми внутренними стенками.
- ☞ Емкость и форма – дело вкуса, но вообще элитный чай пьют из чашечек по 30-60 мл.
- ☞ По китайской традиции, чашки бывают иньскими (низкими и широкими) и яньскими (высокими и узкими). Яньские сосуды дольше держат тепло и хороши в холода, а иньские отлично подходят для лета, когда нужно быстро остудить напиток.



Керамическая посуда для чайной церемонии



- ☞ Керамика — это старейший материал, из которого делали утварь древние мастера Китая.
- ☞ Керамика способна долго сохранять температуру.
- ☞ Керамика практически не впитывает посторонние запахи.
- ☞ К недостаткам керамической посуды относятся отсутствие изящных форм и довольно большой вес



Глиняная посуда



- ❧ Широко распространена в Китае и считается лучшим вариантом чайной утвари. Особенно ценны изделия из так называемой исинской глины.
- ❧ глина — пористый материал, способный моментально впитывать различные запахи, в том числе и запаха чая.
- ❧ разные сорта чая лучше всего заваривать в разных комплектах чайной посуды из глины — для каждого из сортов.



Фарфоровая посуда для чайной церемонии



- ☞ Данный тип чайной утвари по своим свойствам практически не уступает керамической посуде.
- ☞ Фарфор неплохо сохраняет тепло, а также вкусовые и ароматические составляющие напитка.
- ☞ Фарфоровая посуда высоко ценилась за свое изящество.
- ☞ Лучшим считается фарфор из Японии и Китая.
- ☞ Хрупкость и дороговизна — единственные недостатки данной чайной утвари.



Фаянсовая посуда для чая.



- ☞ Похожа на фарфоровую, однако, имеет более толстые стенки.
- ☞ Она прочней и надежней, и стоит на порядок дешевле, чем чайная утварь из фарфора.
- ☞ Она хорошо держит тепло и выгодно подчеркивают вкус напитка.



Стеклянная чайная посуда — это последнее веяние «чайной моды».

- ❧ Посуда из жаропрочного стекла отличается особым современным стилем и оригинальностью.
- ❧ Чайный гурман может подобрать любой оттенок стекла: от классического прозрачного до синего, красного или зеленого.
- ❧ Стеклянная посуда позволяет наблюдать за процессом заваривания чайных листьев.
- ❧ Из минусов стекла для чайной посуды — высокая теплопроводность, то есть чай довольно быстро остывает в стеклянном чайнике или чашке.



Чай со всего мира.

☞ Аргентина



☞ Аргентинцы любят мате — напиток, богатый витаминами и антиоксидантами.

Великобритания



☞ Британцы любят добавлять в черный чай молоко для кремового цвета.

Япония



☞ Чай «матча» делается из измельченных высококачественных листьев зеленого чая.

Заключение:

☞ Чай — величайший напиток, к которому стоит относиться со всем уважением, поэтому выбору чайной посуды необходимо посвятить особое внимание. Среди огромного ассортимента чайной утвари важное место занимает посуда ручной работы, которая обладает уникальной энергетикой. Эта энергетика — вдохновение самого мастера! Она позволяет «духу» чая максимально проявиться, раскрыть свои тайны и секреты. Независимо от того, какой посудой Вы пользуетесь, нужно определенным образом ухаживать за ней: мыть чистой водой после каждого чаепития и вытирать сухим полотенцем.

