



**День чая — праздник одного из древнейших и  
полезнейших напитков на Земле.**



*Первыми употреблять как напиток и дали название чаю, китайцы. В Китае во время правления династии Тан (618-906 гг. н.э.) чаепитие вошло в обычай.*

*В Японии чай появился несколько позднее, но известно, что уже в 710-782 гг. его возделывали буддийские монахи. Чай стал известен сначала при императорском дворе, позднее его стали культивировать во всех провинциях страны. Из Китая и Японии чай постепенно распространился по всему миру. Морским и сухопутным путями корабли и караваны верблюдов, а зимой и санным путем чай доставляли в Турцию, Персию, Португалию, Францию, Англию, Голландию, а также через Сибирь в Москву и далее через Варшаву в Берлин.*

*Царский посол Василий Старков привез в числе прочих подарков русскому государю Михаилу Федоровичу от монгольского Алтын-хана 4 пуда «диговинного сушеного листа». Постепенно чай в России получил самое широкое распространение, а чаепитие, да еще и с пряниками, коврижками, калачами, баранками да пирогами и блинами превратилось в один из национальных обычаев.*

*Популяризация чая в России и упрочению чаепития способствовало и появление первого русского самовара в середине XVIII века.*

*Русский самовар – это металлический сосуд для кипячения воды, который традиционно использовался для приготовления чая.*

*Считается, что первый тульский самовар изготовил Назар Лисицын в 1778 году, хотя промышленное производство началось с разработки уральскими мастерами.*

*Тула считается центром его производства, где к концу века сформировался привычный нам жаровой самовар, работающий на дровах или угле и ставший символом гостеприимства и русского чаепития, пройдя путь от предмета роскоши до массового бытового прибора.*







*Ляховская, Лидия Петровна.*

*Русская кухня : издания для досуга / Л. П.*

*Ляховская. - СПб. : Кристалл, 2000. - 398 с. : ил. -*

*ISBN 5-306-00054-1*

*Книга посвящена уникальному явлению мировой кулинарии - русской кухне. автор, влюбленный в поэзию отечественного застолья, не только дает в руки как начинающим, так и опытным хозяйкам практическое руководство по приготовлению пищи, но и показывает, что понятие национальной культуры охватывает все сферы человеческой деятельности.*

*Чай – пищевой продукт, представляющий собой молодые листья постепенно вегетирующего растения(кустарника или дерева).*



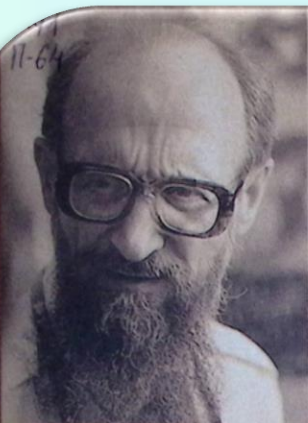
*Чай- любимый напиток миллионов людей. Обладает тонизирующими свойствами, вызывает ощущение бодрости.*

*Чай не только безвредный, но и чрезвычайно полезный.*

*Чай очень легко воспринимает посторонние запахи, поэтому его нельзя хранить рядом с остропахнущими продуктами. Хранить чай следует в сухом, хорошо проветриваемом помещении при относительной влажности не выше 70%.*







Классика  
кулинарного искусства

*В. Похлебкин*



Кулинарный  
словарь

*Похлебкин, Вильям Васильевич.*

*Кулинарный словарь : словарь / В. В.*

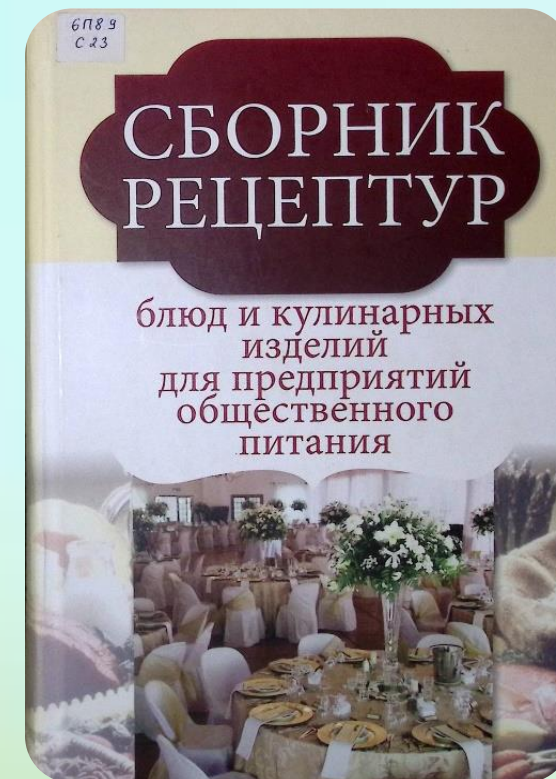
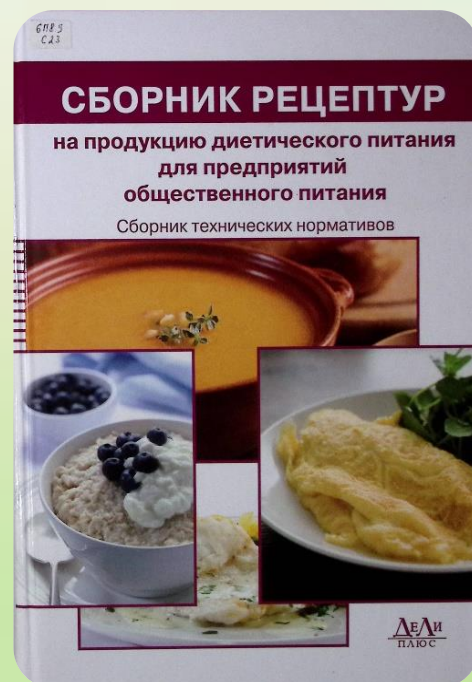
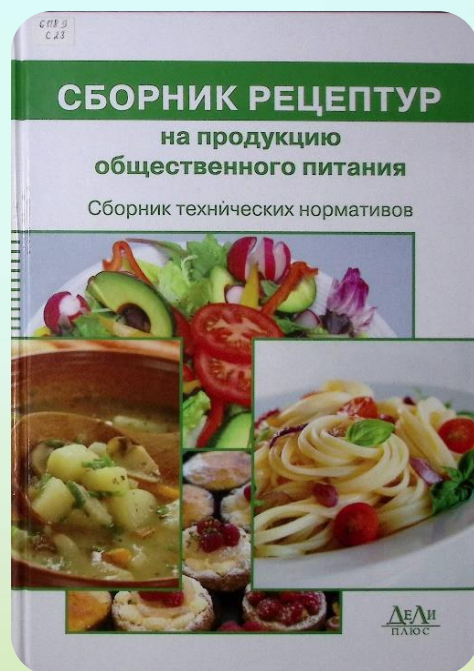
*Похлебкин. - М. : ЗАО Центрполиграф, 2007. -*

*503 с. - (Классика кулинарного искусства). -*

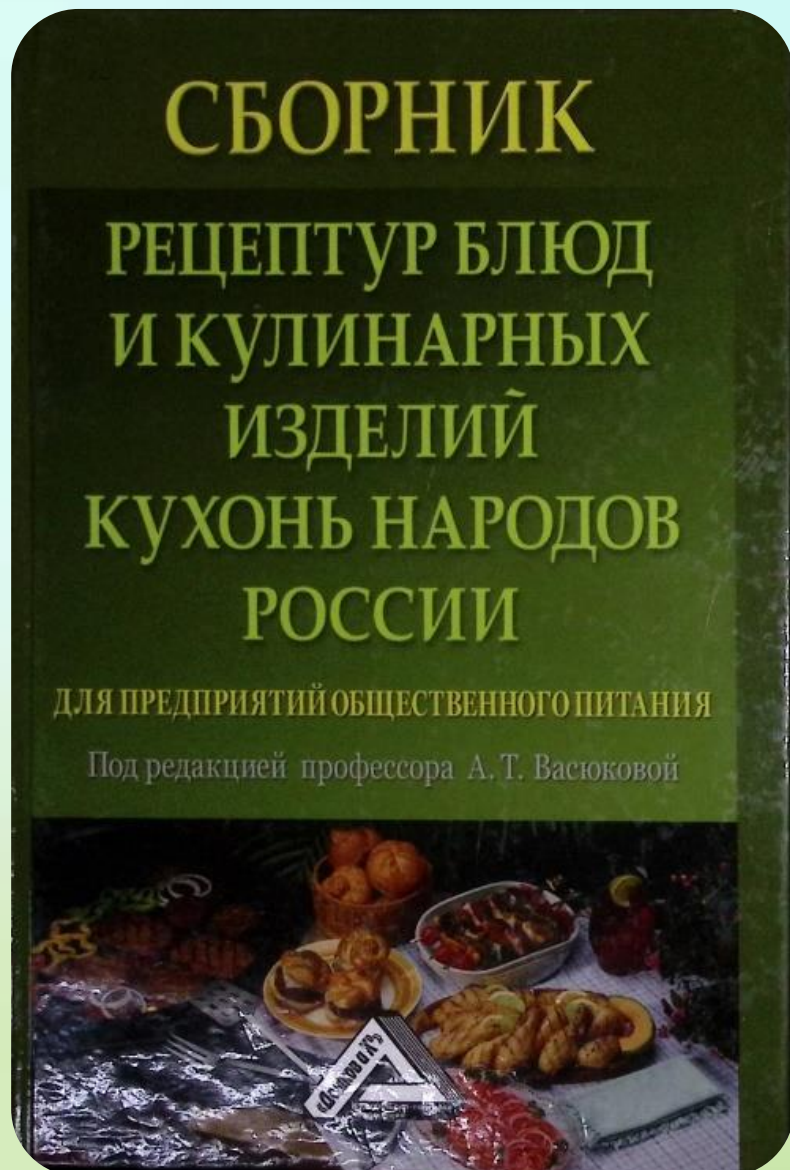
*ISBN 978-5-9524-3170-6*

"Кулинарный словарь", составленный В. В. Похлебкиным - одним из самых популярных отечественных авторов-кулинаров, дает объяснения, толкования и справочный материал по всем категориям терминов, относящихся к области кулинарии: к ее истории, теории, практике, предметам кухонной утвари, столовой посуде, а также рецепты приготовления оригинальных блюд.

*Сборники рецептур – это официальные документы общепита (для детсадов, школ, кафе), содержащие точные граммовки и технологии приготовления напитков (чай с лимоном, молоком, травяные) для разных порций и условий.*







*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий  
кухонь народов России для предприятий  
общественного питания : сборник / ред. А. П.  
Васюкова. - М. : Дашков и К, 2013. - 212 с. -  
ISBN 978-5-394-01127-6*

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь  
народов России разработан специалистами и практическими  
работниками отрасли общественного питания. В него вошли  
наиболее распространенные рецептуры блюд кафе, столовых  
и ресторанов различных регионов России.*

	Брутто, г	Нетто, г
<b>227. Чай по-тувински</b>		
Чай зеленый	4	4
Молоко	100	100
Вода	100	100
Соль	1	1
Курдючное сало	5	5
или масло топленое	5	5
<b>Выход</b>		200

Кипяченую воду соединить с горячим молоком, добавить зеленый плиточный чай и кипятить 15–20 мин. Напиток процедить и подать в пиалах, добавив соль и жир.









*Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сборник, - М. : Дом Славянской книги, 2020. - 576 с. - ISBN 978-5-91503-209-4*

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом общественного питания. В настоящий сборник включены разделы: холодные блюда; супы; блюда из картофеля, овощей и грибов; блюда из круп; блюда из макаронных изделий; блюда из яиц; блюда из творога; блюда из рыбы, морепродуктов и раков; блюда из мяса и мясных продуктов; блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика; гарниры; соусы; сладкие блюда; напитки; коктейли; мучные изделия; украинские и национальные блюда. Издание подготовлено с учетом действующих государственных и отраслевых стандартов и предназначено для предприятий общественного питания всех форм собственности.*



*Технология приготовления чая включает **подготовку воды** нужной температуры **прогрев посуды**, засыпание **заварки** и **настаивание** 3-15 минут, в зависимости от сорта, с последующим отделением листьев от настоя, чтобы избежать перезаваривания.*



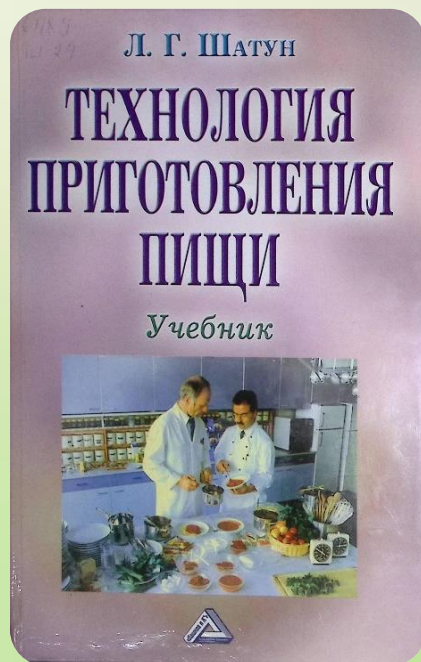
*Простакова, Татьяна Михайловна.*

*Технология приготовления пищи : учебник / ТТ. М.*

*Простакова. - Ростов н/Д. : Феникс, 1999. - 351 с. -*

*(Учебный курс). - ISBN 5-222-00796-0*

*В книге подробно приводятся не только приемы и способы обработки сырья, технология приготовления различных блюд, но и даются рекомендации, как лучше сохранить все питательные вещества продуктов при их тепловой обработке. Книга рассчитана на студентов кулинарных училищ и колледжей, а также на тех, кто хочет уметь приготовить здоровую и вкусную пищу.*



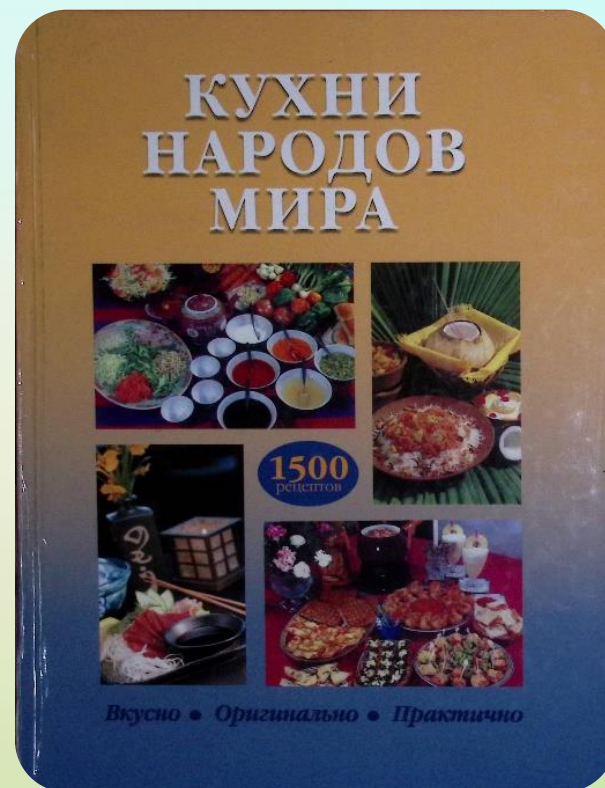
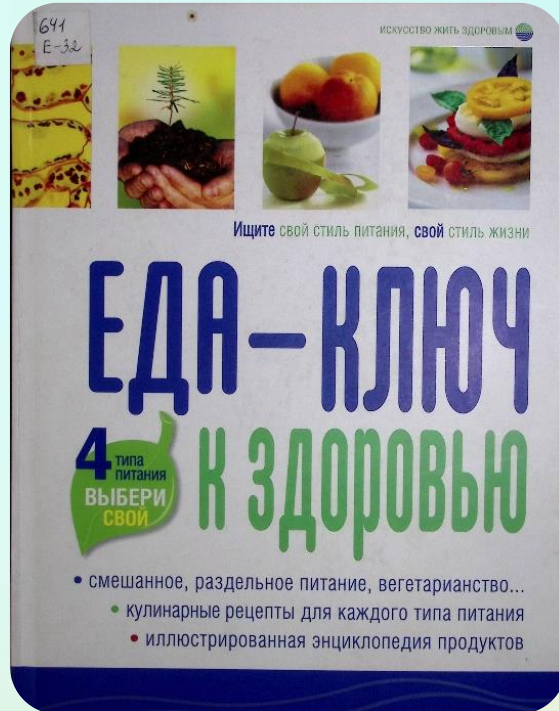
*Шатун, Любовь Григорьевна.*

*Технология приготовления пищи : учебник / Л. Г. Шатун. -*

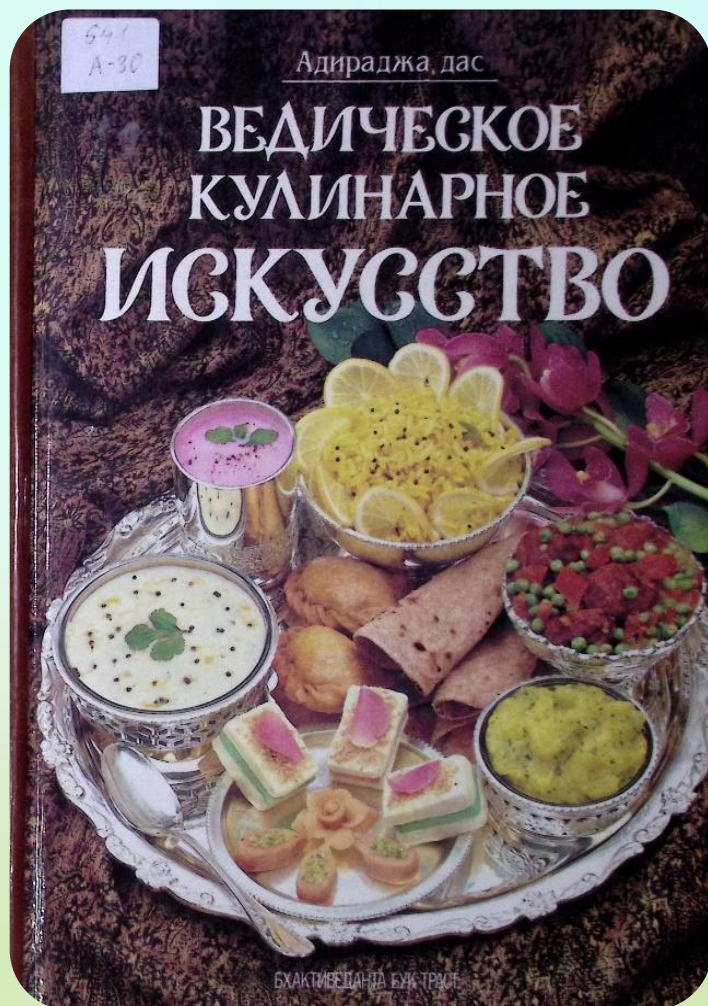
*2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 479 с. - ISBN 5-94798-845-3*

*Учебник соответствует государственному образовательному стандарту и дает представления по теории механической и тепловой обработки продуктов, расчетам сырья и потерь при обработке, технологии приготовления пищи с демонстрацией технологических карт и схем. Приведены многочисленные кулинарные рецепты. Даны рекомендации по работе с нормативно-технологической документацией, составлению меню, лечебному питанию. Для контроля знаний предложены контрольные измерители. Для студентов колледжей, учащихся лицеев, училищ НПО; молодых предпринимателей, руководителей столовых, ресторанов.*









*Адираджа дас.*

*Ведическое кулинарное искусство : 133 рецепта  
экзотических вегетарианских блюд / Адираджа дас. - Дели :  
Бхактиведанта Бук Траст, 1993. - 334 с. - ISBN 91-7149-  
202-X*

### Адрак чай Имбирный чай

*Имбирный чай — замечательный тонизирующий напиток. Если вы хотите подавать его как прохладительный напиток, добавьте кубики льда, еще немного сахара, лимонного сока и положите в него нарезанные листья мяты.*

5 чашек (1,2 л) воды  
3 ст. л. мелко натертого  
свежего имбиря  
6 ст. л. сахара или  
5 ст. л. меда

щепотка молотого черного  
перца  
4 ст. л. лимонного или  
апельсинового сока  
нарубленные листья мяты  
(по желанию)

Доведите воду до кипения, бросьте в нее натертый имбирь и спите с огня. Если вы хотите использовать имбирный чай как лекарство при простуде, кипятите его 10 мин с открытой крышкой. Если вместо свежего имбиря вы используете молотый сухой, уменьшите его количество вдвое и держите воду на медленном огне около 20 мин.

Добавьте сахар или мед в смесь и растворите. Процедите, стараясь выжать из имбиря как можно больше жидкости. Добавьте перец и лимонный (или апельсиновый) сок. Подавайте горячим.

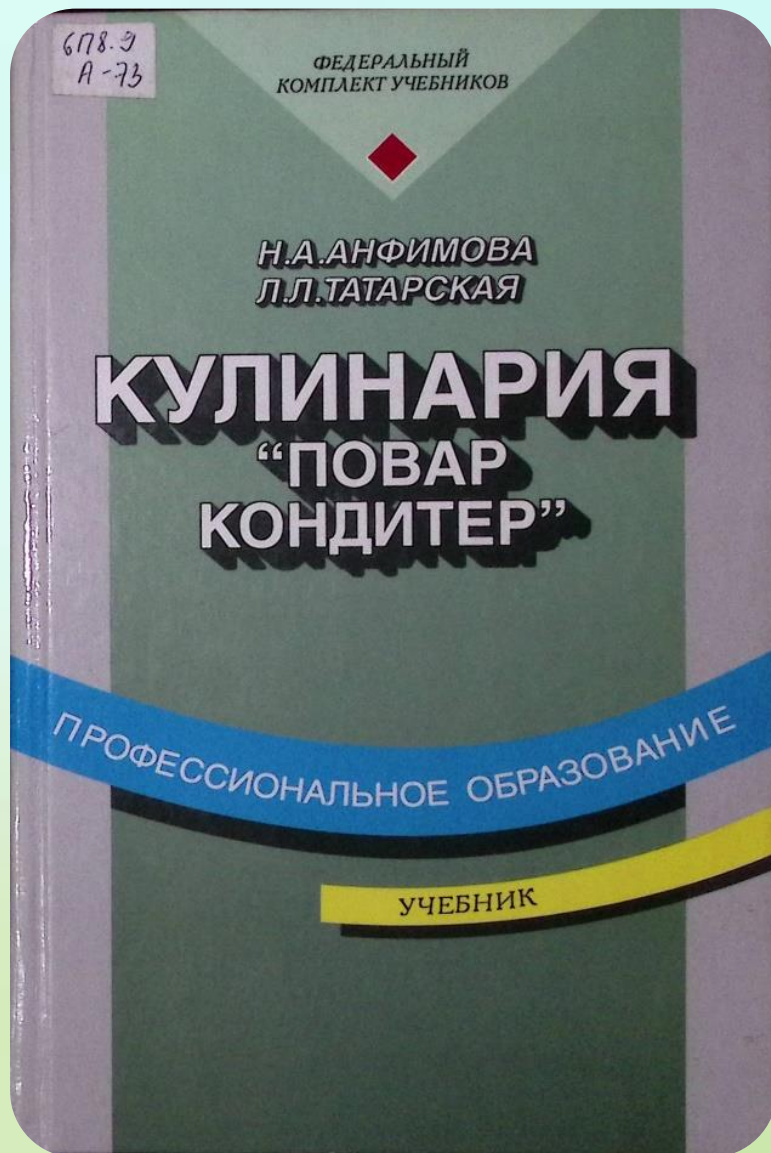
Время приготовления — 20 мин











*Анфимова, Нина Алексеевна.*

*Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л.*

*Патарская. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2005. -*

*324 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 5-7695-1241-5*

*Учебник "Кулинария" написан в соответствии с требованиями Государственного стандарта начального профессионального образования по профессии "повар, кондитер" и примерной учебно-программной документацией на данную профессию. Учебник предназначен для обучения поваров в учебных заведениях начального профессионального образования, а также может быть использован в качестве учебного пособия для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальностям "Технология продукции общественного питания" и "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий".*

*Товароведение пищевых продуктов — это комплексная наука и учебная дисциплина, которая изучает потребительские свойства продуктов (качество, состав, свойства).*

*Товароведение чая — это наука о потребительских свойствах чая (аромат, вкус, цвет), его классификации, качестве, маркировке и факторах, влияющих на них (химический состав, условия хранения); изучает виды чая (черный, зеленый, ароматизированный), показатели качества, методы оценки (органолептические и лабораторные), а также требования к его сертификации и особенностям ассортимента, включая редкие сорта.*

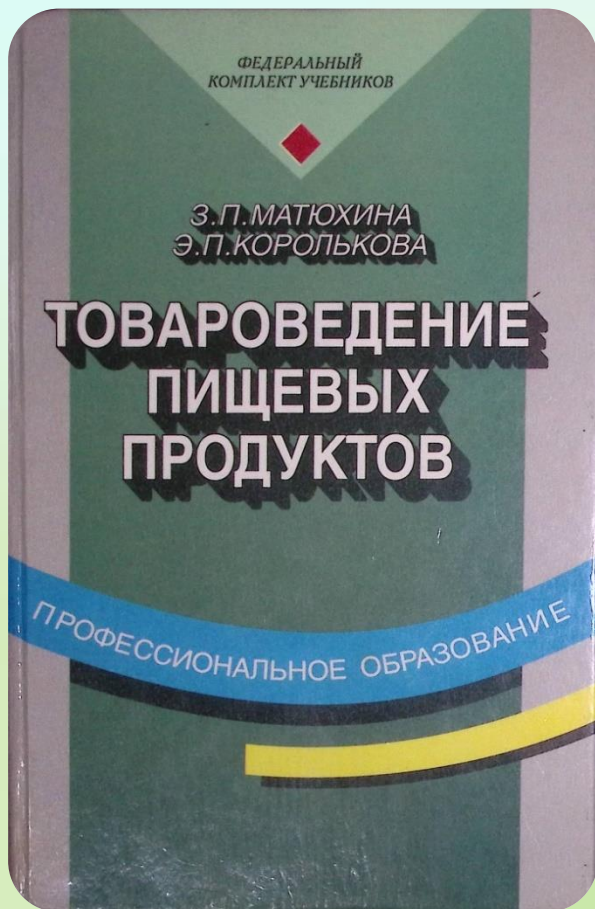
*Матюхина, Зинаида Петровна.*

*Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П.*

*Матюхина, Э. П. Королькова. - М. : ИРПО ; М. :*

*Изд. центр "Академия", 2000. - 272 с. : 16 л. ил. : ил.*

*Учебник составлен в соответствии с действующей учебной программой и государственными образовательными стандартами. В нем приведено описание основных пищевых продуктов, которые используются на предприятиях общественного питания в качестве сырья для приготовления пищи. Даны химический состав, условия хранения и требования к качеству. Учебник может быть использован для практических работников системы общественного питания.*







Тутельян, Виктор Александрович.

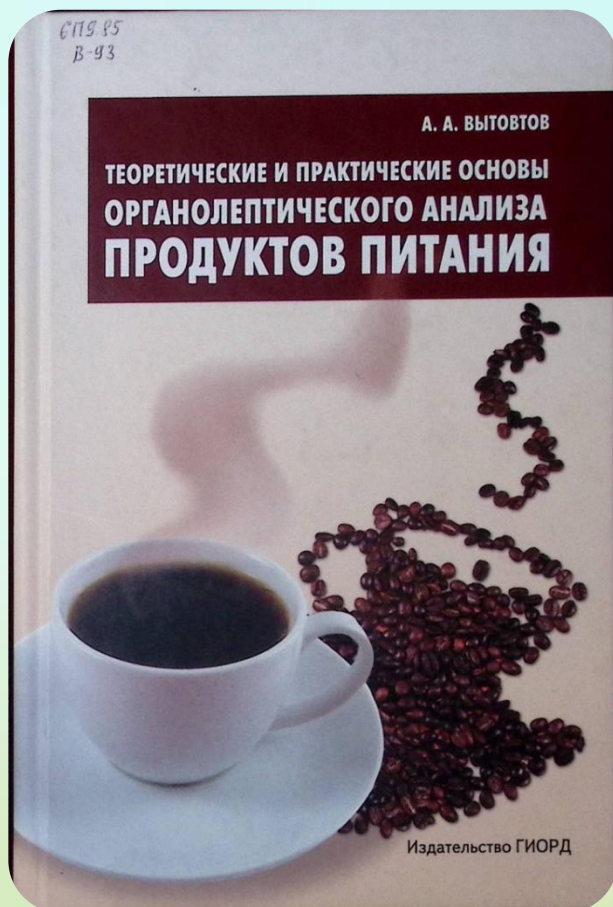
Химический состав и калорийность российских продуктов питания : справочник / В. А. Тутельян. - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 284 с. : табл. - ISBN 978-5-905170-20-1

В справочнике представлены таблицы содержания основных химических веществ в пищевых продуктах, производимых или продаваемых на территории России, и сведения об их калорийности. В таблицах приведено содержание пищевых веществ как в 100 г съедобной части продукта, так и в условной «одноразовой» порции. Приведены сведения о степени удовлетворения этой порцией средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии. Справочник предназначен для работников здравоохранения, пищевой промышленности и сельского хозяйства, занимающихся вопросами производства и потребления пищевых продуктов.

ТАБЛИЦА 11

Код	Продукты	Порция	Вода %	Бел %	Жир %	Угле- мы %	МДС %	Кр %	Угл %	ПВ %	ОК %	Зона %
КИСЕЛИ												
11.1.5												
11.1.5.1	Кисель из вишневого сока по 2-132 (1090)	100	80,2	0,2	0	0	0	14,9	4,0	16,9	0,1	0,1
		200	160,4	0,4	0	0	0	29,8	8,0	33,8	0,2	0,2
		%с.п. 200		0	0	0	0			10	1	
11.1.5.2	Кисель из клюквы по 2-126 (1082)	100	86,2	0	0	0	0	9,6	3,4	13,0	0,4	0,1
		200	172,4	0	0	0	0	19,2	6,8	26,0	0,8	0,2
		%с.п. 200		0	0	0	0			7	3	
11.1.5.3	Кисель из кураги по 2-130 (1087)	100	84,2	0,4	0	0	0	9,2	3,7	12,9	1,8	0,3
		200	168,4	0,8	0	0	0	18,4	7,4	25,8	3,6	0,6
		%с.п. 200		1	0	0	0			7	12	
11.1.5.4	Кисель из сливочного варенья по 2-134 (1084)	100	84,0	0,1	0	0	0	12,7	2,8	15,5	0,1	0,2
		200	168,0	0,2	0	0	0	25,4	5,6	31,0	0,2	0,4
		%с.п. 200								8	1	
11.1.5.5	Кисель из сушеных яблок по 2-130 (1086)	100	82,4	0,1	0	0	0	13,3	3,0	16,3	0,9	0,2
		200	164,8	0,2	0	0	0	26,6	6,0	32,6	1,8	0,4
		%с.п. 200		0	0	0	0			9	6	
11.1.5.6	Кисель из яблок по 2-128 (1084)	100	75,5	0,1	0,1	0	0	11,0	12,7	23,7	0,3	0,2
		200	151,0	0,2	0,2	0	0	22,0	25,4	47,4	0,6	0,4
		%с.п. 200		0	0	0	0			13	2	
КВАС												
11.1.6												
11.1.6.1	Хлебный	100	93,4	0,2	0	0	0	5,0	0,2	5,2	0,1	0,2
		200	186,8	0,4	0	0	0	10,0	0,4	10,4	0,2	0,4
		%с.п. 200		0	0	0	0			3	1	
ЧАЙ												
11.1.7												
11.1.7.1	Чай с сахаром по 2-154 (1107)	100	92,8	0,1	0	0	0	7,0	0	7,0	0	0,1
		200	185,6	0,2	0	0	0	14,0	0	14,0	0	0,2
		%с.п. 200		0	0	0	0			4	0	
11.1.7.2	Чай с молоком по 2-154 (1108)	100	92,7	0,1	0	0	0	6,8	0	6,8	0,1	0,2
		200	185,4	0,2	0	0	0	13,6	0	13,6	0,2	0,4
		%с.п. 200		0	0	0	0			4	1	
11.1.7.3	Чай с молоком по 2-154 (1109)	100	90,1	0,7	0,8	0,5	3	8,2	0	8,2	0	0,2
		200	180,2	1,4	1,6	1,0	6	16,4	0	16,4	0	0,4
		%с.п. 200		2	2	4	2			4	0	

220

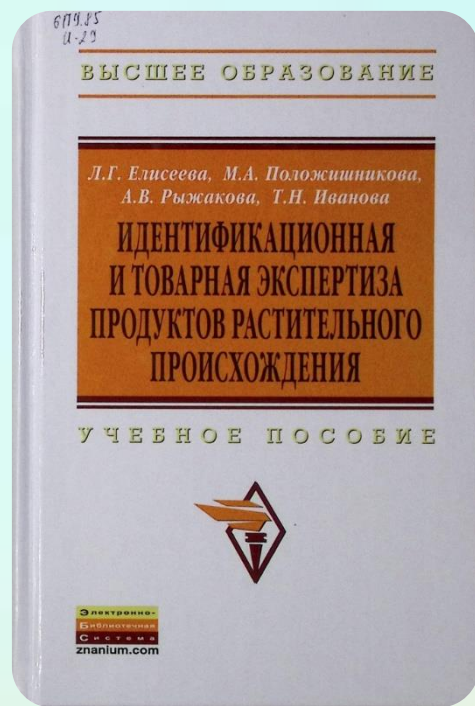


*Вытовтов, Анатолий Андреевич.*

*Теоретические и практические основы  
органолептического анализа продуктов питания :  
учебное пособие / А. А. Вытовтов. - СПб. : ГИОРД,  
2010. - 232 с. - ISBN 978-5-98879-113-3*

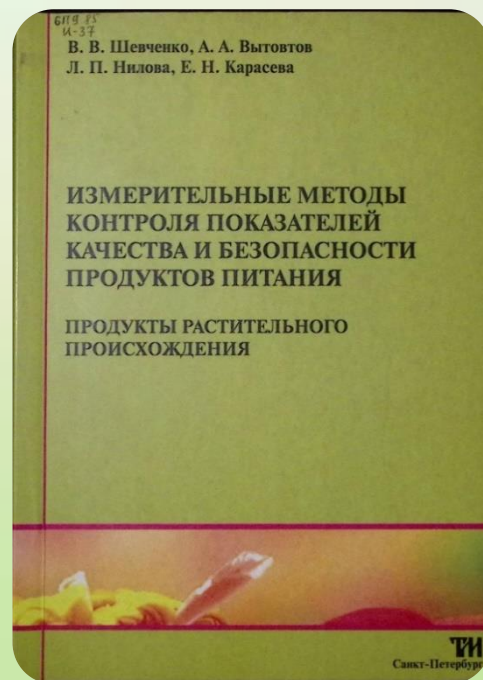
*В книге рассмотрены современные сведения о строении и функциях сенсорных систем человека, психофизические основы сенсорного анализа, методология органолептического анализа, основы подготовки испытателей и организации их работы. Кратко приведены основные приемы оценки органолептических показателей пищевых продуктов и обработки полученных результатов. Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям «Товароведение и экспертиза товаров», «Технология продуктов общественного питания», «Технология продуктов питания», а также будет полезно специалистам, работающим в области технологии, товароведения и экспертизы пищевых продуктов, и широкому кругу читателей.*





*Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учебное пособие для студ. вузов по спец. 080401 "Товароведение и экспертиза товаров"; рек. УМО / Л. Г. Елисеева [и др.]. - М. : Инфра-М, 2013. - 524 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003821-6*

*Рассматриваются теоретические основы идентификационной и товарной экспертизы продуктов растительного происхождения, в том числе зерномучных товаров, свежих плодов и овощей, вкусовых товаров, крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров и др. Особое внимание уделяется экспертизе генетически модифицированных пищевых продуктов растительного происхождения. Для студентов, обучающихся по специальности «Товароведение», также специалистов торговли, работников таможенных и экспертных предприятий.*



*Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания : в 2 ч.; учебное пособие. Ч. 1. Продукты растительного происхождения / В. В. Шевченко [и др.]. - СПб. : Процикий мост, 2009. - 304 с. : ил. - ISBN 978-5-904406-03-5*

*Учебное пособие является дополнением к теоретическому курсу «Товароведение и экспертиза товаров». В книге изложены материалы, необходимые для выполнения лабораторных работ студентами вузов. Руководство составлено в соответствии с государственным образовательным стандартом, на основе примерной учебной программы, утвержденной Советом учебно-методического объединения по образованию в области товароведения и экспертизы товаров. В учебном пособии приведены общие для всех групп пищевых продуктов измерительные методы контроля показателей качества и безопасности, а также методы контроля качества плодово-овощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Рассматриваемые лабораторные работы соответствуют современному уровню товароведных исследований и позволяют студентам освоить основные измерительные методы анализа продуктов питания.*

*Экспертиза* помогает определить соответствие стандартам (ГОСТ, ТР ТС), выявить дефекты (плесень, посторонние запахи, засорённость) и подтвердить безопасность продукции.



*Куликова, Н. Р.*

*Товароведение и экспертиза чая и кофе : учебное пособие  
/ Н. Р. Куликова. - М. : Дашков и К, 2010. - 168 с. - ISBN  
978-5-394-00732-3*

*В учебном пособии рассматриваются товароведение и экспертиза чая и кофе. Книга основана на действующих ГОСТах, текст сопровождается иллюстрациями и уточняющими таблицами. Для студентов высших и средних специальных учебных заведений, а также всех интересующихся этими древними напитками.*



*Товароведение вкусовых товаров — это раздел науки и учебной дисциплины, который изучает группу пищевых продуктов, содержащих вещества (алкалоиды, эфирные масла, органические кислоты), стимулирующие нервную систему, улучшающие вкус, аромат и усвоение пищи, а также требования к их качеству, классификации и потребительским свойствам, включая чай.*

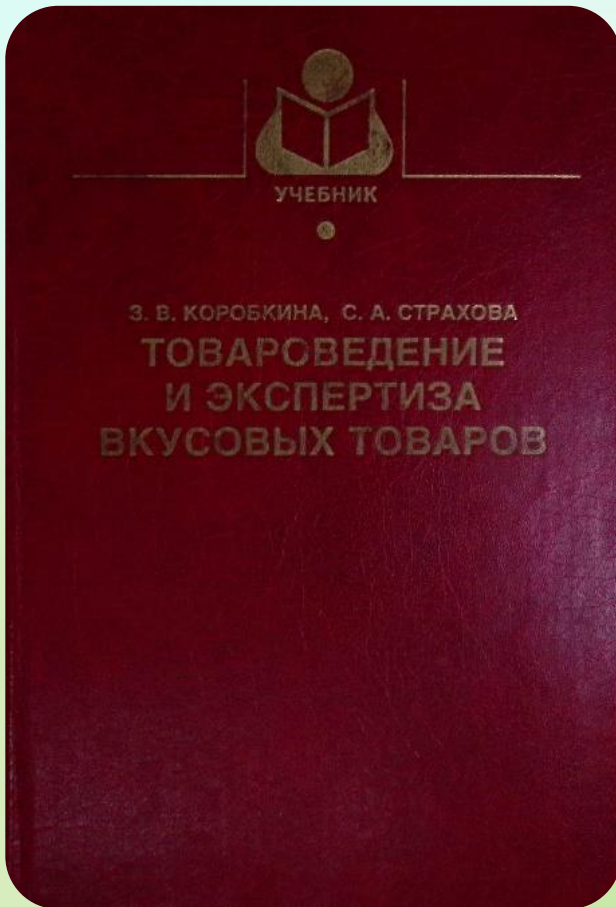
*Коробкина, Зоя Васильевна.*

*Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / З. В.*

*Коробкина, С. А. Страхова. - М. : КолосС, 2003. - 352 с. : ил. -*

*(Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). -*

*ISBN 5-9532-0055-2*



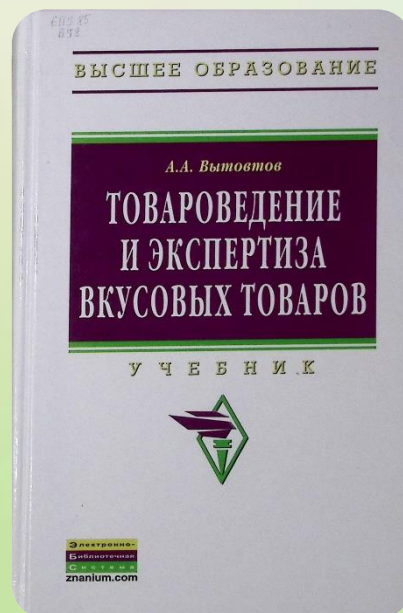
*На основе новейших научных данных описаны основные группы вкусовых товаров: этиловый спирт, водка, ликероводочные изделия, импортные крепкие алкогольные напитки (ром, виски, джин, кальвадос и др.), виноградные и плодовые вина, коньяк, пиво, безалкогольные напитки, чай, кофе и их заменители, пряности и приправы. Рассмотрены характеристика сырья, влияние технологических процессов на качество и сохранность готового продукта, причины возникновения и уделено классификации товаров, проведению экспертизы и выявлению фальсификации. Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)", преподавателей и аспирантов, работников органов сертификации и торговли.*



*Чепурной, Иван Петрович.*

*Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник  
/ И. П. Чепурной. - М. : Издательско-книготорговый  
центр "Маркетинг", 2002. - 404 с. - ISBN 5-94462-168-0*

Вкусовые товары включают очень разнообразные по составу и свойствам продовольственные товары: чай и кофе, пряности и приправы, безалкогольные и алкогольные напитки. В данной книге представлены достаточно полные сведения о классификации этих групп товаров, приводятся факторы, формирующие и сохраняющие их качество. Впервые приводятся методологические подходы к проведению экспертизы этой группы товаров с использованием как современных методов анализа, так и оригинальных экспресс-методов. Для студентов, аспирантов, исследователей и широкого круга читателей, интересующихся данной группой товаров.



*Вытовтов, Анатолий Андреевич.*

*Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для  
студентов вузов по специальности "Товароведение и экспертиза  
товаров" / А. А. Вытовтов. - М. : Инфра-М, 2015. - 576 с. -  
(Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4*

Учебник написан с учетом требований Федерального закона «О техническом регулировании» общих и специальных технических регламентов, других нормативных документов. Рассмотрены потребительская ценность, классификация, основы технологии, фальсификация, требования к упаковке, маркировке, условиям хранения, требования к показателям качества и безопасности, оценка соответствия, экспертиза различных групп и видов вкусовых товаров. Для студентов высших и средних профессиональных образовательных учреждений, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», слушателей системы повышения квалификации, а также практических работников.



