**Çayların Hazırlanması**
**1.7.2. Demleme Çayın Hazırlanması**
İyi bir çay demlemek her şeyden önce bir sanattır. Kullanılan malzemenin kalitesinin
yanı sıra demleyenin ustalığı gerekir. İyi demli bir çay için çeşitli kültürlerin farklı
yaklaşımları ve yöntemleri söz konusu ama üç prensip var ki bunlar belki bütün dünyadaki
çay sevenler için geçerlidir. Birinci prensip, çayın kaliteli olması ve demliğin niteliğidir. En
ideal demlikler porselen olanlardır. Bir başka dikkat edilmesi gereken nokta, demliğin asla
deterjan ile yıkanmaması, sadece sıcak su ile temizlenmesidir. İyi bir çayın üçüncü ayağı ise
kuşkusuz kullanılan suyun bileşiminde kalker ve klor maddeleri kesinlikle olmamasıdır.
Çinlilere göre çay için ideal su, dağlardaki kaynak sularıdır. Çay bardaklarında kristal
cam tercih edilmemelidir. Fincan kullanıyorsanız, içinin beyaz ve ince kenarlı olmasına
dikkat edin. Böylece çayın tadının kokusunun ve renginin keyfini çıkarabilirsiniz. 22
**1.7.3. Otomatlarda Konsantre Çayın Hazırlanması**
Barda otamatlarda çay hazırlığı ile ilgili gerekli ön hazırlık (mıse an place) yapılır.
Otomatlara (çaymatik) yeteri miktarda su doldurulur, çay haznesine yeteri miktarda
çay konulur. Konulacak çay miktarı belirlenirken genellikle bir fincanlık suya bir çay kaşığı
konmalıdır. Çaymatik fişi uygun elektirik sistemi olan bir prize takılır. Otomat suyun
kaynama derecesine ayarlanır, su kaynamaya bırakılır. Haznedeki kaynamış su, otomat
sisteminde çay haznesine yeterince suyu alır ve demlenme gerçekleşir. Otomatlarda
demlenmiş çay demliklere nazaran daha uzun süreli tazeliğini korur. Çaymatikler otellerde
kalabalık gruplar için en ideal çay hazırlama araçlarıdır. Kalabalık kahvaltı grupları, cafe
breakler ve toplantılar için uygundur. Çay dışında kahve, çorba için kaynamış su tedariği için
kullanılabilmektedir. Otellerde en çok kullanılan çay hazırlama araçlarıdır. Ev tipi
otomatlarda çay, su haznesinde önce kaynatılır, kaynatılan su demliğe konur, 10-15 dakika
demlenmeye bırakılır.
**1.8. Çay Tadımı**
Çay tadımı çayologlar tarafından yapılır. Çayolog(teaolog), çay tadımı yapan kişiye
denir.
Çay seçiminde en önemli faktör, çayın tadımıdır. Tıpkı şarap gibi çay tadımı da başlı
başına bir sanat olarak kabul edilmektedir. Çünkü çayın tadı oldukça kompleks bir
duyumsamaya dayanır. Orta, alt ve üst aroma profillerinden oluşan çay, iki duyunun
bileşimiyle algılanır. Dil ve dilin üzerindeki duyu hücreleriyle algılanan tadı ve koku
reseptörlerince duyumsanan aromasıyla bir bütün oluşturan çay tadımında bu iki duyunun
yanı sıra etkili dört fiziksel detay göze çarpmaktadır:
⮚ **Ağız duyusu:** Çay, öncelikle ağızda yarattığı duyu ile değerlendirilmelidir. İyi
bir çay öncelikle ağızda kuruluk hemen arkasındansa kayganlık yaratacaktır. 24
⮚ **Sıcaklık:** Çayın sıcaklığı doğrudan aroma elementlerinin etkisini
etkileyeceğinden çay tadımında çayın sıcaklığı çok önemli bir fiziksel unsurdur.
Çayın içim sıcaklığı 50-55 derece olmalıdır.
⮚ **Demleme metodu:** Aroma ve tat elementlerinin suyu içinde etkin bir şekilde
çözünürlüğü ve buhar basıncı çayın yapılışı ile direkt ilintilidir.
⮚ **Kişisel özellikler:** Çayı tadan kişinin fiziksel durumu (fizyolojik ve zihinsel
faktörler ile genel sağlık ve yaş faktörleri gibi) çayın tat ve aromasının
duyumunun keskinliğini belirleyici faktörlerdir.
**UYGULAMA FAALİYETİ**
**İşlem Basamakları Öneriler**
⮚ Çay çeşidini belirleyiniz.
⮚ Temiz ve düzenli çalışınız.
⮚ Çay çeşitlerini belirlerken renklerine ve
demlenme biçimlerine uyunuz.
⮚ Dem yapılacak potu ısıtınız. ⮚ Isıtma işlemini yaparken güvenlik
kurallarına uyduğunuzdan emin olunuz.
⮚ Konulacak su oranına göre çayı
ölçünüz.
⮚ Bir fincan suya bir çay kaşığı ölçüsüne
uyunuz.
⮚ Taze soğuk suyu kaynatınız.

⮚ Taze soğuk suyu kaynatınız.
⮚ Kaynamış olan suyu demlik potuna
koyunuz.
⮚ Suyu demlik potuna koyarken hijyen
kurallarına uyunuz.
⮚ Demlenmesi için bekletiniz.

⮚ Bekleme süresinin en az 5-7 ve en fazla 15 dakika olabileceği kuralına uyunuz.
⮚ Demi kontrol ediniz.

⮚ Çay fincanına bir miktar çay koyarak kaşıkla kontrol ediniz.

**ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**
**1.** ( ) Çayın üretileceği tarım alanının iklimi ve deniz seviyesinden uzaklığı, çayın
kalitesini belirleyen en önemli etkenlerin başında gelir.
**2.** ( ) Ülkemiz siyah çay üretiminde dünyada beşinci sıradadır.
**3.** ( ) Pestisid, çaylarda doğal olarak bulunan bir maddedir.
**4.** ( ) Otamatlar işletme tipi ve ev tipi olmak üzere iki gruba ayrılırlar.
**5.** ( ) Çay satın alınırken en çok ambalajsız ve açık olan çaylar tercih edilir.
**6.** ( ) Çaylar hava almayan bir kapta saklanır.
**7.** ( ) İyi siyah çay yaklaşık 10-15 dakika arasında demini alır.
**8.** ( ) Çayın etkin maddesi teindir.
**9.** ( ) İyi çay demlenmesi için kullanılacak demlik porselen olmalıdır.
**10.** ( ) Beyaz çay daha çok şifa niyetine hazırlanıp içilen, fermente edilmeden üretilen,
pahalı bir çay türüdür.
**11.** ( ) Yeşil çayın demini iyi alması için tercih edilen demlenme süresi yaklaşık 1-2
dakikadır.
**12.** ( ) Çayın tadımını yapan kişiye çayolog denir.
**13.** ( ) Çay otamatlarda, demliklerde, fincanlarda, tea preslerde hazırlanır.
**14.** ( ) Otomatlarda hazırlanan çay demlikte hazırlanan çaya göre daha uzun süre
tazeliğini korur.
**15.** ( ) Çay otomatları (çaymatik) kalabalık gruplara çay servisi için en ideal çay
hazırlama araçlarıdır.
**16.** ( ) Semaverler elektrikli ve kömürlü olmak üzere iki gruba ayrılır.
**17.** ( ) Bitki çayları taze bitkilerden yapılacaksa ayıklanır, temizlenir. Bardak veya
fincana kaynamış su doldurulur, birkaç taze bitki dalı konup 4–5 dakika demlenmeye
bırakılıp hazırlanır.
**Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.**
**18.** Çaya buruk tadı veren madde hangisidir?
A) Kafein B) Uçucu yağlar C) Tein D) Tanen
**19.** Dünyada en çok kuru çay üretimi yapan ülke hangisidir?
A) Kenya B) Türkiye C) Hindistan D) Japonya
**20.** Üretim aşamasında tam fermantasyona tabi tutulan çay hangi seçenekte verilmiştir?
A) Oolong çayı B)Siyah çay C)Yeşil çay D) Beyaz çay
**21.** Fermantasyona tabi tutulmadan üretilen çaylar hangi eşleştirmede doğru verilmiştir?
A) Siyah çay –Beyaz çay
B) Siyah çay –Yeşil çay
C) Oolong çayı-Beyaz çay
D) Yeşil çay-Beyaz çay
**22.** Ülkemizde devlet eliyle açılan ilk çay fabrikası hangi ilimizde açılmıştır?
A) Trabzon B) Artvin C) Rize D) Erzurum
**23.** Darjaaling ve Assam çayları hangi seçenekte verilen ülkenin çaylarıdır?
A) Çin B) Japonya C) Hindistan D) Kenya
**24.** Oolong çayı için aşağıdaki hangi ifade doğrudur?
A) Yarı fermantasyon işlemine tabi tutulmuş çaydır.
B) Tam fermantasyona tabi tutulmuş çaydır.
C) Fermantasyona tabi tutulmayan çaydır.
D) Yeşil olarak direkt güneşte kurutulup hazırlanan çaydır.
**25.** Ülkemizde Türk çayından sonra en çok bilinen ve içilen çay hangisidir?
A) Çin çayı
B)Kenya çayı
C)Arjantin çayı
D) Sri Lanka(Seylan) çayı
**26.** Bancha, kamairicha, sancha çayları hangi ülkenin yeşil çaylarıdır?
A) Japonya B) Çin C) Paraguay D) Gürcistan
**27.** Doğada kendiliğinden yetişen, çay olarak hazırlanıp tüketilen çaylar hangi çaylardır?
A) Meyve Çayları
B)Bitki Çayları
C) Yeşil çaylar
D) Siyah çaylar
**28.** İyi çayın demlenmesi ile ilgili aşağıda verilen seçeneklerden hangisi yanlıştır?
A) Çaylar kireçli suyla demlenir.
B) Bir bardak çay için bir çay kaşığı kuru çay kullanılır.
C) Çay demi kaynatılmamalıdır.
D) Çayın demliği demlenmeden önce ısıtılmalıdır.
**29.** Çay tadım aşamaları hangi seçenekte doğru verilmiştir?
A) Çayın kokusu-Çayın rengi-Çayın fermantasyonu
B) Çay görüntüsü-Ağız duyusu-Çayın üretildiği ülke
C) Ağız duyusu-Sıcaklık-Demlenme metodu-Kişisel özelikler
D) Ağız duyusu-Çayın üretildiği ülke-Çayın markası-Çayın fermantasyonu
**30.** Otellerde en çok hangi çay hazırlama aracı kullanılmaktadır?
A) Çaydanlıklar B) Potlar C) Otomatlar D) Tea presler

**ÇAY SERVİSİ**
**2.1. Çay Servisinde Kullanılan Araçlar**
Servis edilecek çayın çeşidine göre çay servisi farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle
çay servisinde kullanılacak araç gereçlerde farklılıklar olabilmektedir. Örneğin; çay, limonlu
servis edilecekse limonluk ve çatal servis malzemelerine dahil edilmelidir. Genellikle çay
servisinde çay servis tepsisi, tepsi altlığı; potla servis edilecekse potlar, fincan ve altlığı;
bardakla servis edilecekse bardak ve altlığı, kaşık, şekerlik, çay servis altlıkları kullanılır.
**Fotoğraf 2.1: Çay servisinde kullanılan araçlar**
Çay servisinde kullanılan tepsiler değişik model ve büyüklüktedir.
Metal, ahşap vb. maddelerden yapılırlar.
Genel olarak yiyecek içecek işletmelerinde kulplu, beyaz porselen
fincanlar kullanılmaktadır. Ancak çay içme kültürü ülkeden ülkeye değişiklik
göstermektedir. Kimi ülkeler ahşap kimileri cam kimileri metal porselen
kullanmaktadır.
Çin ve Japonya gibi ülkeler fincan altlığı kullanmamaktadır.
Daha çok ülkemizde çay servisinde kullanılır. Evlerimizde,
işletmelerde çay içerken fincandan çok cam çay bardaklar tercih edilmektedir.
Genellikle ince camdan yapılmaktadır.
⮚ **Çay bardağı altlığı:** Genellikle metal veya camdan üretilir.
⮚ **Şekerlikler:** Çayın yanında servis edilen şeker için kullanılan bir servis
aracıdır. Porselen, metal, ahşap veya camdan üretilmektedir. İşletmelerde çok
yaygın kullanılmamakla beraber toz şeker için şekerlikler bulunmaktadır.
⮚ **Çay kaşıkları**: Normal çay kaşığı, yaklaşık 13–14 cm’dir. Buzlu çay kaşığı ise
uzun saplı çay kaşığıdır. Genellikle paslanmaz çelikten yapılır.

⮚ **Çay servis altlığı:** Plastik, deri, cam vb. malzemelerden yapılır.

⮚ **Diğer araçlar:** Çay servisinde ihtiyaca göre kullanılan malzemelerdir.
**2.2. Çay Servisinde Dikkat Edilecek Hususlar**
⮚ Sipariş alırken sipariş ayrıntılarını not ederek hatalara meydan vermeyiniz.
⮚ Örneğin; bazı konuklar açık çay, bazıları koyu demli çay ister.
⮚ Sıcak içecekleri, ısıtılmış fincan ve bardaklarda servis ediniz.
⮚ Bardak ve fincanlarda dudak payı bırakınız.
⮚ İçeceği, fincanın ya da bardağın dışına taşırmadan servis ediniz.

⮚ Şekeri şekerlikle ve maşayla servis ediniz.
⮚ Şekerle birlikte sakarin bulundurunuz.
⮚ Temiz ve düzenli çalışınız boşalan ambalajları çöpe atıp dolan çöpleri
boşaltınız.
⮚ Boş zamanlarınızda malzeme kontrolünü ve temizliğini yapınız.