

Організація та технологія приготування напоїв на основі матчі для спеціалізованих закладів ресторанного господарства

Олена Павлюченко, Вікторія Винник

Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

Вступ. Напої на основі матча все частіше можна зустріти в карті напоїв кав'ярень. Популярні вони також і у соцмережах на сторінках блогерів, моделей, акторів. Соціальні мережі рясніють фотографіями різних селебриті зі стаканчиками зеленого лате. Цей яскраво-зелений напій нині має неймовірну популярність.

Матеріали і методи. Під час роботи було використано методи аналізу й синтезу, системного підходу.

Результати. Матча-це порошкоподібний зелений чай. Специфічна обробка молодого чайного листа, його перетирання на кам'яних жорновах надають матчі яскравого зеленого кольору та приємного смаку та аромату.

Унікальність порошку матча пов'язана з вмістом в ньому біологічно активних речовин зокрема, антиоксидантів, у 137 разів більше, порівняно з листовим зеленим чаєм. Крім того, він відрізняється високою харчовою цінністю, містить: 20-22 % білків, 3-15 % цукрів, 6-18 % клітковини та 10-12 % пектинових речовин [1].

Матча широко використовують при створенні харчових продуктів з функціональними властивостями зокрема, десертів, йогуртів, кондитерських виробів та напоїв.

В Японії матча є традиційним чаєм для чайної церемонії. Для приготування чаю матча використовують спеціальну технологію та особливий посуд. Так для приготування чаю матчі потрібні керамічна чаша чаван, бамбуковий вінчик часен, бамбукова мірна ложечка чашаку і якісний порошок матча, який має яскравий зелений колір і свіжий запах молодого чайного листа [2].

Стадії приготування чаю матча складаються з наступних етапів: прогрівання чаші для приготування напою та розмочування бамбукового вінчика протягом 10-15 сек; витирання чаші насухо; за допомогою чашаку внесення 2 г матчі; додавання 60-80 мл води температурою 80 °С та збиванні бамбуковим вінчиком напою для отримання однорідності напою та появи на його поверхні стійкої піни.

За аналогічною технологією готують нині популярний напій «Зелений лате», зменшуючи до 25-30 мл кількість води та додаючи 150 мл збитого до густої піни молока. Для осіб з лактазною недостатністю доцільним є використання рослинних напоїв на основі вівса або мигдалевого чи кокосового горіхів, які надають готовому напою гармонійного поєднання кольору, смаку та аромату.

Подають та споживають напої на основі матча відразу після приготування, щоб порошок не осідав на дно чашки і напій не втрачав смаку.

Висновки. Отже, напої на основі матчі можуть бути перспективними для спеціалізованих закладів ресторанного господарства за рахунок простоти організації та технології приготування. Вони мають широкий спектр корисних властивостей та зовнішніх переваг. Популяризація даних напоїв в закладах дозволить урізноманітнити асортимент продукції та надати споживачам функціональний продукт з високими споживчими властивостями.

Література

1. Чорна, А.І, Калмазан В.Б. (2019). Спосіб виробництва йогурту з японським чаєм матча та насінням чіа. Взято з: <http://surl.li/bfjct>
2. 5 питань про чай матча: що це і навіщо його пити. (2017). Взято з: <http://surl.li/bfjcd>.