



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

OTOMATLARDA ÇAYIN HAZIRLANMASI

Barda otomatlarda çay hazırlığı ile ilgili gerekli ön hazırlık (mise en place) yapılır. Otomatlara (çaymatik) yeteri miktarda su doldurulur, çay haznesine yeteri miktarda çay konur. Konacak çay miktarı belirlenirken genellikle bir fincanlık suya 1 çay kaşığı çay konmalıdır. Çaymatik fişi uygun elektrik 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 kahvaltılık grupları ve cafe breakler ve toplantılar için uygundur. Çay dışında kahve, çorba için kaynamış su tedariki için kullanılabilir. Otellerde en çok kullanılan çay hazırlama araçlarıdır. Ev tipi otomatlarda çay, su haznesinde önce kaynatılır, kaynatılan su demliğe konur 10 -15 dakika demlenmeye bırakılır.