

الفصل الخامس

الصلصات والحساءات

ركزت الخدمة في القطاع السياحي والفندقي على الأطعمة القائمة على النظام الغذائي، وأحد هذه الأطعمة هي الصلصات و الحساءات، يعتمد هذا النظام على الدهون النباتية مثل زيت الزيتون و الزبدة، ويستخدم الأعشاب والبهارات والملح لإضافة نكهة للطعام، ويساعد إتباع النظام الغذائي الصحي على الوقاية من سوء التغذية بأشكالها كافة فضلاً عن طائفة من الأمراض، كما أن التوسع في قطاع المطاعم والفنادق السريع وتغير أنماط الحياة قد أدت إلى حدوث تحوّل في الأنماط الغذائية، وتوجه السياح إلى الطلب على الأطعمة ذات المحتوى العالي من الطاقة.

الصلصات و الحساءات هي من مكونات الوجبات التي تحتوي على البعض من العناصر الغذائية التي يحتاجها الإنسان للقيام بمهامه على أكمل صورة ، تكمن أهميتها ضمن الوجبة الغذائية من حيث طعمها المميز والنكهات الخاصة، وعليه سوف يشمل الفصل الحالي: تحضير الصلصات ومشتقاتها ، تحضير الحساءات الرائقة والسميكة والكريمية، ويهدف هذا الفصل الى: تعريف الطالب بالصلصات والحساءات وأنواعها ، وطرق تحضيرها ومشتقاتها.

تحضير الصلصات ومشتقاتها

جاء مصطلح الصلصات من الكلمة اللاتينية "Salsas" والتي تعني "مملح"، والصلصات عبارة عن مواد ممزوجة سائلة أو شبه سائلة، ساخنة أو باردة تضاف إلى اللحوم والدواجن والأسماك والخضروات والحلويات لإضفاء الرطوبة أو الثراء أو للتزيين أو لتحسين المظهر ولكن الأهم هو تحسين النكهة، الصلصة عبارة عن سائل عطري ذو نكهة مغذية (أو شبه سائل) يشكل أحد الأجزاء الأساسية للطبق، والتي يمكن تقديمها مع طبق ساخن أو بارد ، كجزء من الطبق أو كمرافق بشكل منفصل مع الطبق، ويمكن لنا ان نستعرض انواع الصلصات بحسب الأهمية المهنية من خلال الشكل (7).



الصلصات السمراء: مثل الديمي غلاس



الصلصات البيضاء: مثل صلصة البشاميل .



الصلصات بالزبدة : مثل صلصة الهولنديز



الصلصات بالزيت: مثل صلصة المايونيز



الصلصات الخاصة المختلفة الباردة
والساخنة.

الشكل (7)

يوضح انواع الصلصات بحسب الالهية المهنية.

ومن خلال الشكل (7) يتضح أن الصلصات الأساسية الداخلة في عملية إنتاج الأطعمة متنوعة ولكل نوع منها عدة مشتقات واستعمالات خاصة تبرز من خلاله فن الطاهي والطابع الجمالي للوصفة الغذائية، وهناك أنواع عديدة من الصلصات منها:

صلصة الدمى غلاس

أولاً

هي صلصة بنية اللون تستخدم عادة في المطبخ الفرنسي بمفردها أو كأساس لصلصات أخرى، خاصةً لدمج النكهات، حيث تلتقي الأطباق الشرقية مع الأطباق الغربية.

المقادير:

- 5 كيلو غرام عظم بتلو.
- 2 كيلو غرام بصل.
- 2/1 كيلو غرام كرفس.
- 2/1 كيلو غرام كرات.
- 1 كيلو غرام جزر .
- 1 ملعقة كبيرة صلصة طماطم.
- 4/1 كيلو غرام دقيق.
- 4/1 ملعقة صغيرة زنجبيل.
- 2/1 كيلو غرام طماطم.
- 4/1 ملعقة صغيرة قرفة.
- 4/1 ملعقة صغيرة بقونوس مفروم.
- 3 ورق غار.
- 1 ملعقة كبيرة معجون طماطم.
- 4 ليتر ماء ساخن.
- 1 ملعقة كبيرة ملح.
- 1 ملعقة كبيرة فلفل.

طريقة التحضير :

- نضع العظام في الفرن، حتى يصبح لونها بني داكن دون وصولها للإحتراق.
- تضاف الخضار المنظفة والمقطعة صغيراً وتترك بالفرن لتحمر الخضار ايضاً.
- ترفع العظام من الصينية وتوضع في طنجرة وتغمر بالماء.

- يضاف إليها الطماطم ومعجون الطماطة والبهار الحب وورق الغار.
- تخفف النار وتترك تغلي لمدة خمس ساعات مع رفع الدهن من على الوجه اثناء الغليان.
- ترفع من النار وتصفى بمصفى ناعمة وتترك تغلي على النار.
- يحضر الرو الأسمر في طنجرة ويسكب فوقه المرق المحضر ويحرك بشريط الخفق جيداً لينعم.
- يضاف الملح وتترك لتعقد جيداً.
- توضع جانباً لحين الاستعمال .

المشتقات الخاصة بصلصة الدمى غلاس: إن مشتقات صلصة الدمى غلاس متعددة وتختلف بحسب التركيب المهني والمضافات الغذائية، أما بالنسبة لمستوى جودة تقديم الصلصة ومشتقاتها فتعتمد على مستوى الخبرة المهنية للطاهي ، ويمكن لنا أن نستعرض البعض من أهم المشتقات الخاصة بصلصة الدمى غلاس وطرق تحضيرها على النحو الآتي :

- **صلصة ماديرا Madeira :** يغلى نصف لتر من الدمى غلاس ، ثم يضاف إليها 40 غم من نبيذ المادير وتترك تغلى قليلاً ثم تقدم ساخنة مع اللحوم الحمراء السوتيه.
- **صلصة الفطر MUSHROOM SAUCE:** يوضع في وعاء 50 غم من الزبدة ويضاف إليها 150 غم من الفطر المقطع شراحت ويقلب الفطر جيداً ثم يضاف إليه بنص لتر من صلصة الدمى غلاس وتترك تغلي قليلاً ثم تقدم مع اللحوم السوتيه.
- **صلصة زنكارا ZINGARA :** يقلى على النار 50 غم من البصل الناعم مع 150 غم من النبيذ الأبيض وينتظر إلى أن يتبخر نصف النبيذ ويضاف إليها نصف لتر من الدمى غلاس مع 250 غم من صلصة الطماطم المصفاة وتغلى قليلاً معاً مع رشّة من البابريكا وتزين بـ 150 غم من اللسان المسلوق والكمأة والفطر المقطع شرائح وتقدم هذه الصلصة مع اللحوم السوتيه.

وهي واحدة من أصل خمس الصلصات الأم في المطبخ الفرنسي وتستخدم في العديد من الوصفات ومنها اللزانيا.

المقادير :

لتحضير لتر واحد من صلصة البشاميل:

- 100 غم زبدة .
- 100 غم طحين.
- لتر حليب .
- رشة ملح .
- بهار ابيض.
- رشة جوز الطيب.

طريقة التحضير :

- توضع الزبدة في وعاء لتذوب.
- يضاف إليها الطحين ويحرك دون أن يأخذ لوناً.
- يضاف الحليب المغلي ويحرك جيداً بشرط الخفق لتنعيم الصلصة.
- يرش الملح والبهار وجوز الطيب .
- نستمر بالخفق لحين الحصول على القوام المطلوب.
- ترفع من النار وتحفظ الصلصة لحين الطلب.

مشتقات صلصة البشاميل :

- **صلصة الكريما cream sauce**: هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل مضاف إليها ٣٠٠ غم من الكريما الطازجة و٥ ملم من عصير الليمون.
- **صلصة جبنة الشيدر cheddar cheese sauce**: هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل مضاف إليها ٢٥٠ غم من جبنة الشيدر و٥ ملم من صلصة ورشستر شاير و١٥ غم خردل باودر.

• **صلصة مورنيه mornay sauce:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل

مضاف إليها ١٠٠ غم كريما طازجة و٣ صفار بيض و١٥٠ غم جبن بارميزان وتوابل حسب الرغبة.

• **صلصة سوبايس soubise sauce:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل

مضاف إليها ٣٠ غم زبدة و٥٠٠ غم بصل شرائح.

• **صلصة اورورا aurora sauce:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل

مضاف إليها ٣٠ غم طماطم بوريه و٣٠ غم زبدة مذابة.

• **صلصة الخردل mustard sauce:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل

مضاف إليها الخردل الإنكليزي والكمية حسب الوصول للنكهة المطلوبة.

• **صلصة الكرفس parsley sauce:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل

مضاف إليها ٥٠ غم من البقدونس المفروم ناعماً.

• **صلصة السوبريم supreme sauce:** هي عبارة عن لتر من صلصة

البشاميل مضاف إليها ١٠٠ غم من الكريما الطازجة و٢٠٠ غم من الفطر المقطع و٥٠ غم من عصير الليمون.

• **صلصة الفريدو:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل مضاف إليها ١٠٠ غم من

جبنة برمزان و٢ فص ثوم مقطع و١٠٠ غم من الفطر المقطع حسب الرغبة و١٠٠ غم من الكريما الطازجة.

صلصة الهولنديز Hollandaise sauce

ثالثاً

تتميز هذه الصلصة باللون الكريمي الأصفر الفاتح، وهي ذات نكهة غنية ودسمة، شائع استخدامها مع الهليون والبطاطس وهو مستحلب من صفار البيض والزبدة وعصير الليمون ، تقدم هذه الصلصة مع الأسماك والخضار المسلوقة، وتعتبر واحد من أصل الخمس صلصات الأم الفرنسية .

المقادير:

- لتر زيت نباتي .
- 6 صفار بيض.

- ملعقة صغيرة خردل.
- 30 غم عصير حامض.
- 20 غم خل.
- رشة ملح.
- رشة بهار أبيض.

طريقة التحضير :

- يوضع صفار البيض في وعاء عميق من البورسلان .
- يضاف إليه الملح والبهار الأبيض ،الخردل وعصير الحامض .
- يخفق جيداً ويضاف إليه الزيت تدريجياً مع التحريك المستمر بشريط الخفق .
- بعد الانتهاء من كمية الزيت يضاف إليه الخل ويحرك جيداً ويترك جانباً لحين الطلب

مشتقات الصلصة:

- **صلصة البيارنيز Bearnaise**: صلصة هولنديز يضاف إليها 50 غم من البقدونس الناعم.
- **صلصة موسلين Mousselines**: صلصة هولنديز يضاف إليها 100 غم كريما طازجة قبل تقديمها.

صلصة المايونيز

رابعاً

هي نوع من أنواع الصلصات الباردة تقدم بإضافتها للشطائر أو الهامبرغر، تغمس بها البطاطس المقلية أو تضاف إلى بعض أنواع السلطة مثل الكولسلو، ويعتبر المايونيز مادة أولية لصلصات أخرى.

المقادير :

- لتر زيت نباتي .
- 6 صفار بيض .
- ملعقة صغيرة خردل .
- 30 غم عصير حامض.
- 20 غم خل .
- رشة ملح .
- رشة بهار ابيض .

طريقة التحضير:

- يوضع صفار البيض في وعاء عميق من البورسلان.
- يضاف إليه الملح والبهار الأبيض والخردل وعصير الحامض .
- يخفق جيداً ويضاف إليه الزيت تدريجياً مع التحريك المستمر بشريط الخفق .
- وبعد الإنتهاء من كمية الزيت يضاف إليه الخل ويحرك جيداً ويترك جانباً لحين الطلب.

مشتقات صلصة المايونيز:

- **صلصة التارتار Tartar sauce:** تضاف لصلصة المايونيز 30 غم من المخلل و30غم من الكيبرزو و30غم بقدونس مفروم ناعم ويمكن إضافة 30 غم من البصل الناعم.
- **صلصة الكوكتيل Cocktail sauce:** تضاف لصلصة المايونيز 30 غم من الكونياك و500غم من الكاتشاب مع رشّة من الصلصة الإنكليزية ورشستر.
- **صلصة ايولي Aioli sauce:** تضاف لصلصة مايونيز 100غم من الثوم الناعم.

الصلصات الخاصة الباردة والساخنة:

هي الصلصات التي تستخدم لأكلات معينة أو إضافة نكهات مميزة للطعام، وقد تختلف من مكان إلى آخر حيث تتبع الذوق العام لهذه البلدان وقد تكون هذه الصلصات عبارة عن صلصات مصنعة مسبقاً وجاهزة للاستعمال، حيث يمكن مزجها مع صلصات أخرى لتكون لمسة خاصة للأطباق وحسب نوع هذا الطعام سواء كانت لحوم حمراء أو لحوم بيضاء أو سلطات أو ساندويشات الخ، ومن مميزات نكهة ثابتة و سهولة استخدامها و سرعة التحضير

من أنواعها:

- صلصة الكاتشاب.
- صلصة الصويا صوص.
- صلصة ورشستر.
- صلصة الباربيكو.
- صلصة التباسكو.
- صلصة الخردل.
- الصلصة الايطالية.

تحضير الحساءات الرائقة والسميكة والكريمة

قد كشفت الدراسات الأثرية أن المطبخ العراقي الحالي له جذور تاريخية ، ويعد الحساء (الشوربة) أو (السوب) أحد أهم ركائز وجبة الطعام التي لها جذور بابلية وسومرية، وأن الحفريات ودراستها والتي نشرتها جامعة (ييل) في الولايات المتحدة عام 1985، بالاستناد إلى مدونات مسمارية وردت باللغة الأكديّة، وقد أظهرت أن أهل بابل كان لهم مئة نوع من الشوربة (الحساء).

تلعب الحساءات دوراً مهماً في قائمة الطعام، ويتم تقديمها كوجبة لتحفيز الشهية لبقية الأطعمة التي تليها، حيث يتم تقديم الحساء كطبق ثان بعد تقديم المقبلات في وجبة العشاء، وتشتق الحساءات من ماء اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخضار كقاعدة، ويمكن تقديمه ساخناً أو بارداً، ويتكون الحساء عن طريق غلي المكونات الصلبة في السوائل حتى يتم استخراج النكهات ، لذلك صنع الحساء يعني استخلاص نكهة المادة الصلبة في السائل وهذا هو الجزء الأكثر أهمية في الحساء، وفيما يلي البعض من أنواع الحساءات :

الحساءات الرائقة Consomme

أولاً

يتميز هذا الحساء بأنه بسيط وشفاف ولذيذ وبدون أي مكونات صلبة، يمكن صنع هذا من لحوم الدواجن ، ولحم البقر ، ولحم العجل ، والخضروات.

المقادير:

- بياض بيض.
- 2/1 كيلو غرام من لحم البقر مفروم ناعماً.
- 100 غرام من الكرفس مفروم ناعماً.
- 1 حبة من الجزر مفرومة ناعماً.
- 3 حبة من البندورة مفرومة.
- 3 لتر من الماء أو مرق اللحم.
- 1 حبة من البصل مقطّعة مع قشرها إلى حلقات ومقلّية.
- 2 ورقة من الغار.
- 1 ملعقة صغيرة من الزعتر البري.

- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- 1 باقة صغيرة من البقدونس مفرومة ناعماً.
- 5 فصوص ثوم.
- ملح.

طريقة التحضير:

- تضاف جميع المقادير (باستثناء بياض البيض والمرق والبقدونس) في طنجرة وتوضع على النار لتسخن.
- ومن ثم يضاف بياض البيض ويحرك جيدا مع المكونات.
- نسكب بعدها الماء أو المرق مع التحريك وذلك على نار متوسطة الحرارة حتى تبدأ طبقة من زلال البيض بالتكوّن وبالطفو على وجه القدر فوق كلّ المكونات .
- بعدها نترك هذه القدر لتغلي لحوالى 20 دقيقة .
- ترفع عن النار حتّى ترتاح ثم تفتح فوهة صغيرة للوعاء ويُصبّ الحساء ويصفّى في قطعة قماش ناعمة.

مشتقات الحساءات الرائقة **Consomme** : ويمكن توضيحها من خلال الشكل (8).



الشكل (8)
يوضح مشتقات الحساءات الرائقة

هو حساء سميك معتم وليس شفافاً، يتم تكثيفه أما بإضافة عامل تكثيف ، مثل الرو ، أو عن طريق هرس واحد أو أكثر من مكوناتها لتوفير تناسق، والفرق بين الحساء السميك والحساء غير المصفى هو أن الحساء السميك لزج بطبيعته، ويتم تصنيف الحساء السميك أيضاً اعتماداً على عوامل التكثيف المستخدمة.

أنواع الحساءات الغربية والشرقية السمكية.

- حساء الطماطة:

■ المكونات:

- نصف كيلو غرام من عصير الطماطم.
- ملعقة كبيرة من معجون الطماطم.
- 2 حبة جزر مقطعة إلى قطع صغيرة.
- 2 عود من الكرفس المقطع.
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون.
- 4 أعواد من القرنفل.
- بصلة كبيرة مقطعة إلى قطع صغيرة.
- ملعقتان كبيرتان كلٌّ من: الدقيق، والزبدة.
- ملح ولفل اسود حسب الرغبة.

■ طريقة التحضير:

طريقة التحضير :

- يقلى الكرفس والبصل والجزر في وعاءٍ مع ملعقتين من زيت الزيتون.
- ثم يضاف عصير الطماطم ومعجون الطماطم ويوضع الملح واللفل الأسود وأعواد القرنفل.
- يترك المزيج حتى يغلي لمدة خمس عشرة دقيقة ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد .
- يوضع المزيج في الخلاط ويصفى في المصفي وتوضع ملعقتين من الزبدة، وملعقتين من زيت الزيتون في وعاءٍ على النار،
- ثم يوضع الدقيق ويحمر حتى يصبح لونه أسمر.
- ثم تضاف الشوربة المصفاة إليه، ويترك حتى يغلي و يأخذ قوامه المطلوب.



- شوربة العدس: Lentil Soup

■ المقادير:

- 2كوب عدس (أحمر أو أصفر) .
- 5 ملعقة كبيرة زيت .
- بصلة كبيرة مفرومة .
- جزرة مقشرة ومقطعة قطعاً صغيرة .
- قليل من الكرفس مع الورق مقطع قطعاً صغيرة.
- فص ثوم .
- كوب مرق (دجاج أو لحم أو ضأن) .
- ملعقة صغيرة كمون مطحون .
- ملح و فلفل وكمون وكرم حسب الرغبة .
- بصلة صغيرة مقطعة شرائح .
- ملعقة كبيرة عصير ليمون.

■ طريقة التحضير:

طريقة التحضير :

- 1 نغسل العدس جيداً.
- 2 نضع الزيت في طنجرة على النار.
- 3 نظيف البصل ونقوم بتحميره ونضع الجزر والبقدونس ونقلبه جيداً ونضيف العدس ونضع الماء الأساس عليه حتى يغلي .
- 4 يصبح العدس طري ومن ثم نضع عليه الكمون والملح والفلفل وقليل من الكاري والكرم ونقوم بتحريكه جيداً .
- 5 يمكن إضافة بعض الخضراوات على الوجه للتزيين او البصل المحمر بالزيت تقدم مع شرائح من الليمون



- شوربة سان جيرمان **Soup Saint-Germain** :

■ المقادير

- 1 حزمة كرفس.
- 2/1 كيلو بازلاء .
- 1 كوب كريمه.
- 1 بصلة مفرومة.
- 1 2/1 لتر مرق الدجاج.
- 2 ملعقة كبيرة سمن.
- 2 ملعقة كبيرة زيت.
- 2/1 ملعقة صغيرة ملح.
- 1/ 2 ملعقة صغيرة فلفل اسود.

■ طريقة التحضير

طريقة التحضير :

- نضع في وعاء الزيت والبصل ونقلب حتى يصفر لونه.
- ثم نضيف البازلاء والكرفس ونقلب.
- ثم نضيف المرق ونقلب وتترك حتى تغلي ثم نهدئ النار وتترك على النار حتى النضوج.
- ثم في الخلاط نضع الشوربة ونخلط جيدا حتى تنعم تماما.
- ثم نضعها ثانياً على النار وعند الغليان تتبل بالملح والفلفل ونضيف الكريمه ونقلب ثم نرفع فوراً من على النار.
- تغرف في أطباق التقديم وتزين بالجبن المبشور وتقدم ساخنة.



■ حساء الشوفان Oat Soup

■ المقادير

- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون.
- 1 كوب شوفان .
- 5 حبات طماطم، مقطعة إلى مكعبات.
- 3/1 كوب بصل مفروم .
- 1 فص ثوم مفروم .
- 3 أكواب ماء .
- 2/1 باقة كزبرة طازجة.
- 1 مكعب مرقة دجاج.
- 2/1 ملعقة صغيرة ملح .

■ طريقة التحضير :

طريقة التحضير :

- يسخن زيت الزيتون في طنجرة كبيرة على نار متوسطة.
- ثم يضاف الشوفان ويحرك حتى يتحمص.
- تفرم الطماطم مع البصل، والثوم، وكوب من الماء والكزبرة فرماً ناعماً.
- يسكب مزيج الطماطم فوق الشوفان وتضاف كمية الماء المتبقية ويقرب المزيج حتى الغليان.
- يضاف مكعب المرق والملح ثم تغطي الطنجرة وتبقى على النار لمدة 15 دقيقة حتى تنضج.
- ثم يزين الوجه بالكزبرة الطازجة وتقدم الشوربة ساخنة.



- حساء الحريرة Harera soup

المقادير

- كيلو مكعبات لحم غنم خالية من العظم والدهن.
- ملعقة صغيرة كركم.
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون .
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.
- 4/1 ملعقة صغيرة زنجبيل بودرة.
- 4/1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار مطحون .
- 2 ملعقة سمنة أو زبدة.
- 4/3 كوب كرفس ، بصلة مفرومة .
- بصلة حمراء مفرومة . .
- 2/1 كوب كزبرة خضراء مفرومة .
- 5 حبات طماطم متوسطة الحجم .
- 7 كوب ماء 4/3 كوب عدس أخضر .
- علبة حمص (375) غرام مصفاة من مائها.
- 100 غرام معكرونة عيدان رفيعة مثل الشعيرية 2 بيضة .
- عصير ليمونة.

▪ طريقة التحضير :

- طريقة التحضير :
- يضاف الماء والعدس للقدر حتى يغطي الخليط.
 - بعد الغليان لمدة 15 دقيقة تترك على نار هادئة لمدة ساعتين.
 - قبل إنتهاء الشوربة بعشر دقائق تخفض الحرارة قليلا لتصبح متوسطة.
 - تضاف حبات الحمص والمعكرونة وتترك على النار لعشر دقائق حتى تنضج المعكرونة.
 - يضاف عصير الليمون والبيض.
 - تترك النار لدقيقتين لينضج البيض ثم ترفع الشوربة وتقدم.



ويمتاز هذا النوع من الشوربات بكثافتها واحتوائها على مجموعة من البروتينات من خلال مزج الخضار أو اللحوم مع الكريمة الطازجة والتي تعطي طاقه للجسم .

أنواع الحساءات الكريمة .

حساء البروكلي

المقادير :

- ربع كيلو من البروكلي مقطع إلى قطع صغيرة.
- 4 أو 5 اكواب من مرق الدجاج.
- 4 ملاعق كبيرة دقيق.
- 4 ملاعق زبدة.
- علبة كريمة الطبخ.
- ملح و فلفل أبيض.
- رشة صغيرة جداً من مسحوق جوزة الطيب.

طريقة التحضير :

طريقة التحضير :

- يسلق البروكلي مع مرق الدجاج و يتركان جانباً.
- نضع الزبدة على النار ثم يضاف الدقيق و يحرك باستمرار حتى لا يتكتل.
- ثم يضاف المرق تدريجياً مع استمرار الخفق للحصول على مزيج ناعم.
- في النهاية تضاف الكريمة والملح و البهار والبروكلي المسلوق و يخلط الكل معاً.
- ثم يقدم الحساء ساخناً مع شرائح الخبز المحمص.



شوربة كريمه الفطر

المقادير

- علبتان فطر.
- بصلة مفرومة.
- 2 فص ثوم مبشور.
- 2 ملعقة طحين.
- 2 كوب حليب.
- 4 اكواب مرقة الدجاج.
- ملح و فلفل.

■ طريقة التحضير :

طريقة التحضير :

- يقطع الفطر إلى شرائح رقيقة.
- يقلى البصل و الثوم بالزبدة حتى يذبل.
- ثم نضيف الفطر ونحركهم قليلا.
- نضيف الدقيق مع التحريك المستمر حتى لا يتكتل.
- ثم نضيف الحليب والمرق تدريجيا و نقوم بتحريكه حتى الغليان.
- تخفف النار وتترك الشوربة تغلي لمدة 15 دقيقة مع التحريك.
- نقدمها في كاسة الحساء الخاصة ونزيينها بالفطر والبقدونس الناعم.



- حساء الجبنة بالكريمة

المقادير :

- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقة كبيرة طحين.
- 1 1/2 كوب جبنة شيدر مربعات .
- 1 كوب كريما .
- 2 ملعقة كبيرة لبنه .
- 5 كوب مرقة عظام الدجاج .
- رشه جوزة الطيب .

■ طريقة التحضير :

- طريقة التحضير :
- نضع رو أبيض مع الزبدة و الطحين.
 - تضاف المرقة وتحرك مع الرو حتى تبدأ الغليان.
 - تضاف الجبنة ولا نخفف النار ولكن مع الاستمرار في التحريك بملعقة خشبية لمدة 10 دقائق .
 - تضاف الكريما بعد ذلك إلى اللبنه و يفضل عدم غليان الشوربة مجددا .
 - نضيف مكعبات الخبز المحمصه إلى الشوربة ونقدمها مع رشه جوز الطيب على سطحها .



أسئلة الفصل

- س1: عرف الصلصات ثم وضح اصل كلمة sauce؟.
- س2: استعرض انواع الصلصات بحسب الاهمية المهنية من خلال الشكل التالي :



- س3: عرف الحساءات وأذكر أنواع الحساءات الأساسية؟
- س4: اشرح طريقة عمل حساء سان جيرمان مع ذكر المقادير وإلى أي نوع من الحساءات ينتمي؟
- س5: اشرح بالتفصيل طريقة عمل صلصة الدمى غلاس مع ذكر المقادير؟

س6: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، و علامة (X) امام العبارة الخطأ، و صحح الخطأ إن وجد:

1. حساء الجبنة بالكريمة مقاديره : 2 ملعقة كبيرة زبدة ، 2 ملعقة كبيرة طحين ، 1 1/2 كوب جبنة شيدر مربعات، 1 كوب كريما ، 2 ملعقة كبيرة لبننة ، 5 كوب مرقة عظام الدجاج، رشة جوزة الطيب.
2. الحساء الرائق : هو حساء سميك معتم وليس شفافاً، يتم تكثيفه إما بإضافة عامل تكثيف ، مثل الرو ، أو عن طريق هرس واحد أو أكثر من مكوناته لتوفير تناسق.
3. الصلصات الخاصة الباردة والساخنة: هي من الصلصات الخاصة التي تستخدم لأكلات معينة أو إضافة نكهات مميزة للطعام وقد تختلف من مكان إلى آخر حيث تتبع الذوق العام لهذه البلدان .
4. صلصة زنكارا ZINGARA: المحتويات فطر شرائح- زبدة - ماء وليمون - بصل - (بقدونس - صلصة طماطم - دمي غلاس - ملح وفلفل أسود) وتقدم مع أطباق اللحم الحمراء السوتيه.
5. صلصة الدمي غلاس طريقة تحضيرها : نضع العظام في الفرن، حتى يصبح لونها بني داكن دون وصولها للإحتراق، تضاف الخضار المنظفة والمقطعة صغيراً وتترك بالفرن لتحمر الخضار ايضاً.
6. صلصة الثوم هي إحدى مشتقات الصلصات البيضاء .
7. صلصة الكوكتيل هي عبارة عن صلصة مايونيز مضاف إليها المخلل والبقدونس الناعم .
8. صلصة ورشستر من أنواع الصلصات التي تكون مصنعة مسبقاً.

س7: املاً الفراغات التالية بما يناسبها من الكلمات؟

1. صلصة مورنيه مشتقة من صلصة
2. تعتبر صلصة المايونيز من أنواع الصلصات.....
3. هي صلصة مايونيز مع إضافة ١٠٠ غم من الثوم الناعم.
4. وهو حساء يتم تصفيته أساساً بعد التحضير بمساعدة مصفاة أو قماش.
5. حساء الجبنة بالكريمة من أنواع الحساءات