

جمهورية العراق  
وزارة التربية  
المديرية العامة للتعليم المهني

# المهارات العملية

## فرع السياحة والفندقة

### إنتاج الأطعمة

#### الثالث

تأليف

فراس احمد عباس  
مهند ناصر إبراهيم

أ.م. د. عماد حسين سعود  
حيدر موفق حميد

نعم فؤاد حاتم

١٤٤٤ هـ - ٢٠٢٢ م

الطبعة الأولى



## المقدمة

تعد قواعد فن الطهي من بين أهم قواعد ضبط السلوك المهني والتي أشارت إليها الثقافات الإنسانية كافة وقد أصبح التعامل مع موضوع إنتاج الأطعمة في قطاع الخدمات السياحية والفندقية من المواضيع المهمة التي تطبق الاطعمة في العديد من دول العالم إذ تساهم تطبيقاتها في تحسين نوعية المنتج ومستوى الخدمة وما ينعكس ذلك على نمو تطور مجال الخدمات السياحية والفندقية .

إن الركائز الأساسية لعمليات إنتاج الأطعمة تعتمد بشكل أساس على جهد الإنسان والمساعي المؤسسية ودعم الابتكار وثقافة المجتمع.

وقد انطلقت أهمية هذا المؤلف من خلال أهمية ما تضمنته النظرية والتطبيقية وتأثيراتها المحتملة على أداء مخرجات التعليم السياحي المهني ومجمل الخدمة المقدمة من قبل أقسام إنتاج الأطعمة ضمن المنظمات السياحية والفندقية وقد جاء هدف المؤلف الحالي ليحسم إشكالية الفجوة بين الجانب النظري والجانب التطبيقي لقسم إنتاج الأطعمة للخروج بجوهرة التوافق المعرفي الذي يرتقي إلى مستوى المنظمات السياحية والفندقية.

ولإجل ذلك تضمن الكتاب عشرة فصول بغية تغطية ما تقدم ذكره وقد تخصص الفصل الأول منها فساد الأطعمة وعوامله وطرائق حفظ الأطعمة أما الفصل الثاني قد تناول تزيين الأطعمة والأوزان القياسية في حين حدد الفصل الثالث ليناقدش تصميم لوائح الطعام وكتابتها ، تمحور الفصل الرابع من الكتاب ليناقدش المقبلات والعجائن والفصل الخامس تناول الصلصات والحساءات أما الفصل السادس جاء ليبحث موضوع الأسماك والطيور في حين تم مناقشة اللحوم والأطعمة الشرقية في الفصل السابع من هذا المؤلف وخصص الفصل الثامن لقسم الحلويات بينما تم مناقشة فن الإتكييت كموضوع مشترك بين التخصصات الفندقية الاخرى في قسمي إنتاج الأطعمة والضيافة والذي يوضح من خلاله المشتريات والمخازن وتحديد التكاليف ومهارات كتابة لوائح الطعام.

المؤلف الحالي إمتداداً مع ثمرة الجهود البحثية النظرية والتطبيقية السابقة في زيادة الإثراء الفكري من هذه المادة المهنية التخصصية.

ومن الله التوفيق

## الفهرست

رقم الصفحة	المحتويات
٣	المقدمة
٦	الفصل الاول/فساد الأطعمة وعوامله وطرائق حفظ الاطعمة
٧	تعريف فساد الاطعمة
٨	عوامل فساد الأطعمة
٩-١٠	تسمم الطعام
١٠-١٢	طرائق حفظ الطعام
١٣-١٤	اسئلة الفصل الأول
١٥	الفصل الثاني/ تزيين الأطعمة والاوزان القياسية
١٥-٢١	أنواع الزينة المرافقة مع الأطعمة
٢٢	سكب الأطعمة وتقديمها
٢٣-٢٤	الاوزان القياسية عند تحضير الاطعمة
٢٥	اسئلة الفصل الثاني
٢٦	الفصل الثالث/ تصميم لوائح الطعام وكتابتها
٢٦-٣٢	الترتيب المهني لتركيب لوائح الطعام
٣٢	الشروط المهنية لتركيب لوائح الطعام
٣٣-٣٩	نماذج من لوائح الطعام
٤٠-٤١	اسئلة الفصل الثالث
٤٢	الفصل الرابع/ المقبلات والعجائن
٤٢-٥١	تصنيف المقبلات وطرائق تحضيرها
٥١-٥٨	تحضير مجموعة من اطباق العجائن
٥٩-٦٠	اسئلة الفصل الرابع
٦١	الفصل الخامس/ الصلصات والحساءات
٦١-٦٨	تحضير الصلصات ومشتقاتها
٦٨-٧٨	تحضيرات الحساءات الرائقة والسميكة
٧٩-٨٠	اسئلة الفصل الخامس
٨١-٨٢	الفصل السادس/الاسماك والطيور

٨٢	علامات جودة الاسماك
٨٧-٨٢	طهي مجموعة من اطباق السمك
٨٧	علامات جودة الطيور
٨٨	التحضيرات الاولية عند تنظيف وتقطيع الطيور
٨٩-٨٨	طرائق طهي الطيور
٩٣-٨٩	طهي مجموعة من اطباق الطيور
٩٥-٩٤	اسئلة الفصل السادس
٩٦	الفصل السابع/اللحوم والاطعمة الشرقية
٩٧-٩٦	طرائق طهي اللحوم الاساسية الثلاث
٩٩-٩٧	لحم البقر اسماء القطع واستعمالاتها
١٠١-٩٩	طهي مجموعة من اطباق لحم البقر
١٠٢	لحم العجل اسماء القطع واستعمالاتها
١٠٥-١٠٣	طهي مجموعة من اطباق لحم العجل
١٠٦-١٠٥	لحم الغنم واستعمالاته
١٠٨-١٠٦	طهي مجموعة من اطباق لحم الغنم
١١٤-١٠٨	طهي مجموعة من الاطباق الشرقية والعراقية
١١٦-١١٥	اسئلة الفصل السابع
١١٧	الفصل الثامن/الحلويات
١١٨-١١٧	واجبات رئيس القسم والعاملين فيه ومسؤولياتهم
١١٨	المستلزمات والادوات التي تستعمل في قسم الحلويات
١١٩-١١٨	المواد الاولية الاساسية في عمل المعجنات
١٢١-١٢٠	الحلويات الشرقية وانواعها وطرق تحضيرها
١٢٤-١٢٢	أنواع الحلويات الكريمة والجلاتينية وطرق تحضيرها
١٢٥-١٢٤	أنواع من المعجنات وطرق العجن
١٢٦	أنواع الحلو( المرببات مع طرق صنعها والمكسرات التي تستعمل لتغطية الكيك)
١٣١-١٢٧	أنواع الكيك والكعك وطرائق تحضيرها
١٣٢-١٣١	تحضير سلطة الفواكه
١٣٣	اسئلة الفصل الثامن
١٣٦-١٣٤	الفصل التاسع/فن الاتكيت

١٣٧-١٣٦	لغة الجسد
١٣٩-١٣٧	اتكيت المائدة
١٤١-١٣٩	المؤتمرات
١٤٣-١٤١	مراسيم رفع العلم
١٤٤	اسئلة الفصل التاسع
١٤٨-١٤٥	الفصل العاشر/المشتريات
١٤٩-١٤٨	الاستلام
١٥٢-١٥٠	المخازن والتنسيق
١٥٢	سعر الكلفة (كلفة الاطعمة والمشروبات)
١٥٣	مهارة كتابة قوائم الطعام (المنيو)
١٥٣	الشروط المهنية لتركيب لائحة الطعام محددة الاصناف
١٥٤	اسئلة الفصل العاشر

## الفصل الأول

### فساد الأطعمة وعوامله وطرائق حفظ الأطعمة

يتصور البعض أن قطاع الخدمات السياحية والفندقية تشمل فقط خدمة الاطعمة، وهذا خطأ شائع، لأن القطاع المذكور اشمل من ان يقدم الطعم فقط بل يقدم جميع الخدمات للسائح منذ وصوله إلى البلد أو المكان المقصود إلى حين عودته إلى موطنه الأصلي.

ومن الواضح ان انتاج الاطعمة يعد أحد الاقسام الاساسية بمنظمات الضيافة فهناك رؤيه دولية في وضع نظام عالمي رفيع المستوى للسلامة الغذائية يساعد وبشكل فعال في توفير طعام آمن وهذا شرط أساسي في تقديم الأطعمة في المواقع السياحية والفندقية، ويعد من مجمل الآداب والسلوكيات المهنية التي يتطلب اتباعها بعملية إعداد وتقديم اصناف متعددة من الأطعمة للضيوف وبما ينسجم مع متطلبات وطرق الخدمة المعتمدة عالمياً، والتي تلبي توقعات ورغبات الضيوف وتحقق رضاهم.

وتعد ظاهرة فساد الأطعمة في وحدات الانتاج من الظواهر الطبيعية والحتمية كونها تحدث ذاتيا وبشكل رئيس من خلال تأثير الأنزيمات الموجودة في الغذاء أو الأنزيمات المفرزة من قبل الأحياء الدقيقة الموجودة في المادة الغذائية أو على سطح المادة الغذائية، او من خلال تلوث معدات الطهي وتهوية المطبخ وتساعد عوامل الفساد المختلفة على حدوث عملية الفساد وبالرغم من وجود الفروق الفردية في الحكم على صلاحية طعامٍ ما للاستهلاك من عدمه، فلا بد من وجود معايير خاصة يلزم الأخذ بها عند الحكم على صلاحية الأطعمة المقدمة ضمن الفنادق والمطاعم المصنفة .

وان عملية انتاج الاطعمة تختلف من حيث المواد المستخدمة، لذلك لجأ الطهاة العاملين في قطاع السياحة الى حفظ أنواع عديدة من الأغذية في موسم انتاجها لاستخدامها في اوقات من السنة التي لا يمكن انتاجها فيها او حفظها، وقد لوحظ ان المنتج المخزون لفترة ما بعد انتاجه يتعرض الى التلف الكبير مما لا يمكن اطالة عمره التسويقي كثيرا هذا بالرغم من استخدام طرق الخزن التقليدية.

أحلّ الله عز وجل الطيبات من الطعام وأباح التنعم بها مما لم يشبهه محرم، وفي ذلك قال تعالى ((كلوا طيبا واعملوا صالحا)) وقد كان النبي صلى الله عليه وسلم اذا صنع له بعض اصحابه طعاماً وتأنق فيه على حسبما كانت عليه حالهم آنذاك ثم دعاه اجابه الى ذلك، وكان اغلب الناس يفضلون المأكّل والمشرب على غيرها من سائر الملاد، مع الاختلاف في طبيعة المجتمعات وأغراضهم وأهوائهم، هناك اشارة الى الطعام وآدابه من خلال القرآن الكريم والسنة النبوية، ولأهمية الطعام وآدابه من الناحية الاجتماعية وتقاليده وآداب الناس في هذا المجال كونه تراث علمي لا بد من معرفة طرق فساد.

ويقصد بفساد الطعام على انه عملية التغييرات الفيزيائية والكيميائية التي تحصل للطعام وتجعله غير مقبول وغير صالح ويكون في أكثر الاحيان خطرا على الانسان، وتصنف الأطعمة بحسب قابليتها للفساد على النحو الاتي:

١. الأطعمة السريعة الفساد، ومنها(اللحوم، الحليب، الالبان).

٢. الأطعمة البطيئة الفساد، ومنها(البطاطا، البصل، الثوم، الحبوب).

٣. الأطعمة العديمة الفساد، ومنها السكر بأنواعه.

ويمكن معرفه فساد الطعام من مظهره او لونه او طعمه او شكله، كما يعرف ذلك ايضا عند تناول الطعام ويحصل التسمم فالرائحة الكريهة التي تبعث من اللحوم والبيض والحليب والاجبان وامثالها دلالة واضحة على فسادها والتغيير باللون وطعم وشكل الفاكهة والخضروات دلالة ايضا على فسادها، هذا ويمكن في بعض الاحيان معرفه فساد الطعام قبل تناوله وحدث التسمم كما يحدث لكثير من الناس عند تناولهم طعاما فاسدا لم يعرفوه من مظهره الخارجي وقد يكون التسمم في بعض الاحيان مميتا.

والوقاية من عملية فساد الاطعمة من خلال إضافة بعض المكونات على البعض من انواع الاطعمة مثل اضافة الملح والسكر ونواتر الصوديوم ونواتر الصوديوم إلى المواد الغذائية، تعتبر هذه الطريقة من أقدم الطرق المستخدمة لتأخير عملية فساد الاطعمة، لكل من مكونات المعالجة دوره الخاص في التأثير على الأطعمة، وعلى سبيل المثال الملح يقوم بإبطاء نمو الكائنات الحية الدقيقة والتخلص من بعض الماء الموجود في الطعام، بينما يقوم السكر بالتطرية ومعادلة التصبّب الذي يسببه الملح، وتساعد أملاح نترات ونواتر الصوديوم في المحافظة على اللون الأحمر في اللحم، أما التوابل فيتم إضافتها أساسا لإعطاء الطعم.



قد يكون لفساد الطعام في وحدات انتاج الاطعمة عوامل عديدة منها، أمراض منقولة للأطعمة عادة معدية أو سامة بطبيعتها وتسببها جراثيم أو فيروسات أو طفيليات أو مواد كيميائية تدخل الجسم عن طريق تناول الوجبات الغذائية أو المياه الملوثة، ويمكن أن تسبب الممرضات المنقولة للأطعمة الإصابة بإسهال وخيم أو عدوى موهنة، ويحتمل أن يسبب التلوث الكيميائي تسمماً حاداً أو أمراضاً طويلة الأمد مثل السرطان، وقد تسبب الأمراض المنقولة بالأغذية الإعاقة طويلة الأمد والوفاة، ومن بين الأمثلة على الأغذية غير المأمونة الأغذية الحيوانية المصدر غير المطهية، والفواكه والخضروات الملوثة بالبراز، والمحاريات النيئة المحتوية على سموم بحرية حيوية المنشأ، ويتأثر عدد الأحياء الدقيقة الموجودة في غذاء ما ونوع هذه الأحياء بمقدار التلوث الذي يتعرض له الطعام ونوع هذا التلوث وبمقدار فرص النمو التي تتاح لهذه الأحياء، وأخيراً بنوع المعاملة التي يتعرض لها الغذاء في أثناء تحضيره من قبل الطاهي في أماكن المخصصة لإنتاج الأطعمة، ويمكن الإشارة إلى أهم عوامل فساد الاطعمة من خلال الشكل (١).



التسمم الغذائي يعد أحد أهم الموضوعات الرئيسية والحساسة في صناعة الضيافة والمتمثلة بالجانب الصحي وارتباطه بالتسمم الغذائي في المطاعم والفنادق ذات التصنيف ، وقد تسعى اغلب دارات المواقع السياحية والفندقية إلى اعتماد سياسات خاصة بصحة الغذاء لتقليل حالات تسمم الطعام من خلال شراء وخرن ونتاج وبيع الأطعمة في المطاعم والفنادق ذات التصنيف السياحي.

**ويعرف تسمم الطعام:** بأنه العوارض المرضية التي تصيب الإنسان إذا تناول طعاما حاويا لبعض السموم وأول هذه العوارض هو إختلال الجهاز الهضمي والمغص والاسهال وهبوط في قوة الجسم وإرتفاع درجات الحرارة أحيانا وقد يكون التسمم خطراً اذ يؤدي إلى شلل في الجهاز التنفسي وتوقف القلب وأحيانا الموت.

وتسمم الطعام من أهم المخاطر التي يتعرض لها الإنسان عندما لا تتوفر وسائل النظافة والمراقبة في تحضير الطعام وتخزينه كما إن أنتشار المبيدات الكيميائية زادت من خطر التسمم بالطعام وتختلف هذه السموم التي تتولد في الطعام أو تصل اليه بالنسبة إلى مصدرها ومنها موجود طبيعيا في النبات والحيوانات التي تتناولها ويكون التسمم بالطعام أكثر حدوثا في فصل الصيف منه في فصل الشتاء .

كما ان درجة حرارة الطهي العادي تقتل جميع أنواع البكتريا التي هي في الشكل النباتي ولكنها لا تقتل بعض الميكروبات التي تبقى حية، فإذا تناولنا الطعام مباشرة بعد طهيها لا يكون هناك مجال لنمو الميكروبات الحية، وهناك أمر آخر هو التلوث المرضي اذ يتلوث الطعام بجراثيم بعض الأمراض وبهذا يصبح الطعام واسطة لإنتقال العدوى وتترتب على ذلك أنواع عديدة من التسمم نذكرها على النحو الآتي:

**١ . التسمم بفعل فساد الطعام:** يؤدي فساد الطعام أحيانا إلى تكوين مواد سامة تجعل تناول الطعام خطراً ومن ذلك فساد الأطعمة البروتينية مثل(اللحوم، الأجبان، البيض، الحليب).

**٢ . التسمم بفعل التلوث:** وذلك بواسطة الانسان نفسه أو الحشرات التي تحمل هذه الجراثيم وتنقلها إلى الطعام.

**٣ . التسمم عن طريق جلد الإنسان:** وذلك عن طريق الالتهابات الجلدية وتنقل الجرثومة عن طريق الأنف والجلد بواسطة الجروح والخدوش.

**٤ . التسمم غير الجرثومي:** هناك أنواع من التسمم توجد أصلاً أو تضاف اليه اثناء حفظه مثل إستعمال مبيدات الحشرات.

**٥ . التسمم المعدني:** ان جميع المعادن تذوب بالماء ولو بنسبة قليلة جداً كالأطعمة المعلبة، ان أكثر المعادن المستخدمة في تعليب الطعام وحفظه وخرنه هي الحديد والالمنيوم وجميعها غير سامة.

يعد تلوث الطعام من المشكلات البيئية التي شهدت إهتمام كبير في الوقت الحاضر لما يترتب عليها من آثار بيئية على الإنسان ، لذلك أصبح من الضروري دراسة أسباب تلوث الطعام والأمراض المصاحبة له وما يتعلق به من نتائج سلبية، وأظهرت علاقة خصائص المناخ ودرجات الحرارة بسبب تلف الاطعمة وزيادة الطلب على العصائر والمياه.

وقد ثبت بالبحث إن الأخطر من ترك الطعام المعبأ بعد فتح العلبة قد يتلوث ويكتسب طعماً معدنياً غير مقبول ولكن قد يكون ذلك غير سام، أما النحاس فهو معدن سام وكثير من حالات التسمم بالجبن البلدي تكون ناتجة عن إستعمال أواني نحاسية غير مطلية خاصة عندما يُحفظ في مكان رطب لذا يجب الحذر من إستعمالها وإزالة آثار الصدأ لأنها من أشد أنواع السموم خطراً على صحة الإنسان. ومن حيث التأثير تصنف السموم وفقاً لما يلي:

**١. السموم الموضعية:** هي السموم الأكلالة التي تؤدي إلى حدوث أضرار نسيجية عند ملامستها.

**٢. السموم الإمتصاصية:** هي السموم القادرة على إحداث اضطرابات وظيفية بعد أن يتم إمتصاصها إلى داخل الجسم.

**٣. السموم المزدوجة:** فعل موضعي وفعل ما بعد الإمتصاص أو السموم المعدنية ومثال عليها الزرنيخ والرصاص.

وهناك عوامل تؤثر على فعل السموم داخل جسم الإنسان ومنها عوامل تعود للسم نفسه وتشمل كمية السم (الجرعة) ، وبصورة عامة تزداد السمية كلما زادت كمية السم المتناولة ولكن في بعض الأحيان يؤدي تناول كمية كبيرة من السم إلى حصول تقيء شديد مما يسرع في طرح السم خارج الجسم، وكذلك طريقة تعاطي الطعام الحاوي على المسببات السمية اذ تظهر أعراض التسمم بسرعة بعد تناول السموم عن طريق الفم والإمتصاص من خلال الأغشية المبطنه للمهبل والمستقيم وابطئ طريقة للإمتصاص هي عن طريق الجلد، أما الطبيعة الفيزيائية للسم اذ تمتص الغازات أسرع من السوائل والتي بدورها تمتص أسرع من السموم الصلبة.

## طرائق حفظ الطعام

٤-١

قد ساهم حفظ الاطعمة في جعل الحياة المهنية أكثر يسراً وخاصة في قطاع الخدمات السياحية والفندقية، إذ أنه بدون حفظ الأطعمة يلزم لمعظم المواقع السياحية والفندقية القيام بتمويل اليومي، ولا يمكن نقل البعض من المواد الأساسية الداخلة في إعداد وجبات الطعام من مكانها الأساسي إلى محل إنتاج الوجبات الرئيسية بدون أن يتعرض للفساد أو التلف بفعل الظروف المحيطة.

ونلاحظ تلف الأطعمة عاجلاً أو آجلاً إذا لم يتم حفظها، إلا أنه يمكن حفظ بعض الأطعمة لعدة أيام دون أية معالجات خاصة تقريباً، بينما لا تبقى بعض الأطعمة الأخرى مثل الحليب أو اللحم في حالة طازجة

بدون تلف إلا لمدة يوم أو يومين، ولا تقف أهمية حفظ وإنتاج الأطعمة عند حفظها من التلف مع استهلاكها على مدار ساعات اليوم ومع توزيعها على نطاق واسع، ويتحقق من خلال حفظ الأطعمة بالطرق الحديثة أهدافا عديدة منها: توكّل ثمار الفاكهة الواحدة في عدة صور طازجة، أو عصير، أو شراب، أو مشهيات، أو مجففة.

وهناك أسس علمية لحفظ الأطعمة نذكرها على النحو الآتي :

١. السيطرة على العوامل المختلفة لمنع تلف الأطعمة بهدف المحافظة على جودتها وقيمتها الغذائية أطول فترة ممكنة للاستفادة منها بمختلف وحدات إنتاج الأطعمة ضمن المواقع السياحية والفندقية.

٢. السيطرة على الأحياء الدقيقة الممرضة التي تشكل خطراً على صحة مستهلك الأطعمة المجهزة ضمن وحدات إنتاج الأطعمة.

٣. التأكيد على عملية منع النشاط الميكروبي وتفاعلات التحلل الانزيمي المؤدية إلى تلف الأطعمة وفقد قيمتها الحيوية وخصائصها الحسية، وجمالها الطبيعي.

٤. خفض النشاط المائي للمادة الغذائية الداخلة في عملية إنتاج الصفات الغذائية والذي يساهم في تثبيط الأنشطة الحيوية الضرورية لنمو الأحياء الدقيقة خاصة البكتيريا ( التجفيف ، التجفيد ، التكتيف ، التملح ، التدخين ).

٥. خفض رقم الحموضة للمواد الأساسية الداخلة في وحدات إنتاج الأطعمة كالتخمر اللاكتيكي والتخمر الخليكي مكونا الخل.

٦. عملية إزالة الأوكسجين من المادة الغذائية لتفادي ظاهرة الأكسدة وخاصة أكسدة الدهون.

٧. إستخدام المواد الحافظة للأطعمة طويلة الأمد أما بمفردها أو مع طرق حفظ اخرى.

ويمكن أن نشير إلى أهم طرق حفظ الأطعمة في وحدات إنتاج الأطعمة ضمن المواقع السياحية الفندقية وعلى النحو الآتي:

### ١. طريقة المعالجة بالمضافات:

تشمل المعالجة بإضافة بعض المكونات مثل الملح والسكر ونواتر الصوديوم ونترت الصوديوم إلى المواد الغذائية الداخلة في عملية إنتاج الأطعمة، وتعد هذه الطريقة من أقدم طرق حفظ الأطعمة، وتستخدم المعالجة حالياً لحفظ لحم البقر المعالج وبعض أنواع اللحوم الأخرى، كما تُستخدم الطريقة نفسها أحياناً لحفظ السمك والبطاطس والخيار وبعض أنواع البندق والجوز، كما ولكل من المكونات المعالجة دوره الخاص في التأثير على الأطعمة.

### ٢. طريقة تعليب الأطعمة:

يعتبر تعليب المواد الغذائية من أكثر طرق حفظ الأطعمة شيوعاً وإنتشاراً في القطاع الفندقي، حيث يتم وضع الأطعمة في علب محكمة، ثم يتم تسخين العلب للقضاء على الكائنات الدقيقة التي يمكن أن تُسبب تلف الأطعمة، وتستخدم الفنادق والمطاعم العديد من الأطعمة المُعلَّبة مثل الفواكه والخضراوات،

ويشترط في عملية حفظ الأطعمة بهذه الطريقة على تنظيف المادة الغذائية وغسلها جيداً قبل وضعها في العُلب، وبعد الإنتهاء من تجهيز الأطعمة الخام فإن عملية التعليب نفسها تشتمل على عدة عمليات رئيسية منها: التعبئة، التسخين الابتدائي، قفل العلب، المعالجة الحرارية.

### ٣. طريقة الحفظ بدرجات الحرارة :

إن أغلب الأطعمة والمواد الغذائية المستخدمة في عملية تجهيز الوصفات الغذائية تحفظ طازجة على درجة حرارة ٤ درجة مئوية، والتخزين على هذه الدرجة أو قريباً منها يُوقف نمو ونشاط معظم الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب تلف الأطعمة، وهذه الطريقة من الحفظ تشتمل على الآتي:

#### أ. تجميد الاطعمة:

يساعد التجميد على خفض درجة حرارة الأطعمة بهدف تبطئة عملية نمو الكائنات الحية الدقيقة، كما يوقف تماماً التدهور أو التفسير في العناصر الغذائية المكونة للوصفات الغذائية. ومن المعروف أن معظم الأطعمة، نظراً لإحتوائها على نسبة مرتفعة من الماء، فإنها تتجمد على درجات حرارة تتراوح ما بين صفر و-١٨°م، تعتبر الخضراوات من بين أهم الأغذية التي يتم حفظها بالتجميد، ويلزم سلق الخضراوات قبل تجميدها، وتقوم عملية السلق بمنع الإنزيمات التي لا يتم قتلها أثناء التجميد من تغيير طعم الخضراوات، ومن الأطعمة التي يتم حفظها بالتجميد: اللحم والسّمك والدواجن والعصائر، ويلزم تنظيف المواد الغذائية وتقسيرها أو إعدادها بإحدى صور الإعداد قبل تجميدها.

#### ب. تجفيف الاطعمة:

تستعمل الحرارة في التجفيف للتخلص من رطوبة مواد الغذاء إلى اقل من ١٥% ، لأن الميكروبات الدقيقة التي تسبب تلف الأطعمة تحتاج إلى الرطوبة لتنمو، فعندما يتم تجفيف الأطعمة إلى الدرجة أو الحد الذي تفقد فيه الأغذية معظم الماء الموجود فيها، فإن الكائنات الدقيقة لا تستطيع النمو عليها، وتوجد عدة طرق لإنتاج الاطعمة المجففة منها: التجفيف بالشمس، والتجفيف على صوانٍ، والتجفيف في الأنفاق.

#### ت. تجفيف الاطعمة بالتجميد (التجفيد):

هو عملية تجفيف بطريق التجميد حيث يمكن للتالج تحت ظروف خاصة أن يتحول مباشرة من الحالة الصلبة إلى الحالة الغازية بدون أن ينصهر أولاً إلى سائل، تُسمى هذه الظاهرة التسامي، وفي وحدات إنتاج الأطعمة (التجفيد)، تتم إزالة الماء من الاطعمة بينما تكون هذه المواد في حالة مجمدة، أما الأطعمة المحفوظة بطريقة التجفيف بالتجميد فإنها تُحافظ على الطعم الأصلي والملمس الأصلي بدرجة أفضل من الأطعمة المجففة، بالإضافة إلى أنها تحتفظ بالعناصر الغذائية بدرجة أفضل.

## اسئلة الفصل

س١: عرف فساد الأطعمة ثم وضح أصناف تصنيف الأطعمة بحسب قابليتها على الفساد.  
س٢: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (X) امام العبارة الختأ، وضح الختأ إن وجد:

١. يساعد التجميد على خفض درجة حرارة الأطعمة بهدف تبطئة عملية نمو الكائنات الحية الدقيقة.
  ٢. طريقة تعليب الأطعمة تشمل المعالجة بإضافة بعض المكوّنات مثل الملح والسكر ونوات الصوديوم ونواتريت الصوديوم إلى المواد الغذائية الداخلة في عملية إنتاج الأطعمة.
  ٣. السموم الإمتصاصية هي السموم القادرة على إحداث اضطرابات وظيفية بعد ان يتم امتصاصها إلى داخل الجسم.
  ٤. يعرف حفظ الطعام بانه العوارض المرضية التي تصيب الأنسان إذا تناول طعاماً حاوياً لبعض السموم واول هذه العوارض هو اختلال الجهاز الهضمي والمغص والإسهال وهبوط في قوة الجسم وإرتفاع درجات الحرارة أحياناً وقد يكون التسمم خطراً اذ يؤدي إلى شلل في الجهاز التنفسي وتوقف القلب وحياناً الموت.
  ٥. الأطعمة السريعة الفساد، هي (البطاطا، البصل، الثوم، الحبوب).
  ٦. الوقاية من عملية فساد الأطعمة من خلال إضافة بعض المكوّنات على البعض من انواع الاطعمة مثل إضافة الملح والسكر ونواتريت الصوديوم ونواتريت الصوديوم إلى المواد الغذائية.
- س٣: أكمل فقرات الشكل الخاص بعوامل فساد الاطعمة ضمن وحدات الإنتاج.

	عامل النشاط الأنزيمي في.
	عامل التفاعلات.

س٤: عرف تسمم الطعام مع الشرح.

س٥: يتلوث الطعام بعض الجراثيم والأمراض وبهذا يصبح الطعام واسطة لإنتقال العدوى وتترتب على ذلك أنواع عديدة من التسمم ، عددها مع الشرح .

س٦: ماهي الأسس العلمية لحفظ الأطعمة ضمن وحدات الإنتاج في قسم المطبخ.

س٧: املئ الفراغات التالية :

١. .... هو عملية تجفيف بطريق التجميد حيث يمكن للتلج تحت ظروف خاصة أن يتحول مباشرة من الحالة الصلبة إلى الحالة الغازية بدون أن ينصهر أولاً إلى سائل.
٢. تستعمل الحرارة في التجفيف للتخلص من رطوبة مواد الغذاء إلى اقل من ..... %.
٣. نلاحظ تلف الأطعمة عاجلاً أو أجلاً إذا لم .....
٤. .... وذلك عن طريق الالتهابات الجلدية وتنقل الجرثومة عن طريق الانف والجلد بواسطة الجروح والخدوش.
٥. الأطعمة السريعة الفساد، ومنها.....

## الفصل الثاني

### تزيين الأطعمة والأوزان القياسية

إن مشتركات فن الطهي تتمتع بثبات وموضوعية، ويعد التعاون والتنسيق والأسبقية والسلوك الراقى في أداء خدمة إنتاج الأطعمة من أهم المعطيات التي يركز عليها السائح، لكون السائح يبحث عما هو جديد ومرغوب من قبله، وتدخل الصفة الذوقية بوصفه رابطاً يحدد عملية الرفض والقبول عن الخدمة السياحية المقدمة من قبل منظمات الضيافة، وعليه أصبح من الضروري إن تعي إدارة منظمات الضيافة في أهمية وأهداف إدارة اتيكيت فن الطهي للتركز على ما هو مرغوب، هذا من جانب، ومن جانب آخر إدراك منظمات الضيافة أهمية دراسة وتحليل العوامل المؤثرة في جودة مخرجات قسم إنتاج الأطعمة، لتتخذها عقيدة توجيهية في تحسين صورتها وصياغة استراتيجياتها التنافسية.

يعتمد تجميل وتقديم الأطعمة اعتماداً كاملاً على الخصائص النوعية للطعام المقدم وتمثل هذه الصفات المظهر العام للطعام، والنكهة، وطريقة التقديم، وأخيراً طعمه ومهما كان الطعام المقدم كاملاً في عناصره الغذائية فإذا كان مظهره غير مشهي أو رائحته غير مقبولة فلن يؤكل ولأن الوجبات عادة ما تقدم في صورة عدة أطعمة سواء كل منها - طبق على حدة أو مجتمعه في طبق واحد فيجب أن يكمل كل منها الآخر من حيث النكهة والقوام والشكل وطريقة الإعداد وبعض الأحيان درجة الحرارة وعملية التكميل هذه تعطي الطعام تأثيراً جمالياً على النفس .

أهداف تجميل الأطباق والبوفيهات: هو منح أصناف الطعام المختلفة الشكل الجذاب عن طريق مزج الألوان والنكهة وتجانس القوام والوصول إلى أشكال غاية في الجمال والراقي في الخدمة.

#### أنواع الزينة المرافقة مع الأطعمة

١-٢

يعد قسم إنتاج الأطعمة واحد من أهم المجالات التي صب فيها الطاهي جل خبرته ومهارته التجميلية، وعمد إلى توظيف أنفس وأثمن لمساته في تزيين عناصرها التصنيعية لإظهار منتجها بأبهى حلية بحيث تتواءم مع المنزلة الاعتبارية لهذه المنظمة الفندقية، وللأطباق التخصصية في فن الطهي أهمية كبرى لا سيما للمتدقين، فالمكونات المادية للطعام لا تكفي وحدها في اخراج فن الطاهي مالم يتمكن من اتباع أسلوب خاص يجمع بين المكونات المستعملة وكذلك طريقة التقديم ولون الطبق وضب الكميات، كلها



أمور تلعب دوراً هاماً في القابلية على تناول الطعام، ويمكن ان نتناول أنواع الزينة المرافقة مع الأطعمة وعلى النحو الآتي :

## ١. الأطباق:

تعتمد وحدات إنتاج قسم المطبخ كافة خبراتها في أعداد أجمل الأطباق للضيوف وعلى أكمل وجه سواء كانت الاطباق رئيسية أو أطباق مرافقة ويكون اختيار هذا التزيين أساساً حسب تأثيره الجمالي على المتذوق وإعطاء نكهة إضافية للطبق حسب قياسات معينة يختارها الطاهي وفق خبراته الفنية وسيتم معرفة أنواع التزيين واستخداماته من خلال الشكل (٢).



تزيين الأطعمة بالفواكه.



تزيين الأطعمة بالمكسرات.



تزيين الأطعمة بالخضراوات الورقية الخضراء.



تزيين الأطعمة بالصلصات.



تزيين الأطعمة بالأعشاب العطرية.



تزيين الأطعمة بالخضار الموسمية.

شكل رقم (٢)

أ- **التزيين عن طريق الفاكهة:** تتميز الفاكهة عادة بأنها حلوة أو حامضة الطعم وتحتوي على نسبة عالية من المياه، وتحتوي على سكريات بسيطة، وتعد الفاكهة هي من المواد الغذائية المفضلة بالنسبة للكثير ولا يستطيع أي إنسان الاستغناء عن النبات والفواكه سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة، ولكن في حالة تقديمها بالطريقة العادية فقد لا يقبل أحد على تناولها، لذلك يمكن التجديد في شكل أطباق الفاكهة،

كما يمكن عمل أشكال مختلفة منها في أطباق الحلوى أيضا، وذلك عن طريق تزيينها بأكثر من طريقة وحسب ابداعات الطاهي وأمكانياته في صنع الديكورات، وتناول الفاكهة يؤدي إلى إبطاء عملية الهضم والإمتصاص عند تناولها مباشرة بعد الطعام إذ تحتوي الفواكه على فيتامينات وعناصر مهمة.

### **ب- تزيين الطعام بالمكسرات :**

يمكن استخدام البعض من أنواع المكسرات في تزيين مختلف أطباق الطعام ولكن بالأخص الكاجو هو من أفضل أنواع المكسرات التي يمكن أن يتم تزيين بها أطباق الأرز، حيث يمكن نثر مجموعة من الكاجو على وجه طبق الأرز، ويمكن استخدام البعض من أنواع المكسرات الأخرى عن طريق طحنها وعمل بها إطارات للأطباق، كما يمكن تزيين أطباق الحلوى أيضا تضيف شكل مميز وشهي للأطباق، ويفضل تزيين البعض من الاطباق بالمكسرات، بغية تحرير القيمة الغذائية كما وأن المكسرات تساهم في حركة الأمعاء، والشعور بالشبع، وتعمل على الوقاية من أمراض القلب والأوعية الدموية، وترفع مستوى الكوليسترول الجيد ويخفض الكوليسترول السيء، وتوازن مستوى السكر في الدم، وتساعد على إخراج السموم من الجسم.

### **ت- تزيين الطعام بالخضراوات الورقية**

يعد التزيين الطعام بالخضراوات من أقدم أنواع التزيين، وتختلف طريقة التزيين بالخضراوات بحسب الأذواق وبحسب الموسم والخضراوات المتوفرة في البلد ، حيث يهتم الكثير من الناس بتقديم الطعام بعد القيام بالتزيين، ذلك لأن تزيين الطعام يضيف عليه طابعا مميزا يجعله شهيا، ومن أبرز أنواع الخضراوات الورقية التي تزين بها الأطباق: ورق النعناع والكرفس والريحان والشبت والجرجير وغيره حيث أن اللون الأخضر الطبيعي يضيف لمسة خاصة على أي طبق و يعطي إحساس بالطعام الطازج و يمكن وضعه على الطعام مباشرة.

### **ث- تزيين الطعام بالصلصات:**

تعد الصلصات من ضمن مكونات الأطعمة بالمطبخ الحار، كما ويذكر بانها من ضمن الأطباق الجانبية ذات الأهمية في العديد من الوجبات الغذائية: كالدجاج واللحم والسمك إضافة إلى السلطات وأطباق الأرز فهذه الصلصات تتكون من الخضراوات أو الطماطم أو الفلفل الحار وهناك مجموعة كبيرة من الصلصات التي يمكن تزيين الاطباق بها وقد تكون حارة أو باردة وحسب نكهاتها واستخداماتها أو نوع الطبق سواء كان طبق أساس أو أطباق مرافقة لإعطاء شكل أفضل ولمسات فنية للأطباق المقدمة من قبل الطاهي.

### **ج-تزيين الأطعمة بالأعشاب العطرية .**

إن الأعشاب العطرية تعطي لمسة رائعة للمأكولات وخاصة الأطباق الأساس مما تضيفه من روائح عطرية ومذاق جيد وهناك عدة أنواع من الأعشاب وأهمها الزعتر الذي يضاف على أطباق اللحوم

والدجاج والأسماك ويمكن إضافته على المعجنات وصلصات البتزا وعلى السلطات وهناك أيضاً اكليل الجبل والنعناع.

### ح- تزيين الطعام بالخضروات الموسمية :

تعتبر الخضروات الموسمية من أفضل أنواع المواد الغذائية لأن إستهلاكها يضمن الحصول على أفضل الخصائص ، الحسية النكهة ، الرائحة ، والملس، بالإضافة إلى قيمتها الغذائية حيث تحتوي على الفيتامينات ، والمعادن ، والماء ، ومضادات الأكسدة ، والكربوهيدرات والمغذيات الأساسية الأخرى، ويمكن إستخدام الخضروات أيضاً في تزيين الأطباق، وذلك يكون عن طريق تقطيع حبات الجزر إلى شرائح طولية واستخدامها مع شرائح الخيار ويتم دمجها مع بعضهما البعض بشكل متناسق وسوف نحصل على خليط من اللونين معا، كما يمكن وضع الجزر في القليل من الماء المغلي حتى يصبح لين بعض الشيء، ويتم استخدام شريحة طولية في لفها حتى تصبح شبيهة بشكل الورد، ويمكن وضع قطعة من الطماطم في المنتصف أو واحدة من حبات الزيتون.

• يمكن استخدام البازلاء في تزيين الأطباق أيضاً، حيث يمكن عملها كأشكال عيون، كما يمكن أن يتم رشها بشكل عشوائي، وبالأخص على أطباق الأرز، كما يمكن عمل بها أشكال مختلفة على حسب لمساتك الفنية.

• أيضاً من الخضروات التي يمكن عملها في أكثر من استخدام هو الطماطم، حيث يمكن عمل بها أكثر من شكل، حيث يمكن خلي ثمار الطماطم الكبيرة الحجم، ويتم وضع قطع اللحوم الصغيرة بداخلها، كما يمكن قلب تلك القطعة المخلية لعمل أشكال ورود وفروع أيضاً، ويمكن تشقيقتها بالسكين في عمل أشكال مختلفة.

• يمكن إستخدام الليمون أيضاً عن طريق تقطيعه إلى شرائح أو عمل منه أشكال ورود والليمون من المكونات المناسبة لجميع الأطباق، وذلك بسبب طعمه الحمضي، ويمكن عمل به أكثر من شكل مختلف.

• يستخدم الخيار أيضاً في تزيين الأطباق، وذلك عن طريق بشره إلى قطع صغيرة، ويمكن إدخال الكثير من الخضروات الأخرى مع الخيار في طبق واحد، ويمكن استخدام شرائح الخيار الطولية في أشكال مختلفة للأطعمة.

ويتضح أن هنالك العديد من المواد الغذائية التي يمكن للطاهي إستخدامها في تجميل الأطباق، بعد إضافة لمساته الفنية وبإستخدام البعض من الأدوات ونذكر منها:

• سكاكين الحفر وتستخدم لحفر الخضار والفواكه.

قوالب الخضروات الجاهزة.

• شفرات قشط الفواكه.

• مطحنة المكسرات.

• سكاكين لتقشير الخضراوات والفواكه.

• قطاعات بسكويت مختلفة الاحجام.

• مغرفة لتكوين الفاكهة.

• شفرات مختلفة لتعطي اشكال متعددة للخضار.

## ٢. تزيين البوفيه Beauvis

يعد البوفيه المفتوح ضمن أهم قواعد الإتيكيت التجميلية التي يجب أن يجيدها كل طاهي يعمل بالفنادق والمطاعم المصنفة، وأن أغلب الفنادق العالمية تجيد قواعد التعامل مع البوفيه في الأماكن الرسمية والمناسبات وغيرها، مما يؤدي إلى ظهورهم بمظهر مميز، البوفيه المفتوح من الأشياء التي توجد في المناسبات الخاصة كالحفلات والمؤتمرات، لذا يتطلب من الطهاة التطبع بقواعد التزيين الخاصة بتنظيم الطعام، أن إعداد الموائد تعتبر من الطرق التي انتشر إستعمالها في كثير من المواقع السياحية والفندقية وخاصة عند وجود عدد كبير من المدعوين، وعدم وجود مكان كافي لإستيعابهم ويقدم الطعام في أطباق كبيرة ويوضع على بوفيه أو مائدة أو اي سطح يسهل الوصول اليه ويوجد فيه أنواع عديدة من الأصناف وتفضل الأصناف التي تقدم باردة، ويوضع إلى جانب البوفيه أطباق وفوط مرتبة بشكل جميل وقد تستعمل الطاولات وترتب حسب المناسبة ويعمل الطهاة على ترتيب الاكلات المقدمة وتقديمها بأشكال جميلة وجذابة، وهذا نوع من التجميل يتميز ببعض النقاط نتناولها على النحو الآتي:

• أقل تكلفة.

• يمكن تعزيز الموجودات .

• أقل مجهود.

• يخدم عدد كبير من الضيوف في وقت واحد.

• يبرز ابداع الطاهي.

• قابل للتنوع .

• يعطي فرصة أفضل للضيف في إختيار الاطعمة.

ويمكن في تجميل مفردات البوفيه بالإستعانة بثمار وحببات الفاكهة الصغيرة منها والكبيرة والخضروات والمكسرات وعلب العسل، والورود التي تحمل نفس ألوان هذه الثمار، إضافة إلى ورود باللون الأحمر الداكن والأصفر، لتزيين بوفيه.



صورة رقم (١) توضح تزيين طاولة البوفيه

وينظر للبوفيه بانه مجموعة من الإجراءات والتنظيمات والأساليب المتبعة في قواعد تزيين الطعام وتجميلها بحسب الأنظمة والأعراف والتقاليد الواجب مراعاتها والتقيد بها في المناسبات الرسمية التي تقام خلالها الإستقبال والزيارات والحفلات والآداب في داخل البلاد أو في العلاقات الدولية. ويتوقف ترتيب تقديم نوعيات الطعام المختلفة تبعاً لنوع المأكولات الموجودة في قائمة الطعام ، وطبقاً لذلك فإننا نجد أن أول ما يقدم هو نوعيات الشوربة الساخنة المختلفة و خاصة في الشتاء ثم النشويات من الأرز أو المكرونة ثم الطبق الرئيس المحتوي على اللحوم و بعض من الخضروات بجواره – أو يقدم طبق اللحوم مستقلاً أما إذا ضمت الوجبة نوعيات من الأسماك مع اللحوم فإنها تقدم أولاً مع بعض من أنواع السلطة والمقبلات المقدمة ثم يتبعها طبق اللحوم. ويقدم في آخر الوجبة نوع الحلوى المرغوب و بعض أصناف من الفواكه الشائع انتشارها في الموسم، و في حالة البوفيهات المفتوحة أي عند تقديم الطعام المفتوح ، فإن مثل هذه النوعيات من المأكولات يتم ترتيبها من اليمين إلى اليسار وبحيث يستطيع الزبون أخذ الكميات المطلوبة دون الحاجة إلى الرجوع مرة اخرى.

أما عن تجميل بوفيه الحلويات فيكون المكون الأساسي فيها السكر بكافة أنواعه بما في ذلك العسل والمكسرات والكاكو ، والحلوى ليست هي المصدر الوحيد للسكريات أو السكر ، وإنما مختلف الأطعمة التي يتناولها الإنسان تحتوي على هذه المادة الغذائية مثل الفاكهة والحبوب والعصائر والمشروبات الغازية. تتكون الحلويات بشكل أساسي من السكر ، بالإضافة إلى بعض العناصر الأخرى حسب نوعية

الحلوى مثل المواد الدهنية والمواد الملونة والنكهات الصناعية التي تضاف إليها تنسيق بوفيه الحلويات : إن تنسيق بوفيه الحلويات يحتاج إلى مهارة تامة في الترتيب فعندما تكون الأطباق المتوفرة لدينا مختلفة الإرتفاع نقوم بترتيب الأطباق حسب الإرتفاع فالأطباق المرتفعة توضع في الصف الأخير من البوفيه والأطباق المنخفضة الإرتفاع توضع في مقدمة البوفيه حتى لا تعيق الأيدي من سهولة الوصول ، اما الأطباق ذات الصوصات السائلة مثل ( الشوكولاتة ) والتي قد تعمل على اتساخ الأيدي توضع في الصف الأخير للبوفيهات.

ويتطلب الأهتمام بتنسيق ألوان الحلويات التي بالأطباق ،فمثلا أن تفصل بين الألوان المتشابهة حتى يروق النظر إليها يجب الأخذ بالاعتبار جمال المظهر العام لتنسيق البوفيه وتجميل الأطباق وإخراجها في أجمل شكل مع الأهتمام بنظافة مفارش البوفيه ، وكذلك الأهتمام بخلفية البوفيه بأن يكون منظراً جميلاً إما بلوحة ملقعة على الجدار ذات منظر جميل ، أو بنافذة تعكس منظراً من الخارج الملابس توضع في الصف الأخير للبوفيهات.

أما الخبز المقدم ضمن البوفيه فيعتبر الغذاء الأساسي ، والخبز دائما يتكون من طحين (القمح أو الذرة أو الشعير) والماء، والملح و الخميرة غالباً، وقد يحتوي الخبز أيضا على بعض السكر والفواكه والتوابل (مثل الزبيب و اليقطين والموز)، والخضروات (مثل البصل)، والمكسرات. هناك طرق كثيرة لإعداد الخبز تختلف من مجتمع إلى آخر، في أجزاء كثيرة من العالم يصنع الناس الخبز بالطريقة اليدوية تماما كما كان يصنع الخبازون القدامى، أما في الدول الصناعية ، فإن معظم عمليات صنع الخبز في المخابز التجارية تتم بواسطة الآلات، ويفضل التنوع في إختيار أشكال الخبز وطريقة ترتيبها فهناك ،خبز أبيض ، خبز أسمر ،خبز نخالة ، خبز فرنسي. وترتيب كل نوع في سلة خاصة به حتى يسهل إختياره .مع وضع مفارش في قاعدة كل سلة من أجل تزيين سلة الخبز ولتقديم الخبز بطريقة جديدة نوعاً ما نضعه في داخل صندوق من (الخشب) .

### ٣. العوامل المؤثرة على اختيار طرق تجميل الاطعمة:

- مناسبة الخاصة في تقديم الطعام، فالأطعمة الساخنة تحتاج إلى ديكورات ساخنة والباردة كذلك.
- نوعية المادة الغذائية المقدمة فاللحوم عامة تستخدم فيها الخضار والسلطات تحتاج إلى مكملات اخرى مثل المخللات والخبز والجبن
- التجميل للحفلات والمناسبات الخاصة.
- نوع الوجبة التي سيقدم فيها الصنف من الطعام فالتقديم لوجبة الافطار يكون بسيط وزاهي الالوان واما الغذاء والعشاء يحتاج مجهود اكبر في اختيار الديكورات .

تعد خدمة الأطعمة محور ارتكاز لمنظمات الضيافة، ويعتمد على العديد من السلوكيات اثناء تقديم الخدمة للسائح، كما ويعد أداء هذا القسم عاملاً من عوامل جذب السياح لكونه يقدم خدمات مكملية لخدمة الإيواء، ويشتمل على إمداد السياح بمختلف خدمات الطعام، وإن فروع قسم الأطعمة تستند الى قواعد إدارة المراسم والاتيكييت المطبقة عالمياً، من حيث تنظيم التقنيات وجماليات المكان وتكنولوجيا الخدمة، وقد صنفت طرائق خدمة الأطعمة وتقديمها عالمياً إلى أربعة أصناف أساسية، ولكل صنف من أصناف الخدمة قواعد سلوكية خاصة والجدول (١) يوضح هذه الطرق.

## جدول (١)

## طرق تقديم الاطعمة

صنف الخدمة	قواعد تطبيقها
الانكليزية	يتطلب وقوف المضيف على الجانب الأيسر للضيف و يكون حاملاً بيده ليسرى (جاط الطعام بحسب الصنف والنوع ) ويحمل المضيف بيده اليمنى أدوات الغرف والتقديم، ومن ثم يضع كمية معينة في طبق المخصص والموضوع إمام الضيف، وعلية إن يسأل الضيف إن كان يرغب في كميات إضافية أم لا.
الفرنسية	يتطلب من المضيف إن يضع يده وراء ظهره، ويقف بالجهة ليسرى للضيف ،ويقدم (جاط الطعام بحسب الصنف والنوع ) ويترك الاختيار للضيف لكي يختار ما يفضل الضيف من أصناف الطعام المقدمة .
الروسية	قوام هذه الطريقة هو الاختيار، اذ تعرض الأطعمة على مائدة متنقلة (عربية الخدمة)، ومن ثم تمر إمام الضيوف(المدعوين) تحت إشراف صاحب الشرف (الداعي للضيوف)، وبعد ذلك يختار الضيف الأطعمة المعروضة و التي يفضلها، ويتم غرفها في طبق ويتم تجميلها وتقديمها له من جهة اليمين .
الأمريكية	يأتي الطبق مغروف (جاهز من المطبخ) ويقوم المضيف بالخدمة، من خلال وضع الإطباق من الناحية اليمنى للضيف .

ويتضح إن لكل طريقة من الطرائق المذكورة اتيكييت وتقنيات محددة، بالإضافة إلى ذلك يتطلب توفير أجواء تنسجم مع طبيعة الخدمة المقدمة، وعلى سبيل المثال الخدمة الفرنسية، فتطبيقها يتطلب تأنيث المطعم بمعدات وعربات التقطيع والتوليع.

ان النظم الفعالة للرقابة على الاطعمة في مختلف وحدات إنتاج الأطعمة هي أمر ضروري لحماية صحة المستهلكين لخدمة الطعام وضمان سلامتهم، وهذه النظم أيضاً حاسمة في تمكين الطاهي وإعداد التكاليف ضمان سلامة وجودة الأطعمة التي تدخل ضمن قوائم الطعام، قبل الخوض بأوزان الأطباق العالمية لابد من معرفه كيفية حساب تكلفه الطعام المثالية وذلك من خلال الخطوات الاتية :

- ١- جمع البيانات المطلوبة لكل وصفة من الوصفات الغذائية .
- ٢- مقارنة نسبه تكلفة الطعام المثالية بنسبة تكلفة الطعام الفعلية.
- ٣- حساب النسبة المئوية لكل وصفة غذائية لتحديد الاطباق التي تحقق ربح.

### ١- الخطوات الصحيحة لاحتساب اجمالي تكلفه كل طبق

١. إعداد قائمة بجميع المكونات الغذائية المستخدمة في إعداد الوجبات الغذائية .
  ٢. استخدام الصيغة التالية لغرض حساب كلفه كل طبق .
- المكون الغذائي على وحدات الشراء ومن ثم ضرب الناتج في عدد الوحدات المستخدمة.

#### مثال..

استخدام ٢ بيضة في تحضير طبق بينما يتم شراء البيض بالصناديق كل صندوق يحتوي ١٢ بيضة بسعر ٣ سنت لكل بيضة نقوم بتقسيم ٣ على ١٢ لإيجاد سعر البيض المستخدم بالطبق .

$$١٢/٣ = ٠.٢٥ \text{ ومن ثم } ٠.٢٥ \times ٢ = ٠.٥٠$$

وتستخدم هذه المعادلة لكل مكون غذائي ثم نجمع تكلفة جميع المكونات في الطبق وهكذا نحصل على تكلفة الطعام لكل طبق.

### ٢- أسماء وأوزان قطع اللحوم المستخدمة في الأطباق العالمية.

تهم المواقع السياحية والفندقية اهتماماً كبيراً بتعزيز النظم الغذائية التي تستند إلى المبادئ والخطوط التوجيهية العلمية، والتي تتناول جميع الاطعمة المتداولة حول العالم، سعيها إلى تحسين سلامة الأغذية وجودتها ورفع مستوى التغذية، ولكن هذا الأمر يتطلب مستوى عالياً من الالتزام بالقياسات ويمكن لنا ان نعرض البعض من الاوزان المتعلقة بالوجبات الغذائية من خلال الجدول رقم (٢).



الوزن	الوصفة الغذائية	ت
تقطع شرحات من ١٠٠ الى ١٢٠ غم	الاسكالوب	١
تقطع شرحات بوزن ٧٠ الى ٨٠ غم	بوبيان	٢
تقطع شرحات بوزن ٥٠ الى ٦٠ غم	بيكاتا	٣
تقطع مكعبات اللحم بوزن ٥٠ الى ٦٠ غم	كولاش هنكاري	٤
تقطع شرحات بوزن ١٤٠ الى ١٥٠ غم	كرينادان	٥
تقطع شرحات بوزن ١٣٠ الى ١٤٠ غم	ميدايون ستيك	٦
تقطع شرحات بوزن ١٥٠ الى ١٧٥ غم	روز بيف	٧
قطع لحم بوزن ١٥٠ الى ١٧٥ غم	الانتركول	٨
شرحات بوزن ٧٠ الى ٨٠ غم	فيليه منيون	٩
قطع لحم بوزن ٢٠٠ الى ٢٥٠ غم	شاتوبريان	١٠
وزن قطعه كامله ٥٠٠ غم	شاتو بريان دبل	١١
قطع لحم بوزن ١٤٠ الى ١٥٠ غم	ستيك تورينيدو	١٢

## اسئلة الفصل

س ١: وضح أنواع الزينة المرافقة مع الأطعمة.

س ٢: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (X) امام العبارة الخطأ، وضح الخطأ ان وجد:

١.ستيك تورينيدو : تكون قطع لحم بوزن ١٤٠ الى ١٥٠ غم.

٢.شاتوبريان: تكون وزن قطعه كامله ٥٠٠ غم.

٣.استخدام الصيغة التالية لغرض حساب كلفه كل طبق تعد الخطوات الصحيحة لاحتساب اجمالي تكلفه كل طبق.

٤. في الخدمة الروسية يأتي الطبق مغروف (جاهز من المطبخ) ويقوم المضيف بالخدمة، من خلال وضع الإطباق من الناحية اليمنى للضيف .

٥.المناسبات الخاصة في تقديم الطعام تعد العوامل المؤثرة على اختيار طرق تجميل الأطعمة.

س ٣: عدد انواع طرق سكب الأطعمة وتقديمها مع الشرح المختصر.

س ٤: ماهي الادوات المستخدمة في تجميل الاطباق .

س ٥: وضح من خلال الشرح عملية تزيين الطعام بالخضروات الموسمية.

س ٧: أملئ الفراغات التالية :

١..... يتطلب من المضيف إن يضع يده وراء ظهره، ويقف بالجهة

ليسرى للضيف ،ويقدم (جاط الطعام بحسب الصنف والنوع ) ويترك الاختيار للضيف لكي يختار ما يفضل الضيف من أصناف الطعام المقدمة .

٢..... من افضل انواع المواد الغذائية لان استهلاكها يضمن

الحصول على أفضل الخصائص ، الحسية النكهة ، الرائحة ، والملمس، بالإضافة الى قيمتها الغذائية حيث تحتوي على الفيتامينات.

٣.يعد قسم ..... واحد من أهم المجالات التي صب فيها الطاهي جل خبرته

ومهارته التجميلية، وعمد إلى توظيف أنفس وأئمن لمساته في تزيين عناصرها التصنيعية لإظهاره منتجة بأبهى حلية.

٤.....يكون تقطع شرحات بوزن ١٣٠ الى ١٤٠ غم.

٥.الاسكالوب تقطع شرحات من ..... غم.

## الفصل الثالث

### تصميم لوائح الطعام وكتابتها

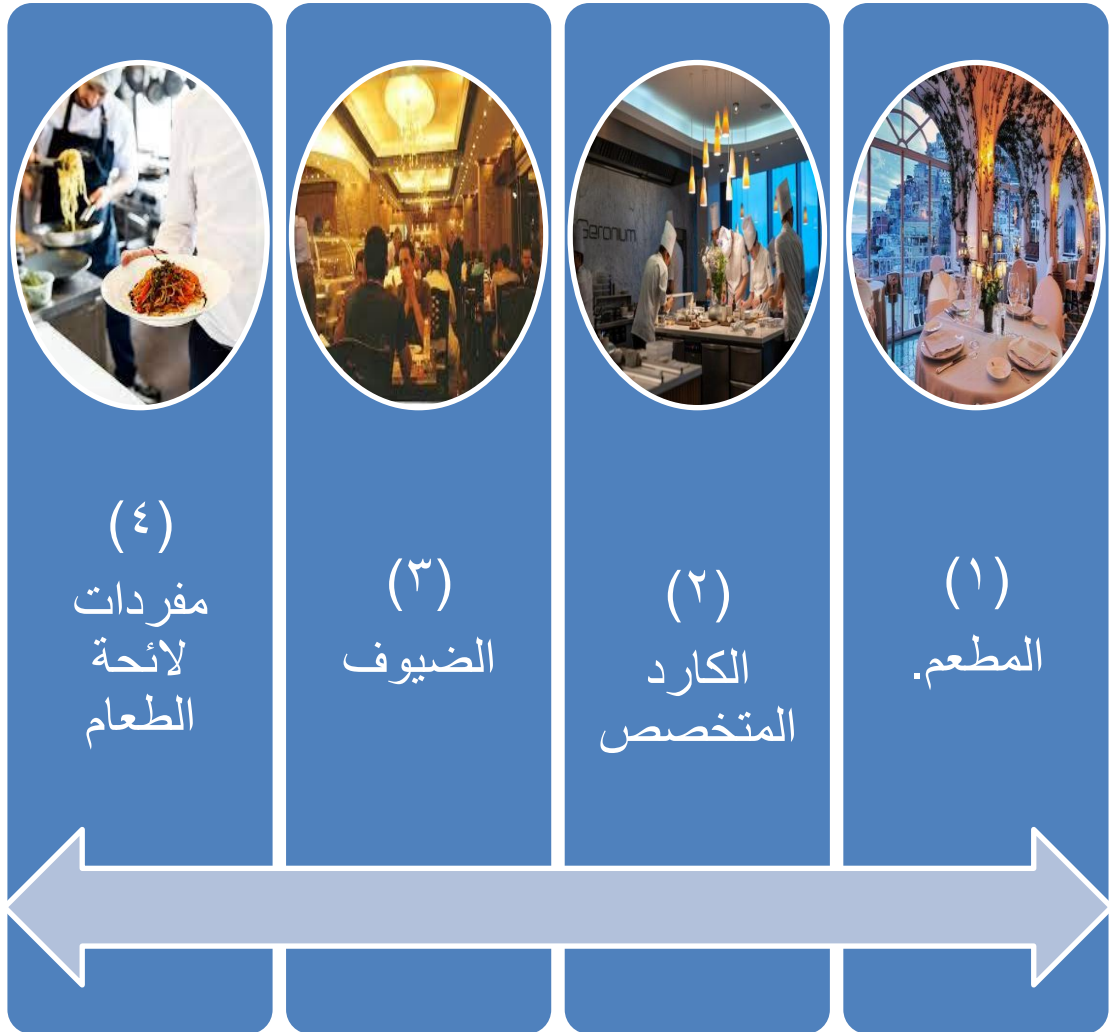
أصبح من المهم إرساء قواعد كتابة لوائح الطعام لدى كل شخص يريد إضافة قيمة مهنية للمطاعم من خلال ما يكتبه وما يتوصل إليه من معلومات تخص ثقافة الطعام، وقد وفرت تكنولوجيا المعلومات والاتصال تفاصيل الوصفات الغذائية كافة، مما سهل ذلك عملية تصميم لوائح الطعام وكتابتها. وتصميم لوائح الطعام تعتبر إحدى استراتيجيات التعلم لفنون الطهي والتي تهدف إلى تنمية مهارات الطلبة المتخصصين في قسم إنتاج الأطعمة، لأن كتابة لوائح الطعام هي وسيلة للتعبير عن المحتوى الفني للوصفة الغذائية، وفي ظل تطور قسم إنتاج الأطعمة أتاح للجميع حرية اختيار المحتوى للوائح الطعام مع التركيز على المعايير الأساسية، باعتبارها أحد أنواع الفنون الذوقية، حيث يتم استثمار بعض عناصر المواد الغذائية في إعداد الوصفات المتكاملة، والتي تعبر عن مدى امكانية الطاهي الفنية والجمالية، والمتمثلة بالشكل واللون والكتلة، مع التركيز على عدد من العناصر الأخرى، من أجل تحقيق الأهداف التي يطمح إليها الطاهي في التصميم.

#### الترتيب المهني للوائح الطعام

١-٣

تعتبر قوائم الطعام من الوسائل التسويقية التي تسهل عملية الاختيار والتفضل أمام الضيف المرتاد للمطاعم المصنفة سياحياً، ويعتقد البعض إن قوائم الطعام لا تعدو أن تكون مجرد تجميع لأصناف من الطعام، في حين أنها على خلاف ذلك تماماً فهي مسألة علمية وجمالية، وقضية ذوقية تساهم في كيفية اختيار وصفات الطعام، وترتكز لوائح الطعام على قواعد أساسية ومدروسة و محددة ومنسجمة، ذلك لأن قوائم الطعام التي تعد إعداداً فنياً صحيحاً هي أساس لنجاح العمل في جميع المطاعم. ومن الناحية التطور التاريخي فقد اخذت فكرة قائمة الطعام من خلال تجربة الحفلة التي أقامها الدوق (هنري) والذي تم من خلاله إعداد لائحة بأنواع الأطعمة التي سيقدمها حيث اثار نوع من التشوق والاستمتاع لدى الضيوف لما سيقدم من الأطعمة التي سيتناولها الضيوف المدعويين. وخلال السنوات الماضية دخلت قوائم الطعام كفن مستقل من فنون صناعة الضيافة ووضع لها متخصصون قواعد وأساليب متنوعة وذلك نتيجة للدراسات الميدانية والممارسة خلال عشرات السنوات الماضية.

توصف لائحة الطعام بأنها عبارة عن قوائم تحتوي على أصناف الطعام والتي تقوم المطاعم بتقديمها للضيوف بمختلف أذواقهم وجنسياتهم. لكي تتم عملية البيع بشكل منتظم لابد من التركيز على توفر العناصر الأساسية الخاصة بتطبيق شروط لوائح الطعام، والشكل (٣) يوضح العناصر الأساسية الخاصة بتطبيق شروط لوائح الطعام.

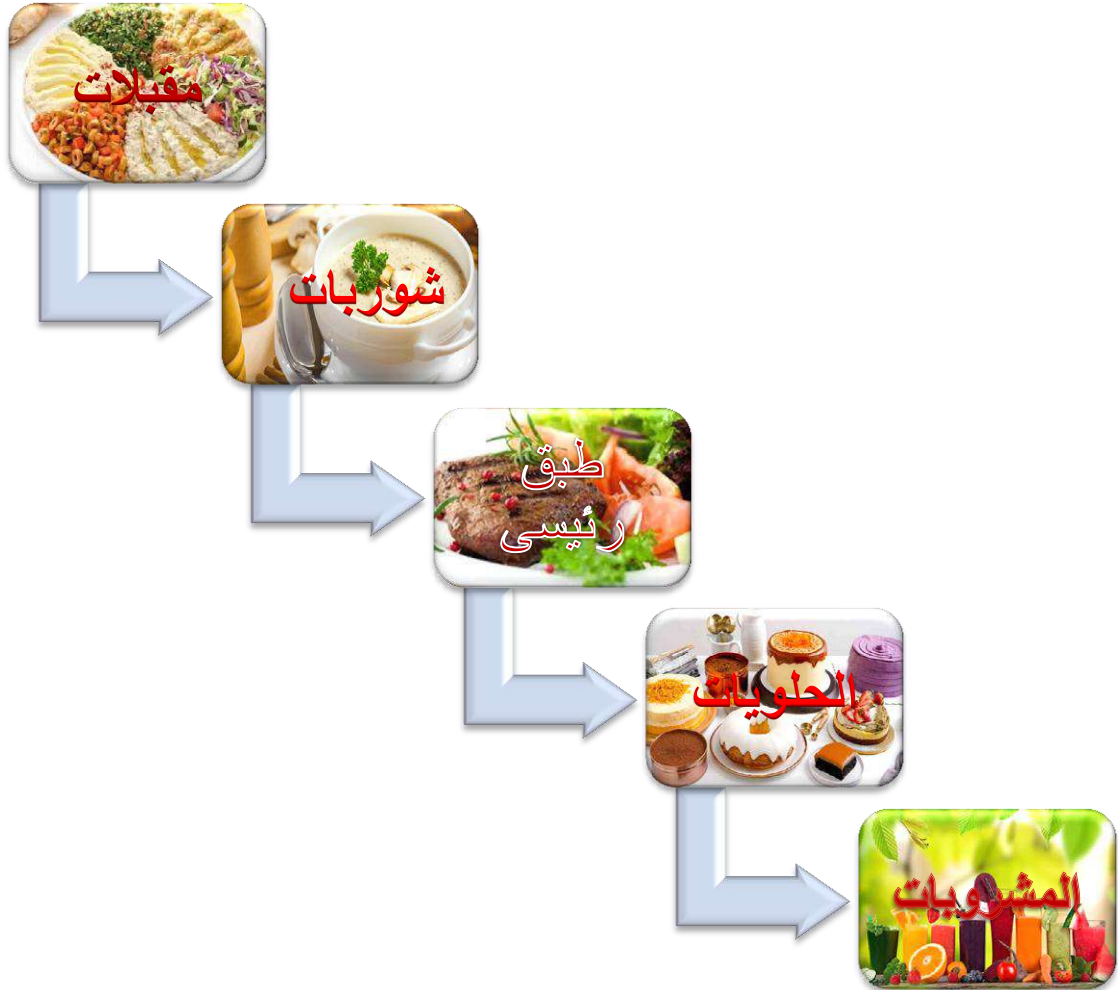


الشكل (٣)

العناصر الأساسية الخاصة بتطبيق شروط لوائح الطعام

يتضح من خلال الشكل (٣) إن العناصر الأساسية الخاصة بتطبيق لائحة يجب أن تكون متداخلة والواحدة تكمل الأخرى، حيث أن المطعم يعتبر المكان الخاص لممارسة عملية تقديم الخدمات، مع توفر كادر متخصص يقوم بعملية تقديم الخدمة على وفق قواعد إدارة المراسم والاتيكييت، مع التركيز على توفير كافة مفردات لائحة الطعام المقدمة للضيوف.

أما بخصوص الترتيب المهني للوائح الطعام المقدمة من قبل المطاعم المصنفة عالمياً، فلا بد أن تكون متنوعة ومناسبة لجميع الأذواق، ويجب أيضاً مراعاة وجود الأغذية الصحية ذات السرعات الحرارية القليلة لمن هم مهتمين بالحماية الغذائية والأطعمة الصحية، والشكل رقم (٤) يوضح الترتيب المهني للوائح الطعام.



الشكل (٤)

من خلال الشكل يتضح أن الترتيب المهني للوائح الطعام مشتق من ضمن العادات الغذائية السليمة وأولويات المواد الغذائية من حيث التذوق والقيمة الغذائية والثقافات .

وبعد استعراض الترتيب المهني للوائح الطعام يمكن لنا تناولها بشكل مفصل وعلى النحو الآتي:

تقدم في بداية لوائح الطعام لإعطاء الشهية والطعم المميز للمتذوق، سواء كانت المقبلات باردة أو ساخنة ومنها ما يعرض أمام الضيف لإختيار ما يشتهي ومنها ما يقدم إليه فوراً عند الطلب، وتتميز بطريقة تحضيرها، وتتنوع اسماء المقبلات بحسب ثقافة شهرة الطبق المقدم ان كان نابع من بلد شرقي أو غربي ولكل صنف مواد خاصة، وسوف نوضح ذلك من خلال الفصل الرابع .

وتصنف إلى صنفين رئيسيين :

أ- المقبلات الباردة :

- الشرقية .
- الغربية .

ب- المقبلات الساخنة :

- الشرقية .
- الغربية .

من حيث الترتيب المهني للوائح الطعام تقدم الشوربات بعد المقبلات في وجبة الغداء، وتعتبر الشوربات من الوصفات الغذائية المهمة، وخاصةً في فصل الشتاء، فهي تُعطي جسم الإنسان الطّاقة، والدفء، ومهما اختلفت أصناف الشوربات فمن الضروري أن تكون سهلة التّحضير، وسريعة النضج، ولذيذة المذاق، أي أن تحضير الشوربة لا يجب أن يتطلّب مهارات عالية، أو تقنيات معقدة، وهناك العديد من أصناف الشوربات، ولكل منها ما يميّزها عن الأخرى، سواء بطريقة تحضيرها أو مكوناتها، او طريقة تقديمها، وثقافة تناول الحساء متداولة منذ بزوغ الحضارات الانسانية القديمة، فالتغير في الأنظمة المعرفية والثقافات الإنسانية أنتج لنا العديد من العادات والتقاليد الغذائية في كيفية تحضير وإنتاج الشوربات، وطرق تقديمها على وفق قواعد إدارة المراسم والاتيكييت، ويمكن لنا أن نعطي مثلاً عن بعض الشوربات من خلال الشكل (٥).



- تجهز كثيفة إما من خلال إضافة موادّ تُساعد في ذلك، أو من خلال تبخير السائل، مع إضافة الكريمة الطازجة التي تمنح الشوربة قواماً مُميّزاً.



- تحضير من خلال طهي الخضار النشويّة، والبقوليات في المرق أو الحساء الرائق، وثمّ هرس الشوربة الناتجة مع مكوناتها.



- طريق تحضيرها يتضمّن طهي الموادّ المُنكّهة للشوربة في سائلٍ ما على النار لمُدّة مُعيّنة من الوقت.

### الشكل (٥) أنواع الشوربات

لقد أسهم ظهور المنظمات السياحية والفندقية إسهاماً مباشراً في إرساء قواعد الاتيكيت في هذا العصر، من خلال المدونات العالمية والثقافات والعادات الغذائية والتي تساهم في تقديم شوربات تنسجم مع متطلبات كافة الأذواق .

## الطبق الأساس Main Courses

٣

هو الطبق المميز في أي وجبة غذائية ويتكون من عدة أطباق وعادة ما يكون الطبق الرئيسي من أكثر الأطباق المشبعة والشهية كما أنه الطبق الأكثر غنى بالبروتينات والأهم على القائمة ، ويختلف باختلاف المكونات التي تدخل في تحضيرها وطرق عملها وذوق الطاهي المعد للوجبة الغذائية ، وتعد اللحوم، والدجاج والطيور والأسماك من المكونات الرئيسية في هذه الأطباق، ويقع بالمرتبة الثالثة ضمن الترتيب المهني للوائح الطعام، أي بعد المقبلات والشوربات.

## الحلويات Desserts

٤

تقدم الحلوى بعد تناول طبق الأساس، ولها قواعد خاصة في التقديم ، ومنها ما يقدم بارد أو ساخن، إن أغلب الضيوف يفضلون تناول الحلويات بعد الوجبات الغذائية، لتمتعها بالمذاق الشهي. تتميز المناسبات الاجتماعية المختلفة بتقديم الحلوى وتوجد منها أنواع عديدة ومتنوعة وتختلف أصنافها من بلد إلى آخر ويدخل في مكوناتها الأساسية السكر كمصدر للكربوهيدرات ويتم صنع الحلويات بابتكار وإبداع ويكون كل صنف مختلف عن الآخر سواء في المقادير أو في طريقة التحضير وأيضا في النكهة والطعم، كما يوجد فرع متخصص في قسم إنتاج الأطعمة بفنادق الدرجة الممتازة والاولى يقوم بإنتاج وتجهيز الحلويات ، ويشرف على هذا الفرع رئيس قسم المطبخ .

ومن أنواع الحلويات :

### أ - الحلويات الشرقية مثل:

- البقلاوة.
- الكنافة .
- بلح الشام.
- قطايف.

### ب- الحلويات الغربية مثل:

- جيز كيك.
- دونات.
- ترايفل.
- كريم كرامل.



للفاكهة أهمية كبيرة في حياة الإنسان، ودخوله في شتى الجوانب الذوقية لهم، فلم تكن الفاكهة للأكل فقط كما يتصور الجميع، وإنما دخلت في العديد من الجوانب الحياتية اليومية، منها الصناعات الغذائية والاستعمالات الطبية وفي الزينة، وتعد الفواكه من أهم الأطباق التي تقدم للضيوف من ضمن لوائح الطعام والمناسبات المختلفة، بشرط تقدم بعد الحلويات.

الفاكهة تبعث الشعور بالانتعاش خاصة في فصل الصيف، ويشار إلى أن هناك فواكه صيفية، مثل: الفراولة، والعنب، والبطيخ، وفواكه شتوية، مثل: الحمضيات، ودائماً ما يبرز الطهاة مهاراتهم في فن إعداد الفواكه من تزيين وتجميل وتقطيع .

تمتاز المطاعم ذات التصنيف بتقديم المشروبات والعصائر ضمن لوائح الطعام، والعصير الطازج تكون طريقة تحضيره سهلة، ويحتوي على البعض من العناصر الغذائية الضرورية التي قد تجد صعوبة في الحصول عليها بطريقة أخرى، كما وتقدم المشروبات الساخنة مع لوائح الطعام ومنها : الحليب والقهوة والشاي والشكولاتة الساخنة الخ..، وكذلك تقدم المشروبات الباردة المصنعة ومنها :مياه الغازية والعصائر بأنواعها والمشروبات الغازية ومشروبات الطاقة الخ...

تعد قائمة الطعام هي المرأة الحقيقية التي يعتمد عليها رئيس الطهاة لتحقيق أهدافه في نجاح الصفات الغذائية المقدمة للضيوف، ومما ينعكس ذلك على تحقيق رضا الضيوف والفوز بالميزة التنافسية المستدامة، ويتطلب على المطاعم المصنفة سياحياً اتباع الشروط المهنية الواجب توفرها في تركيب لوائح الطعام والتي سيتم ذكرها على النحو الآتي:

- أ- تنوع الايدي العاملة من المتخصصين في إنتاج الأطعمة العالمية.
- ب- التركيز على أصناف الأطعمة الأكثر تداولاً في الأوساط العالمية.
- ت- التركيز على الأطباق المحلية الوطنية.
- ث- اعتماد الترتيب المهني للوائح الطعام.
- ج- استخدام التقنيات الطباعية الحديثة التي تحاكي نوعية الطبق المثبت بلائحة الطعام.
- ح- تقديم فكرة عامة موجزة عن الطبق.
- خ- ذكر السعر مقابل كل صنف من أصناف الطعام .
- د- التحديث المستمر، وبحسب التحليل المعرفي لبحوث السوق وتطور أذواق الضيوف.

تعتبر قوائم الطعام فن مستقل من فنون صناعة الضيافة، وقد اعد المختصون أساليب متنوعة لها لتشمل كل من (نوع القائمة وموعدها والأسعار وتصنيف أنواع الأطعمة)، كما تتضمن هذه القواعد الاهتمام بنوعية المرفق السياحي والفندقي ودرجت تصنيفه، كذلك تتنوع لوائح الطعام حسب المناسبات ونوعها: حفلات كوكتيل، مؤتمرات، دعوات خارجية، أو تتنوع على صنف الطعام وكميته ومراعاة توافق الأصناف مع بعضها البعض وأيضاً تتنوع حسب إمكانية الضيف الصحية والمادية والنفسية وطبيعة الوظيفة التي يمارسها.

أما من الناحية العلمية فإن الضيف له نمط سلوكي ملحوظ عنده طلبه على نماذج لوائح الطعام، التي غالباً ما تحقق إشباع حاجاته ورغباته أثناء التجربة السياحية، وإن أسباب تفضيل الضيف لخدمة الأطعمة دون غيرها هو يسمى بالنمط السلوكي، ويمكن التنبؤ به وتوقعه بطريقتين الأولى من خلال تثبيت الملاحظات خلال متابعة الخدمة المقدمة له، والثانية من خلال تحليل رغبات الضيف وميوله للخدمة، ومن هذا المنطلق فإن كافة الضيوف يعتبرون قائمة الطعام المقدمة لهم بمثابة الدعاية الإعلامية، وقد ابتكرت مطاعم السلاسل الفندقية العالمية الكثير من الأشكال الخاصة بقوائم الطعام : منها ما يفتح كالكتاب ومنها ذات صفحة واحدة أو صفحتين أو ثلاثة أو أكثر ومنها ما هو متوسط الحجم أو كبير الحجم أو صغير الحجم ومنها ما يفتح من النصف ومنها ما يفتح من اليمين ومنها ما يفتح من اليسار، ويمكن تناول لوائح الطعام بشكل مفصل وعلى النحو الآتي:

تعتمد المطاعم هذا الصنف من قوائم الطعام، والذي يجب ان ينسجم مع المعايير المتفق عليها دولياً وتكون متوازنة غذائياً وصحياً، يحدد قبل وصول الضيف إلى المطعم، ويمكن أن نعطي مثال عن لائحة طعام محددة لوجبة غداء وعلى النحو الآتي:



المقبلات	Apitazer
سلطة خس	<i>Lettuce Salad</i>
الشوربات	Soup
كونسوميه	<i>Clear consmme</i>
طبق الاساس	main corse
دجاج كروكيت	<i>Chicken Croquet</i>
الحلويات	Sweet
كريم كراميل	<i>cream carmel</i>

وتتصف قوائم الطعام الغير المحددة بتقديم قائمة للضيف والضيف يبدأ بالتفضيل بحسب طلبه ورغبته، ولكل من هذه الطلبات اتيكيت خاص في التقديم والخدمة، كما يتضمن هذا النوع من القوائم عدداً كبيراً من أصناف الطعام التي يستطيع المطعم توفيرها لضيوفه وحسب اختيارهم. وتقدم هذه القائمة في أثناء وجبتي الغداء والعشاء، وتمتاز هذه القائمة بخصائص تميزها عن بقية القوائم من حيث أصناف الأطعمة ، حيث تجهز عند اختيارها وطلبها من قبل الضيوف، لكي تعطي حرية الاختيار للضيوف.



المقبلات	Apitazer
كولسلو سلط	Coleslaw salad
سيزر سلط	Caesar Salad
حمص بطحينه	Hummus
بابا غنوج	baba ganoch
تبوله	Tabouleh
سلطه يونانية	Greek salad
فتوش	Fatoosh
الشوربات	Soup
شوربة الدجاج	chicken soup
شوربة الفطر	Mushroom soup
شوربة الطماطم	Tomato soup
شوربة الخضروات	Vegetable soup

طبق الاساس	<i>main corse</i>
اللحوم الغربية	
ستيك لحم بالفطر	<i>Beef steak with mushrooms</i>
اسكالوب لحم	<i>Beef escalopes</i>
غولاش هنغاري	<i>Hungarian Goulash</i>
ستراغنوف لحم	<i>Beef Stroganoff</i>
اللحوم الشرقية	
تكة لحم	<i>Lamb tika</i>
قوزي لحم	<i>Quzi lamb</i>
كباب لحم	<i>Kabab</i>
ضلوع غنم مشويه	<i>Lamb chop grill</i>
الدجاج	<i>chicken</i>
دجاج اسكالوب	<i>Chicken scallop</i>
دجاج سوبريم	<i>Chicken Supreme</i>
دجاج الاكيف	<i>Chicken Kiev</i>
دجاج كاري	<i>Chicken curry</i>
تكة دجاج	<i>chicken tikka</i>
دجاج مشوي على الفحم	<i>Grill chicken</i>
الاطعمة البحرية	Sea food
سمك بالخضراوات	<i>Veg.fish</i>
سمك فيليه مشوي بصلصه الليمون	<i>Baked Fish with Lemon Cream</i>
	<i>Sauce</i>
اسكالوب سمك	<i>Fish escalopes</i>
سمك طاجن	<i>Tajn fish</i>

العجائن	pasta
اسباغتي لحم	<i>Spaghetti Sauce with Ground Beef</i>
لازانيا لحم	<i>Beef lazania</i>
لازانيا دجاج	<i>Chicken lazania</i>
بيتزا خضار	<i>Chicken pizza</i>
بيتزا لحم	<i>Beef pizza</i>
بيتزا دجاج	<i>Pizza</i>
الحلويات	Sweet
جيز كيك	<i>Cheesecake</i>
كريم كرامل	<i>Crème caramel</i>
ترايفل بالفاكهة	<i>FRUIT TRIFLE</i>
موس شوكولا	<i>Mosse shocolah</i>
المشروبات الباردة	cold drinks
عصير برتقال	<i>orang juice</i>
عصير ليمون	<i>lemon juice</i>
عصير موز	<i>Banana juice</i>
كوكتيل فواكه	<i>Cocktail fruit juice</i>
المشروبات الساخنة	hot drinks
شاي	<i>Tea</i>
اسبريسوا	<i>Espriso</i>
كابتشينو	<i>Cappuccino</i>
كافيه لاتيه	<i>Coffee latih</i>
امريكان كوفي	<i>American coffee</i>

### لائحة طعام الحفلات Banquets

٣

هي تلك اللوائح التي تقدم بالحفلات والمآدب ، وتتميز هذه المناسبات بدعوة عدد من الضيوف بهدف إحياء مناسبة معينة قد تكون رسمية أو اجتماعية، وبطبيعة هذه المناسبات تعزز العلاقات الاجتماعية، ويتميز هذا النوع من القوائم بنوعين الأول : تقديم مفردات بوفيه مفتوح ، أما النوع الثاني هو تقديم كافة الأطباق على الطاولة.

### لائحة طعام حفلات الكوكتيل Cocktail

٤

يتميز هذا النوع من الحفلات بتوقيت معين وغالباً ما يكون في أثناء مدة المساء، وتتخذ طابع خاص وذلك بعدم تقديم الأطعمة الثقيلة فيها ولكنها لا تخلو من تقديم الأطعمة الباردة الساخنة، والفطائر والسندويش والعصائر للضيوف الحاضرين، ويدعى إليها الأصدقاء المقربون على أنغام موسيقى، ويمكن تقديم الطعام بصيغة البوفيه.

### لائحة طعام حفلات الشاي Tea Break

٥

تتميز قوائم الطعام المقدمة في حفلات الشاي بكونها خالية من الأصناف الثقيلة ولا تتطلب تجهيزات عديدة ولكن من الأشياء الأساسية التي تقدم في مثل تلك الحفلات : هي المشروبات الساخنة، مع أنواع من الكيك والمعجنات والفطائر الصغيرة، والبسكويت، وتنظم حفلات الشاي لبعض المناسبات ومنها:

- حفل زواج صغير.
- ميلاد طفل جديد.
- حفل نهاية الخدمة الوظيفية.
- تبادل الزيارات.

### لائحة فطور الصباح Breakfast Menu

٦

هي تلك اللوائح التي تقدم للضيوف في أثناء مدة الصباح ، وتقدم المطاعم المصنفة سياحياً أنواع عديدة من أصناف فطور الصباح : الانكليزي، الأوروبي، الأمريكي، العالمي، الوطني "، وإن لكل صنف من هذه الأصناف قاعدة محددة في التجهيز والخدمة والجدول (٣) يوضح أصناف فطور الصباح المعتمدة عالمياً.

### الجدول (٣)

#### تفاصيل أصناف فطور الصباح

ت	الفطور Breakfast	التفاصيل
١	الإنكليزي English	أنواعاً من العصائر مثل البرتقال والليمون والتفاح والعنب. أنواعاً من الأجبان، مثل جبن طازج، جبنة شيدر، جبنة الكريمة. أنواعاً من البيض، مثل البيض المقلي، البيض المسلوق، البيض نصف مسلوق، وغيرها.
٢	الأوروبي Continental	أنواعاً من القهوة : الفرنسية ، الأمريكية ،النسكافية والإكسبرس. أنواعاً من الشاي مثل شاي: عادي، الانكليزي، الأعشاب، بالليمون. الكاكو والشوكولاتة الساخنة. أحد أنواع المرببات المعروفة كالمشمش والبرتقال والفراولة والكرز... الخ. الزبدة وهي نوعان زبدة حيوانية عادية وزبدة حيوانية مالحة. العسل بمختلف أنواع الأزهار التي يتم إنتاجه منها.
٣	الأمريكي American	فاكهة مطبوخة ومعلبة كالمشمش والتفاح وتسمى (Compote). أنواع من اللحوم الباردة. أنواع من الأسماك الباردة مثل السلمون المدخن. أنواع من الحبوب ومن أشهرها (Corn Flakes).
٤	العالمي International	يأخذ شكل بوفيه يقوم جميع ما يمكن تقديمه في وجبه الإفطار ومن كل بلدان العالم.
	الوطني National	يأخذ الطابع الخاص بالبلد وسكانه وعاداتهم وتقاليدهم يكون الطابع التقليدي لتقديم الفطور متكوناً من أحد الأصناف الأكثر انتشاراً ضمن الاوساط المحلية .

يتضح من خلال الجدول إن أنواع فطور الصباح المقدمة في المطاعم المصنفة عالمياً متنوعة، وهذا التنوع نتيجة طبيعية لتنوع ثقافات الضيوف وأجناسهم وطبائعهم وميولهم تجاه الوجبات المقدمة. كما تخصص بعض من الفنادق بتوفير مطعم لتقديم وجبة فطور الصباح، أو يتم تقديم وإيصال فطور الصباح في غرفة الضيف من خلال خدمة الغرف وبحسب رغبة الضيف.



## اسئلة الفصل

س ١: عرف لائحة الطعام ، ثم وضح العناصر المكونة لها ؟

س ٢: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (X) امام العبارة الخاطا، وصحح الخاطا إن وجد:

١. تتميز لائحة طعام حفلات الكوكتيل بتوقيت خاص وغالباً ما يكون في أثناء مدة المساء، وتتميز بطابع خاص وذلك بعدم تقديم الأطعمة الثقيلة فيها ولكنها لا تخلو من تقديم الأطعمة الباردة والساخنة.
٢. يقصد بالحفلات والمآدب هو تجمع لعدة من الضيوف بهدف إحياء مناسبة معينة قد تكون رسمية فقط .
٣. الفطور العالمي يأخذ الطابع الخاص بالبلد وسكانه وعاداتهم وتقاليدهم يكون الطابع التقليدي لتقديم الفطور متكوناً من أحد الأصناف الأكثر انتشاراً ضمن الأوساط المحلية .
٤. (menus) تعتمد المطاعم هذا صنف من قوائم الطعام، والذي يجب أن ينسجم مع المعايير المتفق عليها دولياً وتكون متوازنة غذائياً وصحياً، يحدد قبل وصول الضيف إلى المطعم.
٥. تمتاز المطاعم الغير المصنفة بتقديم المشروبات والعصائر ضمن لوائح الطعام، والعصير الطازج تكون طريقة تحضيره سهلة.
٦. تقدم الحلوى بعد تناول الفاكهة، ولها قواعد خاصة في التقديم ، ومنها ما يقدم بارد أو ساخن.
٧. تعتبر قوائم الطعام من الوسائل التسويقية التي تسهل عملية الاختيار والتفضيل امام الضيف المراد للمطاعم المصنفة سياحياً.

س ٣: عدد الشروط المهنية الواجب اتباعها في تركيب لوائح الطعام ؟

س ٤: وضح باختصار لوائح الطعام التالية :

١. لائحة الطعام المحددة (menu).
٢. لائحة الطعام غير المحددة (Ala cart).
٣. لائحة فطور الصباح (Breakfast Menu).
٤. لائحة طعام الحفلات (Banquets).
٥. لائحة طعام حفلات الشاي (Tea Break).
٦. لائحة طعام حفلات الشاي (Tea Break).
٧. لائحة طعام حفلات الكوكتيل (Cocktail).

س٥: إملئ الفراغات التالية :

١. يأخذ الطابع الخاص بالبلد وسكانه وعاداتهم وتقاليدهم يكون الطابع التقليدي لتقديم الفطور متكوناً من أحد الأصناف الأكثر انتشاراً ضمن الاوساط المحلية.
٢. قوائم الطعام ..... وتتصف قوائم الطعام الغير المحددة بتقديم قائمة للضيف والضيف يبدأ بالتفضيل بحسب طلبة ورغبته، ولكل من هذه الطلبات اتيكيت خاص في التقديم والخدمة.
٣. تنوع الايدي العاملة من المتخصصين في انتاج الاطعمة احد الشروط .....
٤. (جيز كيك ،دونات، ترايفل، كريم كرامل) .....
٥. وهي من الاطعمة التي تقدم في ..... لوائح الطعام لإعطاء الشهية والطعم المميز للمتذوق، سواء كانت ..... او ساخنة ومنها ما يعرض امام الضيف لاختيار ما يشتهي ومنها.
٦. يعد الترتيب المهني للوائح الطعام من ضمن المعايير الأساسية .....
٧. من الناحية العلمية إن ..... له نمط سلوكي ملحوظ عنده طلبه على خدمة الطعام والشراب، التي غالباً ما تحقق إشباع حاجاته ورغباته أثناء التجربة السياحية.

س٦: عدد أصناف فطور الصباح المعتمدة عالمياً مع الشرح ؟

س٧: الترتيب المهني للوائح الطعام المقدمة من قبل المطاعم المصنفة عالمياً، تكون متنوعة ومناسبة لجميع الأذواق، وتراعي وجود الأغذية الصحية ذات السرعات الحرارية القليلة لمن هم مهتمين بالحمية الغذائية والأطعمة الصحية، فكيف لك أن ترتب لوائح الطعام مهنياً ، داعماً اجابتك بالشكل التوضيحي.

## الفصل الرابع

### المقبلات والعجائن

تعد المقبلات والعجائن إحدى مكونات لوائح الطعام، والتي تشتهر بتعدد أنواعها وطرق تقديمها، فالمقبلات هي مادة غذائية تجهز من الخضار أو الفاكهة مع إضافة البعض من المواد الغذائية الأخرى، وتكون مقطعة بشكل منسق ومضاف لها التوابل، وتقدم قبل وجبة الطعام الرئيسية، كما أنها تساعد على تزيين وتجميل الأطباق الرئيسية، وتصنف المقبلات إلى صنفين (الشرقية، الغربية).

أما العجائن (pastry) فهناك العديد من الأصناف المختلفة التي تعود لثقافة بلدانها ومنها المحلية والعالمية، وتنتج العجائن: من الدقيق، الزبد، البيض، الحليب، الماء، كما وتضاف أنواع من المواد الغذائية بحسب الصنف وطريقة التحضير، كذلك هناك العديد من العجائن التي يجب أن تكون متماسكة عكس بعض العجائن التي يجب أن تكون هشه.

ويستعرض هذا الفصل تصنيف المقبلات من حيث النوع وطريقة التحضير وأساسيات العمل ضمن المطبخ البارد، كما يوضح كيفية إنتاج العجائن ومقاديرها وأنواعها وطريقة تحضيرها .

#### تصنيف المقبلات وطرائق تحضيرها

٤-١

معنى المقبلات في معجم المعاني الجامع " ما يُقدَّم من شراب أو أكل قبل الوجبة الرئيسيَّة ويقال لها أيضاً مفتَّحات، ما يحرك القابليَّة للأكل ويفتح الشهية"، وفقاً لقواعد إدارة المراسم والإتيكيت المتعلقة بخدمة الأطعمة والأشربة تقدم المقبلات بطبق صغير، وتقسم المقبلات إلى قسمين : المقبلات باردة ومقبلات حارة، ويمتاز المطبخ البارد باستخدام العديد من الأدوات في عملية إعداد الوصفات وتقديمها، كما قد تنقسم الأدوات إلى ما هو يدوي أو كهربائي، ويمكن شراء أيّ من الأنواع حسب الرغبة، كما أنّ هناك أدوات تتناسب مع أكثر من مهمة داخل المطبخ البارد، ومن الضروري معرفة أنّ أدوات المطبخ متنوعة ومختلفة، والشكل رقم (٦) يوضح الأدوات المستخدمة في عملية إنتاج وتحضير المقبلات .



طقم ملاعق خشبية



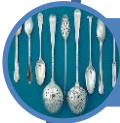
أكواب وملاعق للقياس.



سكاكين التقطيع بأحجام متنوعة.



أدوات التقشير



مغارف بأنواعها.



صواني



مكابس ثوم



## الشكل (٦)

يوضح الأدوات المستخدمة في عملية إنتاج وتحضير المقبلات .

من خلال الشكل يتضح أن أدوات تجهيز المقبلات متنوعة، ويستعملها الطاهي في المطبخ البارد لتحويل المواد الغذائية الطازجة إلى تشكيلات جمالية وأطباق متفردة الذوق من المقبلات والمشهيات كما يستعملها لتحضير زينة الأطباق مثل: حلقات البصل والطماطم المقطعة شرحات والفلفل الحلو الأخضر والجزر المقطع جوليان وأنواع الزيتون وغيرها من الخضار والمستحبة لإعطاء السلطة شكلاً مميزاً، ويمكن لنا تناول البعض من طرق تحضير أصناف المقبلات الشرقية والغربية الساخنة والباردة منها وعلى النحو الآتي :

## LETTUCE SALAD

## سلطة الخس

١

### المواد :

خس ، طماطم ، جزر ، ملح ، زيت زيتون ، حامض .

### طريقة التحضير :

- ينظف الخس وباقي الخضار جيداً قبل الاستعمال .
- يقطع الخس ثم يسكب في صحن أو جاط السلطة .
- يزين حسب الرغبة أو بشرحات الطماطم أو الجزر المبروش .
- تتبل السلطة عند الطلب .

## MIXED SALAD

## سلطة مشكلة

٢

### المواد :

خس ، طماطم ، خيار ، فلفل أخضر ، خل أو حامض ، زيت زيتون .

### طريقة التحضير :

- يغسل الخس جيداً ويصفى وتغسل باقي الخضراوات .
- تقطع الطماطم شرحات وتصفى إلى جانب الخس .
- يقشر الخيار ويقطع شرحات وكذلك تقطع الفليفلة الحلوة شرحات رقيقة وتصفى إلى جانب الخس وتتبل بالصلصة المرغوبة مثل الخل والحامض .
- يغسل الجزر جيداً وينظف ثم يقشر ويقطع إلى مكعبات صغيرة بنفس حجم مكعبات البطاطا ويسلق ويترك ليبرد .
- تسلق البزاليا الخضراء جيداً وتترك لتبرد .
- تخلط هذه المواد جميعاً ويضاف إليها صلصة المايونيز مع قليل من الملح والفلفل الأسمر وتسكب في جاط التقديم .

## التبولة

٣

### المواد :

بقدونس ، طماطم ، بصل ، نعناع ، برغل ناعم ، ليمون حامض ، زيت زيتون ، ملح ، فلفل أسود.

### طريقة التحضير :

- ينظف البقدونس جيداً بالماء ويعقم وتغسل باقي الخضراوات .
- يغسل البرغل الناعم وينقع في الماء لمدة ربع ساعة .
- يفرم البقدونس ناعماً مع النعناع .
- تقطع الطماطم مع البصل ناعماً .
- يصفى البرغل الناعم ويضاف إلى المواد المقطعة .
- يخلط المزيج جيداً ويضاف إليه الملح وعصير الليمون وزيت الزيتون ويسكب في جاط السلطة.

## BEETROOTS SALAD سلطة الشمندر

٤

### المواد :

شمندر، بقدونس ناعم ، ملح ، زيت زيتون ، عصير ليمون .

### طريقة التحضير :

- يغسل الشمندر جيداً من الأوساخ ثم يقشر جيداً ويسلق ويترك ليبرد .
- يقطع الشمندر شريحات صغيرة .
- يصف الشمندر المسلوق في جاط السلطة ويتبل بالملح وزيت الزيتون وعصير الليمون .
- يرش الوجه بالبقدونس الناعم .

## حمص بالطحينة

٥

### المواد :

حمص حب ، طحينة ( راشي ) ، عصير ليمون ، حبة ثوم أو أكثر ، ملح ، كمون ناعم (٥٠) غم ، زيت زيتون ، كربونات الصوديوم .

### طريقة التحضير :

- يغسل الحمص الحب بالماء البارد ثم يوضع في مصفاة للتخلص من الماء .
- يوضع الحمص في قدر مناسب ويغطى بالماء ويوضع على النار حتى يغلي ثم نضع

- يوضع الحمص في قدر مناسب ويغطى بالماء ويوضع على النار حتى يغلي ثم نضع معه بكاربونات الصوديوم ويوضع على نار هادئة حتى ينضج .
- يخرج من النار ويترك ليبرد .
- نضع خليط الحمص في الخلاط الكهربائي وتوضع معه الطحينة وحبّة الثوم والملح والكمون ويخلط جيداً .
- يخرج من الخلاط ونضعه في جاط التقديم مع زيت الزيتون .

## الفتوش

٦

### المواد :

خس ، خيار ، فلفل أخضر ، طماطم ، خبز محمص ، ملح ، ليمون حامض ، زيت زيتون .

### طريقة التحضير :

- ينظف الخضار جيداً بالماء ويترك لينشف .
- يقطع الخيار جوليان ويترك في جاط السلطة.
- يقطع الخبز اللبناني مربعات متوسطة الحجم ويحمص في الزيت حتى يأخذ اللون الأشقر .
- يضاف الخبز المحمص إلى الخضار المقطعة ويتبل بعصير الليمون وزيت الزيتون والملح .

## بابا غنوج

٧

### المواد :

بادنجان ، لبن ، طحينة ، ملح ، عصير ليمون ، قليل من زيت الزيتون .

### طريقة التحضير :

- يشوى الباذنجان ويقشر ويترك ليبرد .
- يضرب الباذنجان بالخلاط ويضاف إليه اللبن والطحينة والملح وعصير الليمون .
- يسكب المزيج في جاط ويقدم .

## ROISHEN SALAD

## سلطة روسية

٨

### المواد :

بطاطا ، جزر ، بزاليا خضراء ، صلصة مايونيز، ملح .



## طريقة التحضير :

- تغسل الخضار جيداً ويقشر .
- تقطع البطاطا والجزر مكعبات صغيرة الحجم وبشكل متساوي .
- تسلق الخضار جيداً وتصفى من الماء وتترك لتبرد .
- يوضع الخضار في إناء ويضاف إليه صلصة المايونيز مع الملح والفلفل الأسمر ويمزج جيداً.
- يوضع المزيج في جاط السلطة ويقدم بارداً.

## CHICKEN SALAD

## سلطة الدجاج

٩

## المواد :

دجاج منزوع العظم ، خس ، خيار مخلل ، جزر ، صلصة مايونيز ، ملح ، فلفل أسود .

## طريقة التحضير:

- ١ . ينظف الدجاج جيداً ويسلق ويترك ليبرد ثم يقطع إلى شرائح .
  - ٢ . ينظف الخس ويغسل وينشف من الماء ويقطع شرائح ( جوليان ) .
  - ٣ . ينظف الجزر ويغسل ويقشر ويسلق ويقطع إلى شرائح ( جوليان ) .
  - ٤ . يقطع الخيار المخلل إلى شرائح ( جوليان ) .
  - ٥ . يوضع المزيج ويضاف إليه صلصة المايونيز والملح والفلفل الأسود .
- يقدم في جاط تقديم السلطة .

## سلطة البطاطا مع المايونيز

١٠

## المواد :

بطاطا ، بقدونس ، صلصة مايونيز ، ملح ، فلفل أسود.

## طريقة التحضير :

- تنظف البطاطا جيداً وتقشر وتقطع إلى مكعبات متوسطة الحجم .
- تسلق البطاطا جيداً وتترك لتبرد .
- توضع البطاطا في إناء ويضاف إليها صلصة المايونيز والملح والفلفل الأسمر.
- تقدم في جاط التقديم وتزين بالبقدونس .

## سلطة نيسواز

١١

### المواد :

تونة ، بيض ، بطاطا ، زيتون ، خل ، خردل ، فلفل أسود بقدونس ، طماطم ، خس ، لوبيا خضراء .

### طريقة التحضير :

- يسلق البيض ويقشر ويسلق جيداً .
- تنظف البطاطا وتقشر وتسلق جيداً .
- يغسل الخس جيداً ويصفى من الماء ويقطع ويوضع في قعر إناء التقديم .
- تضاف إليه البطاطا المقطعة والبيض المقطع واللوبيا الخضراء .
- يخلط الخل مع الخردل والملح والفلفل الأسود وتوضع فوق الخضار المحضر .
- تضاف إليه التونة ويزين بشرحات الطماطم والزيتون .
- يرش الطبقة بالبقدونس الناعم .

## CABBAGE SALAD سلطة الملفوف

١٢

### المواد :

ملفوف أخضر أو أحمر ، حامض أو خل ، ملح ، شمندر .

### طريقة التحضير :

- يفرم الملفوف فرماً رقيقاً ( جوليان ) .
- يسكب في جاط السلطة ويتبل بالحامض أو الخل .
- تزين السلطة بالشمندر المسلوق .

## Noise SALAD السلطة المركبة

١٣

### المواد :

بطاطا ، لوبيا خضراء ، طماطم ، بيض مسلوق ، تونة ، زيتون أسود ، عصير ليمون ، ملح .

### طريقة التحضير :

- تغسل البطاطا وتسلق ثم تقشر وتقطع حلقات وتصف في جاط السلطة .
- تسلق اللوبيا الخضراء وتترك لتبرد ثم تصف في جاط السلطة كما تقطع الطماطم مربعات كبيرة وتصف أيضاً .
- يقشر البيض المسلوق ويقطع ثم يصف فوق الخضار المحضرة .

- تصاف التونة والزيتون الأسود وتتبّل بالملح وعصير الليمون .

## سلطة المخ

١٤

### المواد :

مخ غنم ، خل ، فلفل أسود ، ملح ، ليمون حامض ، ثوم .

### طريقة التحضير :

- ينظف مخ الغنم جيداً ويسلق ويترك ليبرد .
- يوضع المخ في إناء ويضاف إليه الخل والملح والفلفل الأسود وعصير الليمون والثوم .
- يوضع في إناء التقديم ويقدم .

## سلطة اللسان

١٥

### المواد :

لسان غنم ، خل ، ملح ، فلفل أسود ، ثوم .

### طريقة التحضير :

- ينظف اللسان جيداً ويسلق ويترك ليبرد .
- يقطع اللسان إلى شرائح ( جوليان ) ويوضع في جاط .
- يضاف إليه الثوم والخل والملح والفلفل الأسود .
- يوضع في إناء التقديم ويقدم .

## Ghixinwins

## أجنحة دجاج

١٦

### المواد :

أجنحة دجاج ، بيض ، طحين ، كعك مطحون ، زيت للقلي .

### طريقة التحضير :

- تنظف الأجنحة جيداً وتغسل ثم تسحب وتفرش .
- تلوّث الأجنحة بالطحين ثم توضع في البيض ثم طحين الكعك .
- تقلّى الأجنحة حتى تحمر .
- تقدم الأجنحة في جاط التقديم .

## روبيان بصلصة المايونيز

١٧

### المواد :

روبيان حجم صغير ، صلصة مايونيز ، كاتشب ، خس .

### طريقة التحضير :

- ينظف الروبيان جيداً ويغسل ثم يسلق حتى ينضج .
- يخلط الكاتشب مع صلصة المايونيز ليصبح خليط متجانس .
- يوضع الروبيان في جاط تقديم ويوضع فوقه الصلصة ويزين بقطع الخس .

## EGGPLANTS RAHEB

## بأذنجان الراهب

١٨

### المواد :

بأذنجان ، طماطم ، بقدونس ، عصير حامض ، زيت زيتون ، فلفل حلو ، بصل ناعم ، ثوم .

### طريقة التحضير :

- يشوى البأذنجان على نار قوية حتى ينضج .
- يغسل ويقشر ثم ينظف جيداً ويقطع مربعات صغيرة .
- تقطع الطماطم قطعاً صغيرة وتمزج مع البأذنجان .
- يدق الثوم مع الملح دقاً ناعماً .
- يضاف البصل المفروم ناعماً إلى البأذنجان .
- يضاف الثوم المدقوق إلى البأذنجان مع عصير الليمون الحامض .
- يسكب في جاط التقديم ويزين الوجه بالبقدونس الناعم وشرحات الفلفل الأخضر .

## تحضير مجموعة من أطباق العجائن

٢-٤

تعتبر العجائن بمختلف أنواعها طعاماً غنياً بالكاربوهيدرات والنشويات وتقدم هذه الوجبات في مختلف المطاعم العالمية، وتتنوع العجائن بحسب قوامها ، وتتنوع العجائن بحسب ثقافة وأذواق البلدان المصنعة لها وتقدم ضمن لوائح الطعام العالمية والمحلية، وتعتبر ايطاليا بشكل عام موطن العجائن. يتم تصنيع العجائن بشكلها التقليدي من الدقيق السميد من القمح الصلب، توجد طرق مختلفة لتقديم العجائن، حيث يتم غليها وتقديمها مع الصلصة وتضاف إلى الحساء، مخشوة باللحم والجبن أو الخضار المخبوزة، تقدم باردة مع السلطة، هناك العشرات من الأصناف المتاحة للعجائن، وقد تم تسميتها بأحجامها وأشكالها.

كما يتميز المطبخ الايطالي، بقلة عدد مكونات تحضير الوصفة الواحدة فلا تتعدى الستة مكونات غالباً، تتميز العجائن بأنها غنية بالنشويات، كذلك يعتبر المطبخ الشرقي غنياً بهذا النوع من الطعام، ويمكن لنا أن نوضح أهم أنواع العجائن وعلى النحو الآتي:

## البيتزا

١

### المكونات:

#### - العجينة:

- ٤ كوب دقيق .
- ٢ كوب ماء دافئ.
- ملعقة صغيرة ملح.

#### - الحشوة :

- نصف كغم سجق .
- حبة بصل .
- حبتين من الفلفل الأحمر والأصفر .
- حبتين من الطماطم .
- ملعقة صغيرة ملح .
- رشة من الزعتر وبهارات اللحم .
- كوب من شرائح الزيتون .
- جبن موزاريلا .

### طريقة التحضير:

- نضع الدقيق في وعاء عميق ثم نضيف إليه الملح والفلفل ثم نضيف إليه الماء تدريجياً وتعجن لمدة عشر دقائق حتى نحصل على عجينة ناعمة .
- ندهنها بالزيت ونغطيها ونتركها لترتاح من ٥-٣٠ دقيقة .
- تجهز الحشوة وتترك جانبا .
- نقوم بفرد كرات العجين بسمك رفيع جداً ونحضر صينية الفرن وندهنها بالزبدة وتوضع العجينة
- توضع الحشوة المحضرة فوق العجينة وتكبس ثم نضع الجبن فوقها .
- توضع في الفرن حتى تنضج.

## لحم بعجين

٢

### المكونات :

#### - العجينة:

- ستة أكواب من الدقيق الأبيض.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- ملعقة كبيرة من الخميرة.
- ملعقة كبيرة من السكر.
- ثلاثة أكواب من الماء الدافئ.
- نصف كوب من الزيت .

#### - الحشوة :

- كيلو غرام من اللحم المفروم .
- حبتان من الطماطم والفلفل.
- بصلة كبيرة الحجم.
- أربعة فصوص من الثوم.

#### طريقة التحضير :

- تعجن العجينة المتكونة من الطحين والماء الدافئ والخميرة والملح وتترك حتى تختمر.
- يفرم البصل والفلفل والطماطم فرماً ناعماً .
- يمزج خليط الخضراوات مع اللحم المفروم ويضاف اليها معجون الطماطم والبهارات .
- تفرش العجينة على شكل دوائر متوسطة الحجم .
- توضع خلطة اللحم المفروم فوق العجينة المحضرة وتوضع بالفرن حتى تنضج.

## فطائر السبانخ SAMBOUSSIK with Spanish

٣

### المكونات:

#### - العجينة:

- ٣ كوب دقيق.
- ثلاث ملاعق كبيرة حليب مجفف.
- ملعقة صغيرة ملح.

• ملعقة كبيرة سكر.

• ملعقة صغيرة خميرة.

• ربع كوب زيت ذرة.

• بيضة واحدة.

• كوب ماء دافئ.

### - الحشوة:

• نصف كيلو غرام سبانخ مفروم.

• حبة كبيرة بصل مفروم.

• ثلاث ملاعق كبيرة زيت زيتون.

• ربع كوب عصير ليمون.

• نصف ملعقة صغيرة ملح.

### طريقة التحضير:

• ينخل الطحين على الطاولة وتحفر دائرة في الوسط .

• يوضع بداخلها الملح وزيت الزيتون والخميرة المذوبة .

• يفرك جيداً باليد ثم يضاف إلى الطحين ويعجن ثم يغطى بفوطة مبللة وتترك لترتاح لمدة نصف ساعة.

• يقطع السبانخ ويفرم ويغسل بالماء ويصفى .

• يوضع السبانخ في وعاء ويضاف إليه البصل المفروم والملح والبهارات .

• تخلط الحشوة جيداً ويحتفظ بها جانباً .

• ترق العجينة بالشوبك وتقطع بشكل مستدير بقطر ١٠ سم .

• تحشى بالحشوة وتطبق بشكل مثلث .

• تصف على صينية مدهونة بالزيت .

• تخبز بفرن معتدل الحرارة لتحمر.

• تقدم وتزين بالبقدونس الناعم .

**المكونات :****- العجينة:**

- ٥٠٠ غم طحين.
- ٥٠ غم خميرة.
- ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقة صغيرة سكر.
- ٢ كوب حليب.

**- الحشوة:**

- نصف كيلو لحم مفروم.
- بصلة كبيرة مفرومة فرماً ناعماً.
- نصف كوب بازلاء مسلوقة.
- نصف كوب جزر مقطع مكعبات.
- ربع كوب بقدرونس أخضر مفروم.
- اثنان ملعقة كبيرة زيت.
- نصف ملعقة صغيرة بهارات مشكلة.
- ملح وفلفل أسود.

**طريقه التحضير:**

- نضع الطحين في وعاء عميق ونضيف له الحليب والملح والسكر والخميرة وتعجن جيداً.
- نترك العجينة حتى تختمر في مكان دافئ لمدة ٣٠ دقيقة.
- بعدها تعجن العجينة مرة ثانية وتترك ترتاح لمدة ٢٠ دقيقة.
- بعدها تعمل بشكل قوالب متعددة وتحشى بالحشوة .
- تقلى العجينة بالزيت حتى تحمر وتقدم ساخنة.



## المكونات :

- ٥٠٠ غرام سباغيتي.
- ٥٠٠ غرام طماطم مقشرة و مفرومة.
- ٣ فصوص ثوم مفرومة.
- حبة بصل صغيرة مفرومة.
- نصف كوب زيت زيتون.
- ٤ من أوراق الريحان.
- ملعقة طعام من مركز الطماطم.
- ملعقة طعام من السكر.
- ملح وفلفل أسود، جبن البارميزان.

## طريقة التحضير :

- توضع الطنجرة على النار ويوضع زيت الزيتون.
- يوضع الثوم، البصل مع التحريك لمدة دقيقتين.
- تضاف الطماطم، مع مركز الطماطم، مع أوراق الريحان، مع السكر، مع الملح والفلفل الأسود ويحرك الكل.
- تغطي الطنجرة وتترك على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة مع التحريك من وقت لآخر.
- القيام بطهو السباغيتي في ماء ساخن مع القليل من الملح والزيت لمدة ٧ أو ١٠ دقائق حسب نوع السباغيتي.
- بعد أن تنضج صلصة الطماطم والسباغيتي، يصفى السباغيتي ويضاف إليها صلصة الطماطم ويحرك .
- يوضع السباغيتي مع صلصة الطماطم في أطباق التقديم ويضاف إليها جبن البارميزان ويقدم الطبق ساخن.

## المكونات:

- ٤ كوب طحين.
- ١ ونصف كوب ماء.

- ملعقة كبيرة حليب بودرة.
- نصف كوب زبد.
- نصف كوب سكر.
- بيضتان.
- ملعقة صغيرة ملح.
- ٢ كوب مربى مشمش.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ٥ كوب زيت للقلي.

### طريقه التحضير:

- تعجن جميع المواد مع بعضها ماعدا الزبدة.
- نضيف بعدها الزبدة وتعجن من جديد حتى تستوعب العجينة كل الزبدة.
- تقطع العجينة إلى قطع صغيرة بوزن ٥٠ غم للقطعة وتعطي كل واحدة شكل كرة صغيرة.
- نتركها حتى تختمر ويتضاعف حجمها.
- نقلها بالزيت .
- تصفى جيدا من الزيت وتحشى بالمربى ثم يرش عليها السكر البودرة.

chou pasta

عجينة الشو

٧

### المكونات:

- ٤ كوب طحين.
- ملعقة كبيرة سكر.
- ملعقة صغيرة ملح.
- ٢ كوب زبدة.
- ١ كوب ماء.
- ٥ بيضات.

### طريقة التحضير:

- نضع الماء في طنجرة على النار مع السكر والملح والزبدة ونحرص على أن تكون على نار هادئة حتى تذوب الزبدة.

- نبعث الطنجره عن النار ونضيف الطحين إلى الماء تدريجياً ونخفقه بملعقة الخشب ثم نرجع الطنجره على النار الخفيفه حتى نحصل على مزيج واحد لا يلتصق بجوانب الطنجره.
- نترك المزيج يبرد قليلاً.
- نضيف يعد ذلك البيضه واحده تلو الاخرى ونستمر بالتحريك.
- نترك العجينه تبرد وتكون جاهزه للاستخدام.

italian bread

الخبز الايطالي

٨

#### المكونات:

- نصف كغم طحين.
- ١ كوب زيت زيتون.
- نصف كوب ماء.
- نصف ملعقة كبيرة ملح.
- ملعقة خميرة.

#### طريقه التحضير:

- تعجن جميع المواد مع بعضها حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نتركها ترتاح لمدة نصف ساعة مغطاة بقطعة من القماش.
- نقسمها إلى أقسام بوزن ٧٥ غم للقطعة.
- نعملها بشكل دائري مثل الكرة ونتركها تتخمر لمدة عشرين دقيقة.
- ندخلها للفرن بدرجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.
- يرافق هذا الخبز السلطات والأجبان.

## اسئلة الفصل

س١: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (X) امام العبارة الخطأ، وصحح الخطأ ان

وجد:

١. مواد تحضير السمبوسك باللحمة هي : طحين ، خمرة ، ملح ، لحم مفروم ، بصل ، لبنه ، بقوننس ناعم ، بهارات ، سمنة طعام .
٢. مواد تحضير اللحمة بعجين هي: طحين ، طحين لرق العجينة ، زيت زيتون ، خميرة ، ماء ، ملح ، سبانخ ، بصل ناعم ، عصير ليمون ، زيت للصينية ، ملح ، بهار .
٣. تتنوع العجائن بحسب ثقافة وأذواق البلدان المصنعة لها وتقدم ضمن لوائح الطعام العالمية والمحلية ، تعتبر المقبلات بمختلف أنواعها طعاماً غنياً بالكاربوهيدرات والنشويات وتقدم هذه الوجبات في مختلف المطاعم العالمية.
٤. طريقة التحضير أجنحة الدجاج :ينظف جيداً ويغسل ثم يسلق حتى ينضج .
٥. مواد تحضير السلطة الروسية هي : بطاطا ، لوبيا خضراء ، طماطم ، بيض مسلوق ، تونة ، زيتون أسود ، عصير ليمون ، ملح .
٦. مواد سلطة الملفوف هي: خيار ، فلفل حلو ، جبنة شيدر، زيتون أسود .
٧. باذنجان الراهب يزين بحسب الرغبة أو بشرحات الطماطم أو الجزر المبروش .
٨. خبز الماني تصفى جيدا من الزيت وتحشى بالمربي ثم يرش عليها السكر البودرة.

س٢ : تتنوع العجائن بحسب ثقافة وأذواق البلدان المصنعة لها وتقدم ضمن لوائح الطعام العالمية والمحلية ، تعتبر العجائن بمختلف أنواعها طعاماً غنياً بالكاربوهيدرات والنشويات وتقدم هذه الوجبات في مختلف المطاعم العالمية، فكيف لك أن توضح تصنيف المعجنات وأنواعها؟

س٣: بصفتك طاهي وتوفر لديك المواد التالية : طحين ، خمرة ، ملح ، لحم مفروم ، بصل ، لبنه ، بقوننس ناعم ، بهارات ، سمنة طعام ، فكيف لك أن تحضر (سمبوسك بالجبنه).

س٤: وضح طريقة تحضير سلطة التبولة وهل تعتبر من المقبلات الباردة ؟

س٥: عدد مكونات وطريقة تحضير الخبز الايطالي italian bread ؟

س٦: املئ الفراغات التالية :

١- مقادير الحشوة الخاصة بالبيتزا ..... كغم سجق ..... حبة

بصل ..... حبة من الفلفل الأحمر والأصفر .

- ٢- يوضع ..... في جاط تقديم ويوضع فوقه الصلصة ويزين  
بقطع الخس .
- ٣- تلوث الأجنحة ..... ثم توضع في البيض ثم طحين الكعك .
- ٤- طريقة التحضير سلطة البطاطة مع المايونيز ، تنظف البطاطا جيداً .....  
متوسطة الحجم ، ..... البطاطا جيداً وتترك .....
- ٥- مكونات السلطة ..... بطاطا ، جزر ، بزاليا خضراء ، صلصة مايونيز ،  
فلفل أخضر ، ملح .
- ٦- مكونات ..... هي بقدونس ، طماطم ، بصل ، نعناع ، برغل ناعم  
، ليمون حامض ، زيت زيتون ، ملح .

س٧: من الضروري معرفة أنّ أدوات المطبخ متنوعة ومختلفة، كما ان أدوات تجهيز المقبلات عديدة ،  
يستعملها الطاهي لتحويل المواد الغذائية الطازجة إلى تشكيلات جمالية متكاملة العناصر والقيمة الغذائية،  
فكيف لك عزيزي الطالب ان توضح أهم الأدوات المستخدمة بالمطبخ البارد .

## 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 تحتوى 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 والكريمة، ويهدف هذا الفصل الى: تعريف الطالب بالصلصات والحساءات وأنواعها ، وطرق تحضيرها ومشتقاتها.

#### تحضير الصلصات ومشتقاتها

١-٥

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 (٧).



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 (٧)

يوضح انواع الصلصات بحسب الاهمية المهنية.

ومن خلال الشكل 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 الدمي غلاس

١

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:

- ٥ كيلو غرام عظم بتلو.
- ٢ كيلو غرام بصل.
- ٢/١ كيلو غرام كرفس.
- ٢/١ كيلو غرام كرات.
- ١ كيلو غرام جزر .
- ١ ملعقة كبيرة صلصة طماطم.
- ٤/١ كيلو غرام دقيق.
- ٤/١ ملعقة صغيرة زنجبيل.
- ٢/١ كيلو غرام طماطم.
- ٤/١ ملعقة صغيرة قرفة.
- ٤/١ ملعقة صغيرة بقونس مفروم.
- ٣ ورق غار.
- ١ ملعقة كبيرة معجون طماطم.
- ٤ ليتر ماء ساخن.
- ١ ملعقة كبيرة ملح.
- ١ ملعقة كبيرة فلفل.

### طريقة التحضير :

- نضع العظام في الفرن، حتى يصبح لونها بني داكن دون وصولها للإحتراق.
- تضاف الخضار المنظفة والمقطعة صغيراً وتترك بالفرن لتحمّر 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 جيدا لينعم.
- يضاف الملح وتترك لتعقد جيداً.
- توضع جانباً لحين الاستعمال .

### **المشتقات الخاصة بصلصة الدمي غلاس:** إن مشتقات صلصة الدمي 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 الدمي غلاس وطرق تحضيرها على النحو الآتي :

#### **• صلصة ماديرا Madeira :** يغلى نصف لتر من الدمي غلاس ، ثم يضاف إليها ٤٠ غم من

نبيذ المادير وتترك تغلى قليلاً ثم تقدم ساخنة مع اللحوم الحمراء السوتيه.

#### **• صلصة الفطر MUSHROOM SAUCE:** يوضع في وعاء ٥٠ غم من الزبدة

ويضاف إليها ١٥٠غم من الفطر المقطع شرحات ويقلب الفطر جيدا ثم يضاف إليه بنص لتر من صلصة الدمي غلاس وتترك تغلي قليلاً ثم تقدم مع اللحوم السوتيه.

#### **• صلصة زنكارا ZINGARA :** يقلى على النار ٥٠ غم من البصل الناعم مع ١٥٠غم من

النبيذ الأبيض وينتظر إلى أن يتبخر نصف النبيذ ويضاف إليها نصف لتر من الدمي غلاس مع ٢٥٠غم من صلصة الطماطم المصفاة وتغلى قليلاً معاً مع رشّة من البابريكا وتزين بـ ١٥٠غم من اللسان المسلوقة 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:

- ١٠٠ غم زبدة .
- ١٠٠ 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 بشريط 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 لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها ٣٠غم زبدة و ٥٠٠غم بصل شرائح.
- **صلصة اورورا aurora sauce**: هي عبارة عن لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها ٣٠ غم طماطم بوريه و ٣٠غم زبدة مذابة.
- **صلصة الخردل mustard sauce**: هي عبارة عن لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها الخردل الإنكليزي والكمية حسب الوصول للنكهة المطلوبة.
- **صلصة الكرفس parsley sauce**: هي عبارة عن لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها ٥٠غم من البقدونس المفروم ناعماً.
- **صلصة السوبريم supreme sauce**: هي عبارة عن لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها ١٠٠غم من الكريما الطازجة و ٢٠٠غم من الفطر المقطع و ٥٠غم من عصير الليمون.
- **صلصة الفريجو: frijo sauce**: هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل مضاف إليها ١٠٠غم من جبنة برمزان و ٢ فص ثوم مقطع و ١٠٠غم من الفطر المقطع حسب الرغبة و ١٠٠غم من الكريما الطازجة.

### صلصة الهولنديز Hollandaise sauce

٣

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 .
- ٦ صفار بيض.
- ملعقة صغيرة خردل.
- ٣٠ غم عصير حامض.
- ٢٠ 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 ٥٠ غم من البقدونس الناعم.
- **صلصة موسلين Mousselines**: صلصة هولنديز يضاف إليها ١٠٠ غم كريما طازجة قبل تقديمها.

## صلصة المايونيز

٤

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 .
- ٦ صفار بيض .
- ملعقة صغيرة خردل .
- ٣٠ غم عصير حامض.
- ٢٠ 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 ٣٠ غم من المخلل و٣٠ غم من الكيبرزو و٣٠ غم بقونس مفروم ناعم ويمكن إضافة ٣٠ غم من البصل الناعم.
- **صلصة الكوكتيل Cocktail sauce:** تضاف لصلصة المايونيز ٣٠ غم من الكونياك و٥٠٠ غم من الكاتشاب مع رشّة من الصلصة الإنكليزية ورشستر.
- **صلصة ايولي Aioli sauce:** تضاف لصلصة مايونيز ١٠٠ غم 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 والسومية والكريمة

٢-٥

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 ودراسنها والتي نشرتها جامعة (بييل) في الولايات المتحدة عام ١٩٨٥، 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

١

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

### المقادير

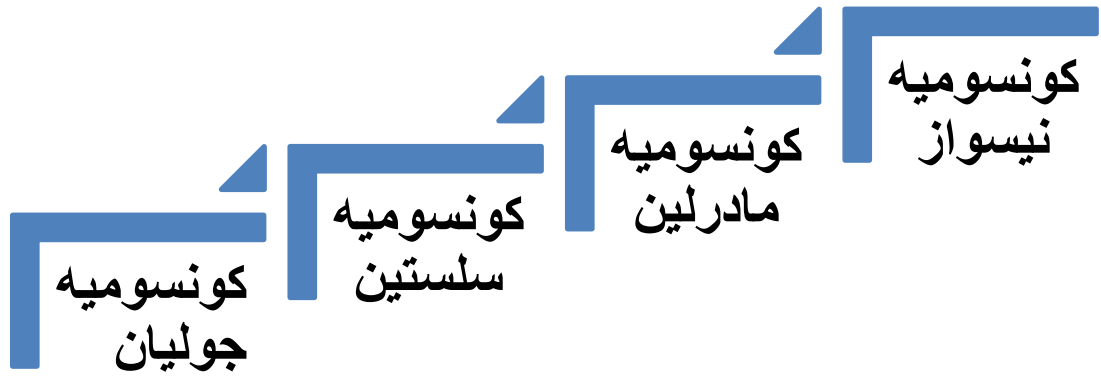
- بياض بيض.
- ٢/١ كيلو غرام من لحم البقر مفروم ناعماً.
- ١٠٠ غرام من الكرفس مفروم ناعماً.
- ١ حبة من الجزر مفرومة ناعماً.
- ٣ حبة من البندورة مفرومة.
- ٣ لتر من الماء أو مرق اللحم.
- ١ حبة من البصل مقطعة مع قشرها إلى حلقات ومقلية.
- ٢ ورقة من الغار.
- ١ ملعقة صغيرة من الزعتر البري.
- ١ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- ١ باقة صغيرة من البقدونس مفرومة ناعماً.
- ٥ 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 جيداً 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 لحوالي ٢٠ 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 (٨).



الشكل (٨)  
يوضح مشتقات الحساءات الرائقة

## الحساءات السمكية

٢

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.
- ٢ حبة جزر مقطعة إلى قطعٍ صغيرة.
- ٢ عود من الكرفس المقطع.
- ٤ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون.
- ٤ أعواد من القرنفل.
- بصلة كبيرة مقطعة إلى قطعٍ صغيرة.
- ملعقتان كبيرتان كلٌّ من: الدقيق، والزبدة.
- ملح وفلفل 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 والفلفل 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:

- ٢ كوب عدس (أحمر أو أصفر) .
- ٥ 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

- ١ حزمة كرفس.
- ٢/١ كيلو بازلاء .
- ١ كوب كريمه.
- ١ بصلة مفرومة.
- ٢/١ لتر مرق الدجاج.
- ٢ ملعقة كبيرة سمن.
- ٢ ملعقة كبيرة زيت.
- ٢/١ ملعقة صغيرة ملح.
- ١/ ٢ 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 ونترك حتى تغلي ثم نهدئ النار ونترك على النار حتى النضوج.
- ثم في الخلاط نضع الشورية ونخلط جيدا حتى تنعم تماما.
- ثم نضعها ثانياً على النار وعند الغليان نتبل بالملح والفلفل ونضيف الكريمة ونقلب ثم نرفع فوراً من على النار.
- تغرف في أطباق التقديم وتزين بالجبن المبشور وتقدم ساخنة.



## ■ حساء الشوفان Oat Soup

### ■ المقادير

- ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون.
- ١ كوب شوفان .
- ٥ حبّات طماطم، مقطعة إلى مكعبات.
- ٣/١ كوب بصل مفروم .
- ١ فص ثوم مفروم .
- ٣ أكواب ماء .
- ٢/١ باقة كزبرة طازجة.
- ١ مكعب مرقة دجاج.
- ٢/١ 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 فرمًا ناعمًا.
- يسكب مزيج الطماطم فوق الشوفان وتضاف كمية الماء المتبقية ويقلب المزيج حتى الغليان.
- يضاف مكعب المرق والملح ثم تغطى الطنجرة وتبقى على النار لمدة ١٥ 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.
- ٤/١ ملعقة صغيرة زنجبيل بودرة.
- ٤/١ ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار مطحون .
- ٢ ملعقة سمنة أو زبدة.
- ٤/٣ كوب كرفس ، بصلة مفرومة .
- بصلة حمراء مفرومة . .
- ٢/١ كوب كزبرة خضراء مفرومة .
- ٥ حبات طماطم متوسطة الحجم .
- ٧ كوب ماء ٤/٣ كوب عدس أخضر .
- علبة حمص (٣٧٥) غرام مصفاة من مائها.
- ١٠٠ غرام معكرونة عيدان رفيعة مثل الشعيرية ٢ بيضة .
- عصير ليمونة.

### ■ طريقة التحضير :

طريقة التحضير :

- يضاف الماء والعدس للقدر حتى يغلي الخليط.
- بعد الغليان لمدة ١٥ دقيقة تترك على نار هادئة لمدة ساعتين.
- قبل إنتهاء الشورية 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 الشورية 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 البروكولي مقطع إلى قطع صغيرة.
- ٤ أو ٥ اكواب من مرق الدجاج.
- ٤ ملاعق كبيرة دقيق.
- ٤ ملاعق زبدة.
- علبة كريمة الطبخ.
- ملح و فلفل أبيض.
- رشة صغيرة جداً من مسحوق جوزة الطيب.

#### طريقة التحضير :

- طريقة التحضير :
- يسلق البروكولي مع مرق الدجاج ويترك 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 والبروكولي المسلوق و يخلط الكل معاً.
  - ثم يقدم الحساء ساخناً مع شرائح الخبز المحمص.



## شوربة كريمه الفطر

### المقادير

- علبتان فطر.
- بصلة مفرومة.
- ٢ فص ثوم مبشور.
- ٢ ملعقة طحين.
- ٢ كوب حليب.
- ٤ 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 ١٥ دقيقة مع التحريك.
- نقدمها في كاسة الحساء الخاصة ونزينها بالفطر والبقدونس الناعم.



## - حساء الجبنة بالكريمة

### المقادير :

- ٢ ملعقة كبيرة زبدة
- ٢ ملعقة كبيرة طحين.
- ١ 1/2 كوب جبنة شيدر مربعات .
- ١ كوب كريما .
- ٢ ملعقة كبيرة لبنه .
- ٥ كوب مرقة عظام الدجاج .
- رشه جوزة الطيب .

### ■ طريقة التحضير :

- طريقة التحضير :
- نصنع 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 ١٠ دقائق .
  - تضاف الكريما بعد ذلك إلى اللبنه ويفضل عدم غليان الشوربة مجددا .
  - نضيف مكعبات الخبز المحمصه إلى الشوربة ونقدمها مع رشه جوز الطيب على سطحها .



## أسئلة الفصل

س ١: عرف الصلصات ثم وضح اصل كلمة **sauce**؟.

س ٢: استعرض انواع الصلصات بحسب الاهمية المهنية من خلال الشكل التالي :



س ٣: عرف الحساءات وأذكر أنواع الحساءات الأساسية؟

س ٤: اشرح طريقة عمل حساء سان جيرمان مع ذكر المقادير وإلى أي نوع من الحساءات ينتمي؟

س ٥: اشرح بالتفصيل طريقة عمل صلصة الدمى غلاس مع ذكر المقادير؟



س٦: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (X) امام العبارة الخطأ، وصحح الخطأ إن

وجد:

١. حساء الجبنة بالكريمة مقاديره : ٢ ملعقة كبيرة زبدة ، ٢ ملعقة كبيرة طحين ، ١ ١/٢ كوب جبنة شيدر مربعات، ١ كوب كريما ، ٢ ملعقة كبيرة لبنه ، ٥ كوب مرقة عظام الدجاج، رشه جوزة الطيب.

٢. 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.

٣. 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 .

٤. صلصة زنكارا ZINGARA: المحتويات فطر شرائح- زبدة - ماء وليمون - بصل - (بقدونس - صلصة طماطم - دمي غلاس - ملح وفلفل أسود) وتقدم مع أطباق اللحم الحمراء السوتيه.

٥. صلصة الدمي غلاس طريقة تحضيرها : نضع العظام في الفرن، حتى يصبح لونها بني داكن دون وصولها للإحتراق، تضاف الخضار المنظفة والمقطعة صغيراً وتترك بالفرن لتحمّر الخضار ايضاً.

٦. صلصة الثوم هي إحدى مشتقات الصلصات البيضاء .

٧. صلصة الكوكتيل هي عبارة عن صلصة مايونيز مضاف إليها المخلل والبقدونس الناعم .

٨. صلصة ورشستر من أنواع الصلصات التي تكون مصنعة مسبقاً.

س٧: املأ الفراغات التالية بما يناسبها من الكلمات؟

١. صلصة مورنيه مشتقة من صلصة .....

٢. تعتبر صلصة المايونيز من أنواع الصلصات.....

٣. .... هي صلصة مايونيز مع إضافة ١٠٠ غم من الثوم الناعم.

٤. .... وهو حساء يتم تصفيته أساساً بعد التحضير بمساعدة مصفاة أو قماش.

٥. حساء الجبنة بالكريمة من أنواع الحساءات .....

## الفصل السادس

### الأسماك والطيور

بدأت اللحوم البيضاء المتمثلة بالأسماك والطيور تحل محل اللحوم الحمراء لأسباب صحية من جهة ولأسباب التنوع من جهة أخرى ويستهلك الإنسان بالمتوسط كمية أكبر من اللحوم والطيور، يُعد تناول الأسماك والطيور جزءاً مهماً من النظام الغذائي الصحي، حيث إنها مصدر للبروتين، والأحماض، كما أنها قليلة السعرات الحرارية، كما تعتبر الأسماك والطيور من أهم الموارد والثروات الطبيعية بالنسبة للإنسان، وتمثل جزء كبير من الثروة الغذائية التي يعتمد عليها الإنسان في طعامه بشكل مستمر، وهناك العديد من الطرق والوصفات الخاصة بطرق تحضير الأسماك والطيور والتي تتنوع ما بين وصفات المشوي والمقلي والمطبوخ، ويعد السمك والطيور من أفضل الأطعمة التي تعتمد عليها مختلف شعوب العالم.

في هذا الفصل سوف نستعرض كل ما يتعلق بالأسماك من حيث علامات جودتها، وطرق طهي مجموعة من أطباق السمك والأطعمة البحرية، كما يوضح هذا الفصل علامات جودة الطيور، وتحضيراتها الأولية عند التنظيف والتقطيع، وطرائق الطهي، مع استعراض مجموعة من تحضير أطباق الطيور.

### الأسماك

تعد الأسماك من المخلوقات البحرية والنهرية ذات الدم البارد، وقد اعتمد الإنسان على الأسماك من قديم الزمن حيث أنه في العصور القديمة كان يخرج الإنسان يقوم بإصطياد الحيوانات المختلفة حتى يتغذى عليها ومن بينها الأسماك التي وفرت له مصدراً هاماً للغاية من مصادر الغذاء المتجددة. تصنف أنواع الأسماك إلى ٣٠٠٠ صنف تقريباً وتقسّم ما بين السمك العادي وسمك الصدف والسمك البحري والذي يقسم نوعين: السمك المسطح أو المنبسط مثل سمك الهلبوت والقذ والحدوق، والنوع الثاني الرخويات مثل المحار وبلح البحر،

هناك أيضاً السمك النهري مثل الشبوط والقطان والسلفر وأنواع أخرى، ويختلف السمك عن اللحوم والطيور من حيث تكوينه فلحمه دقيق وفي غاية الطراوة أي ينضج بسرعة وهو غني بالبروتين، ويبقى السمك من حيث تكوينه الدقيق من أخطر المواد الأولية التي يمكن أن تفسد

بسرعة لذا يجب فحص السمك عند الشراء من حيث الرائحة والمظهر الخارجي أما الصدفيات يجب أن تكون الرخويات مقفلة والقشريات تعرف من رائحتها ولونها .

يحفظ السمك دائماً في البراد ويجب أن يكون مغطى دائماً حتى لا تنتقل رائحته إلى مواد أخرى ، أما الدجاج فتتكون منه عدة أطباق وهو من مكونات لائحة الطعام العالمية ويفضله العديد لاعتباره سهل الهضم وصحي أكثر من اللحوم الحمراء.

## علامات جودة الاسماك

١-٦

**١. الانطباع العام :** قد تفي النظرة الأولى بالعرض، فالأسماك التي تم صيدها حديثاً، يجب أن تظل قشورها لامعة براقه، ويبدو وكأن طبقة رقيقة من الدهن على القشور، وفي حال كانت أطراف السمك مقطوعة تأكد ألا تكون الأطراف مائلة للون البني أو أنها تبدو جافة، فهذا يعني أنها ليست طازجة.

**٢. ملمس السمكة:** من السهل معرفة إن كانت السمكة ذات جودة أم لا من خلال لمسها والضغط عليها، اضغط بقوة على الجلد بإصبعك إذا كانت الأسماك طازجة، يجب أن يعود اللحم على الفور إلى مكانه عند رفع اصبعك، كما أن ملمس السمكة الطازجة يكون أشبه بلمس جسم لزج.

**٣. عيون السمك:** تتميز السمكة الطازجة بالعيون الجاحظة والمنتفخة للخارج، أما إذا جاء العكس من ذلك ، فهذا يدل أن الصيد تم منذ أيام.

**٤. الخياشيم:** يقاس مستوى جودة الأسماك من خلال لون خياشيمها، إذ يجب أن تكون حمراء زاهية ورطبة ولامعة.

**٥. رائحة السمك:** من علامات جودة الأسماك أن تبدو رائحتها كرائحة البحر أو النهر واليود ، وإن شممت أية رائحة غير ذلك ، فهذا يدل على قدمه.

## طهي مجموعة من أطباق السمك والأطعمة البحرية

٢-٦

### سمك بالزعفران

١

**الوحدات الحرارية ٦٦٢ الكمية لأربعة أشخاص الوقت ٤٥ دقيقة .**

#### **المكونات:**

١/٤ كوب زيت نباتي ، ٣ ملاعق بصل مفروم ناعماً ، ٢ كوب طماطم كوناكاسيه ، ٢ كوب فلفل مقطع مكعبات ، ٦٥٠ غم فيليه سمك أبيض ، حب هيل ، رشة كمون ، ١/٢ كوب عصير حامض ، ربع ملعقة زعفران ، ٢ كوب أرز بسمتي .

#### **طريقة التحضير :**

- ١- نضع طنجرة على النار ونضيف الزيت ويحمى ونضيف إليه البصل المفروم.
- ٢- نضيف الطماطم الكوناكاسيه والفلفل المقطع إلى مكعبات .
- ٣- تقلب المواد ويضاف إليها عصير الحامض.
- ٤- يغسل الرز ويصفي جيداً ثم يضاف السمك الفيليه.
- ٥- يذوب الزعفران ويضاف إلى باقي المواد.
- ٦- يوضع في الفرن بدرجة حرارة متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة .
- ٧- يسكب في جاط التقديم ويقدم .

### سمك فيليه مشوي

٢

**الوحدات الحرارية ٤٠٥ - الكمية لأربعة أشخاص - الوقت ٣٠ دقيقة.**

#### **المكونات:**

٥٠٠ غم سمك مسح من العظم فيليه، ٢ كوب عصير حامض ، ملح ، كمون .

#### **طريقة التحضير :**

- ١- يحضر السمك الفيليه ويغسل جيداً وينشف من الماء .
- ٢- يضاف إليه الملح والكمون وعصير الحامض ويترك لمدة ٣٠ دقيقة .
- ٣- ثم يشوى حتى ينضج .

الوحدات الحرارية ٤٠٥ - الكمية لسته أشخاص - الوقت ١٠ دقائق .

### المكونات:

سمك خالي من العظم فيليه ، ١ كوب عصير حامض ، ٤ بيضات ، طحين ، ٢٠٠ غم كعك مطحون ، ملح ، كمون ، فلفل اسود.

### طريقة التحضير :

- ١- يغسل السمك جيداً وينشف من الماء جيداً .
- ٢- يضاف إليه الملح والكمون والفلفل الأسود وعصير الحامض ويخلط جيداً ويترك لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٣- يخفق البيض جيداً .
- ٤- توضع قطع السمك بالطحين ومن ثم البيض وطحين الكعك وتسمى هذه العملية بالبانيه .
- ٥- توضع المقلاة على النار ويوضع فيها الزيت .
- ٦- تقلى قطع السمك حتى تحمر.
- ٧- تقدم في جاط التقديم مع المرافقات.

الوحدات الحرارية ٢٦٥ - الكمية لسته أشخاص - الوقت ٤٥ دقيقة.

### المكونات:

شرائح سمك أبيض عدد ٦ (٢٥٠ غم للقطعة )، ١/٤ كوب بصل مفروم فرماً ناعماً، ١/٢ كوب كريما ، ١/٢ كوب زيتون اسود ، ٣ ملاعق كبيرة زيت الزيتون ، ٢ ملعقة ثوم مدقوق ، ملح ، ٢ ملعقة بقندوس مفروم ناعماً، ١١ كوب رز بسمتي ، ٢ كوب طماطم كونكاسيه ، ١/٤ كوب عصير حامض .

### طريقة التحضير :

- ١- يحمى الزيت في طنجرة وتوضع على النار ويضاف إليها البصل والثوم .
- ٢- يضاف الأرز المغسول والمصفى ويحرك جيداً .
- ٣- بعد خمس دقائق تضاف الطماطم والبقندوس المفروم والزيتون ثم تقلب المواد جيداً .

- ٤- يضاف الملح للمواد ويوضع السمك الشرائح على سطح المواد وتغمر بالماء وعصير الحامض ثم تغطى وتترك على نار متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة .
- ٥- يخرج السمك بعد النضج وتسكب الكريما على باقي المواد وتترك تغلي لمدة ٥ دقائق .
- ٦- عند التقديم يسكب الارز ويوزع على سطحه شرائح السمك.

## كروكيت سمك

٥

**الوحدات الحرارية ٣٣٠ - الكمية ٢٠ حبة تقريبا - الوقت ٤٠ دقيقة .**

### المواد :

- ٣٥٠ غم فيليه سمك مطحون أو جنبري (قريدس) ، ١ كوب زبد ، ١ كوب طحين ، ٢ بيضة ، ٣ كوب حليب ، ٣ كوب كعك مطحون ، ١/٢ كوب بقودونس مفروم ، ١ كوب جبنة صفراء مبروشة ، ملح ، بهار ، زيت للقلي.

### طريقة التحضير :

- ١- نضع الرو الأبيض من الزبدة والطحين ثم نضيف الملح والبهار والحليب حتى نحصل على الصلصة وبعيداً عن النار نضيف السمك ونخفقه جيداً .
- ٢- نضيف بعد ذلك البقدونس المفروم والجبنة .
- ٣- نقطع العجينة إلى قطع صغيرة على شكل اصابع ثم تغطى بالكعك وتقلي بالزيت الحامي حتى تحمر .
- ٤- تقدم في جاط التقديم مع المرافقات .

## صيادية السمك

٦

**الوحدات الحرارية ٥٧٥ - الكمية لأربعة أشخاص - الوقت ٦٠ دقيقة .**

### المكونات:

- ١٥٠٠ غم سمك قطع كاملة حسب الرغبة ، ٤ كوب بصل جوانح ، ٥ كوب زيت الزيتون ، ٣ كوب ارز بسمتي ، ١ كوب عصير حامض ، ٢٠ غم كمون ، ٣ ملاعق طحين ، ٣ ملاعق زبدة ، ملح .

### طريقة التحضير :

- ١- تنظف السمكة من الداخل وتغسل جيداً .
- ٢- تقطع إلى ثلاث قطع ونقليها بزيت الزيتون حتى تتلون جيداً .
- ٣- توضع في طنجرة فيها ماء مغلي لمدة نصف ساعة حتى تنضج .

- ٤- يقلى البصل بالزيت نفسه حتى يحمر .  
 ٥- يغسل الرز جيداً وينقع بالماء لمدة نصف ساعة ثم يصفى من الماء.  
 ٦- يوضع الرز على النار حتى ينضج .  
 ٧- تستخرج شرائح السمك وتذوب في الزبدة والطحين والقليل من الملح والكمون.  
 ٨- نسكب الرز في جاط التقديم ونضع عليه السمك ونزينه بالبصل والصنوبر وقطع الليمون

## قريديس بالكاري

٧

**الوحدات الحرارية ٣٢٣٠ – الكمية لستة أشخاص – الوقت ٤٥ دقيقة .**

### المكونات :

٢ ملعقة كبيرة زيت نباتي ، ٢ ملعقة كبيرة بصل أخضر مقطع ، ١ ملعقة كبيرة ثوم مدقوق ، ملعقة كبيرة زنجبيل مبشور ، ٢ فليفلة حمراء ، ٢ فليفلة خضراء ، ٣ ملاعق فلفل حار ، ٣ ملاعق لبننة ، ١ كغم قريديس متوسط الحجم ، ٢ ملعقة كبيرة عصير حامض ، ١ كوب كريما ، كوب طحين ، ٢ ملعقة كبيرة كاري بودرة .

### طريقة التحضير :

- ١- نضع الثوم والفلفل الحار والزنجبيل في آلة الخفق حتى نحصل على عجينة متماسكة .
- ٢- نضع الزيت في الطنجرة على النار ونضيف البصل الأخضر المقطع والقريديس ويقلب حتى يميل القريديس الى اللون الزهري .
- ٣- نضيف إليه الطحين وعصير الحامض وبعد دقائق نضيف الفليفلة الحمراء والخضراء .
- ٤- نخفق الكريما واللبننة مع الكاري ثم نضيفها إلى مواد الطبق ونحركها جيداً ونتركها على النار حتى ينضج القريديس.

## قريديس مع الخضر والدجاج

٨

**الوحدات الحرارية ٣٢٠ – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت ٤٠ دقيقة .**

### المكونات:

١٢ حبة قريديس متوسطة الحجم ، زيت نباتي للقلي ، ٣ ملاعق بصل مفروم ، ملعقة ثوم مدقوق ، ملعقة زنجبيل ، ٣٥٠ غم صدر دجاج مكعبات ، ١/٢ كوب بازلاء ، ١/٢ كوب ذرة ، ١/٢ كوب بطاطا مكعبات مسلوقة ، ١/٢ كوب جزر مكعبات مسلوقة ، ١ كوب فطر حب .

## طريقة التحضير :

- ١- يحمى الزيت بالطنجرة ونضع فيه الزنجبيل والثوم والبصل وتترك على نار متوسطة حتى يصبح لون البصل أشقر .
- ٢- يضاف القريديس المنظف ويقلب بالزيت حتى تتلون جيداً .
- ٣- تضاف الخضار كلها وتترك على نار خفيفة حتى تنضج .
- ٤- يقدم مع هذا الطبق الأرز.

## الطيور

لقد أهتم المختصين بتحسين جودة الطيور منذ حوالي قرنين ماضيين باستنباط وتربية الأنواع والسلالات النقية حتى بلغ عدد أنواع الطيور المعروفة إلى حوالي ٣٠٠ نوع نقي ذو مواصفات شكلية وصفات إنتاجية متميزة ، بالوقت الحاضر شهدت صناعة الطيور الدواجن الحديثة تغير جذري بنظرة المختصين بتربيتها وتحسينها، وبنظرة المنتجين فلم يعودوا مهتمين بتربية الأنواع النقية لغرض تسويقها للفنادق ذات الدرجة الممتازة بل تحول الاهتمام بالإنتاج التجاري الواسع وأصبح المطلوب إنتاج طيور ذو مواصفات إنتاجية ممتازة يحقق أرباح عالية للمنتجين وللشركات المنتجة، لذلك تغيرت التربية من تربية الأنواع النقية إلى استخدام التضريب.

ومن امثلة الطيور التي يمكن الاستفادة من لحومها في إعداد الوصفات الغذائية : البط والدجاج والإوز والحمام والديوك الرومية ، إلخ ، من المهم جداً رعايتها والمحافظة عليها في بيئة خالية من الأمراض للحصول على غذاء صحي منها.

## علامة جودة الطيور

٣-٦

١. أن يكون صنف الطيور المفحوصة لأغراض اعتماد الجودة متجانسة نوعاً ما من حيث الوزن والطول ونوعية اللحوم .
٢. يجب أن تكون الطيور ذات عيون براقية.
٣. يتطلب أن تكون بشرة عظم ساق الطير لامعة وغير جافة .
٤. بطن الطير يجب ان تكون مرتفعة وصلبة عند لمسها بأصبع اليد من الأسفل .
٥. أن لا تعاني الطيور من الجفاف، والتأكد من ذلك يمكن من ثني البشرة من منطقة البطن ، وملاحظة سرعة رجوعها إلى الوضع الطبيعي .
٦. عدم وجود إحمرار في المنطقة العلوية للمنقار .



ويمكن تلخيص التحضيرات الأولية عند تنظيف وتقطيع الطيور في وحدة القصابة – قسم إنتاج الأظعمة ، من خلال النقاط التالية :

١. التخلص من بقايا الريش إذا كانت الطيور طازجة.
٢. إخراج أحشاء الطير وتنظيف البطن .
٣. التخلص من بقايا الدهون والجلد .
٤. يفرك لحم الطير بالملح والخل فركاً جيداً للتخلص من آثار الزفر.
٥. يغسل بالماء جيداً للتخلص من بقايا الملح والخل.
٦. يصفى لحم الطير من الماء.
٧. يقطع بحسب التخطيط للوجبات المتوقع إنتاجها في وحدات قسم إنتاج الأظعمة.
٨. يخزن بالطريقة المناسبة في قسم القصابة بعد التوصيف.

يتميز المطبخ العالمي بتعدد طرق الطهي المستخدمة في طهي الطيور، ويأتي هذا الاختلاف لتنوع المكونات والمستلزمات الغذائية المستخدمة في إعداد وتقديم الوصفات المحضرة من لحوم الطيور الطازجة ، وكذلك لإختلاف أهداف إدارة قسم الأظعمة والأشربة من حيث إعداد لوائح الطعام، وتؤثر طرق الطهي على نكهة وطراوة اللحوم المطبوخة إلى حد كبير ، ويمكن لنا توضيح طرق طهي لحوم الطيور على النحو الآتي :

١. **الشوي:** هو عبارة عن إحمرار لحوم الطيور وانضاجها بتعريضها لحرارة شديدة وبشكل مباشرة، تشوى لحوم الطيور في مطابخ المطاعم والفنادق على شواية الكهرباء أو الفحم أو في الفرن بعد وضعها في صينية الفرن وإغلاق الصينية برفائف الألومنيوم أو استعمال أكياس الشواء الخاصة بالدجاج وتوضع بالفرن.
٢. **القلي :** هي عملية تحضير الوصفات من خلال طهي لحوم الطيور الطازجة والداخلية بالوصفات الغذائية في الزيت النباتي أو السمن او زيت الزيتون.
٣. **القلي بالماء:** عبارة عن انضاج لحوم الطيور بغمرها في الماء وتعريضها لدرجات حرارة مختلفة الشدة تبعاً لنوع وشدة لحم الطير.
٤. **التدخين (المدخنات):** هي عملية تعريض لحوم الطيور لإحد أنواع الأدخنة ، والتي لها تأثير مباشر في إنضاج قطع اللحم بالإضافة إلى اكسابه الطعم المميز .

٥. **استخدام الأشعة:** هي عملية استخدام شكل من الطاقة الكهرومغناطيسية التي يتم توجيهها إلى لحوم الطيور، هذا يمكن أن يكون مثل الطهي في الميكروويف، أو باستخدام الحرارة المشعة من عنصر التدفئة الكهربائية مثل في الفرن أو محمصة.

تحضير وطهي مجموعة من أطباق الطيور

٦-٦

دجاج مشوي

١

**الوحدات الحرارية ٥٧٥ - الكمية لأربعة أشخاص - الوقت ٣٠ دقيقة .**

**المواد :**

دجاج عدد ٢ ، ملعقة كوب خل ، ملعقة ثوم مدقوق ، رشة ملح ، رشة فلفل أسود .

**طريقة التحضير :**

- ١- ينظف الدجاج جيداً ويغسل وينشف .
- ٢- تقطع الدجاجة إلى نصفين وتسحب من العظم .
- ٣- يرش عليها الثوم والخل والملح والفلفل الأسود وتدعك جيداً .
- ٤- ثم تشوى حتى تنضج .
- ٥- تقدم في جاط التقديم مع المرافقات .

فتة الدجاج

٢

**الوحدات الحرارية ٦٥٠ - الكمية لأربعة أشخاص - الوقت ٤٠ دقيقة .**

**المواد :**

١٤٥٠ غم دجاج مسلوقة منزوع العظم ، ٢ ملعقة كبيرة زبدة ، ٣ ملاعق ثوم مدقوق ، ١ كوب حمص حب مسلوقة ، ١ كوب خبز محمص ، ٢ ملعقة كبيرة صنوبر ٢ ملعقة كبيرة عصير حامض ، ٣ ملعقة كبيرة طحينة ، ٢ كوب لبن .

**طريقة التحضير :**

- ١- توضع الزبدة في طنجرة على النار وتضاف إليها قطع الدجاج .
- ٢- نضيف الثوم والحمص والصنوبر ثم نضيف عصير الحامض .
- ٣- نقلب جميع المواد ونضيف رشة الملح .
- ٤- نضع الخبز المحمص في وعاء وعليه الدجاج ونسكب فوقه اللبن والطحينة .
- ٥- يسكب في جاط التقديم ويزين بالصنوبر .

## حبش ( ديك رومي ) محشو بالخضر والفاكهة

٣

الوحدات الحرارية ٦٢٥ - الكمية ١٢ شخص - الوقت ٢ ساعة .

**المواد :**

٤٥٠٠ غم ديك رومي ، ٥ حبات بطاطا، ٥ حبات تفاح ، ٨ حبات جزر ، ١/٤ كوب زبيب ، ١/٤ كوب كرفس مفروم ، ١ كوب خوخ مجفف ، ١ كوب مشمش مجفف ، مرقة عظام الدجاج ، ٢ ملعقة كبيرة سمنة .

**طريقة التحضير :**

- ١- يقشر التفاح ويقطع إلى مكعبات صغيرة وأما الباقي يقطع إلى شرائح .
- ٢- يقشر الجزر ويبرش بينما يقطع الباقي إلى شرائح .
- ٣- يحشى داخل الديك الرومي بالأصناف المقطعة مع الزبيب ونضع بجانبه شرائح التفاح .
- ٤- يدهن الديك الرومي بالسمنة ويدخل إلى الفرن لمدة ساعة ونصف .
- ٥- ترش الصينية بين الحين والآخر بالمرقة كي لا يجف الديك .
- ٦- يقدم مع الرز والخضر المشوية .

## ستروغونوف بالدجاج

٤

الوحدات الحرارية ١٠٣٠ - الكمية لأربعة أشخاص - الوقت ٦٠ دقيقة .

**المكونات:**

١٤٥٠ غم دجاج مسح ومقطع مكعبات ، زيت نباتي ، ٢ ملعقة كبيرة بصل مقطع جوانح ، ملعقة ثوم مدقوق ، كوب فطر مقطع ، ١ ملعقة خردل ، ٢ ملعقة عصير حامض ، ٥ كوب كريما

**طريقة التحضير:**

- ١- نضع الزيت في طنجرة على النار ونضيف إليه البصل والثوم ويقلب لمدة ٥ دقائق .
- ٢- نضيف الفطر ثم الدجاج .
- ٣- نضيف الخردل وعندما تبدأ المواد بالالتصاق نضيف عصير الحامض .
- ٤- نغمر جميع المواد بالكريما ونخفف النار وتترك لمدة نصف ساعة .
- ٥- تقدم هذه الوجبة مع الأرز الأبيض .

## دجاج بالكاري

٥

الوحدات الحرارية ٧٤٥ – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت ٤٥ دقيقة .

### المكونات:

٣ ملعقة كبيرة زيت نباتي ، ٢ ملعقة كبيرة بصل مفروم ، ٢ ملعقة ثوم مدقوق ، ١٤٥٠ غم دجاج مسحب ومقطع إلى مكعبات ، ٢ كوب لبن ، ٢ كوب مرق عظام الدجاج ، ١/٢ كوب طحين ، ١/٢ كوب زبيب ، ١/٢ كوب لوز مسلووق ومقشر ، ٢ ملعقة كبيرة كاري ، كوب جزر مقطع دوائر وبازلاء مسلووقة.

### طريقة التحضير:

- ١- نضع الزيت في طنجرة ونضيف إليه البصل والثوم والجزر والبازلاء والزبيب وتقلب على نار متوسطة .
- ٢- يرش الطحين والكاري على المواد في الطنجرة وتحرك ثم نضيف المرقعة .
- ٣- تترك الوصفة على نار متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة ثم تقدم .
- ٤- تزين باللوز والجوز والزبيب وإلى جانبها الرز .

## دجاج بالتوباسكو

٦

الوحدات الحرارية ٥٩٥ – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت ٤٠ دقيقة .

### المكونات:

١٤٥٠ غم دجاج مسحب مقطع مكعبات، ٢ ملعقة زيت طعام ، ٢ ملعقة بصل مفروم ، ملعقة صغيرة ثوم مدقوق ، ٢ كوب فاصوليا حمراء ، ١ كوب جزر مقطع دوائر صغيرة ، ٢ فلفل حار، ٢ كوب صلصة التاباسكو.

### طريقة التحضير:

- ١- نضع الزيت في طنجرة على نار متوسطة ونضيف البصل والثوم ودوائر الجزر وقطع الدجاج والفلفل الحار.
- ٢- نضيف الفاصوليا الحمراء بعد غسلها .
- ٣- بعد مرور ٥ دقائق نضيف صلصة التاباسكو وتترك لمدة ٢٠ دقيقة لتتنضج .
- ٤- تسكب في جاط التقديم وتقدم مع البرغل .

## ملفوفة الدجاج

٧

**الوحدات الحرارية ١٢٨٥ – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت ٦٠ دقيقة .**

### المكونات:

١٤٥٠ غم لحم دجاج مفروم ، ٣٠٠ غم لحم هبرة ، ١ كوب جزر مكعبات مسلوق ، ١/٢ كوب فستق مسلوق مقشر ، ٣ بيضات مسلوقة ، ٣٥٠ غم عجينة الفويطي ، ٢ صفار بيض مخفوق .

### طريقة التحضير:

- ١- تضاف مكعبات الجزر المسلوقة إلى لحم الدجاج المفروم .
- ٢- ترق عجينة الفويطي بشكل مستطيل وتمد لحمة الدجاج عليها.
- ٣- نضع لحم الهبرة المفرومة في وسط لحمة الدجاج ونرسم في وسطها بواسطة السكين خطاً عميقاً نضع فيه البيض المسلوق .
- ٤- نغلف البيض باللحمة ثم تغلف اللحمة بالدجاج ثم نطبق قطعتي العجين أحدهما فوق الأخرى .
- ٥- تدهن العجينة بصفار البيض وتدخل إلى الفرن بدرجة حرارة متوسطة لمدة ثلاثة أرباع الساعة .
- ٦- تقطع حلقات وتقدم مع المرافقات.

## دجاج بروفينسال

٨

**الوحدات الحرارية ٤١٥ – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت ٣٠ دقيقة.**

### المكونات:

١٤٥٠ غم دجاج مسح ، ٢ ملعقة زيت طعام ، ملعقة ثوم مدقوق ، ٧ كوب كزبرة مفرومة ، رشة ملح.

### طريقة التحضير:

- ١- نضع الزيت في طنجرة على النار وعندما يحمى نضيف إليه الدجاج المسحب والمقطع مكعبات.
- ٢- نضيف الثوم المدقوق ويحرك بعد دقائق نضيف الكزبرة وتحرك جيداً.
- ٣- نضيف عصير الحامض وتترك لتتضج.
- ٤- يقدم هذا الطبق مع البطاطا المحمرة.

الوحدات الحرارية ٦٤٠ - الكمية لستة أشخاص - الوقت ٤٥ دقيقة .

### المكونات:

١٤٥٠ غم دجاج مسح ، ٣ حبات شرائح بادنجان مقلية ، ٢ ملعقة زيت نباتي ، ١ ملعقة ثوم مدقوق، ٣ ملاعق بصل مفروم ، ٣ ملاعق صنوبر ، ٣ ملاعق جوز مبشور، رشة ملح ، رشة كمون، ٢ كوب صلصة بيضاء ، ٢ كوب حمص حب مسلوق.

### طريقة التحضير:

- ١- يدهن قعر صينية تدخل الفرن بالزيت والثوم.
- ٢- نضع الزيت في طنجرة على النار ويضاف إليه البصل.
- ٣- يضاف الدجاج المسحب المفروم والجوز المبشور والصنوبر وتقلب حتى تنضج.
- ٤- نضع في قعر الصينية أول صف شرائح البادنجان .
- ٥- نسكب قسم من الحشوة فوق الصف الأول من البادنجان مع قسم من الحمص المسلوق.
- ٦- نغلف الطبقة الأخيرة بالصلصة البيضاء وندخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة وتقدم مباشرة.

الوحدات الحرارية ٩٨٠ - الكمية لستة أشخاص - الوقت ٣٥ دقيقة .

### المكونات:

١٤٥٠ غم دجاج مقطع إلى ٨ قطع ، ٣ حبات بيض ، ٢ كوب طحين ، ٢ كوب كعك مطحون ، ٦ كوب زيت طعام .

### طريقة التحضير:

**ملاحظة: من الصعب تحقيق هذه الوصفة من دون استعمال آلة البروستد وهي آلة تضغط الزيت مع البخار مما يجعل الدجاج ينضج بسرعة .**

- ١- تنقع قطع الدجاج خلال الليل في تتبيلة الشيش طاووق ثم تصفى وتغلف بالطحين.
- ٢- نخفق البيض ونمرر به الدجاج ويغلف بالكعك.
- ٣- نضع الزيت في طنجرة لكي يحمى .
- ٤- نضع قطع الدجاج بالزيت الحار لمدة ٨ دقائق وتخرج وتوضع في صينية مغلقة بورق امتصاص الزيت.
- ٥- تقدم مع البطاطا والخضار السوتيه.

## أسئلة الفصل

س ١ : ضع كلمة ( صح ) أمام العبارات الصحيحة وكلمة ( خطأ ) أمام العبارات الخاطئة.

- ١ . تتميز السمكة الطازجة بالعيون الجاحظة والمنتفخة للخارج، أما إذا جاء العكس من ذلك ، فهذا يدل أن الصيد تم منذ أيام.
- ٢ . مواد تحضير دجاج البروستد هي اللحم والدجاج.
- ٣ . الوحدات الحرارية لدجاج غراتان هي ٦٤٠ درجة .
- ٤ . يقاس مستوى جودة الأسماك من خلال لون خياشيمها، إذ يجب أن تكون حمراء زاهية ورطبة ولامعة.
- ٥ . القلي هو عبارة عن إحمرار لحوم الطيور وانضاجها بتعريضها لحرارة شديدة وبشكل مباشرة.
- ٦ . السمك البحري يختلف عن السمك النهري.
- ٧ . الغلي بالماء، هي عبارة عن انضاج لحوم الطيور بغمرها في الماء وتعريضها لدرجات حرارة مختلفة الشدة تبعاً لنوع وشدة لحم الطير.

س ٢ : تعتبر اللحوم البيضاء من أكثر اللحوم انتشاراً ورغبة عالمياً وضح ذلك مع ذكر الأمثلة؟

س ٣ : عدد التحضيرات الأولية عند تنظيف وتقطيع الطيور .

س ٤ : املئ الفراغات التالية:

- ١ . رائحة ..... من علامات ..... أن تبدو رائحتها كرائحة البحر أو النهر واليود ، وإن شممت أية رائحة غير ذلك ، فهذا يدل على قدمها.
- ٢ . مقادير دجاج المشوي هي ..... و..... .
- ٣ . ..... هي عملية تعريض لحوم الطيور لأحد أنواع الأدخنة ، والتي لها تأثير مباشر في إنضاج قطع اللحم بالإضافة إلى اكسابه الطعم المميز .
- ٤ . يزين طبق صيادية السمك بـ ..... و..... .
- ٥ . ..... هي عملية تحضير الوصفات من خلال طهي لحوم الطيور الطازجة والداخلية بالوصفات الغذائية في الزيت النباتي أو السمن او زيت الزيتون.

٦. نقصد بطريقة التسحيب .....

٧. .... هي عملية استخدام شكل من الطاقة الكهرومغناطيسية التي يتم توجيهها إلى لحوم الطيور، هذا يمكن أن يكون مثل الطهي في الميكروويف، أو باستخدام الحرارة المشعة من عنصر التدفئة الكهربائية مثل في الفرن أو محمصة.

س ٥ : وضح طريقة عمل طبق كروكيت الدجاج .

س ٦ : عدد خمسة أطباق عالمية المكون الرئيسي لها الدجاج.

س ٧ : اشرح مكونات وطريقة عمل ملفوفة الدجاج .



## الفصل السابع

### اللحوم والأطعمة الشرقية

تعد اللحوم من المواد الغذائية الأساسية التي يحتاجها الإنسان، ويمكن طهي وتحضير اللحوم الحمراء بطرق كثيرة، ولإنجاحها هناك بعض الأسرار والخطوات التي يجب الالتزام بها لضمان تحضيرها مثل الطهاة المحترفين، والحصول على مذاق مميز في أقل وقت ممكن، والنظام الغذائي المعتمد على اللحوم، هو نظام غذائي غني بالألياف والفيتامينات وغيرها من العناصر المغذية، ويحصل الأشخاص الذين يتناولون اللحوم بوجه عام على سرعات حرارية جيدة .

يهدف هذا الفصل الى تعريف الطالب بطرق الطهي واستخداماته في كل طبق ومعرفة أنواع اللحوم وأسماء القطع وباللغتين العربية والانكليزية، وكذلك التعريف على أشهر الأطباق العالمية المقدمة من هذه اللحوم وإضافة إلى الأطباق الشرقية والعراقية ليكون الطالب على دراية كاملة بكل الأكلات المشهورة مع طرق عملها بالمقادير وطريقة عمل و شكل هذه الاطباق وطرق تقديمها.

#### طرائق طهي اللحوم الأساسية الثلاث

١-٧

يعد استخدام الحرارة العالية لبدء طهي اللحوم من أهم الخطوات التي تزيد من نكهتها، حيث تساعد هذه الطريقة على دمج كافة العناصر في اللحوم وإظهارها في المذاق والرائحة والقشرة الخارجية، ويجب ترك اللحم المجمد بدرجة حرارة المطبخ حتى يذوب، لأن اللحم الدافئ يأخذ وقتاً أقل في الطبخ والنضج، عند تقطيع اللحم لشرائح طويلة لتحضير الشاورما مثلاً، يجب تنليج اللحم قليلاً لتشريحه بسهولة أكثر دون تفتيته، وإن عملية طهي اللحم مع العظام يسرع عملية نضجه لأن العظم يحبس الحرارة، ويجب أن يترك اللحم المطبوخ بضع دقائق قبل تقطيعه حتى يحافظ على السوائل المغذية به، ويمكن التمييز بين طرائق طهي اللحوم وعلى النحو الآتي:

١. **الشواء:** هو أحد طرق طهي اللحوم الحمراء وأقدمها، وتتميز طريقة الشواء بطعم الرائحة، وهناك أكثر من درجة لإستواء اللحم: إلا أنه لا بد من الانتباه لدرجة حرارة شواء اللحم بحيث تكون متوسطة الحرارة، لكي لا تجف اللحوم وتفقد عصارتها ويتقلص حجمها وعند شواء بعض قطع اللحم مثل الخاصرة أو حبل الضهر يوجد أنواع خاصة من الشوي وحسب رغبة الضيف

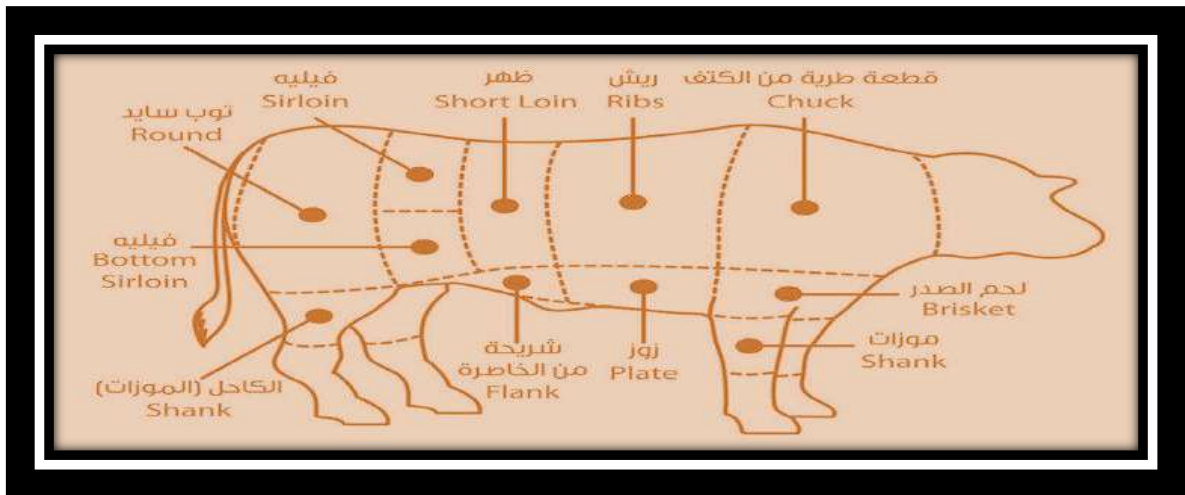
نفسه وأخذ بنظر الاعتبار الدرجة المئوية بشوي هذه القطع للحصول على النتيجة المطلوبة وارضاء الضيف وتوجد ثلاث مستويات معتمدة في عملية شوي اللحوم نذكرها على النحو الاتي :

- أ- **Rare**: حيث تكون قطعة اللحم المشوي حمراء وباردة في المنتصف وطرية.
  - ب- **Medium** : تميل قطعة اللحم بهذه الطريقة إلى اللون الوردي وتصبح أقسى من سابقتها.
  - ت- **Well done**: تميل قطعة اللحم إلى اللون البني الفاتح وتصل لإقصى درجة من الشواء.
٢. **القلي**: أحد تقنيات طهي اللحوم السريعة، إذ يوضع اللحم على شكل شرائح رقيقة في مقلاة ساخنة مع كمية قليلة من الزيت، ويضاف إليه عادة البصل والثوم والمطيبات الخاصة بكل وصفة من الوصفات الغذائية .
٣. **السلق**: هي من أشهر طرق الطهي المستخدمة في عملية إنتاج الأطعمة، وذلك لسهولة وقلة أدواتها المطلوبة، يعتمد هذا الأسلوب من الطهي على وضع المكونات الغذائية في الماء المغلي الغزير حتى تلين وتنضج اللحوم ، مع الحرص على ألا تكون درجة حرارة الماء أقل من ١٠٠ درجة مئوية.

### لحم البقر وأسماء القطع وأستعمالاتها

٢-٧

يتميز لحم البقر ( Beef ) بعلامات الجودة، من حيث لونه أحمر جامداً، ونقاوة بياض الدهن، وتجمد النخاع العظمي مع لون أبيض وردي، عدم خروج نزييف عند قطع العضل واذا خرج يجب ان يكون أبيض زهري اللون، عدم ظهور رائحة مزعجة عند تقطيع أجزاء اللحوم البقري ، ويمكن لنا نوّشر أسماء قطع لحم البقر من خلال الشكل (٩) :



الشكل (٩) يوضح أسماء قطع لحم البقر

ومن خلال الشكل يتضح لنا أن لحم البقر يقطع بالطول إلى قسمين بعد نزع الرأس ثم يقطع إلى قطع كبيرة وتفصل حسب الطلب إلى قطع صغيرة وكبيرة وحسب الاستخدام، وكذلك يحتوي البقر على أربع قطع كبيرة: نصف البقرة بدون الكتف تسمى الجانب الأيسر وكذلك يحتوي البقر على أربع قطع كبيرة: نصف البقرة بدون الكتف تسمى الجانب الأيسر من الحيوان، ونصف البقرة بدون الكتف تسمى الجانب الأيمن من الحيوان، والكتف الأيسر من الحيوان مع نصف الرقبة، الكتف الأيمن من الحيوان مع نصف الرقبة.

### **استعمال لحم البقر:**

**١. قطع الفخذ:** تستعمل القطع الطويلة من الفخذ للتحمير، وكذلك تستعمل الموزات للبخنات بأنواعها، ويستعمل قطع الفخذ الطرية للشوي أو التحميص.

**٢. الفيليه أو حبل الظهر:** تستعمل للتحمير أو (Roast beef).

**٣. الرأس:** وهي من القطع المهمة في لحم البقر ويمكن عمل عدة أطباق رئيسية منه وذلك عن طريق ، إستخراج اللسان والمخ وبعض قطع اللحم، ينظف اللسان ويقشر ويسلق ويحمر أو يعد به طاجن، والمخ يسلق سلقًا خفيفًا ويحمر بالبقسماط والبيض، أما لحمة الرأس فيمكن إعدادها في صينية بالفرن أو عمل طواجن بالحمص، ويمكنك استخدام اللسان والمخ في وجبة الإفطار وبعض المقبلات الباردة.

**٤. الرقبة ( الدوش ):** هي جزء غني باللحم السميك ويمكنك تقطيعها وسلقها جيدًا لعمل الشوربة والفتة وعمل شوربة الرقاق كذلك استخدامها في الطهي مع الخضار بعد سلقها .

**٥. الكتف (الزند):** هي قطعة قوية وخشنة ودسمة وتكون متداخلة مع عظام الكتف وتحتاج إلى وقت طويل في الطهي وتستخدم في السلق والطبخ مع الخضار بعد سلقها.

**٦. الضلوع (الريش):** تمتد الضلوع من الكتف إلى البطن وهي غنية باللحم، هي لذيذة الطعم لما تحتويه من عصارة وسوائل كثيرة لقربها من العظم وتصلح الضلوع للشواء بعد نقعها في التوابل كما يمكننا طهيها في الفرن.

**٧. الكلاوي:** جزء أقل كثافة ونسيجه ناعم لذلك نأخذ منه قطع الستيك والفيليه والإتركوت ولايحتاج إلى وقت في الطهي وغني بنكهته الخاصة فلا يتطلب كثير من التتبيل وهو الأكثر استخدامًا في أجزاء الذبيحة غالي الثمن لكثرة الطلب عليه ويتفق عليه في الجزارة قبل الشراء بمدة .

٨. **الخاصرة (هبرة البطن)** : تقطع إلى قطع مستطيلة ورقيقه وتؤخذ منها شرائح الأستيك وهي جزئية ليست غنية باللحم وما يتبقى بعد إستخراج شرائح الإسكالوب يقطع مكعبات للاستخدام مع الخضار.

٩. **صدر البقر**: هو أسفل الضلوع وهو ممتلئ بالدهون ويمكنك استخدامه في الفرغ لما يحتويه من دهون أو يمكن استخدامه في عمل الطواجن الدسمة .

١٠. **موزة الذراع**: تتميز هذه القطعة بقلة الدسم وقليلة اللحم وتشوى بالفرن أو تستعمل في الطهي والفرغ .

١١. **الكبد** : تقطع وتتبلى وتقلي بالبقسماط أو يسلق وتحمر وهي سريعة التحضير ويفضل أكلها طازجة، يمكنك تسويتها بعد الذبح مباشرة لإعداد وجبة الافطار.

### طهي مجموعة من أطباق لحم البقر

٣-٧

حيث سنتطرق في هذا المحور إلى أهم الأطباق الغربية والشرقية المتداولة والمعروفة التي تحضر من لحوم الأبقار:

### الروست بيف Roast beef

١

#### المقادير لخمس أشخاص:

١ كيلو من لحم البقر، ١٠ بطاطس صغيرة ، ١٠ جزر صغير ، ٢ عود إكليل الجبل اخضر ، ٤ بصل صغير مقطوع ، شرائح ، ملعقة كبيرة فلفل أسود ، ملعقة كبيرة ملح ، ٣ فص ثوم مهروس ، ملعقة كبيرة فلفل أسود حب ، عصير ليمونة ، ٢ ملعقة كبيرة خل .

#### طريقة التحضير:

- ١- في وعاء أخلط الكمون والملح والفلفل وعصير الليمون والخل والثوم.
- ٢- نقطع البطاطس والجزر من الوسط بطريقة طولية.
- ٣- في وعاء كبير نضع اللحم مع الخضار ونضع مزيج البهارات فوق اللحم ونفرك بهدوء.
- ٤- في مقلاة نحمي القليل من الزيت ونقلب اللحم من كافة الجوانب ليتحمر تماماً.
- ٥- نخرج اللحم من المقلاة ونتركه جانباً.
- ٦- نقلب الخضار بالزيت المتبقي في المقلاة حتى تتحمر.
- ٧- نضع اللحم والخضار في قالب فرن ونضع عليها إكليل الجبل.
- ٨- نغطي القالب بورق الفويل.
- ٩- ندخل القالب إلى فرن محمى على درجة حرارة ١٨٠ درجة حتى ينضج اللحم.
- ١٠- نقدم الروست بيف ساخناً مع الخضار.

## ستيك لحم بصلصة الفطر Beef Steak with Mushroom Sauce

٢

### المقادير لخمس أشخاص:

2 كغم من حبل الضهر ، ٢٥٠ غم مشروم مقطع شرائح ، 3/4 كوب مرق لحم أو دجاج ، ٤/١ كوب كريمة طبخ ، ٤ ملاعق كبيرة زبد. ٢ ملعقة كبيرة بصل مفروم ناعم ، ملعقة كبيرة زيت ، ملعقة كبيرة دقيق ، ملح وفلفل أسود حسب الرغبة.

### طريقة التحضير:

- ١- نتبل اللحم بالملح والفلفل الأسود، ونتركه في الثلاجة لمدة ساعة.
- ٢- نضع قليل من الزبد أو الزيت، على نار متوسطة في مقلاة غير لاصقة، ونتركها حتى الذوبان.
- ٣- نضيف شرائح اللحم، ونبدأ بطهي الستيك إلى أن ينضج لمدة ٢٠ دقيقة مع التقليب المستمر على جانبيه.

### تحضير صوص الفطر:

- ١- نضع الزبدة في نفس مقلاة طهي الستيك، ثم نضيف الفطر، ونقلب المواد لمدة ثلاث دقائق .
- ٢- نضيف البصل ونتبل بالملح والفلفل الأسود ونقلبه لمدة دقيقتين، ثم نضيف المرق والكريمة ونحرك باستمرار حتى الغليان ويصبح له قوام كثيف .
- ٣- نضع الستيك في الطبق ونضع عليه الصلصة ويقدم مع البطاطا المهروسة والخضار السوتيه

## شاتوبريان Chateaubriand (dish)

٣

### المقادير:

1 كغم فيليه عجل ، ١ كغم بطاطا أو حبة وسط ، ٧٥٠ غم جزر أو نصف حبة ، ٢/١ كغم بروكولي ، ٤٠٠ غم بازلاء ، ٢٥٠ غم زبدة ، ٥٠ غم زيت ، ملح/ بهار أبيض رشّة .

### طريقة التحضير:

١. تغسل البطاطا وتسلق بالماء مع الملح لثلاثة أرباع مدة الطهو، تبرد بالماء ثم تصفى وتوضع في البراد قليلاً.
٢. تقشر وتقطع دوائر وتصف على صينية مدهونة بالزيت يرش على وجهها ملح وبهار ويوضع القليل من الزبدة ثم تدخل إلى الفرن لتشقر وتنضج بالكامل.

٣. يقشر الجزر ويقطع بطول ٢ سم تقريباً، يوضع مع القليل من الماء وباقي الزبدة وقسم من الماء والبهار الأبيض، يوضع على النار ويغلى ويترك لمدة ١٥ دقيقة.
٤. تضاف البازلاء وتترك لمدة ٥ دقائق ثم يضاف البروكولي ويترك بعد ما يغلي لمدة ٣ دقائق
٥. تدق اللحمة قليلاً على أن تبقى سميكة وترش بالملح والبهار الأبيض .
٦. تلت بالزيت وتشوى من كل جهة لمدة ٥ دقائق تقريباً .

## غولاش هنغاري Hungarian goulash

٤

### المقادير لخمسة أشخاص:

كيلو ونصف كغم من لحم البقر المقطع إلى مكعبات ، ١ كغم من (الطماطم) الحمراء المقشرة والمفرومة ، ٣ - ٤ ملاعق طعام من الزبدة ، ٣/٤ كوب من السمن النباتي ، بصلتان كبيرتان مفرومتان ناعماً ، ٨ أكواب من مرقة اللحم ، ملعقة طعام من معجون (الطماطم) ، كوب من الكريمة الطازجة، ١/٤ كوب من الخل الأحمر، ٣ ملاعق طعام من الدقيق (الطحين) ، باقة مطيبات (كرفس، كراث، ورقة غار) ، ٧-٨ حبات فلفل حلو ، جزر ، ملح ، فلفل أبيض .

### طريقة التحضير:

- ١- يقطع اللحم إلى مكعبات كبيرة وتغمس هذه المكعبات في الدقيق ثم تقلى في الزيت النباتي وترفع بواسطة ملعقة ذات ثقوب. تحفظ جانباً بعد تغطيتها .
- ٢- يقلى البصل المفروم في الزبدة في قدر آخر حتى يذبل .
- ٣- تضاف إليه مكعبات اللحم المقلية مع الدقيق والملح والتوابل .
- ٤- يضاف بعدها الخل وباقة المطيبات، والطماطم المفرومة، ومرقة اللحم.
- ٥- يغطى القدر ويدخل إلى فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت لمدة ساعة ونصف حتى ينضج.
- ٦- نخرج القدر من الفرن وترفع منه مكعبات اللحم.
- ٧- تصفى الصلصة وتضاف إليها الكريما الطازجة.
- ٨- تعاد مكعبات اللحم إلى الصلصة ويضاف إليها الملح والتوابل حسب الرغبة.
- ٩- يقدم الطبق ساخناً مع البطاطا المهروسة.

يتميز لحم العجل بالطراوة والنكهة واللون بالمقارنة مع لحوم الأبقار، ويكون لونه أحمر فاتح (وردي) بسبب وجود صبغة الميوجلوبين المسؤولة عن اللون الأحمر في الدم بكميات قليلة، والعجول هي صغار الأبقار حيث يتراوح عمره بين (٦ - ٨) شهور أو أقل، كما يتميز لحم العجل بسرعة نضجه اثناء عملية الطهي وتحضير الوصفات الغذائية .

**ويمكن لنا توضيح الاجزاء لحوم العجول واستخداماتها :**

١. **الرأس :** تعد من اللحوم الطرية، وهي تقدم مسلوقة أو مشوية في الفرن .
٢. **الرقبة :** هي قطعة في مقدمة العجل بعد الرأس ، وتكون عريضة وترتبط بها عظام الفقرات ، ويكون لحمها خشن تصلح للفرم وعمل الكفتة أو تقطع مكعبات وتسلق .
٣. **لحم الكتف :** هي قطعة بعد الرقبة واعلى ظهر العجل ، تعتبر من أشهى القطع الموجودة في العجل ، فهي تصلح لعمل الكباب أو مكعبات مع الخضروات لسهولة تسويتها .
٤. **الاضلاع :** هي أفضل جزء للشوي أو في الشوي بالفرن مع الجزر والبصل .
٥. **لحم الصدر و البطن :** هي لحم قليل الدهون ، و يخرج منها شرائح الستيك و الشرائح الرقيقة الصالحة للشوي والتحمير .
٦. **بيت الكلاوي :** هو جزء في أعلى منتصف العجل غني باللحم ، و يصلح للفيليه والشرائح للشوي و التحمير و مكعبات للسلق مع الخضروات ، و هو من اكثر القطع شهية الطعم و سهولة النضج .
٧. **الفخذ :** هو جزء فوق الساق ، و يمكن طهيه كامل أو شويه في الفرن مع خضروات ، هناك قطعتين في الفخذ : وجه الفخذ يمكن تحضيره ستيك، اما ظهر الفخذ يصلح للسلق أو الشاورما ، والاسكالوب .
٨. **لحم الساق :** هي ما تعرف ايضاً بالموزة ، وهناك موزة اليد وموزة الساق ، وهي قطعة بها نسبة عالية من العروق والغضاريف ، فهي تصلح لعملها في الفرن مع خضروات أو فرم لحمها وعمل البرجر لأنها تحتوي على نسبة قليلة من الدهون .
٩. **الساق :** هي عبارة عن غضاريف، وهي من أشهر الأكلات الشرقية المعروفة تقدم سواء مسلوقة أو في طاجن .

## طهي مجموعة من أطباق لحم العجل

٥-٧

وفي ما يلي أشهر أطباق لحم العجل:

## اسكالوب بانيه Escallope Panee

١

### المقادير: لخمسة اشخاص:

كيلو لحم من خاصرة لحم العجل ، 1/2 كوب عصير ليمون ، ملح ، فلفل أسود ، بابريكا ، بهارات الكيجون والثوم الباودر والبصل الباودر حسب الرغبة ، ٢ بيضة مخفوقة ، ٣ كوب حليب ، 1/2 كغم من البقاصم ، 1/2 كغم طحين ، ١٢٥ غم زبد.

### طريقة التحضير:

- ١- تدق شرائح اللحم بمطرقة الستيك واللحم نستمر في الطرق حتى تصبح رقيقة.
- ٢- في وعاء نضع شرائح اللحم ونسكب عليها عصير الليمون وتتبيل بالملح والفلفل.
- ٣- تترك لمدة ساعة ونصف .
- ٤- نضع البقاصم المطحون في صحن مسطح، ويتبيل بالملح والفلفل الاسود والبابريكا وبهار الكايجون والثوم الباودر والبصل الباودر ويمكن إضافة بعض الأعشاب مثل الاوريغانو حسب الرغبة.
- ٥- نضع البيض المخفوق في صحن مسطح .
- ٦- نضع الدقيق في صحن مسطح ويتبيل ايضاً .
- ٧- نغمس قطع اللحم بالدقيق أولاً ثم البيض ثم البقاصم المطحون.
- ٨- ترص قطع الاسكالوب على صينية وتوضع في الثلاجة لمدة ١٠ دقائق.
- ٩- في مقلاة على نار متوسطة تذوب الزبدة.
- ١٠- نحمر كل قطعة على حدة وذلك بتحميم كل جهة من الاسكالوب لمدة ٣ دقائق ثم تقلب على الجهة الأخرى.
- ١١- نستمر في ذلك حتى ننتهي من كمية الاسكالوب كلها.
- ١٢- تقدم ساخنة مع الخضروات السوتيه والبطاطا الفرنش فرايز.



**المقادير لخمسة اشخاص:**

٢ كغم من اضلاع العجل ، ٢/١ كاس من السكر البني ، ملعقة كبيرة بودرة الثوم ، ملعقة كبيرة شطة ، ملح / فلفل حسب الرغبة ، ٢ ملعقة كبيرة من الباربيكيو صوص .

**طريقة التحضير:**

- ١- يغسل ضلع العجل جيدا .
- ٢- في وعاء نقوم بخلط السكر والثوم والشطة .
- ٣- يضاف الملح والفلفل حسب الرغبة .
- ٤- يفرك سطحي الأضلاع جيدا بالخلطة
- ٥- يغطى الضلع بورق الألمنيوم جيدا .
- ٦- يوضع الضلع في الثلاجة على الأقل لمدة ٢٤ ساعة .
- ٧- يحمى الفرن قبل مدة من وضع الضلع .
- ٨- يوضع الضلع في الفرن على درجة الحرارة ١٨٠ مئوية لمدة ٥ إلى ٦ ساعات .
- ٩- يرفع الضلع من الفرن ويزال عنه ورق الألمنيوم .
- ١٠- يترك ليبرد على درجة حرارة الغرفة .
- ١١- ثم تشعل الشواية ويوضع الضلع على نار ويصب عليه الباربيكيو صوص
- ١٢- يشوى لمدة ١٥ دقيقة على كل جهة .
- ١٣- يترك ليبرد قليلا ويقدم .
- ١٤- ممكن أن يقدم مع الذرة والطماطة المشوية والبطاطا المقلية .

**المقادير لخمسة اشخاص:**

١ كغم لحم حبل الظهر مقطع شرائح خفيفة ، احبة بصل كبيرة مقطعة شرائح رفيعة ، احبة فلفل أحمر بارد مقطعة شرائح رفيعة ، احبة فلفل أخضر بارد مقطعة شرائح رفيعة ، احبة فلفل أصفر بارد مقطعة شرائح رفيعة ، 1/4 كوب زيت زيتون ، ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون ، ١ ملعقة صغيرة اوريغانو مجفف مطحون ، ١ ملعقة صغيرة كمون مطحون ، ١ ملعقة صغيرة فلفل حار أحمر مطحون ، صويا صوص ، ١٢٥ غم بابريكا رشة .

## طريقة التحضير:

- ١- نضع الزيت في المقلاة ونضع اللحم مع البصل والفلفل الالوان ونضيف عصير الليمون والكمون ونقلبه جيدا، مع اضافة رشة من الفلفل الأحمر الحار المطحون والبابريكا الباردة.
- ٢- وبعد ان يجف السائل يتم إضافة الصويا الصوص والاوريجانو لحين الاستواء مع إضافة الفطر الشرائح .
- ٣- تقدم ساخنة مع الخضار وبطاطا الفرنش فرايز.

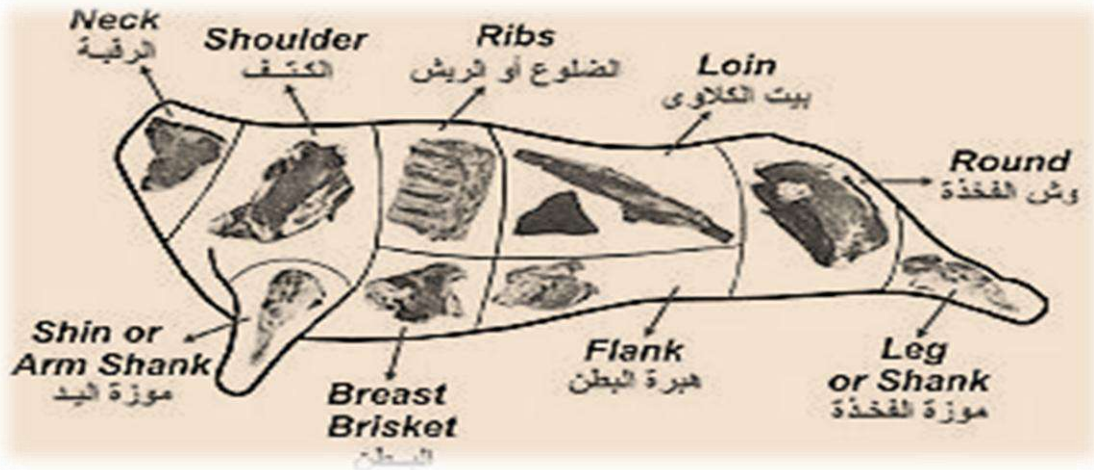
## لحم الغنم أسماء القطع واستعمالاتها

٦-٧

يتميز لحم الغنم بمذاقه اللذيذ ويعتبر من أهم مكونات الوصفات الغذائية الغنية بالسعرات الحرارية ، وتنقسم لحوم الأغنام إلى ثلاثة أصناف حسب ما يحتويه من دهنيات نتناولها على النحو الآتي :

- ١- اللحوم الخالية من الدهون: تحتوي على نسبة أقل من ٥ بالمائة من المواد الدهنية.
- ٢- اللحوم النصف دهنية: تتراوح فيها نسبة الدهون ما بين ٥ و ١٥ بالمائة.
- ٣- اللحوم الدهنية: تكون فيها نسبة الدهن أكثر من ١٥ بالمائة.

ويمكن لنا تأشير اجزاء لحم الخروف الداخل في عمليات إنتاج الوصفات الغذائية المقدمة من قبل قسم إنتاج الأطعمة من خلال الشكل (١٠) .



الشكل (١٠) يوضح اجزاء لحم الخروف

## ويمكن لنا توضيح اجزاء لحم الخروف وعلى النحو الاتي:

١. **الرقبة:** عبارة عن قطعة عظمية قليلة اللحم تصلح للخضار والشوربة ويتم استخدامها في الفتة.
٢. **الكتف:** من أفضل اجزاء الخروف وهي قطع لحم متداخلة مع العظام والانسجة طرية وغير قاسية ، وتستخدم عادة في الشوي أو الطبخ في الفرن ببطء.
٣. **الضلوع:** تعد من أفضل القطع المخصصة للشوي، حيث انها تتميز بمذاق مختلف عن باقي اجزاء الخروف وتحتوي على كمية مناسبة من الدهن تجعلها ممتازة في الشواء.
٤. **بيت الكلاوي "الوسط":** هذا هو الجزء الاكثر استخداما والاكثر عطاءا للحم في الخروف ، ويتميز بانه يأخذ وقت قصير في الطهي ، ويصلح لعمل الكباب و التحمير مع البصل والثوم والشوي والقلي والتحمير وينقسم بيت الكلاوي إلى ثلاثة اجزاء: الاول منها يسمى الوسط، ويكون جزء متداخل تحت العمود الفقري، وتؤخذ منه قطع الفيلية ، اما الجزء الثاني يسمى الوسط العلوي ،ويكون أقرب إلى الضلوع، ويعتبر امتداداً لها، اما الجزء الثالث يسمى الوسط السفلي (الورك) وهو الجزء القريب من الفخذ وتؤخذ منه معظم قطع الستيك.
٥. **وجه الفخذ:** وهو قليل اللحم ويطبخ هذا الجزء مع الخضراوات.
٦. **موزة الفخذ و موزة الكتف:** يحتوي هذا الجزء على الكثير من اللحم قليل الدهون ويتم عادة تقطيعه إلى مكعبات لاستخدامها في الفرم أو الطهي مع الخضار.
٧. **هبرة البطن:** لا تحتوي على الكثير من اللحم لكن لحمها له طعم لذيذ، ويتم تقطيعها شرائح غير سميكة للشوي.
٨. **البطن:** هو الجزء السفلي من الاضلاع ويستخدم عادة في الفرم أو السلق لعمل الشوربة.
٩. **موزة اليد:** يحتوي هذا الجزء على نسبة لحم متوسطة ، ويتميز بقلة الدهون ويتم عادة تقطيعه إلى مكعبات لاستخدامها في الفرم أو الطهي .

طهي مجموعة من أطباق لحم الغنم

٧-٧

روست لحم غنم Roast leg of lamb

١

## المقادير لخمسة اشخاص:

٢ كغم من فخذ لحم الغنم ، اربعة فص ثوم مقطع ناعم. ٥٠ غم من الروزماري ، 1/2 كغم من البطاطا ، ليمون حبة واحدة. 1/2 كوب من زيت الزيتون ، فلفل اسود ، رشة ملح ، رشة بابريكا ، ٢ كوب بقونس مفروم ناعما.

## طريقة التحضير:

- ١- يصفى لحم الفخذ من الدهون وينزع منه العظم ونبقي على عظمة الزند.
- ٢- نضع الحشوة البقدونس الناعم والثوم وتتبّل.
- ٣- نلف جيدا بخيط الفرن ويتبّل الوجه ب التوابل والروزماري والملح.
- ٤- تحمر جيدا على المشواة وتدخّل إلى الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠.
- ٥- يضاف قليل من الماء والبطاطا المقطعة.
- ٦- يلف جيدا بورق الالمنيوم ولمدة ساعة ونصف وتفتح بعد ذلك ليأخذ لونا جيدا.
- ٧- يقدم ساخنا مع صلصة النعناع والبطاطا المشوية .

## ضلع غنم مشوية بالفرن Grilled lamb ribs

٢

## المقادير لخمس أشخاص:

كيلو ونص ضلع لحم غنم متصلة مع بعضها ومنظفة جيدا ، ملح وفلفل اسود رشّة ، ٢ ملعقة صغيرة اكليل الجبل، ملعقة زعتر طازج ناعم، ٢ ملعقة كبيرة زيت الزيتون، ملعقة ثوم ناعم، 1/2 كوب عصير ليمون.

## طريقة التحضير:

- ١- تتبّل الضلع بالملح والفلفل الاسود واكليل الجبل والزعتر والحامض والثوم وتترك لمدة ساعة .
- ٢- تشوى على المشواة لتأخذ لونا مميزاً.
- ٣- تدخّل إلى الفرن لمدة ساعتين على درجة حرارة ٢٠٠ درجة وتقدم ساخنة مع البطاطا والخضار المشوية.

## أوسو بوكو Osso Buco طبق إيطالي

٣

## المقادير لخمس أشخاص:

كيلو ونص لحم غنم مقطع من عظم الفخذ بسمك ٣ - ٥ سم ، مجموعة من البهارات المطحونة الفلفل الاسود والقرنفل وجوزة الطيب والزعتر الأخضر واكليل الجبل ، 1/2 كوب بصل مكعبات ، ٢ ملعقة زيت زيتون، ملعقة كبيرة زبد، 1/2 كغم جزر مقطع مكعبات، ملعقة عصير الليمون ، 1/2 كغم طماطة مقطعة، ٢ كوب من مرق اللحم ، 1/2 كغم طحين.

## طريقة التحضير:

- ١- ترش قطع اللحم بالبهارات وتغلف بالطحين.
- ٢- يوضع الزيت في المقلاة بعد أن تسخن جيداً يضاف إليها البهار والملح إلى أن تحمر.
- ٣- يضاف الثوم والجزر والبطاطم والأعشاب ويقلب الخليط جيداً وتترك على نار منخفضة ويترك الخليط على النار ليغلي.
- ٤- توضع عليه مرق اللحم والجزر وعصير الليمون ويضاف الماء المغلي لحين الاستواء.
- ٥- تقدم ساخنة مع المعكرونة والبطاطا البيوريه والجزر والأعشاب .
- ٦- نقوم بوضع قطع اللحم مرة أخرى، مع إضافة المرق و عصير الليمون بحيث يغطي اللحم.
- ٧- يترك اللحم على النار لكي يغلي لمدة ثلاث ساعات تقريباً، مع إضافة الماء المغلي إلى القدر في حال نقص مستوى المرق على سطح اللحم.
- ٨- يضاف الملح و الفلفل الأسود إلى الطبق حسب الرغبة.
- ٩- يرفع اللحم و يوضع في طبق التقديم الخاص به، و يقدم مع المعكرونة أو بطاطس البيوريه ، ويرش الطبق على الوجه بقدونس مفروم ناعماً مع الثوم الناعم والليمون.

### طهي مجموعة من الاطباق الشرقية والعراقية

٨-٧

يتميز المطبخ الشرقي بأسمه الرنان، فمجرد أن يذكر هذا الاسم يشعر الضيف تلقائياً بأن الطعام المعد حتماً لذيذ و شهي، و ذلك لما يتمتع به هذا المطبخ من أصالة و قدم و إتقان لن تجدها بالتأكيد، في غيره من المطابخ، ففيه تشعر أن الأكل كله معد بمهنية وإتقان، ولكل منها نوع معين من الطعام يشتهر به ويميزه عن غيره، ويتميز المطبخ الشرقي بتنوعه الكبير نتيجة تأثره بمطابخ بلاد الشام، والأمازيغ، وتركيا، والأقباط؛ حيث يعتمد في تحضير أطباقه على مجموعة من العناصر الغذائية الغنية المتمثلة في القمح، والتمور، والشعير، والأرز، واللحوم وغيرها، ويشار إلى أن هذا المطبخ يُعطي دول العالم العربي من شرقها حتى غربها .

### وفي ما يلي مجموعة من الاطباق المتداولة في المطبخ الشرقي :

#### المنسف الاردني

١

أشهر وجبات بادية الشام الواقعة بين سوريا والعراق والأردن وفلسطين، ويعتبر الأردنيون الأشهر بإعداده، فهو الطبق الوطني في الأردن، ويرتبط بالثقافة الأردنية ارتباطاً وثيقاً.

## المقادير لخمسة أشخاص:

١ كغم من لحم الغنم المقطع ، ١ كغم من الارز ، ست قطع من خبز الصاج ، كمية من الكركم ، لتران من الجميد ، ورقة من الغار ، مستكة ، ملح ، هيل ، بقدونس مفروم حسب الرغبة.

## طريقة التحضير:

١- نضع قطع اللحم في قدرٍ على النار، ونغمرها بالماء الساخن، ونتركها حتى تغلي، ثم نزيل طبقة القشطة.

٢- نُضيف الهيل، والقرفة، والمستكة، وورقة الغار إلى اللحم، ثم نغطي القدر، ونتركه على النار لمدة لا تقل عن ساعة.

٣- نغسل الأرز، وننقعه بالماء الساخن مع القليل من الملح، والكركم لمدة نصف ساعة، ثم نصفيّه، ونتركه جانباً لبعض الوقت.

٤- نأخذ مقدار لترين من ماء سلق اللحم ونتركه جانباً لحين الاستخدام.

٥- نُضيف الجميد إلى اللحم، ونتركه يغلي لمدة ربع ساعة، ثم نرفعه، ونتركه جانباً

٦- نُسخّن أربع ملاعق صغيرة من السمن، وكمية صغيرة من الزيت في قدرٍ على نار متوسطة . نُضيف الأرز إلى السمن والزيت الساخن.

٧- ننتبل الأرز بالملح ثم نسكب فوقه مرق اللحم . ننتبل الأرز بالملح، ونُغطّيه، ونتركه يغلي على نار هادئة لمدة عشرين دقيقة حتى ينضج بشكلٍ كامل.

٨- نُسخّن الزيت في مقلاةٍ واسعة على نار متوسطة، ونحمّص فيه اللوز والصنوبر مع التقليب المستمر حتى يصبح ذهبياً.

٩- نُفَتّت الخبز إلى قطعاً صغيرة باستخدام اليدين، ونفرده في قاع صينية فرن، ونشربه بخليط الجميد

١٠- نوزع الأرز المفلفل فوق قطع الخبز، ونسكب فوقه القليل من السمن المسخن مسبقاً.

١١- نضيف قطع اللحم على وجه الأرز، ثم نزينها باللوز، والصنوبر المحمصان، والبقدونس المفروم، ثم نقدمه .

## الكبسة

٢

هي وجبة من الوجبات التي تتكون أساساً من الأرز طويل الحبة والتي تقدم في دول الخليج، وتعد هي الوجبة الرئيسية في السعودية، وغالباً ما تكون الكبسة مطهوه مع لحم الضأن أو الماعز أو مع الدجاج ويوضع معها اللحم والسمن والمكسرات والزبيب.

### المقادير لخمسة أشخاص:

١ كغم لحم قطع ، ٣ كوب رز بسمتي مغسول ومصفى ، ٣ بصلة كبيرة تقطع شرائح ، حبة طماطم مقشرة ومنزوعة البذر ، ربع ملعقة صغيرة ملح ، ربع كوب صلصة طماطم ، حبات هيل حسب الرغبة ، حبات قرنفل حسب الرغبة ، رشة فلفل أسود ، ملعقة صغيرة كركم ، ٢ حبة نومي بصرة ، ٣ ملاعق صغيرة بهارات كبسة ، ١٠٠ غم زيت.

### طريقة التحضير:

- ١- نسخن الزيت في قدر على النار ثم نظيف شرائح البصل نحركه حتى يتحول البصل للون الذهبي .
- ٢- نرفع البصل من القدر ونقله إلى وعاء جانباً
- ٣- في نفس القدر، نضيف قطع اللحم ويحمر جيداً.
- ٤- نضيف نصف كمية البصل وبقية المكونات الأخرى ما عدا البهارات.
- ٥- نضيف ٤ اكواب ماء مغلي ونترك المزيج يطهى حتى تمام نضج الكبسة.
- ٦- بعد أن ينضج اللحم، انتظر حتى غليان الماء ونضيف بهارات الكبسة و الملح والأرز.
- ٧- نترك القدر يطهى على نار عالية لمدة ٣ دقائق ثم نخفف النار ونغطي القدر حتى ينضج الأرز.

المندي

٣

أكلة شعبية ترجع أصولها إلى شبه الجزيرة العربية و بالتحديد مدينة حضرموت اليمنية، ومنها انتشرت إلى دول الخليج العربي و باقي الدول العربية، مكوناتها اللحم (الدجاج أو اللحوم الحمراء) و التي تطهى تحت الأرض بطريقة معينة و على مدة زمنية طويلة نسبياً، بالإضافة للأرز و البهارات التي تعطيها نكهتها المتميزة والتي علي الأرجح جاءت من السواحل اليمنية والتي كانت ممر أساسي لتجارة البهارات لقرون عديدة.

### المقادير لخمسة أشخاص:

١ كغم من لحم الخروف الذي يحتوي على العظم ، ١ كغم من الأرز البسمتي ، بصلة وثوم كبيرة الحجم ، ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون ، ملعقة صغيرة من الزعفران ، كوب من اللبن الرائب أو الزبادي ، ملعقتان صغيرتان من الخردل ، ملعقة كبيرة من البهارات الخاصة

بالمندي، ملعقة كبيرة من بهارات اللحم ، ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي ، ملعقة كبيرة من الملح ، كمية كافية من مرق الدجاج.

### طريقة التحضير:

- ١- نغسل اللحم جيدا ونقطعه إلى قطع كبيرة الحجم .
- ٢- نقطع البصل مع الثوم والليمون ونضع جميع البهارات والملح واللبن والزعفران لتجانس مع بعضها ونضيف الخردل والزيت النباتي ونضع اللحم ونفركها جيدا.
- ٣- نضعها في اناء الخاص بالمندي مع تغطيتها بشكل جيد بورق القصدير وتنزل في المكان المخصص للمندي وعلى نار فحم غير عالية وتغلف لمدة ساعتين تقريبا.

### تحضير الرز:

- ١- يغسل الرز جيدا ثم ينقع لمدة عشرين دقيقة . بعد ذلك يصفى .
- ٢- يوضع قدر متوسط الحجم على النار وإضافة قليل من الزيت يقلب الرز جيدا مع إضافة ماء الاساس اللحم بكمية كافية.
- ٣- نضعه على نار متوسطة عند النضج يوضع عليه الالوان الغذائية والمنقوعة بالزعفران على شكل خطوط مستقيمة على الرز وتغطي جيدا داخل فرن المندي او على الطباخ لكن بوضع قطعة فحم مشتعلة والمغطاة بورق القصدير حسب موقع التحضير لحين النضج .
- ٤- يقلب جيدا بعد الانتهاء ويجهز ويصب في صينية ووضع اللحم عليه ويزين بالمكسرات.

### وفي ما يلي مجموعه من الاطباق المطبخ العراقي :

يتميز المطبخ العراقي بأشهى الاكلات التقليدية و الشعبية حيث تعتبر الكثير من هذه الاكلات هي من التراث القديم ولا زالت البيوت العراقية تشتهر بها وتتفنن في إعدادها ولاقت هذه الاطباق رغبة كبيرة في الدول الأخرى وأصبحت هناك مطاعم خاصة بالأكلات العراقية وقد تأثر حديثاً ببعض المطابخ الأخرى كالمطبخ التركي، والإيراني والسوري.

## القوزي

١

### المقادير لخمسة أشخاص:

فخذ لحم كامل او قطع لحم كبيرة ٣ كغم ، ٢ كغم رز، حبة من البصل المقطع ، ثلاث فصوص من الثوم المفروم ، نصف ملعقة صغيرة من بودرة الزنجبيل ، خمسة عشر حبة من الهيل ، ثلاث أوراق من الغار ، عودان من القرفة ، ملح حسب الرغبة ، رشة من الفلفل الأسود ، ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون ، ثلاثة أكواب من أرز بسمتي ، ملعقة صغيرة من معجون الطماطم ،



مكونات تزيين الطبق ( شعيرية . بهارات برياني . مكسرات . بطاطا مكعبات . جزر مكعبات . كشمش).

### طريقة التحضير:

- ١- يغسل فخذ الغنم ويتبل بالتتبيلة ملح فلفل اسود ورق غار هيل زنجبيل والثوم والمعجون.
- ٢- يدخل إلى الفرن مع اضافة الماء اليه في درجة حرارة ( ٢٠٠ ) ولمدة ساعتين.
- ٣- تغطى صينية الفرن بورق القصدير لحين النضوج وبعد ذلك فتح الورق واعطاه قليل من التحمير في الفرن
- ٤- ويستخدم الماء في إعداد الرز الخاص بالقوزي اما اذا كان اللحم عبارة عن قطع كبيرة من لحم الغنم تكون بطريقة اخرى.
- ٥- يغسل اللحم ثم يحمس بالزيت مع البصل لمدة دقيقتين يضاف الفلفل الاسود ثم يضاف ٤ حبات هيل و ٣ حبات قرنفل والثوم وورق الغار.
- ٦- يضاف ماء ساخن و يترك لمدة ساعة ونصف وننتبه لمستوى الماء (لأننا نحتاج ماء اللحم لصنع الرز والشعيرية)،
- ٧- وقبل نضوج اللحم بربع ساعة نضيف ملعقتين كبيرتين ملح وبعد نضوج اللحم نضعه بالفرن للتحمير

### تحضير الرز:

- ١- نضع زيت وبصل ونحمسهم قليلا ونضيف عود الدارسين.
  - ٢- نضيف الرز بعد غسله جيدا وبهارات البرياني ونقلبهم بالزيت قليلا.
  - ٣- نضيف جزء من ماء اللحم حتى يغطي الارز ونضيف الزعفران المنقوع بالماء والهيل.
  - ٤- وتكون النار عالية لمدة ٥ دقائق
  - ٥- بعد ان يشرب الرز الماء نقلل النار ونتركه على نار هادئة حتى ينضج.
  - ٦- تحضير الخلطة الخاصة بالتزيين، نقوم بتسخين الزيت وإضافة الشعيرية ونقلبها حتى تكتسب لون ذهبي جميل نضيف جزء من ماء اللحم ونتركها حتى تنضج.
  - ٧- نقوم بوضع اللوز (المقشر والمنقوع بماء حار ونصفه من الماء ) في مقلاة فيها زيت ساخن ونحمسهم قليلا ونضيف قليلا من الفلفل الاسود والملح.
- وطريقة التقديم نكون محضرين حشوة برياني بطاطا مكعبات مقلية وبازلاء مسلوقة وجزر مقطع ومسلق وممكن اي إضافة حسب الذوق نضع الرز في صحن التقديم ونضع على اطرافه حشوة البرياني وبوسط الحشوة نضع اللحم المحمر بالفرن ونزينه باللوز المقلي والكشمش.

### المقادير لخمسة اشخاص:

١ كغم لحم غنم، ٢٠٠ غم من دهن الغنم ، بصل مفروم ناعما حبة واحدة ، ملح فلفل اسود رشة ،  
١/٢ كوب بقدونس مفروم ناعما.

### طريقة التحضير:

- ١- يفرم لحم الغنم مع دهن لحم الغنم (اللية) فرما ناعما ويضاف عليه البصل المفروم والبقدونس الناعم مع الملح والفلفل الأسود ويترك بالثلاجة لمدة ساعة كاملة ويمكن إضافة بعض مسحوق البقسق لتتماسك الخلطة.
- ٢- تجهز بوضعها على الاسياخ الخاصة بالشوي.
- ٣- تشوى على الفحم المتوسط الحرارة لحين النضج تقدم مع الخضار المشوية والخبز.

### المقادير لخمسة أشخاص:

١ كغم لحم عجل شرح ، ٢/١ كيلو حمص منقوع ، كوب معجون طماطة ، ٣ بصلة حجم وسط ،  
كوب زيت ، بهارات قيمة اذا لم تتوفر تتكون من خلط ، كاري مع كمون مع دارسين او ماتسمى  
القرفة وهيل مطحون ونومي بصرى مطحونة ، ملح .

### طريقة التحضير:

- ١- يوضع الحمص المنقوع في قدر على النار لحين ما يستوي ويرفع.
- ٢- في قدر على النار نضع الزيت ونضيف البصل المفروم لحين ما يحمس ونضيف البهارات كلها والملح .
- ٣- نضيف المعجون ويقلب قليلا ثم نضيف ٣ - ٤ اكواب ماء ويستمر على النار لحين الغليان .
- ٤- اضافة اللحم والحمص وتترك تطبخ جيدا لحين الاستواء يسلق اللحم في قدر ليستوي تماماً.

### المقادير لخمسة اشخاص:

١/٢ كغم لحم عجل مفروم ، ٢٠٠ غم دهن لحم مفروم(لية) ، ١/٢ كغم رز بسمتي ، بصل ناعم  
حبة واحدة ، ملعقة كبيرة معجون طماطم ملح حسب الرغبة ثوم مهروس ملعقة بهارات مشكلة

من (كركم كمون فلفل اسود) وليمون حامض رشّة ، ملعقة كبيرة دبس الرمان ، ½ كوب بقودونس مفروم ناعما تخلط المكونات جيدا وتجهيزها لتكون حشوة للخضار.

### **الخضار(بصل. ورق عنب .بادنجان .سلق. كوسا .فلفل اخضر)**

#### **طريقة التحضير:**

١- نضع في قدر كمية الزيت، ثم نرص فوقها قطع اللحم، ونرش على سطحها القليل من البهارات لتتبيل اللحم .

٢- الحشوة، نغسل الأرز جيداً بالماء الجاري، ونصفّيه، ومن ثمّ نضع فوقه بقية مكّونات الحشوة ونخلطها جيداً حتى تتجانس معاً، ويفضل أن ندعكها باليد جيداً حتى نتأكد من اختلاط مكوناتها بشكل جيد.

٣- نقطع سطح حبات الطماطم، والفلفل، ومن ثمّ نفرغها من لبها بواسطة ملعقة، حتى تصبح جاهزة للحشوة.

٤- نلف ورق العنب بالطريقة العادية، ومن ثمّ نحشو الخضار جميعها بمقدار كافٍ من الحشوة، مع الحرص على ترك مسافة سنتمترين في كل حبة خضار حتى نسمح لحبات الأرز بالتمدد، والنضج داخل الخضار، ومن ثمّ نحدث بعض الثقوب فيها حتى يسهل دخول الصلصة إلى الخضار أثناء الطبخ.

٥- ومن ثمّ نحدث بعض الثقوب فيها حتى يسهل دخول الصلصة إلى الخضار أثناء الطبخ.

٦- نحشو أوراق البصل المسلوق كلاً على حدة، نلفها بحرص، ونضغط عليها بلطف حتى تأخذ شكلاً مرتباً.

٧- نكرّر العملية مع كل الكمية المتبقية من البصل، ويمكننا أن نغلقها بواسطة أعواد خشبية صغيرة إن لزم الأمر لذلك .

٨- نضع البصل المحشو كطبقة أولى فوق قطع اللحم، ثمّ ورق العنب، والكوسا، والبادنجان، وبعدها الفلفل، والطماطم المحشية.

#### **تحضير الصلصة:**

١- ننقع كمية التمر الهندي في ماء فاتر لمدة لا تقل عن خمس عشرة دقيقة، ومن ثمّ نصفيه بمصفاة، ونضعه جانباً.

٢- نضع دبس الرمان، ومعجون الطماطم في وعاء جانبي، نخلط المكونات حتى تتجانس معاً، ومن ثمّ نرش الملح، والفلفل الأسود حسب الرغبة.

٣- نصب الصلصة على الدولمة، ومن ثمّ نضيف منقوع التمر الهندي، وعصير الليمون.

٤- نضع الدولمة على النار بدرجة حرارة متوسطة لمدة ساعة تقريباً، حتى تجف سوائها، وتنضج مكوناتها تماماً، ومن ثمّ نقدّمها.

## أسئلة الفصل

س ١: عدد طرق طهي اللحوم مع الشرح؟

س ٢: ضع علامة (صح) امام العبارة الصحيحة وعلامة (خطا) امام العبارة الخاطئة ثم صحح الخطأ ان وجد؟

١. طريقة تحضير الكباب : يفرم لحم الغنم مع دهن لحم الغنم (اللية) فرما ناعما وتضاف عليه البصل المفروم والبقونس الناعم مع الملح والفلفل الاسود ويترك بالثلاجة لمدة ساعة كاملة.
٢. يجب ترك اللحم المجمد بدرجة حرارة الغرفة لان اللحم الدافئ يأخذ وقت اقل في النضج.
٣. تسمى قطعة لحم الرقبة بالريش.
٤. تعتبر قطعة لحم الصدر والبطن في العجل قليلة الدهون ويحضر منها شرائح الستيك.
٥. يتم تحضير طبق روست لحم الغنم من قطعة الرقبة في الغنم.
٦. بيت الكلاوي :هو جزء في اعلى منتصف العجل غني باللحم ، و يصلح للفيليه و الشرائح للشوي و التحمير و مكعبات للسلق مع الخضروات ، وهو من اكثر القطع شهية الطعم و سهلة النضج .

س ٣/ وضح من خلال الشرح طريقة تحضير ستيك لحم بصلصة الفطر ( Beef Steak with (Mushroom Sauce مع ذكر المقادير ؟

س ٤: يتكون لحم العجل من عدة قطع اذكرها مع شرح كل قطعة؟

س ٥: ماهي الاطباق الغربية التي تحضر من لحم الغنم عددها مع شرح مفصل لطريقة عمل ومقادير واحدة منها؟

س ٦: اذكر اهم الاطباق المعروفة في المطبخ العراقي مع شرح مفصل لطريقة عمل ومقادير واحدة منها؟

س ٧/ املا الفراغات التالية بما يناسبها من العبارات؟

١. يستعمل لحم..... لعمل الدولمة العراقية.
٢. تكون قليلة الدسم وقليلة اللحم وتشوى بالفرن أو تستعمل في الطهي أو الفرم.
٣. عند ..... يفرم لحم الغنم مع دهن لحم الغنم (اللية) فرما ناعما .

٤.....هي وجبة من الوجبات التي تتكون أساساً من الأرز طويل الحبة والتي  
تقدم في دول الخليج.

٥.طبق المندي الشهير في مطاعنا هو أحد الأطباق.....

٦.....يقدم الطبق ساخناً مع البطاطا المهروسة.

## الفصل الثامن

### الحلويات

تعتبر الحلويات من ضمن الأطباق المثبتة ضمن قوائم الطعام ، وهي الطبق الأخير في الوجبة، ويدخل في مكوناتها الأساسية السكر، كمصدر للكربوهيدرات، ويتم صنع الحلويات بإبتكار، وإبداع فيكون كل صنف مختلف عن الآخر سواء في المقادير أو طريقة التحضير، وأيضاً في النكهة، والطعم، وتختلف طريقة صناعة الحلويات بحسب ثقافات الشعوب.

في هذا الفصل سوف نستعرض كل ما يتعلق بالحلويات من حيث: واجبات العاملين في هذا القسم والأدوات المستخدمة في عملية إنتاج الحلويات، كما يوضح هذا الفصل أنواع من الحلويات الشرقية والمعجنات وطرق تحضيرها، وكذلك توضيح أنواع المرببات وطرق صنعها والمكسرات التي تستخدم لتغطية الكيك، وتحضير سلطة الفواكه.

#### واجبات رئيس القسم والعاملين فيه ومسئولياتهم

١-٨

١. تطوير وتصميم أفكار مختلفة وغير تقليدية لقسم الحلويات.
٢. إعداد حلويات مميزة ومختلفة ليتم إضافتها إلى قائمة الفندق لجذب عدد كبير من العملاء المهتمين بذلك.
٣. تزيين الحلويات والمعجنات بأشكال مختلفة من الطبقات والإضافات. والتأكد أن عرض هذه المنتجات سيكون مثيراً ورائعاً.
٤. التنسيق والمراقبة على كل تحضيرات المعجنات والمخبوزات من الإعداد حتى التقديم.
٥. المساعدة في تقديم الطعام وإنشاء ديكورات مميزة لاستخدامها عند تزيين الطعام في العرض.
٦. مراقبة المخزون من الخامات المستخدمة مثل الدقيق، والسكر وغيره. وإصدار الأوامر المناسبة لشراء الخامات وفقاً للميزانية.
٧. التحقق من جودة المواد وحالة المعدات والأجهزة المستخدمة في الطهي.
٨. إرسال تقرير عن أي مشكلات تخص المعدات وصيانتها، والمعرفة الكاملة بمخاطر الصيانة المعروفة وإرسال تقرير على الفور في حالة وجود أي تقصير.
٩. المعرفة الكاملة بأنواع مختلفة من المعجنات والحلويات وتزيين الكيك.

١٠. العمل بالتناوب خلال العطلات الأسبوعية وخلال أيام الأسبوع سواء بعد الظهر أو في المساء.

### المستلزمات والأدوات التي تستعمل في قسم الحلويات

٢-٨

تتميز الحلويات بتعدد الأنواع والأصناف، ومقابل ذلك يتطلب توفير العديد من الأدوات التي تستعمل في إنتاج الحلويات والمعجنات والتي تساعد بشكل كبير في نجاح هذا القسم ويمكن لنا توضيح هذه المستلزمات والأدوات من خلال الجدول (٤).

الجدول (٤) المستلزمات والأدوات

المستلزمات والأدوات	المستلزمات والأدوات	المستلزمات والأدوات
مقياس حرارة الفرن	أدوات التزيين الخاصة	اكواب لقياس السوائل
الخلاطات	سكاكين الحلويات	فرشاة المعجنات
ميزان الكتروني	اجهزة خفق يدوية	طاوولات مبردة
صواني	عجائن كهربائية كبيرة	افران كهربائية
مصافي	اوعية كبيرة للمزج	خمارة للعجان
مشبك للتبريد	مكانن صنع الأيس كريم	ماكينة لعصر الفواكه
جهاز لفرد العجان	اجهزة تبريد	اجهزة تجميد

### المواد الأولية الأساسية في عمل المعجنات

٣-٨

أن من أهم المواد المستخدمة في صناعة المعجنات والحلويات الشرقية والغربية والتي تعتبر أساسية في عمل جميع الوصفات التي يعتمد عليها قسم الحلويات ولكن حسب مقادير معينة تختلف من نوع إلى آخر ومن بلد إلى آخر حسب الأنواع المقدمة والمعروفة في ذلك البلد ويمكن لنا أن نوضح المواد الأولية الأساسية الداخلة في عملية إنتاج المعجنات وعلى النحو الآتي :

**١- الدقيق:** يقصد به دقيق القمح وهو الأساس في عمل المخبوزات، ونحصل عليه بطحن نوع واحد من حبوب القمح أو خليط من أنواع مختارة، ثم يمر في عمليات نخل متعددة للحصول على الدقيق حيث يعتبر المادة الأساسية للمعجنات والكيك، وهناك عدة أنواع للدقيق منها :  
**الدقيق الأسمر، الدقيق الأبيض، دقيق البسكويت، دقيق القمح الخاص بالعجان.**

**٢- السكر:** مادة غذائية أساسية تدخل في صناعة الحلويات والمعجنات والكيك والوظيفة الأساسية للسكر في عملية تصنيع الخبز تتمثل في توفير الغذاء للخميرة لإنتاج غاز ثاني أكسيد الكربون وذلك سواء كان هذا السكر مضاف بشكل مباشر إلى مكونات العجينة أو عن طريق تحلل النشا ويحدث ذلك أثناء التخمر حيث تؤثر النواتج من غاز ثاني أكسيد الكربون على حجم الخبز الناتج وقوامه.

**٣- الدهون والزيوت:** من أهمية المواد الدهنية للمعجنات تجعل المخبوزات أكثر طراوة ، ويعطي للمخبوزات ملمساً ذو قواماً حريزياً ناعماً، وتطيل فترة الصلاحية للاستهلاك تكون أطول كنتيجة لإرتفاع القدرة على الاحتفاظ بالماء، وتحافظ على جودة التجانس في الشكل والحجم، وتكسب الكعك النعومة لأنها تحد من تكون الجلوتين الزائد الذي يؤدي إلى جفاف وخشونة المخبوزات.

**٤- البيض:** أهمية البيض في المعجنات يرفع القيمة الغذائية للمخبوزات وخاصة البروتينات ويحسن نكهتها، يعمل كسائل يساعد على ترطيب المقادير الجافة وخطها، يعمل كمادة رابطة لمكونات العجينة لإحتوائه على البروتين الذي يتجمد بالحرارة، ويساهم مع الجلوتين في تكوين الهيكل الصلب المتماسك للمخبوزات ( الكيك الإسفنجي)، ويعمل كمادة رافعة للكعك الإسفنجي و ما شابه.

**٥- السوائل المستخدمة في المعجنات(ماء-عصائر طبيعية- حليب):** أهمية استخدامها ضرورية لتكوين الجلوتين فبدونه لا نحصل على عجينة لينة، ويذيب السائل المقادير الجافة مثل السكر والملح، ويتحول جزء من السائل إلى بخار ماء يساهم في رفع المخبوزات.

**٦- المواد الرافعة:** الغرض من استعمال المواد الرافعة في العجائن هو إدخال كمية من الغاز تعمل على رفع المنتج وزيادة حجمه وقد يدخل في العجينة واحد أو أكثر من المواد الرافعة ومنها **المواد الرافعة الطبيعية (الهواء، بخار الماء)، والمواد الرافعة الحيوية الخميرة، المواد الرافعة الكيميائية.**

**٧- الملح:** يدخل الملح الناعم في جميع العجائن بكميات صغيرة لإظهار نكهه المواد الأخرى ولتحسين طعم المخبوزات ولتقوية الجلوتين خاصة في صناعة الخبز، ومع ذلك فإن إضافة كميات كبيرة منه كما يحدث في عجائن الخميرة. يعطل نمو الخميرة ويكسب العجائن بعض الصلابة ويجعل الخبز ثقيلًا.



تعتبر الحلويات الشرقية من أقدم أنواع الحلويات في العالم حيث انتشرت على نطاق واسع ولاقت شهرة واسعة حيث أنها تتميز بشكلها الشهي وقيمتها الغذائية العالية ودقة العمل في طرق تحضيرها ومن أشهر هذه الأنواع :

## الكنافة النابلسية

١

## المكونات:

½ كغم عجينة الكنافة ، ١٠ ملاعق كبيرة سمونة ، ¼ ملعقة كبيرة صبغة الكنافة ، جبنة نابلسية الكمية حسب الرغبة ، ½ كغم جبنة مجدولة محلى ، صنوبر وفسنق حلي للزينة ، شيرة .

**مقادير الشيرة:** ٢ كوب سكر ، كوب ماء.

## طريقة التحضير:

- ١- تطحن عجينة الكنافة في محضرة الطعام.
- ٢- تذوب السمونة والصبغة على النار وتضاف لملعقتين من القطر ثم تفرك العجينة جيداً وتوضع ¾ الكمية في الصينية ويترك ربع للوجه.
- ٣- نوزّع كمية من الصنوبر والفسنق الحلي.
- ٤- بعد تحلية الجبن نعصره جيداً من الماء ونوزّعه فوق الصنوبر ثم نوزّع الباقي من العجين.
- ٥- توضع بالفرن على حرارة ١٩٠ إلى ٢٠٠ ونحرك الصينية كل ٣ دقائق تقريباً تحتاج لمدة ٢٠ دقيقة حتى تذوب الجبنة.
- ٦- تقلب وتسقى بالقطر البارد وتزين بالمكسرات ونعيدها إلى الفرن لمدة ١٠ دقائق على حرارة هادئة ثم تقدم.

## البقلاوة

٢

## المكونات: ( العجينة ):

٣ كوب طحين ، ¼ ملعقة صغيرة ملح ، ٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة ، حبة كبيرة بيض ، ¼ ملعقة صغيرة فانيليا سائلة ، كوب ماء دافئ .

## الحشوة:

كوب فسنق حلي مجروش- كوب فسنق شرائح مفتت- نص كوب سكر ناعم- نصف ملعقة صغيرة دارسين- صفار بيض- ٢ ملعقة كبيرة ماء ورد- كوب سمن نباتي مذاق- نصف كوب زبدة مذاق.

## طريقة التحضير:

١. نضع في وعاء الخلاط ٢ و ١/٢ كوب من الدقيق.
٢. يضاف الملح، الزيت، البيض، الفانيليا والماء.
٣. نشغل الخلاط على سرعة بطيئة إلى أن تتكون العجينة.
٤. نضيف بقية الدقيق بالتدريج إلى أن تتكون عجينة وتنفصل عن حواف الوعاء.
٥. نضع بالخلاط على سرعة بطيئة لمدة ٥ دقائق إلى أن تتكون عجينة لينة ومطاطية القوام.
٦. نقطع العجينة إلى ١٦ أو ١٨ كرة ملساء نضع العجينة لكي تترتاح لمدة نصف ساعة.
٧. في طبق عميق نضع الفستق، اللوز، السكر، القرفة، صفار البيض وماء الورد. بإستعمال ملعقة بلاستيكية نقلب المواد لتختلط تماما.
٨. نعمل على فتح العجينة إلى عجينة رقيقة بمادة النشا مع وضع السمن إلى الطبقات ونرش الحشوة ونعمل على عدة طبقات وتقطع بالسكين وندخلها إلى الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة ونخبزها إلى أن يصبح لونها ذهبي ثم نضع القطر عليها وندعها إلى أن تبرد.

## البسبوسة

٣

## المكونات :

- ٢ كوب من دقيق السميد ، ٢ كوب حليب دافئ ، كوب من السكر ، ١/٤ كوب من زيت الذرة ،  
٣ ملاعق كبيرة من جوز الهند المبشور ، ملعقة صغيرة من البيكنج باودر ، ١/٤ صغيرة من  
الملح ، ١/٤ ملعقة صغيرة من الملح.

## طريقة التحضير:

- ١- نحضر طبقاً كبيراً ونضع دقيق السميد، وجوز الهند المبشور، مضافاً إليه السكر، والبيكنج باودر، وبعدها يرش عليها كمية قليلة من الملح بطبق واحد وتقلب المكونات جيداً.
- ٢- نضيف للخليط بشكل تدريجي ربع كوب من الزيت، وكوبين من الحليب، وتعجن باليدين جيداً حتى تصبح عجينة لينة.
- ٣- نقطع البسبوسة بعد مدها في الصينية بالشكل الذي نريده ، وعلى كل قطعة نضيف حبة أو اثنتين من الفستق العادي أو اللوز.
- ٤- ندهن الصينية بقليل من الزيت أو أي مادة دهنية، ثم نضع الخليط فيها ونبسطة بحيث لا تزيد سماكته عن ٢ سم ونعمل على موازنة سطحها باليد حتى تصبح متساوية وغير متعرجة.
- ٥- نضعها لترتاح حوالي خمس عشرة دقيقة قبل خبزها بالفرن.
- ٦- نضع الصينية بالفرن بدرجة حرارة متوسطة ولمدة نصف ساعة.
- ٧- ونصب عليها القطر ( الشيرة) وهي ساخنة وتقدم مع التزيين.

**١. الحلويات الكريمة:** وتسمى بالكريمة وذلك بسبب دخول الكريمة الطازجة بصنع هذه الحلويات وتكون ذات قوام ناعم وسواء كانت لتغطية هذه الحلويات بالكريمة مثل تغليف الكيك او عن طريق صنعها كحشوات للحلويات الغربية مثل الكورنيه أو الشرقية مثل الكنافة والقطايف وزنود الست وقد تعطى لها بعض النكهات مثل الكريمة بالكاكاو أو بالفانيليا أو بنكهة الفراولة . ومن أهم الحلويات الكريمة هي :

### حلى التراميسو

١

#### المكونات :

علبة بسكويت ، 1/2 كوب حليب ، ٢ كوب كريمة سائلة ، 2كوب سكر البودرة، ٢ ملعقة كبيرة قهوة سريعة الذوبان ، ، 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا ، علبة جبن كريمي طري. 1/2 كوب ماء. ٥ ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو.

#### طريقة التحضير:

١. نذوب القهوة وملعقة من الكاكاو في الماء ونغمس نصف كمية البسكويت في المزيج ثم صفي أصابع البسكويت في كاسات.
٢. تخفق الكريمة والسكر والفانيليا بواسطة الخفاق حتى تتكاثف المكونات.
٣. نضيف الجبن والحليب ونخفق لمدة ٥ دقائق حتى تتجانس المكونات .
٤. نضيف ملعقة صغيرة من مزيج القهوة والكاكاو إلى مزيج الكريمة ونحركه .
٥. نسكب كمية من مزيج الكريمة في الكاسات ونوزعه فوق البسكويت .
٦. نصّف النصف المتبقي من البسكويت فوق الكريمة ثم نضيف ما تبقى من المزيج على الوجه .
٧. نرش ما تبقى من الكاكاو على الوجه ثم ندخل الكاسات إلى الثلاجة لمدة ٨ ساعات حتى يجمد التيراميسو
٨. نخرج التيراميسو من الثلاجة ونقدمه بارداً.

**المكونات:**

٤ بيضات ،  $\frac{2}{3}$  كوب شوكولاته ،  $\frac{1}{2}$  كوب سكر ، ١ ملعقة كبيرة زبدة ، ١ كوب ماء ، ١ كوب كريما طازجة ، رشة ملح.

**طريقة التحضير:**

١. في وعاء، نضيف الشوكولاته والزبدة ونذوبهم في حمام مائي.
٢. نسخن قدر على النار، نضيف السكر والقليل من الماء، نقلبهم حتى يذوب السكر ثم نرفع القدر عن النار.
٣. نضيف البيض ورشة من الملح، نقلب المكونات جيداً.
٤. نضيف الشوكولاته الذائبة إلى مزيج البيض ويخفق جيداً ثم نضيف الكريمة مع الاستمرار في الخفق.
٥. نقدم الموس في كأس التقديم و نزينه بالشوكولاته المبشورة والكريمة.

**٢. الحلويات الجلاتينية:** الجلاتين هو من المكونات الغذائية المهمة والذي يدخل في العديد من الصناعات الغذائية ، والجلاتين عبارة عن بروتين سهل الهضم مشتق بالأساس من بروتين الكولاجين والذي عادة ما تكون مصادره عظام الحيوانات، يمتاز الجيلاتين بصفات وظيفية متعددة ومهمة فبالإضافة لاعتباره كمصدر بروتيني فإنه يدخل في العديد من الصناعات الغذائية بسبب صفاته الوظيفية ، وتعتبر من أنواع الحلويات الهلامية التي تكون أساسها من الفاكهة مع مادة الجلاتين التي يجعلها أكثر تماسكاً، ومن أهم أنواع الحلويات الجلاتينية الحلوم التركي، جلي الفواكه، الجلي مع الكريمة والبسكويت ويمكن أن نوضح طريقة تحضير احد الأنواع المذكورة:

**الجلي مع الكريمة والبسكويت****المكونات:**

الطبقة الاولى: ( ٢٠ قطعة بسكويت وافر منكه بالفانيليا مطحونة ،  $\frac{3}{4}$  كوب من الزبدة الذائبة ).

**الطبقة الثانية:** ( ٨٠٠غم من الحليب المكثف والمحلى معلب ، عصير ٢ ليمونة ، ١ ونصف ملعقة كبيرة من الجلاتين غير المنكه ، ١ كوب من الماء المغلي )

**الطبقة الثالثة:** ( ٢ عبوة ( كل منها ٨٧ غم) من جلاتين التوت أو الفراولة ، ٢ ونصف كوب من الماء المغلي ).

### **طريقة التحضير:**

#### لتحضير الطبقة الأولى:

يخاط الوافر المهروس مع الزبدة في وعاء. يضغط الخليط في صينية ٢٣ سم مفروشة بورق الزبدة.

#### لتحضير الطبقة الثانية:

تضرب المكونات معاً في وعاء ويسكب الخليط فوق الطبقة الأولى، ويجمد في الثلاجة.

#### لتحضير الطبقة الثالثة:

يذاب الجلاتين في الماء المغلي، عندما يبرد يسكب فوق الطبقة الثانية. ثم يقطع لمربعات.

## **أنواع المعجنات وطرائق العجن**

٦-٨

إن من أهم أقسام هذه العجائن هي:

**١- العجائن اللينة:** وهي العجائن التي يمكن صبها أو وضعها في قالب مثل الكعك أو الكيك الإسفنجي.

**٢- العجائن اليابسة:** أي السميقة التي يمكن فردها وتشكيلها مثل: عجائن الفطائر والخبز والبسكويت والبيتفور والمعجنات والبيتزا.

**٣- العجائن الملساء:** ذات قوام وسط ما بين اليابسة واللينة.

**طرق عمل انواع العجائن :** ويمكن أن نعطي مثال على تحضير أحد أنواع المعجنات وطرائق العجن:

## **عجينة التارت Tart**

1

تطلق كلمة تارت أو باي على كل فطيرة كبيرة تأخذ شكل الصينية أو القالب الذي حيزت فيه ، ساخنة أو باردة، ولذا يمكن تقديمها في جميع المناسبات البسيطة والراقية في جميع وجبات اليوم والولائم وحفلات الشاي ومن مميزاتاها أنه يمكن حشوها بحشوات متنوعة مملحة أو حلوة .

## المكونات:

نصف كوب دقيق ، ٢ ملعقة شاي سكر بودرة ، ١٢٥ غم زبدة ، صفار بيضة واحدة ، ٢ ملعقة ماء.

## طريقة التحضير:

١. نضع قطع الزبدة على الدقيق والسكر.
٢. تفرك بأطراف الأصابع حتى تمتزج الزبدة مع الدقيق والسكر جيداً.
٣. ثم يضاف لها الماء بالتدريج وتعجن جيداً إلى أن تصبح عجينة ملساء ثم تكور العجينة وتغطي بكيس بلاستيك وتترك تترتاح لمدة ٣٠ دقيقة .
٤. تغطي الصينية بالعجين مع مراعاة السمك الواحد .
٥. عدم شد العجينة مع ثني الجزء الزائد المتبقي ٢سم للأسفل بحيث تكون حافة الطبق مزدوجة حيث يعطيها شكلاً جميلاً عند زخرفة الحافة ويحميها من الاحتراق.
- ٥- تخبز في فرن بدرجة حرارة ٢١٨ درجة لمدة ٨ دقائق ليحمر الشكل وتحفظ للحشوات وتبرد حسب الرغبة والاستعمال.

## عجينة الباف باستيري Puff pastry

2

وهي العجينة التي تتكون من عدة طبقات بحيث يكون الزبد جزءاً أساسياً منها والتي يكون سبب نجاح هذه العجينة عن طريق توزيعه بصورة صحيحة داخل العجينة.

## المكونات:

١/٢ كغم دقيق منخول ، واحد كأس ماء ، ٥٠٠ غم زبدة مبردة ، ملعقة صغيرة ملح ، ملعقة صغيرة سكر بودرة.

## طريقة التحضير:

١. نضع الدقيق في بولة، ونضيف إليه الملح والسكر.
٢. نضيف ربع كمية الزبدة، ونفركها مع الدقيق حتى تصبح رملية الملمس.
٣. نضيف الماء بالتدريج ونعجن باليد جيداً حتى تتجانس وتصبح العجينة ملساء وطرية.
٤. نضع العجينة في بولة، ونغطيها، ونتركها في الثلاجة لمدة ساعة.
٥. تخرج من الثلاجة، وتقطع نصفين، ثم يفرد بالنشابة حتى تصبح بسمك ٢ ملم .
٦. نبدأ بتشكيل العجين مربعات أو مستطيلات، ونحشيها حسب الرغبة .
٧. نرصها في صينية مدهونة بالزيت أو مبطنة بورقة زبدة.
٨. ندهن وجه العجين ببيضة مخفوقة، وتدخل الفرن لمدة ٢٠ دقيقة حتى تنضج.

**١. المربيات:** وهي منتجات غذائية صناعية، يتم تحضيرها باستعمال أنواع مختلفة من الفواكه، وعادة ما تكون من الفواكه الموسمية سريعة التلف، حيث يتم تحويلها إلى مربى كوسيلة لحفظها، ويمكن الإشارة إلى احد أنواع المربيات من حيث المقادير وطريقة التحضير:

### مربى التين

#### المكونات:

كيلو من التين الطازج ، ٥٠ غم حبة قرنفل ، ٣كغم كيلو من السكر الخشن ، ٤ أكواب من الماء  
عصير أربع ليمونات مصفى ، قليل من الجوز اختياري.

#### طريقة التحضير:

١. نغسل التين جيدا ونسلقه وعندما يصبح طريا.
  ٢. نضيف إليه السكر والقرنفل والجوز ( في حال استخدام الجوز).
  ٣. يغلي حتى ينضج ويعقد قليلاً بعد إضافة الليمون اثناء ذلك.
  ٤. نرفع القرنفل بالملعقة بعد ذلك نرفع التين عن النار حتى يصبح فاتراً.
- ٢. المكسرات:** هي فواكه أو بذور جافة صالحة للأكل وعادة ما تحتوي على نسبة عالية من الدهون. تسمى أي حبات زيتية كبيرة موجودة داخل القشرة وتستخدم في الطعام باسم المكسرات. تعتبر المكسرات مصدراً مهماً للعناصر الغذائية أهم أنواع المكسرات وأسماءها هي (الجوز، واللوز ، الكاجو، البندق، فستق، مكسرات الكستناء، مكسرات الصنوبر).

**٣. استعمال المربيات والمكسرات في تزيين الكيك:** الكيك من المنتجات الغذائية المشهورة وذلك لقيمتها الحسية أو إضافة جمالية وطعم للكيك وتختلف أنواع التزيين سواء كان بالمربيات أو المكسرات حسب نوع الكيك أو حسب المناسبة المقدمة . وبناءً على الطعم والرائحة والقيمة الغذائية، تُحدّد طريقة إعدادها وكمية ونوع المواد الأولية المستخدمة في تحضيرها، وأيضاً يُحدّد نوع التغطية سواء كانت بالمربى أو المكسرات أو نوع من انواع الكريما أو عجينة السكر. حيث يتأثر طعم ورائحة وشكل الكعكة النهائي بنوع الحشو المستخدم للتغطية، واستخدام حشوات (المربى والمكسرات) للحلويات المجهزة لتحضير الكعكات أو أي منتجات أخرى يجعل جودة التحضير المكرر ثابتة. بفضل القوام الثابت للحشوات ، وتحافظ على صلاحيتها عند التجميد أو عند إذابة التجميد.

**١. الكيك وأنواعه:** الكيك وهو من الحلويات المخبوزة والتي تشتهر في جميع أنحاء العالم والكيك هو عبارة عن مزيج من الدقيق، البيض، البيكنج باودر، السكر، الحليب وغيرها من المكونات أو الإضافات التي تضاف لمزيج الكيك ويستخدم الكيك في العديد من المناسبات كمصدر من مصادر الفرحة كالأعراس، أعياد الميلاد وغيرها من المناسبات، والكيك يحضر بأكثر من طريقة وصنف ونوع مثل الكيك الاسفنجي الهش، كيكة السكر، الكيك بنكهات عديدة كالشوكلاتة، الفواكه، التثيز كيك وغيرها من الأنواع العديدة للكيك التي تمتزج مع خليط الكيك وتخفق بطريقة ووقت محدد لإعطاء النتيجة المطلوبة لنوع ومذاق الكيك، ويمكن لنا الإشارة إلى بعض أنواع الكيك وعلى النحو الآتي:

### كيكة الفانيليا

١

#### المكونات:

أربع حبات من البيض، 2كوب من السكر، ثلاثة أرباع الكوب من الدقيق، كوب ونصف من الحليب، 3 أكواب من الطحين، ملعقتان صغيرتان من الفانيليا، 3ملاعق صغيرة من البيكنج باودر.

#### طريقة التحضير:

١. نحضر وعاء عميق لخفق كلاً من البيض والزيت والحليب وخط باقي المكونات الجافة مثل الطحين والبيكنج باودر والسكر مع بعض في وعاء آخر.
٢. نقوم بسكب الخليط السائل فوق الخليط الجاف وخفقهما معاً حتى نحصل على خليط متجانس بعد اختفاء الطحين.
٣. نسخن الفرن المخصص لخبز الكيك على درجة حرارة مناسبة ونجهز صينية الفرن المدهونة بكمية من الزيت أو الزبدة.
٤. بعد ذلك نضع الصينية في الفرن لمدة خمس وأربعين دقيقة ثم ندخل شوكة للتأكد من نضج الكيك فإذا لصق بها العجين فهذا يدل على أنها تحتاج لوقت إضافي في الفرن.



## الكيك الأسفنجي

٢

### المكونات:

١٠ حبات من البيض ، ٢ كوب من الدقيق، كوب و نصف من السكر، ملعقة كبيرة من الزبدة ،  
ملعقة كبيرة محسن كيك ، نصف ملعقة من البيكنج باودر، فانيليا.

### طريقة التحضير:

١. نحضر وعاء ونضع فيه البيض والسكر والفانيليا وباستخدام المضرب الكهربائي نخفق المكونات جيداً حتى يذوب السكر تماماً.
٢. بعد أن يذوب السكر نعيد تشغيل الخلاط الكهربائي على سرعة عالية ليرتفع الخليط ويصبح بقوام سميك بعض الشيء.
٣. نقوم بنخل الطحين .
٤. نضيف إليه البيكنج باودر ومحسن الكيك ونقلبهم معاً باستخدام ملعقة جافة.
٥. ثم نضع الطحين فوق الخليط بشكل تدريجي ونقوم بتقليبه من الأسفل إلى الأعلى بهدوء باستخدام ملعقة خشبية أو ملعقة سليكون .
٦. نستمر في تقليب المكونات مع الطحين حتى تنتهي كمية الطحين والحصول على مزيج متجانس.
- نحضر صينية فرن قياسها ٢٤ وندهنها بالزبدة ثم نضعها في الفرن المسخن مسبقاً بدرجة حرارة ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.
٧. نضع صينية الكيك الإسفنجي على الرف المتوسط داخل الفرن مدة ٣٠ - ٤٠ دقيقة مع تجنب فتح الفرن قبل مرور ٢٥ دقيقة.
٨. بعد ذلك نخرجها من الفرن بعد اختبار نضجها باستخدام عود خشبي صغير ثم نتركها حتى تبرد بعد ذلك يمكننا تزيين كيك الإسفنج بأكثر من طريقة ثم نضعه في طبق التقديم.

## كيكة الشوكلاته

٣

### المكونات:

أربع حبات من البيض ، كوب من الزبدة المذابة بدرجة حرارة الغرفة ، 3أكواب من الطحين ،  
2كوب من السكر ، كوب و نصف من الحليب ، ملعقتين صغيرتين من الفانيليا ، ملعقتين كبيرتين  
من الكاكاو ، 3ملاعق صغيرة من البيكنج باودر.

## طريقة التحضير:

١. نقوم بخفق الزبدة اللينة جيداً مع السكر ثم نضيف إليه البيض والفانيليا والحليب.
٢. نقوم بخلط باقي المكونات الجافة والتي هي البيكنج باودر والكاكاو والطحين جيداً.
٣. نحضر وعاء عميق لسكب الخليط السائل فوق الخليط الجاف ونقوم بخفقهما جيداً إلى أن يختفي الطحين تماماً.
٤. نسخن الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية وندهن صينية الفرن بكمية مناسبة من الزيت أو الزبدة.
٥. نسكب الخليط المتجانس في صينية الفرن ونضعها لمدة ٤٥ دقيقة ونتجنب فتح باب الفرن قبل مرحلة الخبز النهائية.
٦. بعد إخراج كيك الشوكولاته من الفرن نتركه على الطاولة حتى يبرد تماماً ثم نزينه.

## كيكة الفواكه

٤

## المكونات:

ملعقة كبيرة من الفانيليا، نصف كوب من عصير البرتقال الطبيعي ، حبتان من البيض ، ملعقة كبيرة ونصف من البيكنج باودر، كوب من السكر، كوب من الفواكه المجففة والمقطعة قطعاً صغيرة ، كوبان من الطحين ، برش حبة برتقال ، كوب من الزيت ، رشّة ملح.

## طريقة التحضير:

١. وضع السكر والفانيليا والبيض في وعاء متوسط الحجم، وتُضرب المكونات جيداً مع بعضها البعض حتى يصبح لون الخليط أبيض، ثم يُضاف برش البرتقال والزيت إلى الوعاء وتُقلب المكونات جيداً مع بعضها البعض.
٢. يُضاف البيكنج باودر والملح والطحين بعد نخل المكونات إلى الوعاء بشكل تدريجي إلى جانب عصير البرتقال الطبيعي، وتُخفق المكونات جيداً حتى تتجانس.
٣. تُسقط الفواكه المجففة داخل الوعاء، مع الاستمرار بالتحريك حتى تتجانس المكونات معاً.
٤. يُدهن قالب الكيك بالقليل من الزيت ويُرش فوقه الطحين.
٥. يُسكب الخليط داخل قالب الكيك، ثم يُدخل إلى الفرن المحمى مسبقاً لمدة نصف ساعة حتى تنضج الكيكة ويتغير لونها، يخرج الكيك من الفرن ثم يوضع في طبق التقديم بارداً.

٢. **الكعك:** الكعك هو شكل من أشكال الأطعمة الحلوة المصنوعة من الدقيق والسكر والزبد أو الدهن ومكونات أخرى، وعادة ما يتم خبزها. في أقدم أشكالها، كانت الكعك عبارة عن تعديلات للخبز، لكن الكعك يغطي الآن مجموعة واسعة من الاستعدادات التي يمكن أن تكون بسيطة أو

معقدة، والتي تشترك في الميزات مع الحلويات الأخرى مثل المعجنات والمرينغ والكاسترد والفتائر، ويمكن الإشارة إلى أهم أنواع الكعك في العراق :

## كعك السمسم العراقي

١

### المكونات:

خمسة أكواب من الدقيق ، كوب من الزبدة ، كوب من السكر ، ستة ملاعق من الحليب البودرة ، كوب من الماء ، ربع ملعقة صغيرة من الملح ، نصف ملعقة كبيرة من الفانيليا ، نصف ملعقة كبيرة من البيكنج باوذر، ملعقة صغيرة من النشادر ، كوب من السمسم .

### طريقة التحضير:

١. يوضع الدقيق والزبدة والحليب والماء في وعاء وتخلط المكونات جيداً، ثم يضاف لها السكر والملح والفانيليا والبيكنج باوذر وتخلط المكونات جيداً حتى نحصل على عجينة لينة القوام متماسكة .
٢. تقطع العجينة قطعاً صغيرة وتكور على شكل كرات، ثم يضغط عليها قليلاً لتأخذ الشكل المسطح، ثم بالسمسم ويضغط عليها قليلاً حتى تتغلف تماماً.
٣. يوضع الكعك في صينية مخصصة للفرن على حرارة متوسطة حتى يكتسب لوناً ذهبياً.

## كعك الشاي

٢

### المكونات:

ربع ملعقة صغيرة من الملح ، كوب من الماء ، ملعقتان صغيرتان من البيكنج باوذر، كوب من السكر، أربعة أكواب من الطحين ، كوب من زيت الذرة ، كوب من السمسم المحمص، ملعقتان صغيرتان من الهيل الناعم.

### طريقة التحضير:

١. يخلط كل من السكر والطحين والملح والهيل والباكينج باوذر في وعاءٍ واحد .
٢. يضاف إلى الخليط السابق زيت الذرة والماء وتعجن المكونات مع بعضها باليدين ألى أن نحصل على عجينة ناعمة .
٣. تشكل العجينة إلى أصابع أو حلقات وذلك حسب الرغبة .
٤. تغمس كل قطعة من قطع العجين المشكلة في كمية السمسم حتى يغطيها قليلاً ثم توضع في صينية فرن مغلقة مسبقاً بورق الزبدة .

٥. تدخل الصينية إلى فرن مسخن مسبقاً على حرارة ١٦٠ درجة مئوية وتترك مدة تتراوح بين ٢٠ - ٢٥ دقيقة مع مراعاة مراقبتها باستمرار حتى تنضج ويتحول لونها إلى الذهبي .
٦. يخرج الكعك من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يوضع في طبق ويقدم على المائدة.

## تحضير سلطة الفواكه

٩-٨

سلطة الفواكه هي طبق يتكون من أنواع مختلفة من الفاكهة، تقدم أحياناً في قوالب سائلة أو شبه سائلة، إما عصائرها الخاصة أو شراب. ويكون بأشكال مختلفة تتناسب مع كاسات التقديم المختلفة، يمكن تقديم سلطة الفواكه كمقبلات، أو سلطة جانبية، أو حلوى أو يتم تقديمها في مطاعم خاصة لسلطة الفواكه حيث تتأثر هذه الأطباق حسب الموسم وطبيعة البلد المقدم فيه هذا الطبق ، ويمكن توضيح بعض أهم أنواع السلطات :

## سلطة الفواكه بالقشطة والعسل

١

### المكونات:

كوب مقطع من كل من: الأناناس، والشمام، والموز، والعنب، والكرامة السائلة، والقشطة ،  
ملعقتان كبيرتان من السكر ، نصف كوب من عصير المانجا جوز الهند والعسل للتزيين.

### طريقة التحضير:

١. يخلط في وعاء، عصير البرتقال وملعقة كبيرة من العسل.
٢. في وعاء ثانٍ، يخلط التوت، مكعبات البرتقال، مكعبات التفاح وشرائح الفراولة حتى تتداخل المكونات.
٣. يضاف مزيج عصير البرتقال وتقلب المكونات حتى تتداخل.
٤. توضع السلطة إلى الثلاجة حتى تبرد.
٥. عند التقديم، توضع السلطة في كاسات التقديم.
٦. يزين الوجه بالقشطة والكمية المتبقية من العسل.

## سلطة فواكه مكسيكية

٢

### المكونات:

كوبان من لبن الزبادي ، ربع كوب من الحليب المكثف المحلى ، برش جوز الهند وعصير  
ليمونة ، برش وعصير حبتان كبيرتان من الليمون الأخضر، كوب من السكر ، حبة من المانجا،  
المقشرة والمقطعة إلى مكعبات .، المقشرة والمقطعة إلى مكعبات .كوب من العنب الأخضر،

مقسم أنصاف كوب من الكرز الأحمر، مقسم أنصاف نصف حبة من الأناناس، مقشر ومقطع، نصف حبة من الشمام مقشر ومقطع مكعبات.

### طريقة التحضير:

١. خلط مكوّنات الكريمة اللين، والحليب، وعصير وبرش الليمون، وخفقها جيداً ثم حفظها مغطاة في الثلاجة لحين التقديم.
٢. وضع برش وعصير الليمون، مع السكر وكوب من الماء في وعاء وتحريكها جيداً حتى يذوب السكر تماماً.
٣. وضع الفواكه جميعها المانجا، والبابايا، والعنب، والكرز، والأناناس والشمام في وعاء عميق ويسكب شراب الليمون والسكر فوق الفواكه بالتدريج مع التقليب بلطف حتى تختلط .
٤. توزيع خليط الفواكه في أطباق التقديم ، ثم توزع الكريمة فوقها وتقديمها مباشرة.

### سلطة فواكه مجففة

٣

### المكونات:

نص كوب مشمش مجفف مقطع ، نص كوب كيوي مجفف ومقطع ، نص كوب تين مجفف ومقطع ، نص كوب فراولة مجففة ومقطعة ، نص كوب توت مجفف ، نص كوب خوخ مجفف ومقطع .

### طريقة التحضير:

١. في طبق توضع الفواكه المجففة وتخلط جيداً.
٢. في طبق آخر توضع مقادير الصوص وتخلط جيداً.
٣. توضع الفواكه المجففة في طبق ويصب الصوص فوقها.
٤. يرش الجوز المفروم والمحمص والفسنق الحلي المحمص فوق السلطة وتقدم باردة مع الشاي .

## أسئلة الفصل

- س ١: عدد واجبات رئيس قسم الحلويات والعاملين في ذلك القسم.
- س ٢: اذكر أهم الأدوات المستعملة في قسم الحلويات.
- س ٣: ما هي المواد الأساسية المستخدمة في تحضير المعجنات اذكرها.
- س ٤: اشرح أهمية استخدام البيض في المعجنات.
- س ٥: اذكر الغرض من استعمال المواد الرافعة في صنع المعجنات.
- س ٦: عدد أنواع الحلويات الشرقية مع شرح طريقة عمل ومقادير واحدة منها.
- س ٧: اذكر واحدة لكل نوع من الحلويات الكريمة والجلاتينية مع ذكر طريقة العمل والمقادير.
- س ٨: اذكر أنواع العجائن المستخدمة في صنع الحلويات مع شرح مبسط لكل نوعاً منها.
- س ١٠: ما المقصود بالمرببات وما هي أنواعها؟
- س ١٢: اذكر طريقة عمل كيك الأسفنج مع المقادير؟

## الفصل التاسع

### فن الاتيكيت

تعد قواعد فن الاتيكيت السمة الأساسية الرابطة بين المنظمة الفندقية والسياح، فكافة المنظمات تعمل في وسط بيئة سوقية تفرض عليها ضغوطاتها، وعلى المنظمات دراسة وتحليل البيئة الذوقية لتعزيز مكانتها من خلال كسب اكبر قدر من الشريحة السوقية، من خلال إتباع سياسات وإجراءات تنسجم مع توقعات وطموحات السياح الحاليين والمرقبين، إلا إنه مما ينبغي التنبيه عليه إن اتيكيت فن الطهي والضيافة لها شأن بشكل مباشر في إيجاد بيئة تفاعلية من حيث الذوق والجمال.

يتميز قسم إنتاج الأطعمة بوجود خبرات مهنية عملية قادرة على إنتاج العديد من أصناف الأطعمة التي تنسجم مع رغبات الضيوف من خلال تحليل سلوكهم الذوقي، وتأتي ضرورة دراسة السلوك لأي ضيف لأجل فهم دوافعهم ورغباتهم وتنمية العلاقات .

### فن الإتيكيت

٩-١

يشير معنى الإتيكيت في معجم المعاني الجامع والمعجم الوسيط إلى " الإياقة، (أي السلوك السليم) وهو من النمط الأرستقراطيّ الملتمزم"، مصدره كلمة فرنسية "Étiquette" أو "L'étiquette" بالنطق الفرنسي، وتعني بالأصل البطاقة التي تلتصق على طرد أو زجاجة للتعرف على المحتوى، استعملت للدلالة على البطاقات التي كانت توزع على المدعوين إلى القصور الملكية الفرنسية، للتعريف بتعليمات السلوك القويم للعامة في حضور الملك والحاشية من أمراء، وتوسع الأمر وصولاً إلى المحكم والحفلات الرسمية والآداب العامة، والإتيكيت هو فن كبقية الفنون التي تتعامل مع مجمل السلوكيات الإنسانية والمهنية وتنظيم العلاقات الاجتماعية والتعامل الرسمي.

يعرف فن الإتيكيت عبارة عن مجموعة من العادات والتقاليد المرنة التي تسمح بالتطوير والتعديل والإضافة والحذف بهدف إنجاح العمل الرسمي على المستوى المجتمعي المحلي أو الدولي سواء كانت مبادئه مكتوبة أو غير مكتوبة، ويرتكز فن إتيكيت السفر على مجموعة من التصرفات المهنية التي يتم إتباعها في المناسبات الرسمية كالحفلات والمؤتمرات واستقبال الضيوف وخدمتهم والإيفاد، والتي تعبر عن السلوك الراقي تجاه الضيوف ومن شأنها تسهيل الوصول إلى تحقيق رضاهم وكسب ودهم .

وفي ضوء ما تقدم يمكن تقديم تعريفاً إجرائياً لفن الإتيكيت : هو مجمل المهارات المهنية التي يتطلب اتباعها بعملية إعداد وتقديم أصناف متعددة من الأطعمة للضيوف وبما ينسجم مع متطلبات وطرق الخدمة المعتمدة عالمياً، والتي تلبي توقعات ورغبات الضيوف وتحقق رضاهم.

ومن خلال التعريف السابق يتضح ان تطبيق قواعد فن الإتيكيت تركز على المهارات، والمهارات المهنية في المنظمات الفندقية تقسم إلى خمسة اصناف، والشكل (١١) يوضح طبيعة تلك المهارات.



### الشكل رقم (١١)

#### المهارات المهنية المطلوبة في تطبيق فن الإتيكيت في إنتاج الأطعمة

ويلاحظ من خلال الشكل أن المهارات المهنية المطلوبة في تطبيق فن الإتيكيت في إنتاج الأطعمة تتميز بالتداخل من حيث التطبيق والممارسة ولكل واحدة سياق محدد : فالمهارات الفنية والتنفيذية تركز على إتقان تفاصيل وظيفة الطهي وتنفيذها على أكمل وجه، بهدف الوصول إلى مكان أفضل ومستقبل زاخر بالتحديات، وأفضل الطرق لتطوير المهارات الفنية والتنفيذية هي الممارسة المتواصلة والمثابرة والاجتهاد والحزم، والقدرة على تحمل المسؤولية، وتحليل طبيعة مواقف العمل والإيمان المطلق بتحقيق الأهداف بالإمكانات المتاحة، وترتكز المهارات الفنية والتنفيذية على مبدأ التخصص وأساليب العمل المطلوبة والقدرة على استخدام الأدوات والوسائل التقنية السائدة لقسم إنتاج الأطعمة.

أما المهارات الإدارية فتتركز على القدرة البارعة للفرد بقسم إنتاج الأطعمة في تكوين العلاقات الشخصية والتنظيمية لضمان تحقيق النجاح، وتتميز المهارات الإدارية في أقسام إنتاج الأطعمة بالقدرة



على الإبداع والابتكار، والنزعة القيادية ، والتفكير المنطقي السليم، والقدرة على إتخاذ القرار، وإقامة شبكة واسعة من العلاقات العامة، والقدرة على إدارة التفاوض وإدارة الأزمات، وتشكل المهارات الإدارية عنصر مهماً في تطوير أداء العاملين بالمنظمات الفندقية وكذلك تطوير ذاتهم بما ينسجم مع الاستراتيجيات الحديثة لفنون الطهي، في حين إن المهارات الذاتية تركز على السمات والصفات المتمثلة بالنواحي العقلية والمعرفية والخلقية والنفسية المكونة للشخصية الطاهي التي تمكنه من أداء اعماله في قسم إنتاج الأطعمة، فالقدرة الجسمية تمكن الطاهي من الاستعداد الفسيولوجي وتتمثل في القوة البدنية والعصبية، والطلاقة اللفظية، والخلق الطيب والقدرة الحسنة ، وقوة الشخصية، والعدالة التامة، أما القدرات العقلية فتتمثل بالذكاء والفهم الصحيح للأمور وقوة الإدراك، وكذلك من متطلبات المهارات الذاتية هو ضبط النفس، الابتكار، الصبر والمثابرة.

وتعتبر المهارات الذوقية إحدى المراحل المتقدمة من الإدراك الجمالي، وتبديء عادة بعمليات التحليل والتركيب للوصفات الغذائية المعدة من قبل الطاهي، حيث ينشأ عبرها تصاعد في الحس المدرك بفعل التراكمين الكيفي والكمي، مما يعمل على تحقيق الخبرة الجمالية وصولاً الى البناء التركيبي، فالإحساس الجمالي هو قدرة تحويل الصورة أو الصوت إلى شعور جمالي، ولهذا يختلف الموقف من متلقٍ إلى آخر ومن متأمل إلى آخر في تكوين الموقف الجمالي، وإلا ما تكون عليه المعاني الجمالية في نفس الإنسان. المهارات الإنسانية هي القدرة على التعامل والتفاهم مع الآخرين بنجاح ، وقيادتهم والتأثير بسلوكهم وتوجيههم في الاتجاه الذي يحقق لقسم إنتاج الأطعمة أهدافه، ومن هذه المهارات : الإتصال، العلاقات الإنسانية، والإقناع ، البحث عن الدوافع الظاهرة والباطنة وتنميتها ، وتقدير الإبداع الفكري، وتبني وجهات النظر الايجابية.

يرتكز فن الاتيكيت المتعلق بقسم إنتاج الأطعمة على خزين المهارات وان تطور اي فرع من فروع المطبخ مرهون بتضافر كل الجهود من اجل القضاء على المشاكل والسلبيات التي تواجه المهنة ومن ثم رفع مستواها كي تتسجم مع تطبيق قواعد فن الاتيكيت، وفي الوقت الحاضر بدا الاهتمام بالقدرات الذهنية نظراً لأهميتها في عملية التعلم وتطبيق الخطط وكيف ان الذوق يلعب دوراً مهماً في تطوير مستوى الأداء المهاري للطاهي كما إنها تعتبر العامل الحاسم في الكثير من حالات تقديم الوصفات الغذائية.

## لغة الجسد ومعاني الايماءات

٢-٩

تعد المنظمات الفندقية من اكثر المنظمات التي تفسر لغة الجسد والمعاني والايماءات، ومهما أبداع المصممون للدعاية والإعلان السياحي في إختيار العبارات النصية والمنطوقة فانها لا يمكن أن تعطي أو توصل المعنى كاملاً إلى السائح الا اذا عُززت هذه اللغة المنطوقة والمكتوبة بلغة اخرى تستند على الإشارات والحركات والرموز التي تعرض بإستخدام الجسد أو العناصر الفنية الأخرى للإعلان مثل

الصورة والالوان والموسيقى والمؤثرات وغيرها من عناصر البناء الفني للإعلان وتقديم الخدمات التي جميعها تسهم في إكمال الفكرة وتجعلها جاهزة للتقديم، وقد أثار المتخصصون في علوم السياحة وإدارة الفنادق تساؤلات عدة حول الجسد بوصف المجموعة الأولى تبحث في الكينونة والعلاقات الناتجة عنها، فيما تبحث المجموعة الثانية في فعل التجسيد والرؤية عبر تضافر عناصر تقديم وإنتاج الخدمة وفي مقدمتها جسد القائم على تقديم الخدمة.

إن لكل فن من الفنون مادة يبني منها المنجز الاجمالي، لذا وجد أن لفن الطهي خصوصية ومحط إهتمام وحضور فاعل، يكون الجسد يمتلك صفاته الروحية جعلته قادراً على تكوين الأشياء التعبيرية، وهناك وصايا يجب إتباعها من قبل العاملين في قسم إنتاج الأطعمة لتطبيق معايير لغة الجسد ومعاني الإيماءات والتي يمكن توضيحها على النحو الآتي:

**التخلص من السلوكيات المشتتة للإنتباه:** الإيماءات حريصة وغير فضولية بحيث لا يلاحظها أحد، قد تعبر عن نجاح وصول الرسالة المعبرة عن الإهتمام بالسياح إثناء تقديم الخدمة.

١. **كن طبيعياً وتلقائياً:** من أهم القواعد التي تمكنك من جعل جسدك يتحدث بفاعلية هي أن تكون على طبيعتك التي تتوافق مع طبيعة وأهداف المنظمة السياحية والفندقية.

٢. **اجعل جسدك مرآة لمشاعرك:** لا بد أن تؤمن بما تقوله وأن ترغب في مشاركة رسالتك مع الآخرين ولا بد أن تتبع حركات جسدك من داخلك وتكون ملائمة لما تتحدث عنه، بإشراك شخصيتك في رسالتك سوف تكون طبيعي وتلقائي دون أن تحتاج إلى التفكير في ذلك على نحو مقصود، على أن ينسجم مع أهداف وطموحات السلوك المهني لقسم إنتاج الأطعمة.

٣. **بناء ثقة بالنفس من خلال الإعداد المسبق:** تمرن وتدرّب على مادتك إلى أن تصبح جزء منك ولكن لا تحاول أن تحفظ سلوكيات عمك حرفياً، هذا قد يؤثر على إعدادك، لأن الجهد الكبير المطلوب لتذكر كل كلمة سوف يجعلك عصبي ومتوتر، بدلاً من ذلك، إعرف مادتك جيداً بحيث لا تحتاج إلا إلى تذكر تتابع الأفكار وستجد الكلمات تتدفق بتلقائية.

٤. **استخدم منظمتك الفندقية:** كمعمل تعليمي من خلال الصمت والإشارة التدريب هو العامل الرئيسي لتحسين أداءك في أي محاولة تقوم بها، ومنظمة الضيافة الخاصة يمكن إن توفر لك ورش عمل خاصة، يمكنك إكتساب الخبرة من خلالها، وهي عبارة عن مكان لا تحاسب فيه على الأخطاء والجمهور عادة ما يكون صابر وداعم ومساعد.

### إتكتيت المائدة وآداب الجلوس ولغة الأدوات

٣-٩

تعني المائدة في معجم المعاني الجامع مأيدة: (اسم)، الجمع: مَائِدَات و مَوَائِدُ المَائِدَةُ: الخوان عليه الطَّعام والشراب، المَائِدَةُ: الطَّعامُ نفسه، وفي التنزيل العزيز: سورة المائدة آية (١١٢) (هَلْ يَسْتَطِيعُ رَبُّكَ أَنْ يُنَزِّلَ عَلَيْنَا مَائِدَةً مِنَ السَّمَاءِ)، **حديث المائدة: حديث عفوي وقت تناول الطعام.**

**خدمة الاطعمة:** ظاهرة معقدة تتكون من مجموعة كبيرة من السلوكيات والممارسات الذوقية والفنية، وبطبيعة قواعد فن الإتيكيت تجنب الأخطاء بشكل قاطع، والتركيز على الانطباعات السلوكية التي يدركها الضيف من مقدم الخدمة.

يعتبر السلوك الإنساني هو حصيلة تفاعل الشخصية مع البيئة، كما أن سلوك الفرد يختلف من بيئة إلى أخرى، وذلك لإختلاف العادات والتقاليد والفوارق الحضارية الأخرى التي قد تحدد أنماطاً سلوكية معينة، ونظراً لما تتمتع به هذه العوامل من أهمية ومساهمتها المؤثرة في تطبيق إتيكيت المائدة وآداب الجلوس وكيفية التعامل مع الاسبقيات وآداب الحوار، إلا أن هناك بعض القواعد المحددة، على المائدة أثناء الأكل آداب السلوك يُظهر الامتثال للقواعد احترامنا للأشخاص من حولنا، على المائدة ، كل حركة يتم إجراؤها من طريقة وضع أدوات المائدة في الطبق، هذه القواعد مهمة للغاية خاصة في الدعوات الخاصة ووجبات الطعام ، وهناك البعض من الوصايا الارشادية الخاصة بآداب الجلوس على المائدة نذكرها على النحو الآتي:

- على الجميع الجلوس على الطاولة في نفس الوقت، مع التركيز على الاسبقية الرسمية.
- عند الجلوس امام مائدة الطعام يجب أن يكون جسمك في وضع مستقيم.
- يجب أن تكون يديك على طرف المائدة.
- تجنب اطلاق الأصوات المزعجة أثناء الأكل والشرب.
- اشترك معظم الجالسين في الحديث وتجنب الأحاديث الجانبية على الطعام .
- عدم مغادرة المدعو المأدبة وحيداً بل يتم خروج الجميع من طاولة الطعام في الوقت عينه.
- يمكنك أن تطلب بلطف المساعدة البعيدة ولا يمكنك الوصول إلى الطاولة.
- من الضروري الجلوس بشكل صحيح على الطاولة، لا يجب أن تمد قدميك بطريقة تزج الضيوف الآخرين.

● يجب وضع فوطة الطعام على الركبتين، حال الجلوس إلى طاولة الطعام.

اما عن استخدام أدوات الطعام والشراب، فيجب وضع الأدوات الفضية في تسلسل منطقي على جانبي الطبق، فمثلاً نجد في الجهة اليمنى من الخارج ملعقة الحساء إذا كان هو أول طبق سوف يقدم إلى الضيوف أما إذا كان الطبق الأول هو السلطة نجد أن الشوكة الصغيرة المخصصة لها في الجهة اليسرى إلى الخارج وهكذا، ولا تستخدم الملعقة الكبيرة المخصصة للحساء إلا في تناوله فقط، ولا تستخدم لتناول أي مأكولات أخرى، ويتم تغيير الطبق المستخدم فور الانتهاء منه والصورة التالية توضح أدوات الطعام المستخدمة على المائدة.



ومن آداب المائدة يجب أن يكون الجلوس في وضع مستقيم ودون تكلف، وينقل الطعام إلى الفم ولا يقرب الفم إلى الطبق أي يجب عدم الانحناء أثناء تناول الطعام، ويجب عدم الارتكاز على المرفق على المائدة أثناء تناول الطعام وأن يبقى المرفق إلى جانب الجسم حتى لا يتضايق الضيف الجالس بالجوار.

أما طريقة استخدام الشوكة والسكين حيث يتم إمساك الشوكة في اليد اليسرى، والسكين في اليد اليمنى، وتثبيت قطعة الطعام بالشوكة، والتقطيع بالسكين، والإبقاء على الأدوات في مكانها الأصلي دون تبديل، بمعنى أن تناول الطعام يكون باليد اليسرى وليس باليد اليمنى، وعند الحاجة إلى التوقف عن تناول الطعام، يتم وضع الشوكة والسكين في داخل الطبق على شكل حرف (X)، بحيث تكون أسنان الشوكة عند حافة الجزء الحاد من السكين، عند الانتهاء من تناول الطعام، توضع الشوكة والسكين بجانب بعضهما البعض، مع الحرص على أن تكون أسنان الشوكة باتجاه الأسفل وليس الأعلى، كما ويجب عدم الإشارة بإحدى قطع الفضية أثناء الحديث على المائدة، ويتطلب عدم إحداث صوت مرتفع أثناء تقطيع الطعام أو الغرف .

## المؤتمرات

٤-٩

تمثل المؤتمرات في المنظمات السياحية والفندقية واحدة من أهم الأدوات أو النشاطات الاتصالية الفاعلة التي تلجأ لها الجهات الرسمية والاجتماعية على اختلاف مستوياتها ودرجاتهم للوصول إلى التميز عبر وسائل الإعلام المختلفة دور في بناء الصورة الإيجابية لدى الشريحة السوقية المستهدفة عن طريق الرسائل الاتصالية التي توضح الأهمية الاجتماعية والإقتصادية والدبلوماسية للمؤتمرات ويمكن لنا تناول البعض من تفاصيل المتعلقة بالمؤتمرات وعلى النحو الآتي:

## ١. تعريف المؤتمرات :

يعرف المؤتمر على أنه حدث يتم تنظيمه من قبل جهة تهدف إلى جمع أعداد محددة من الأفراد في مكان محدد ووقت محدد من أجل مناقشة بعض الأمور المتعلقة بموضوع يهم جميع الأفراد الذين تتم دعوتهم إلى ذلك الحدث.

وتتخذ المؤتمرات التي تنظم في المنظمات السياحية والفندقية صفة الرّسمية والاجتماعية ويتمخّض عنها العديد من القرارات المتعلقة بهدف إنعقاد المؤتمر، وتتضمن المؤتمرات جلسات حوارية بين الأفراد المدعويين إلى المؤتمر لمدة يوم واحد، كما قد تستمر فترة احتضان فعاليات المؤتمر لعدة أيام وفق جدول أعمال مدروس ومُخطط له مسبقاً، وللمؤتمرات مستويات عدة فمنها المحلية والاقليمية والدولية .

## ٢. انواع المؤتمرات:

إن كافة أنواع المؤتمرات لها هدف محدد وذلك من خلال البحث في أمر متفق عليه يراد تطويره للأفضل أو في أمر مختلف عليه وهناك رغبات مشتركة لتقريب وجهات النظر حوله أو الوصول إلى أدنى إتفاق بشأنه، وبطبيعة المنظمات السياحية والفندقية تنظم أنواع عديدة من المؤتمرات، ونذكرها على النحو الاتي:

- أ- المؤتمرات العلمية.
- ب- المؤتمرات الإقتصادية .
- ت- المؤتمرات الاجتماعية .
- ث- المؤتمرات السياسية.
- ج- المؤتمرات الرياضية.
- ح- المؤتمرات الحقوقية.
- خ- المؤتمرات التكنولوجية والهندسية .
- د- المؤتمرات الزراعية .
- ذ- المؤتمرات الإدارية والحكومات المحلية .
- ر- المؤتمرات الطبية .

## ٣. مراسم المؤتمرات :

تعتبر قواعد فن الإتيكيت دستوراً يجب التقيد به والعمل بهديه من قبل الأفراد القائمين على إدارة المؤتمرات وبمختلف المستويات التنظيمية، لتجنب إرتكاب الأخطاء، وتفعيل دور المجاملات وتطوير الذات بين الأفراد العاملين بالمنظمة السياحية والفندقية من جانب، ومن جانب آخر بين الأفراد العاملين والضيوف الخاصين بالمؤتمرات، وأصحاب المصالح مع منظمة الضيافة لتنعكس على سمعتها، يتوقف نجاح إدارة المؤتمرات إلى حد كبير على العنصر البشري الذي يتولى تنظيم المؤتمر، ولا بد من حسن

إختيار الكادر البشري لإدارة المؤتمرات وتدريبه التدريب المناسب كل حسب موقع عمله، فالجهاز البشري المدرب هو المتطلب الأول اللازم لتنظيم ونجاح إدارة المؤتمرات.

والدليل الارشادي لتطبيق فن الإتيكيت يحتم على الحضور إلى مكان إنعقاد المؤتمر قبل الوقت المحدد بخمس دقائق، وكذلك عدم مقاطعة الآخرين أثناء الحديث، وعدم الإستحواذ على المناقشة أو الإطالة في عرض وجهات النظر، ومن الأمور الطبيعية الاستفسار عن أي نقطة غير واضحة خلال المناقشة، مع التأكيد على إظهار الدائم للمشاعر الودية الطيبة، والتمكن من الموضوع دون الدخول بالتفاصيل الدقيقة، لا تقل لا في بداية الإعراب عن معارضتك لرأي ما، بل أبدا بالإيجاب في القضية ثم اذكر رأيك المخالف.

عندما يصلك الدور للحديث في موضوع ما، بداية يحتاج إن تعطي للآخرين نبذة موجزة عن نفسك، يجب عدم الكلام بسرعة كبيرة تزعج المستمع ،ولا تتحدث ببطء مما يجعل الملل يتسرب إلى المتلقي، ويجب شكر رئيس المؤتمر في نهاية الجلسة.

#### ٤. اللجان المتخصصة بالمؤتمرات:

تعد لجان الخاصة بالمؤتمرات مظهراً من مظاهر تشجيع تطبيق فن الإتيكيت والتنظيم العالي ، حيث تُبرز إهتمام المؤسسة من جراء ذلك، وتُساعد الضيوف المشاركين على تطبيق الأسبقية الرسمية والاجتماعية، الاستفادة منها والترويج للمنظمة السياحية والفندقية، ومن أجل تنظيم المؤتمرات بشكل مميز يتطلب تشكيل لجان متخصصة بحسب طبيعة المؤتمر ومستوياته، وفي المنظمات السياحية والفندقية هنالك لجان خاصة في إدارة المؤتمرات ويكون عملها متداخل ومن هذه اللجان : لجنة الإستقبال الخارجي، لجنة الإستقبال قاعة المؤتمر، لجنة المراسم ،اللجنة الاعلامية، لجنة التوثيق.

#### مراسيم رفع العلم

٥-٩

١. يرفع العلم في المكاتب على سارية توضع إلى يمينه على الأرض.
٢. يرفع العلم في صدور قاعات الإستقبال والاجتماعات والمآدب التي يحضرها الشخصيات الرسمية علماً يتوسطهما شعار الجمهورية العراقية.
٣. يرفع العلم بصورة مستمرة في الأماكن المخصصة للاجتماعات الرسمية على سارية توضع إلى يمين المنصة الرئيسية على الأرض.
٤. يرفع العلم على سارية في الجهة اليمنى وعلى سارية في الجهة اليسرى من مقدمة السيارة التي يستقلها الرئيس في تنقلاته الرسمية.
٥. يرفع العلم على النافذة اليمنى وعلى النافذة اليسرى من الطائرة التي يستقلها رئيس الجمهورية في تنقلاته الرسمية وذلك قبل الاقلاع وبعد الهبوط.

٦. يرفع العلم على النافذة اليمنى وعلم الدولة التي يزورها رئيس الجمهورية على النافذة اليسرى من الطائرة التي يستقلها في زيارته الرسمية ، وذلك بعد الهبوط وقبل الاقلاع ، وتحدد النافذتان بالنظر اليهما من داخل الطائرة.

٧. يرفع العلم على سارية يومياً من شروق الشمس إلى غروبها في البنايات الخاصة بالهيئات التي تحدد من قبل الجهات الرسمية، ويرفع فيها بصورة مستمرة في ايام العطل الرسمية .

٨. رفع العلم على سارية بصورة مستمرة في البنايات الخاصة بالسفارات والبعثات الدبلوماسية .

٩. عند رفع العلم على منصة خطابية ، يجب أن يكون في موضع إلى يمين الخطيب.

١٠. يرفع العلم مع علم دولة الضيف الذي يزور العراق زيارة رسمية وفق ما يأتي :

أ- إذا كان الضيف رئيس حكومة فأعلى، يرفع العلمان في المطار أو الميناء أو نقطة الحدود التي يدخل منها إلى العراق وعلى الأعمدة في الشوارع والساحات الرئيسية العامة التي يمر بها موكبه وعلى مقر إقامته وعلى البنايات التي تقام له فيها مآدب أو يحضر فيها بمناسبة الزيارة وعلى السيارة التي يستقلها عند وصوله وعند تنقله بها طيلة مدة الزيارة وحتى مغادرته.

ب- إذا كان الضيف نائب رئيس حكومة أو وزيراً أو بدرجة وزير أو مبعوثاً شخصياً من رئيس دولة، يرفع العلمان على السيارة التي يستقلها عند وصوله وعند تنقله طيلة مدة الزيارة وحتى مغادرته.

ج- يرفع العلم إلى يمين علم دولة الضيف على الأعمدة والبنايات، ويحدد موقع كل منهما بالنظر اليهما من داخل البنايات أو من وراء الأعمدة التي يرفعان عليها.

د- يرفع العلم على سارية في الجهة اليمنى من مقدمة السيارة التي يستقلها الضيف، ويرفع علم دولة الضيف على سارية في الجهة اليسرى من المقدمة وتحدد الجهتان بالنظر اليهما من خارج السيارة.

١١. عند رفع العلم مع علمي دولتين ، يرفع في الوسط ثم تحدد الأسبقية بين العلمين الآخرين أما حسب أسبقية رئيسي الدولتين عند وجودهما ، أو حسب تسلسل الحرف الأول من اسم كل دولة وفق ترتيب الحروف الأبجدية للغة العربية أو اللغة المعتمدة في المناسبة ، ثم يرفع الأول من العلمين إلى يمين العلم والثاني إلى يساره ، وكلما أضيف علمان أو اضعافهما وبقي المجموع فردياً تتبع هذه القاعدة في توزيع الأعلام يميناً ويساراً بحيث يبقى العلم في جميع الحالات في الوسط وهو مكان الشرف ، ويحدد اليمين واليسار بالنظر إلى الأعلام من داخل البناية التي ترفع عليها.

١٢. يرفع العلم على طاولة المؤتمرات الدولية الثنائية ومتعددة الأطراف مع علم الطرف الآخر أو أعلام الأطراف الأخرى وفق ما يأتي :

- أ- إذا كان الضيف وزيراً أو بدرجة وزير فأعلى، يرفع العلم مع علم دولته على الطاولة ، ويكون العلم إلى يمين ذلك العلم ، وتحدد جهة اليمين بالنظر إلى العلمين من صدر القاعة، ويجوز أن يرفع علم كل طرف امامه من الجهة التي يجلس اليها من الطاولة.
- ب- إذا كانت الطاولة معدة لتوقيع معاهدة ثنائية، يرفع علم كل طرف أمامه من الجهة التي يجلس اليها من الطاولة، وإذا كانت لتوقيع معاهدة متعددة الأطراف ترفع الأعلام على الطاولة وفق حكم المادة العاشرة أو المادة الحادية عشرة من هذا النظام حسب عدد الأعلام.
- ت- إذا كان المؤتمر متعدد الأطراف ، يرفع علم كل طرف أمامه في الجهة التي يجلس اليها من الطاولة.



## أسئلة الفصل

- س ١: عرف الإتيكيت، ثم عدد أصناف المهارات المتعلقة بتطبيق فن الإتيكيت .
- س ٢: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (X) امام العبارة الختأ، وصحح الختأ إن وجد:
١. رفع العلم على سارية بصورة مستمرة في البنايات الخاصة بالسفارات والبعثات الدبلوماسية.
  ٢. تعد مراسم رفع العلم مظهراً من مظاهر تشجيع تطبيق فن الإتيكيت والتنظيم العالي.
  ٣. تعتبر قواعد فن الاتيكيت دستوراً يجب التقيد به والعمل بهديه من قبل الأفراد القائمين على إدارة المؤتمرات وبمختلف المستويات التنظيمية.
  ٤. المؤتمرات العلمية والاقتصادية والاجتماعية تعد نوع من أنواع المؤتمرات التي تنظمها الفنادق والمواقع السياحية .
- س ٣: وضح الوصايا التي يجب اتباعها من قبل العاملين في المنظمات السياحية والفندقية لتطبيق معايير لغة الجسد ومعاني الايماءات .
- س ٤: وضح من خلال الشرح آداب الجلوس على المائدة.
- س ٥: املء الفراغات التالية :
١. يشير معنى..... في معجم المعاني الجامع والمعجم الوسيط إلى " الياقة ،(إي السلوك السليم) وهو من النمط الأرسقراطي الملتزم".
  ٢. يرفع العلم بصورة ..... في الأماكن المخصصة للاجتماعات الرسمية على سارية توضع إلى يمين المنصة الرئيسية على الأرض.
  ٣. إذا كان الضيف رئيس حكومة فأعلى..... في المطار أو الميناء أو نقطة الحدود التي يدخل منها إلى العراق.
  ٤. الدليل الارشادي لتطبيق فن الإتيكيت يحتم على الحضور إلى مكان انعقاد المؤتمر قبل الوقت المحدد .....
  ٥. من الواضح ان قسم إنتاج الأطعمة يعد من ضمن أهم اقسام الفندق، ويؤمن كافة طلب الضيوف، وطبيعة عملة تكون على تماس .....
- س ٦: كيف لك ان تستخدم لغة ادوات المائدة ؟

## الفصل العاشر

### المشتريات والتخزين والكلف

تعد إدارة المشتريات والتخزين والكلف أحد الأدوات المهمة والساندة في عملية إنتاج الأطعمة ، وتقدم صورة وافية لكيفية عملية إدارة الامداد خطوة بعد أخرى ويظهر للعيان كل الخطوات المطلوبة لإنتاج الأطعمة وخدمتها بشكل متسلسل ومنظم وتصويرها بطريقة الرموز لفهم العلاقات فيما بينها، ووقع الاختيار لتطبيق المخطط في قسم المشتريات والمخازن والمالية بناءً على رغبة الإدارة العليا في المنظمة الفندقية لتطبيق نظام إدارة العمليات الذي يتطلب رسم مخطط للعمليات الفعلية، للوقوف على واقع أداء العمليات وتحديد مراكز الضعف والقوة في وحدات إنتاج الأطعمة .

وقد بدأت المنظمات الفندقية العالمية بتطبيق نظم متقدمة في عملية المشتريات للحاجة الماسة بالمعاملات المالية خاصة فيما يتعلق بعمليات الشراء والتخزين والكلف المتعلقة بقسم إنتاج الأطعمة، ومتابعة تدفقها كخطوة أولى نحو تدقيق وتطبيق نظام الإدارة الفندقية المركزي، وإعتماد اساليب عديدة لتقييم العمل ومنها تقييم أداء المخازن الخاصة بالمواد الغذائية.

#### المشتريات

١-١٠

المشتريات هي الوظيفة المسؤولة عن توفير او تدبير احتياجات قسم إنتاج الأطعمة من المواد والامدادات والأجزاء والتجهيزات المختلفة التي يكون المشروع في حاجة اليها وفق سياسات محدودة وواضحة بما يخدم النشاطات الفندقية للوصول إلى الأهداف المخططة له، وأن معظم المشاريع السياحية والفندقية تحتاج إلى كميات كبيرة من المواد الغذائية والخدمات ومن مختلف الأنواع، وإدارة سلسلة التوريد المتكاملة لعملية المشتريات ابتداءً من التخطيط مروراً بالإدارة الجيدة وانتهاءً بغلق ملفات العقود يعطي أفضل قيمة لعملية الشراء والخزن والتوزيع بأفضل وقت وبأفضل كمية ، ونشاطات عملية الشراء . والسبب الرئيسي لإنشاء نظام مشتريات فعال هو إمكانية السيطرة على الموجود النقدي في الفندق ، وشراء البضائع يكلف اموال ، ويصبح من الواضح بأن الشراء بأقل الأسعار الممكنة مع المحافظة على المستويات المطلوبة يتطلب اموال ، وهذا بدوره يقلل من عملية تدفق الاموال السائلة إلى خارج الفندق، ونشاطات المشتريات متعددة ويمكن لنا تناولها على النحو الاتي:

## ١. تخطيط الشراء:

تتميز اغلب الفنادق الكبيرة بوجود قسم خاص بالمشتريات ويكون ضمن الإدارات المهمة والثابتة، والشراء الجيد والفعال ينظر إليه بصورة عامة على انه السيطرة على المواد الغذائية وتقليل الكلف الخاصة بقسم إنتاج الأطعمة، وعملية الشراء الخاصة باقسام إنتاج الأطعمة هي الخيار الأمثل من بين البدائل والسياسات والإجراءات الشرائية ويعتمد الإختيار من بين البدائل على توفير معلومات عن احتياجات قسم إنتاج الأطعمة وإمكانياتها الحالية والمستقبلية.

يحتل المخزون في المنظمات السياحية والفندقية أهمية كبيرة ضمن اهتمامات المدراء، حيث يعتبر الشريان الحيوي الذي يغذي خطوط قسم إنتاج الأطعمة، وبدون هذا الشريان تتوقف عجلة الإنتاج ، كما أن المخزون يمثل أحد عناصر الموجودات والأصول ذات التكاليف العالية، حيث يصل في بعضها إلى أكثر من نصف رأس المال المستثمر وما يشكله ذلك من عبئا على التكاليف.

## ٢. موظفي الشراء:

هم جزء من البناء المحدد لإدارة المشتريات، وأجزائها الداخلية، ويحتوي قسم المشتريات على مستويات إدارية ضمن شكل هرمي يضمن تأمين الإطار الملائم لعمليات التشغيل، والأداء المتوقع، والسماح بتنسيق النشاطات، والرقابة عليها، بهدف إتخاذ القرار من قبل إدارة قسم المشتريات.

بعد أن اصبح لوظيفة الشراء إدارة خاصة بها تعرف بإدارة المشتريات اصبح من الضروري أن يكون لها هيكل تنظيمي يمثل العلاقات بين كادر هذه الإدارة وحجم المسؤوليات والصلاحيات لموظفي الشراء ضمن المنظمات الفندقية، ويتميز نشاط إدارة الشراء بالمنظمات الفندقية بالحجم المتوسط على مستوى المشروعات الإنتاجية، ووظائف الشراء عنده هذا المستوى من المشروعات تتفرع إلى ثلاثة فروع نذكرها على النحو الآتي:

**أ- وحدة الشراء:** وظيفتها اصدار الطلبات وأوامر التوريد، والتأكيد والمتابعة من قبل الموظفين على تنفيذها .

**ب- وحدة الأعمال الكتابية:** ومهمها تثبيت الطلبات وحفظ السجلات والقوائم المتعلقة بالجرد والإدخال.

**ت- وحدة النقل:** تسهل عملية ظروف النقل والتجهيز بين المصادر المجهزة ونقاط التسليم الخاصة بفروع قسم إنتاج الأطعمة .

## ٣. انتقاء الموردين لطلب الشراء :

بعد الإنتهاء من تخطيط عملية الشراء وتحديد الموظفين المختصين بعملية شراء المواد الغذائية والمتطلبات الخاصة بقسم إنتاج الأطعمة وبالمواصفات المطلوبة، تحديد طريقة الشراء، وإختيار مصدر الشراء المناسب، والذي يمكن الحصول منه على الأصناف المرغوب فيها، وهذا يتطلب بحث واسع عن

الموردين المحتمل التعامل معهم وجمع أكبر قدر ممكن من المعلومات المتعلقة بهم، تمهيداً لإختيار أفضلهم من قبل ذوي الإختصاص.

وإختيار مصادر التوريد تركز على الآتي :

- أ- الخبرة السابقة لذوي الإختصاص .
- ب- المقابلات مع رجال البيع.
- ت- مراجعة الدليل التجاري .
- ث- الكتالوجات المتاحة عن مصادر التوريد.
- ج- الصحف والمجلات التجارية .
- ح- المعارض والمؤتمرات التجارية المتخصصة .
- خ- رسائل الاستفسارات.
- د- المواقع الالكترونية المتخصصة بالنشاطات الفندقية .

#### ٤. امر الشراء :

تعد هذه المرحلة بعد القيام بإختيار أفضل الموردين، ويتم إصدار أمر الشراء الذي يعتبر بمثابة اتفاق مكتوب بين المنظمة الفندقية والمورد الذي تم إختيارهم، ويتضمن أمر الشراء المعلومات التالية:

- أ- اسم وعنوان المنظمة الفندقية.
- ب- اسم الصنف المادة الغذائية ورقم الطلبية.
- ت- اسم وعنوان المورد.
- ث- الكمية المطلوبة من المواد الغذائية ومواصفاتها.
- ج- شروط النقل.
- ح- قوة العلامة التجارية.
- خ- مكان التسليم.
- د- طريقة وشروط الدفع.

عادة ما يعد أمر الشراء الخاص بقسم إنتاج الأطعمة من أصل و عدة صور يسلم الأصل وصورة للمورد ويحتفظ بصورة في ملف إدارة المشتريات الخاصة بالفندق وصورة في ملف قسم الشحن وترسل صورة إلى الإدارة المالية وصورة إلى القسم الطالب وأخرى إلى قسم المتابعة.

#### ٥. لائحة المشتريات اليومية :

تعرف لائحة المشتريات اليومية بانها دفتر الإدخال الأصلي الذي يتم فيه تسجيل جميع المعاملات المتعلقة بشراء الائتمان فقط، لا تجد المشتريات النقدية مكاناً في دفتر يومية المشتريات حيث يتم تسجيلها في دفتر النقدية، وفي نهاية كل شهر يتم إحتساب دفتر يومية المشتريات، يظهر إجمالي المبلغ وإجمالي السلع المشتراة عن طريق الائتمان، يتم خصم إجمالي دفتر الشراء من حساب الشراء ويتم

إضافة حسابات موردي السلع إلى المبلغ القائم مقابل أسمائهم، هناك أربع أعمدة في دفتر يوم الشراء ندرجها على النحو الآتي:

- أ- سجلات التاريخ .
- ب- يسجل اسم المورد الغذائي ، والكمية المقدمة ، ومعدل الكمية المقدمة ، والوصف .
- ت- رقم الفاتورة الخاصة بالمواد الغذائية .
- ث- يسجل المبلغ الإجمالي للمواد الغذائية المطلوبة.

## ٦. أشكال مستندات المشتريات:

تعد الدورة المستندية للمشتريات في المنظمات السياحية والفندقية أداة حصر وتوثيق كافة عمليات الشراء المتعلقة بمتطلبات قسم إنتاج الأطعمة ، وبناءً على ذلك تتولى مهامها بشكلٍ تاليٍّ للدورة المستندية لمخازن المواد الغذائية التي تحدد بدورها حاجة الفندق للشراء من عدمها، وتقع مسؤولية المحاسب في التأكد من سلامة كافة مستندات دورة المشتريات التي منها عرض السعر وأمر الشراء وفاتورة الشراء وإذن صرف النقدية، وتنقسم المشتريات من حيث الدورة المستندية إلى نوعين:

- أ- **المشتريات النمطية:** هي قائمة من الأصناف المحددة التي يتم شراؤها بشكلٍ دوري، تتحدد من قبل أمين المستودعات الخاص بقسم إنتاج الأطعمة باعتباره المسؤول عن تتبع الكميات والإبلاغ بقرب نفاذ المخزون من هذه الأصناف، لتكتمل بناءً على عملية الشراء.
- ب- **المشتريات غير النمطية:** هي الأصناف التي تظهر الحاجة إلى شرائها دون تخطيط مسبق باعتبارها غير نمطية، وفي هذه الحالة تبدأ دورة مستندية جديدة فوراً لسد حاجة قسم إنتاج الأطعمة من النواقص، ويتم إضافة قيمة المشتريات على المصاريف الأخرى.

## الاستلام

٢-١٠

هي عملية القيام بالاستلام المبدئي للمواد الغذائية المتعلقة بتخصص قسم إنتاج الأطعمة بالتنسيق مع إدارة قسم المشتريات وذلك بناءً على أوامر التوريد المبلغة للمخازن، للقيام بعمليات الفحص الظاهري للأحجام والأوزان والأبعاد وحفظها في مكان مستقل إلى حين تشكيل لجنة الفحص الفني، وفي حالة القبول يتم إستلامها نهائياً إيداعها في المخازن الخاصة بقسم إنتاج الأطعمة، وفي حالة رفض الأصناف تتخذ إجراءات الرفض وإبلاغ قسم المشتريات بها، مع إجراء القيود اللازمة في سجلات المخزن والإحتفاظ بنماذج التسليم وصور الفواتير، وتتضمن عملية الاستلام عدد من الفقرات تناولها على النحو الآتي:

## أ- التدقيق :

أن للجان التدقيق الداخلي موقع هام في هيكل الوحدات الإنتاجية لقسم إنتاج الأطعمة، وتأتي أهمية هذا الموقع من أهمية الدور الذي تلعبه تلك اللجان كونها تمثل الجهاز الساند لعمل الإدارة من خلال دورها الإرشادي والإستشاري والضامن للحد من عمليات التلاعب والهدر بالمواد الغذائية باعتبارها تمثل

مرحلة هامة من مراحل رقابة الأموال العامة إلى جانب أنها تعد وسيلة تقويم لفاعلية العمليات والتأكد من مدى الالتزام بالمعايير المحددة، وكذلك العملية التدقيقية تعتبر إضافة قيمة للمنظمة الفندقية وتحسين عملياتها، وإنهاج مدخل موضوعي لتقويم وتحسين فعالية إدارة المخاطر وفعالية الرقابة والحوكمة.

### **ب- تسجيل المواد:**

هو دفتر يتم فيه تسجيل العمليات المالية اليومية على شكل قيود محاسبية حسب التسلسل الزمني لحدوثها، نماذج دفاتر المخازن يتم استخدامها لإدارة المخزون أو المستودعات حيث تعتبر إدارة المخازن من أهم الإدارات داخل المنظمات الفندقية، وتعتمد بشكل أساسي على النشاط اليومي لقسم إنتاج الأطعمة، وما يقابل ذلك من حركة المخزون بكل أنواعه سواء كان مواد خام أو مخزون تحت التشغيل أو مخزون تام الصنع.

### **ت- شكل سجل الاستلام اليومي:**

• **سجل السلع الواردة:** يبين مقدار الكميات الواردة إلى المنظمة الفندقية ، إذ يتم تقييد جميع الشحنات الواردة يوميا، بيان وصولها و كمياتها و اسم المجهز أو المصدر ورقم أمر الشراء.

• **تقرير الاستلام و الفحص:** هو سجل يومي يبين معلومات عن المواد مثل اسم المورد والتاريخ ومواصفات المواد ومقدار التلف منها.

• **مستند الرفض:** ينظم هذا السجل في حال رفض جميع المواد الواردة، أو جزء منها وإعادتها إلى المورد لمخالفتها للمواصفات المطلوبة من قبل المنظمة الفندقية .

• **مستند استلامي مخزني:** ويعد هذا السجل من قبل الإدارة المخزنية ويوثق عملية استلام المواد بعد نتائج عملية الفحص.

• **مستند الصرف:** يستعمل هذا السجل عندما تقوم إدارة المخازن بتجهيز المواد إلى الأقسام التخصصية التي تطلبها، و يكون هذا المستند على عدة نسخ ترسل نسخة منه إلى قسم الحسابات و نسخة إلى قسم الرقابة المخزنية، و ترسل نسخة إلى الجهة التي جهزت لها المواد و تحفظ النسخة الأخيرة لدى إدارة المخازن.

• **مستند الإرجاع:** وهو سجل إرجاع أو إعادة مواد من الأقسام أو الإدارات إلى مخازن لأي سبب كان.

• **سجل أستاذ المخازن:** ويتضمن هذا السجل بيانات عن كل صنف من المواد المستخدمة في المنظمة الفندقية، حيث تخصص صفحة أو أكثر لصنف معين لبيان كميات الواردة و المتبقية والمصروفة، ويساعد هذا في التخطيط المالي والإنتاجي.

هي الوظيفة التي تقوم على أساس تخطيط وتنظيم المواد المخزنية المتعلقة بقسم إنتاج الأطعمة والسيطرة عليها لغرض انسيابيتها باستمرار وذلك يوضح نظام تصنيف وتبويب وترميز المواد وتحديد أماكن خزنها بأمان مع تلافي تراكم المخزون من المواد الغذائية وملاحظة تثبيت كافة الإجراءات في بطاقات وسجلات خاصة وتصب هذه الوظيفة على مرحلتين أولهما هي مرحلة تخزين المواد الواردة والثانية هي مرحلة تخزين المواد الصادرة إلى فروع قسم إنتاج الأطعمة.

يعد نشاط التخزين من الأنشطة الأساسية والمهمة في المنظمات الفندقية، حيث لا تخلو أية وحدة إنتاج أطعمة بغض النظر عن حجمها ونشاطها من فعاليات تتعلق بخزن ما تحتاجه من مستلزمات، وتشير أغلب المصادر والدراسات إلى أن قيمة المخزون السلعي قد تصل إلى نصف متوسط الاستثمارات في المنظمات الفندقية، ومن هنا تصبح أهمية أداء هذه العملية والإشراف عليها واضحة وضرورية .

### ١. أنواع المخازن وطرائق خزن المواد الأولية :

تتباين الأسس التي يمكن الاعتماد عليها في طرق خزن الأصناف من منظمة لأخرى ، وأحيانا في المنظمة الواحدة من وقت لآخر، تبعاً لطبيعة عمليات المنظمة ونوعية الأصناف التي تتعامل فيها ، والغرض من الإحتفاظ بتلك الأصناف ، ومدى حركتها ومتوسط رأس المال المستثمر في المخزون ، أو معدلات إستخدامه ، وأيضا طبيعة الطلب على تلك الأصناف، ومن أهم طرق تصنيف المخزون ما يلي :

**أ - التصنيف على أساس نوع المخزون:** يعد تقسيم المخزون على أساس نوعية المواد المخزونة من أكثر الطرق شيوعاً في التعاملات اليومية ، وطبقاً لهذا الأسلوب غالباً ما يتم تقسيم المخزون إلى الأصناف التالية :

- المواد الخام الداخلة في عملية إنتاج الأطعمة .
- المواد تحت التشغيل المتعلقة بالإنتاج اليومي لفروع قسم المطبخ .
- الأجزاء والمكونات الخاص بقسم إنتاج الأطعمة.
- مواد الإصلاح والصيانة الخاص بتقنيات إنتاج الأطعمة .
- مواد التعبئة والتغليف .
- المنتجات النهائية أو تامة الصنع .
- المخلفات والمواد غير الصالحة للإستعمال .

**ب - التصنيف على أساس الغرض من المخزون:** في طرق تصنيف خزن المواد الغذائية على أساس الغرض من الإحتفاظ به يمكننا التمييز بين نوعين هما :

• **المخزون التشغيلي لقسم انتاج الاطعمة:** أن هذا النوع من المخزون يشمل الأصناف الضرورية كافة لتشغيل النظام الإنتاجي من المواد الغذائية والخضروات والفاكهة واللحوم والاسماك ....., والأصناف التي تتولد منه وتلك التي تنتج عنه في ظل الظروف العادية للتشغيل الفندقي، ويحتوى هذا النوع من المخزون على الأصناف كافة المشار إليها في تصنيف المخزون حسب النوع .

• **مخزون الأمان :** يقصد به الكميات الإضافية التي تحتفظ بها المنظمة الفندقية من بعض أو كل أصناف المخزون المشار إليها سابقاً، ليس بهدف التشغيل وإنما بهدف مواجهة الظروف غير العادية التي قد تواجه المنشأة، وكما هو واضح من التسمية فإن هذا النوع من المخزون يستخدم كوسيلة لتأمين قسم إنتاج الأطعمة ضد حالات زيادة الطلب أو معدلات الاستخدام عن المتوسطات العامة .

## ٢. طاقة خزن المواد :

ترتكز طاقة خزن المواد على عدة نقاط نتناولها على النحو الآتي :

- أ- يجب أن تكون المساحة الفعلية للمخازن متوافقة مع المخطط الهندسي (حيث أن الحد الأدنى المطلوب من مساحة كل مخزن تحدد وفقاً للنشاط المتداول).
- ب- يجب أن تشمل أقسام مبنى المخازن والمستودعات على مساحة كافية تتناسب مع حجم التشغيل والعمل في الفندق من دون حدوث تراحم في المعدات والعاملين والمواد.
- ت- يجب عدم التغيير في مساحة الوحدات المخزنية بالزيادة أو النقصان إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.
- ث- اعتماد نظام محوسب ينظم عملية التعويض المخزني للمواد، للحفاظ على الطاقة الإستيعابية للمخازن .

## ٣. شروط وقواعد التخزين :

فيما يلي ندرج أهم شروط وقواعد التخزين الجيد للأغذية الداخلة في عملية إنتاج الأطعمة :

- تخزين المواد الغذائية بمستودعات غير قابلة للإشتعال ملائمة محكمة الغلق.
- أن يتضمن كل وحدة تخزين قائمة على الباب تتضمن جميع المعلومات المتعلقة بالمواد الغذائية المخزنة بها.
- تخزين المواد الغذائية في درجات الحرارة المناسبة لها.
- أن يكون من السهل الوصول إليها .
- توافر الاشتراطات الخاصة بالسلامة المهنية والأمن الصناعي.
- عدم تخزين المبيدات الحشرية أو مواد التنظيف في نفس الأماكن التي تخزن بها الأغذية.
- أن تتوفر أجهزة الإطفاء المناسبة.
- توافر إضاءة وتهوية مناسبة.
- أن تكون وصلات الكهرباء غير مكشوفة ويتم تركيبها وفقاً لأحدث المواصفات العالمية.



- تنظيف وحدات التخزين بشكل دوري وتطهيرها.
- تخزين المواد الغذائية التي لها رائحة نفاثة في أماكن منفصلة عن المواد الغذائية الأخرى.
- عدم تخزين المواد الغذائية على الأرض بشكل مباشرة.

## سعر الكلفة (كلفة الأطعمة والمشروبات )

٤-١٠

هي مجموع المصاريف اللازمة لإنتاج الأطعمة وتوزيعها، ما ينفق على صنع الشيء أو عمله دون النظر إلى الربح منه، وعملية تحديد الأسعار تكمن من خلال الإجراءات أو الخطوات التي يتخذها المدراء في السيطرة على الكلف ومنع إرتفاعها أو زيادتها ، ويمكن الإشارة إلى طرائق احتساب الكلفة الخاصة بالمواد الغذائية وعلى النحو الآتي:

### أ- التسعير المحدد أو (تمييز البضاعة) :

هي طريقة بسيطة جداً يتم فيها احتساب كل وحدة من أصناف المواد الغذائية المتبقية في آخر المدة بناءً على سعر تكلفة شرائها، وتكون هذه الطريقة مجدية في مخازن المواد الغذائية التي تكون فيها البضاعة محددة أو واضحة السعر مثل منتجات الكيك والحلوى والعصائر، وتكون فيها أصناف المواد الغذائية قليلة حيث يتم تسعيرها حسب قيمتها الدفترية.

### ب- متوسط التكلفة:

يتم احتساب قيمة المواد الغذائية لآخر المدة حسب متوسط سعر الشراء أو متوسط السعر المرجح حسب القانون الآتي:

متوسط السعر المرجح = التكلفة الإجمالية للمواد الغذائية المتاحة للبيع ÷ كمية المواد المتاحة للبيع

وبالتالي فإن:

تكلفة المخزون = متوسط السعر المرجح × كمية المواد الغذائية غير المباعة (بضاعة آخر المدة)

### ت- طريقة ما يدخل أولاً يخرج أولاً:

هذه الطريقة تعتمد على المواد الغذائية الواردة التي تدخل إلى المستودعات أولاً تخرج أولاً، وبهذا تكون المواد الغذائية الموجودة في آخر المدة هي من آخر بضاعة تم شراؤها.

### ث- طريقة ما يدخل أخيراً يخرج أولاً:

في هذه الطريقة المواد الغذائية الواردة أخيراً تباع وتخرج أولاً من المخزن (عكس الطريقة السابقة) وهذا يعني أنه يتم تكليف بضاعة آخر المدة حسب أسعار الشراء الأولى، وتعتبر هذه الطريقة حسب معايير المحاسبة الدولية الخاصة بالمخزون.

تعد مهارات الكتابة من العوامل الرئيسية في التخطيط وتركيب قائمة الطعام متوازنة غذائياً، وحساب تكاليف القياسية وإختبار الكمية الناتجة من المواد الغذائية، توقع حجم المبيعات والطلب عليها، وخطوات إعداد وكتابة قائمة الطعام تركز على عدة مهارات نتناولها على النحو الآتي :

- أ- الفكرة التصميمية المرتكزة على نوع الطعام المقدم .
- ب- تحديد الوصفات الغذائية المقدمة ضمن المطعم وبحسب التخصص.
- ت- إختيار الطريقة الفنية في كتابة وترتيب أسعار الوجبات الغذائية.
- ث- التخطيط والتصميم الفني لقائمة الطعام المحددة من حيث الألوان وخط الكتابة، والترتيب المهني للأطعمة المقدمة.
- ج- تعريف محتويات الطبق مكوناته الأساسية .
- ح- إضافة الصور التوضيحية التي تترجم واقع الوصفة الغذائية المقدمة .
- خ- تثبيت الملاحظات المتعلقة بطبيعة المكونات والخدمة المقدمة.

### الشروط المهنية لتركيب لائحة طعام محددة الاصناف

تعتمد عملية تقديم الأطعمة على الشروط المهنية والصحية والفنية والاقتصادية لغرض تسويقها بشكل صحيح ، مع أخذ بعين الإعتبار تنظيم سعر الكلفة وسعر البيع وهذه الدراسة النظرية تكون أساساً ناجحاً في العمل لكنها ترتبط مباشرة بالتطبيق المهني، ويمكن لنا أن نستعرض الشروط المهنية لتركيب لائحة طعام المحددة الأصناف وعلى النحو الآتي :

- أ- من هو الضيف القادم إلى المطعم وما هي جنسيته وما هو عمره.
- ب- ما هو العمل الذي يمارسه الضيف.
- ت- ما هي أنواع الطعام التي يفضلها هذا النوع من الضيوف.
- ث- ما هو العدد الممكن استقباله من الضيوف الذين يفضلون هذا النوع من الطعام.
- ج- ما هي إمكانية الضيوف المادية لغرض تسعير القائمة وتحديد نوعها.
- ح- سعر التكلفة لكل عنصر في قائمة الطعام.
- خ- مدى توفر منتجات الطعام.
- د- العمالة المتخصصة .
- ذ- ما يلفت الانتباه.
- ر- التوازن في الطعم.
- ز- التنوع والخيارات والنوعية والنظافة.

## أسئلة الفصل

- س ١: عرف المشتريات، ثم وضح من خلال الشرح عملية تخطيط الشراء.  
س ٢: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (X) امام العبارة الخاطأ، وصحح الخطأ إن وجد:

١. تعتمد عملية تقديم الأطعمة على الشروط المهنية والصحية والفنية والاقتصادية .
٢. من الشروط المهنية لتركيب لائحة طعام محددة الأصناف: يجب أن نعرف من هو الضيف القادم إلى المطعم وما هي جنسيته وما هو عمره.
٣. مستند الإرجاع: يتضمن بيانات عن كل صنف من المواد المستخدمة في المنظمة الفندقية.
٤. الفكرة التصميمية المرتكزة على نوع الطعام المقدم تعد من مهارة كتابة قوائم الطعام (المنيو).
٥. سجل الاستاذ: يبين مقدار الكميات الواردة إلى المنظمة الفندقية.

س ٣: عدد طرائق إحتساب الكلفة الخاصة بالمواد الغذائية ثم اشرح واحداً منها .

س ٤: عدد أشكال سجل الإستلام اليومي .

س ٥: تعد مهارات الكتابة من العوامل الرئيسية في تخطيط وتركيب قائمة الطعام المتوازنة غذائياً، وحساب التكاليف القياسية واختبار الكمية الناتجة من المواد الغذائية، توقع حجم المبيعات والطلب عليها، فكيف لك أن تحدد مهارة كتابة قوائم الطعام (المنيو)؟

س ٦: املئ الفراغات التالية :

١..... هذه الطريقة تعتمد على المواد الغذائية الواردة التي تدخل إلى المستودعات أولاً تخرج أولاً.

٢..... هو نوع من المخزون يشمل الأصناف الضرورية كافة لتشغيل النظام الإنتاجي من المواد الغذائية والخضروات والفاكهة واللحوم والاسماك .

٣..... ينظم هذا السجل في حال رفض جميع المواد الواردة، أو جزء منها وإعادتها إلى المورد لمخالفتها للمواصفات المطلوبة من قبل المنظمة الفندقية.

٤. تخزين ..... في درجات الحرارة المناسبة لها.

٥..... تعد هذه المرحلة بعد القيام باختيار أفضل الموردين.

س ٧: عدد شروط وقواعد التخزين في المنظمات السياحية والفندقية ؟