

دليل المتعلم

المستوى الثالث



H3-C1: تحضير وطبخ وتقديم المرق والصلصات صعبة التحضير والشورية
شهادة التعليم والتدريب التقني والمهني
المستوى الثالث في الضيافة

الإصدار 3 يونيو 2023

العنوان	الفصل 1- H3: تحضير وطبخ وتقديم المرق والصلصات صعبة التحضير والشوربة
الموضوع	المرق والصلصات صعبة التحضير والشوربة
المستوى	المستوى 3
المتطلبات	H1-1 سلامة مكان العمل و الطعام H1-2 تنفيذ معايير عمليات المطبخ ورعاية معدات ومكونات تحضير الطعام
المدة الزمنية	75 ساعة
الغرض	تطوير المعرفة والفهم بالمنتجات الشائعة المستخدمة في الطبخ التجاري والقدرة على استخدام مجموعة متنوعة من طرق التحضير وطبخ الطعام صعب التحضير لتحضير أدوات المطبخ بما في ذلك الصلصات صعبة التحضير والشوربات (المستحلب الساخن، شوربة اللحم البقري، بيسك (شوربة المحار)، شوربة كونسومية (مرق اللحم)) عند الانتهاء بنجاح من هذه الوحدة سيتمكن المتعلمون من:
نتائج التعلم	<ul style="list-style-type: none"> ● تحضير وطبخ مجموعة متنوعة من المرق وفقا لمعايير الوصفة والمؤسسة ضمن إطار زمني معين ● تحضير وطبخ مجموعة صغيرة من الشوربة صعبة التحضير وفقا لمعايير الوصفة والمؤسسة ضمن إطار زمني معين ● إعداد وطبخ مجموعة متنوعة صغيرة من الصلصات صعبة التحضير وفقا لمعايير الوصفة والمؤسسة ضمن إطار زمني معين
المصادر	مكونات لصنع الصلصات والشوربات معقمات اليدين ومواد التنظيف والتعقيم مجموعة من معدات تجهيز الأطعمة على سبيل المثال الخلاطات، الأفران، معدات القطع، الأواني، المقالي القلي إلخ.
الأنشطة والإجراءات	يقود المعلم النقاش والشرح: إدخال المكونات الشائعة المستخدمة في الصلصات والشوربة صعبة التحضير وتحديد الاستخدام الآمن لبعض معدات المطابخ الشائعة وسلامة الأطعمة والمصطلحات الشائعة المستخدمة في الصلصات والشوربة صعبة التحضير. هناك أنشطة صفية وصفحات الوظائف حيث سيظهر المتعلمون الكفاءة في صنع مجموعة صغيرة من الصلصات المعقدة والشوربة تحت الإشراف.
تقييم	الممارسة النهائية والتفكير وحقيبة الأدلة التي تثبت المهارات في طرق التحضير والطبخ الطعام الصعبة التحضير يعتمد تقييم هذا الفصل على التقييم النهائي.

المحتويات

1.0	وحدة التعلم: تحضير وطبخ وتقديم المرق صعب التحضيرة.....خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
1.1	المقدمة: المرق6
1.2	المعرفة: نسب المكونات.....7
1.3	المعرفة: الإجراءات والطرق.....8
1.4	نشاط التعلم: المرق المحلية والعالمية9
1.5	نشاط التعلم: صنع كونسومية اللحم البقر10
1.6	نشاط التعلم: صنع كونسومية الدجاج.....11
1.7	التفكير في الوحدة 112
2.0	وحدة التعلم: تحضير وطبخ وتقديم الشوربة صعبة التحضير.....خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
2.1	المقدمة: الشوربات صعبة التحضير.....13
2.2	المعرفة: الشوربات صعبة التحضير المحلية والعالمية.....14
2.3	المعرفة: سلامة الطعام15
2.4	نشاط التعلم: صنع مرق السمك.....16
2.5	نشاط التعلم: صنع شوربة الجمبري.....17
2.6	نشاط التعلم: المكونات والأصل.....18
2.7	نشاط التعلم: اصنع الشوربة الذرة والشوربة السلطعون.....19
2.8	نشاط التعلم: الزينة والمرقات.....20
2.9	التفكير في الوحدة 221
3.0	وحدة التعلم: تحضير وطبخ وتقديم الصلصات صعبة التحضير.....خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
3.1	المقدمة للصلصات صعبة التحضير.....23
3.2	المعرفة: الصلصات الحديثة.....23
3.3	نشاط التعلم: مطابقة الصلصة.....26
3.4	المعرفة: التخثر والاستحلاب.....27
3.5	نشاط التعلم: صنع صلصة الهولندية.....28
3.6	نشاط التعلم: الصلصات الثانوية.....29
3.7	نشاط التعلم: صنع صلصة بوري بلانك.....30
3.8	نشاط التعلم: صنع شوربة لحم البقر(عصير مكثف).....31
3.9	التفكير في الوحدة 332
4.0	وحدة التقييم.....خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
4.1	المقدمة.....35

4.2	الحقيبة الدراسية.....	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
4.3	الأوراق التفكير العملي.....	36
4.4	التقييم النهائي.....	39
4.5	جداول التقييم.....	40
	دليل المعلم.....	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.

المقدمة

ينقسم دليل المتعلم هذا إلى وحدات تعليمية. هناك وحدة تعلم لكل نتيجة تعليمية.

نتائج التعلم هذه الفصل هي:

1. تحضير وطبخ المرق تحت إشراف محدود يتضمن أمثلة محلية وعالمية.
2. تحضير وطبخ وتقديم الشوربة صعبة التحضير تحت إشراف محدود يتضمن أمثلة محلية وعالمية.
3. تحضير وطبخ وتقديم الصلصات صعبة التحضير تحت إشراف محدود يتضمن أمثلة محلية وعالمية.

تتضمن كل وحدة تعلم مما يلي:

المقدمة: التعريف بالموضوع

المعرفة: الأشياء التي تحتاج إلى معرفتها

النشاطات: الأشياء التي ينبغي فعلها

التفكير: التفكير فيما تعلمته

سوف تظهر تقدمك التعليمي في أنشطة التعلم في دليل المتعلم هذا. يمكن تجميع هذا الدليل (مع اسمك على الغلاف الأمامي) مع أي ملاحظات أو صور أو رسومات أو حسابات أخرى على الصفحات المنفصلة في مجموعة من الأدلة.

في نهاية دليل المتعلم هذا، هناك وحدة التقييم، والتي ستستخدمها لمعرفة ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم من الفصل، أو ما إذا كنت لا تزال بحاجة إلى مزيد من التدريب.

1.0 وحدة التعلم: تحضير وطبخ وتقديم المرق صعب التحضير

1.1 المقدمة: المرق

المرق عبارة عن سائل يبدأ كماء ويتحول إلى سائل ذو طعم حاد جدا ومتفوق بالدجاج أو باللحم البقر أو الغنم أو المأكولات البحرية أو الخضار فقط. المرق ذو نوعية جيدة هو أساس العديد من منتجات الطبخ بما في ذلك الشوربات والصلصات واليخنة والأطباق المطبوخة والخلصة مما يوفر قاعدة مغذية فضلا عن الطعم الحاد.

يبدو أن صنع المرق للمحة الأولى إجراء بسيط ومع ذلك إذا كنت ستنتج في صنع مجموعة متنوعة من المرق الجيدة باستمرار، فمن المهم أن تفهم ليس فقط ما يجب القيام به ولكن أيضًا لماذا تفعل ذلك.

في الفصل 2-2 H2 تعلمنا أساسيات عمل المرق. في هذه الوحدة التعليمية سوف نتعلم طريقتين أكثر تعقيدًا وحادثة لإنتاج المرق.

يمكن للتقنيات الحديثة إنشاء المرق أن تقلل الوقت الذي تستغرقه عادة لاستخراج النكهة من المكونات المستخدمة.

يقوم الطهاة المبدعون بالتجريب باستخدام تقنيتين محددين:

- طعام سريع التجهيز
- الضغط على الطبخ

طريقة طعام سريع التجهيز مناسبة للكميات الصغيرة من المرق وتنتج طعاماً نظيفاً ومرقاً واضحاً لا يفقد الغلة ويحصل على معظم الاستخلاص من المكونات المستخدمة. يتضمن مرق سريع التجهيز وضع العظام في أكياس بلاستيكية (انظر الشكل 1) بأقل من الكمية الموصى بها من الخضار المقطعة (مزيج من البصل والكرفس والفليفلة الحلوة) والعطريات التي يتطلبها المرق التقليدي



الشكل 1: طريقة طعام سريع التجهيز مناسبة لكميات صغيرة من المرق.

باستخدام هذه الطريقة فإن نسبة حوالي 2-5٪ من خضار مقطعة للعظام والماء. ويرجع ذلك إلى الإغلاق المحكم للهواء والضغط على

المكونات التي تستمد النكهة. يضمن وقت الطبخ الطويل أيضاً إطلاق أقصى قدر من النكهة في الماء.

طريقة الطبخ الضغط هي طريقة سريعة جداً تستخلص نكهة أكثر من طريقة الموقد التقليدية بسبب الضغط العالي ودرجة الحرارة (حتى 121°C). هذه الحرارة العالية تسبب ردود أفعال ميلارد التي تكتمل ويستخلص محتوى السكر من المكونات المستخدمة. مرق من اللحم البقر والذي يستغرق من 6 إلى 8 ساعات تحت ضغط على الطبخ تقليدي عادي ويستغرق الطبخ بالضغط ساعة واحدة فقط. انظر الشكل 2.



خطوة مهمة مع هذه العملية هو السماح لقدر الضغط بالبرودة. إذا قمت فستغلي المرق وعلى الرغم من أنها ستبقى ذو طعم

بتحرير الضغط بسرعة كبيرة حد للغاية فإنها ستكون ضبابية أيضاً.

الشكل 2: طريقة الضغط المطبوخ يستخلص نكهة أكثر من الطرق التقليدية.



1.2 المعرفة: نسب المكونات

يتكون المرق من أربعة مكونات. هم عنصر مغذي، الخضار المقطعة، باقة الأعشاب والسائل. العنصر المغذي أو النكهة السائدة عادة ما يكون عظام من لحم البقر أو الغنم أو لحم العجل أو الدجاج أو السمك أو لحوم الصيد.

لعمل 4 ليتر:

مرق السمك	مرق عظام البقر (المرقة البنية)	مرق عظام الدجاج (المرقة البيضاء)
عظام 2 كغ خضار مقطعة 250غ نبيذ أبيض 250 مل الماء 4لتر 1 باقة الأعشاب	عظام 2.5 كغ خضار مقطعة 500غ الطماطم 250g الماء 5 لتر 1 باقة الأعشاب	عظام 2.5 كغ خضار مقطعة 500غ الماء 5 لتر 1 باقة الأعشاب

معايير نسبة النكهة والتوابل المستخدمة في المرق:

كيس ديسيبس (Sachet d'épices)	باقة الأعشاب	خضار مقطعة
1 غصن الزعتر 3 سيقان البقدونس 1 ورق الغار 10 حبة فلفل كاملة (نجمة اليانسون ، القرنفل كامل)	1 غصن الزعتر 1 ورق الغار 3 سيقان البقدونس الكرفس	50 % بصل 25 % جزرة 25% كرفس

هذه النسب أساسية وفعالة وتستخدم على نطاق واسع ولكنها ليست قاعدة صارمة. العديد من الاختلافات ممكنة وتستخدم بالفعل.

1.3 المعرفة: الإجراءات والطرق



البروتين هو أحد المكونات الرئيسية للعنصر المغذي في المرق. عندما يتم تسخين هذه البروتينات فإنها تصبح ثابتة أو تختثر. تتحلل العديد من البروتينات في الماء البارد ولكنها تتحول إلى جزيئات صغيرة أو في زبد أو زبد يطفو إلى الأعلى عند تسخينها. هذه الجسيمات هي التي تجعل المرق ضبابية.

إن معظم تقنيات صنع المرق يتعلّق بتجنب أو عكس الضبابية لإنتاج مرق واضح.

يرتبط **التوضيح** بشكل خاص بإنتاج كونسومية (مرق اللحم) ولكنه مهم أيضاً في إنتاج الخلاصة والمركز والزجاج.

- لبدء العملية، يتم خلط البروتين تماماً مثل بياض البيض أو اللحم المفروم في مرق البارد.
- تغطي المرق بلطف إلى نار خفيفة.
- في نهاية عملية الغليان يتم صبغ المرق بعناية مع الحرص الشديد على عدم تعكير صفو الطوافة (الطبقة الصلبة التي ارتفعت إلى الأعلى).
- يتم ترشيح السائل المصفى عن طريق تمريره عبر صينية مبطنة بشاشة (منخل مخروطي).

أحيانا يتم عمل **تبيض العظام**. يخلصهم من الدم والشوائب الأخرى التي تسبب الضبابية. في حين أن هذا سيعطيك مرقاً أكثر وضوحاً، فقد يؤدي أيضاً إلى فقدان النكهات القيمة. نظراً لوقت الطبخ القصير لا تكون عظام السمك مناسبة لتبيض.

تساعد **الأحماض** على إذابة الأنسجة الضامة وتستخدم أحياناً في صنع المرق لاستخراج النكهة والجسم من العظام. منتجات الطماطم في مرق لحم البقر تضيف نكهة وكذلك حمض للسائل. التبييض الأبيض أو عصير حصرم له نفس الغرض في المرق السمك.

التوابل: لا يضاف الملح عادة عند صنع المرق لأن المرق لا تستخدم أبداً كما هي ولكن غالباً ما يتم تقليلها وتركيزها ودمجها مع مكونات أخرى. إذا أضيف الملح فقد يصبح من السهل التركيز عليه. يتم استخدام باقة الأعشاب أو الكيس ديببسييس (*sachet d'épices*) لتقديم ملامح نكهة إضافية.

وعاء الضغط: إن طبخ الطعام في وعاء ضغط أسرع من طبخه في وعاء عادي وينتج حساء أعمق بشكل ملحوظ مع نكهات أكثر عمقا وأكثر تعقيدا.

طعام سريع التجهيز: يسمح لنا الطبخ مرق سريع التجهيز بتكوين إناء المرق دقيق بشكل لا يصدق. تحتفظ درجات الحرارة المنخفضة من طعام سريع التجهيز أيضاً بطيف مختلف من النكهات. ويمكن أيضاً استخدام طعام سريع التجهيز لصنع الحساء رقيق والمرق.



شاهد هذا الفيديو عن المرق المطبوخ بالضغط:


<https://www.youtube.com/watch?v=38jlq2Rlf-I>



شاهد هذا الفيديو عن المرق سريع التجهيز

<https://www.youtube.com/watch?v=1RyQwLXILUw>



1.4 نشاط التعلم: المرق المحلية والعالمية	
<p>ما الذي عليك القيام به؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ● قم بإجراء بعض الأبحاث عبر الإنترنت أو في كتب الطبخ لتطابق باتباع المرق صعب التحضير التالي. ● اشرح مثالاً على استخدامها في المطبخ. 	دقيقة 30

مرق داشي

المرق الأساسي

ريمولانغ (Remouillage)

مرق خلاصة اللحم

كونسومية

<p>1.5 نشاط التعلم: صنع كونسومية لحم البقر</p>																	
<p>ما الذي عليك القيام به؟</p> <ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه واتباع الشرح من قبل معلمك، اصنع كونسومية لحم البقر بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. تقييم كونسومية لحم البقر عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>60 دقيقة</p>																
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>اللحم المفروم، قليل الدهن</td> <td>500 غرام</td> </tr> <tr> <td>خضار مقطعة</td> <td>500 غرام</td> </tr> <tr> <td>بياض البيض</td> <td>250 غرام</td> </tr> <tr> <td>سيقان البقدونس، المفروم</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>أوراق الغار</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>ملعقة صغيرة من الفلفل</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>زعتر</td> <td>رشة</td> </tr> <tr> <td>مرق لحم البقر البارد، أبيض أو بني</td> <td>5 لتر</td> </tr> </table> <p>كيفية تحضير كونسومية لحم البقر:</p> <ol style="list-style-type: none"> ابدأ بالمرق أو حساء جيدة النكهة وباردة وقوية. الجمع بين مكونات اللحوم في وعاء المرق ذو قاعدة ثقيلة واخلطها بقوة. تضاف تدريجياً البارد، وإزالة الشحوم المرق وتخلط جيداً. إضافة المرق الباردة وإزالة شحومها تدريجياً وتخلط جيداً. يجب أن يكون المرق بارداً حتى لا تطبخ البروتينات عند ملامستها. ضعي ببطء على نار خفيفة معتدلة. حرك اللحم من وقت لآخر بلطف لتجنب تمسك اللحم للأسفل. عندما تقترب نقطة الغليان، توقف عن التحريك بحيث يمكن أن يرتفع اللحم إلى الأعلى ويشكل طوافة. الانتقال إلى درجة حرارة منخفضة والحفاظ على نار هادئة بطيئة. لا تغطي. الغليان في هذه النقطة من شأنه أن يكسر الطوف وسحابة المرق. يترك على نار خفيفة لمدة 1½ ساعة دون مقاطعة الطواف. تصفية كونسومية بعناية من خلال منخل مبطنه بقطعة قماش الشاش. إزالة كل آثار الدهون من السطح. ضبط التوابل. 	اللحم المفروم، قليل الدهن	500 غرام	خضار مقطعة	500 غرام	بياض البيض	250 غرام	سيقان البقدونس، المفروم	8	أوراق الغار	1	ملعقة صغيرة من الفلفل	1	زعتر	رشة	مرق لحم البقر البارد، أبيض أو بني	5 لتر	
اللحم المفروم، قليل الدهن	500 غرام																
خضار مقطعة	500 غرام																
بياض البيض	250 غرام																
سيقان البقدونس، المفروم	8																
أوراق الغار	1																
ملعقة صغيرة من الفلفل	1																
زعتر	رشة																
مرق لحم البقر البارد، أبيض أو بني	5 لتر																
<p>اللون: (واضح / غائم، ذهبي، أبيض، لا يوجد الدهون في الأعلى؟) رائحة: (روائح طازجة، لا رائحة من المكونات المستخدمة؟) النكهة: (المذاق الغني، مذاق المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم كونسومية</p>																



شاهد هذا الفيديو عن كونسومية لحوم البقر

<https://www.youtube.com/watch?v=ad169ls2maQ>



<p style="text-align: center;">1.6 نشاط التعلم: صنع كونسومية الدجاج</p>																	
<p style="text-align: center;">ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ استخدام الوصفة أدناه واتباع شرح من قبل معلمك، اصنع كونسومية الدجاج بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. ▪ تقييم كونسومية الدجاج عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>60 دقيقة</p>																
<p style="text-align: right;">المكونات:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: right;">دجاج مفروم</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">500 غرام</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">خضار مقطعة</td> <td style="text-align: right;">500 غرام</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">بياض البيض</td> <td style="text-align: right;">250 غرام</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">سيقان البقدونس، المفروم</td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">ورق من أوراق الغار</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">1 ملعقة صغيرة من الفلفل</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">زعتر</td> <td style="text-align: right;">رشة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">مرق الدجاج البارد</td> <td style="text-align: right;">5 لتر</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">كيفية إعداد كونسومية الدجاج:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ابدأ بالمرق أو حساء جيدة النكهة و باردة و قوية. 2. الجمع بين مكونات اللحوم في وعاء المرق ذو قاعدة ثقيلة واخلطها بقوة. 3. تضاف تدريجيا البارد ، وإزالة الشحوم المرق وتخلط جيدا. 4. إضافة المرق باردة و وإزالة شحومها تدريجيا وتخلط جيدا. 5. يجب أن يكون المرق باردا حتى لا تطبخ البروتينات عند ملامستها. 6. ضعي ببطء على نار خفيفة معتدلة. 7. حرك اللحم من وقت لآخر بلطف لتجنب تمسك اللحم للأسفل. 8. عندما تقترب نقطة الغليان، توقف عن التحرك حتى يمكن أن يرتفع اللحم إلى الأعلى ويشكل طوافة. 9. الانتقال إلى درجة حرارة منخفضة والحفاظ على نار هادئة بطيئة. لا تغطي. الغليان في هذه المرحلة من شأنه أن يكسر الطوف وسحابة المرق. 10. يترك على نار خفيفة لمدة 1 ½ ساعة دون مقاطعة الطواف. 11. تصفية كونسومية بعناية من خلال منخل مبطنه بقطعة قماش الشاش. 12. إزالة كل آثار الدهون من السطح. 13. ضبط التوابل. 	دجاج مفروم	500 غرام	خضار مقطعة	500 غرام	بياض البيض	250 غرام	سيقان البقدونس، المفروم	8	ورق من أوراق الغار	1	1 ملعقة صغيرة من الفلفل	1	زعتر	رشة	مرق الدجاج البارد	5 لتر	
دجاج مفروم	500 غرام																
خضار مقطعة	500 غرام																
بياض البيض	250 غرام																
سيقان البقدونس، المفروم	8																
ورق من أوراق الغار	1																
1 ملعقة صغيرة من الفلفل	1																
زعتر	رشة																
مرق الدجاج البارد	5 لتر																
<p style="text-align: right;">اللون: (واضح / غائم، ذهبي، أبيض، لا يوجد الدهون في الأعلى؟)</p> <p style="text-align: right;">رائحة: (روائح طازجة، لا رائحة من المكونات المستخدمة؟)</p> <p style="text-align: right;">النكهة: (المذاق الغني، مذاق المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم كونسومية</p>																

1.7 التفكير في الوحدة 1

الرجاء الإجابة على الأسئلة التالية



ما هو التحدي الأكبر الذي واجهتك في التعرف على المرق صعب التحضير؟

اكتب تعريف المصطلحات التالية:

ترويق: _____

تبييض العظام: _____

تنبييل: _____

عنصر التغذية: _____

ضع قائمة المعدات وطرق للطريقتين الحديثتين التاليتين لمرق الطبخ:

2.0 وحدة التعلم: تحضير وطبخ وتقديم الشوربة صعبة التحضير

2.1 المقدمة: الشوربات صعبة التحضير

كما ذكر سابقاً تعتمد جودة الشوربة (وكذلك الصلصات) على جودة المرق المستخدم. بعد إنشاء مرق عالي الجودة، يمكننا الآن الانتقال لإنشاء شوربة صعبة التحضير.

لذلك، ما الذي يصنع الشوربة صعبة التحضير؟ هو في المقام الأول استخدام مزيج صعب التحضير من تقنيات التحضير المتقدمة وطرق الطبخ والعمليات مما يؤدي إلى اختلاف النكهات والقوام مختلف أحياناً مع بعض تقنيات اللمسات الأخيرة وتقديم المبتكر.



هذه الصورة من قبل مؤلف مجهول مرخصة تحت CC BY



شاهد هذا الفيديو عن طبخ فو:

<https://www.youtube.com/watch?v=EpRBxau3ou0>





2.2 المعرفة: الشوربات صعبة التحضير المحلية والعالمية

بيسك (شوربة المحار): بيسك هي شوربة كريمة مصنوعة من المحار. سميقة عادة مع الأرز ولكن الرو (الدقيق والدهون) كما يستخدم بشكل متكرر. يبدو الحساء أكثر تعقيدا من شوربة الكريمة الأخرى بسبب معالجة المحار ومجموعة متنوعة من المكونات المستخدمة لإنشاء طبقات من النكهة.

تشاودر (شوربة من السمك والخضروات): تشاودر هي شوربة مكنتزة وصحية يمكن أن تشبه الحساء في بعض الأحيان. أنواع كثيرة من تشاودر هي ببساطة شوربة كريمية أو عصيدة الشوربة ليست معقدة ولكنها تترك مكنتزة. يصعب تصنيف شوربة الشودرز ولكن معظمها يعتمد على الأسماك أو المحار أو الخضار ومعظمها يحتوي على البطاطس والحليب أو الكريمة.

شوربة السمك (Bouillabaisse): هي شوربة سمك بروفنسي تقليدي مصدره مدينة ميناء مرسيليا الساحلية. صُنِعَ في الأصل من قبل الصيادين مستخدمين الأسماك غير المرغوبة التي كانوا غير قادرين على بيعها إلى المطاعم والأسواق. هناك على الأقل ثلاثة أنواع من الأسماك في *bouillabaisse* التقليدية وعادة ما تشمل أيضا المحار وغيرها من المأكولات البحرية. يتم تقديم المرق بشكل تقليدي مع الرولي (صلصة بروفنسال مصنوعة من فلفل الأحمر المسحوق، ثوم، فئات الخبز، ومكونات أخرى ممزوجة بالمرق) وشرائح من الخبز المشوي.

فو: فو هي عبارة عن شوربة فيتنامية تتكون من مرق والمعكرونة والأرز و الأعشاب الطازجة واللحوم. في المقام الأول مصنوعة من لحم البقر أو الدجاج، فو هو طعام الشارع شعبي في فيتنام.

ميليكاتاوني: ميليكاتاوني هي شوربة إنكليزية حارة مع أصول من المطبخ الهندي.

خاو سوي: خاو سوي هي شوربة جوز الهند و الكاري مع قطع من المعكرونة التي يتم تقديمها على نطاق واسع في ميانمار ولاوس وشمال تايلاند.

لاكسا: لاكسا يشبه خاو سوي ويتكون من المعكرونة الأرز أو الشعيرية الأرز مع الدجاج أو الجمبري أو السمك، ويقدم في مرق الكاري حار مع حليب جوز الهند والتمر الهندي. توجد لاكسا في ماليزيا وسنغافورة وإندونيسيا وجنوب تايلاند.

شوربة: شوربة تحظى بشعبية في جميع أنحاء الشرق الأوسط وجنوب ووسط آسيا وشمال أفريقيا. يعتقد أنها نشأت في المطبخ الفارسي. توجد العديد من الاختلافات الإقليمية.

البامية (Gumbo): ينشأ البامية في ولاية لويزيانا بالولايات المتحدة و يتألف في المقام الأول من دجاج أو أسماك ذات نكهة قوية أو لحوم أو محار و خضراوات و توابل ومكثفة باستخدام الرو.



1. إجراءات التخزين والتناوب الصحيحة.

- تأكد من أن درجات حرارة التخزين صحيحة على سبيل المثال. التلاجة عند 4°C درجة مئوية والفریزر عند -18°C درجة مئوية.
- يجب تغطية جميع الأطعمة وتوسيمها وكتابة التاريخ عليها.
- تطبق قواعد التناوب البضاعة ما يدخل أولاً يخرج أولاً (استخدم مكونات الأقدم قبل المكونات الأحدث).

2. خدمة آمنة وعقد درجات الحرارة.

- ضمان إعادة تسخين المرق والشوربات إلى 75°C درجة مئوية أو أعلى.
- تأكد من تسخين المرق والشوربة إلى درجة الحرارة الصحيحة قبل وضعها في حمام مائي ساخن للخدمة.

3. سلامة الموظفين

- كل شخص مسؤول عن بيئة عمل آمنة.
- يجب عدم تعرض الموظفين للمخاطر (الإبلاغ عن أي أخطار على الفور).
- يجب على جميع الموظفين معرفة الإجراءات المطبقة للتعامل مع حالات الطوارئ.
- يجب إكمال استمارة الحوادث أو قربها.

4. إجراءات الصحة العامة الصحيحة

- يجب على جميع الموظفين التأكد من استيفاء نظافتهم الشخصية التي تلبى قوانين المؤسسة واللوائح الداخلية للحكومة المحلية.
- يحتاج جميع الموظفين لضمان حفظ مكان العمل وتنظيف المعدات والأسطح وتعقيمها.


5. إجراءات تدبير الأمن

- حافظ على الأطعمة الباردة عالية الخطورة باردة.
- تجنب التلوث المتبادل باستخدام الأدوات والألبسة.
- التقيد لتصحيح درجة الحرارة.

<p>2.4 نشاط التعلم: صنع مرق السمك</p>															
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه واتباع الشرح من قبل معلمك، قم بصنع مرق السمك بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. ▪ تقييم المرق عند الانتهاء. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>40-20 دقيقة</p>														
<p>المكونات</p> <table border="0"> <tr> <td>1</td> <td>بصل متوسط مقشر ومفروم تقريباً</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>الفلل الأبيض</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>ورق الغار</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>سيقان البقدونس</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>الليمون، مقطعة إلى شرائح</td> </tr> <tr> <td>1 كغ</td> <td>عظام السمك البيضاء، طازجة جداً ومغسولة</td> </tr> <tr> <td>1 لتر</td> <td>ماء بارد</td> </tr> </table> <p>كيفية تحضير المرق السمك:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ضع الماء في إناء وأضيفي البصل، الفلفل، أوراق الغار، البقدونس، الليمون وعظام السمك وسرعان ما تصبح بدرجة الغليان ثم استدر على الفور إلى أن ينضج (لا تغلي). إزالة الشوائب (الدهون المتخثرة والبروتين غير القابل للذوبان في الأعلى) عن طريق القشط في الجزء العلوي من المرق مع مغرفة أو ملعقة كبيرة غير مثقبة. 2. يترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة فقط. ليس أطول كما أن الكالسيوم سيبدأ النض من عظام السمك وجعل المرق غائماً ومريراً. 3. قم بالضغط من خلال المصفاة دقيقة قليلاً في وقت واحد لضمان عدم كسر العظام لأن هذا يمكن أن يخلق أيضاً مرق غائماً. 	1	بصل متوسط مقشر ومفروم تقريباً	6	الفلل الأبيض	1	ورق الغار	3	سيقان البقدونس	1	الليمون، مقطعة إلى شرائح	1 كغ	عظام السمك البيضاء، طازجة جداً ومغسولة	1 لتر	ماء بارد	
1	بصل متوسط مقشر ومفروم تقريباً														
6	الفلل الأبيض														
1	ورق الغار														
3	سيقان البقدونس														
1	الليمون، مقطعة إلى شرائح														
1 كغ	عظام السمك البيضاء، طازجة جداً ومغسولة														
1 لتر	ماء بارد														
<p>اللون: (واضح / غير غائم؟)</p> <p>رائحة: (روائح طازجة، لا رائحة من المكونات المستخدمة؟)</p> <p>النكهة: (المذاق الغني، مذاق المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم المرق</p>														

<p>2.5 نشاط التعلم: صنع شوربة الجمبري</p>																											
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه واتباع الشرح من قبل معلمك، قم بصنع شوربة الجمبري بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. تقييم المرق عند الانتهاء. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>80-60 دقيقة</p>																										
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>الجمبري، مع الصدف</td> <td>500 جم</td> </tr> <tr> <td>البصل، قطع برونواز</td> <td>60 جرام</td> </tr> <tr> <td>جزر، وقطع برونواز</td> <td>60 جرام</td> </tr> <tr> <td>زبدة</td> <td>30 جرام</td> </tr> <tr> <td>معجون الطماطم</td> <td>30 جرام</td> </tr> <tr> <td>براندي</td> <td>60 مل</td> </tr> <tr> <td>النيبيذ الأبيض</td> <td>200 مل</td> </tr> <tr> <td>الزعتر المجفف</td> <td>قرصة</td> </tr> <tr> <td>السماك فيلوتي</td> <td>1 لتر</td> </tr> <tr> <td>مرق السمك</td> <td>500 مل</td> </tr> <tr> <td>كريمة ثقيلة</td> <td>250 مل</td> </tr> <tr> <td>الملح</td> <td>لتذوق</td> </tr> <tr> <td>اللفل</td> <td>لتذوق</td> </tr> </table> <p>كيفية تحضير شوربة الجمبري:</p> <ol style="list-style-type: none"> سخن الزبدة في قدر على نار متوسطة. يضاف البصل والجزر ويقلى حتى يصبح لونه بني فاتح. أضيف الجمبري، ورق الغار والزعتر، وقم بقلبه حتى يتحول القريدس إلى اللون الأحمر. إضافة وتحريك معجون الطماطم. إضافة البراندي والنيبيذ ويترك على نار خفيفة حتى خفضها بمقدار النصف. قم بإزالة الجمبري. قشر وإزالة الوريد منها. عودة الصدف إلى قدر. قطع الجمبري إلى مكعبات صغيرة واحتفظ للتزيين. إضافة فيلوتية ومرق السمك إلى قدر. يغلي على النار الهادئة لمدة 10-15 دقيقة. ضغط، أعد الشوربة إلى القدر وأعدّه إلى نار خفيفة. في وقت الخدمة أضف الكريمة الساخنة ومكعبات لحم الجمبري. اضيف التوابل لتذوق. 	الجمبري، مع الصدف	500 جم	البصل، قطع برونواز	60 جرام	جزر، وقطع برونواز	60 جرام	زبدة	30 جرام	معجون الطماطم	30 جرام	براندي	60 مل	النيبيذ الأبيض	200 مل	الزعتر المجفف	قرصة	السماك فيلوتي	1 لتر	مرق السمك	500 مل	كريمة ثقيلة	250 مل	الملح	لتذوق	اللفل	لتذوق	
الجمبري، مع الصدف	500 جم																										
البصل، قطع برونواز	60 جرام																										
جزر، وقطع برونواز	60 جرام																										
زبدة	30 جرام																										
معجون الطماطم	30 جرام																										
براندي	60 مل																										
النيبيذ الأبيض	200 مل																										
الزعتر المجفف	قرصة																										
السماك فيلوتي	1 لتر																										
مرق السمك	500 مل																										
كريمة ثقيلة	250 مل																										
الملح	لتذوق																										
اللفل	لتذوق																										
<p>اللون: (أحمر كريمي؟)</p> <p>رائحة: (رائحة طازجة، لا توجد "رائحة الأمونيا" في المكونات المستخدمة؟)</p> <p>نكهة: (المذاق غني، مذاق المكونات المستخدمة؟ حريبي)</p>	<p>تقييم شوربة</p>																										

2.6 نشاط التعلم: المكونات والأصل				
ماذا يجب عليك أن تفعل؟ • املأ الأعمدة				45 دقيقة
اسم الشوربة	منطقة المنشأ	عامل التكتيف	النكهة الرئيسية	مكونات أخرى
تشاودر المأكولات البحرية				
بيبيك (شوربة المحار)				
لاكسا				
فو				
شوربة بورش شوربة خضر روسي				
كونسوميه لحم البقرة				
جولاش				

<p>2.7 نشاط التعلم: صنع الشوربة الذرة والشوربة السلطعون</p>	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه واتباع شرح من قبل معلمك، صنع شوربة الذرة وشوربة السلطعون بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. ▪ تقييم شوربة الذرة وشوربة السلطعون. عندما يتم ذلك، اكتب النقاط الجيدة والسيئة 	<p>60 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>90 غ زبدة 2 فصوص ثوم مفروم 50 غ قطع صغيرة مكعبة من بصل 50 غ طحين 1 لتر شوربة سمك خفيفة أو شوربة دجاج 100 مل النبيذ الأبيض الجاف أو عصير عصرم 200 غ قطع مكعبات صغيرة من البطاطس 2 أوراق الغار</p> <p>200 غ حبات الذرة، طازجة أو مجمدة 200 غ لحم سلطعون 200 مل حليب، حار 100 مل كريمة، حار لندوق الملح والفلفل وعصير الليمون</p> <p>كيفية التحضير الشوربة الذرة والشوربة السلطعون:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. تسخين الزبدة في قدر ثقيل على نار خفيفة. 2. أضف البصل والثوم. رشح حتى تكون طرية. لا تدعها أن تصبح بنية. 3. يضاف الطحين وحرك ليصنع الرو. اطبخ ببطء لمدة 3-4 دقائق. لا تدعها ان تصبح بنية. 4. باستخدام خفاقة الأسلاك، حرك الشوربة. قم بغلي المزيج وتحريك المزيج للتأكد من أنه ناعم. أضف النبيذ. 5. أضف البطاطا و أوراق الغار. بترك على نار خفيفة حتى تصبح البطاطا طرية. 6. إضافة حبات الذرة و طبخها على النار خفيفة. 7. أضف لحم السلطعون. 8. قم بتحريك الحليب الساخن والكريمة. 9. اضيف التوابل لتذوق. 	
<p>اللون: (أبيض كريمي؟ لا يوجد الدهون في الأعلى؟) رائحة: (روائح طازجة؟ لا توجد "روائح من المكونات المستخدمة؟) النكهة: (مذاق المكونات المستخدمة؟) الملمس: (ناعمة، سلسلة ومكتنزة؟) اللمسات الأخيرة: (يتم الانتهاء من الشوربة وفقا لمتطلبات الوصفة؟) التخزين: (يتم تبريد الشوربة المتبقية بسرعة وتخزينها بشكل مناسب؟)</p>	<p>تقييم تشاودر</p>

2.8 نشاط التعلم: الزينة والمرفقات		
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> • قيام ببحث عن كتب الطبخ أو عبر الإنترنت. • أدرج الزينة المناسبة ومرافقة المناسبة لكل شوربة. 		30 دقيقة
مرافقة	زينة	شوربة
		لاكسا
		شوربة بورش شوربة خضر روسي
		تشاودر المأكولات البحرية
		بيسك (شوربة المحار)
		شوربة السمك
		شوربة البصل الفرنسية
		كونسومية الملكية

2.9 التفكير في الوحدة 2

يرجى الإجابة على الأسئلة التالية واتباع التعليمات



ما هو التحدي الأكبر الذي واجهك بخصوص تعلم الشوربة صعبة التحضير؟

اكتب تعريف المصطلحات التالية:

الطوف:

بيسك (شوربة المحار)

بوتاج (شوربة كونسومية)

روالأشقر

صف كيف يعمل بالتوضيح.

وصف طريقة إنتاج الشوربة السمك.



3.0 وحدة التعلم: تحضير وطبخ وتقديم الصلصات صعبة التحضير

3.1 المقدمة للصلصات صعبة التحضير

يمكن أن تكون الصلصة الجيدة الصنع أكثر من مجرد سائل لذيق. يمكن أن تعطي صلصة جيدة الاهتمام والإثارة للغذاء والمهارة المطلوبة في صنع صلصة الجيدة حقا تعتبر من قبل الكثير ليكون لفئة كل الطبخ.



¹صورة 3: شريحة لحم مع صلصة حمراء.

3.2 المعرفة: الصلصات الحديثة



بالإضافة إلى الصلصات الخمس (البشاميل، فيلوتية، اسبانجول (الصلصة الاسبانية)، الطماطم و الهولنديز) ، هناك عدد من التحضيرات الأخرى للصلصات.

وهي تشمل:

الزبدة البسيطة والمركبة: تشمل زبدة البندق (زبدة الجوز) مع نكهات مختلفة.

المرق المقلي: الصلصات المصنوعة من المرق المقلي من اللحم أو الدواجن التي يتم التقديم معها.

¹صورة المصدر: <https://www.pexels.com/photo/cooking-cuisine-delicious-dining-221149/>

شورية لحم البقر (عصير المكثف): وهي عبارة عن صلصة شائعة جدا مع العديد من الطهاة الذين يستخدمون المصطلح دون فهم كامل للتعريف الحقيقي. إن التعريف الكلاسيكي الفرنسي لشورية لحم البقر (عصير المكثف) هو عصير مقلاة كما هو مذكور أعلاه، وقد تم تخمينه باستخدام الأوروت (حشيشة السهام) أو نشا الذرة.

وكثيرا ما يتم الخلط بين شوربة لحم البقر (عصير المكثف) و الصلصة الاسباجنولية التي تكون مكثفة مع رو البني.

كما أن يسيئ استخدام اسم "صلصة دمي جلاص" أيضًا ويجمع مع شوربة لحم البقر (عصير المكثف). صلصة ديمي جلاص هي في الواقع صلصة إسباجنولية التي تحتوي على 50٪ من مرق اللحم البقر المضافة إلى صلصة إسباجنولية ثم تخفض ببطء إلى النصف.

الصلصات الساخنة المتنوعة: لا تصنع مثل أي صلصات الأم الخمس الأساسية. مثل معديات و الرغويات والصلصات المتخصصة.

الصلصات الباردة المتنوعة: مثل صلصة الخل و السالسا والمستحلبات الباردة (مغطاة في الوحدة لاحقة).

لا تزال **الصلصات الحديثة** تعتمد على التقنيات الكلاسيكية الأساسية التي تعلمناها من الصلصات الأم، على الرغم من أن التركيز قد تغير. تعلم صنع الصلصات الكلاسيكية هو أساس مهم لتعلم الطبخ الحديث.

صلصات دقيقة: صلصة محضرة لعنصر لحم مقلي في آخر لحظة. على سبيل المثال: يتم تحريك مقلاة لحم مقلي مع القليل من النبيذ، يضاف بعض المرق البني المخفض ويتم الانتهاء من الصلصة عن طريق التحريك في قليل من الزبدة أو الكريمة.

زبدة بيضاء: يتم عمل الزبدة البيضاء عن طريق خفق كمية كبيرة من الزبدة الخام إلى كمية قليلة من الخمر الناعم من النبيذ الأبيض و الخل بحيث يذوب الزبدة ويشكل مستحلبًا مع الخفض. هذه التقنية هي نفس الزبدة (monter au beurre) إلا أن نسبة الزبدة أكبر بكثير. من المستحسن إضافة زبدة في وقت واحد لتقليل فرصة ارتفاع درجة الحرارة وكسر الصلصة.

يجب أن يتم وضع الزبدة البيضاء في درجة حرارة دافئة و ليست ساخنة ويجب تحريكها أو خفقها من وقت لآخر. بالنسبة لمستحلب أكثر استقرارًا تتم إضافة الكريمة أحيانًا. ومع ذلك، هذه ليست زبدة بيضاء حقيقية.

الرغويات: الرغويات هي سوائل هوائية وتعتمد كثافتها على سماكة السائل ونسبة السائل إلى الهواء. يمكن وصف الرغواء الرغوي بشكل أكثر دقة بأنه زبد -مثل رأس بيرة أو كابتشينو- في حين أن الرغوة الأكثر كثافة تشبه الموسية (الكريمة المخفوقة). ولكن إذا كنت تسعى للحصول على زبد أو موس أو رغوة أو حتى الهواء، فمن المحتمل أن تكون الطرق متشابهة. يمكن أن تستقر السوائل مع الجيلاتين، الليسيثين، وغيرها من المكونات. تصيف الرغوة المصنوعة جيدًا نكهة إضافية إلى الطبق دون إضافة كمية وملمس مثير للرغوة يذوب في الفم.

المعدي: في أبسط أنواع المعدي، السكر بالكراميل، يتحلل مع الخل، والقليل من المرق، ويستخدم في صنع الصلصة مع الملاحظات الحلوة والحامضة. وغالبا ما تستخدم الفاكهة في المعدة، كما هو الحال في صلصة البرتقال الكلاسيكية للبط مع البرتقال.

التخفيضات: هذه مصنوعة عن طريق التخفيض وعادة ما يكون النبيذ والمرق. يتم تقليل معظم أنواع النبيذ الأحمر والأرز البني لجعل صلصة قوية النكهة، لامعة وكثيفة.

يتم إجراء عملية التخفيض من خلال غلي أو سلق السائل مثل المرق، عصير الفاكهة أو الخضار، النبيذ، الخل أو أي سائل حتى يتم الوصول إلى الحجم المطلوب وكثيف. يتم ذلك دون غطاء، مما يسمح للبخار بالهروب من الخليط. سوف تتبخر مكونات مختلفة من السائل في درجات حرارة مختلفة قليلا والهدف من التخفيض هو أبعاد العناصر التي تحتوي على أقل نقاط التبخر. وبالتالي يمكن أن ينظر إليه على أنه شكل من أشكال التقطير، التقاط تلك المكونات التي لديها أعلى نقطة الغليان.

الإفراط في التخفيض الصلصة مع صلصة لزجة وغالبا ما تحترق، غير سارة، تذوق.

صلصة الخميرة الأساسية:

تخفيض إلى 200-300 ملل

1 لتر مرق بني


250 ملي شيراز

يصفى من خلال غربال الدقيق. أضف فصوص الثوم المشوية

الثوم المشوي وعصير شيراز

تخفيض الصلصات قد تؤدي إلى نكهات الصلصات مع مجموعة لا حصر لها من النكهات من الأعشاب إلى التوابل إلى الفواكه والخضروات. فقط أضف النكهة التي ترغب في إنتاجها واركبها على نار خفيفة حتى تنضج النكهة وتكثف الصلصة إلى الدرجة المطلوبة.

ومن أمثلة صلصات تخفيض النكهة الفطر، روزماري، الزعتر، الثوم، الفلفل والشوكولاتة. القائمة لا حصر لها.

3.3 نشاط التعلم: مطابقة الصلصة	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> • قم بمطابقة الصلصة مع الطبق، واستخدم الإنترنت للبحث. 	دقيقة 30

بيرنيس	صلصة بشاميل	عصير عكر	زبدة بيضاء	معدى
--------	-------------	----------	------------	------

صلصة	طبق
	بطة مع البرتقال
	لازانيا
	سمك الحنوق مسلووق
	كثف خروف محمص
	شريحة لحم محمرة

3.4 المعرفة: التخثر والاستحلاب



البيض يسمك الصلصات بوحدة من طريقتين: إما من خلال التخثر أو الاستحلاب.

التخثر: تخثر بروتينات البيض عند تسخينها. هذا يؤدي إلى سماكة طفيفة في السائل. الأكثر شيوعاً، يتم تحقيق هذه الطريقة عن طريق استخدام اتصال. هذا يشير إلى خليط من صفار البيض وكريمة الثقيلة (في بعض الأحيان يضاف النشا أو عصيدة الخضروات). ويضيف الاتصال ثراء النكهة ونعومة الملمس إلى صلصة، فضلاً عن إعطاء سماكة طفيفة. في معظم الحالات، ينقطع الاتصال أو يتجدد إذا تم غليه (على الرغم من أن بضع لحظات من الغليان اللطيف تكون عادة جيدة)

تعتمد صلصة الكسترد على نفس التفاعل الكيميائي.

الاستحلاب: المستحلب هو خليط موحد من سائلين غير قابلة للخلط. إذا أخذنا مثلاً على هولندية، فإن السائلين هما الزبد المذابة والماء (بما في ذلك الماء في عصير الليمون وتقليل الخل). يختلط الاثنان لأن الزبدة يتم ضربها في قطرات صغيرة ويمسك صفار البيض بالقطرات عن بعضهم. سوف تواجه المستحلبات مرة أخرى في الفصل **H3-C2** (تحضير وطهي وتقديم الصلصات الباردة وأطباق اللحوم الباردة للمقبلات أو خدمة البوفيه) عند إعداد المايونيز وتوابل السلطة الأخرى.

عند إعداد الصلصة الهولندية أو صلصة بيرنيز، بعض الاحتياطات ضرورية لتجنب طهي البيض والحصول على الاتساق الصحيح. إذا كان صفار البيض أكثر من الطهي فإنها تفقد قدرتها على الاستحلاب.

²المبادئ التوجيهية لتحضير الصلصة الهولندية و صلصة بيرنيز:





- قم بتبريد التخفيض قبل إضافة صفار البيض، أو سوف يقوم فرط بالمطبخ
- استخدم البيض الطازج لأفضل استحلاب
- اضرب صفار البيض فوق الماء الساخن
- استخدم وعاء دائري من ستيل فولاذي
- أجعل الزبدة دافئة ولكن ليست ساخنة
- أضيفي الزبدة ببطء في البداية
- لا تقم بإضافة المزيد من الزبدة أكثر من صفار البيض
- (النسب القياسية هي 6 صفار لكل 500 غرام من الزبدة)
- يمكن انقاذ الصلصة الهولندية المكسورة أو المتهكمة.

(جرب أولاً إضافة ملعقة صغيرة من الماء البارد وأخفق بقوة. إذا لم ينجح ذلك، فابدأ من جديد مع صفار البيض وأضف الصلصة المكسورة كما تفعل مع الزبدة).

²صورة 4: تحضير صلصة البييرانيس

<p>3.5 نشاط التعلم: صنع صلصة الهولندية</p>																	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه واتباع شرح من قبل معلمك، قم بصنع صلصة هولندية بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. قم بتقييم الصلصة عند الانتهاء. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>دقيقة 60</p>																
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>زبدة موضحة</td> <td>900 غ</td> </tr> <tr> <td>خل النبيذ الأبيض</td> <td>100 مل</td> </tr> <tr> <td>ماء بارد</td> <td>60 مل</td> </tr> <tr> <td>من الفلفل ، مطحون</td> <td>¼ ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td>ملح</td> <td>¼ ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td>صفار البيض</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>عصير الليمون</td> <td>30-60 مل</td> </tr> <tr> <td>الملح، فلفل حريف</td> <td>لتذوق</td> </tr> </table> <p>الإجراء الأساسي لعمل صلصة هولندية:</p> <ol style="list-style-type: none"> الجمع بين الفلفل والملح والخل في قدر و تقليب حتى يجف (تجفف). يرفع عن النار ويضاف الماء البارد. نقل التخفيف إلى الوعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ. إضافة صفار البيض إلى الوعاء واخفقه جيدا. ضع الوعاء فوق حمام مائي ساخن واستمر في ضرب صفار البيض حتى تصبح سميقة ودسمة. إزالة الوعاء من الحرارة. باستخدام مغرفة، ببطء وتضيف تدريجيا الزبدة الدافئة الموضحة. إضافة انخفاض الزبدة عن طريق انخفاض في البداية. إذا أصبحت الصلصة كثيفة جدًا قبل إضافة جميع الزبدة، اخفقها مع القليل من عصير الليمون. يخفق عصير الليمون لتذوق وتعديل التوابل. إذا لزم الأمر، ضع الصلصة مع بضع قطرات من الماء الدافئ. قم بالضغط والتدفئة (غير الساخنة) للخدمة. عقد لا يزيد عن 1 ½ ساعات 	زبدة موضحة	900 غ	خل النبيذ الأبيض	100 مل	ماء بارد	60 مل	من الفلفل ، مطحون	¼ ملعقة صغيرة	ملح	¼ ملعقة صغيرة	صفار البيض	12	عصير الليمون	30-60 مل	الملح، فلفل حريف	لتذوق	
زبدة موضحة	900 غ																
خل النبيذ الأبيض	100 مل																
ماء بارد	60 مل																
من الفلفل ، مطحون	¼ ملعقة صغيرة																
ملح	¼ ملعقة صغيرة																
صفار البيض	12																
عصير الليمون	30-60 مل																
الملح، فلفل حريف	لتذوق																
<p>اللون: (أصفر)</p> <p>النكهة: (طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>الملمس: (مستحلب؟)</p> <p>اللمسات الأخيرة: (يتم الانتهاء من صلصة وفقا لمتطلبات الوصفة؟)</p> <p>التخزين: (درجة حرارة الغرفة، لا تزيد عن ساعة ونصف)</p>	<p>تقييم الصلصة الهولندية</p>																

	<p>شاهد هذا الفيديو حول صلصة الهولندية:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=PS2avsY5G0M</p>	
---	--	---


<p>3.6 نشاط التعلم: الصلصات الثانوية</p>	
<p>نادرا ما تستخدم الصلصات الأم من قبل أنفسهم الصلصات. إنها أكثر أهمية كقواعد للصلصات الأخرى، التي تسمى الصلصات الصغيرة. يستخدم الصلصة الهولندية من تلقاء نفسه، ومع ذلك فهو أيضاً قاعدة مهمة للصلصات الصغيرة. ماذا يجب عليك أن تفعل؟ بحث في مشتقات الصلصة الهولندية وسرد المكونات الإضافية.</p>	<p>دقيقة 30</p>
	<p>الملتوز السكر الشعير</p>
	<p>كريم موسلين</p>
	<p>صلصة بيرنيز</p>
	<p>صلصة فويو</p>
	<p>صلصة كورون</p>

<p>3.7 نشاط التعلم: عمل صلصة بوري بلانك (زبدة بيضاء)</p>											
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه واتبع الشرح من قبل معلمك، اعمل صلصة بوري بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. تقييم الصلصة عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>60 دقيقة</p>										
<p>المكونات:</p> <table> <tr> <td>250مل</td> <td>نبيذ أبيض</td> </tr> <tr> <td>50مل</td> <td>الخل النبيذ الأبيض</td> </tr> <tr> <td>30غ</td> <td>الكراث المفروم</td> </tr> <tr> <td>500غ</td> <td>زبدة، بارد</td> </tr> <tr> <td>لتذوق:</td> <td>الملح</td> </tr> </table> <p>كيفية تحضير صلصة بوري:</p> <ol style="list-style-type: none"> الجمع بين النبيذ والخل والكراث في قدر. قلل حتى تبقى 30 مل من السوائل. اقطع الزبدة إلى قطع صغيرة. أضف الزبدة إلى التخفيض الساخن. اضبط المقلاة على نار خفيفة وسطي. بقوة. عندما يتم ذوبان الزبدة ودمجها تقريبًا، أخرجها من النار واستمر في الخفق حتى تصبح ناعمة. التوابل لتذوق. يمكن ترك الكراث في الصلصة أو توترها. ضع الصلصة في مكان دافئ وليس ساخن حتى تقدم. تحريك أو تخفق من وقت لآخر. 	250مل	نبيذ أبيض	50مل	الخل النبيذ الأبيض	30غ	الكراث المفروم	500غ	زبدة، بارد	لتذوق:	الملح	
250مل	نبيذ أبيض										
50مل	الخل النبيذ الأبيض										
30غ	الكراث المفروم										
500غ	زبدة، بارد										
لتذوق:	الملح										
<p>اللون:</p> <p>الرائحة:</p> <p>النكهة:</p> <p>اللمسات الأخيرة:</p> <p>التخزين</p>	<p>تقييم الصلصة</p>										

	<p>شاهد هذا الفيديو حول الطبخ صلصة بوري بلانك</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=bPsXf9UIKXU</p>	
---	--	---

<p>3.8 نشاط التعلم: صنع شوربة لحم البقر (عصير مكثف)</p>	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه واتبع الشرح من قِبل معلمك، قم بصنع شوربة لحم البقر (عصير المكثف) بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. ▪ تقييم الصلصة عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>250مل عصير عموم أو الأسهم لحوم البقر 50مل ماء 10غرام دقيق الذرة لتذوق: الملح</p> <p>كيفية تحضير شوربة اللحم البقر (عصير مكثف):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. الجمع بين الماء وطحين الذرة لصنع "الردغة طين". 2. أحضر العصائر أو المرق حتى تغلي وفحص النكهة (تأكد دائماً من أن النكهة جيدة قبل أن تغلي الصلصة). 3. بينما تغلي الصلصة، قم بإضافة ردغة الطحين ببطء في وقت واحد إلى أن تتسرب الصلصة إلى الدرجة المطلوبة. 4. التوابل لتذوق 5. ضع الصلصة في مكان دافئ وليس ساخن حتى تقدم. 	
<p>اللون: الرائحة: النكهة: اللمسات الأخيرة: التخزين</p>	<p>تقييم الصلصة</p>

3.9 التفكير في الوحدة 3

الرجاء الإجابة على الأسئلة التالية.	
-------------------------------------	---

هل كنت تستمتع أكثر عند تعلم كيفية صنع الصلصات؟

ما هو الجزء الأكثر تحدياً عند تعلم صنع الصلصات؟

تتكون الصلصة الهولندية من مكونات الرئيسية؟

وتشير الصلصة الهولندية إلى مستحلب دافئ. ماذا يعني مصطلح مستحلب؟

كيف يتم صنع الرغوة؟

ما هو المعدي؟

ما هي الصلصات الأساسية الخمسة؟

أكمل العبارات التالية:

أ. صلصة بوري بلانك (زبدة البيضاء) هو مستحلب

ب. صلصة موسلين هي صلصة هولندية مع إضافة

ج. سوف ينقطع الارتباط أو تخثر إذا كان

د. يمكن إنقاذ الصلصة الهولندية المكسورة أو المجعدة بإضافة ملعقة صغيرة من الماء

هـ-الصلصة الكلاسيكية للبط هي نوع من صلصة مصنوعة من

صف الفرق بين التخثر والاستحلاب.

صف طريقة شائعة وآمنة لتخزين ما تبقى من الصلصة.

قائمة المصطلحات

توضيح	في عمل المرق والحساء، فإن التوضيح هو إضافة بياض البيض إلى سائل بارد وإحضاره ببطء. هذه العملية ستجعل السائل واضحًا أو شفافًا.
تخثر	في صنع الصلصة، "تتخثر" الصلصة إذا انفصلت الدهون أو البروتين عن "حالة مستحلب"، مما يجعل الصلصة نسيجًا ومظهرًا محببًا.
صب	صب تدريجياً (النيبذ، الميناء، أو سائل آخر) من إناء إلى أخرى، عادة من أجل فصل الرواسب.
المشتق	في صنع الصلصة "مشتق" هو صلصة مصنوعة من معايير الوصفة الأساسية مثل صلصة الجبن هي مشتقة من صلصة بيضاء واضحة (البشاميل) التي يضاف إليها الجبن
الشوائب	عندما يغلي المرق أو الصلصة أو الحساء، سترتفع الشوائب مثل الدهون والدم إلى السطح على شكل رغوة رمادية. هذا يجب أن يكون منزوع الدسم.
اتصال أو الارتباط	الاتصال هو مزيج من صفار البيض والكريم الذي يستخدم لإنهاء بعض الصلصات الفرنسية الكلاسيكية. على الرغم من أن الارتباط سيزيد الصلصة قليلاً، فإن مساهمته الأكبر هي التراء والشعور بالفم.
تفاعلات مايلارد	تفاعل مايلارد هو تفاعل كيميائي بين الأحماض الأمينية وتقليل السكريات التي تعطي للطعام المحمر نكهته المميزة. شرائح اللحم المحمر، الزلابية المقلية، الكوكيز وأنواع أخرى من البسكويت، الخبز، المارشملو المحمص والعديد من الأطعمة الأخرى تخضع لهذا التفاعل.
مونتي أو بور (Monter au beurre)	تعتمد هذه التقنية على نفس مبدأ صنع بلوري بوري -يجب ألا تذوب الزبدة كثيرًا حتى ينفصل الزبدة، ولكن يجب أن تنعم لاستحلاب وتثخين الصلصة قليلاً. خفق الزبدة الباردة، قليلاً في وقت واحد، في صلصة دافئة على نار خفيفة. الترجمة الإنجليزية تعني "جبل بالزبدة"!
الرو	رو هو الدقيق والدهون المطبوخة معا وتستخدم لتثخن الصلصات. يتكون الرو عادة من أجزاء متساوية من الطحين والدهون بالوزن.
الردغة طين	خليط غليظ من صلصة نشا الذرة أو الجمبري المخلوط بالماء والذي يضاف ببطء إلى سائل إثناء الغليان حتى يثخن السائل إلى الدرجة الصحيحة.
التحقيق الاستقرار	في عملية صنع الصلصة "التحقيق الاستقرار" هو إضافة عنصر مثل الجيلاتين للمساعدة في عقد مستحلب على سبيل المثال إن إضافة الجيلاتين إلى الصلصة سيساعد على منع فصل الزيت والخل.
تخمير أو الرشح	معنى الطهي هو "التخمير" هو طهي البصل أو الخضار الأخرى على نار خفيفة مع كمية صغيرة من الزبدة أو الزيت، حتى تصبح شفافة أو ناعمة.
عصير حصرم (Verjuice)	هذا هو عصير غير مخمر من العنب الأبيض أو الأحمر قليل النضوج. يستخدم كبديل غير كحولي للنيبذ في الطبخ.

4.0 وحدة التقييم

4.1 مقدمة

يعتمد تقييم هذا الفصل على التقييم النهائي. التقييم النهائي هو واحد أو أكثر من أحداث التقييم التي تحدث عند الانتهاء من الفصل انظر 4.4 أدناه.

تم تصميم التقييمات المصممة لتقييم جميع نتائج الفصل ومعايير التقييم.

إكمال هذا الفصل بنجاح، يجب عليك تحقيق جميع نتائج التعلم وتلبية جميع معايير التقييم الخاصة بالفصل. وتظهر نتائج التعلم ومعايير التقييم هذه في جداول التقييم الواردة أدناه في الفقرة 4.5، إلى جانب التقييمات التي تقدم دليلاً لقياس المعايير. عندما تقدم دليلاً على أنك قد حققت معياراً، سيكتب المعلم التاريخ في عمود "تاريخ التحقيق".

بمجرد الانتهاء من الفصل، وقد أتاحت لك فرصة تلبية جميع معايير التقييم، سيؤكد المعلم إذا كنت حققت جميع المعايير، أو إذا كان هناك معيار واحد أو أكثر لم تحققه.

إذا كنت قد حققت جميع معايير التقييم، فسوف يقوم معلمك وأنت بالتوقيع في أسفل الجدول للإقرار بأنك حققت نتائج التعلم (بمعنى أنك كفو في نتائج التعلم). ستكون هذه الجداول بعد ذلك سجلاً لك للحفاظ على نتائجك التي حققتها أثناء دراسة هذا الفصل.

إذا كنت تحتاج إلى المزيد من محاولات التقييم لتحقيق معايير معينة، فستحتاج إلى التحدث مع معلمك على وقت ومكان لإجراء تقييم آخر. في ظروف استثنائية، سنتاح محاولة تقييم ثالثة. بعد أن حققت جميع المعايير، أو إذا استهلكت جميع فرص التقييم دون تحقيق جميع المعايير، فسوف يقوم معلمك وأنت بالتوقيع في أسفل الجدول للتأكيد ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم أم لا.

5.2 تقييم الحقيبة الدراسية:

أثناء تقدمك في الفصل واستكمال الأنشطة التعليمية، ستقوم بتجميع مجموعة من الأنشطة المكتملة. قد تتضمن هذه الحقيبة دليل المتعلم الخاص بك إذا كنت قد كتبت إجاباتك في هذا الكتيب.

ستكون حقيبتك مصدراً مفيداً لك أثناء تطوير ممارستك المهنية والتفكير في تقدمك. يجب أن تتطابق محتويات حقيبتك مع الأنشطة والمنتجات المدرجة في الجدول 3.1 أدناه. تم تصميم بعض الأنشطة التعليمية لمساعدتك على تعلم المعرفة والمهارات المطلوبة لإكمال تقييم الفصل، ولكن لا تساهم في تقييم الفصل. لا يزال إكمالها مهماً وتحتاج إلى تضمينها في حقيبتك.

ستكون حقيبتك متاحة لمعلمك الذي سيستخدمها كأساس لتقييم ومناقشة كيفية تقدمك عبر الوحدة وما يجب عليك القيام به لتحقيق نتائج تعلم الفصل.

الجدول 4.1 محتويات الحقيبة الدراسية للفصل H3-1:

نشاطات التعلم	المنتج	يساهم في التقييم؟
1.4 المرق المحلية والعالمية	ورقة عمل	لا
1.5 عمل كونسومية اللحم البقر	شورية وورقة التفكير	لا
1.6 عمل كونسومية الدجاج	شورية وورقة التفكير	لا
1.7 التفكير في الوحدة 1	ورقة عمل	لا
2.4 عمل مرق السمك	مرق وورقة التفكير	لا
2.5 صنع شوربة الجمبري	شورية وورقة التفكير	لا
2.6 المكونات والأصل	ورقة عمل	لا
2.7 صنع الشورية الذرة و الشورية السلطعون	شورية وورقة التفكير	لا
2.8 الزينة و المرفقات	ورقة عمل	لا
2.9 التفكير في الوحدة 2	ورقة عمل	لا
3.3 مطابقة الصلصة	ورقة عمل	لا
3.5 صنع صلصة هولندية	صلصة وورقة التفكير	لا
3.6 الصلصات الثانوية	ورقة عمل	لا
3.7 صنع صلصة بوري بلانك	صلصة وورقة التفكير	لا
3.8 صنع شوربة اللحم البقري	صلصة وورقة التفكير	لا
3.8 التفكير في الوحدة 3	ورقة عمل	لا

4.3 أوراق التفكير العملية

يرجى ملء الأوراق التالية في كل مرة تقوم فيها بإعداد وتقديم الطعام.

التعليمات: املاً الدرس وتاريخ وتحميل صورتك لمنتجك الأول، ثم اكتب تعليقاتك. يوفر العمود الذي يحمل عنوان "الممارسة المهنية" بعض أبعاد الجودة التي يمكن أن تستخدمها أنت ومعلمك للتفكير في أدائك ومنتجك. إذا أردت، يمكنك تقييم نفسك على هذه الأبعاد. الحفاظ على جميع الأوراق المكتملة في حقيبتك الدراسية.

اطبع وأكمل الأوراق في كل يوم تكون فيه في المطبخ لتحضير الطعام.

ملحوظة: يجب أن تكون جميع المنتجات عمك الخاص، إلا إذا كان منتجًا جماعيًا.

ورقة التفكير العملية 1- H3:

تاريخ:	الاسم: الدرس:
أبعاد الممارسة المهنية:	تعليقات المتعلم:
<p>جودة المنتج: صالح للأكل يمكن بيعه إدارة الوقت: التزام بالموعد إنتاجية تقديم شخصي: ليس موحد التبرج الشخصي ممارسات العمل الآمن: مكان العمل المعدات ممارسات النظافة: الطعام المعد صحيا النظافة الشخصية السلوك المهني: العمل الجماعي الأداب الثقافية التواصل: لفظي غير اللفظي</p>	<p>كيف أصف أدائي والمنتج؟</p> <p>ماذا تعلمت؟</p> <p>ماذا فعلت بشكل جيد؟</p> <p>ما الذي يمكنني فعله بشكل أفضل؟</p>
صورة المنتج:	
	تعليقات المعلم:

4.4 التقييم النهائي

التقييم النهائي هو كما يلي:

تحضير وتقديم مجموعة متنوعة من المرقق والشوربة صعبة التحضير والصلصات.

2 × المرقق (لحم البقر البني أو الخضار أو الغنم والدجاج الأبيض أو السمك أو الخضار)

3 × شوربة (بيسك، تشاودر وكونسومية)

و

3 × صلصات (مستحلب ساخن (بوري بكانك أو هولندايز)، وتخفيض وشوربة لحم البقر)

سيتألف التقييم النهائي من تقييم واحد أو أكثر من الأحداث المستقلة أو حدث / مناسبات تقديم الطعام التي تعد فيها المرقق والشوربات والصلصات وتقدمها. قد تكون الوصفات المستخدمة أثناء التقييم النهائي هي نفسها المستخدمة خلال أنشطة التعلم المكتملة. أثناء التقييم النهائي، ستحتاج إلى إظهار دليل على:

- التحضير بشكل مناسب لصنع المرقق والشوربة والصلصات بما في ذلك تنظيف منطقة العمل وتحضير المكونات.
- تصنيع المرقق والشوربة والصلصات ضمن إطار زمني مناسب وبمستوى مقبول بما في ذلك اللمسات الأخيرة / التزيين.
- يمكنك استخدام الآلات والمعدات لصنع المرقق والشوربة والصلصات بأمان وصحة وتنظيفها بشكل مناسب والإبلاغ عن أي مشاكل على الفور.
- يمكنك تقديم المرقق والشوربة والصلصات للزبائن بكفاءة.
- تقوم بتنظيف منطقة العمل وتخزين مخلفات الطعام والشوربات والصلصات والمكونات بشكل صحيح.

ستتم ملاحظتك وتقييمها طوال العملية، بدءًا من التحضير وطوال صنع المرقق والشوربات والصلصات و تنظيف مناطق التحضير والمعدات بعد ذلك.

قبل التقييم النهائي للحدث تقديم الطعام:

- ممارسة تحضير المرقق والشوربة والصلصات الموجودة في القائمة لتقييم الطعام.
- خطط للحصول على الكمية المناسبة من المكونات اللازمة للأحداث.
- أعط معلمك قائمة بالمكونات والكميات التي تحتاجها قبل أسبوع واحد على الأقل من الحدث.
- سيجمع معلمك التقييم مع حدث أو أكثر من أحداث تقديم الطعام التي تشارك فيها.

* ملاحظة:

حدث التقييم المستقل هو المكان الذي سينظم فيه المعلم مع الطالب / الطلاب لطهي طبق واحد أو أكثر لغرض وحيد هو الالتزام بمعايير التقييم المتعلقة بفصل دون أي زبون.

حدث تقديم الطعام هو المكان الذي سينظم فيه المعلم حدث تقديم الطعام حيث سيقوم الطالب / الطلاب بتحضير وتقديم مجموعة من الأطباق أو قائمة للضيوف بينما يقوم المعلم أو المقيّم بدمج ومراقبة مجموعة متنوعة من معايير التقييم المتعلقة بواحد أو المزيد من الفصول.

4.5 جداول التقييم:

نتيجة التعلم 1: تحضير وطبخ المرق تحت إشراف محدود يتضمن أمثلة محلية وعالمية

معايير التقييم	المرق 1: تاريخ تقييم الدليل النهائي المحقق	التوقيع	المرق 2: تاريخ تقييم الدليل النهائي المحقق	التوقيع
1.1 يتم اختيار الأدوات والمعدات التي تكون نظيفة ومناسبة للغرض				
1.2 يتم تحديد المكونات الخاصة بالمرق بشكل صحيح وذات جودة وكمية صحيحة للوصفة				
1.3 صنع المرق ضمن الإطار الزمني المحدد وفقاً للجودة الصحيحة ووفقاً لمتطلبات الوصفة				
1.4 يتم صنع المرق وفقاً لممارسات العمل الصحي والأمن طوال العملية.				
1.5 يتم الانتهاء من المرق باستخدام الطرق المناسبة والنكهة الصحيحة وفقاً لمتطلبات الوصفة				
1.6 يتم تخزين المرق غير المعروضة للبيع الفوري وفقاً للمتطلبات المؤسسية والمتطلبات القانونية				

المتعلم

كفوف / غير كفوف بعد

(ضع دائرة حول خيار واحد)

توقيع المعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

توقيع المعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

النتيجة التعليمية 2: تحضير وطبخ وتقديم الشوربة صعبة التحضير تحت إشراف محدود يتضمن أمثلة محلية وعالمية

معايير التقييم	شوربة بيسك تاريخ دليل التقييم النهائي المحقق	شوربة تشاودر تاريخ دليل التقييم النهائي المحقق	شوربة كونسومية تاريخ دليل التقييم النهائي المحقق	التوقيع
2.1 يتم اختيار الأدوات والمعدات التي تكون نظيفة ومناسبة للغرض				
2.2 يتم تحديد مكونات الشوربة صعبة التحضير بشكل صحيح وذات جودة وكمية صحيحة للوصفة				
2.3 صنع الشوربات صعبة التحضير ضمن الإطار الزمني المحدد وفقاً للجودة الصحيحة ووفقاً لمتطلبات الوصفة				
2.4 صنع الشوربات صعبة التحضير وفقاً لممارسات العمل الصحي والأمين طوال العملية.				
2.5 الانتهاء من الشوربة صعبة التحضير و / أو تزيينه بالطرق المناسبة وفقاً لمتطلبات الوصفة				
2.6 يتم تخزين الشوربة صعبة التحضير الغير المعروضة للبيع على الفور وفقاً لمتطلبات المؤسسة والمتطلبات القانونية				

المتعلم

كفو / غير كفو بعد

(ضع دائرة حول خيار واحد)

توقيع المعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

توقيع المعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

النتيجة التعليمية 3: تحضير وطبخ وتقديم الصلصات صعبة التحضير تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية وعالمية

معايير التقييم	صلصة مستحلب: تاريخ دليل التقييم النهائي المحقق	شورية لحم البقري التاريخ الصلصة: تاريخ دليل التقييم النهائي المحقق	صلصة التخفيض: تاريخ دليل التقييم النهائي المحقق	التوقيع	التوقيع
3.1 يتم اختيار الأدوات والمعدات النظيفة ومناسبة لهذا الغرض					
3.2 يتم تحديد مكونات الصلصات صعبة التحضير بشكل صحيح وذات جودة وكمية صحيحة للوصفة					
3.3 يتم صنع الصلصات صعبة التحضير ضمن الإطار الزمني المحدد وفقاً للجودة الصحيحة ووفقاً لمتطلبات الوصفة					
3.4 صنع الصلصات صعبة التحضير وفقاً لممارسات العمل الصحي والأمن طوال العملية.					
3.5 يتم الانتهاء من الصلصات صعبة التحضير و / أو تزيينها بالطرق المناسبة وفقاً لمتطلبات الوصفة					
3.6 الصلصات صعبة التحضير ليست للبيع الفوري يتم تخزينها وفقاً للمتطلبات المؤسسة والمتطلبات القانونية					

المتعلم

كفو / غير كفو بعد

(ضع دائرة حول خيار واحد)

توقيع المعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

توقيع المعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

دليل المعلم

التعلم القائم على الكفاءات

1. الخلفية: ماذا يعني التعلم القائم على الكفاءة؟

يتضمن منهج **التعلم القائم على الكفاءة** والذي تم تنفيذه لتطوير هذا البرنامج، والفصل ودليل المتعلم، يشمل الأنظمة من أجل:

تصميم البرنامج: الفصول وعلى أساس نتائج التعلم المبنية على الكفاءة المطلوبة في سوق العمل

التعليم والتعلم: استنادا على حالات التعلم الميسرة (أنشطة التعلم التجريبية).

التقييم: يركز على المتعلمين الذين يبرزون أنهم مؤهلون في حالة تتعلق بنوع العمل الذي يقومون به في وضع واقعي.

يركز التعليم والتعلم القائم على الكفاءة على تطبيق المعرفة المرتبطة بالعمل وممارسة مهارات العمل ذات الصلة، ودليل أن المتعلم لديه الكفاءات اللازمة في مكان العمل الحديث.

لكي يتمكن المتعلم من إكمال الفصل بنجاح، يجب عليه إثبات الكفاءة في جميع نتائج التعلم المنصوص عليها في وصف الفصل. في مناهج التعليم والتعلم القائمة على الكفاءة، **يحقق المتعلمون نتائج التعلم**. يمكن القول إن المتعلمين الذين يثبتون الكفاءة في نتائج التعلم قد حققوا هذه النتيجة. والذين لم يثبتوا كفاءتهم تعتبر "غير مختص بعد" بنتيجة التعلم هذه.

تستند **نتائج التعلم** لجميع الفصول في برنامج اليونسكو هذا إلى معيار مهني تم تطويره محلياً (يتم وضع علامة عليه وفقاً للمعايير الدولية) لمستوى المهارات ومستوى مهني معين. تم تطوير المعايير المهنية مع مجموعات الخبراء العراقيين من العمال ذوي الخبرة والمربين لكل مهنة. كل شخص من برامج اليونسكو لديه **نتيجة مهنية**. وهذا يعني أنه بحلول نهاية البرنامج بأكمله (جميع الوحدات المطلوبة)، سيكون المتعلمون قد حققوا كفاءات على مستوى مهني معين ومهارة في القوى العاملة. وتشمل البرامج أيضاً نتائج التعلم لتطوير المهارات الشخصية التي يقيمها أصحاب العمل (مثل العمل الجماعي ومهارات التفكير الناقد) ومهارات التعليم (مثل مهارات الكتابة والمهارات البحثية) اللازمة لتقديم إلى المستوى التالي من التعلم.

2. تدريس التعلم القائم على الكفاءة

بالنسبة لكل نتيجة تعليمية، يوفر المعلم والمواد في دليل المتعلم للمتعلمين للمعلومات (المعرفة) وحالات التعلم (الأنشطة والمهام) التي يطلب منهم اكتشافها ومعالجتها وتطبيق معارفهم، وممارسة مهاراتهم، مع تسهيل من المعلم.

يقدم دليل المتعلم فقط النقاط الرئيسية التي يجب فهمها من قبل المتعلم وبعض الأمثلة على أنشطة التعلم والمهام لتطبيق المعرفة وممارسة المهارات. جميع المعلومات الأساسية (أو الروابط إلى المصادر) والمهارات الأساسية اللازمة لتحقيق نتائج التعلم واستيفاء معايير التقييم يتم تناولها بشكل أساسي في دليل المتعلم، لكن العديد من المتعلمين سيحتاجون إلى معلومات إضافية والمزيد من الأنشطة لمعالجة المعلومات والمزيد من الأنشطة لممارسة مهاراتهم. **من المتوقع أن يقوم المعلم بتكميل الأنشطة في دليل المتعلم مع بعض الحالات التعليمية ومواد التعلم الخاصة به.**

في التعلم القائم على الكفاءة، يكون المتعلمون مسؤولين عن **تعلمهم الخاص**، باستخدام المعلم كشخص مرجعي. يجب عليهم جميعاً تحقيق نفس النتيجة التعليمية عن طريق تلبية نفس معايير التقييم، حتى إذا قاموا ببناء تعلمهم بطرق مختلفة،

خلال مواقف التعلم. يجب على جميع المتدربين تقديم أدلة على أنهم حققوا جميع نتائج التعلم، وأنهم أكفاء، من أجل الانتقال إلى المستوى التالي.

في نهاية كل وحدة، تفكير المتعلمون في تعلمهم، وعلى ما إذا كان لديهم أي ثغرات في معارفهم ومهاراتهم؛ ويتم تشجيعهم لتحمل المسؤولية حول تعلمهم. ومع ذلك، إذا كان المتعلمون يكافحون، فيجب أن يلاحظ المعلم الصعوبات. وتيسير المزيد من مواقف التعلم التي تساعد المتعلمين على تحسينها.

3 - نتائج التقييم التعلم القائم على الكفاءة

التقييم يعتمد على الكفاءة. لا توجد علامات أو درجات. يكون المتعلم إما "كفو" أو "غير كفو بعد" في كل محاولة تقييم.

هناك نوعان من التقييم والتقييم أثناء التدريب (التطويري) والتقييم النهائي. يشمل تقييم أثناء التدريب (التطويري) التعلم المتعمد والعارض الذي ينشأ عن التفاعل المستمر بين المعلم والمتعلمين أثناء مشاركتهم في مواقف التعلم. يستفيد كل من المتعلمين والمعلمين من:

- يكتسب المتعلمون من التقييم أثناء التدريب (التطويري)، حيث يقوم المعلم بتقييم تقدمهم من خلال الفصل، وتحديد كيف يمكن للمتعلمين تحسين فهمهم للمحتوى واستهداف أفضل لممارستهم لاستوفى نتائج التعلم.
- يكتسب المعلم من خلال فهمه العميق للمتعلمين، وكيف يتفاعل المتعلمون مع أنشطة التعلم وكيفية تحسين تجربة التعليم والتعلم لتمكين المتعلمين من تحقيق نتائج التعلم.

يشمل التقييم النهائي على أنشطة التقييم المستخدمة لإثبات كفاءة المتعلم لمعايير التقييم ونتائج التعلم في الفصل. قد تتضمن التقييمات النهائية تقييمات "نهائية" يتم إجراؤها بعد خضوع المتعلمين لتجربة التدريس والتعلم، أنها قد تتكون من مراقبة المعلم للمتعلمين مما يدل على كفاءة معايير التقييم ونتائج التعلم حيث يخضع المتدربون لتجربة التعليم والتعلم. الأمثلة تشمل

• **حقيقية الدورات الدراسية:** يقوم الطلاب بتجميع مجموعة من نتائج أنشطة التعلم و / أو التفكير، بما في ذلك الصور الفوتوغرافية، وتقديمها في نهاية الفصل كدليل على كفاءتهم مقابل المعايير ذات الصلة. كما يمكن أن تكون الحقائق مفيدة جدًا للتقييم أثناء التدريب (التطويري) لأنها مؤشر مستمر على تقدم المتعلم من خلال الفصل.

• **التقييم النظري النهائي:** عادة اختبار أو امتحان يتعلق بالمواضيع النظرية مثل الكتابة / الرياضيات.

• **التقييم العملي النهائي:** يمكن أن يشمل ذلك التقييمات التي يكون لها منتج كنتيجة أو خدمة كنتيجة. الأمثلة تشمل:

○ التقييم العملي، نتائج المنتج: صنع صندوق خشبي للأدوات

○ التقييم العملي، نتيجة الخدمة: خدمة مواد الأظعمة والمشروبات للزبائن

يتم تقييم المتعلمين وفقاً لمعايير التقييم ونتائج التعلم لكل فصل على أنها "كفو" أو "غير كفو بعد". يجب أن يعتبر المتعلمون "كفو" في جميع معايير التقييم ونتائج التعلم لتجاوز الفصل. يجب على المدرسين الاحتفاظ بسجلاتهم الخاصة بتقدم

كل متعلم من خلال الفصل. هناك أيضاً جداول في قسم تقييم دليل المتعلم للمعلم لتوضيح للطالب إنجازاته مقابل معايير التقييم ونتائج التعلم. تتضمن هذه الجداول مكاناً للمعلمين والمتعلمين للتوقيع، بحيث يكون لدى كل منهما سجلاً لإنجاز المتعلمين.

يمكن إعادة تقييم المتعلمين الذين لا يبدون كفاءة في تقييم لمحاولتهم الأولى في وقت يتم التفاوض عليه من قبل المقيم والمتعلم، خلال مدة البرنامج بأكمله (25 أسبوعاً). قد يكون إجمالي عدد محاولات التقييم ثلاثة، أي محاولة أولية ومحاولتين لاحقتين. من المتوقع أن يحتاج المتعلم العادي إلى محاولة واحدة فقط للتقييم، وربما يحتاج القليل منها إلى إعادة تقييم. من المحتمل أن تكون الحاجة إلى محاولة تقييم ثالثة مطلوبة فقط في ظروف استثنائية، حسب تقدير المعلم

يجب أن تستند كل محاولة إعادة تقييم على مهمة تقييم مماثلة قابلة للمقارنة يتم تقييمها باستخدام نفس معايير التقييم مثل المحاولة الأصلية. تعتمد علاقة مهمة إعادة التقييم بمهمة التقييم الأولى على نوع الكفاءة المطلوب إثباتها وطبيعة التقييم.

يمكن تغيير حكم التقييم من "غير كفو بعد" إلى "كفو" عندما يعرض المتعلم الأدلة من خلال إعادة التقييم، بأن جميع معايير التقييم يتم الآن

استيفاء معايير التقييم وكذلك نتائج التعلم.

طريقة التعليم والتعلم

وحدة 1:

يقود المعلم النقاش حول نقاط الجودة وسلامة الأطعمة المهمة في تحضير طبخ المرق.

يشرح المعلم حول عمل مجموعة من المرق المغطاة في وصفات هذا الفصل، موضحاً أهمية الحصول على الجودة والوضوح والنكهة الصحيحة.

سيعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ وتحديد المكونات والسلع بشكل صحيح وعرض الكفاءة من الوحدات الأساسية وتحضير الوصفات الطبخ المقدمة أثناء ملاحظة المعلم.

قد تتضمن ساعات التعلم المستقلة اكتشاف المتعلمين لتقنيات عمل المرق الحديثة المستخدمة في المرق.

وحدة 2:

يقود المعلم نقاشاً حول نقاط الجودة والسلامة الأطعمة المهمة في التحضير والطبخ وتقديم الشوربات صعبة التحضير.

يشرح المعلم حول عمل مجموعة من الشوربات المشمولة في الواصفات هذا الفصل، موضحاً أهمية الحصول على الجودة الصحيحة ودرجة الحرارة والتوازن والملس والاتساق والنكهة.

سيعمل المتعلمون بشكل مستقل في المطبخ من أجل تحديد المكونات والسلع بشكل صحيح وعرض الكفاءة من المتطلبات الفصل وتحضير الطبخ وتقديم وصفات معينة أثناء ملاحظة المعلم.

قد تتضمن ساعات التعلم المستقلة اكتشاف المتعلمين الأمثلة العالمية لأصل الشورية الكلاسيكية.

وحدة 3:

يقود المعلم نقاشاً حول نقاط الجودة والسلامة الاطعمة المهمة في التحضير والطبخ وتقديم الصلصات صعبة التحضير.

يشرح المعلم حول عمل مجموعة من الصلصات صعبة التحضير مع توضيح أهمية الحصول على الجودة الصحيحة ودرجة الحرارة والتوازن والملس والاتساق والنكهة.

سيعمل المتعلمون بشكل مستقل في المطبخ، يحددون المكونات والسلع بشكل صحيح، ويعرضوا الكفاءة من متطلبات الفصل، تحضير الطبخ وتقديم وصفات معينة أثناء ملاحظة المعلم.

قد تتضمن ساعات التعلم المستقلة اكتشاف متعلمين لأمثلة العالمية لأصل الصلصة الكلاسيكية

ملاحظة التقييم: يمكن تدريس وتقييم الفصول العشرة الموجودة في شهادة المستوى 3 في برنامج الضيافة بطريقة متكاملة في الغالب. يمكن تدريس العديد من نتائج التعلم عبر الفصول في واحد أو اثنين أو أكثر من أحداث الضيافة -حسب توفر الموارد والفرص. إذا أدت الظروف إلى حدوث حدث أو أحداث الضيافة واحدة فقط، فقد تكون هناك حاجة إلى مقيمين إضافيين في اليوم / الأيام. من الناحية المثالية، سيتم التخطيط لثلاث مناسبات ضيافة على الأقل وتناسبها عبر البرنامج، مما سيتيح فرصة كبيرة لجميع المتعلمين ليكونوا حاضرين وإثبات كفاءتهم عبر الفصول.

على سبيل المثال: 1- H3: تحضير الطبخ وتقديم المرق صعب التحضير، يمكن تعليم الصلصات والشوربات أثناء إنشاء أطباق لـ H3-4 تحضير وطبخ وتقديم أطباق اللحوم الحمراء والأطباق الثانوية. WBL-32 التعلم القائم على مكان العمل، H3-PBL التعلم القائم على المشاريع وH3-BUS تطوير فكرة الأعمال يمكن أيضا أن تكون متكاملة في تنظيم الحدث/الأحداث الطعام.

من الناحية المثالية، يجب تقديم متدربين على الأقل لكل تصنيف (اللون البني والأبيض) من قبل الدارسين لإظهار الكفاءة. من الناحية المثالية، يجب أن يقدم المتعلمون 3 شوربات على الأقل لكل تصنيف (شوربة بيسك وتشاودر وكونسومية) لإثبات كفاءتهم.

من الناحية المثالية، يجب أن يقدم المتعلمون ما لا يقل عن 3 صلصات لكل تصنيف (مستحلب ساخن وتخفيض وشوربة لحم البقر) لإثبات كفاءتهم.

الأدوات اللازمة لهذه الوحدة:	
<ul style="list-style-type: none"> ● السكاكين والملاعق والملاقط والخفقات. 	
المواد اللازمة لهذا الفصل:	
<ul style="list-style-type: none"> ● تعليمات الشركة الصانعة وأدلة المستخدم للمعدات ● قفازات، المراويل، القبعات، معدات الوقاية الشخصية كما هو مطلوب إلخ. ● معقمات الأيدي، مواد التنظيف والمواد المطهرة 	
المعدات اللازمة لهذا الفصل:	
<ul style="list-style-type: none"> ● مجموعة من معدات تجهيز الأطعمة على سبيل المثال العصارات، الأفران، معدات القطع، الخلطات ● مجموعة من معدات الطبخ ● آلة عرض البيانات الاختياري 	
الموارد الموصي بها لهذا الفصل:	
<p>دليل المتعلمين للفصل H3-1: المرق، الصلصات والشوربات</p> <p>روابط الويب المفيدة</p> <p>كتب الطبخ العربية: https://www.alkitab.com/s1050-ar-cookbooks-and-food.html</p> <p>المرق المأكولات البحرية: https://www.foodnetwork.com/recipes/ina-garten/seafood-stock-recipe-1925497</p> <p>كونسومية: https://www.marthastewart.com/254764/chicken-consomme</p> <p>وصفات الشوربات العربية: https://www.youtube.com/watch?v=AfTiUehk7o</p> <p>وصفة صلصة هولندية: https://www.foodnetwork.com/recipes/tyler-florence/hollandaise-sauce-recipe-1910043</p>	
كمية	المنشآت المادية (لمدة 15 متدرب) لهذا الفصل:
1	غرفة التدريس
1	مطبخ / منطقة معالجة طعام مع مساحة لـ 15 محطة عمل

الأجوبة	نشاط التعلم																														
1.4	<p>داشي: هو فئة من الشوربة وطبخ المرق المستخدم في المطبخ الياباني. يشكل داشي (Dashi) الأساس لشوربة ميسو، مرق شفاف، مرق المعكرونة، وأنواع كثيرة من السائل المغلي. الشكل الأكثر شيوعًا للداشي هو مرق أو مرق سمك بسيطة مصنوعة بواسطة تسخين المياه التي تحتوي على كومبو (عشب البحر الصالحة للأكل) وبراية كاتسوبوشي (حتى قرب الغليان)، ثم يضغط السائل الناتج. يتم إدخال عنصر أومامي، أحد الأذواق الخمسة الأساسية، في داشي من خلال استخدام كاتسوبوشي وكومبو.</p> <p>المرق الأساسية: المرق التي يتم إعادة استخدامها مرارا وتكرارا للحوم المسلوقة أو مطهية. لها أصول في المطبخ الصيني. السمة المميزة للمرق الرئيسي من المرق الأخرى هي أنه بعد الاستخدام الأولي، لا يتم التخلص منه أو تحويله إلى شوربة أو صلصة. بدلاً من ذلك، يتم تخزين المرق وإعادة استخدامه في المستقبل كمرق لمزيد من السلق في بعض الأحيان لمدة تصل إلى 100 عام.</p> <p>ريمولاج (Remouillage): هو مرق ثانٍ مصنوع من نفس مجموعة العظام.</p> <p>مرق البلاط: هو مرق مطبوخ سريعًا يستخدم في السلق للأطعمة، مثل الأسماك أو المأكولات البحرية الأكثر شيوعًا.</p>																														
1.7	<p>ما هو التحدي الأكبر الذي واجهته في التعرف على المرق صعب التحضير؟</p> <p>سوف تختلف إجابات الطلاب</p> <p>اكتب تعريف المصطلحات التالية:</p> <p>التوضيح: لبدء عملية التوضيح يتم خلط البروتين، مثل البيض الأبيض أو اللحم المفروم تمامًا في مرق البارد. لمواصلة العملية يتم إحضار المرق بلطف إلى نار هادئة. في نهاية عملية الغليان يكون المرق مصبوبًا بعناية فائقة مع الحرص على عدم إزعاج الطوافة.</p> <p>طهي العظام: يستخدم في بعض الأحيان لتخليصهم من الدم والشوائب الأخرى التي تسبب الغيوم. بينما يمنحك هذا مرقا أوضح إلا أنه قد يؤدي أيضًا إلى فقدان النكهات القيمة. بسبب قلة وقت الطبخ، فإن عظام السمك ليست مناسبة للبيض.</p> <p>التتبيل: لا يضاف الملح عادة عند صنع المرق حيث لا يتم استخدام المرق كما هو ولكن يتم تقليلها وتركيزها ودمجها مع المكونات الأخرى.</p> <p>العنصر المغذي: أو النكهة السائدة هو عادة عظام من اللحم البقر أو لحم الغنم أو لحم العجل أو الدجاج أو السمك أو الطرائد.</p>																														
2.5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>تشاور المأكولات البحرية</th> <th>أمريكا الشمالية</th> <th>الرو</th> <th>المأكولات البحرية / الأسماك</th> <th>البطاطس / البصل ذرة / خضروات أخرى</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>بيسك</td> <td>فرنسا</td> <td>أرز / رو / بيري ماني / كريم</td> <td>القشريات سرطان البحر / الجمبري / جراد البحر</td> <td>كريم / براندي بصل، طماطم، نبيذ أبيض</td> </tr> <tr> <td>لاسكا</td> <td>ماليزيا / سنغافورة</td> <td>كريم جوز الهند</td> <td>الفلل / الليمون / كريم جوز الهند</td> <td>الكزبرة / المعكرونة / الدجاج جمبري</td> </tr> <tr> <td>فو</td> <td>فيتنام</td> <td></td> <td>لحم البقر أو الدجاج، الحلو، المالح، الحامضة، أومامي</td> <td>الأعشاب الطازجة، المعكرونة، الخضروات</td> </tr> <tr> <td>البرش (شوربة خضر روسي)</td> <td>أوروبا الشرقية</td> <td>الخضروات النشوية</td> <td>شمندر</td> <td>الكريمة الحامضة</td> </tr> <tr> <td>كونسوميه لحم البقر</td> <td>فرنسا</td> <td></td> <td>لحم البقر</td> <td>ميربوا</td> </tr> </tbody> </table>	تشاور المأكولات البحرية	أمريكا الشمالية	الرو	المأكولات البحرية / الأسماك	البطاطس / البصل ذرة / خضروات أخرى	بيسك	فرنسا	أرز / رو / بيري ماني / كريم	القشريات سرطان البحر / الجمبري / جراد البحر	كريم / براندي بصل، طماطم، نبيذ أبيض	لاسكا	ماليزيا / سنغافورة	كريم جوز الهند	الفلل / الليمون / كريم جوز الهند	الكزبرة / المعكرونة / الدجاج جمبري	فو	فيتنام		لحم البقر أو الدجاج، الحلو، المالح، الحامضة، أومامي	الأعشاب الطازجة، المعكرونة، الخضروات	البرش (شوربة خضر روسي)	أوروبا الشرقية	الخضروات النشوية	شمندر	الكريمة الحامضة	كونسوميه لحم البقر	فرنسا		لحم البقر	ميربوا
تشاور المأكولات البحرية	أمريكا الشمالية	الرو	المأكولات البحرية / الأسماك	البطاطس / البصل ذرة / خضروات أخرى																											
بيسك	فرنسا	أرز / رو / بيري ماني / كريم	القشريات سرطان البحر / الجمبري / جراد البحر	كريم / براندي بصل، طماطم، نبيذ أبيض																											
لاسكا	ماليزيا / سنغافورة	كريم جوز الهند	الفلل / الليمون / كريم جوز الهند	الكزبرة / المعكرونة / الدجاج جمبري																											
فو	فيتنام		لحم البقر أو الدجاج، الحلو، المالح، الحامضة، أومامي	الأعشاب الطازجة، المعكرونة، الخضروات																											
البرش (شوربة خضر روسي)	أوروبا الشرقية	الخضروات النشوية	شمندر	الكريمة الحامضة																											
كونسوميه لحم البقر	فرنسا		لحم البقر	ميربوا																											

2.7	شورية	زينة	مرافقات
	لاسكا	بيضة مسلوقة، كرنب بروكسل، كزبرة	روتى كاناي
	البرش (شورية خضر روسي)	الكريمة الحامضة والشبت والخيار	خبز الجاودار، بيروجي
	شورية تشاودر	أعشاب طازجة، شمر مقشر	عجينة مخمرة
	بيسك	لحم القشريات، كريم	خبز الطازج
	شورية السمك	روي (Rouille)	شرائح الخبز المشوية
	شورية البصل الفرنسية	قشرة الخبز بالجبن	القشدة الحامضة والنيبيذ المزيد من الخبز
	كونسومية ملكية	الكاسترد البيض	الثوم والملح والفلفل
2.8	<p>1. سوف تختلف إجابات الطلاب</p> <p>2. الطوافة - مزيج من بياض البيض والخضروات المخلوطة في سائل بارد، يُطبخ على نار خفيفة "يطفو" الطوافة في الجزء العلوي من المرق / المرق لتوضيحها.</p> <p>بيسك بيسك هي شوربة كريمة مصنوعة من المحار. سمكة تقليدياً مع الأرز ولكن كثيراً ما يستخدم رو (الطحين والدهون).</p> <p>Potage (شورية اللحم) - الكلمة الفرنسية للشورية.</p> <p>رو (مخلوط الدهن والطحين) - مزيج متساوي من الدهون والطحين المطبوخ على لون رملي، يستخدم لتثخين الصلصة فيلوتية / الشورية.</p> <p>2.9 التفكير</p> <p>1. مزيج من بياض البيض والخضروات المخلوطة في سائل بارد، يُطبخ على نار خفيفة تطفو الطوافة في الجزء العلوي من الشورية / المرق الذي يجمع الرواسب والشوائب أثناء ارتفاعها، مع توضيح الشورية / المرق. تستخدم في الغالب في إنتاج المستهلك.</p> <p>مرق السمك - يشكل مرق السمك أساس العديد من الأطباق وخاصة شوربة السمك والصلصات. في الغرب يصنع عادةً من الزعانف والميريبوكس المفروم جيداً. يجب طبخ مرق السمك هذا لمدة تتراوح بين 20 و 25 دقيقة للطبخ. يُطلق على مرق السمك المركز "أسماك التبخير"</p>		
3.3	بطة باللون البرتقالي	المعدي	
	لازانيا	بشاميل	
	سمك السلوق الحدوق	زبدة بيضاء	
	كتف الغنم المشوي	شورية لحم البقر	
	فرايز ستيك	صلصة بيرنيز	

	<p>3.6 المالطية صلصة هولندية + عصير وقشرة من البرتقال الأحمر. موسلين صلصة هولندية + كريمة مخفوقة صلصة بيرنيز صلصة هولندية + نبيذ أبيض، طرخون، خل وفلفل. صلصة فويو صلصة بيرنيز + آيس كريم لحم. صلصة كورون صلصة هولندية + الطرخون والطماطم.</p>
	<p>3.9 من أي مكونات الرئيسية تتكون الصلصة الهولندية؟ الماء والخل وصفار البيض وعصير الليمون والزبدة يشير إلى الهولندي بأنه مستحلب دافئ. ماذا يعني مصطلح مستحلب؟ المستحلب عبارة عن مزيج موحد من سائلين غير قابلين للخلط كيف يتم صنع الرغوة؟ الرغويات عبارة عن سوائل غازية، وسوف تعتمد كثافتها على سماكة السائل ونسبة السائل إلى الهواء ما هو المعدي؟ في أبسط أشكاله يتم تقديم السكر بالكراميل، المخال بالخل، ومرق مخفض ومولع يستخدم لصنع الصلصة مع المكونات الحلوة والحامضة. ما هي الصلصات الأساسية الخمسة؟ بشاميل، فيلوت، إسبانبول، طماطم، هولندايز (الصلصة الهولندية) أكمل العبارات التالية: زبدة البيض هو مستحلب دافئ صلصة موسلين هي صلصة هولندية مع إضافة كريمة مخفوقة سوف ينقطع الارتباط أو يتخثر إذا غلى يمكن إنقاذ الصلصة الهولندية المكسورة أو المخثرة بإضافة ملعقة صغيرة من الماء البارد الصلصة الكلاسيكية للبطة باللون البرتقالي هي صلصة من نوع معدة مصنوعة من البرتقال صف الفرق بين التخثر والاستحلاب التخثر هو ما يحدث عندما يصلب البروتين عند تسخينه على سبيل المثال عندما تصبح البيضة النيئة صلبة عند السلق. المستحلب هو عندما يتم ربط الزيت والخل بسائل واحد متجانس، على سبيل المثال عند صنع المايونيز صف طريقة شائعة وأمنة لتخزين ما تبقى من الصلصة تبرد بسرعة إلى 4 درجات مئوية وتوضع في وعاء معقم وتغطيتها وتاريخها وتسميتها وتخزينها في الثلاجة أو فريزر.</p>

H3-C1

المرق والصلصات صعبة التحضير
والشوربة

شهادة التعليم والتدريب المهني والتقني
TVET في الضيافة _ المستوى الثالث

الإصدار 3 يونيو 2023



unesco

دليل المتعلم

المستوى الثالث



**H3-C2: تحضير، طبخ وتقديم الصلصات الباردة وأطباق
اللحوم الباردة للمقبلات أو خدمة بوفيه**

شهادة التعليم والتدريب التقني والمهني

المستوى الثالث في الضيافة

الإصدار 3 يونيو 2023

العنوان	تحضير، طبخ وتقديم الصلصات الباردة وأطباق اللحوم الباردة للمقبلات أو خدمة بوفيه H3-2
المستوى	مستوى 3
المتطلبات	H1-1مكان العمل وسلامة الأطعمة H1-2 تنفيذ معايير عمليات المطبخ و رعاية معدات تحضير الطعام و المكونات
المدة الزمنية	75 ساعة
الغرض	قم بتطبيق مجموعة من الصلصات الباردة و تحضير اللحوم الباردة للمقبلات أو خدمة البوفيه تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية وعالمية
نتائج التعلم	عند الانتهاء بنجاح من هذه الوحدة، سيتمكن المتعلمون من: ● قم بتحضير مجموعة متنوعة من الصلصات الباردة تحت إشراف محدود مع تضمين الأمثلة المحلية والعالمية لخدمة المقبلات أو البوفيه ● قم بتحضير مجموعة متنوعة من اللحوم المدخنة أو المعالجة و تحت إشراف محدود مع تضمين أمثلة محلية وعالمية لمقبلات أو خدمة البوفيه
المصادر	المكونات لصنع الصلصات الباردة صعبة التحضير و تحضير اللحوم الباردة معقمات الأيدي و مواد التنظيف و التعقيم مجموعة من معدات تجهيز الأطعمة على سبيل المثال الخلاطات، الأفران، معدات القطع، الخلاطات، الأواني، مقالي القلي إلخ.
الأنشطة والإجراءات	يقود المعلم النقاش و الشرح حول المكونات الشائعة المستخدمة في الصلصات الباردة على سبيل المثال هلام، الصلصة، كمبرلاند (Cumberland)، إلخ، و تحضير اللحوم الباردة، على سبيل المثال المدخن، معالج و المطبوخة و استخدام آمن لبعض معدات المطبخ الشائعة، سلامة الأطعمة، المصطلحات الشائعة المستخدمة. توجد أنشطة صافية وورقات عمل يُظهر فيها المتعلمون الكفاءة في اختيار مجموعة صغيرة من الصلصات الباردة و تحضير اللحوم الباردة تحت الإشراف.
تقييم	التقييم النهائي لكفاءة المتعلم في صنع مجموعة صغيرة من الصلصات الباردة صعبة التحضير و تحضير اللحوم الباردة.

جدول المحتويات

وحدة التعلم 1: تحضير مجموعة متنوعة من الصلصات الباردة	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
1.1	مقدمة 5
1.2	المعرفة: الخل والمايونيز..... خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
1.3	نشاط التعلم: أنواع الخل والزيتون..... خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
1.4	نشاط التعلم: صنع الخل..... خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
1.5	نشاط التعلم: صنع المايونيز..... خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
1.6	المعرفة: الصلصة..... 12
1.7	نشاط التعلم: صنع الصلصة..... 13
1.8	نشاط التعلم: صنع الصلصة على نمط الشرق الأوسط..... 14
1.9	المعرفة: الصلصات المتنوعة الأخرى..... 15
1.10	نشاط التعلم: مشتقات الخل والمايونيز..... 16
1.11	المعرفة: الهلام و المبردة (CHAUD-FROID)..... 17
1.12	نشاط التعلم: صنع الهلام..... 19
1.13	نشاط التعلم: صنع الدجاج المبردة (CHAUD-FROID)..... 20
1.14	التفكير في الوحدة 1..... 21
الوحدة 2: تحضير مجموعة متنوعة من اللحوم المدخنة أو المعالجة	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
2.1	المقدمة..... 22
2.2	المعرفة: معالجة المكونات..... 23
2.3	المعرفة: التقنيات المعالجة..... 24
2.4	المعرفة: التدخين..... 27
2.5	نشاط التعلم: الأطعمة المدخنة..... 28
2.6	نشاط التعلم: صنع الدجاج مملح و مدخن..... 29
2.7	نشاط التعلم: صنع بسطرمة لحم البقر..... 31
2.8	نشاط التعلم: صنع طاجن الدجاج..... 33
2.9	نشاط التعلم: صنع طاجن الطماطم..... 34
2.10	التفكير في الوحدة 2..... 35
قائمة المصطلحات.....	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
الوحدة 3 - التقييم	37
3.1	المقدمة..... خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
3.2	الحقيبة الدراسية..... خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
3.3	أوراق التفكير العملي..... خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
3.4	التقييم النهائي..... 41
3.5	جداول التقييم لل H3-C2..... 42

المقدمة

سوف تتعلم في دليل المتعلم هذا تحضير اللحوم المدخنة والمعالجة والأطباق المطبوخة وطبخها مع أمثلة عن الأطباق المحلية والعالمية، ومع الالتزام بمعايير عمليات المطبخ.

ينقسم دليل المتعلم هذا إلى وحدات تعليمية. هناك وحدة تعلم لكل نتيجة تعليمية.

نتائج التعلم هذه الفصل هي:

1. تحضير مجموعة متنوعة من الصلصات الباردة تحت إشراف محدود مع أمثلة المحلية والعالمية
2. قم بتحضير مجموعة متنوعة من اللحوم المدخنة والمعالجة والأطباق المطبوخة تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية وعالمية

تتضمن كل وحدة تعلم مما يلي:

المقدمة: التعريف بالموضوع

المعرفة: الأشياء التي تحتاج إلى معرفتها

النشاطات: الأشياء التي ينبغي فعلها

التفكير: التفكير فيما تعلمته

سوف تتعلم كيفية اختيار المكونات والطرق الصحيحة لمعالجة المنتجات الأطعمة بأمان، والمعدات اللازمة والإجراء الصحيح المستخدم لضمان سلامة الأشخاص والمنتجات الأطعمة.

سوف تظهر تقدمك التعليمي في أنشطة التعلم في دليل المتعلم هذا. يمكن تجميع هذا الدليل (مع اسمك على الغلاف الأمامي) مع أي ملاحظات أو صور أو رسومات أو حسابات أخرى على صفحات منفصلة في مجموعة من الأدلة، مما يدل على أنك استوفيت معايير التقييم وحققت نتائج التعلم

في نهاية دليل المتعلم هذا، هناك وحدة التقييم، والتي ستستخدمها لمعرفة ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم من الفصل، أو ما إذا كنت لا تزال بحاجة إلى مزيد من التدريب.

وحدة التعلم 1: تحضير مجموعة متنوعة من الصلصات الباردة

1.1 المقدمة

تم استخدام المصطلح الفرنسي "حافطة الأطعمة" في الأصل لتحديد منطقة تخزين طعام باردة. تم حفظ الأطعمة المحفوظة مثل اللحوم والسلامي والمخللات والجبن. بمرور الوقت، حافطة الأطعمة (gard mawn zhay) تطورت لتعني أكثر من مجرد منطقة تخزين أو مخزن لحفظ اللحوم. يشير الآن أيضاً إلى المنطقة المسؤولة في مطبخ تجاري كبير، حيث يقوم الطهاة (مدير الطهاة) بتحضير الطعام البارد وطبخه. لقد تطورت إلى مجال التخصص داخل قطاع الطبخ الذي يتقاسم تقاليد الطبخ والاجتماعي الطويل الذي يمتد إلى ما قبل فجر التاريخ المسجل.

عمل هذا الانضباط لفرقة المطبخ الكبير سيعرضك لمجموعة واسعة من تقنيات الطبخ صعبة التحضير وإشكالية، من الصلصات الباردة البسيطة مثل الخل إلى المبردة المتقدمة من تمليح الزيتون إلى اللحوم المعالجة وصنع الجبن.

سيفخر مدير الطهاة بشكل خاص بتحضير وتقديم القائمة بالزينة الدقيقة وتصميم طاولة البوفيه والزخارف.

ستوجهك وحدة التعلم هذه خلال الاستعدادات الأساسية للصلصة الباردة التي قد يطلبها وضع المطبخ مثل:

- صلصات الخل
- إضافات القائمة على منتجات الألبان والبيض
- صلصة
- الصلصات المتنوعة
- هلامية ومبردة

هذه الصلصات ضرورية لمجموعة كبيرة من المقبلات وعروض البوفيه.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

1.2 المعرفة: الخل والمايونيز



¹ يعد تحضير الصلصات الباردة أحد الاختبارات الحقيقية الأولى لمهارة الشيف ومعرفته عند الدخول إلى المطبخ جديد أو اختبار لمكانة في المطبخ. سؤال أو نشاط مقابل نموذجي يمكن أن يكون لشرح أو صنع صلصة باردة. إجابتك أو كيفية تحضير الصلصة سوف تشير مباشرة إلى لواء المطبخ بالضبط أين تكمن قاعدة معارفك ومهاراتك مقارنة مع ما يخصهم، وفيما يتعلق بأسلوب المطعم.

بعد فهم جيد لمجموعة الصلصات، فإن المبدأ الذي يكمن وراء أهمية كل صلصة وفئات كل صلصة سيؤهلك للنجاح في هذا المنصب أو في أي منصب في المطبخ، سواء أكنت تحاول الوصول إلى منصب مستوى الدخول أو منصب رئيس الطهاة. الصلصات الباردة ليست تحت أي عامل مطبخ.

إن الإقران الناجحة للصلصة مع أي طعام سيظهر معرفتك وفهمك لتصنيفات الصلصات.

فيما يلي التصنيفات الشائعة للصلصات الموجودة في قسم حافظة الأطعمة في المطبخ.

صلصات مستحلب البارد تشمل الخل (مستحلب مؤقت) والمايونيز (مستحلب مستقر). يتكون المستحلب عند مزج مادتين (في هذه الحالة الزيت والخل) التي لا تمتزج عادة بسبب تركيبها الجزيئي معًا.

بالنسبة لمستحلب الموقت مثل الخل، كل ما عليك فعله هو خفق (حركة ميكانيكية) الزيت في الخل أو الماء لتفريق قطرات الزيت وهذا سيشكل سائلًا متجانسًا مؤقتًا والذي سيعود في النهاية إلى الزيت العائم أعلى الخل

2



¹ <https://qph.fs.quoracdn.net/main-qimg-1c1d190dfd6a565acbce29dd609197bd>

² <https://i.pinimg.com/564x/0a/a3/32/0aa332e204e73114702d86251ed58f64.jpg>



³ الشكل 1: مثال على مستحلب مؤقت

الخل: نسبة شائعة الخل (انظر الشكل 2) هي ثلاثة أجزاء من الزيت إلى جزء واحد من الخل. لكن النسب المستخدمة فعليًا تعتمد على مذاق الشيف ونوع الخل أو المكونات المستخدمة في السلطة.

بعد الخفق والاستحلاب الإضافات "المؤقتة"، تحتاج إلى استخدامه بسرعة. سيضمن هذا التوزيع المتساوي للزيوت والخل على سلطتك. إذا تركت لفترة طويلة دون خلط، فقد ينتهي بك الأمر بطعم زيتي على سلطتك. لذلك يجب عليك دائمًا إعطاء الخل خفقًا سريعًا قبل كل استخدام على الفور.


نصائح لصنع الخل:

- قم بتبديل الخل: لا يذوب الملح والتوابل الأخرى بالزيت، لذلك بمجرد أن تقيس الخل تضاف التوابل ثم الزيت.
- في حالة الخفق في وعاء، استخدم منشفة مطوية أسفل الوعاء لتسهيل عمل الخفق.
- بمجرد ان يتم الإضافة، اسكبه في زجاجة ضغط بلاستيكية. هذا سيجعل التحكم في الجزء سهلًا ويمكنك التخلص من الزجاجة بسرعة لإعادة استحلاب الخل والزيت قبل كل استخدام.
- وصفات الخل تختلف إلى حد كبير. استخدم ذوقك لتحديد متى يكون لديك التوازن الصحيح بين الزيت والحامض، يُتبّل بالملح والفلفل واستخدم القليل من الحلاوة لموازنة جميع النكهات.
- كن مبدعًا مع أنواع الزيوت التي تستخدمها ومجموعة واسعة من الخل المتاحة. الثوم المحمص هو أيضًا إضافة رائعة ويعمل كمركب استحلابي للاحتفاظ بالاستحلاب لفترة أطول.
- دائمًا شم رائحة الزيت الخاص بك. تتسرب الزيوت بعد الوقت وتعرض لأشعة الشمس. يجب أن يشم الزيت رائحة الجوز أو البذور التي يصنعها أو لا تصنعها على الإطلاق في حالة الزيوت النباتية.
- بعد صنع الخل، تذوق دائمًا وضبط التوابل والتوازن. إذا كان حادًا جدًا، أضف المزيد من الزيت والمزيد من الحلاوة. إذا كان الزيت أكثر من اللازم فقم بإضافة المزيد من الخل أو عصر عصير الليمون الطازج.
- أفضل طريقة لتقييم نكهة الخل المنعيز هي غمس قطعة من الخس في الضمادة وإزالة الزائدة وتناول الطعام. يجب ألا يكون الخل قويًا جدًا أو دقيقًا جدًا.

³<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQsV3Ys14WVQclHPuQLV2bbevgreYpcXi5rEZQOXfjN3UOV-URi>

فيما يلي عينة من مجموعة المكونات المستخدمة في الخل.

زيت (3 أجزاء)	الخل (1 جزء)	آخر
زيت بذور العنب زيت البندق عشب / زيت الثوم زيت الزيتون زيت السمسم (بكميات صغيرة) زيت نباتي زيت الجوز	الخل البلسمي عصير التفاح والخل عصير ليمون خل التوت خل نبيذ الأرز شيرري الخل الخل الطرخون عصير حصرم خل أبيض صلصة رسيستيرشاير	الفلفل الحار ثوم أعشاب عسل خردل بصل أحمر توابل الكرات بعض الأجبان بصل الربيع السكر
	ملاحظة: تتراوح الخل في قوة حمض الخليك، لذلك ستحتاج دائمًا إلى تدقيق وضبط توازن الإضافات.	

1.3 نشاط التعلم: أنواع الخل والزيوت		
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟ يعد فهم مجموعة النكهات التي يمكن الحصول عليها من مختلف الزيوت والخل فرصة تعليمية مهمة كطاهي. سيعرض معلمك مجموعة من الخل والزيوت لتناسب ذوقك.</p> <ul style="list-style-type: none"> ناقش كصفك النكهات التي يمكنك تذوقها، والأشياء التي لم تعجبك اكتب بعض الملاحظات في الجدول أدناه 		30 دقيقة
رائحة: (رائحة طازجة، لا رائحة "المكونات"؟)	تقييم الخل	النكهة:
رائحة: (رائحة طازجة، لا رائحة "المكونات"؟)	تقييم الزيوت	النكهة:

1.4 نشاط التعلم: صنع الخل	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> استخدام الوصفة أدناه وبعد الشرح الذي قدمه معلمك، اصنع صلصة الخل بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. تقييم صلصة الخل عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. يمكن للفصل صنع مجموعة متنوعة من الضمادات تتبع نفس النسبة ولكن باستخدام مجموعة متنوعة من المكونات. قارن كل التوابل. 	30 دقيقة
<p>المكونات:</p> <p>300 مل زيت</p> <p>100 مل الخل</p> <p>الكمية التوابل حسب الرغبة</p> <p>الكمية النكهات (اختياري حسب الرغبة)</p> <p>كيفية تحضير الخل:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. أضف الخل والتوابل والمنكهات (إذا كنت تستخدم) إلى وعاء أو جرة قابل للغلق والمزيج. 2. يُضاف الزيت ويُخفق أو قم بإغلاقه ويُهزه في حالة استخدام جرة. 3. تذوق وضبط حسب الحاجة. 4. توسيمها وتخزينها. 	
<p>رائحة: (رائحة طازجة، لا رائحة "المكونات"؟)</p> <p>النكهة: (طعم غني، طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>التوازن: (ليس حمضيًا جدًا أو زيتيًا جدًا أو حلواً جدًا)</p>	تقييم الخل

	<p>فيديو: الخل</p> <p>http://www.cookinglight.com/food/quick-healthy/easy-homemade-vinaigrettes</p>	
---	---	---

المايونيز: بالنسبة للمستحلب المستقر مثل المايونيز، يتم دمج عامل الاستحلاب في الخليط للحفاظ على الزيت والخل متصلين كيميائياً حتى لا يعودوا إلى الحالة غير المستحلب. المركب الأكثر شيوعاً يسمى الليسيثين (lecithin). تحتوي صفار البيض على نسبة عالية من الليسيثين (lecithin) (حوالي 5-8 ٪) إلى جانب الدهون الأخرى والبروتينات التي تساعد جميعها في ربط الزيت والخل معاً.



تم ترخيص هذه الصورة من قبل مؤلف مجهول
بموجب CC BY-SA

يتم صناعة المايونيز الحديث في معالج الطعام، مع الخلاط العصي أو الخفق. يحتاج إلى قوة جسدية لتشيت الزيت في الخل وضمان مستحلب "مستقر" جيد بين الزيت وصفار البيض والخل.

الخطوات العامة لصنع المايونيز الناجح هي:



- اخلطي الخل بقليل من الملح والسكر والخردل ثم أخفق صفار البيض حتى يصبح جيداً.
- **رطب ببطء** في الزيت أسفل جانب الوعاء إذا خفقت أو في دوامة تم إنشاؤها عند استخدام الخلاط العصي أو خلاط الشريط أو معالج الطعام
- بمجرد أن يصبح المايونيز بالاتساق المرغوب فيه، **تذوق وضبط التوابل**. إذا كان سميكاً جداً، ضعه في القليل من الماء المغلي أو الخل وهذا يتوقف على قوة الحمض.
- على الرغم من أن المايونيز مستقر بشكل معقول بسبب الحمض ومحتوى الزيت، إلا أنه من الأكثر أماناً **وضع العلامات عليه وتخزينه** في الثلاجة لمدة تصل إلى أسبوعين.

نصائح لصنع المايونيز بنجاح:

- استخدام البيض درجة حرارة الغرفة والزيت والخل.
- دائماً إضافة عصير الليمون أولاً. يساعد عصير الليمون في تحطيم البروتين في صفار البيض لذا فهو يستحلب بشكل أفضل.
- ابدأ بتيار بطيء جداً من الزيت. بضع قطرات في وقت واحد هو الأفضل حتى تلاحظ أن المايونيز يبدأ في التسخين. بمجرد أن يبدأ التسخين يمكنك صب الزيت بسرعة أكبر.
- يُنبل المايونيز بملح البحر ذي النوعية الجيدة ويُضاف قليلاً فقط في وقت واحد. يمكن أن يصبح المايونيز مالحاً جداً بسهولة شديدة.
- استخدم فقط عصير الليمون الطازج. سيعطي عصير الليمون المعبأ المايونيز نكهة اصطناعية.
- إذا أمكن، استخدم بيض ذات جودة في المراعي الحرة.
- دائماً الانتهاء بملعقة كبيرة أو اثنين من الماء المغلي لضبط المايونيز.
- تذوق وضبط قبل التقديم أو التخزين.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها: إذا بدأ المايونيز في الظهور كثيفاً جداً فأضف كمية كافية من الماء لتخفيفه إلى القوام الذي تريده. أضف حوالي ملعقة صغيرة من الماء في وقت واحد. إذا لم يكن المايونيز سميكاً فيمكنك حفظ المستحلب بإضافة صفار بيضة آخر مع الخفق بقوة. أضف الزيت المتبقي إضافة إلى وصفة مزدوجة واضبط التوابل. ومع ذلك إذا لم يسمك أبداً وتركت تحريك البركة فقد تحتاج إلى البدء من جديد.

<p>1.5 نشاط التعلم: صنع المايونيز</p>													
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه وبعد الشرح من قبل معلمك، اصنع المايونيز بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. تقييم المايونيز عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. يمكن للصف عمل مجموعة متنوعة من المايونيز باتباع نفس النسبة ولكن باستخدام مجموعة متنوعة من المكونات. قارن كل التوابل. 	<p>30 دقيقة</p>												
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>3</td> <td>صفار البيض</td> </tr> <tr> <td>10 غ</td> <td>خردل (ديجون خيار جيد)</td> </tr> <tr> <td>180-250 مل</td> <td>زيت (زيت خفيف أو مزيج ، أبدا 100 ٪ زيت زيتون لأنه قوي جدا)</td> </tr> <tr> <td>10 مل</td> <td>خل أو عصير ليمون</td> </tr> <tr> <td>الكمية</td> <td>التوابل حسب الرغبة</td> </tr> <tr> <td></td> <td>الكمية النكهات (اختياري حسب الرغبة، قليل من السكر؟)</td> </tr> </table> <p>طريقة تحضير المايونيز</p> <ol style="list-style-type: none"> يُضاف الصفار والخل والتوابل والمنكهات (إذا كنت تستخدمهم) إلى وعاء، واخلطها. أضيفي الزيت ببطء أثناء الخفق بسرعة حتى يتخثر المايونيز (قد لا تحتاج إلى كل الزيت). تذوق وضبط حسب الحاجة. توسيمها وتخزينها. 	3	صفار البيض	10 غ	خردل (ديجون خيار جيد)	180-250 مل	زيت (زيت خفيف أو مزيج ، أبدا 100 ٪ زيت زيتون لأنه قوي جدا)	10 مل	خل أو عصير ليمون	الكمية	التوابل حسب الرغبة		الكمية النكهات (اختياري حسب الرغبة، قليل من السكر؟)	
3	صفار البيض												
10 غ	خردل (ديجون خيار جيد)												
180-250 مل	زيت (زيت خفيف أو مزيج ، أبدا 100 ٪ زيت زيتون لأنه قوي جدا)												
10 مل	خل أو عصير ليمون												
الكمية	التوابل حسب الرغبة												
	الكمية النكهات (اختياري حسب الرغبة، قليل من السكر؟)												
<p>رائحة: (رائحة طازجة، لا توجد رائحة "المكونات")؟</p> <p>النكهة: (طعم غني، طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>الرصيد: (ليس حمضياً جداً أو زيتياً جداً أو حلواً جداً)</p>	<p>تقييم المايونيز</p>												

	<p>فيديو: مايونيز</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=qSHXG-5ShFk</p>	
---	--	---

عندما ينكسر المايونيز، عادة بسبب إضافة الزيت بسرعة كبيرة أو إضافة الكثير من الزيت، يمكنك الحصول على صفار بيضة آخر، ثم خففته، ثم إضافة المايونيز المكسور ببطء إليه. تأكد من تذوق وضبط حسب الضرورة.



الصلصة: الإجماع العام في الوقت الحاضر بشأن الأصل الصلصة (انظر الشكل 2) والصلصة هو أنه تم استعارتها إلى الإنجليزية من الإسبانية والفرنسية على التوالي وأن كلاهما يأتي في نهاية المطاف من الصلصة اللاتينية "المملحة" والتي تتبع من السالس (salsus) "الملح". وهو عنصر مهم في صنع الصلصة. ومع ذلك، مرة أخرى إذا بدت أعمق ستجد إشارات إلى أطباق تشبه الصلصة في نص بلاد ما بين النهرين منذ عام 1700 قبل الميلاد.



الشكل 2: طبق الصلصا.

يشير الصلصة في الغالب إلى صلصة الخضار النيئة أو الفاكهة والتي تستخدم كغمس أو مرافقة مرتبطة بالمطبخ المكسيكي. وغالبًا ما تشتمل على نكهة حمضية قوية من عصير الحمضيات أو الخل لإضافة نكهة حادة. تضاف التوابل والفلفل والأعشاب لإعطاء نكهة قوية والانتهاج حار.

النضارة والمحتوى قليل الدسم (مقارنة بالصلصتين السابقتين) يجعل الصلصة خيارًا شائعًا للصحة.

يمكن أيضًا طبخ الصلصة وبالتالي تشمل الصلصات المذاق والكومبوت، على الرغم من أن الأصوليين قد يعترضون بشدة على كون الصلصا في نفس فئة الصلصات، المذاق والكومبوت. الاختلافات في التحضير متشابهة.

تختلف أنواع الصلصة، على الرغم من أن الكثير من المكونات متشابهة. فيما يلي بعض من أكثر أنواع الصلصة شيوعًا:

صلصة روجا (Salsa Roja) - "صلصة حمراء" من المكسيك تشمل الطماطم المطبوخة والفلفل والبصل والثوم والكزبرة الطازجة.


صلصة فريسكا - الطماطم النيئة، عصير الليمون، البصل، فلفل الهالابينو والكزبرة الطازجة.

الصلصة الخضراء - "صلصة خضراء" على النحو الوارد أعلاه ولكن مصنوعة من الطماطم الخضراء أو التوماتيلو (الحرنكش).

الصلصة المانجو - المانجو والجير والفلفل والكزبرة.

الصلصة الذرة - الصلصة مكتنزة مع الذرة والبصل والفلفل.

النطاق محدود فقط بخيالك، ولكن استخدم دائمًا المكونات الطازجة الموجودة في الموسم. في حالة تقديم الصلصة الطازج، استخدم مهارات سكين دقيقة لتقطيع المكونات وتقطيعها بالتساوي.

<p>1.7 نشاط التعلم: صنع الصلصة</p>	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه وبعد الشرح الذي قدمه معلمك، اصنع الصلصة بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. تقييم الصلصة عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. يمكن للصف عمل مجموعة متنوعة من الصلصات باستخدام مجموعة متنوعة من المكونات. قارن كل الصلصات. 	<p>30 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>2-3 ملعقة كبيرة بصل أحمر برونز 1 فص صغير من الثوم 3 الطماطم الناضجة و الطازجة، المبيضة والمشقة (اختياري)، ويتم إزالة البذور ومكعبات 1 الفلفل، مكعبات ناعما 2-3 ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة طازجة 2-3 ملاعق كبيرة عصير الليمون أو الليمون الطازج الكمية التوابل حسب الرغبة</p> <p>كيفية تحضير الصلصة</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. نضع البصل و الثوم المفروم في مصفاة. صب كوبين من الماء المغلي عليها ثم اتركه جيدًا. تجاهل المياه رائح. 2. يُمزج البصل والثوم مع الطماطم المفرومة و الفلفل و الكزبرة و عصير الليمون. يُضاف الملح والفلفل الأسود الطازج حسب الرغبة. 3. التلاجة لمدة 2 ساعة على الأقل لمزج النكهات. 4. تقديم خدمة الغطس أو بهار مع الأطباق النمط المكسيكي. يمكن تبريده لمدة تصل إلى 5 إلى 7 أيام. 5. * استخدم الفلفل الحار أو الفلفل المعتدل في الصلصة. الفلفل الجلابينو، والسيرانو، والمكسيكي الجديد، وأناهايم هي خيارات جيدة. <p>نصائح والاختلافات</p> <ul style="list-style-type: none"> • الطماطم (البندورة) البرقوق هي خيار ممتاز للصلصة. فهي أكثر صلابة ولديها عدد أقل من البذور، كما أنها أسهل للمكعبات. • إذا لم تكن من محبي الكزبرة، فاحذفها أو أضف البقدونس الطازج. • للحصول على مزيد من الملمس واللون، أضف حوالي بضع ملاعق كبيرة من الفاصوليا السوداء المجففة والمغسولة بالإضافة إلى بضع ملاعق من حبات الذرة المطبوخة. • لشيء مختلف بعض الشيء، جربي صلصة الخوخ أو الذرة والصلصة الخوخ. 	
<p>رائحة: (رائحة طازجة، لا توجد رائحة "المكونات"؟)</p> <p>النكهة: (طعم غني، طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>الرصيد: (ليس حمضيًا جدًا أو زيتيًا جدًا أو حلواً جدًا)</p>	<p>تقييم الصلصة</p>

	<p>فيديو: الصلصا</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=iRD_eJNwww4</p>	
---	---	---

	<p>1.8 نشاط التعلم: صنع الصلصة على نمط الشرق الأوسطي</p>																
30 دقيقة	<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام وصفة أدناه وبعد الشرح من قبل معلمك، اصنع الصلصة المحلية بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. ▪ تقييم الصلصة عندما يتم ذلك واكتب النقاط الجيدة والسيئة. ▪ يمكن أن يصنع الفصل أنواعاً أخرى من الصلصة المحلية ولكن باستخدام مجموعة متنوعة من المكونات. قارن كل الصلصات. 																
	<p>المكونات:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: right;">لوز كامل</td> <td style="text-align: right;">½ كوب</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">فص صغير من الثوم</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">بقدونس مفروم</td> <td style="text-align: right;">1 كوب</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">زيت الزيتون</td> <td style="text-align: right;">75 مل</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">الخل (اختياريك)</td> <td style="text-align: right;">75 مل</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">خردل</td> <td style="text-align: right;">3-2 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">زعر</td> <td style="text-align: right;">3-2 ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">التوابل حسب الرغبة</td> <td style="text-align: right;">الكمية</td> </tr> </table> <p>كيفية تحضير الصلصة</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ضع اللوز والبقدونس والثوم في خلاط أو معالج طعام. يمزج، يضاف الزيت تدريجياً حتى ينضج المزيج جيداً. 2. يُضاف الخل والخردل و الزعر والملح و الفلفل. خفق الخليط لبضع ثوان للمزج. 	لوز كامل	½ كوب	فص صغير من الثوم	1	بقدونس مفروم	1 كوب	زيت الزيتون	75 مل	الخل (اختياريك)	75 مل	خردل	3-2 ملعقة كبيرة	زعر	3-2 ملعقة صغيرة	التوابل حسب الرغبة	الكمية
لوز كامل	½ كوب																
فص صغير من الثوم	1																
بقدونس مفروم	1 كوب																
زيت الزيتون	75 مل																
الخل (اختياريك)	75 مل																
خردل	3-2 ملعقة كبيرة																
زعر	3-2 ملعقة صغيرة																
التوابل حسب الرغبة	الكمية																
تقييم الصلصة	<p>رائحة: (رائحة طازجة، لا توجد رائحة "المكونات"؟)</p> <p>النكهة: (طعم غني، طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>التوازن: (ليس حمضياً جداً أو زيتياً جداً أو حلواً جداً)</p>																

1.9 المعرفة: الصلصات المتنوعة الأخرى



هناك العديد من تحضير الصلصة الباردة الأخرى مثل الطهارة. بعضها تقليدي ومشارك في كل مطبخ تقريبًا في جميع أنحاء العالم، والبعض الآخر أكثر محلية أو مشتقات من الصلصات الشائعة. ومن الأمثلة على ذلك رملد، تارتا، ببيستو، الحمص، المحمرة إلخ. المزيد من الأمثلة هي:

بابا غنوج

المكونات الرئيسية: الباذنجان، الطحينة، الثوم، زيت الزيتون



أيولي (Aioli)

المكونات الرئيسية: المايونيز والثوم



صلصة السيزر

المكونات الرئيسية: المايونيز، صلصة رسيستيرشاير، الأنشوجة، البارميزان



طحينة


المكونات الرئيسية: معجون السمسم والليمون أو الخل والثوم والملح



تزازيكي

المكونات الرئيسية: الزبادي والخيار والثوم والشبت



<p>1.10 نشاط التعلم: مشتقات الخل والميونيز</p>	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ابحث وقم بمناقشة جماعية حول مجموعة واسعة من مشتقات الخل والميونيز. ▪ في الجدول أدناه قائمة، يمكنك سرد أكبر عدد ممكن 	
<p>مايونيز</p>	<p>صلصة خل</p>

1.11 المعرفة: الهلام و المبردة



الشكل 3 الهلام جلاتين خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.

الهلام: ليست صلصة على هذا النحو، بل هي في الأساس مرقة الموضحة التي تتهتز (مجموعة) مع قوة الجيلاتين أو أجار (انظر الشكل 3). إنها نسخة لذيذة من الهلام الحلو الذي يتم تقديمه مع الحلويات. الهلام غير شائع في العديد من المطابخ هذه الأيام باستثناء ربما لبوفيهات الفندق التقليدية التي ينتجها قسم المهددين من اللحوم الباردة وأطباق الذواقة.

المبردة (حار بارد): يترجم حرفياً على أنه "ساخن وبارد"، وهو مزيج من الصلصة الحارة، والأكثر شيوعاً البشاميل والجيلاتين بنسبة عالية بما يكفي لضبط الصلصة أو جلها عند البرودة. يتم تحضير اللحم أو الخضراوات في صلصة دافئة المبردة، بحيث يتمسك بها

ويغطي المنتج ثم يضبط عندما يبرد. يتم بعد ذلك سكب طبقة رقيقة من المبرد الشفاف الصافي لإعطاء المنتج على نحو سلس، لمعاناً ناعماً وشفافاً (انظر الشكل 4).



الشكل 4: طبق المبرد

طبق من اللحم الأبيض المفروم والأبيض والهلام (Galantines)، طاجن، لحم مفروم محمر (timbales) كلها أو أجزاءها من الدواجن، الطرائد أو لحم الخنزير هي بعض المنتجات التي يمكن المغلفة في المبردة. الغرض الرئيسي من استخدام المبردة والهلام هو العرض، حيث أن هذه التقنية يمكن أن تنتج قطع مركزية لبوفيه، وإن كانت مضيعة للوقت، يمكن أن تكون التأثيرات الأخرى إضافية للنكهات المجانية أو المتناقضة. هناك أيضاً درجة ما من الحفاظ على المنتج، نظراً لاستبعاد الهواء، ولكن يجب الحفاظ على بروتة المواد المستعصية.

هناك طريقتان أساسيتان للمبردة:

الطريقة التقليدية تستخدم المرق البيضاء وكريم، التي تم طبخها وجعلها متينة

بكمية مقاسة من المبردة أو الجيلاتين رطبة في كريم دافئ ومثل بالملح. بدلاً

من ذلك، يمكن استخدام البشاميل أو فيلوتيه. هذا الأخير يمكن أن يكون النشوي ملمس بالفم، لكنه مناسب اقتصادياً ومعقول تماماً للعرض غير الصالحة للأكل

تستخدم **الطريقة الحديثة** مزيجاً من الكريمة والكريمة الحامضة أو المايونيز ((المايونيز كولي)) والأسبيل / الجيلاتين، دون استخدام مئخن يحتوي على الرو. هذه التقنية تنتج صلصة مع شعور الفم بالسعادة مع الطريقة التقليدية. هذه التقنية هي أيضاً أسرع في التحضير.

الاختلافات: عادةً ما يكون المبردة أبيض اللون ومع ذلك يمكنك بسهولة تغيير لون الصلصة باستخدام عصير الذهب نصف الصقيل وعصيدة السبانخ المضاف إلى فيلوتيه ومعجون الطماطم والزعفران والجزر إلخ.

تطبيق المبردة والهلام:

الخطوة 1. تحضير العنصر المغلف. تأكد من أن منطقة عملك نظيفة ومنظمة ومرتبعة ومعقمة. يمكن استخدام العناصر الساخنة الباردة على مدى بضعة أيام، لذلك يجب أن تكون مستعد في بيئة معقمة نظيفة.

- يجب أن يكون العنصر منتجًا جديدًا عالي الجودة
- يتم تحضيره وطبخه بشكل صحي ويتم تبريده بسرعة لضمان عدم نمو البكتيريا.
- يحتاج العنصر إلى إزالة الدهون والجلد وتجفيفه بحيث يمكن أن تلتصق المبردة بالسطح.
- تقليم أي حواف خشنة أو حادة جدا حتى تتدفق المبردة بالتساوي على هذا البند.
- تأكد من أن العنصر بارد.
- ضع العنصر على رف، فوق صينية مغطاة بلفافة بلاستيكية لالتقاط قطرات الصلصة.

الخطوة 2: تحضير المبردة/ الهلام

- اختر نوع المبرد/ الهلام الذي تريده وهو الأنسب للمنتج النهائي.
- تحضير المبردة حسب وصفة في النشاط أدناه أو وصفة بحثها.
- إذا تم ضبط الهلام (متجمد) فيجب ذوبانه أولاً أعلى نقطة التحضير (25 C^0 درجة مئوية).
- ضع المبردة و/ أو الهلام فوق حمام مائي ساخن (الماء عند درجة حرارة $30-55\text{ C}^0$ درجة مئوية) للحفاظ على اتساق صب الصلصة. يجب أن يكون شرابي.
- تأكد من عدم وجود كتل أو فقاعات هواء في الصلصة.
- قم بإعادة إذابة وتبريد الصلصة حسب الحاجة.

*المبردة و الهلام هم الأطعمة المثالية للبكتريا و بالتالي ضع تاريخ وتسمية جميع الصلصات والحفاظ على المبردة عندما لا تكون قيد الاستعمال. ينبذ بعد 3 أيام.

الخطوة 3. تصفيف القالب مع الهلام الصافي:


التعليمات التالية هي لتطبيق واحد من الهلام. هناك الكثير غيرها. تنتج هذه الطريقة بطانة كاملة من الهلام وهي نقطة انطلاق جيدة عند العمل مع الهلام للمرة الأولى (انظر الشكل 5).




الشكل 5: سلطة النجاج مع الهلام

- اضغط القالب في سرير من الجليد حتى يأتي الجليد إلى أعلى القالب.
- املا القالب بالهلام ذي النكهة الصافية إلى الأعلى.
- اتركه في الثلج لمدة 10 ثوانٍ.
- ارفع القالب واسكبه الهلام. يجب أن تترك بالغطاء جميل للهلام.
- إذا كان الهلام رقيقاً جداً، فكرر العملية أعلاه. إذا كان سميكاً جداً، فابدأ من جديد ولكن هذه المرة اترك الهلام لفترة قصيرة من الوقت.

سوف تعلمك الوصفات التالية كيفية تحضير الهلام والمبردة لاستخدامه في وحدة التعلم التالية.

1.12 صنع الهلام	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ إن استخدام الوصفة أدناه واتباع الشرح من قِبل معلمك لصنع الهلام بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. ▪ تقييم الهلام عند الانتهاء من ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	30 دقيقة
<p>المكونات:</p> <p>1 لتر قم بتصفية المرققة البيضاء ذات النكهة الجيدة أو كونسوميه الجيلاتين المجفف 30-15 جم</p> <p>كيفية تحضير الهلام:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. أولاً، قم باختبار خصائص تحضير المرققة / كونسوميه عن طريق وضع كمية صغيرة من السائل الدافئ في الثلاجة. بعد 10-15 دقيقة، يمكنك تقييم مدى ضبط الصلصة. إذا تم ضبطه بدرجة كافية على الشريحة، فقد لا تحتاج إلى أي جيلاتين إضافي. إذا تم ضبطه ولكن ليس بما يكفي لشريحة إضافة 15-30 غ لكل لتر اعتماداً على مدى قوة السائل الأساس مجموعات. 2. قياس كمية الجيلاتين اللازمة و تغطيتها بالماء البارد لترطيب. 3. تسخين الجيلاتين رطب إلى فوق 50 C^0 درجة مئوية لتذوب. 4. يُضاف الجيلاتين المذاب إلى المرققة الصافية ذات النكهة الواضحة / كونسوميه. 5. البرد وتخزينها أو تبريد حتى شراب واستخدامها على الفور. 	
<p>النكهة: (طعم غني، طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>الوضوح: (لا يوجد شحم في الأعلى، واضح جداً أو شفاف بدون وجود جزيئات الأطعمة أو فقاعات هواء)</p>	تقييم الهلام

		<p>فيديو: فهم الجيلاتين</p> <p>https://stellaculinary.com/cooking-videos/food-science-101/fs-003-guide-gelatin</p>
---	--	--

<p>1.13 نشاط التعلم: صنع مبردة الدجاج</p>	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام وصفة أدناه وبعد الشرح من قبل معلمك، اصنع مبردة الدجاج بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. ▪ تقييم مبردة الدجاج عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>30 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>30-15 غ جيلاتين 250 مل كريم (أول قياس) 1 لتر المرققة الواضحة والبيضاء ذات النكهة جيدة 750 مل كريم (قياس الثاني)</p> <p>كيفية تحضير المبردة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. رطب الجيلاتين في المقياس الأول من الكريم. 2. يُحضّر المزيج على نار خفيفة، يُضاف تحريك الجيلاتين إلى الذوبان و المزيج بالتساوي - لا تغلي. 3. إضافة كريم المتبقية. 4. يُصقّى بقطعة قماش جينة أو شبكة غربال ناعمة. 5. البرد وتخزينها أو تبرد حتى شراب واستخدامها على الفور. 	
<p>الملمس: (لمس ناعم الذوبان، لا توجد كتل، غير مطاطية أو ناعمة جدًا)</p> <p>النكهة: (طعم غني، طعم المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم المبردة</p>

1.14 التفكير في الوحدة 1

ما الذي استمتعت به أكثر شيء عند تعلم كيفية صنع الصلصات الباردة؟

ما هو الجزء الأكثر تحدياً من تعلم صنع الصلصات الباردة؟

ما نوع الاهتمام الذي يجب دفع إجراءات الصرف الصحي عند العمل مع الأطعمة الباردة؟

كيف يمكنك استخدام تقنية الهلام والمبردة على البوفيه؟ قم بالبحث ثم اقترح أربعة أفكار.

الوحدة 2: تحضير مجموعة متنوعة من اللحوم المدخنة أو المعالجة

2.1 المقدمة

ربما تم اكتشاف أول الأطعمة المحفوظة عن طريق الصدفة، إما عن طريق ترك الطعام في الشمس حتى يجف أو في ماء البحر إلى ماء مملح. إن عمل إزالة الرطوبة و / أو إضافة تركيزات عالية من الملح يقلل بشكل كبير من النشاط الجرثومي ويطيل من خصائص تناول الأطعمة الطازجة.

ستمنحك هذه الوحدة مقدمة أساسية موجزة لتقنيات العلاج والتدخين وكيفية صنع طاجن القوة باستخدام الصلصات من الوحدة 1.

جميع تقنيات حفظ الأطعمة من العصور القديمة والوسائل الحديثة ذات التقنية العالية، تهدف إلى السيطرة على آثار مجموعة واسعة من الميكروبات، والقضاء على بعض البكتيريا السيئة وتشجيع الآخرين. كل هذا يمكن القيام به من خلال التحكم في محتوى الماء الداخلي المتاح (التجفيف) والرطوبة وعن طريق التحكم في مستويات الهيدروجيني (مما يجعل المنتج أكثر حمضية) ومستويات الملح، والتعرض للأكسجين والتحكم في درجة الحرارة.

لسوء الحظ، فإن مطابخ اليوم تعاني من ضيق الوقت للحفاظ على الأطعمة، حيث أن بعض المنتجات قد تستغرق شهرًا للحفاظ على مساحة مخصصة ويمكن لمطابخ اليوم ببساطة تكوين حلقة الموارد وطلب هذه الأنواع من المنتجات المحفوظة. نتيجة لذلك، فقد الكثير من المعرفة بحفظ الأطعمة على مر السنين.

ومع ذلك، مع زيادة التنافس بين المطاعم والطهاة في البحث المستمر عن المنتجات والتقنيات الجديدة لإضافة ميزة إلى قوائمهم، يتطلع العديد من الطهاة وأصحاب المطاعم إلى الحفاظ على محميات "منزلية الصنع". هذا الاتجاه يعيد تقديم عالم مبدع ولذيذ من العلاج والتدخين والتجفيف والتخليل والتعليب وما إلى ذلك، إلى مشهد المطعم والأن في مناهج تدريب الطهاة الحديثة.

تعتبر التقنيات التالية مناسبة تمامًا لتقديم المقبلات وبوفيهات الطعام، مما يمنح الطاهي نقطة اختلاف ويعرض مهارة العرض ويصنع الأطباق حسب الطلب وفقًا للأسلوب الفردي للمطعم.

2.2 المعرفة: معالجة المكونات



يقدم هذا القسم معلومات عن المكونات المستخدمة لحفظ الأطعمة.



الملح: الملح هو أحد المكونات الأكثر شيوعاً في أي مطبخ. يأتي الملح في مشتقاته العديدة إما من ملح الصخور أو ملح البحر. كما تشير الأسماء، فإن الملح الصخري يأتي من مناجم تحت الأرض حيث كانت مياه البحر ذات يوم قد جفت على مدى ملايين السنين لتكوين صخور صلبة مثل البلورات. يُحصَد ملح البحر من الأحواض الملحية على ساحل العديد من البلدان حيث توجد كميات كبيرة من مياه البحر النظيفة.

يعد الملح أحد المكونات الأكثر أهمية لجميع استخدامات الطبخ لأنه يساعد على إخراج نكهة الأطعمة. وحفظها، تستمد الرطوبة من الأطعمة، أي الرطوبة التي تحتاجها الميكروبات للنمو والتكاثر. بدون هذه الرطوبة لا يمكن أن تنمو البكتيريا، أو تنمو ببطء فقط.

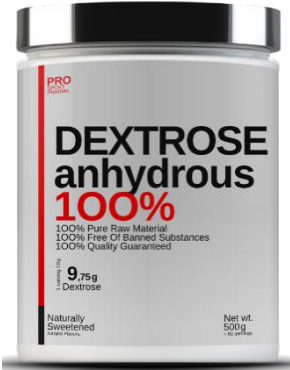
معالجة الأملاح: مثل النترات والنترت تمثلك القدرة على قتل أحد السموم الحيوية الأكثر فتكا المعروفة للإنسان: كلوستريديوم البوتولينوم. لذلك، يجب أن يحتوي أي منتج يتم علاجه أو تدخينه على كمية صغيرة من النترت (0.25%). الخطر كبير بالنسبة للمنتجات التي تتعرض لدرجات حرارة دافئة لفترات طويلة من الزمن. يمكن أن يؤدي التحضير الدافئ البطيء إلى نمو البكتيريا إذا لم يتم استخدام النترت.

التوابل والنكهات: يمكن للأطعمة المعالجة بالملح أن يكون لها طعم مالح مفرط الطاقة إن لم يكن متوازناً. تم استخدام إضافات إضافية مثل السكر والتوابل والدخان والعطريات مع مرور الوقت للمساعدة في تحقيق التوازن بين ملوحة الأطعمة المعالجة.

المحليات: بما في ذلك السكر وسكر العنب والعسل وشراب الذرة وشراب القيقب، يمكن استخدامها بالتبادل طالما تعرف النكهات وتؤكد من أنها ستضيف ملفات تعريف نكهة مجانية إلى منتجك.

المحليات هي أيضا مفيدة ل

- زيادة احتباس الماء
- التغلب على قسوة الملح
- التوازن الشخصي نكهة الشاملة
- ساعد في تثبيت اللون في اللحوم المعالجة
- ابطال المرارة في منتجات الكبد
- توفير المواد الأطعمة للتخمير البكتيري





التوابل والأعشاب: يمكن استخدام مجموعة متنوعة من الأعشاب والتوابل في المعالجة والتوازن لتحقيق التوازن وتوفير نكهة وشخصية إضافية للمنتجات. تستخدم التوابل التقليدية مثل القرفة وجوزة الطيب والبهارات والهيل في الكثير من الوصفات. بالإضافة إلى ذلك، يمكن للفواكه المجففة والطازجة والنبيد وعصائر الفاكهة والخل إعطاء نداء معاصر للحوم المعالجة والسك والدواجن.

2.3 المعرفة: تقنيات المعالجة



تعني كلمة "المعالجة" في أبسط أشكالها حفظ اللحم أو حمايتها ويغطي التعريف تقنيات الحفظ مثل: التجفيف والتعليق والتدخين. عند تطبيقه على منتجات اللحوم محلية الصنع، فإن مصطلح "معالجة" يعني عادة "الحفاظ على الملح والتبريد". عندما يتم تطبيق هذا المصطلح على المنتجات المصنعة تجارياً، فهذا يعني أن اللحم يتم تحضيرها بالملح والتبريد وأسكوربات وعشرات المواد الكيميائية الأخرى. والماء الذي يتم ضخه في اللحم سيكون اللحم المعالج بالملح فقط ذو نكهة أفضل ولكنه سيطور أيضاً لوناً غامقاً غير مقبول. العوامل التي تؤثر على علاج:

- حجم قطعة اللحم: كلما كانت قطعة اللحم أكبر، زاد وقت المعالجة.
- درجة الحرارة: درجة الحرارة العالية، علاج أسرع.
- محتوى الرطوبة في اللحم.
- تركيز الملح: تركيز الملح العالي، معالجة أسرع.
- كمية الدهون: معالجة الدهون أبطأ من العضلات اللحم.
- الرقم الهيدروجيني: كلما زادت بكتيريا حمض اللاكتيك (بني اللون) كلما انخفض الرقم الهيدروجيني إلى 4.2.
- كمية النترات والحد من البكتيريا الموجودة في اللحم.



المعالجة الجافة: يمكن أن يكون المعالجة الجافة بسيطة مثل استخدام الملح وحده. إذا كان المنتج المعالج سيتم تدخينه، فيجب استخدام ما يصل إلى 2.5 غرام من الملح المعالج (التبريد) لكل كيلو غرام من اللحم. يشمل العلاج الجاف ببساطة على خلط الأملاح مع النكهات، والتعليق (اختياري) والتوابل. اترك الوقت المناسب في التلاجة، واشطف الملح المتبقي والمنتج جاهز للتدخين أو الطبخ.

وتظهر الأوقات معالجة الجافة أدناه:

المواد التي يتم معالجتها	وقت المعالجة التقريبي
السماعة = 6 مم على سبيل المثال صدر البطة	1-2 ساعات
السماعة = 30 مم على سبيل المثال صدر الحيوان	3-8 ساعات
السماعة = 60 مم على سبيل المثال بريساولا bresaola (طبق إيطالي من لحم البقر النيء)	7-10 أيام
الوزن = 6-8 كجم على سبيل المثال لحم خنزير	40-45 أيام

انظر وصفات فردية لقياسات والأوقات المعالجة الدقيقة

المعالجة المبللة/ التملح المبلل: عندما يتم خلط المعالجة بالماء ويذوب، يُعرف باسم المعالجة المبللة أو التملح المبلل. يعد التملح المبلل جيدًا للقطع الكبيرة من اللحم التي يمكن أن تحقن محلول ملحي في الأجزاء الأكثر سمكًا من القطع لتسريع عملية المعالجة. يسمح لك بصنع التملح المتبل نقع التوابل والمكونات الأخرى في السائل، للحصول على امتصاص نكهة أكبر والاحتفاظ بها.

يمكن حقن كمية من محلول ملحي يعادل 10 ٪ من وزن اللحم في جرعات أكبر من اللحم.

تتطلب طريقة التملح المبلل التقليدي وضع الطعام في محلول ملحي بنسبة 60٪ وتركه حتى يشتت كمية كافية من الملح في اللحم لعلاجه. تكمن المشكلة في أنه إذا تركت الطعام لفترة طويلة جدًا في الماء المالح، فسيكون الطعام مالحًا جدًا وإذا لم تترك الطعام في الماء المالح لفترة كافية، فلن يشفي طوال الطريق، كما الصورة في اقتراح الشكل 6.



الشكل 6: اقتراح هذه الصورة إلى أن اللحم لم يُمنح وقتًا كافيًا للسماح للعلاج بالاختراق

وتسمى تقنية التملح المطبخ الحديثة بالتملح التوازن.

هذا الماء المالح مصنوع بمحلول ملح لا يزيد عن نسبة الملح النهائية المفضلة لعنصر الطعام المراد معالجته. مثلًا الملح في النفاث على سبيل المثال 1.5 ٪، وفي السلامي هو 2.5 ٪. إذا كانت النسبة أعلى من 3٪، يعتبر المنتج مالحًا جدًا للاستهلاك أي أقل من 0.25 ٪. ويعتبر الطعم لطيف. في حالة منتجات اللحم المعالجة، لن يُعتبر محتوى الملح الذي يقل عن 1٪ علاجًا، وإذا لم يتم الحفاظ عليه باردًا أو سيستخدم في غضون يومين، فسيكون ذلك خطيرًا، حيث سيسمح للجراثيم التي لا تحمل الملح بالنمو.

طريقة التملح التوازن: وزن إجمالي كمية اللحم أو المأكولات البحرية بالإضافة إلى الماء. بشكل عام، استخدم كمية من الماء تساوي 50٪ على الأقل من وزن اللحم. إذا لم تقم بتعبئة اللحم بالتملح، فعليك فقط استخدام كمية كافية من الماء لغمر اللحم.

- إذا كان اللحم يحتوي على الكثير من العظام، اطح الوزن التقريبي للعظم.
- احسب مقدار الملح الذي تحتاج إلى إضافته بضرب الوزن الكلي للماء واللحم بالتركيز النهائي المطلوب من الملح. ثم تذوب كل الملح، بالإضافة إلى أي توابل أخرى، في الماء للتملح.

طريقة التملح مقتبسة من <https://www.chefsteps.com/activities/equilibrium-brining>

بالنسبة لمعظم اللحوم والمأكولات البحرية، يجب أن يكون تركيز الملح النهائي في اللحم بين 0.25 % و 2 % . سيساعد تركيز الملح العالي في الاحتفاظ بالعصائر أثناء الطبخ وتنتج لحمًا أكثر صلابة.

- بالنسبة للمأكولات البحرية الحساسة نقترح 0.5-1 % واللحوم البيضاء 1.5-1.75 % . معظم التخفيضات الطرية من اللحوم الحمراء تعمل بشكل أفضل بدون ماء مملح أو تركيزات منخفضة جدًا حيث لا يلاحظ النسيج المملح.
- ويمكن أيضا أن تستخدم هذه الطريقة لمعالجة المبللة . ببساطة زيادة تركيز الملح إلى ما بين 2-4 % .

أيونات الكلوريد المشحونة من الملح المذاب في محلول ملحي ستصد وتزعزع وتكشف البروتينات المختلفة داخل ألياف العضلات من اللحم والمأكولات البحرية. لا يختلف هذا تمامًا عما يفعله الطبخ بالحرارة مع هذه البروتينات.

مزيج من الملح المذاب والحرارة يتحدان لزيادة عصارة اللحم عن طريق سحب الماء أثناء الترطيب والضغط أقل منه أثناء الطبخ.

الأطعمة المملحة المطبوخة لها ملمس منذر لأن مزيج الملح والحرارة يخلق هلامًا أكثر صلابة وأكثر مرونة من التسخين وحده. لكن تجنب المبالغة في ذلك وإلا فقد يصبح اللحم صلبًا جدًا ومطاطيًا كما يصبح مالحًا جدًا.

2.4 المعرفة: التدخين



لقد اكتشف الناس أنه بالإضافة إلى التملح ومعالجة اللحوم بالنترات، يعد التدخين أداة فعالة للغاية في حفظ اللحم.

يضيف لحم التدخين النكهات المرغوبة جدًا إلى اللحم ويمكن تحقيقه بطرق مختلفة، من الشواء إلى الشواية، إلى النار المفتوحة إلى بيت الدخان المصمم خصيصًا. وطالما أن المنتج متبل أو مملح وأن سطح اللحم جاف وأنه قريب من الدخان، فإنه سيمتص النكهات الدخان.

تعتمد درجة الدخان على طول مدة تعرض المنتج للتدخين. بعد فترات قصيرة من الزمن، لتأخذ من دقيقتين 2 إلى 15 دقائق، ستكون نكهة الدخان دقيقة للغاية وبعد فترات أطول تصل إلى يومين سيكون هناك نكهة دخانية واضحة يمكن أن تصبح مرييرًا ولا يتم مراقبتها عن كثب.

تكوين غشاء رقيق: قبل تدخين الأطعمة المعالجة، يجب أن يسمح لها بالهواء الجاف لفترة كافية لتكوين جلد مبتدل، يعرف باسم غشاء رقيق. يلعب الغشاء دورًا رئيسيًا في إنتاج سلع مدخنة ممتازة. إنه بمثابة حاجز وقائي للطعام، ويلعب أيضًا دورًا مهمًا في التقاط نكهة الدخان ولونه.

لتجفيف المنتج، أو وضعه على خطافات أو تعليقه على العصي في منطقة بها درجة متوسطة من حركة الهواء (قليلة جدًا ولن تجف، حركة هواء أكثر من اللازم وستتطور "بشرة" خارجية صلبة). يجب تجفيف اللحم بالهواء في الثلاجة أو في غرفة باردة. لتشجيع تشكيل غشاء رقيق، يمكنك وضع الطعام بحيث تهب المروحة الهواء فوقه. يجب أن يكون الجزء الخارجي من العنصر جافًا بدرجة كافية إذا كان الدخان ملتصقًا.

التدخين يوفر العديد من التحسينات للحوم. إلى جانب تحسين الطعم والشكل، فإنه يزيد من طول العمر ويساعد الحفاظ على اللحم من خلال إبطاء تلف الدهون ونمو البكتيريا. يؤدي التدخين الأطول إلى فقدان المزيد من الماء ويؤدي إلى منتج أكثر ملوحة وتجفيفًا مما يزيد بشكل طبيعي من مدة الصلاحية

يستخدم **التدخين الساخن** حرارة أعلى من 70 C^0 درجة مئوية لطبخ المنتج


التدخين البارد ليس له مصدر حرارة ويجب أن يكون أقل من 20 C^0 درجة مئوية


الفوائد التدخين اللحوم عديدة. التدخين:

- يقتل بعض البكتيريا ويبطئ نمو الآخرين.
- يمنع الدهون من تطوير طعم نتن.
- يمنع تكوين العفن على النقانق المخمرة.
- يمتد مدة الصلاحية للمنتج.
- يحسن الطعم والنكهة.
- يغير اللون. اللحم المدخنة تتألق وتبدو ببساطة أفضل.

الأسماك المدخنة تطور لون ذهبي جميل. يصبح اللحم الموجود في الخارج لونًا بني فاتح أو أحمر أو أسودًا تقريبًا اعتمادًا على نوع الخشب المستخدم ودرجات حرارة التدفئة وإجمالي الوقت المخصص للتدخين.

يتم تنفيذ عملية التدخين الرئيسية أقل من 71 C^0 درجة مئوية. بعد الانتهاء من التدخين، نرفع درجة الحرارة إلى حوالي 76 C^0 درجة مئوية لبدء الطبخ. يجب طبخ اللحوم المدخنة إلى درجة حرارة 68 C^0 درجة مئوية، وهنا تلعب جودة وعزل المدخن دورًا مهمًا.

2.5 نشاط التعلم: الأطعمة المدخنة		
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ابحث وقم بمناقشة جماعية حول مجموعة واسعة من الأطعمة المدخنة أو المعالجة. ▪ في الجدول أدناه، اذكر أكبر عدد ممكن. 		30 دقيقة
المدخنة	المعالجة	

<p style="text-align: center;">2.6 نشاط التعلم: اصنع الدجاج المالح والدخان</p>	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه وبعد الشرح الذي قدمه معلمك، قم بتدخين بعض الدجاج بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. ▪ تقييم الدجاج المدخن عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>30 دقيقة</p>
<p style="text-align: right;">المكونات:</p> <p style="text-align: right;">500 غرام فخذ الدجاج الطازج</p> <p style="text-align: right;">500 غ ماء</p> <p style="text-align: right;">22 غ ملح</p> <p style="text-align: right;">3 غ الملح المعالجة # 1 (Instacure، الملح الوردي)</p> <p style="text-align: right;">رقائق الخشب للتدخين</p> <p style="text-align: right;">كيفية تحضير محلول ملحي:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. أولاً ، قم بوزن الدجاج و تأكد من أن حوالي 500 غرام من الدجاج. 2. قياس الملح وعلاج الملح وتضاف إلى 500 غرام من الماء و يقلب حتى يذوب. 3. ضعي الدجاج في محلول الماء المالح و اتركه لمدة 12 - 24 ساعة تقريباً. <p style="text-align: right;">كيف تدخن الدجاج (إذا كان لديك مدخن تجاري، اتبع تعليمات الشركة الصانعة).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. بمجرد امتلاء الدجاج لوقت كافٍ لامتصاص الأملاح، اشطفه بمحلول ملحي. 2. بات الدجاج جافة مع ورقة ماصة و اتركه في بقعة مهوييه للوصول إلى درجة حرارة الغرفة وتطوير الغشاء. 3. ضع بعض الألمنيوم في قاع مقلاة كبيرة. 4. تغطية الألمنيوم مع نشارة الخشب الصلب مناسبة. 5. ضع رقفاً لدعم الطعام فوق رقائق الخشب. 6. ضع اللحم فوق الرف. 7. ضع مقلاة على مصدر حرارة حتى تبدأ رقائق الخشب بالتدخين. 8. قم بخفض الحرارة، و قم بتغطية مقلاة مع غطاء لاحتواء الدخان قدر الإمكان. 9. تحقق أحياناً من درجة الدخان والحرارة المتولدة. 10. استمر في طبخ الدجاج حتى تصل درجة الحرارة الداخلية إلى 70 درجة مئوية. <p style="text-align: right;">تبرد بسرعة إلى 4 C⁰ درجات مئوية أو تقدم على الفور.</p>	
<p style="text-align: right;">رائحة: (رائحة الدخان؟)</p> <p style="text-align: right;">النكهة: (ليست مالحة جداً، دجاج طري رطب؟)</p>	<p>تقييم الدجاج المدخن</p>



فيديو: فهم توازن التملح
<https://www.chefsteps.com/activities/equilibrium-brining>



<p>2.7 نشاط التعلم: صنع بسطرمة لحوم البقر</p>	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه وبعد الشرح من قبل معلمك، محلول ملحي والدخان بعض لحوم البقر بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. تقييم لحوم البقر المدخن عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>30 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>2 كغ لحم صدر حيوان 4 لتر الماء 200 غرام ملح 10 غ الملح المعالجة # 1 (instacure، الملح الوردي) 10 غ تخليل توابل (https://www.tasteofhome.com/recipes/homemade-pickling-spice) 10 جم فص ثوم (مقشر ومقطع) 10 جم من الفلفل (المحمص والأرض) 10 جم من بذور الكزبرة (محمص ومطحون) رقائق الخشب للتدخين</p> <p>كيفية تحضير لحم صدر حيوان:</p> <p>1. في وعاء كبير بما يكفي لعقد صدر الحيوان، يُمزج 4 لترات من الماء مع الملح والسكر والملح المعالج والثوم والتوابل المخللة. يُحرَّك المزيج على نار خفيفة مع التحريك حتى يذوب الملح والسكر. إزالة الحرارة والسماح لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة.</p> <p>2. باستخدام صفيحة لإبقائها مغمورة ، تتلججه لحفظ صدر الحيوان لمدة يومين إذا كانت رقيقة، في اليوم الثالث إذا كانت سميكة.</p> <p>3. إزالة صدر الحيوان من محلول ملحي وشطف جيدا. قم بتبريده ليوم آخر غير مكشوف (هذا هو الأفضل، للسماح للعلاج بالتساوي، ولكن إذا لم تستطع الانتظار، فلا بأس بذلك).</p> <p>4. يُمزج الفلفل والكزبرة ويُغطى صدر الدجاج به. يدخن ويطبخ صدر الدجاج، حتى يصبح طريا. شريحة رقيقة لخدمة.</p>	<p>تقييم لحم صدر حيوان المدخن</p>
<p>رائحة: (رائحة الدخان؟)</p> <p>النكهة: (ليست مالحة للغاية، لحم رقيق طري؟)</p>	

	<p>فيديو: لحم صدر حيوان مدخن https://www.youtube.com/watch?v=F536slznPE8</p>	
---	--	---

طاجن هي أرغفة لحم قوية تشبه الفطيرة ولكنها مصنوعة من مكونات أكثر تقطيعاً خشنة. عادة ما يتم تقديم البرد أو في درجة حرارة الغرفة. تحتوي العديد من أنواع لحم الخنزير على كمية كبيرة من الدهون ولكن يمكن صنع أنواع من الخضروات أو لحوم طرائد نموذجية، مثل طائر الذيل والأرنب البري.

سنستكشف في هذا القسم العديد من أنواع الطاجن التي لم تصنع باستخدام لحم الخنزير، مثل الدجاج واللحوم والخضروات.



عادة ما تكون مصنوعة من اللحم المفروم تسمى حشوة (لحم مفروم وملتبل). يعتبر اللحم المفروم وملتبل (forcemeats). اللحم المفروم وملتبل معجوناً لتكوين مستحلب مع التوابل وعصائر اللحم وأي دهون. مستحلب الفخاخ في رطوبة اللحوم المستخدمة وإعطاء طاجن المطبوخ شعور الفم رطبة على نحو سلس.

فيما يلي الأنواع الأساسية الثلاثة من لحوم الطرائد:


الحشوة المستقيمة (بما في ذلك حشوة على الطراز الريفي): هذا مزيج من اللحوم المفرومة متبله. على هذا النحو، هو في الأساس شكل من أشكال اللحوم النقانق، باستثناء طحن عموماً ولكن ليس دائماً، أدق. يعتبر اللحم المفروم وملتبل المستقيم للقواعد أساساً لمعظم أنواع الفطائر والطاجن التقليدية.

الشكل 7: وعادة ما يتم تقديم طواجن الباردة.

يتم صنع معظم اللحوم على الطراز الريفي بنفس الطريقة باستثناء الطحن الخشن. تصنع معظم اللحوم على الطراز الريفي من لحم الخنزير وشحم لحم الخنزير وتحتوي على بعض الكبد

لحم المفروم وملتبل والمطبوخ بالجبن المبشور (Gratin forcemeat): يختلف هذا النوع من لحوم الطماطم عن اللحم المفروم المستقيم حيث يتم تحميص جزء من اللحم، وبالتالي يتم طبخه جزئياً وتبريده قبل طحنه. نظراً لأن الطبخ الجزئي يزيل بعض القوة الملزمة لبروتين اللحم، فإن لحم غرتن الجبن يحتوي عادةً على رابط للنشا يُطلق عليه اسم الثريد (يُسمى ثريد).

لحوم الطماطم موصلين: يتكون هذا النوع من اللحوم من اللحم الأبيض (عادة ما يكون الدواجن أو العجول) أو المأكولات البحرية المجهزة إلى الزبد وتُجمع مع الكريمة الثقيلة والبيض.

<p style="text-align: center;">2.8 نشاط التعلم: صنع طاجن الدجاج</p>																			
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه وبعد الشرح الذي قدمه معلمك، اصنع طاجن الدجاج بطريقة آمنة وفي الوقت المناسب. ▪ تقييم طاجن الدجاج عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>30 دقيقة</p>																		
<p style="text-align: right;">المكونات:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">فص ثوم</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">حليب</td> <td style="text-align: right;">250 مل</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">الدجاج</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">مكسرات المكاداميا</td> <td style="text-align: right;">150 غ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">ريحان طازج</td> <td style="text-align: right;">50 غ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">زعتر</td> <td style="text-align: right;">4 غ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">متبل الليمون</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">ملح</td> <td style="text-align: right;">10 غ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">فلفل ابيض</td> <td style="text-align: right;">6 غ</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">كيفية تحضير طاجن الدجاج المدخن:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ضع الثوم والحليب في قدر صغير واتركه حتى يغلي على نار عالية. قلل الحرارة على الفور إلى متوسط منخفض ونضج حتى يصبح الثوم ناعمًا للغاية، من 20 إلى 30 دقيقة. نقل إلى وعاء كبير وتوضع جانبا لتبرد. ثم يهرس مع شوكة إلى عجينة ناعمة وتوضع جانبا. 2. وفي الوقت نفسه، ضع جانب 1 من الصدر الدجاج. باستخدام سكين حاد، شق الجلد طول العمود الفقري ثم اسحب الجلد من الدجاج في قطعة واحدة وتوضع جانبا. كرر العملية مع الدجاج المتبقي. الدجاج العظم وقطع اللحم إلى مكعبات. 3. سخن الفرن إلى 160 C^0 درجة مئوية. يُضاف الدجاج المكعب والمكسرات والريحان وزعتر و متبل الليمون والملح والفلفل إلى معجون الثوم في وعاء ويُمزج المزيج جيدًا. خط أسفل وجوانب طاجن 6 كوب مع جلد الدجاج، لفها على الجانبين. حزمة الدجاج الخليط في طاجن واضغط عليه شقة بأصابعك. يُطوى الجلد فوق مزيج الدجاج حتى يلف بالكامل. 4. تغطية طاجن بطبقة مزدوجة من رقائق الألومنيوم. ضع طاجن في مقلاة عميقة وأضف قدرًا كافيًا من الماء المغلي إلى المقلاة للوصول إلى ثلثي الطريق على جانبي الطاجن. احمصها حتى تصل درجة الحرارة الداخلية لطاجن 75 C^0 درجة مئوية، حوالي 1 ساعة. 5. قم بإزالة المقلاة من الفرن وأخرج الطاجن من المقلاة واسكب الماء، ثم أعد الطاجن إلى المقلاة. أزل الرقائق واتركها لتبرد لفترة وجيزة، ثم تغطيتها بغطاء بلاستيكي. وضع قطعة من الورق المقوى الثقيل وقطع لتناسب، داخل طاجن. الوزن طاجن مع 2 أو 3 علب ثقيلة (قد تنتشر بعض العصائر) والتبريد بين عشية وضحاها. أخرج الطاجن على طبق التقديم. 6. اختياري - استخدم المبردة والهلام من وحدة التعلم 1 لتطويق الطاجن. أولاً، طبقة من المبردة. ثم مرة واحدة تعيين، إضافة طبقة رقيقة من الهلام. 	فص ثوم	2	حليب	250 مل	الدجاج	2	مكسرات المكاداميا	150 غ	ريحان طازج	50 غ	زعتر	4 غ	متبل الليمون	1	ملح	10 غ	فلفل ابيض	6 غ	
فص ثوم	2																		
حليب	250 مل																		
الدجاج	2																		
مكسرات المكاداميا	150 غ																		
ريحان طازج	50 غ																		
زعتر	4 غ																		
متبل الليمون	1																		
ملح	10 غ																		
فلفل ابيض	6 غ																		
<p style="text-align: center;">عرض تقديمي: (هل شكل الطاجن متمسك؟)</p> <p style="text-align: center;">النكهة: (طعم المكونات المستخدمة، دجاج طري رطب؟)</p>	<p>تقييم طاجن الدجاج</p>																		

<p style="text-align: center;">2.9 نشاط التعلم: صنع طاجن الطماطم</p>	
<p>ماذا يجب عليك أن تفعل؟</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه وبعد الشرح الذي قدمه معلمك، اصنع طاجن بطريقة آمنة و في الوقت المناسب. ▪ تقييم طاجن عندما يتم ذلك. اكتب النقاط الجيدة والسيئة. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>الخطوة 1</p> <p>2 × الجزر، المفروم 1 × الكراث، ساق الكرفس، الكراث والثوم جميع شرائح رقيقة 10 × غصن البقدونس 10 × حب الفلفل الأسود 3 × أوراق الغار الطازجة (أو المجففة)</p> <p>الخطوة 2</p> <p>2 كغ طماطم ناضجة كبيرة الحجم (مزيج من الألوان ولكن بحجم مماثل)، مقشرة 1 ملعقة صغيرة ملح زائد أكثر للتوابل 1 ½ ملعقة كبيرة جيلاتين ¼ غ الثوم المعمر 2 ملعقة صغيرة خل النبيذ الاحمر</p> <p>كيفية تحضير طاجن الطماطم</p> <p>1. أحضر المكونات الخمسة الأولى و 3 أكواب من الماء المغلي في قدر كبيرة. قلل الحرارة إلى درجة متوسطة و اتركها على نار خفيفة حتى تنتج المرق 1 2/1 كوب أي حوالي 15 دقيقة. وضع مصفاة دقيقة الثقوب على كوب قياس كبير. ضغط المرق والتخلص من المواد الصلبة. التغطية تبقي ساخنة.</p> <p>2. ضع مصفاة دقيقة الثقوب على كوب قياس آخر. اقطع كل الطماطم مقشرة إلى أربعة قطع. ضع القطع المقطوعة للأعلى على سطح العمل. قطع البذور واللبن من الطماطم ونقل إلى مصفاة. ضع الطماطم المقطعة شرائح على طبقة مزدوجة من المناشف الورقية لتصرفها ورش مع 1 ملعقة صغيرة ملح. بات الطماطم مع المزيد من المناشف الورقية. واسمح الوقوف لمدة 30 دقيقة.</p> <p>3 اضغط على البذور لإنتاج نصف كوب عصير طماطم. رش الجيلاتين على العصير. واسمح الوقوف لمدة 10 دقائق لتلين. إضافة إلى المرق الساخنة. خففت بقوة لإذابة الجيلاتين. حرك في 4/1 كوب من الثوم المعمر والخل والملح حسب الرغبة.</p> <p>4. رش 1 رغيف مع رذاذ غير لاصقة. يتماشى مع غلاف بلاستيكي، مما يسمح بمرور 60 مم على كل جانب. البلاستيك السلس لإزالة التجاعيد. صب 2/1 كوب المرق في عموم. البرد حتى مجموعة، حوالي 40 دقيقة. قم بترتيب طبقة واحدة من الطماطم في مقلاة، ثم اضغط لأسفل برفق، ثم رطب 4 ملاعق كبيرة من مزيج الخليط. كرر الطبقات مع الطماطم المتبقية والمرق. صب المرق المتبقية لأكثر لملء عموم. تغطية طاجن مع غلاف بلاستيكي. ضعي ورقة الخبز الصغيرة المغطاة.</p> <p>5. مكان عموم رغيف الثانية على رأس طاجن. تزن أسفل طاجن عن طريق وضع 2-3 السلع المعلبة الصغيرة في عموم كبار (بعض من خليط السائل في عموم أسفل قد تسرب). البرد طاجن حتى مجموعة، حوالي 6 ساعات. افعل في المقدمة: يمكن أن يتم قبل يومين. تبقي مبردة.</p> <p>6. كشف طاجن قلب على طبق. إزالة عموم والبلاستيك التفاف. شريحة طاجن. نقل إلى لوحات. رذاذ مع الزيت ورشي الثوم المعمر وملح البحر.</p>	
<p>التقديم: (هل شكل الطاجن متمسك؟)</p> <p>النكهة: (طعم المكونات المستخدمة، متبل جيداً؟)</p>	<p>تقييم طاجن</p>

2.10 التفكير في الوحدة 2

هل بذلتكم قصارى جهدكم في جميع أنشطة التعلم في هذه الوحدة؟ لماذا؟ أو لم لا؟

بالتفكير في جلسات الفصل الدراسي، ماذا يمكنك أن تفعل لمساعدة المتعلمين الآخرين على تعلم المزيد؟

ما هي الأنواع الثلاثة الأساسية للحم مفروم ومتبل (حشوة)؟ كيف يتم تحضير كلها؟

قائمة المصطلحات

النكهة الاصطناعية	النكهات الاصطناعية هي إضافات مصممة لتقليد طعم المكونات الطبيعية. إنها طريقة رخيصة للمصنعين لتذوق شيء مثل الفراولة، على سبيل المثال، دون استخدام أي فراولة حقيقية.
المبردة (Shoh –frwah)	ترجم حرفيًا على أنها "ساخنة وباردة"، وهي عبارة عن مزيج من الصلصة الحارة والأكثر شيوعًا من البشاميل والجيلاتين بنسبة عالية بما يكفي لضبط الصلصة أو جلقها عند البرودة.
المعالجة	طريقة للطبخ غير ساخنة حيث يتم تعبئة عنصر الطعام بمزيج من الملح ويترك بحيث تسحب الرطوبة.
تخثر	في صنع الصلصة "تتخثر" الصلصة إذا انفصلت الدهون أو البروتين عن "حالة مستحلب مما يجعل الصلصة نسيجًا ومظهرًا محببًا.
مشتق	في صنع الصلصة المشتق هو صلصة مصنوعة من وصفة أساسية قياسية على سبيل المثال صلصة الجبن هي مشتقة من صلصة بيضاء واضحة (البشاميل) التي يضاف إليها الجبن.
مستحلب	في فنون الطبخ، يمثل المستحلب مزيجًا من سائلين لا يختلطان معًا في العادة، مثل الزيت والخل. مثال على مستحلب مؤقت هو صلصة الخل البسيطة بينما المايونيز مستحلب دائم.
أصل الاشتقاق (Etymological) (origin)	يعني المصطلح أصل الكلمة المعينة، على سبيل المثال الصلصة.
تخمير	الإنهيار الكيميائي لمادة ما بواسطة البكتيريا أو الخمائر أو الكائنات الحية الدقيقة الأخرى، والتي تنطوي عادة على الإعياء (ثاني أكسيد الكربون، الكحول).
بلاد ما بين النهرين	منطقة قديمة تقع في شرق البحر الأبيض المتوسط وتحدها من الشمال الشرقي جبال زاغ روس وفي الجنوب الشرقي من الهضبة العربية، المقابلة للعراق اليوم، في الغالب، ولكن أيضا أجزاء من إيران وسوريا وتركيا الحديثة.
نترات / النتريت	الأملح المستخدمة في حفظ / معالجة اللحوم. يمكن أن تحافظ النترات على لون اللحم الطبيعي. أنها تضيف نكهة مميزة لعلاج اللحوم. تمنع النترات تحويل جراثيم البوتولينوم إلى سموم وبالتالي تقضي على احتمال التسمم الطعام وكذلك تمنع ندرة الدهون.
طاجن	الطاجن في المطبخ الفرنسي هو طبق مصنوع في وعاء من الفخار يُطلق عليه أيضًا اسم طاجن. عادة ما يتم تقديم البرد أو في درجة حرارة الغرفة.
عصير حصرم	هو عصير غير مخمر من العنب الأبيض أو الأحمر قليل النضوج. يستخدم كبديل غير كحولي للنببذ في الطبخ.
صلصة الخل	صلصة مصنوعة عادة من الزيت والخل والتوابل وتستخدم خاصة في السلطات واللحوم الباردة أو الأسماك. كما دعا توابل الخل.

الوحدة 3 - التقييم

3.1 مقدمة

يعتمد تقييم هذا الفصل على التقييم النهائي. التقييم النهائي هو واحد أو أكثر من أحداث التقييم التي تحدث عند الانتهاء من الفصل انظر 3.4 أدناه.

تم تصميم التقييمات المصممة لتقييم جميع نتائج الفصل ومعايير التقييم.

إكمال هذا الفصل بنجاح، يجب عليك تحقيق جميع نتائج التعلم وتلبية جميع معايير التقييم الخاصة بالفصل. وتظهر نتائج التعلم ومعايير التقييم هذه في جداول التقييم الواردة أدناه في الفقرة 3.5، إلى جانب التقييمات التي تقدم دليلاً لقياس المعايير. عندما تقدم دليلاً على أنك قد حققت معياراً، سيكتب المعلم التاريخ في عمود "تاريخ التحقيق".

بمجرد الانتهاء من الفصل، وقد أتاحت لك فرصة تلبية جميع معايير التقييم، سيؤكد المعلم إذا كنت حققت جميع المعايير، أو إذا كان هناك معيار واحد أو أكثر لم تحققه.

إذا كنت قد حققت جميع معايير التقييم، فسوف يقوم معلمك وأنت بالتوقيع في أسفل الجدول للإقرار بأنك حققت نتائج التعلم (بمعنى أنك كفو في نتائج التعلم). ستكون هذه الجداول بعد ذلك سجلاً لك للحفاظ على نتائجك التي حققتها أثناء دراسة هذا الفصل.

إذا كنت تحتاج إلى المزيد من محاولات التقييم لتحقيق معايير معينة، فستحتاج إلى التحدث مع معلمك على وقت ومكان لإجراء تقييم آخر. في ظروف استثنائية، ستتاح محاولة تقييم ثالثة. بعد أن حققت جميع المعايير، أو إذا استهلكت جميع فرص التقييم دون تحقيق جميع المعايير، فسوف يقوم معلمك وأنت بالتوقيع في أسفل الجدول للتأكيد ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم أم لا.

3.2 تقييم الحقيبة الدراسية:

أثناء تقدمك في الفصل واستكمال الأنشطة التعليمية، ستقوم بتجميع مجموعة من الأنشطة المكتملة. قد تتضمن هذه الحقيبة دليل المتعلم الخاص بك إذا كنت قد كتبت إجاباتك في هذا الكتيب.

ستكون حقيبتك مصدرًا مفيداً لك أثناء تطوير ممارستك المهنية والتفكير في تقدمك. يجب أن تتطابق محتويات حقيبتك مع الأنشطة والمنتجات المدرجة في الجدول أدناه. تم تصميم بعض الأنشطة التعليمية لمساعدتك على تعلم المعرفة والمهارات المطلوبة لإكمال تقييم الفصل، ولكن لا تساهم في تقييم الفصل. لا يزال إكمالها مهمًا وتحتاج إلى تضمينها في حقيبتك.

ستكون حقيبتك متاحة لمعلمك الذي سيستخدمها كأساس لتقييم ومناقشة كيفية تقدمك عبر الوحدة وما يجب عليك القيام به لتحقيق نتائج تعلم الفصل.

محتويات الحقيبة الدراسية للفصل H3-2: تحضير، طبخ وتقديم الصلصات الباردة وأطباق اللحوم الباردة للمقبلات أو خدمة البوفيه.

نشاطات التعلم	المنتج	يساهم في التقييم؟
1.3 أنواع الخل والزيتون	ورقة عمل	لا
1.4 صنع الخل	الخل وورقة التفكير	لا
1.5 صنع مايونيز	المايونيز وورقة التفكير	لا
1.7 صنع الصلصة	الصلصة وورقة التفكير	لا
1.8 صنع الصلصة على نمط الشرق الأوسط	الصلصة وورقة التفكير	لا
1.10 مشتقات الخل و المايونيز	ورقة عمل	لا
1.12 صنع الهلام	الهلام وورقة التفكير	لا
1.13 صنع المبردة الدجاج	المبردة وورقة التفكير	لا
1.11 التفكير في الوحدة 1	ورقة عمل	لا
2.5 الأطعمة المدخنة	ورقة عمل	لا
2.6 صنع الدجاج المملح و المدخن	الدجاج وورقة التفكير	لا
2.7 صنع بسطرمة لحوم البقر	بسترمة وورقة التفكير	لا
2.8 صنع طاجن الدجاج	الدجاج وورقة التفكير	لا
2.9 صنع طاجن الطماطم	طاجن وورقة التفكير	لا
2.10 التفكير في الوحدة 2	ورقة عمل	لا

3.3 أوراق التفكير العملي

يرجى ملء الأوراق التالية في كل مرة تقوم فيها بتحضير وتقديم الطعام.

التعليمات: امأ الدرس وتاريخ وتحميل صورتك لمنتجك الأول، ثم اكتب تعليقاتك. يوفر العمود الذي يحمل عنوان "الممارسة المهنية" بعض أبعاد الجودة التي يمكن أن تستخدمها أنت ومعلمك للتفكير في أدائك ومنتجك. إذا أردت، يمكنك تقييم نفسك على هذه الأبعاد. الحفاظ على جميع الأوراق المكتملة في حقيبتك الدراسية.

اطبع وأكمل الأوراق في كل يوم تكون فيه في المطبخ لتحضير الطعام.

ملاحظة: يجب أن تكون جميع المنتجات عمالك الخاص، إلا إذا كان منتجاً جماعياً

ورقة التفكير العملي

<p>تاريخ:</p>	<p>الاسم: الدرس:</p>
<p>أبعاد الممارسة المهنية:</p>	<p>تعليقات المتعلم:</p>
<p>جودة المنتج: صالح للأكل يمكن بيعه إدارة الوقت: التزام بالموعد إنتاجية تقديم شخصي: لبس موحد تبريج الشخصي ممارسات العمل الآمن: مكان العمل المعدات ممارسات النظافة: الطعام المعد صحيا النظافة الشخصية السلوك المهني: العمل بروح الفريق الواحد الأداب الثقافية الاتصالات: لفظي غير لفظي</p>	<p>كيف أصف أدائي والمنتج؟</p> <p>ماذا تعلمت؟</p> <p>ماذا فعلت بشكل جيد؟</p> <p>ما الذي يمكنني فعله بشكل أفضل؟</p>
<p>صورة المنتج:</p>	
<p>تعليقات المعلم:</p>	

3.4 التقييم النهائي

التقييم النهائي هو كما يلي:

تحضير، طبخ وتقديم الصلصات الباردة وأطباق اللحوم الباردة للمقبلات أو خدمة البوفيه بما في ذلك:

- 3 × صلصات باردة (مثل المايونيز، أيولي، الصلصة، حمص بطحينة، الحمص، إلخ).

و

- 2 × معالج، لحم مدخن أو طاجن (مثل بسطرمة المدخنة، لحم بارد أو طاجن نباتي، دجاج مدخن).

سيتألف التقييم النهائي من تقييم واحد أو أكثر من الأحداث المستقلة أو حدث / مناسبات تقديم الطعام التي تعد فيها المخزونات والشوربات والصلصات وتقديمها. قد تكون الوصفات المستخدمة أثناء التقييم النهائي هي نفسها المستخدمة خلال أنشطة التعلم المكتملة. أثناء التقييم النهائي، ستحتاج إلى إظهار دليل على:

- تحضير بشكل مناسب لصنع الأطباق بما في ذلك تنظيف منطقة العمل وتحضير المكونات.
 - تُصنع الأطباق ضمن إطار زمني مناسب وبمستوى مقبول بما في ذلك اللمسات الأخيرة / التزيين.
 - تستخدم الآلات والمعدات لصنع الأطباق بأمان وصحة وتنظيفها بشكل مناسب والإبلاغ عن أي مشاكل على الفور.
 - يمكنك تقديم المرق والشوربة والصلصات للزبائن بكفاءة.
 - تقوم بتنظيف منطقة العمل وتخزين مخلفات الطعام والشوربات والصلصات والمكونات بشكل صحيح.
- ستتم ملاحظتك وتقييمها طوال العملية، بدءًا من الإعداد وحتى طوال عمل المرق والشوربات والصلصات وتنظيف مناطق التحضير والمعدات بعد ذلك.

قبل التقييم النهائي للحدث تقديم الطعام:

- ممارسة تحضير الوصفات الموجودة في القائمة لتقييم الطعام.
- خطط للحصول على الكمية المناسبة من المكونات اللازمة للأحداث.
- أعط معلمك قائمة بالمكونات والكميات التي تحتاجها قبل أسبوع واحد على الأقل من الحدث.
- سيجمع معلمك التقييم مع حدث أو أكثر من أحداث تقديم الطعام التي تشارك فيها.

*** ملاحظة:**

حدث التقييم المستقل هو المكان الذي سينظم فيه المعلم مع الطالب / الطلاب لطبخ طبق واحد أو أكثر لغرض وحيد هو الالتزام بمعايير التقييم المتعلقة بفصل دون أي زبون.

حدث تقديم الطعام هو المكان الذي سينظم فيه المعلم حدث تقديم الطعام حيث سيقوم الطالب / الطلاب بتحضير وتقديم مجموعة من الأطباق أو قائمة للضيوف بينما يقوم المعلم أو المقيّم بدمج ومراقبة مجموعة متنوعة من معايير التقييم المتعلقة بواحد أو المزيد من الفصول.

3.5 جداول التقييم لـ H3-C2

نتيجة التعلم 1: تحضير مجموعة متنوعة من الصلصات الباردة تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية وعالمية

معايير التقييم	الصلصة الباردة 1: تاريخ تقييم الأدلة النهائية المحققة	التوقيع	الصلصة الباردة 2: تاريخ تقييم الأدلة النهائية المحققة	التوقيع	الصلصة الباردة 3: تاريخ تقييم الأدلة النهائية المحققة	التوقيع
1.1 منطقة العمل نظيفة ومناسبة لتحضير الطعام						
1.2 يتم اختيار الأدوات والمعدات المناسبة للصلصات الباردة						
1.3 تصنع الصلصات الباردة حسب الوصفة المعطاة						
1.4 تصنع الصلصات الباردة في الإطار الزمني المحدد						
1.5 مصنوعة الصلصات الباردة مما يدل على ممارسات العمل الصحي والأمن طوال العملية.						
1.6 وتقدم الصلصات الباردة وفقاً لمتطلبات الطبق						
1.7 يتم تخزين المواد الأطعمة الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة والمتطلبات القانونية						

المتعلم هو

كفو / غير كفو بعد

(ضع دائرة حول خيار واحد)

توقيع المعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

توقيع المتعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

النتيجة التعليمية 2: تحضير مجموعة متنوعة من اللحوم المدخنة أو المعالجة تحت إشراف محدود مع أمثلة المحلية والعالمية

معايير التقييم	اللحوم المدخنة أو المعالجة أو طاجن 1: تاريخ تقييم الأدلة النهائية المحققة	التوقيع	اللحوم المدخنة أو المعالجة أو طاجن 1: تاريخ تقييم الأدلة النهائية المحققة	التوقيع
2.1. منطقة العمل نظيفة ومناسبة لتحضير الطعام				
2.2. يتم اختيار الأدوات والمعدات المناسبة للتدخين وتقديد				
2.3. يتم تصنيع اللحوم المدخنة والمعالجة وفقاً للوصفة المحددة				
2.4. يتم تصنيع اللحوم المدخنة والمعالجة ضمن الإطار الزمني المحدد				
2.5. يتم تصنيع اللحوم المدخنة والمعالجة لإظهار ممارسات العمل الصحي والأمن طوال العملية				
2.6. يتم تقديم اللحوم المدخنة والمعالجة وفقاً لمتطلبات الطبق				
2.7. يتم تخزين المواد للأطعمة الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة والمتطلبات القانونية				

المتعلم هو

كفو / غير كفو بعد

(ضع دائرة حول خيار واحد)

توقيع المعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

توقيع المتعلم: _____ تاريخ: _____ اسم: _____

دليل المعلم

التعلم القائم على الكفاءة

1. الخلفية: ماذا يعني التعلم القائم على الكفاءة؟

يتضمن منهج التعلم القائم على الكفاءة والذي تم تنفيذه لتطوير هذا البرنامج، والفصل ودليل المتعلم، يشمل الأنظمة من أجل:

• تصميم البرنامج: الفصول وعلى أساس نتائج التعلم المبنية على الكفاءة المطلوبة في سوق العمل

• التعليم والتعلم: استنادا على حالات التعلم الميسرة (أنشطة التعلم التجريبية).

• التقييم: يركز على المتعلمين الذين يبرزون أنهم مؤهلون في حالة تتعلق بنوع العمل الذي يقومون به في وضع واقعي.

يركز التعليم والتعلم القائم على الكفاءة على تطبيق المعرفة المرتبطة بالعمل وممارسة مهارات العمل ذات الصلة ودليل أن المتعلم لديه الكفاءات اللازمة في مكان العمل الحديث.

لكي يتمكن المتعلم من إكمال الفصل بنجاح، يجب عليه إثبات الكفاءة في جميع نتائج التعلم المنصوص عليها في وصف الفصل. في مناهج التعليم والتعلم القائمة على الكفاءة، يحقق المتعلمون نتائج التعلم. يمكن القول إن المتعلمين الذين يثبتون الكفاءة في نتائج التعلم قد حققوا هذه النتيجة. والذين لم يثبتوا كفاءتهم تعتبر "غير مختص بعد" بنتيجة التعلم هذه.

تستند نتائج التعلم لجميع الفصول في برنامج اليونسكو هذا إلى معيار مهني تم تطويره محلياً (يتم وضع علامة عليه وفقاً للمعايير الدولية) لمستوى المهارات ومستوى مهني معين. تم تطوير المعايير المهنية مع مجموعات الخبراء العراقيين من العمال ذوي الخبرة والمربين لكل مهنة. كل شخص من برامج اليونسكو لديه نتيجة مهنية. وهذا يعني أنه بحلول نهاية البرنامج بأكمله (جميع الوحدات المطلوبة)، سيكون المتعلمون قد حققوا كفاءات على مستوى مهني معين ومهارة في القوى العاملة. وتشمل البرامج أيضاً نتائج التعلم لتطوير المهارات الشخصية التي يقيّمها أصحاب العمل (مثل العمل الجماعي ومهارات التفكير الناقد) ومهارات التعليم (مثل مهارات الكتابة والمهارات البحثية) اللازمة لتقدم إلى المستوى التالي من التعلم.

2. تدريس التعلم القائم على الكفاءة

بالنسبة لكل نتيجة تعليمية، يوفر المعلم والمواد في دليل المتعلم للمتعلمين المعلومات (المعرفة) وحالات التعلم (الأنشطة والمهام) التي يطلب منهم اكتشافها ومعالجتها وتطبيق معارفهم وممارسة مهاراتهم، مع تسهيل من المعلم.

يقدم دليل المتعلم فقط النقاط الرئيسية التي يجب فهمها من قبل المتعلم وبعض الأمثلة على أنشطة التعلم والمهام لتطبيق المعرفة وممارسة المهارات. جميع المعلومات الأساسية (أو الروابط إلى المصادر) والمهارات الأساسية اللازمة لتحقيق نتائج التعلم واستيفاء معايير التقييم يتم تناولها بشكل أساسي في دليل المتعلم ولكن العديد من المتعلمين سيحتاجون إلى معلومات إضافية والمزيد من الأنشطة لمعالجة المعلومات والمزيد من الأنشطة لممارسة مهاراتهم. من المتوقع أن يقوم المعلم بتكميل الأنشطة في دليل المتعلم مع بعض الحالات التعليمية ومواد التعلم الخاصة به.

في التعلم القائم على الكفاءة، يكون المتعلمون مسؤولين عن **تعلمهم الخاص**، باستخدام المعلم كشخص مرجعي. يجب عليهم جميعاً تحقيق نفس النتيجة التعليمية عن طريق تلبية نفس معايير التقييم، حتى إذا قاموا ببناء تعلمهم بطرق مختلفة، خلال مواقف التعلم. يجب على جميع المتدربين تقديم أدلة على أنهم حققوا جميع نتائج التعلم، وأنهم أكفاء، من أجل الانتقال إلى المستوى التالي.

في نهاية كل وحدة، **تفكير** المتعلمون في تعلمهم، وعلى ما إذا كان لديهم أي ثغرات في معارفهم ومهاراتهم؛ ويتم تشجيعهم لتحمل المسؤولية حول تعلمهم. ومع ذلك، إذا كان المتعلمون يكافحون، فيجب أن يلاحظ المعلم الصعوبات. وتيسير المزيد من مواقف التعلم التي تساعد المتعلمين على تحسينها.

3 - نتائج التقييم التعلم القائم على الكفاءة

التقييم يعتمد على الكفاءة. لا توجد علامات أو درجات. يكون المتعلم إما "كفو" أو "غير كفو بعد" في كل محاولة تقييم.

هناك نوعان من التقييم والتقييم أثناء التدريب (التطويري) والتقييم النهائي. يشمل **تقييم أثناء التدريب (التطويري)** التعلم المتعمد والعارض الذي ينشأ عن التفاعل المستمر بين المعلم والمتعلمين أثناء مشاركتهم في مواقف التعلم. يستفيد كل من المتعلمين والمعلمين من:

- يكتسب المتعلمون من التقييم أثناء التدريب (التطويري)، حيث يقوم المعلم بتقييم تقدمهم من خلال الفصل، وتحديد كيف يمكن للمتعلمين تحسين فهمهم للمحتوى واستهداف أفضل لممارستهم لاستوفى نتائج التعلم.
- يكتسب المعلم من خلال فهمه العميق للمتعلمين، وكيف يتفاعل المتعلمون مع أنشطة التعلم وكيفية تحسين تجربة التعليم والتعلم لتمكين المتعلمين من تحقيق نتائج التعلم.

يشمل **التقييم نهائي** على أنشطة التقييم المستخدمة لإثبات كفاءة المتعلم لمعايير التقييم ونتائج التعلم في الفصل. قد تتضمن التقييمات النهائية تقييمات "نهائية" يتم إجراؤها بعد خضوع المتعلمين لتجربة التدريس والتعلم، أنها قد تتكون من مراقبة المعلم للمتعلمين مما يدل على كفاءة معايير التقييم ونتائج التعلم حيث يخضع المتدربون لتجربة التعليم والتعلم. الأمثلة تشمل

- **حقيقية الدورات الدراسية:** يقوم الطلاب بتجميع مجموعة من نتائج أنشطة التعلم و / أو التفكير، بما في ذلك الصور الفوتوغرافية، وتقديمها في نهاية الفصل كدليل على كفاءتهم مقابل المعايير ذات الصلة. كما يمكن أن تكون الحقايب مفيدة جداً للتقييم أثناء التدريب (التطويري) لأنها مؤشر مستمر على تقدم المتعلم من خلال الفصل.

- **التقييم النظري النهائي:** عادة اختبار أو امتحان يتعلق بالمواضيع النظرية مثل الكتابة / الرياضيات.

- **التقييم العملي النهائي:** يمكن أن يشمل ذلك التقييمات التي يكون لها منتج كنتيجة أو خدمة كنتيجة. الأمثلة تشمل:

○ التقييم العملي، نتائج المنتج: صنع صندوق خشبي للأدوات

○ التقييم العملي، نتيجة الخدمة: خدمة مواد الأطعمة والمشروبات للزبائن

يتم تقييم المتعلمين وفقاً لمعايير التقييم ونتائج التعلم لكل فصل على أنها "كفو" أو "غير كفو بعد". يجب أن يعتبر المتعلمون "كفو" في جميع معايير التقييم ونتائج التعلم لتجاوز الفصل. **يجب على المدرسين الاحتفاظ بسجلاتهم الخاصة بتقديم**

كل متعلم من خلال الفصل. هناك أيضاً جداول في قسم تقييم دليل المتعلم للمعلم لتوضيح للطالب إنجازاته مقابل معايير التقييم ونتائج التعلم. تتضمن هذه الجداول مكاناً للمعلمين والمتعلمين للتوقيع، بحيث يكون لدى كل منهما سجلاً لإنجاز المتعلمين.

يمكن إعادة تقييم المتعلمين الذين لا يبدون كفاءة في تقييم لمحاولتهم الأولى في وقت يتم التفاوض عليه من قبل المقيم والمتعلم، خلال مدة البرنامج بأكمله (25 أسبوعاً). قد يكون إجمالي عدد محاولات التقييم ثلاثة، أي محاولة أولية ومحاولتين لاحقتين. من المتوقع أن يحتاج المتعلم العادي إلى محاولة واحدة فقط للتقييم، وربما يحتاج القليل منها إلى إعادة تقييم. من المحتمل أن تكون الحاجة إلى محاولة تقييم ثالثة مطلوبة فقط في ظروف استثنائية، حسب تقدير المعلم.

يجب أن تستند كل محاولة إعادة تقييم على مهمة تقييم ماثلة قابلة للمقارنة يتم تقييمها باستخدام نفس معايير التقييم مثل المحاولة الأصلية. تعتمد علاقة مهمة إعادة التقييم بمهمة التقييم الأولى على نوع الكفاءة المطلوب إثباتها وطبيعة التقييم.

يمكن تغيير حكم التقييم من "غير كفو بعد" إلى "كفو" عندما يعرض المتعلم الأدلة من خلال إعادة التقييم، بأن جميع معايير التقييم يتم الآن

استيفاء معايير التقييم وكذلك نتائج التعلم.

طريقة التعليم والتعلم

وحدة التعلم 1:

يقود المعلم النقاش حول نقاط الجودة وسلامة الأطعمة المهمة لصنع الصلصات الباردة عالية الجودة والتقنيات المستخدمة.

يشرح المعلم حول عمل مجموعة متنوعة من الصلصات الباردة، موضحاً أهمية الحصول على الجودة والتوازن والملح والنكهة الصحيحة.

سيعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ، يحددون المكونات والسلع بشكل صحيح ويعرضون الكفاءة من الوحدات السابقة مع إعداد الصلصات الباردة المعنية في حين يلاحظ المعلم ذلك.

قد تتضمن ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقومون بتصميم صلصة باردة خاصة بهم أو إعادة إعداد الكلاسيكية.

وحدة التعلم 2:

يقود المعلم النقاش حول مبادئ التدخين والمعالجة وتعدد الأنماط مع بعض الأمثلة الدولية ونوعية الجودة وسلامة الاطعمة لصنع منتجات ذات جودة عالية مدخنة والمعالجة.

شرح المعلم حول كيفية التدخين وتقديد اللحوم بأمان وكيفية تحضير طاجن لتقديم بوفيه.

سيعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ وتحديد المكونات بشكل صحيح، تحضير والتدخين وتقديد اللحوم وصنع طاجن بينما يلاحظ المعلم.

قد تتضمن ساعات التعلم المستقلة متعلمين يبحثون عن طرق أخرى لحفظ اللحوم.

ملاحظة التقييم: يمكن تدريس وتقييم الفصول العشرة الموجودة في شهادة المستوى 3 في برنامج الضيافة بطريقة متكاملة في الغالب. يمكن تدريس العديد من نتائج التعلم عبر الفصول في واحد أو اثنين أو أكثر من أحداث الضيافة -حسب توفر الموارد والفرص. إذا أدت الظروف إلى حدوث حدث أو أحداث الضيافة واحدة فقط، فقد تكون هناك حاجة إلى مقيمين إضافيين في اليوم /

الأيام. من الناحية المثالية، سيتم التخطيط لثلاث مناسبات ضيافة على الأقل وتناسبها عبر البرنامج، مما سيتيح فرصة كبيرة لجميع المتعلمين ليكونوا حاضرين وإثبات كفاءتهم عبر الفصول.

على سبيل المثال: 1- H3: تحضير الطبخ وعرض المرق المعقدة، يمكن تعليم الصلصات والشوربات أثناء إنشاء أطباق ل- 4- H3 تحضير وطبخ وتقديم أطباق اللحوم الحمراء والأطباق الثانوية. WBL-32 التعلم القائم على مكان العمل، H3-PBL التعلم القائم على المشاريع وH3-BUS تطوير فكرة الأعمال يمكن أيضا أن تكون متكاملة في تنظيم الحدث/الأحداث الطعام.

الأدوات اللازمة لهذه الفصل:	
● السكاكين والملاعق والملاقط والخفقات والسن الحجري إلخ.	
المواد اللازمة لهذا الفصل:	
<ul style="list-style-type: none"> ● تعليمات الشركة الصانعة ودليل المستخدم للمعدات ● قفازات، المراويل، قبعات، معدات الوقاية الشخصية كما هو مطلوب إلخ. ● معقمات الأيدي، مواد التنظيف والمواد المطهرة ● المكونات لصنع الوصفات في TLM H3-2 	
المعدات اللازمة لهذا الفصل:	
<ul style="list-style-type: none"> ● مجموعة من معدات تجهيز الاطعمة على سبيل المثال العصارات، الأفران، معدات القطع، الخلطات ● مجموعة من معدات الطبخ ● آلة عرض البيانات الاختياري 	
الموارد الموصي بها لهذا الفصل:	
<ul style="list-style-type: none"> ● دليل المتعلمين للفصل H3-2: تحضير و طبخ وتقديم الصلصات الباردة و أطباق اللحوم الباردة للمقبلات أو خدمة بوفيه روابط الويب المفيدة صلصة الخل: http://www.cookinglight.com/food/quick-healthy/easy-homemade-vinaigrettes مايونيز: https://www.youtube.com/watch?v=qSHXG-5ShFk الصلصة: https://www.youtube.com/watch?v=jRD_eJNwvw4 فهم الجيلاتين: https://stellaculinary.com/cooking-videos/food-science-101/fs-003-guide-gelatin فهم التوازن التمليح: https://www.chefsteps.com/activities/equilibrium-brining لحم صدر حيوان المدخن: https://www.youtube.com/watch?v=F536slznPE8 	
كمية	المنشآت المادية (لمدة 15 متدرب) لهذا الفصل:
1	غرفة التدريس
1	مطبخ / منطقة معالجة طعام مع مساحة لـ 15 محطة عمل

إجابات نشاط التعلم

نشاط التعلم	إجابة
1.3	اعرض مجموعة متنوعة من الخل والزيت واجعل الطلاب يتذوقون بشكل فردي ثم جرب بعض المجموعات والنسب المختلفة من الخل إلى الزيت على سبيل المثال (بلسمي، عصير التفاح، النبيذ الأبيض، النبيذ الأحمر، عصير حصرم الخ) والزيت (الجوز والزيتون والكانولا (canola) والخضروات والكمأة وما إلى ذلك)
1.4, 1.5, 1.7 & 1.8	وصفات المقدمة هي مثال واحد. لجعل هذا مثيّرًا للاهتمام، يمكنك تزويد المتعلمين بقائمة من المكونات التي ستكون لديك متوفرة في اليوم واطلب من المتعلمين البحث عن وصفات مماثلة قبل الصف. يمكنهم بعد ذلك إنشاء الوصفات التي قاموا بالبحث فيها ضمن معايير محددة. بمجرد الانتهاء من جميع المتعلمين وصفاتهم، يمكنهم تقييم أطباق بعضهم البعض بطريقة عينية وبناءة. يمكن لكل متعلم تدوين ملاحظات حول تعليق المتعلمين الآخرين حول أطباقهم.
1.10	صليصة الخل العديد من الأصناف
1.10	مايونيز رز أبولي (Aioli) ريمولادي (Remoulade) الاف الجزر كوكتيل
1.12	أفكار لاستخدام الهلام
1.14	قد تختلف إجابات الطلاب ما نوع الاهتمام الذي يجب يدفع إجراءات الصرف الصحي عند العمل مع الأطعمة الباردة؟ النظافة الصارمة والتاريخ وتوسيم كل شيء والحفاظ على الأطعمة الباردة أقل من C^0 4 درجات مئوية إبقاء اليدين نظيفة وجافة والتحقق من تواريخ انتهاء الصلاحية. كيف يمكنك استخدام تقنية المبردة والهلام على البوفيه؟ البحوث ثم تشير إلى أربعة أفكار. إجابات الفردية للمتعلم
2.5	بسطرمة أو باسترامي المعالجة (الاختلاف في الشرق الأوسط) سلامي، ديك رومي، لحم الخنزير المعالج وغيرها المدخن دجاج مدخن، ديك رومي مدخن
2.6 – 2.9	وصفة المقدمة هي مثال واحد. لجعل هذا مثيّرًا للاهتمام، يمكنك تزويد المتعلمين بقائمة من المكونات التي ستكون لديك متوفرة في اليوم واطلب من المتعلمين البحث عن وصفات مماثلة قبل الفصل. يمكنهم بعد ذلك إنشاء الوصفات التي قاموا بالبحث فيها ضمن معايير محددة. بمجرد أن ينهي جميع المتعلمين وصفاتهم، يمكنهم جميعًا تقييم أطباق بعضهم البعض بطريقة بناءة. يمكن لكل متعلم تدوين ملاحظات حول تعليق المتعلمين الآخرين حول أطباقهم.
2.10	ما هي الأنواع الثلاثة الأساسية للحشوة (لحم مفروم ومتبل)؟ كيف يتم تحضير كلهم؟

1. حشوة خالصة (بما في ذلك حشوة على نمط الريفي)

هذا هو مزيج من اللحوم مفرومة متبله. على هذا النحو هو في الأساس شكل من أشكال اللحوم النقانق، باستثناء طحن عموماً، ولكن ليس دائماً أدق. تعتبر الحشوات الخالصة أساساً لمعظم أنواع الفطائر والطاجن التقليدية.

يتم صنع حشوة على نمط الريفي بنفس الطريقة، باستثناء الطحن الخشن. تصنع معظم اللحوم على نمط الريفي من لحم الخنزير وشحم الخنزير وتحتوي على بعض الكبد.

2. حشوة محمصة

هذا النوع من الحشوة تختلف عن الحشوة الخالصة حيث يتم تحميص جزء من اللحم وبالتالي يتم طبخه جزئياً وتبريده قبل طحنه. نظراً لأن الطبخ الجزئي يزيل بعض القوة الملزمة لبروتين اللحم، فإن لحشوة محمصة تحتوي عادةً على رابط للنشا يُطلق عليه اسم بانادا (يُسمى أيضاً بانادي). لا يتم استخدام هذا النوع من الحشوة في كثير من الأحيان مثل حشوة خالصة أو حشوة موصلية ولا يتم تغطيتها في هذا الفصل.

3. حشوة الموصلية:

يتكون هذا النوع من لحوم الطماطم من اللحوم البيضاء (عادة ما تكون الدواجن أو لحم العجل) أو المأكولات البحرية المجهزة بالبطاطس المهروسة مع الكريمة الثقيلة والبيض.

H3-C2
الصلصات الباردة وأطباق اللحوم الباردة
شهادة التعليم والتدريب المهني والتقني
TVET في الضيافة _ المستوى الثالث
الإصدار 3 يونيو 2023



unesco

دليل المتعلم

المستوى الثالث



H3-C3: إعداد و طهي و تقديم المعكرونة و الاطباق النشوية

شهادة التعليم والتدريب التقني والمهني

المستوى الثالث في الضيافة

الإصدار 3 يونيو 2023

العنوان	C3 – H3: إعداد و طهي و تقديم المعكرونة و الأطباق النشوية
المستوى	المستوى الثالث
المتطلبات المسبقة	H1-1 مكان العمل و سلامة الغذاء H1-2 تنفيذ عمليات المطبخ القياسية و العناية بمعدات إعداد الطعام والمكونات
المدة الزمنية	75 ساعة
الغرض	إعداد مجموعة من أطباق الباستا (المعكرونة) الأساسية والأطباق النشوية تحت إشراف محدود متضمناً أمثلة محلية وعالمية
نتائج التعلم	بعد الانتهاء من هذا الفصل بنجاح، سيتمكن المتعلمون من: <ul style="list-style-type: none"> • إعداد مجموعة صغيرة من أطباق المعكرونة تحت إشراف محدود تتضمن أمثلة محلية و دولية • إعداد مجموعة متنوعة من أطباق الرز تحت إشراف محدود تتضمن أمثلة محلية و دولية • إعداد مجموعة متنوعة من الأطباق المكونة من الحبوب تحت إشراف محدود تتضمن أمثلة محلية و دولية
المصادر	المكونات لعمل الباستا أو المعكرونة و الأطباق النشوية معقمات اليدين و مواد التنظيف و التعقيم مجموعة من معدات تحضير الطعام، على سبيل المثال الخلاطات، الأفران، معدات القطع و الخلط، الأواني (جدور) و المقالي (طاوات)
الانشطة و الاجراءات	يعمل المعلم على تنظيم النقاشات و العروض التوضيحية للتعريف بالمكونات الشائعة المستخدمة في أطباق المعكرونة و الأطباق النشوية، شرح مبادئ طهي المعكرونة و الرز بسهولة و مجموعة متنوعة من الحبوب بما في ذلك الطرق و تنوع الاستعمال و التفسير لبعض الأمثلة الدولية، أهمية الجوانب المتعلقة بالجودة و سلامة الأغذية في صنع أطباق عالية الجودة. هناك أنشطة صفية و أوراق عمل حيث سعمل المتدربون على اظهار كفاءتهم في إعداد و طهي و تقديم المعكرونة و الأطباق النشوية الفطائر تحت الإشراف.
التقييم	التقييم النهائي لإعداد و طبخ و تقديم المعكرونة و الأطباق النشوية بكفاءة.

الفهرست

المقدمة	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.	
وحدة التعلم: تحضير و طبخ و تقديم أطباق المعكرونة	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.	
1.1	المقدمة: فهم الباستا (المعكرونة)	6
1.2	المعرفة: انواع الباستا و استخداماتها	7
1.3	المعرفة: طبخ الباستا	9
1.4	النشاط التعليمي: امثلة عن الباستا التقليدية	10
1.5	النشاط التعليمي: سباكيتي البوتانيسكا	11
1.6	المعرفة: الباستا الطازجة المصنوعة من البيض	12
1.7	النشاط التعليمي: عمل الباستا الطازجة المصنوعة من البيض	13
1.8	النشاط التعليمي: عمل الباستا كاربونارا	14
1.9	النشاط التعليمي: امثلة دولية عن الباستا	15
1.10	المعرفة: فطائر من مختلف انحاء العالم	16
1.11	النشاط التعليمي: بطاطا نوكي بيدمونتني	17
1.12	المعرفة: سلامة الطعام	18
1.13	التفكير في الوحدة الاولى	19
2	وحدة التعلم: تحضير و طبخ و تقديم أطباق الرز	20
2.1	المقدمة	20
2.2	النشاط التعليمي: سلق الرز و طبخه بالبخار	22
2.3	المعرفة: التعامل مع الرز و تخزينه و طبخه	23
2.4	النشاط التعليمي: عمل رز البيلاو	24
2.5	النشاط التعليمي: طبق الرز الشهير	25
2.6	النشاط التعليمي: عمل البرياني العراقي	26
2.7	المعرفة: سلامة الطعام	27
2.8	التفكير في الوحدة الثانية	28
3	وحدة التعلم: إعداد و طبخ و تقديم الأطباق المكونة من الحبوب	29
3.1	المقدمة	29
3.2	المعرفة: اصناف الحبوب	30
3.3	النشاط التعليمي: عمل العصيدة (الهريس)	32
3.4	النشاط التعليمي: عمل سلطة اليرغل و العدس الدافئة	33
3.5	التفكير في الوحدة الثالثة	34
4	المعجم	35
5	وحدة التقييم	36
5.1	المقدمة	36
5.2	الحقيبة الدراسية	36
5.3	اوراق التفكير العملية	37

39	التقييم الختامي.....	5.4
40	جداول التقييم.....	5.5
43	دليل المعلم.....	6

المقدمة

ينقسم دليل المتعلم لهذا الفصل إلى وحدات تعليمية. هناك وحدة تعليمية لكل نتيجة تعلم.

ان نتائج التعلم لهذا الفصل هي:

1. إعداد مجموعة صغيرة من أطباق المعكرونة تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية
2. إعداد مجموعة متنوعة من أطباق الرز تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية
3. إعداد مجموعة متنوعة من الأطباق المكونة من الحبوب تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية

تشمل كل وحدة تعليمية ما يلي:

المقدمة: التعريف بالموضوع

المعرفة: الأشياء التي تحتاج الى معرفتها

النشاطات: الأشياء التي ينبغي فعلها

التفكير: التفكير فيما تعلمته

أثناء هذا الفصل سوف:

- تتعلم كيفية اختيار المكونات و الطرق المناسبة لتجهيز المنتجات الغذائية بأمان، و المعدات اللازمة، و الإجراء الصحيح المستخدم لضمان سلامة الناس و المنتجات الغذائية.
- تتعلم إعداد الطهي و تقديم المعكرونة و الأطباق النشوية مع أمثلة من الأطباق المحلية و الدولية مع الالتزام بعمليات المطبخ القياسية.
- تسجل عملية التعلم الخاصة بك في حقيبة الأدلة.

هناك وحدة تقييم في نهاية دليل المتعلم هذا، يجب استخدام هذا التقييم لمعرفة فيما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم من هذا الفصل او انك بحاجة الى المزيد من الممارسة.

وحدة التعلم: تحضير و طبخ و تقديم أطباق المعكرونة

1.1 المقدمة: فهم الباستا (المعكرونة)



هذه الصورة هي من مصدر غير معروف و مرخصة بموجب [CC BY-NC-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

كلمة المعكرونة هي كلمة إيطالية اصلها من كلمة معجون، و تسمى بذلك لأن المعكرونة مصنوعة من مزيج من دقيق القمح و الماء أو البيض. المعكرونة مرادفة إلى حد ما للطعام الإيطالي و هي اكلة أساسية في المطبخ الإيطالي التقليدي. هناك المئات من الأشكال و الأنواع المختلفة من المعكرونة في إيطاليا، بعضها خاص لبلدة أو منطقة، بعضها محلي بحيث لا يمكنك إيجادها إلا في قرية واحدة و البعض الآخر مشهور جداً في جميع أنحاء العالم. وبشكل تقليدي، يرتبط كل نوع من أنواع المعكرونة بصلصة معينة اعتماداً على المنطقة التي أنت فيها. في المطبخ الإيطالي، يفرض شكل الباستا نوع الصلصة التي يتم استخدامها.

عادة ما يتم عمل الباستا من عجين دقيق مخلوط إما بالماء أو البيض ويتم لفه على شكل طبقات من أشكال مختلفة ثم يتم طهيها عن طريق غليها. تنقسم الباستا إلى فئتين رئيسيتين: المجففة والطازجة.

- الباستا المجففة مصنوعة من السميد، و هو طحين عالي البروتين من الجزء الداخلي لنواة القمح القاسي.
- عادة ما تصنع المعكرونة الطازجة من طحين الخبز العادي أو مزيج من القاسي و طحين القمح العادي.

عند اختيار المعكرونة المجففة، ابحث عن لون أصفر جيد و ليس رمادي أو أبيض. يجب أن يكون المنتج قاسياً و هشاً و عند كسره يجب ان يتم ملاحظة ان تكون الحافة المكسورة حادة و نظيفة. عندما ينضج يجب أن يكون متماسكاً و ان يحافظ على شكله جيداً.

تشير كلمة الباستا عادةً إلى مجموعة واسعة من الأطباق المصنوعة من المعكرونة المجففة أو الطازجة. يمكن ان تكون أطباق المعكرونة على شكل باستا مغلية مع صلصة مضافة مثل الفيتوتشيني، أو باستا و صلصة مخبوزة مثل لازانيا أو كانيلوني.










1.2 المعرفة: انواع الباستا و استخداماتها

توجد المعكرونة بمئات من الأشكال المختلفة. يناسب كل شكل مجموعة متنوعة من التحضيرات بسبب الطريقة التي ترتبط بها الصلصات المختلفة. يتم اعتبار تناسق قوام المعكرونة مع قوام الصلصة التي تغطيها من الامور المهمة أيضاً.

انواع الباستا و استخداماتها		
الاسم	الوصف	الاستخدام المقترح
سباكيتي	طويلة، مستديرة	مع مجموعة متنوعة واسعة من الصلصات.
تالياتالي	أشرطة طويلة مسطحة بعرض 6.5 إلى 10 ملم	صلصات اللحم السميك و الطماطة و الريحان. أو مع البيض و الجبن للكاربونارا.
بايرديلي (شرايط)	أشرطة واسعة، عريضة جداً بعرض 2-3 سم	صلصات اللحم السميك.
ماكرونى	أنابيب مستديرة طويلة جوفاء	جيدة خاصة مع صلصات اللحم القلبية.
لازانيا	صفائح مسطحة عريضة في كثير من الأحيان مع حواف متموجة	يُخبز مع اللحم أو البشاميل أو الجبن أو حشوة الخضار.
اويكيتي	شكلها يشبه الأذن الصغيرة	يتم تقديمه بصورة تقليدية مع البروكلي و جبنة الريكوتا المصنوعة من الغنم أو يخنة الطماطة.
اورزو	شكل الرز	في الحساء، باردة في السلطة، مع الزبدة كطبق جانبي.
بيني (معكرونة مقصوفة)	قطع أنابيب مجوفة مقطوعة بشكل قطري	يُخبز مع صلصة اللحم أو صلصة الطماطة و الجبن.
فارفالي (فراشات)	على شكل ربطة العنق (فيونكة او فراشة)	مع الصلصات التي تحتوي على قطع من اللحم، السجق أو الخضار.
كانيلوني	باستا اسطوانية كبيرة	يخبز بالحشوة و يغطى بصلصة (طماطة أو بشاميل). وتشمل الحشوات المؤلفه السبانخ و الريكوتا أو اللحم المفروم.
فوزيلي	طويلة و شكلها لولبي	صلصات سميكة و كريمية
ستروتسابريتي	اصداق ملتوية طويلة، يتم ترجمة الاسم من الايطالية بالكهنة الذين يخنقون بعضهم	مطبوخ مع الثوم، البروكلي و الجبن.
نوكي	فطائر عجينة سميكة و صغيرة و ناعمة غالباً ما تكون مصنوعة من السميد و البطاطس	يمكن غليها أو خبزها. تشمل المرافقات الزبدة المذابة مع المريمية و البيستو وكذلك الصلصات المختلفة.
مانيكوتي	أنابيب مجوفة كبيرة مع نتوءات	محشوة بحشوة الجبن او اللحم.
كونكيليه	صغيرة و على شكل صدفة	مع صلصات المأكولات البحرية او اللحم او في السلطات.

مختلف انواع الباستا:

بابرديلي	سباكيتي	تالياتالي
		
اويكييتي	لازانيا	ماكروني
		
فارفالي	بيني	اورزو
		
ستروتسابريتي	فوزيلي	كانيلوني
		
كونكيليه	مانيكوتي	نوكي
		

1.3 المعرفة: طبخ الباستا



قياس طهي الطعام: عادة ما يتم عمل المعكرونة المجففة فقط مع دقيق القمح القاسي و الماء، و لكن يمكنك أيضاً شراء المعكرونة مع البيض المجفف. ان طهي هذا المنتج بسيط و غير معقد. إنه أحد أبسط الأشياء التي يجب طهيها، و لكن كما هو الحال مع جميع عمليات الطهي، فانك ان فهمت بعض المبادئ الأساسية البسيطة، يمكنك تحويل هذه المكونات البسيطة إلى شيء رائع حقاً.

يجب طهي المعكرونة بصورة "al dente" أو "تكون متماسكة عند قضمها". هذا فقط يعني طهي المعكرونة بحيث تكون طبقة النشا الخارجية طرية و لكن يبقى الخيط الداخلي للنشا ثابتاً. يجب ألا تكون المعكرونة ناعمة و رقيقة. يكمن الكثير من متعة تناول المعكرونة في قوامها، و ستبتد هذه المتعة اذا ما تم طهي المعكرونة بشكل زائد.

اختبار قياس طهي الطعام: يمكنك العثور على العديد من الاقتراحات لاختبار قياس طهي الطعام، و لكن لا يوجد أكثر موثوقية من كسر قطعة صغيرة من الطعام و تذوقها. بمجرد أن تصبح المعكرونة متماسكة عند قضمها، يجب إيقاف الطهي حالاً. ان اضافة 30 ثانية لوقت الطهي كافية لجعل الطعام مطهياً بشكل زائد. تستغرق الباستا الطازجة المصنوعة من البيض غير المجففة دقيقة واحدة إلى دقيقة و نصف فقط للطهي بعد أن تغلي المياه.

تختلف أوقات طهي المعكرونة باختلاف شكلها و حجمها. يعتمد التوقيت أيضاً على نوع الدقيق المستخدم و محتوى الرطوبة. ينص القانون في إيطاليا على أن يتم صنع جميع المعكرونة المجففة من القمح القاسي (الأقوى في جميع أنواع القمح). ومع ذلك، تتمتع الدول الأخرى بحرية استخدام الدقيق في المعكرونة المجففة.





طبخ الباستا: إن أهم شيء عند طهي الباستا هو إعطائها مساحة كافية للدوران في القدر لكي تنضج بسهولة و بالتساوي. تقدر النسبة الأساسية لطهي المعكرونة المجففة بلتر واحد من الماء إضافة إلى 10 غرام من الملح لكل 100 غرام من الباستا.

بمجرد غليان الماء، أضف كل ما لديك من المعكرونة حالاً (انظر الى الشكل 1). حرك المعكرونة بسرعة عندما تدخل الى الماء لأول مرة لان النشا سيصبح طرياً و يمكن للخيط أن تلتصق ببعضها البعض.

الشكل 1: يتم اضافة المعكرونة الى القدر الذي يحوي على الماء المغلي

تعتبر المعكرونة في أفضل حالاتها إذا ما تم طهيها و تقديمها على الفور. يجب أن تحاول طهي المعكرونة في حال تم طلبها من قبل الزبون و ليس قبلها كلما كان ذلك ممكناً. لا يوجد سبب لطهي الباستا مقدماً لان المعكرونة الطازجة تنضج بسرعة. قد يلزم طهي المعكرونة في وقت مبكر اذا كان حجم المطعم كبير.

<p>1.4 النشاط التعليمي: امثلة عن الباستا التقليدية</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ● القيام ببعض الأبحاث عبر الإنترنت أو في كتب الطبخ للتعرف على أطباق المعكرونة الكلاسيكية التالية. ● اشرحها و اربطها بالشكل المناسب من الباستا. 	<p>30 دقيقة</p>
<p>باستا بوتاركا</p>	
<p>باستا كاربونارا</p>	
<p>باستا بوتانيسكا</p>	
<p>باستا ان برودو</p>	
<p>باستا بولونيز</p>	

<p>1.5 النشاط التعليمي: سباكيي البوتانيسكا</p>																							
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، اصنع سباكيي بوتانيسكا بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم السباكيي بوتانيسكا عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>																						
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>1.2 كغم</td> <td>طماطة مقشرة و ذات بذور و مقطعة</td> </tr> <tr> <td>60 مل</td> <td>زيت زيتون جيد</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>فصوص ثوم</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>شرائح سمك الأنشوفة مقطعة</td> </tr> <tr> <td>30غم</td> <td>حبوب الكير مجففة</td> </tr> <tr> <td>150غم</td> <td>زيتون أسود منزوع البذور و مقطع</td> </tr> <tr> <td></td> <td>نصف ملعقة صغيرة أوريكانو (زعر بري)</td> </tr> <tr> <td>3 ملاعق كبيرة</td> <td>بقدونس (معدنوس) مفروم</td> </tr> <tr> <td>30 مل</td> <td>زيت زيتون جيد</td> </tr> <tr> <td></td> <td>لاضفاء النكهة الملح و الفلفل</td> </tr> <tr> <td>900غم</td> <td>سباكيي</td> </tr> </table> <p>كيفية تحضير سباكيي بوتانيسكا:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قشر الطماطة و قم بإزالة البذور و قطعها الى مكعبات و ضعها في مصفاة. إذا كنت تستخدم الطماطم المعلبة قم بتجفيفها من السوائل و قطعها بشكل خشن. 2. سخن زيت الزيتون في مقلاة على نار خفيفة. أضف الثوم و قم بقلبه لفترة وجيزة. 3. أضف شرائح سمك الأنشوفة و قم بقلبها لبضع ثوان. 4. أضف الطماطة و حبوب الكير و الزيتون. يُغلى المزيج و يُطهى لمدة 3 إلى 4 دقائق. 5. قم بإزالته من النار. أضف الزعر البري و البقدونس و الكمية الثانية من زيت الزيتون. قم بتتبيله مع الملح و الفلفل لإضافة النكهة. 6. قم بغلي السباكيي في الكمية المناسبة من الماء المملح، ثم صفيها و اخلطها بالصلصة و قدمها على الفور. 	1.2 كغم	طماطة مقشرة و ذات بذور و مقطعة	60 مل	زيت زيتون جيد	5	فصوص ثوم	15	شرائح سمك الأنشوفة مقطعة	30غم	حبوب الكير مجففة	150غم	زيتون أسود منزوع البذور و مقطع		نصف ملعقة صغيرة أوريكانو (زعر بري)	3 ملاعق كبيرة	بقدونس (معدنوس) مفروم	30 مل	زيت زيتون جيد		لاضفاء النكهة الملح و الفلفل	900غم	سباكيي	
1.2 كغم	طماطة مقشرة و ذات بذور و مقطعة																						
60 مل	زيت زيتون جيد																						
5	فصوص ثوم																						
15	شرائح سمك الأنشوفة مقطعة																						
30غم	حبوب الكير مجففة																						
150غم	زيتون أسود منزوع البذور و مقطع																						
	نصف ملعقة صغيرة أوريكانو (زعر بري)																						
3 ملاعق كبيرة	بقدونس (معدنوس) مفروم																						
30 مل	زيت زيتون جيد																						
	لاضفاء النكهة الملح و الفلفل																						
900غم	سباكيي																						
<p>القوام: متماسكة عند قضمها</p> <p>التوازن: (كمية الصلصة مناسبة؟)</p> <p>الطعم: (نكهة متوازنة، طعم المكونات المستخدمة)</p>	<p>تقييم الباستا</p>																						



1.6 المعرفة: الباستا الطازجة المصنوعة من البيض


يتم عمل الباستا بالبيض الطازج من الدقيق والبيض، و أحياناً مع كمية قليلة من الماء. من المستحسن استعمال دقيق الخبز او الدقيق الاعتيادي المتعدد الاستعمالات. ان دقيق السميد القاسي المستخدم في الباستا المجففة المصنوعة في المعمل غير مناسب للباستا بالبيض.

كلما زادت نعومة الدقيق زادت طراوة الباستا. تستغرق الباستا الطرية وقتاً اقل بكثير من الباستا المجففة لتتنضج. انواع الباستا الطازجة:


- **فيتوتشيني او تالياتالي:** عجينة ملفوفة نحيفة مقطعة برولة التقطيع العريضة.
- **بابرديلي:** مقطعة باليد باستخدام عجلة التقطيع المحززة الى شعيرية طويلة بعرض 2 سم.
- **لازانيا:** مقطعة باليد الى شرائط عريضة بطول 20 الى 30 سم تقريباً.
- **الباستا الملونة:**
 - يتم طبخ الخضروات الملونة بكميات صغيرة الى ان تصبح طرية، يتم هرسها او تقطيعها بصورة جيدة و استخدامها لاضفاء لون على الباستا. من المثلة على الخضروات المستخدمة هي السبانخ، الشوندر، الفلفل الملون و الجزر.
 - يتم استخدام حبر الحبار (حيوان بحري) لاضفاء لون اسود على الباستا و مظهر متلألئ مع اشارة خفيفة لطعم البحر.
- **الباستا المحشوة:**
 - **تورتيليني:** باستا على شكل حلقات، يتم وصفها احياناً على شكل سرّة البطن. يتم حشوها عادةً اما باللحم او الجبن او بخليط من كلاهما. يتم تقديمها دائماً في حساء لحم البقر او الدجاج او كلاهما.
 - **رافيوولي:** يتم احكام غلق الحشوة بين طبقتي عجينة الباستا النحيفة. عادةً ما تكون الرافيوولي مربعة و برغم ذلك يتم استخدام اشكال اخرى بما في ذلك الدائرية و شبه الدائرية. يتم تقديمها مع الصلصة او الحساء.
 - **فاكوتيني:** باستا على شكل محفظة النقود، مجمعة في الاعلى و مُحصّرة مثل الجعية.
 - **انيولوتي:** باستا صغيرة مستطيلة أو شبه دائرية مطوية على الحشوة و مقطعة بحافة محززة.
 - **كابيليتي:** و تعني "القبعات الصغيرة"، و هي قطع صغيرة من الباستا بحجم بيضة طائر السمّان.
 - **ميتزيلونه:** باستا على شكل نصف قمر ذات حواف مجعدة.




الشكل 2: مجموعة متنوعة من الباستا الطازجة المصنوعة من البيض

<p>1.7 النشاط التعليمي: عمل الباستا الطازجة المصنوعة من البيض</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، اصنع باستا طازجة من البيض بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الباستا الطازجة المصنوعة من البيض عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>450 غم دقيق الخبز 5 بيضات حفنة صغيرة ملح 15 مل زيت زيتون</p> <p>كيفية تحضير الباستا الطازجة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ضع الدقيق على شكل تلة على المكان الذي تعمل به. اصنع حفرة في الوسط و أضف البيض و الزيت و الملح. 2. اخلط الدقيق تدريجياً في البيض لعمل عجينة من خلال العمل من الوسط إلى الخارج. 3. ابدأ بتدليك العجينة عندما تكون صلبة بما يكفي للعجن و ادمج المزيد من الطحين. إذا كان العجين لا يزال لزجاً عند إضافة كل الدقيق الموجود، حينئذ بامكانك إضافة المزيد من الدقيق - كمية قليلة في كل مرة. اعجن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. 4. غطِ العجينة و اتركها لمدة 30 دقيقة. 5. قطع العجين من 3 إلى 5 قطع. اضبط رولات آلة المعكرونة على الإعداد الاعرض. قم بتمرير قطع العجين عبر الآلة، ثم قم بطيها بشكل اثلث بعد كل تمريرة و قم برشها بالدقيق لمنعها من الالتصاق. استمر مع كل قطعة حتى تصبح ناعمة. 6. من خلال العمل مع قطعة واحدة من العجين في كل مرة، خفض نسبة العُرض بين الرولات درجة واحدة و مرر العجين مرة أخرى. قم بتضييق الرولات درجة واحدة بعد كل تمريرة، رشها بالدقيق ثم مررها مرة أخرى. استمر حتى تصبح العجينة رفيعة حسب الرغبة. تكون الباستا الآن جاهزة للتقطيع بالأشكال المطلوبة. 	
<p>القوام: متماسكة عند قضمها</p> <p>التوازن: (كمية الصلصة او التتبيلة مناسبة؟)</p> <p>الطعم: (نكهة متوازنة، طعم المكونات المستخدمة)</p>	<p>تقييم الباستا الطازجة المصنوعة من البيض</p>

	<p>فيديو: الباستا الطازجة</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=ESz55eORW44</p>	
---	--	---

<p>1.8 النشاط التعليمي: عمل الباستا كاربونارا</p>													
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، اصنع باستا كاربونارا بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الباستا كاربونارا عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>												
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>1 ملعقة كبيرة</td> <td>زيت الزيتون أو الزبدة غير المملحة</td> </tr> <tr> <td>200 غم</td> <td>لحم ديك رومي مقعد (شرائح)</td> </tr> <tr> <td>2-1</td> <td>فص ثوم مفروم</td> </tr> <tr> <td>4-3</td> <td>بيض كامل</td> </tr> <tr> <td>1 كوب</td> <td>جبنة بارميزان أو جبنة بيكورينو</td> </tr> <tr> <td>400 غم</td> <td>فيتوتشيني طازج (باستخدام المعكرونة الطازجة المصنوعة أعلاه)</td> </tr> </table> <p>ملح و فلفل أسود لإضفاء النكهة</p> <p>كيفية تحضير الباستا كاربونارا:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. سخّن ماء الباستا: ضع قدر كبير من الماء المملح على النار حتى درجة الغليان (ملعقة كبيرة واحدة من الملح لكل 2 لتر من الماء). 2. قم بقلي اللحم المقعد والثوم: بينما يقترب الماء من الغليان، سخن زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. أضف اللحم المقعد و قلبه ببطء حتى يصبح مقرمشاً. أضف الثوم (إن كنت تستخدمه) و قلبه لدقيقة أخرى، ثم اطفئ النار و ضع المكونات في وعاء كبير. 3. اخفق البيض و نصف كمية الجبن: اخفق البيض و اخلط نصف الجبن تقريباً في وعاء صغير. 4. قم بطهي الباستا: بمجرد أن يصل الماء إلى درجة الغليان، أضف المعكرونة الجافة في قدر بدون غطاء و اتركها تغلي حتى تنضج. 5. اخلط الباستا مع لحم الديك الرومي المقعد: عندما تكون المعكرونة متماسكة عند قضمها (غير مطهوة بالكامل)، استخدم ملاقط الطعام لتحريكها في الوعاء مع لحم الديك الرومي المقعد و الثوم. اجعله طرياً و يقطر ماءً و احتفظ ببعض ماء الباستا. 6. انقل المعكرونة من القدر إلى الوعاء بسرعة للحفاظ على سخونة المعكرونة. سوف تعمل حرارة المعكرونة على تسخين البيض بما فيه الكفاية لإنشاء صلصة كريمية. امزج كل شيء مع بعضه البعض مما يتيح للباستا أن تبرد بدرجة كافية حتى لا يتخثر البيض عند المزج. (هنا يمكن الجزء الصعب من العملية). 7. أضف خليط البيض المخفوق: أضف البيض المخفوق بالجبن و اخلط بسرعة و اجمعها مرة أخرى. أضف الملح حسب الرغبة. أضف بعض ماء الباستا لمنعها من الجفاف. 8. يقدم في الحال مع بقية البارميزان و الفلفل الأسود المطحون الطازج. قم برش القليل من البقدونس (المعدنوس) المفروم الطازج حسب الرغبة. 	1 ملعقة كبيرة	زيت الزيتون أو الزبدة غير المملحة	200 غم	لحم ديك رومي مقعد (شرائح)	2-1	فص ثوم مفروم	4-3	بيض كامل	1 كوب	جبنة بارميزان أو جبنة بيكورينو	400 غم	فيتوتشيني طازج (باستخدام المعكرونة الطازجة المصنوعة أعلاه)	
1 ملعقة كبيرة	زيت الزيتون أو الزبدة غير المملحة												
200 غم	لحم ديك رومي مقعد (شرائح)												
2-1	فص ثوم مفروم												
4-3	بيض كامل												
1 كوب	جبنة بارميزان أو جبنة بيكورينو												
400 غم	فيتوتشيني طازج (باستخدام المعكرونة الطازجة المصنوعة أعلاه)												
<p>القوام: متماسكة عند قضمها</p> <p>التوازن: (كمية الصلصة مناسبة؟)</p> <p>الطعم: نكهة متوازنة، طعم المكونات المستخدمة</p>	<p>تقييم الباستا كاربونارا</p>												

1.9 النشاط التعليمي: امثلة دولية عن الباستا	
صِف في الأعمدة أدناه الأنواع المختلفة من الباستا الدولية. استخدم الإنترنت لغرض البحث.	45 دقيقة

الاسم	المنطقة الاصلية	النشا	نوع الطبق المستخدمة فيها
شعيرية سوبا			
رامن			
اودون			
رز فيرميتشيلي			
سباتزل			
شعيرية هوكين			
الشعيرية البيضاء			
ريشنيه			



1.10 المعرفة: فطائر من مختلف أنحاء العالم

الفطائر أو تسمى (الزلابية) هي عبارة عن تصنيف كبير للطبق الذي يتكون من عجين ملفوف حول حشوة أو عجينة بدون حشوة. يمكن أن تستند العجينة على الخبز مثل "دوبويز" الخاصة بنيزيلاند، أو الدقيق مثل الزلابية الصينية، أو البطاطا مثل نوكي بيدمونتني، وقد يتم حشوها باللحوم و السمك و الجبن و الخضروات و الفواكه أو الحلويات. يمكن تحضير الزلابية بطرق مختلفة بما في ذلك القلي أو الخبز أو السلق أو الغليان أو البخار و توجد في جميع أنحاء العالم.

النوكي عبارة عن زلابية عجينة إيطالية ناعمة يمكن تصنيعها من البطاطا أو السميد أو دقيق القمح العادي أو القرع وأحياناً مع إضافة البيض أو السبانخ أو الجبن أو فتات الخبز. مثل العديد من الأطباق الإيطالية، للنوكي وصفات وأسماء مختلفة عبر مناطق مختلفة. وتشمل الأمثلة:

- **نوكي بيدمونتني:** مصنوعة من البطاطا المطبوخة و دقيق القمح و البيض
- **مالفاتني:** مصنوعة من جبنة الريكوتا و الدقيق و السبانخ
- **نوكي دي باني (فطائر الخبز):** مصنوعة من الخبز القديم و السميد و البيض
- **نوكي روماننا:** مصنوعة من عصيدة (ثريد) السميد و البيض
- **نوكي الأباريزياني:** وهي النسخة الفرنسية المصنوعة من معجنات القرنبيط

كنوديل و هي مألوفة في المطابخ النمساوية و الألمانية و الجيكية.

ليبير كنوديل و هي زلابية كبيرة مصنوعة من الكبد المطحون و خليط مصنوع من الخبز المنقوع في الحليب و متبل بجوزة الطيب و المرقدوش. يتم غليها مع لحم البقر و تقدم كحساء.

كلوزيه و هي زلابية كبيرة أيضاً مسلوقة او مطبوخة بالبخار مصنوعة من عجينة البيض، البطاطا المهروسة او النيئة المبشورة و الدقيق.

فطائر البرقوق و هي زلابية البرقوق (العنجاص) و التي تعتبر مألوفة في كل مكان من اوربا الوسطى. إنها فطيرة حلوة كبيرة مصنوعة من الطحين و عجينة البطاطا ملفوفة حول الثمرة الكاملة مثل العنجاص (أو المشمش ، مسلوقة و ملفوفة في فتات الخبز الحار الذي يحتوي على الكراميل و الزبدة.

توبفن كنوديل وهي نمساوية - مجرية في الأصل و مصنوعة من جبنة الكوارك. يتم وضع القرفة (دارسين) و السكر في اعلاها بصورة تقليدية و يتم تقديمها مع صلصة التفاح.

يتم صنع **الزلابية الصينية** من من اللحم المفروم و الخضروات المقطعة بصورة جيدة، و من ثم لفها بقطعة من قشرة العجينة. من الممكن ان تكون القشرة نحيفة و قابلة للتمدد او ان تكون اكثر سماكة. يتم سلقها، طبخها بالبخار او قليها و ان يتم اكلها بصلصة التغميس بصورة عامة.

موموس و اصلها من التبت و النيبال و كذلك مناطق لاداخ و سيكيم و آسام ودارجيلنك في الهند. يمكن أن يتم طبخها على البخار أو قليها ويمكن أن تختلف الحشوات من منطقة إلى أخرى.

يوزا هي النسخة اليابانية المأخوذة من الزلابية المحشوة. يمكن أن يتم طبخها على البخار، مقليه، مسلوقة أو مقليه بزيت غزير. هناك أيضاً خيار آخر لطهيها مثل ياكوي يوزا (فطائر الخبز) المقليه أولاً على جانب واحد مسطح، إنشاء قشرة مقرمشة، ثم يضاف الماء و يتم غلق المقلاة بغطاء، و يتم طبخ الجزء العلوي من الزلابية بالبخار و التي تشبه نوعاً ما الزلابية الصينية.

الكبة (في الطبخ الخاص بالشرق الاوسط) و هي خليط من اللحم المفروم، البرغل او الرز، التوابل و تقدم عادةً على شكل الكروكيت (كتلة من اللحم المفروم و المعجون) محشوة بالحشوات الخاصة.

<p>1.11 النشاط التعليمي: بطاطا نوكي بيدمونتني</p>	
<p>باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، اصنع بطاطا نوكي بيدمونتني بطريقة آمنة و في وقت مناسب.</p> <p>قم بتقييم بطاطا نوكي بيدمونتني عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة.</p>	<p>60 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>1.1 كغم بطاطا متعددة الأغراض 350 غم من الدقيق أو أكثر إذا لزم الأمر 10 غم ملح 1 بيضة 80 غم زبدة 100 غم جبنة بارميزان مبشورة 3 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم لاضفاء النكهة ملح وفلفل أسود</p> <p>طريقة تحضير نوكي بيدمونتني:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اغسل البطاطا و اسلقها بقشرها حتى تصبح طرية. 2. قشر البطاطا بينما لا تزال ساخنة و ضعها في طاحونة الطعام. 3. أضف حوالي ثلاث ارباع كمية الطحين، 10 غم من الملح و البيض إلى البطاطا واعجنها لتكوين مزيج ناعم و لزج. استمر في العمل باضافة المزيد من الدقيق لتكوين عجينة ناعمة و ملساء. 4. قسّم العجينة إلى قطع أصغر. قم بلف كل قطعة على شكل سجق بسمك حوالي 1.5 سم و مقطعة إلى قطع بحوالي 2 سم لكل منها. 5. لتشكيل النوكي، التقط قطعة صغيرة واحدة من العجين و اضغط عليها بأطراف أصابعك في مواجهة اسنان الشوكة. ثم اقلب القطعة بالإصبع و اتركها تسقط على طاولة العمل المفروشة بالدقيق بشكل جيد. سيؤدي ذلك إلى إنشاء أخاديد على جانب واحد من النوكي و فجوة على الجانب الآخر. 6. اسقط النوكي في كمية كبيرة من الماء المغلي المملح. عندما تطفو على السطح، دعها تغلي لمدة 10 إلى 15 ثانية، ثم أخرجها بملعقة مثقبة. 7. سخّن الزبدة في مقلاة على نار متوسطة إلى عالية الحرارة، ثم أضف النوكي و قلبها حتى تصبح ذهبية و مغطاة بالزبدة. اصف الجبن و البقدونس. قم بتتبيل الخلطة بالملح والفلفل. ثم قدمها على الفور باطباق ساخنة. 	
<p>القوام: (لا يتم طبخها أكثر من الوقت المقرر لها، شكل جميل و ذهبي عند الانتهاء من الطبخ؟)</p> <p>الطعم: (نكهة متوازنة، طعم المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم بطاطا نوكي بيدمونتني</p>

	<p>فديو: بطاطا نوكي</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=L RmPcaGAG0s</p>	
---	--	---



1.12 المعرفة: سلامة الطعام

<p>اجراءات التخزين و التناوب الصحيحة</p> <ul style="list-style-type: none">● تأكد من ان درجات حرارة التخزين صحيحة و كمثال على ذلك تكون درجة حرارة الثلاجة 4 درجات مئوية و المجمدة -18 مئوية.● يجب تغطية كل انواع الطعام و ان توضع عليه ملصقات تحوي على تاريخ الصنع و النفاذ.● يجب تطبيق قاعدة التناوب التي تنص على "ما يدخل اولاً يخرج اولاً" (استعمل المكونات الاقدم قبل المكونات الاجدد).	1
<p>درجات الحرارة الخاصة بحفظ و تقديم الطعام الامنة</p> <ul style="list-style-type: none">● تأكد من ان درجة حرارة اعادة تسخين الرز المطبوخ هي 75 درجة مئوية او اعلى.● تأكد من تسخين الرز بدرجة حرارة صحيحة قبل وضعه في حمام مائي ساخن لغرض التقديم.	2
<p>سلامة الموظفين</p> <ul style="list-style-type: none">● الكل مسؤول عن سلامة بيئة العمل.● لا يجب تعريض الموظفين للاخطار (يجب الابلاغ عن وجود اي اخطار على الفور).● يجب ان يكون جميع الموظفين على علم بالاجراءات الموجودة للتعامل مع الحالات الطارئة.● يجب اكمال استمارة الحوادث و المفقودات.	3
<p>اجراءات النظافة الصحيحة</p> <ul style="list-style-type: none">● يجب ان يتأكد جميع الموظفين من ان تكون نظافتهم الشخصية حسب قوانين و متطلبات المؤسسة و الحكومة المحلية.● يجب ان يضمن جميع الموظفين الحفاظ على مكان العمل و المعدات و الاسطح نظيفة و معقمة.	4
<p>اجراءات التعامل الآمن</p> <ul style="list-style-type: none">● ابق المأكولات ذات المخاطر العالية باردة.● تجنب التلوث المتقاطع (من غذاء الى آخر) بالادوات و الملابس.● التزم بالتحكم الصحيح لدرجات الحرارة.	4

1.13 التفكير في الوحدة الاولى
الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية:



ما هو طبق الباستا المفضل لديك و لماذا؟

اكتب تعريف لكل من المصطلحات التالية:
غير ناضجة بالكامل:

السميد:

تورتيليني:

نوكي دي باتاتيه:

صف الفرق بين الباستا المجففة و الطازجة.

ما هي النسبة الاساسية لطبخ الباستا المجففة؟

الباستا:

الماء:

الملح:

2 وحدة التعلم: تحضير و طبخ و تقديم اطباق الرز

2.1 المقدمة



الشكل 3: يكون الرز على ألوان و قوام عديدة و مختلفة

الرز هو بذرة لفصيلة من الاعشاب. يعتبر من الاغذية الرئيسية المستهلكة على نطاق واسع بعد الذرة، و لديه اعلى انتاج من بين الاغذية الرئيسية العالمية. فيما يلي ادناه نظرة شاملة على مختلف انواع الرز¹.

الرز الابيض الاعتيادي المجروش: يتم تقشير الرز لازالة النخالة التي تغطيه و تزيل هذه العملية بعض الفيتامينات و المعادن الموجودة فيه، و لكنها تنتج رزاً اكثر بياضاً و خفةً مرتبطاً بالوفرة و يكون مفضلاً بصورة عامة. كلما زاد نمو الوعي بالصحة العامة للانسان، اصبح الرز البني اكثر شعبيةً عند الناس.

عادةً ما يتم تصنيف الرز بالاشكال التالية، حبة طويلة و حبة متوسطة و حبة قصيرة.

لدى **الرز ذو الحبة الطويلة** حبة نحيلة حيث تبقى منفصلة و منفوشة عند طبخها بصورة صحيحة. يتم استخدام هذا النوع من الرز بصورة واسعة للاطباق الجانبية، البيلاو، الكاسات العميقة و البرياني و ما الى ذلك. يشمل هذا النوع الرز البسمتي الهندي و رز الياسمين التايلندي.

لدى **الرز ذو الحبة المتوسطة و القصيرة** حبوب مستديرة و صغيرة حيث تصبح لزجة عند طبخها. يتم استخدام هذا النوع في الرزية (الريزوتو) و الباييلا و ايضاً في السوشي و مهلبية الرز (محلبي).

الرز البني (الشلب): يتم الاحتفاظ بطبقة النخالة فوق حبة الرز في هذا النوع و لهذا فان لون الحبة يكون بنياً، و خشنة قليلاً و ذات طعم شبيه بالجوز و قوام مقرمش. يتوفر الرز البني بحباته القصيرة و المتوسطة و الطويلة و يستغرق طبخه ضعف مدة طبخ الرز الابيض اذا ما تمت المقارنة.

طبق الرز الشهير: انواع متعددة من الرز مستخدمة في انواع متعددة من المطابخ العالمية:

- رز أربوريو و هو نوعية ايطالية ذو حبة قصيرة و يستخدم في عمل الريزوتو.
- رز بومبا و هو نوعية ذو حبة قصيرة و يتم زراعته بصورة اساسية شرقي اسبانيا. يستخدم في عمل الباييلا و الاطباق الفالسنسية الاخرى و يُعرف ايضاً بالرز الفالسنسي.
- الرز البسمتي و هو ذو حبة طويلة جداً يتم استخدامه بصورة واسعة في الهند و الدول المجاورة. لدى هذا الرز نكهة جوزية فريدة.
- رز الياسمين و هو ذو حبة طويلة يتم استخدامه في جنوب شرقي آسيا. يمتاز بكونه شهياً و برائحته الفواحة و عطره الزهري.
- **الرز الغروي (اللزج)** و هو رز حلو المذاق ذو حبة قصيرة حيث يصبح لزجاً جداً عند طبخه. يتم استخدامه في عدة اطباق خاصة مثل الحلويات في الطبخ الصيني و الياباني.
- **اوروتشي ماي** و هو نوع من انواع الرز الياباني يتم استخدامه لعمل السوشي.

¹المصدر الرئيسي للصورة /<https://quizlet.com/11864848/grains-flash-cards/>

صور لمختلف انواع الرز: ²

أريوريو	بسمتي
	
الياسمين التايلندي	بومبا
	
السوشي	الرز الغروي
	

²المصدر الرئيسي للصورة: <https://commons.wikimedia.org>

<p>2.2 النشاط التعليمي: سلق الرز و طبخه بالبخار</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بسلق الرز و طبخه بالبخار بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الرز عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>عدد الاشخاص: 10 حجم الوجبة: حوالي 140 غم</p> <p>الوجبات</p> <p>رز اعتيادي ذو حبة طويلة</p> <p>رز 475 غم</p> <p>ماء 1 لتر</p> <p>ملح 5 غم</p> <p>زبدة 30 غم</p> <p>رز بني</p> <p>رز 350 غم</p> <p>ماء 1 لتر</p> <p>ملح 5 غم</p> <p>زبدة 3 غم</p> <p>الطريقة</p> <p>موقد سطحي:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اغسل الرز في الماء حتى يصبح الماء صافياً. 2. اجمع جميع المكونات في وعاء ثقيل. اغلِ المكونات وحركها ثم غطها. يتم طهي المكونات على نار خفيفة جداً. أوقات الطهي: حبوب بيضاء متوسطة وطويلة: 15-20 دقيقة حبوب بنية: 40-45 دقيقة 3. اختبر مدى نضوج الرز و استمر بطبخه لمدة 2-4 دقائق إذا لزم الأمر. 4. حول الرز إلى وعاء التقديم الخاص بالفندق. قلبه بالشوكة أو الملعقة المثقبة ليبرد قليلاً. <p>الوعاء البخاري (المبخرة):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اغسل الرز في الماء حتى يصبح الماء صافياً. 2. اغلِ الماء و الملح. اجمع جميع المكونات في وعاء بخاري مسطح و غير عميق و ضع الوعاء غير المغطى في الوعاء البخاري. يعتمد وقت الطهي على نوع المبخرة. اتبع تعليمات الشركة المصنعة. 3. اختبر مدى نضوج الرز و استمر بطبخه لمدة 2-4 دقائق إذا لزم الأمر. 4. حول الرز إلى وعاء التقديم الخاص بالفندق. قلبه بالشوكة أو الملعقة المثقبة ليبرد قليلاً. 	
<p>القوام: (لا يتم طبخه أكثر أو أقل من الوقت المقرر له، منفوش و خفيف؟)</p> <p>الطعم: (نكهة متوازنة، طعم المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم الرز</p>

2.3 المعرفة: التعامل مع الرز و تخزينه و طبخه



غسل الرز: يجب شطف الرز المجروش العادي في الماء البارد قبل سلقه أو طبخه بالبخار. سوف تزيل هذه العملية النشا الزائد و الذي يجعل الرز لزجاً. لا يجب غسل الرز المستخدم من أجل عمل البيلاو أو الرُزية.

التخزين: احتفظ بالرز الخام في درجة حرارة الغرفة في مكان جاف و في علب مغلقة بإحكام لمنع الرطوبة و الحشرات. سوف يبقى الرز لعدة أشهر. يعتبر الرز البني أكثر قابلية للتلف من الرز الابيض إلى حد ما.

يمكن أن يحتوي الأرز غير المطهو على جراثيم عسوية شمعية، و هي بكتيريا بإمكانها أن تسبب التسمم الغذائي. يمكن أن تبقى الجراثيم على قيد الحياة حتى مع نضوج الرز.

يحتاج الرز المطبوخ إلى تغطية بإحكام و الى التبريد. إذا ما تم ترك الرز المطبوخ في درجة حرارة الغرفة، يمكن أن تنمو الجراثيم لتصبح بكتيريا. سوف تتكاثر هذه البكتيريا و قد تنتج السموم التي تسبب القيء أو الإسهال. كلما تُرك الرز المطبوخ لفترة أطول في درجة حرارة الغرفة، كلما كان من المرجح أن يكون الرز غير آمن للأكل بسبب البكتيريا أو السموم. لذلك يجب ألا تبقى الرز الزائد من الوجبة أبداً و لا تقم أبداً بإعادة تسخينه.

طبخ الرز: إن اساس طهي الرز بشكل صحيح هو استخدام النسب الصحيحة من الرز مقابل الماء و أوقات الطهي الصحيحة. تختلف نسبة السائل بين نوع الحبوب و تعتمد على:

- إحكام أو ارتخاء الغطاء (درجة فقدان الرطوبة أثناء الطهي).
- الرطوبة المطلوبة للمنتج النهائي.
- محتوى التنوع و العمر و الرطوبة في الرز المستخدم.




فيديو: كيفية طهي الرز بصورة مثالية

<https://www.youtube.com/watch?v=Jf75I9LKhvg>



<p style="text-align: center;">2.4 النشاط التعليمي: عمل رز البيلاو</p>											
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل رز البيلاو بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم رز البيلاو عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>										
<p style="text-align: right;">المكونات:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: right;">زبدة</td> <td style="width: 50%; text-align: left;">60 غم</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">بصل مقطع بشكل جيد</td> <td style="text-align: left;">90 غم</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">رز حبة طويلة</td> <td style="text-align: left;">500 مل</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">ماء او مرق الدجاج مغلية</td> <td style="text-align: left;">750 مل</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">لاضفاء النكهة ملح وفلفل أسود</td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">كيفية تحضير رز البيلاو:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. سخن الزبدة في قدر كبير. أضف البصل و قلبه حتى يلين و لا تجعله يصل الى حالة الاحمرار. 2. أضف الرز دون غسل. حرّك المزيج على النار حتى يتم تغطية الرز بالزبد بالكامل. 3. صب الرز في الماء المغلي ثم دع الماء ليغلي. تذوق و اضبط التوابل ثم غطيه بإحكام. 4. ضعه في الفرن على درجة حرارة 175 مئوية و اطبخه لمدة تتراوح بين 18 و 20 دقيقة حتى يمتص السائل و يصبح الرز خفيف و منفوش. تذوق الرز لمعرفة ان كان ناضجاً ام لا، ضعه في الفرن لمدة 3 إلى 5 دقائق أطول إذا لزم الأمر. 5. حول الرز إلى وعاء التقديم الخاص بالفندق و قلبه بالشوكة لإطلاق البخار و إيقاف عملية الطهي. احفظه ساخناً لغرض تقديمه. 6. يمكنك سكب المزيد من الزبدة النيئة على الرز إذا رغبت في ذلك. 	زبدة	60 غم	بصل مقطع بشكل جيد	90 غم	رز حبة طويلة	500 مل	ماء او مرق الدجاج مغلية	750 مل	لاضفاء النكهة ملح وفلفل أسود		
زبدة	60 غم										
بصل مقطع بشكل جيد	90 غم										
رز حبة طويلة	500 مل										
ماء او مرق الدجاج مغلية	750 مل										
لاضفاء النكهة ملح وفلفل أسود											
<p style="text-align: center;">القوام: (لا يتم طبخه اكثر او اقل من الوقت المقرر له، منفوش و خفيف؟)</p> <p style="text-align: center;">الطعم: (نكهة متوازنة، طعم المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم البيلاو</p>										

النشاط التعليمي: طبق الرز الشهير 2.5	
طابق أنواع الرز مع الطبق و تحقق من إجاباتك مع الصف.	15 دقيقة

أريوريو	ياسمين	بسمتي	ياباتي
غروي	بومبا	حبة قصيرة	حبة طويلة

نوع الرز	الطبق
	سوشي
	الكاري الاصفر التايلندي
	الدجاج بالزبدة
	رزية (ريزوتو)
	باييلا
	بيلاو
	مهلبية الرز
	كيك الرز الياباني (موتسي)



2.6 النشاط التعليمي: عمل البرياني العراقي

60 دقيقة

- باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل البرياني العراقي بطريقة آمنة و في وقت مناسب.
- قم بتقييم البرياني العراقي عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة.

المكونات

لحم غنم مفروم	250 غم
بقدونس مقطع بشكل جيد	2 ملعقة كبيرة
بصل مقطع بشكذ جيد	2 ملعقة كبيرة
أو 220 غرام زيت نباتي ، للقلي العميق	1 كوب
بطاطا مقطعة الى مكعبات متوسطة	150 غم
جزر مقطع الى مكعبات متوسطة	150 غم
بصل شرائح	125 غم
بازلاء خضراء	½ كوب
دجاج كامل أو مطبوخ بدون عظام و مقطع	800 غم
كشمش	2 ملعقة كبيرة
فلفل اسود	¼ ملعقة صغيرة
خيوط الزعفران	1 حفنة
او 75 غم لوز مقشر و محمص	½ كوب
دهن طعام	2 ملعقة كبيرة
او 75 غم شعرية	¾ كوب
او 400 غم رز مغسول	2 كوب
مرقة دجاج	3 كوب
بهارات عربية مشكلة	1.5 ملعقة صغيرة

كيفية التحضير: ³

1. في وعاء الخلط، امزج لحم الغنم المفروم و البصل و البقدونس (يُنْبَل بالملح و الفلفل). قم بتكوين خليط اللحم على شكل كرات صغيرة، ضعه في صينية الفرن و اشويه في فرن ساخن على درجة 200 مئوية لمدة 10 دقائق حتى تنضج كرات اللحم. اخرجها من الفرن و ضعها جانباً.
2. في هذه الأثناء، قم بقلي البطاطا و الجزر في الزيت الحار (تُحفظ ملعقتان كبيرتان من الزيت) و ضعه جانباً فوق مناديل المطبخ لامتصاص أي فائض من الزيت.
3. في قدر متوسطة الحجم، سخن الزيت المتبقي و قم بقلي البصل حتى يصبح طرياً ثم أضف البازلاء الخضراء و لحم الدجاج المقطع و الكشمش و مسحوق الفلفل الأسود و خيوط الزعفران و اللوز و كرات اللحم المُعدة مسبقاً و البطاطا و الجزر. قم بتقليب المزيج جيداً حتى يتجانس ثم ضعه جانباً.
4. في وعاء متوسط، قم بإذابة الدهن و أضف الشعرية و حركها حتى يتغير لونها إلى البني الذهبي. يُضاف الرز و مرقة الدجاج و البهارات (يُضاف الملح إذا لزم الأمر). حرّك المزيج لبضع ثوانٍ ثم اضع الماء و حرّك باستمرار حتى يغلي. قم بتغطيته و اتركه على نار خفيفة حتى ينضج.
5. اضع خليط اللحم و الخضار المعد مسبقاً على الرز و اخلطها جميعها بعناية مع الرز. يغطي و يطهى لمدة 5 دقائق أخرى ثم يتم تقديمه.

³المصدر الرئيسي: http://www.nestle-family.com/recipes/english/iraqi-biryani_16739.aspx

<p>القوام: (لا يتم طبخه أكثر أو أقل من الوقت المقرر له، منفوش و خفيف؟)</p> <p>الطعم: (نكهة متوازنة، طعم المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم البرياني العراقي</p>
--	--

<p>2.7 المعرفة: سلامة الطعام</p>	
---	---

يحتاج الرز و الحبوب النشوية الأخرى مثل البطاطا و المعكرونة إلى اهتمام خاص بسلامة الطعام حيث يمكن أن تُصاب بالبكتيريا العسوية. سوف تنمو البكتيريا عندما يتم طهي هذه الأطعمة ثم تبريدها ببطء شديد، أو عند عدم تخزينها بشكل صحيح في الثلاجة.⁴

كيفية تجنب العدوى: اتبع دائماً الممارسات الآمنة عند طهي الأطعمة النشوية و تخزينها. لا تترك الطعام المطبوخ أو المحضّر يبرد ببطء بدرجة حرارة الغرفة. تأكد من أن المنتج المطبوخ:

- يتم أكله على الفور.
- ان يبقى على درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية
- يتم تبريده بسرعة و خزنه في الثلاجة لحين استخدامه مرة أخرى.
- يتم استخدامه في غضون يومين.

إذا تم طهي الرز للسوشي أو الرز بالبيض المقلي، قم بتبريده في الثلاجة حتى يصبح جاهزاً للاستخدام. عادة ما يتضمن رز السوشي إضافة الخل و خليط من السكر و الملح، مما يساعد على منع نمو البكتيريا العسوية.

إن إعادة تسخين الرز أو الأطعمة النشوية الأخرى لا تقتل البكتيريا. تستطيع البكتيريا مقاومة التسخين لمدة 90 دقيقة عند درجة حرارة 126 مئوية.

⁴المصدر الرئيسي: <https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-safety-for-consumers/is-it-safe-to-eat/rice-and-other-starchy-foods/>

2.8 التفكير في الوحدة الثانية

الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية:



ما التحدي الأكبر الذي واجهته عند طهي أطباق الرز؟ كيف استطعت ان تواجه التحدي الخاص بك؟

اكتب تعريف المصطلحات التالية:

أربوريو:

بيلاو:

بسمتي:

رز بني:

صف ما الذي يمكن ان يحدث اذا ما تم ترك الرز المطبوخ بدرجة حرارة الغرفة:

ما هي بعض الأشياء التي يمكنك القيام بها في الصف المدرسي و التي تعتقد أنها يمكن أن تساعد زملاء الدراسة الآخرين على التعلم؟

3 وحدة التعلم: إعداد و طبخ و تقديم الاطباق المكونة من الحبوب

3.1 المقدمة

الحبوب هي بذور صغيرة و صلبة و جافة يتم استخدامها للاستهلاك البشري و الحيواني. و هي مقسمة إلى حبوب الطعام (مثل القمح و الذرة و الشعير) و البقوليات (مثل العدس و الفاصوليا و الحمص). يمكن تحضير الكثير منها باستخدام طرق الطهي الأساسية للرز، على الرغم من اختلاف أوقات الطهي و كمية الماء المستخدم. بغض النظر عن طبخ منتجات الحبوب الكاملة، يمكننا أيضاً تحويلها إلى دقيق أولاً ثم طهيها، كما في حالة تحول دقيق الذرة إلى عصيدة. ان كلمة "farinaceous" "نشوية" مشتقة من الكلمة اللاتينية farina والتي تعني الدقيق او النشا. يتكون دقيق القمح إلى حد كبير من النشا، و يستخدم المصطلح "نشوي" الآن كمصطلح عام لأي غذاء غني بالنشا. يمكن تقديم العديد من منتجات النشا أو الحبوب الأخرى كأطباق جانبية أو كجزء من السلطة أو الحساء.



الشكل 4: تكون الحبوب المستخدمة للاستهلاك البشري و الحيواني صغيرة و صلبة و جافة



3.2 المعرفة: اصناف الحبوب

الذرة: الذرة (Corn) و الذرة (Maize) هي كلمات مختلفة لنفس الحبوب. تم زراعتها منزلياً لأول مرة في المكسيك و هي الحبوب الأكثر إنتاجاً على نطاق واسع. يتم استخدام معظم الذرة للاستهلاك الحيواني و لكن تتم معالجتها بطرق عديدة للاستهلاك البشري بما في ذلك تحويلها إلى زيت الطهي و حبوب الإفطار و دقيق الذرة. تتكون عصيدة الذرة من دقيق الذرة الإيطالي، مطحونة بدرجة ناعمة أو متوسطة أو خشنة. تصنع المطاحن الخشنة عصيدة خشنة بينما تصنع المطاحن الدقيقة عصيدة ناعمة و كريمية. يتم تقديمها إما كعصيدة ناعمة تشبه إلى حد كبير الثريد الساخن، أو يمكن لها ان تُترك لتبرد و تصبح صلبة على شكل رغيف حيث يمكن قطعها و خبزها أو قليها أو شويها. في حين أنه يرتبط الآن بشكل مألوف بالذرة، هناك أيضاً تقليد في استخدام انواع اخرى من الدقيق مثل الحنطة السوداء أو الحمص.

الحنطة السوداء: لا ترتبط الحنطة السوداء بالقمح على الرغم من اسمها، لأنها ليست عشبة ولا تحتوي على الكلوتين (مادة غروية نباتية). يشار إليها بدلاً من ذلك باسم "الحبوب الزائفة". و تسمى حبوب الحنطة السوداء الكاملة أيضاً الكاشا و يمكن طهيها أو تحميصها أو انتابتها أو طحنها لغرض استخدامها في الأطباق المختلفة.

الدخن: الدخن متأصل في العديد من أنحاء العالم و هو محصول مهم في الهند و أجزاء من أفريقيا. الدخن خالٍ من الكلوتين مثل الحنطة السوداء، و هو يستخدم بالكامل أو يتم طحنه. من الأفضل طهي الدخن الكامل كالرز و يحتاج إلى أن يتم نقشه و تبريده على الفور بمجرد الانتهاء من طهيه لأنه يميل إلى النضوج بسرعة.

الشعير: يعتبر الشعير عائلة الحشائش و الحبوب الرئيسية التي تزرع في المناطق الدافئة و الرطبة في جميع أنحاء العالم. يتم استخدامه كغذاء حيواني و في صنع البيرة و بعض المشروبات المقطرة. يتم استخدامه بشكل شائع في الحساء و الخبزة و خبز الشعير.

القُطيفة: و هي نبتة غذائية تقليدية في أفريقيا و أجزاء من آسيا. بذور القُطيفة خالية من الكلوتين، صغيرة جداً و غالباً ما يتم دمجها مع الحبوب الأخرى كدقيق أو كاملة في السلطة.

الكينوا: نشأت الكينوا في منطقة الأنديز في شمال غرب أمريكا الجنوبية و هي جزء من العائلة القُطيفة من النباتات المزهرة الخالية من الكلوتين. تحتوي بذور الكينوا في حالتها الطبيعية على طبقة خارجية صابونية القوام و التي تحتاج إلى إزالتها قبل أن يتم تناولها. أصبحت هذه الحبوب في الأونة الأخيرة ذات شعبية متزايدة في البلدان التي لا تُزرع فيها عادةً.

البرغل: يتكون البرغل إما من مزيج من عدة أنواع مختلفة من القمح أو من القمح القاسي فقط. يحتوي على نكهة جوزية و يمتاز بتعدد استعمالاته بشكل كبير. يعبر مألوفاً في المطبخ الشرق أوسطي و يوجد أيضاً بشكل شائع في الأطباق الهندية و الأوروبية. لدى الانواع المختلفة من البرغل متطلبات مختلفة من حيث التنقيع قبل الطهي. حالما يتم تنقيعه، فان البرغل ينضج بسرعة.

الذرة

الدخن

الشعير الاسود


الكينوا


الحنطة السوداء


الشعير المقشور

القطيفة


البرغل


<p>3.3 النشاط التعليمي: عمل العصيدة (الهريس)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل العصيدة بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم العصيدة عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>2.5 لتر ماء</p> <p>15 غم ملح</p> <p>500 غم طحين ذرة صفراء حبيبات خشنة</p> <p>100 غم زبدة</p> <p>100 غم جبنة بارميزان مبشورة</p> <p>الاجراءات الاساسية لصنع العصيدة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قم بغلي الماء و الملح في قدر كبير. 2. رش ببطء شديد الذرة في الماء المغلي مع التحريك باستمرار. 3. ا طبخ على نار خفيفة، مع التحريك اغلب الأحيان لمدة 45 دقيقة إلى ساعة واحدة حتى تنسحب العصيدة بعيداً من جانبي الوعاء. 4. اضع الزبدة و جبنة البارميزان و امزجها جيداً. 5. قم بترطيب سطح مسطح كبير كأن يكون لوح خشبي أو طبق كبير. 6. اسكب العصيدة على هذا اللوح أو الطبق، قدمها على الفور ساخنة أو استخدمها بعدة طرق اخرى. 	
<p>الطعم: (طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>القوام: (ناعمة، لا توجد كتلات)</p>	<p>تقييم العصيدة</p>

	<p>فيديو: العصيدة</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=57tlcGnT2rE</p>	
---	---	---

<p style="text-align: center;">3.4 النشاط التعليمي: عمل سلطة البرغل و العدس الدافئة</p>																									
<p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل عمل سلطة البرغل و العدس الدافئة مع الروبيان المحمص بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم سلطة البرغل و العدس الدافئة مع الروبيان المحمص عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. </p>	<p>60 دقيقة</p>																								
<p style="text-align: right;">المكونات</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">3 ملاعق كبيرة</td> <td>زيت زيتون مقسم</td> </tr> <tr> <td>1/2</td> <td>بصلة متوسطة مقطعة بشكل جيد</td> </tr> <tr> <td>1/4 ملعقة صغيرة</td> <td>ملح بالاضافة الى المزيد لغرض التتبيل</td> </tr> <tr> <td>1/4 ملعقة صغيرة</td> <td>فلفل اسود مطحون طازج</td> </tr> <tr> <td>1 كوب</td> <td>عدس بني، او اخضر مجفف او فرنسي</td> </tr> <tr> <td>1 كوب</td> <td>مرقة الخضروات او الدجاج</td> </tr> <tr> <td>1 كوب</td> <td>ماء</td> </tr> <tr> <td>1/2 كوب</td> <td>فلفل احمر محمص حاضر او محضّر منزلياً</td> </tr> <tr> <td>1/2 كوب</td> <td>برغل</td> </tr> <tr> <td>1 ملعقة كبيرة</td> <td>خل الخمر، و يتم اضافة المزيد حسب الحاجة</td> </tr> <tr> <td>500 غم</td> <td>روبيان مقشرو منطف</td> </tr> <tr> <td>1/4 كوب</td> <td>بقدونس ايطالي مقطع بشكل جيد</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">الاجراءات الاساسية لعمل سلطة البرغل و العدس الدافئة مع الروبيان المحمص:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. سخن الفرن بدرجة 180 مئوية. في هذه الاثناء، سخّن ملعقتين كبيرتين من الزيت في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة. اضع البصل و 1/4 ملعقة صغيرة من الملح و يُتبّل بالفلفل و يُطهى المزيج مع التحريك من حين لآخر حتى يصبح البصل طرياً بعد حوالي 8 دقائق. 2. اضع العدس و حرّك المزيج حتى يتجانس مع البصل و الزيت. اضع المرق و الماء و اتركه حتى يغلي، ثم اخفض الحرارة إلى الدرجة الواطنة و دعه يُطهى على نار خفيفة بدون غطاء حتى يصبح العدس طرياً من 20 إلى 30 دقيقة. في هذه الاثناء، قَطّع الفلفل الأحمر إلى مكعبات صغيرة. 3. عندما يصبح العدس جاهزاً، أخرجته من النار و اخلطه مع الفلفل و البرغل مع الحركة. يُغطّى و يُوضع جانباً حتى يصبح البرغل رقيقاً (حوالي 10 دقائق). في هذه الاثناء، قم بتحميمص الروبيان. 4. ضع الروبيان في صينية الفرن ثم رشها بملعقة كبيرة من الزيت المتبقي، تبّلها مع الملح و الفلفل و حركها بيديك حتى يتم تغطيتها. انشرها في طبقة واحدة و اشويها حتى يتغير لونها و تنضج من 6 إلى 8 دقائق. 5. جفف السائل الزائد من البرغل و العدس. حركه مع خل الخمر و البقدونس، تذوقه و من ثم قم بتتبيله بالملح و الفلفل و مزيد من الخل حسب الحاجة. قم بنقله إلى الطبق الخاص بالتقديم الأطباق و ضع الروبيان المحمص في اعلاه. 	3 ملاعق كبيرة	زيت زيتون مقسم	1/2	بصلة متوسطة مقطعة بشكل جيد	1/4 ملعقة صغيرة	ملح بالاضافة الى المزيد لغرض التتبيل	1/4 ملعقة صغيرة	فلفل اسود مطحون طازج	1 كوب	عدس بني، او اخضر مجفف او فرنسي	1 كوب	مرقة الخضروات او الدجاج	1 كوب	ماء	1/2 كوب	فلفل احمر محمص حاضر او محضّر منزلياً	1/2 كوب	برغل	1 ملعقة كبيرة	خل الخمر ، و يتم اضافة المزيد حسب الحاجة	500 غم	روبيان مقشرو منطف	1/4 كوب	بقدونس ايطالي مقطع بشكل جيد	
3 ملاعق كبيرة	زيت زيتون مقسم																								
1/2	بصلة متوسطة مقطعة بشكل جيد																								
1/4 ملعقة صغيرة	ملح بالاضافة الى المزيد لغرض التتبيل																								
1/4 ملعقة صغيرة	فلفل اسود مطحون طازج																								
1 كوب	عدس بني، او اخضر مجفف او فرنسي																								
1 كوب	مرقة الخضروات او الدجاج																								
1 كوب	ماء																								
1/2 كوب	فلفل احمر محمص حاضر او محضّر منزلياً																								
1/2 كوب	برغل																								
1 ملعقة كبيرة	خل الخمر ، و يتم اضافة المزيد حسب الحاجة																								
500 غم	روبيان مقشرو منطف																								
1/4 كوب	بقدونس ايطالي مقطع بشكل جيد																								
	<p style="text-align: center;">الطعم: (طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p style="text-align: center;">القوام: (ناعمة، لا توجد تكتلات)</p>																								
	<p style="text-align: center;">تقييم سلطة البرغل و العدس الدافئة مع الروبيان المحمص</p>																								

3.5 التفكير في الوحدة الثالثة

<p>الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية:</p>	
--	---

ما هي المكونات الاساسية التي تُصنع منها العصيدة؟

اذكر ثلاث انواع من الحبوب الخالية من الكلوتين

كيف بإمكانك طهي معظم انواع الحبوب؟

ما هو اكثر شئ استمتعت به في هذا الفصل ككل؟

ما هو الجزء الأكثر تحدياً في هذا الفصل ككل؟ ما الذي كان من الممكن أن يساعد في التغلب على التحدي؟

غير مطهوه بالكامل	"متماسكة عند قضمها". هذا فقط يعني طهي المعكرونة بحيث تكون طبقة النشا الخارجية طرية و لكن يبقى الخيط الداخلي للنشا ثابتاً.
العصوية الشمعية	بكتيريا تتشكل عن طريق الابواغ و تحدث بشكل طبيعي في أنواع كثيرة من الأطعمة و يمكن أن تسبب المرض للبشر.
البكتريا	مصطلح واسع يُستخدم لوصف نوع من الكائنات الحية الصغيرة جداً و التي تعيش في الهواء و الأرض و المياه و النباتات و الحيوانات و غالباً ما تسبب المرض، مثل المرض الذي تسببه البكتيريا في مياه الشرب.
تبييض الخضراوات عن طريق غليها	يتم تغميسها في الماء المغلي لمدة 5 - 10 ثوان، ثم اغمارها على الفور في الماء البارد أو المثلج.
القمح القاسي	مجموعة متنوعة من قمح الربيع الصلب يُستخدم لصنع الخبز و المعكرونة. تتم معالجة القمح المطحون بالحجر عن طريق سحق الحبوب.
النشوية	مشتقة من الكلمة اللاتينية farina والتي تعني الدقيق او النشا. يتكون دقيق القمح إلى حد كبير من النشا، و يستخدم المصطلح "نشوي" الآن كمصطلح عام لأي غذاء غني بالنشا.
دهن الطعام	زبدة مُصفاة مصنوعة من حليب الجاموس او البقرة.
تسمم فطري	السموم الفطرية هي نوع من الفطريات التي يمكن أن تكون موجودة في العفن النامي على الحبوب المخزنة بشكل غير صحيح. يمكن أن تسبب كل شيء من الحساسية إلى الامراض الخطيرة مثل السرطان.
مسخن	اعادة تسخين.
تنشيط	اغمار في الماء البارد او المثلج
بوغ	خلية تكاثرية موجودة في بعض البكتيريا يمكنها تحمل درجات حرارة الطهي العادية و البقاء على قيد الحياة فيها. يمكن أن تتكاثر الجراثيم في الطعام و حتى بعد أن يتم طهي الطعام و أثناء التخزين.

5 وحدة التقييم

5.1 المقدمة

يعتمد تقييم هذا الفصل على التقييم الختامي. التقييم الختامي هو حدث تقييم واحد أو أكثر و التي تحدث عند اكمال الفصل (انظر 5.4 أدناه). تم تصميم التقييمات المجمع لتقييم نتائج التعلم و معايير التقييم.

لغرض إكمال هذا الفصل بنجاح، يجب عليك تحقيق جميع نتائج التعلم وتلبية جميع معايير التقييم الخاصة بالفصل. وتظهر نتائج التعلم ومعايير التقييم في جداول التقييم أدناه في 5.5، إلى جانب أي أنشطة تعليمية تعمل على تقديم الدليل لقياس أي من المعايير. عندما تقدم دليلاً على أنك قد حققت معياراً ما، سيكتب المعلم التاريخ في العمود "تاريخ الانجاز".

بمجرد الانتهاء من الفصل، و قد أتيت لك فرصة تلبية جميع معايير التقييم، سيؤكد المعلم إذا كنت مستوفياً لجميع المعايير أو إذا كنت غير مستوفياً لمعيار واحد أو أكثر.

إذا كنت مستوفياً لجميع معايير التقييم، فسوف تعمل أنت و المعلم على التوقيع اسفل الجدول للإقرار بأنك قد حققت نتائج التعلم (بمعنى أنك كفوء في نتائج التعلم). ستكون هذه الجداول بعد ذلك سجلاً لك للحفاظ على نتائجك أثناء دراسة هذا الفصل.

إذا كنت تحتاج إلى المزيد من محاولات التقييم لتلبية معايير معينة، فستحتاج إلى التفاوض على وقت ومكان لإجراء تقييم آخر مع معلمك. في ظروف استثنائية ستتاح لك محاولة تقييم ثالثة. بعد أن تستوفي جميع المعايير، أو إذا كنت قد استنفذت جميع فرص التقييم الخاصة بك دون استيفاء جميع المعايير، فسوف توقع أنت و المعلم تحت الجداول لتأكيد ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم أم لا.

5.2 الحقيبة الدراسية

كلما تقدمت في هذا الفصل واستكملت الأنشطة التعليمية، فانك سوف تعمل على تجميع حقيبة من الأنشطة المكتملة. قد تتضمن هذه الحقيبة دليل المتعلم الخاص بك إذا كنت قد كتبت إجاباتك في هذا الكتيب. ستكون حقيبتك مصدراً مفيداً لك أثناء تطوير ممارساتك المهنية والتفكير في تقدمك. يجب أن تتطابق محتويات حقيبتك مع الأنشطة و الحصيلة الدراسية المدرجة في الجدول أدناه. تم تصميم بعض الأنشطة التعليمية لمساعدتك على تعلم المعرفة والمهارات المطلوبة لإكمال تقييم الفصل، ولكنها لا تساهم في تقييمه. لا يزال من المهم إكمالها وتضمينها في حقيبتك. ستكون حقيبتك متاحة لمعلمك الذي سيستخدمها كأساس لتقييم ومناقشة كيفية تقدمك وما تحتاج إلى القيام به لتحقيق نتائج التعلم في الفصل.

محتويات الحقيبة الدراسية للفصل C3 – H3:

الانشطة التعليمية	النتائج	المساهمات في التقييم؟
1.4 امثلة عن الباستا التقليدية	اوراق العمل	لا
1.5 سباكيتي البوتانيسكا	اوراق التفكير و الباستا	لا
1.7 عمل الباستا الطازجة المصنوعة من البيض	اوراق التفكير و الباستا	لا
1.8 عمل الباستا كاربونارا	اوراق التفكير و الباستا	لا
1.9 امثلة دولية عن الباستا	اوراق العمل	لا
1.11 بطاطا نوكي بيدموني	اوراق التفكير و الباستا	لا
1.13 التفكير في الوحدة الاولى	اوراق العمل	لا
2.2 سلق الرز و طبخه بالبخار	اوراق التفكير و الرز	لا
2.4 عمل رز البيلاو	اوراق التفكير و الرز	لا
2.5 طبق الرز الشهير	اوراق العمل	لا
2.6 عمل البرياني العراقي	اوراق التفكير و الرز	لا
2.8 التفكير في الوحدة الثانية	اوراق العمل	لا
3.3 عمل العصيدة (الهريس)	اوراق التفكير و العصيدة	لا
3.4 عمل سلطة البرغل و العدس الدافئة	اوراق التفكير و السلطة	لا
3.8 التفكير في الوحدة الثالثة	اوراق العمل	لا

5.3 اوراق التفكير العملية

يرجى ملء الأوراق التالية في كل مرة تقوم فيها بإعداد و تقديم الطعام.

التعليمات: املا في المحاضرة و اكتب التاريخ و حمل الصورة الخاصة بالمنتج الخاص بك أولاً ثم اكتب تعليقاتك. يوفر العمود الذي يحمل عنوان "الممارسة المهنية" بعض أبعاد الجودة و يمكنك مع المعلم استخدامه للتفكير في أدائك و منتجك. إذا أردت، يمكنك تقييم نفسك على هذه الأبعاد. احتفظ بجميع الأوراق المكتملة في حقيبتك.

اطبخ و أكمل الاوراق كل يوم في المطبخ الذي تستخدمه لطبخ الطعام.

ملاحظة: يجب أن تكون جميع المنتجات عملاً خاصاً بك، إلا إذا كان منتجاً جماعياً.

التاريخ:	الاسم : الدرس:
ابعاد الممارسات المهنية:	ملاحظات المتعلم:
<p>جودة المنتج: صالح للأكل يمكن بيعه إدارة الوقت: الدقة الإنتاجية المظهر الشخصي: بدلة العمل الاناقة الشخصية ممارسات العمل الآمن: مكان العمل المعدات ممارسات النظافة: الطعام المعد صحياً النظافة الشخصية السلوك المهني: العمل الجماعي الأداب الثقافية الاتصالات: شفهي غير شفهي</p>	<p>كيف يمكنني وصف ادائي و منتجي؟</p> <p>ما الذي تعلمته؟</p> <p>ما الذي انجزته بصورة حسنة؟</p> <p>ما الذي استطيع فعله بصورة افضل؟</p>
صورة للمنتج:	
	ملاحظات المعلم:

5.4 التقييم الختامي

يكون التقييم الختامي على النحو التالي:

تحضير و طبخ و تقديم اطباق الباستا و الاطباق النشوية التالية:

- ثلاثة أطباق من الباستا (واحد مسلوقة مثل الكاربونارا، واحد مخبوز مثل اللازانيا، و نوكي مثل البيدمونتي)
- طبقان من الرز (واحد من الرز المسلوقة أو المطهوه على البخار و واحد على طريقة البيلاو مثل البرياني)
- طبقان من الحبوب (مثل طبق العصيدة من دقيق الذرة أو البرغل أو الشعير أو العدس)

سيتألف التقييم الختامي من إجراء واحد أو أكثر من التقييمات المستقلة أو مناسبات تقديم الطعام* الذي ستقوم فيه بتحضير أطباق الباستا والأطباق النشوية و طهيها و تقديمها. قد تكون الوصفات المستخدمة أثناء التقييم النهائي هي نفسها التي يتم استخدامها خلال الأنشطة التعليمية المكتملة. أثناء التقييم الختامي، ستحتاج إلى إظهار دليل على:

- الاستعداد بشكل مناسب لعمل الأطباق، بما في ذلك تنظيف منطقة العمل و إعداد المكونات.
 - عمل الأطباق في إطار زمني مناسب و بمستوى مقبول بما في ذلك تزيين الطبق و انهاءه.
 - استخدام الآلات و المعدات الخاصة بالأطباق بأمان و نظافة و تنظيفها بشكل مناسب و الإبلاغ عن أي مشاكل على الفور.
 - تقديم الأطباق للزبائن بكفاءة.
 - تنظيف منطقة العمل و تخزين الوجبات و المكونات المتبقية بشكل صحيح.
- سنتم متابعتك و تقييمك خلال العملية، بدءاً من الاعداد و حتى تحضير الوصفات و تنظيف مناطق التحضير و المعدات بعد ذلك.

قبل التقييم النهائي الخاص بمناسبة تقديم الطعام

- تَدْرَبْ على إعداد الوصفات الموجودة في القائمة للتقييم الخاص بتقديم الطعام.
- خَطِّط للحصول على الكمية المناسبة من المكونات اللازمة للأحداث.
- أعط معلمك قائمة بالمكونات و الكميات التي تحتاجها قبل أسبوع واحد على الأقل من الحدث.
- سيجمع معلمك التقييم مع حدث أو أكثر من أحداث تقديم الطعام التي تشارك فيها.

***ملاحظة:**

حدث التقييم المستقل هو المكان الذي سينظم فيه المعلم مع الطلاب لطهي طبق واحد أو أكثر من دون زبائن لغرض وحيد و هو الالتزام بمعايير التقييم المتعلقة بالفصل.

حدث تقديم الطعام هو المكان الذي سينظم فيه المعلم حدث تقديم الطعام حيث سيقوم الطلاب بإعداد و تقديم مجموعة من الأطباق أو قائمة للضيوف، بينما يقوم المعلم أو المقيم بدمج و مراقبة مجموعة متنوعة من معايير التقييم المتعلقة بواحد أو أكثر من الفصول.

5.5 جداول التقييم

نتائج التعلم 1: إعداد مجموعة صغيرة من أطباق المعكرونة تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية

التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي للنوكي باستا	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي للباستا المخبوزة	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي للباستا المسلوقة	معايير التقييم
						1.1 تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام
						1.2 يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق المعكرونة
						1.3 يتم عمل أطباق المعكرونة حسب الوصفة المعطاة
						1.4 يتم عمل أطباق المعكرونة حسب الاطار الزمني المحدد
						1.5 يتم عمل أطباق المعكرونة من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية
						1.6 يتم تقديم أطباق المعكرونة وفقاً لمتطلبات الطبق
						1.7 يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية

(ضع دائرة حول اختيار واحد)

كفو/غير كفو بعد

ان المتعلم

توقيع المعلم: _____ التاريخ: _____ الاسم: _____

توقيع المتعلم: _____ التاريخ: _____ الاسم: _____

نتائج التعلم 2: إعداد مجموعة متنوعة من أطباق الأرز تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية

التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق رز البيلاو	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق الرز المسلوق او المطبوخ بالبخار	معايير التقييم
				2.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام
				2.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق الرز
				2.3. يتم عمل أطباق الرز حسب الوصفة المعطاة
				2.4. يتم عمل أطباق الرز حسب الاطار الزمني المحدد
				2.5. يتم عمل أطباق الرز من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية
				2.6. يتم تقديم أطباق الرز وفقاً لمتطلبات الطبق
				2.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية

(ضع دائرة حول اختيار واحد)

كفو/غير كفو بعد

ان المتعلم

الاسم:

التاريخ:

توقيع المعلم:

الاسم:

التاريخ:

توقيع المتعلم:

نتائج التعلم 3: إعداد مجموعة متنوعة من الأطباق المتكونة من الحبوب تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية

معايير التقييم	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الحبوب	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي للطبق الاول المتكون من الحبوب	التوقيع
3.1	تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام			
3.2	يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة للأطباق المتكونة من الحبوب			
3.3	يتم عمل الأطباق المتكونة من الحبوب حسب الوصفة المعطاة			
3.4	يتم عمل الأطباق المتكونة من الحبوب حسب الاطار الزمني المحدد			
3.5	يتم عمل الأطباق المتكونة من الحبوب من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية			
3.6	يتم تقديم الأطباق المتكونة من الحبوب وفقاً لمتطلبات الطبق			
3.7	يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية			

ان المتعلم

كفو/غير كفو بعد

(ضع دائرة حول اختيار واحد)

توقيع المعلم:

التاريخ:

الاسم:

توقيع المتعلم:

التاريخ

الاسم:

1. الخلفية: ما الذي نعنيه بالتعلم المبني على الكفاءة؟

تم تنفيذ منهج التعلم المبني على الكفاءة لتطوير البرنامج الخاص بمنظمة الأمم المتحدة للعلوم والتربية والثقافة (اليونسكو) وهذا الفصل ودليل المتعلم من أجل الأنظمة التالية:

- تصميم البرنامج: قياسي ومبني على نتائج التعلم ذات الصلة بالكفاءات المطلوبة في سوق العمل
- التدريس والتعلم: مبني على حالات التعلم الميسرة (الأنشطة التعليمية التجريبية)
- التقييم: يتم التركيز على المتعلمين الذين يبرزون كفاءتهم في حالة تتعلق بنوع العمل الذي يمارسوه في واقعهم.

يركز التدريس والتعلم المبني على الكفاءة على تطبيق المعرفة المرتبطة بالعمل وممارسة مهارات العمل ذات الصلة، و بوجود دليل على أن المتعلم لديه الكفاءات اللازمة في مكان العمل الحديث.

لكي يتمكن المتعلم من إكمال الفصل بنجاح، يجب عليه إثبات كفاءته في جميع نتائج التعلم المنصوص عليها في معرف الوحدة. يحقق المتعلمون نتائج التعلم في مناهج التدريس والتعلم المبنية على الكفاءة. يمكن القول أن المتعلمين الذين يثبتون كفاءتهم في نتائج التعلم قد حققوا فعلاً تلك النتيجة. و ان هؤلاء الذين لم يثبتوا كفاءتهم يتم اعتبارهم "غير كفاء بعد" لنتيجة التعلم تلك.

تستند نتائج التعلم لجميع الفصول في هذا البرنامج التابع لليونسكو إلى معيار مهني تم تطويره محلياً (يتم اختياره وفقاً للمعايير الدولية) لمهنة ومستوى مهاري معين. تم تطوير المعايير المهنية مع مجموعة من الخبراء العراقيين من العمال ذوي الخبرة والمعلمين المختصين بالمهن. لكل برنامج تابع اليونسكو نتيجة مهنية. وهذا يعني أنه بحلول نهاية البرنامج بأكمله (جميع الفصول المطلوبة)، سيتمكن المتعلمون من تحقيق كفاءات مهنة و مستوى مهاري معين في القوى العاملة. وتشمل البرامج أيضاً نتائج التعلم الخاصة بتطوير المهارات الشخصية و البرمجية التي يقيّمها أصحاب العمل (مثل العمل الجماعي ومهارات التفكير الحاسم) ومهارات التعليم (مثل مهارات الكتابة و اجراء البحوث) اللازمة للتقدم إلى المستوى التالي من التعلم.

2. نتائج التدريس الخاص بالتعلم المبني على الكفاءة

لكل نتيجة تعليمية، يوفر المعلم و كذلك المواد في دليل المتعلم للمتعلمين المعلومات (المعرفة) وحالات التعلم (الأنشطة والمهام) التي يُطلب منهم اكتشافها ومعالجتها وتطبيق معارفهم وممارسة مهاراتهم مع تسهيل من المعلم.

يوفر دليل المتعلم النقاط الرئيسية فقط التي يجب فهمها من قبل المتعلم وبعض الأمثلة على الأنشطة التعليمية والمهام لتطبيق المعرفة وممارسة المهارات. يتم تناول جميع المعلومات الأساسية (أو الصلة بالمصادر) والمهارات الأساسية اللازمة لتحقيق نتائج التعلم واستيفاء معايير التقييم بشكل أساسي في دليل المتعلم، لكن سيحتاج العديد من المتعلمين إلى معلومات إضافية، المزيد من الأنشطة لمعالجة المعلومات و ممارسة مهاراتهم. من المتوقع أن يعمل المعلم على تكملة الأنشطة في دليل المتعلم ببعض الحالات التعليمية ومواد التعلم الخاصة به.

في التعلم المبني على الكفاءة، يكون المتعلمون مسؤولين عن تعلمهم الخاص باستخدام المعلم كشخص مرجعي. يجب عليهم جميعاً تحقيق نفس النتيجة التعليمية عن طريق تلبية نفس معايير التقييم، حتى و ان عملوا على بناء تعلمهم بطرق مختلفة خلال حالات التعلم. يجب ان يقدم جميع المتعلمين أدلة على أنهم حققوا جميع نتائج التعلم وأنهم أكفاء من أجل الانتقال إلى المستوى التالي.

في نهاية كل وحدة، يفكر المتعلمون فيما تعلموه، و فيما إذا كان لديهم أي ثغرات في معارفهم ومهاراتهم، ويتم تشجيعهم ليكونوا مسؤولين عن تعلمهم. ومع ذلك، إذا كان المتعلمون يواجهون صعوبات في التعلم فيجب أن يسجل المعلم ملاحظاته حولها و ان يبسر المزيد من حالات التعلم التي تساعد المتعلمين على التحسن.

3. نتائج التقييم الخاص بالتعلم المبني على الكفاءة

يعتمد التقييم على الكفاءة. لا توجد هناك علامات أو درجات، يكون المتعلم إما "كفوء" أو "غير كفوء بعد" في كل محاولة تقييم.

هناك نوعان من التقييم، التقييم التطويري (تقييم اثناء التدريس) و التقييم النهائي:

يشمل التقييم التطويري التعلم المخطط له والعرضي الذي ينشأ عن التفاعل المستمر بين المعلم والمتعلمين أثناء مشاركتهم في حالات التعلم. يستفيد كل من المتعلمين والمعلمين من:

- يكتسب المتعلمون من التقييم التطويري، حيث يقوم المعلم بتقييم تقدمهم من خلال الفصل، وتحديد كيف يتمكن المتعلمين من تحسين فهمهم للمحتوى واستهداف أفضل لممارستهم لتلبية نتائج التعلم.
- يكتسب المعلم من خلال فهمه العميق للمتعلمين، كيف يتفاعل المتعلمون مع الأنشطة التعليمية وكيفية تحسين تجربة التعليم والتعلم لتمكين المتعلمين من تحقيق نتائج التعلم.

يشتمل التقييم النهائي على أنشطة التقييم المستخدمة لإثبات كفاءة المتعلم بخصوص معايير التقييم ونتائج التعلم في الفصل. قد تتضمن التقييمات النهائية تقييمات "ختامية" يتم إجراؤها بعد خضوع المتعلمين لتجربة التدريس والتعلم، وقد تتكون من ملاحظة المعلم للمتعلمين الذين يظهرون كفاءة معايير التقييم ونتائج التعلم. امثلة على ذلك:

- حقيبة الفصل الدراسي: يعمل الطلاب على تجميع حقيبة من نتائج الأنشطة التعليمية أو التفكير فيما تم تعلمه بما في ذلك الصور الفوتوغرافية، وتقديمها في نهاية الفصل كدليل على كفاءتهم مقابل المعايير ذات الصلة. كما يمكن أن تكون الحقيبة مفيدة جداً للتقييم التطويري لأنها مؤشر مستمر على تقدم المتعلم من خلال الفصل.
- التقييم النظري الختامي: يكون عادةً اختبار أو امتحان يتعلق بالمواضيع النظرية مثل الكتابة أو الرياضيات.
- التقييم العملي النهائي: يمكن أن يشمل ذلك التقييمات التي يكون لها ناتج كالخدمة التي تعتبر كحقيبة. امثلة على ذلك:
 - o التقييم العملي، حصيدلة الناتج: تصنيع صندوق أدوات خشبي
 - o التقييم العملي، حصيدلة الخدمة: خدمة تقديم الطعام والمشروبات للزبائن

يتم تقييم المتعلمين وفقاً لمعايير التقييم ونتائج التعلم لكل فصل على أنها "كفوء" أو "غير كفوء بعد". يجب أن يتم اعتبار المتعلمون "كفوء" في جميع معايير التقييم ونتائج التعلم للنجاح في الفصل. يجب على المعلمين الاحتفاظ بسجلاتهم الخاصة بتقدم كل متعلم خلال الفصل. هناك أيضاً جداول في قسم تقييم دليل المتعلم ليوضح المعلم للطالب إنجازاته مقابل معايير التقييم ونتائج التعلم. تتضمن هذه الجداول وجود مكان للمعلمين والمتعلمين لغرض التوقيع، بحيث يكون لدى كلا منهما سجلاً لإنجاز المتعلمين.

يمكن إعادة تقييم المتعلمين الذين لا يبدون كفاءة في تقييم ما في محاولتهم الأولى في وقت يتم التفاوض عليه من قبل المقيم والمتعلم خلال مدة البرنامج ككل (6 اشهر). قد يكون إجمالي عدد محاولات التقييم ثلاثة مرات، أي محاولة أولية ومحاولتين لاحقتين. من المتوقع أن يحتاج المتعلم العادي إلى محاولة واحدة فقط للتقييم و ربما يحتاج القليل إلى إعادة التقييم. من المحتمل أن تكون الحاجة إلى لمحاولة التقييم الثالثة مطلوبة فقط في ظروف استثنائية حسب تقدير المعلم.

يجب أن تستند كل محاولة لإعادة التقييم على مهمة تقييم مماثلة قابلة للمقارنة يتم تقييمها باستخدام نفس معايير التقييم الخاصة بالمحاولة الأولى. تعتمد العلاقة الخاصة بمهمة إعادة التقييم الى مهمة التقييم الأولى على نوع الكفاءة المطلوب إثباتها وطبيعة التقييم.

يمكن تغيير حكم التقييم الخاص بـ "غير كفوء بعد" إلى "كفوء" عندما يقدم المتعلم الدليل من خلال إعادة التقييم بأن جميع معايير التقييم قد تم الآن تلبيةها و انه قد تم تحقيق نتائج التعلم.

منهجية التدريس و التعليم
H3-C3: إعداد و طهي و تقديم الباستا (المعرونة) و الاطباق النشوية

الوحدة الاولى

يقدم هذا الموضوع للمتعلمين مجموعة متنوعة من المعرونة الملائمة وأطباق المعرونة البسيطة، بما في ذلك الطبخ و تقديم و تخزين أطباق المعرونة البسيطة. على سبيل المثال الكربونارا، الميلانيز، الشعيرية او النودلز (رز وبيض)، أوزو، نوكي، كوس- كوس و غيرها.

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ طهي المعرونة الملائمة، و طرق و تنوع و شرح لبعض الأمثلة الدولية، أهمية الجودة و سلامة الأغذية.

العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد أطباق المعرونة و طهيها و تقديمها و تخزينها بأمان.

سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي و تقديم و تخزين أطباق المعرونة أثناء ملاحظة المعلم.

قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن أنواع أخرى من المعرونة و أطباق المعرونة من مختلف دول العالم.

الوحدة الثانية

يُعرّف هذا الموضوع المتعلمين بالتقنيات المستخدمة في إعداد أطباق الرز مثل البرياني، الدولمة، الرزية (ريزوتو) وغيرها.

يقود المعلم المناقشة حول نقاط الجودة و سلامة الأغذية المهمة لصنع أطباق الرز عالية الجودة و التقنيات المستخدمة.

العرض التوضيحي من قبل المعلم حول عمل مجموعة متنوعة من أطباق الرز، موضحاً أهمية الحصول على الجودة و التوازن و القوام و النكهة الصحيحة.

سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات و السلع بشكل صحيح، يعرضون كفاءتهم من الفصول السابقة اثناء ملاحظة المعلم.

قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يعملون على تصميم طبق رز خاص بهم أو إعادة إنشاء طبق تقليدي.

الوحدة الثالثة

يقدم هذا الموضوع للمتعلمين مجموعة واسعة من الأطباق المتكونة من الحبوب مثل أطباق العدس، القمح، البرغل و الكينوا و غيرها. سوف يتمرس المتعلمون على إعداد مجموعة متنوعة من الأطباق المتكونة من الحبوب.

يقود المعلم المناقشة التي تغطي مجموعة متنوعة من الحبوب العالمية، تعدد استخداماتها و بعض الأمثلة الدولية، نقاط الجودة و السلامة الغذائية الهامة لصنع أطباق الحبوب الجيدة.

العرض التوضيحي من قبل المعلم لعمل مجموعة متنوعة من الأطباق المتكونة على الحبوب والتي قد تشمل على سبيل المثال لا الحصر الأمثلة الأوروبية و الفرنسية و العربية.

سوف يعمل المتعلمون بفعالية في على تحديد المكونات و السلع بشكل صحيح، يعرضون كفاءتهم من الفصول السابقة و يعدون أطباقاً مكونة من الحبوب اثناء ملاحظة المعلم.

قد تشمل ساعات التعلم المستقلة إجراء البحوث حول تصميم الأطباق المتكونة من الحبوب أو إعادة إنشاء طبق تقليدي.

ملاحظة التقييم:

يمكن تدريس و تقييم الوحدات العشرة في شهادة المستوى الثالث في برنامج الضيافة غالباً بطريقة متكاملة. يمكن تدريس العديد من نتائج التعلم في حدث أو اثنين أو أكثر من أحداث الضيافة حسب توفر الموارد و الفرص. إذا قادت الظروف إلى احتمالية إقامة واحد أو اثنين فقط من مناسبات الضيافة، فقد تكون هناك حاجة إلى مقبمين إضافيين في يوم المناسبة. من الناحية المثالية، سيتم التخطيط و الاعداد لتلات مناسبات للضيافة على الأقل خلال البرنامج، مما سيشيح فرصة كبيرة لجميع المتعلمين ليكونوا حاضرين و ان يثبتوا كفاءتهم عبر الفصول.

على سبيل المثال: يمكن تدريس 1 - H3: اعداد و طهي و تقديم الشوربات و الصلصات و انواع المرق المعقدة في نفس الوقت الذي يتم به اعداد اطباق للفصل 4 - H3: اعداد و طهي و تقديم اطباق اللحوم الحمراء الأساسية و بقاياها. يمكن ايضاً دمج WBL-32 التعلم المبني على مكان العمل، H3 - PBL: التعلم المبني على المشاريع و H3-BUS: تطوير فكرة العمل في تنظيم مناسبة الطعام.

الأدوات المطلوبة لهذا الفصل:	
● سكاكين، ملاعق، ملاقط، خفاقات، حجر السن (حد السكاكين)، فولاذ و غيرها	
المواد المطلوبة لهذا الفصل:	
● تعليمات الشركة المصنعة و دليل المستخدم الخاص بالمعدات ● قفازات (كفوف)، مآزر (صدريات العمل)، قبعات، معدات الحماية الشخصية اللازمة و غيرها. ● معقمات اليدين و مواد التنظيف و التعقيم	
المعدات المطلوبة لهذا الفصل:	
● مجموعة من معدات تجهيز الطعام مثل الخلاطات، الأفران، معدات القطع و الخلاطات (ست البيت) و غيرها ● مجموعة من معدات الطهي ● آلة عرض البيانات (اختياري)	
المصادر المقترحة لهذا الفصل:	
● دليل المتعلم الخاص بالفصل: H3-3 تحضير الباستا و الاطباق النشوية مواقع مفيدة من الانترنت: كتب الطبخ باللغة العربية: https://www.alkitab.com/s1050-ar-cookbooks-and-food.html http://www.fatafeat.com/ http://al-bab.com/special-topics/food-and-recipes	
الكمية	التسهيلات المادية (ل 15 متدرب) لهذا الفصل:
1	صف مدرسي
1	مطبخ/ مكان تجهيز الطعام مع مساحة كافية ل 15 موقع عمل

اجوبة الانشطة التعليمية

النشاط التعليمي	الجواب
1.4	<p>باستا بوتاركا بوتاركا هو الاسم الإيطالي لبيض السمك المملح (ثراب)، التي عادةً ما تكون من سمك البوري الرمادي أو سمك التونة ذات الزعانف الزرقاء. يتم عمل باستا بوتاركا مع بيض السمك و زيت الزيتون و الثوم و الليمون و رقائق الفلفل الحار و اليفدونس. يتم عملها تقليدياً مع السباكيبي او اللينكوييني (شرائط الباستا الرفيعة)</p> <p>باستا كاربونارا كاربونارا هو طبق باستا ايطالي من روما يتم عمله مع البيض، الجبن الصلب، خد لحم الخنزير و الفلفل. يتم عملها تقليدياً مع السباكيبي.</p> <p>باستا بوتانيسكا سباكيبي آلا بوتانيسكا هو طبق باستا ايطالي تم اختراعه في نابولي في منتصف القرن العشرين. تشمل مكوناته عادةً الطماطة و زيت الزيتون و سمك الأنشوفة و الزيتون و حبوب الكبر و الثوم. يتم عملها تقليدياً مع السباكيبي.</p> <p>باستا بالمرق و هي أساساً باستا مطبوخة في مرق اللحم. يعتبر تورتيليني في المرق واحداً من العديد من اطباق الباستا بالمرق التي يتم تقديمها في إيطاليا، و لكن يمكن طهي أنواع كثيرة من الباستا في مرق اللحم. يتم عملها تقليدياً مع التورتيليني و الريزوني و غيرها الكثير. قد تختلف إجابات المتعلم.</p> <p>باستا بولونيز صلصة بولونيز هي صلصة أساسها اللحم منشؤها بولونيا في ايطاليا. يتم عملها تقليدياً مع السباكيبي، المعكرونة و النوكي و غيرها. قد تختلف إجابات المتعلم.</p>

1.9 امثلة دولية عن الباستا		
الاسم	المنطقة الاصلية	النشا
شعيرية سوبا	اليابان	الحنطة السوداء
رامن	اليابان	القمح
اودون	اليابان	القمح
رز فيرميتشيلي	الصين	الرز
سباتزل	المانيا	القمح
شعيرية هوكين	ماليزيا و سنغافورة	القمح، الرز
الشعيرية البيضاء	الصين	نشا اللوبيا، نشا البطاطا، نشا البطاطا الحلوة، التابيوكا (مستحضر نشوي لصنع الحلويات)
القمح القاسي		القمح الكامل

	<p>ما هو طبقك المفضل و لماذا؟</p> <p>1.13</p> <p>قد تختلف إجابات المتعلم</p> <p>اكتب تعريف لكل من المصطلحات التالية:</p> <p>غير مطهورة بالكامل: و هي باستا مطبوخة لتكون متماسكة عند قضمها</p> <p>السميد: هو نخالة القمح الطازج المنقى من القمح القاسي المستخدم بشكل رئيسي في صنع الباستا و الكوس كوس.</p> <p>تورتيليني: باستا محشوة على شكل حلقات، يتم وصفها احياناً على شكل سرة البطن.</p> <p>نوكي البطاطا: زلابية البطاطا الابطالية</p> <p>صف الفرق بين الباستا المجففة و الطازجة.</p> <p>الباستا المجففة مصنوعة من السميد، و هو طحين عالي البروتين من الجزء الداخلي لنواة القمح القاسي. من ناحية اخرى، عادة ما تصنع المعكرونة الطازجة من طحين الخبز العادي أو مزيج من القاسي و طحين القمح العادي</p> <p>ما هي النسبة الاساسية لطهي الباستا المجففة؟</p> <table border="0"> <tr> <td>الباستا</td> <td>100 غم</td> </tr> <tr> <td>الماء</td> <td>1 لتر</td> </tr> <tr> <td>الملح</td> <td>10 غم</td> </tr> </table>	الباستا	100 غم	الماء	1 لتر	الملح	10 غم	
الباستا	100 غم							
الماء	1 لتر							
الملح	10 غم							
<p>نوع الرز</p> <p>ياباني</p> <p>ياسمين</p> <p>بسمتي</p> <p>آريوريو</p> <p>بومبا</p> <p>حبة طويلة</p> <p>حبة قصيرة</p> <p>غرروي</p>	<p>الطبق</p> <p>سوشي</p> <p>الكاراي الاصفر التايلندي</p> <p>الدجاج بالزبدة</p> <p>الرزبة (ريزوتو)</p> <p>باييلا</p> <p>بيلاو</p> <p>مهلبية الرز</p> <p>موتسي</p>	<p>2.5</p>						

<p>2.8 ما التحدي الأكبر الذي واجهته في تعلمك لأطباق الرز؟</p> <p>قد تختلف إجابات المتعلم.</p> <p>اكتب تعريف لكل من المصطلحات التالية:</p> <p>آريوريو: رز آريوريو هو نوعية إيطالية ذو حبة قصيرة و يستخدم في عمل الريزوتو.</p> <p>بيلاو: هو طبق منشؤه من شبه القارة الهندية، حيث يتم طهي الأرز في مرق متبلّة.</p> <p>البسمتي: البسمتي هو مجموعة متنوعة من الأرز العطري ذو الحبة الطويلة و النحيفة وهو تقليدياً من شبه القارة الهندية.</p> <p>الرز البني: عبارة عن أرز كامل الحبة مع إزالة الهيكل الخارجي الغير صالح للأكل.</p> <p>صف ما الذي يمكن ان يحدث اذا ما تم ترك الرز المطبوخ بدرجة حرارة الغرفة:</p> <p>يمكن أن يصاب الأرز و الأطعمة النشوية الأخرى مثل رقائق البطاطا و مسحوق الكاسترد و الباستا بالبكتيريا العسوية – و هي بكتيريا يمكن أن تسبب الغثيان و القيء. تنمو البكتيريا عندما يتم تبريد هذه الأطعمة ببطء شديد، أو عدم تخزينها بشكل صحيح في الثلاجة.</p> <p>ما هي بعض الأشياء التي يمكنك القيام بها في الصف المدرسي و التي تعتقد أنها يمكن أن تساعد زملاء الدراسة الآخرين على التعلم؟</p> <p>قد تختلف إجابات المتعلم.</p>	<p>2.8</p>
<p>3.5 ما هي المكونات الأساسية التي تُصنع منها العصيدة؟</p> <p>دقيق الذرة، الماء او مرق اللحم</p> <p>اذكر ثلاث انواع من الحبوب الخالية من الكلوتين</p> <p>الدخن، الحنطة السوداء، الكينوا و القطيفة</p> <p>كيف بإمكانك طهي معظم انواع الحبوب؟</p> <p>مثل طبخ الرز، باستخدام طريقة الامتصاص أو طريقة المعكرونة.</p> <p>ما هو اكثر شئ استمتعت به في هذا الفصل ككل؟</p> <p>قد تختلف إجابات المتعلم.</p> <p>ما هو الجزء الأكثر تحدياً في هذا الفصل ككل؟</p> <p>قد تختلف إجابات المتعلم.</p>	<p>3.5</p>

H3-C3

إعداد و طهي و تقديم المعكرونة و
الاطباق النشوية

شهادة التعليم والتدريب المهني والتقني
TVET في الضيافة _ المستوى الثالث

الإصدار 3 يونيو 2023



unesco

دليل المتعلم

المستوى الثالث



H3-C4: إعداد و طهي و تقديم أطباق اللحوم الحمراء الأساسية و أحشاءها
شهادة التعليم والتدريب التقني والمهني
المستوى الثالث في الضيافة

الإصدار 3 يونيو 2023

العنوان	H3-4: إعداد و طهي و تقديم أطباق اللحوم الحمراء الأساسية و أحشاءها
المستوى	المستوى الثالث
المتطلبات المسبقة	H1-1 سلامة الطعام و مكان العمل H1-2 تنفيذ عمليات المطبخ القياسية و العناية بمعدات إعداد الطعام و المكونات
المدة الزمنية	75 ساعة
الغرض	تطبيق الإعداد و الطهي و التقديم و التخزين لمجموعة صغيرة و متنوعة من أطباق اللحوم الحمراء و مختلف أطباق أحشاء اللحوم (مخلفاتها) و التي يتم اعدادها و طهيها و تقديمها في قسم الأطباق (الساخنة) بالمطبخ باستخدام أمثلة محلية و دولية تحت إشراف محدود.
نتائج التعلم	بعد الانتهاء من هذا الفصل بنجاح، سيتمكن المتعلمون من: ● إعداد مجموعة صغيرة من أطباق لحم البقر تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية ● إعداد مجموعة صغيرة من أطباق لحم الغنم تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية ● إعداد مجموعة متنوعة من أطباق أحشاء اللحوم (اللحوم المتنوعة) تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية
المصادر	مكونات لعمل تحضيرات الاطباق الخاصة باللحم معقمات الأيدي و مواد التنظيف و التعقيم مجموعة من معدات تحضير الطعام، على سبيل المثال الخلاطات، الأفران، معدات القطع و الخلط، الأواني (جدور) و المقالي (طاوات) و غيرها.
الانشطة و الاجراءات	يعمل المعلم على تنظيم النقاشات و العروض التوضيحية للتعريف بالمكونات الشائعة المستخدمة في أطباق اللحوم و الاستخدام الآمن لبعض معدات المطبخ المعروفة، و سلامة الأغذية و المصطلحات الشائعة المستخدمة. هناك أنشطة صفية و اوراق عمل حيث سيعمل المتعلمون على اظهار كفاءتهم في عمل مختارات صغيرة من تحضيرات الاطباق الخاصة باللحم تحت الإشراف.
التقييم	التقييم النهائي لكفاءة المتعلمين في إعداد و طهي و تقديم أطباق اللحوم الحمراء الأساسية و أحشاءها.

الفهرست

	المقدمة	
	الوحدة الاولى: اطباق لحم البقر	
6	المقدمة	1.1
7	المعرفة: انواع لحم البقر و تحضيره	1.2
11	المعرفة: هيكلية اللحم و التغذية	1.3
12	المعرفة: طرق طهي لحم البقر	1.4
13	النشاط التعليمي: طرق الطهي الخاصة بقطع لحم البقر	1.5
14	النشاط التعليمي: عمل تبسي البانجان	1.6
15	النشاط التعليمي: عمل لحم البقر اليورغندي (تبسي لحم)	1.7
16	النشاط التعليمي: عمل ستيك اللحم الملفوف و المحشي	1.8
17	النشاط التعليمي: عمل لحم العجل المطهو ببطء	1.9
18	التفكير في الوحدة الاولى	1.10
	الوحدة الثانية: أطباق لحم الغنم	
19	المقدمة	2.1
19	المعرفة: قُطع لحم الغنم و طراوتها	2.2
20	النشاط التعليمي: قُطع لحم الغنم و طراوتها	2.3
21	النشاط التعليمي: طرق الطهي الخاصة بقُطع لحم الغنم	2.4
22	النشاط التعليمي: عمل مرق لحم الغنم بالخضروات الفرنسية	2.5
23	النشاط التعليمي: عمل شيش لحم الغنم	2.6
24	النشاط التعليمي: عمل كبة لحم الغنم	2.7
25	التفكير في الوحدة الثانية	2.8
	الوحدة الثالثة: أطباق أحشاء اللحوم (اللحوم المتنوعة)	
	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.	
26	المقدمة	3.1
26	النشاط التعليمي: المعرفة المسبقة للحوم المتنوعة	3.2
28	المعرفة: ملاحظات حول إعداد و طهي أحشاء اللحوم	3.3
32	النشاط التعليمي: طرق الطهي الخاصة باللحوم المتنوعة	3.4
33	النشاط التعليمي: عمل الكرشة الايطالية (فيورنتينا)	3.5
34	النشاط التعليمي: عمل معجون كبدة الدجاج	3.6
35	النشاط التعليمي: عمل الغدة الرئوية للخروف المقلية	3.7
36	التفكير في الوحدة الثالثة	3.8
37	المعجم	4
38	وحدة التقييم	5
38	المقدمة	5.1
38	الحقيبة الدراسية	5.2
40	اوراق التفكير العملية	5.3
42	التقييم الختامي	5.4

43	جداول التقييم	5.5
46.....	دليل المعلم	6

المقدمة

ينقسم دليل المتعلم لهذا الفصل إلى وحدات تعليمية. هناك وحدة تعليمية لكل نتيجة تعلم

ان نتائج التعلم لهذا الفصل هي:

1. إعداد مجموعة صغيرة من أطباق لحم البقر تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية
2. إعداد مجموعة صغيرة من أطباق لحم الغنم تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية
3. إعداد مجموعة متنوعة من أطباق أحشاء اللحوم (اللحوم المتنوعة) تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية

تشمل كل وحدة تعليمية ما يلي:

المقدمة: التعريف بالموضوع

المعرفة: الأشياء التي تحتاج الى معرفتها

النشاطات: الأشياء التي ينبغي فعلها

التفكير: التفكير فيما تعلمته

أثناء هذا الفصل سوف:

- تتعلم كيفية اختيار المكونات و الطرق الصحيحة لتجهيز المنتجات الغذائية بأمان، المعدات اللازمة، و الإجراء الصحيح المستخدم لضمان سلامة الناس و المنتجات الغذائية.
- تتعلم إعداد و طبخ و تقديم اللحوم الحمراء و أحشاء اللحوم مع أمثلة من الأطباق المحلية و الدولية، مع الالتزام بعمليات المطبخ القياسية.
- تسجل عملية التعلم في مقالة تأملية أو في حقيبة الأدلة.

هناك وحدة تقييم في نهاية دليل المتعلم هذا، يجب استخدام هذا التقييم لمعرفة فيما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم من هذا الفصل او انك بحاجة الى المزيد من الممارسة.

الوحدة الاولى: اطباق لحم البقر

1.1 المقدمة

تعلمنا في الفصل H1-4 عن أنواع تغذية اللحوم، التحضيرات الأساسية و تأثير الحرارة على اللحوم. سنبدأ في هذا الفصل في اختبار ذاكرتك بخصوص المواضيع المذكورة أعلاه و التوسع في معرفتك لاختيار قطع اللحوم المناسبة و تطبيق طرق الطهي على اللحوم الحمراء.

تلعب اللحوم دوراً مهماً في المطابخ الخاصة لكل ثقافات الشعوب و تحتاج إلى عناية خاصة في مجال الضيافة. عادةً ما تكون الأطباق الأكثر شعبية في قوائم الطعام هي أطباق شرائح اللحم (الستيك) و غيرها من اللحوم كما انها اكثر المنتجات القابلة للتلف و أغلاها أيضاً. لذلك يجب إيلاء الاهتمام بالاختيار الصحيح و التخزين و الإعداد و التحكم في الأجزاء و الطبخ لضمان حصول الزبون على أفضل تجربة طعام ممكنة و لتواصل المؤسسة نجاحها.

ينقسم اللحم إلى فئتين رئيسيتين:

- اللحوم الحمراء مثل لحم البقر و الماعز و الغنم.
- اللحوم البيضاء مثل **لحم الخنزير** و لحم العجل.
- لحوم الصيد عبارة عن عنصر منفصل و لكن يمكن تصنيفها على أنها لحوم حمراء و لها طعم أقوى. يستخدم المصطلح "صيد" لوصف الحيوانات التي تعيش في البرية و التي يتم صيدها لغرض أكلها. غالباً ما تحتاج اللحوم المغطاة بالفرو (أي الحيوانات) إلى نفس تقنيات التحضير الخاصة باللحوم و لكن يجب ضبط طريقة الطهي ليكون قوام اللحم أكثر جفافاً.



الشكل 1: لحم البقر و هو نوع من اللحوم الحمراء يأتي من البقر.¹

¹ https://cdn.pixabay.com/photo/2015/04/05/21/36/cow-708625_960_720.jpg

1.2 المعرفة: انواع لحم البقر و تحضيره



يجب أن تكون بصفتك طاهياً على دراية بمفاهيم الجودة الخاصة بكل قطعة من قطع اللحم و استخدامها بشكل مناسب. سيكون لديك بحلول نهاية هذه الوحدة المعرفة الأساسية لاختيار اللحوم و معرفة الطريقة المناسبة لطهي الطعام إلى جانب بعض الأمثلة للوصفات العالمية المعروفة لكل قطعة.

ان الجانب الأول المهم الذي يجب على الطاهي أن يبحث عنه عند البدء في شراء اللحوم هو البحث عن مجهزين جيدين يتمتعون بقابلية الوصول إلى المزارع التي تأتي منها اللحوم أو معرفتها. من المهم أيضاً المعرفة السليمة للعوامل البيئية التي تضمن رعاية الحيوانات بشكل جيد و العناية باللحوم من وقت مغادرتها المزرعة و اثناء عملية التجهيز و التسليم.



الشكل 2: اراضي زراعية في شمال العراق².

² <http://www.fao.org/typo3temp/pics/4057591a25.jpg>



يأتي لحم البقر من المواشي بمختلف الاعمار و الاحجام.
الثور و هو الذكر الذي يكون عمره اكثر من سنة واحدة.



الثور و هو ذكر يتم إخصاءه و يكون عمره اكثر من سنة واحدة و يزن
160 كغم.




البقرة و هي انثى باكثر من ست اسنان قواطع دائمية.



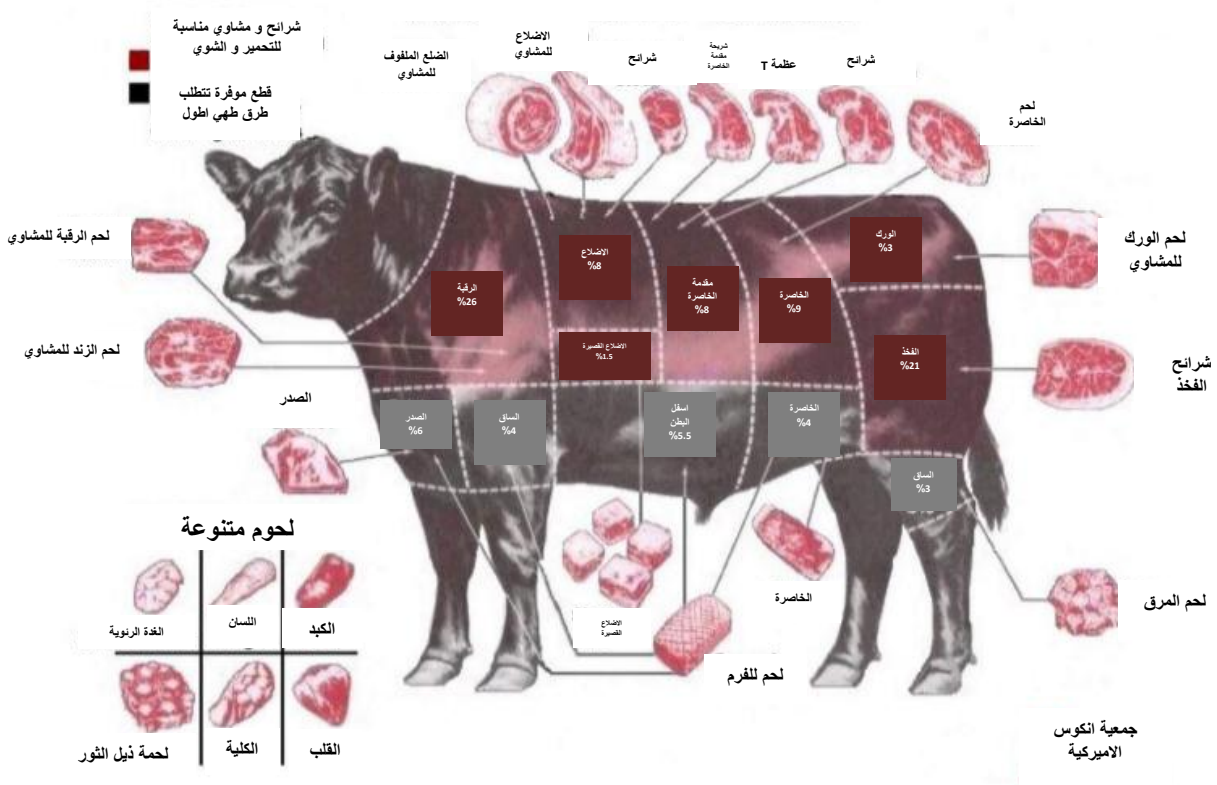
العجل البكر و هي انثى عمرها اكثر من سنة واحدة و لديها ست اسنان
قواطع دائمية و تزن اكثر من 160 كغم.



العجل و هي ابقار صغيرة (يكون عمرها اقل من سنة واحدة)
و هي تزن بين 30 الى 160 كغم.
العجل الابيض يتم تغذية العجول الصغيرة على الحليب و مشتقاته بصورة كاملة.
العجل الرضيع و هي عجول اقل من 30 كغم و عادةً ما يكون عمرها اسبوعين.

شرايح و اكيو	الشرايح القياسية
 <p>لحم البقر و اكيو هو سلالة لحوم خاصة و منشأها الاصيلي في اليابان. يتم تربيتها على وجه التحديد للحصول على نسبة عالية من الدهون و هو أعلى لحوم البقر الطازج في العالم.</p>	

مخطط لسلالة بقر انكوس



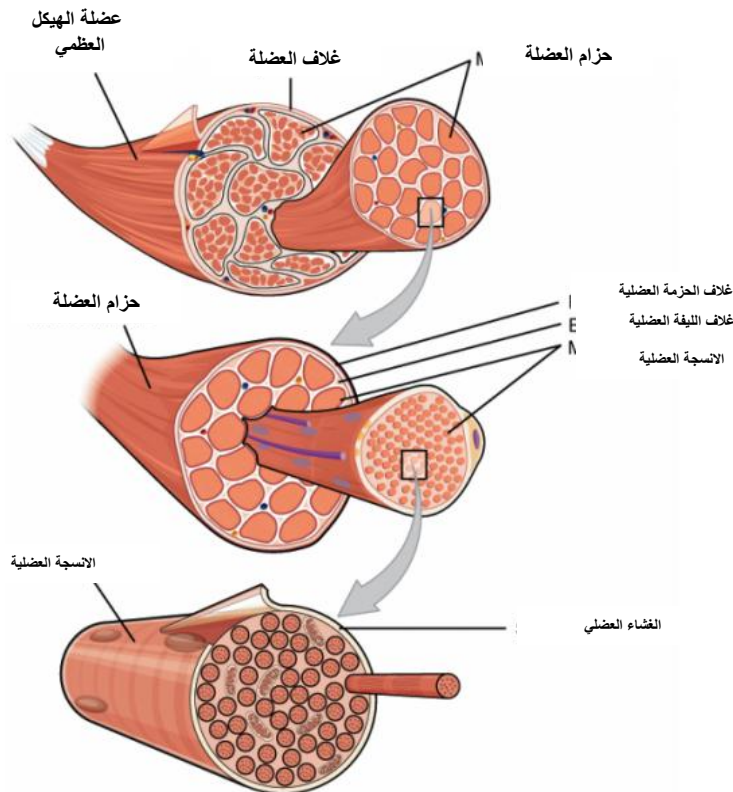


1.3 المعرفة: هيكلية اللحم و التغذية

تعتبر اللحوم عامل تغذية ضروري لنظامنا الغذائي لانه مصدر مثالي للبروتين و الحديد الذي يمتصه الجسم بسهولة. ان طعمه و نكهته يجعل أفواه الناس يسيل منها اللعاب. تشكل اللحوم في المطبخ الغربي الجزء الأكبر من النظام الغذائي أما في البلدان الشرقية تكون كمية اللحوم المستهلكة أقل عموماً من الغرب. من المعتقد الآن أن الغرب يحتاج إلى تقليل استهلاكه للحوم لأسباب صحية و بيئية و استهلاك المزيد من مصادر البروتين النباتي.

تكوين اللحم⁵

تتكون عضلات اللحم التي نأكلها من ألياف مربوطة مع أنسجة ضامة مرتبطة بشكل رئيسي بمجموعات أخرى من العضلات أو مباشرة ببنية عظام الحيوان. تحتوي العضلات على 60-70% من الرطوبة، 10-20% من البروتين و 2-22% من الدهون اعتماداً على نوع اللحم و أنواع الماشية. تظهر القطع العرضية للساق في اللحم البقري و الغنم ألياف العضلات بصورة جيدة. انظر الرسوم البيانية أدناه.



1007 أنسجة عضلية (كبيرة) من قبل كلية اوين ستاكس- قسم اتشريح و الفلسفة، موقع التواصل الالكتروني. 19 حزيران 2013. مرخصة بموجب CC BY 3.0 عن طريق ويكيبيديا كومنز

⁵ مصدر الصورة من/ <https://opentextbc.ca/meatcutting/chapter/composition-of-meat/>

1.4 المعرفة: طرق طهي لحم البقر



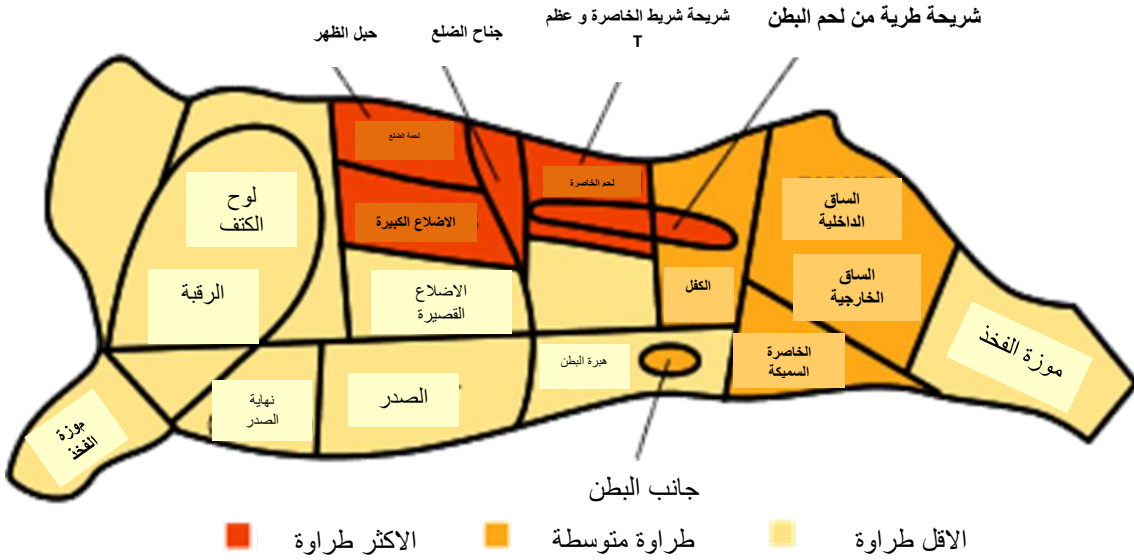
يمكن تحضير القطع الطرية من لحم البقر مثل حبل الظهر و شريحة حبل الخاصرة و شريحة الخاصرة العليا من ارباع لحم البقر باستخدام طريقة الطهي بالحرارة الجافة مثل الشواء و القلي. تتطلب في المقابل القطع الأكثر صلابة مثل لوح الكتف و الساق طريقة طهي طويلة و بطيئة و حرارة رطبة أو باستخدام أكثر من طريقة للطبخ مثل الشوي المباشر على أسن النار ثم الطهي البخار و التي تحلل الكولاجين على شكل جيلاتين عند طهيها في الماء في درجات حرارة تزيد على 80 درجة مئوية. يتم تخفيف الكولاجين في درجات الحرارة هذه، و هذا هو السبب في أن المرق المصنوعة من عظام الحيوانات و الأنسجة الضامة لها تكون لها قوام سميك عند تبريدها.

يختلف اللحم في طراوته حسب:

- عمر الحيوان
- حالة حظيرة الذبح
- مقدار النشاط الذي قام به الحيوان، على سبيل المثال مقارنة العجل مع اللحم البقري
- الجزء الخاص بالحيوان الذي تم اقتطاع القطعة منه
- ظروف التغذية
- التعامل مع اللحوم و إعدادها
- طريقة طهي اللحم

لذلك تعتمد طراوة اللحم على العديد من العوامل قبل الذبح و بعده. لا يمكن تحصيل لحوم عالية الجودة من حيوان كبير في العمر او في حالة صحية سيئة و مع ذلك يمكن أن تساعد طرق الطهي مثل النظرية و التتقيع و الفرم و ما إلى ذلك على جعل القطعة "الاقل جودة" و تحويلها الى منتج أفضل.

يوضح الرسم البياني أدناه التقطيع الأولي للحوم البقر و الطراوة النموذجية.




6


⁶مصدر الصورة من http://www.beeflambnz.co.nz/resources/Reference_Guide.pdf

النشاط التعليمي: طرق الطهي الخاصة بقطع لحم البقر 1.5		
<p>إن فهم تركيبية قطع اللحم المختلفة أمر حيوي بالنسبة للطاهي لتحديد طريقة الطهي التي تناسب كل قطعة. حدد طريقة الطهي المناسبة لقطع لحوم البقر المدرجة باستخدام المعلومات الواردة أعلاه و المناقشات مع معلمك.</p>		30 دقيقة
السلق الخَبز القلي	الشوي البخار	الشوي ثم السلق عمل المرق التحميص
		موزة الفخذ
		الرقبة
		لوحة الكتف
		لحم الخاصرة
		حبل الظهر
		الجزء الخاص بالذيل

<p style="text-align: center;">1.6 النشاط التعليمي: عمل تبسي الباذنجان</p>																									
<p>تبسي الباذنجان هو طبق طاجن عراقي شهير يتكون من شرائح الباذنجان المقلية قبل وضعها في صينية الخبز، يترافق معه كرات اللحم و الطماطة و البصل و الثوم و توضع شرائح البطاطا فوق الخليط و يتم شوي الطبق.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل تبسي الباذنجان بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم تبسي الباذنجان عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. ▪ من الممكن ان يعد زملائك في الصف اطباق متنوعة من تبسي الباذنجان و مقارنة كل طبق مع الطبق الأخر. 	<p>ساعتان</p>																								
<p style="text-align: center;">المكونات</p> <p style="text-align: center;">الخطوة الاولى</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">لحم بقر مفروم</td> <td style="width: 50%;">500 غم</td> </tr> <tr> <td>فصوص ثوم</td> <td>4-6</td> </tr> <tr> <td>كزبرة</td> <td>1 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td>كمون</td> <td>2 ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td>ملح و فلفل اسود</td> <td>لاضفاء النكهة</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">الخطوة الثانية</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">باذنجان</td> <td style="width: 50%;">1</td> </tr> <tr> <td>زيت زيتون</td> <td>3 ملاعق كبيرة</td> </tr> <tr> <td>بصل مقطع</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>بطاطا مقطعة</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>طماطة</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>معجون طماطة</td> <td>1.5 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td>ملح و فلفل اسود</td> <td>لاضفاء النكهة</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">كيفية اعداد تبسي الباذنجان</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. سخن الفرن بدرجة 180 مئوية. اخلط اللحم المفروم و الثوم و الكزبرة و الكمون و الملح و الفلفل معاً في وعاء كبير. قم بتشكيل كرات اللحم و وضعها جانباً. 2. قم بطلاء شرائح الباذنجان بزيت الزيتون على الجانبين و وضعها على صينية الخبز. ضع الباذنجان في الفرن و اخبره لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح لونه بني فاتح. 3. بينما يتم خبز الباذنجان، قم بتسخين 2-3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون في قدر كبير أو مقلاة على نار متوسطة الحرارة. حمّر كرات اللحم من جميع الجوانب على شكل دفعات. 4. قم بإزالة كرات اللحم في طبق و صفيها كلها باستثناء حوالي ملعقتين كبيرة من الدهن. نحر البصل في الزيت حتى يصبح شفافاً و ذو لون بني فاتح (5-7 دقائق). 5. ادهن بشكل خفيف طبق خزفي عميق. ضع شرائح الباذنجان في قاع الطبق و تبليها بالملح و الفلفل. قم بعد ذلك بوضع طبقة البطاطس فوق الباذنجان متبوعة بالبصل المقلي ثم الطماطة ثم قم بتبيل كل طبقة برفق. 6. اضغط على كرات اللحم في أسفل الطبق مع الطبقات و صب معجون الطماطة على المزيج بأكمله. 7. ضع المزيج في الفرن و اخبره لمدة 45 إلى 60 دقيقة أو حتى يغلي و ينضج. يتم تقديمه ساخناً أو في درجة حرارة الغرفة مع الرز. 	لحم بقر مفروم	500 غم	فصوص ثوم	4-6	كزبرة	1 ملعقة كبيرة	كمون	2 ملعقة صغيرة	ملح و فلفل اسود	لاضفاء النكهة	باذنجان	1	زيت زيتون	3 ملاعق كبيرة	بصل مقطع	2	بطاطا مقطعة	2	طماطة	2	معجون طماطة	1.5 ملعقة كبيرة	ملح و فلفل اسود	لاضفاء النكهة	
لحم بقر مفروم	500 غم																								
فصوص ثوم	4-6																								
كزبرة	1 ملعقة كبيرة																								
كمون	2 ملعقة صغيرة																								
ملح و فلفل اسود	لاضفاء النكهة																								
باذنجان	1																								
زيت زيتون	3 ملاعق كبيرة																								
بصل مقطع	2																								
بطاطا مقطعة	2																								
طماطة	2																								
معجون طماطة	1.5 ملعقة كبيرة																								
ملح و فلفل اسود	لاضفاء النكهة																								
<p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>القوام: (هل ان قوام لحم البقر طرياً أو رطباً؟)</p>	<p>تقييم تبسي الباذنجان</p>																								

1.7 النشاط التعليمي: عمل لحم البقر البورغندي (تبسي لحم)																															
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل لحم البقر البورغندي بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم لحم البقر البورغندي عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	4 ساعات																														
<p>المكونات</p> <table border="0"> <tr> <td>3 ملاعق كبيرة</td> <td>زيت زيتون</td> </tr> <tr> <td>500 غم</td> <td>لحم رقبة مقطع الى مكعبات</td> </tr> <tr> <td>1 ملعقة كبيرة</td> <td>جزر</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>بصل مقطّع</td> </tr> <tr> <td>4-6</td> <td>فصوص ثوم</td> </tr> <tr> <td>2 ملعقة كبيرة</td> <td>طحين</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>بصل ابيض ناعم</td> </tr> <tr> <td>6 كوب</td> <td>مرق لحم البقر</td> </tr> <tr> <td>2 ملعقة كبيرة</td> <td>معجون طماطة</td> </tr> <tr> <td>1 ملعقة صغيرة</td> <td>زعترا طازج</td> </tr> <tr> <td>2 ملعقة كبيرة</td> <td>بقونس (معدنوس) مقطّع</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>اوراق الغار</td> </tr> <tr> <td>2 ملعقة كبيرة</td> <td>زبدة</td> </tr> <tr> <td>500 غم</td> <td>فطر</td> </tr> <tr> <td>لاضفاء النكهة</td> <td>ملح و فلفل اسود</td> </tr> </table> <p>كيفية اعداد لحم البقر البورغندي</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. سخن الفرن بدرجة 175 مئوية. 2. جفف اللحم من خلال الضرب عليه برقة بمنشفة ورقية. قم بقلبه على دفعات في الزيت الساخن حتى يحمر من جميع الجوانب. 3. قم بقلي الجزر و البصل المفروم في الزيت المتبقي حتى يلين (حوالي 3 دقائق)، ثم اضافة الثوم و اطهي المزيج لمدة دقيقة واحدة. صفي الدهون الزائدة (اترك حوالي 1 ملعقة كبيرة في المقلاة) و أعد اللحم إلى الوعاء، يُتبل المزيج بملعقة صغيرة من الملح الخشن و نصف ملعقة صغيرة من الفلفل المطحون. رش المزيج بالطحين و قلبه جيداً و اطهيه لمدة تتراوح بين 4 و 5 دقائق إلى ان يتحول الى اللون البني. 4. أضف البصل الابيض الناعم و النبيد و ما يكفي من المرق لتغطية اللحم بالكاد ثم أضف معجون الطماطة و الأعشاب و ضعه على نار هادئة على الطباخ ليغلي ببطء. 5. قم بتغطية القدر ثم انقله إلى الجزء السفلي من الفرن و اتركه على نار هادئة لمدة ثلاث إلى أربع ساعات حتى يصبح اللحم طرياً. اضبط الحرارة بحيث يغطي السائل ببطء شديد. 6. سخن الزبدة في مقلاة متوسطة الحجم على نار خفيفة. عندما تهدأ الرغوة، أضف فصي الثوم المتبقين و اطهيهما حتى يصبح المزيج عطراً (حوالي 30 ثانية) ثم اضافة الفطر. يُطهى المزيج لمدة 5 دقائق تقريباً أثناء هز المقلاة من وقت لآخر لتغطيه بالزبد ثم يتبل بالملح و الفلفل حسب الرغبة. بمجرد أن يصبح المزيج بنياً أضفه إلى خليط اللحم البقري. 7. قم بتذوق المزيج لمعرفة فيما اذا كان يحتاج المزيد من التوابل و اضبط كمية الملح و الفلفل حسب الرغبة. 8. يُرّين بالبقونس و يُقدّم مع البطاطا المهروسة أو الرز أو الشعرية. 	3 ملاعق كبيرة	زيت زيتون	500 غم	لحم رقبة مقطع الى مكعبات	1 ملعقة كبيرة	جزر	2	بصل مقطّع	4-6	فصوص ثوم	2 ملعقة كبيرة	طحين	12	بصل ابيض ناعم	6 كوب	مرق لحم البقر	2 ملعقة كبيرة	معجون طماطة	1 ملعقة صغيرة	زعترا طازج	2 ملعقة كبيرة	بقونس (معدنوس) مقطّع	2	اوراق الغار	2 ملعقة كبيرة	زبدة	500 غم	فطر	لاضفاء النكهة	ملح و فلفل اسود	
3 ملاعق كبيرة	زيت زيتون																														
500 غم	لحم رقبة مقطع الى مكعبات																														
1 ملعقة كبيرة	جزر																														
2	بصل مقطّع																														
4-6	فصوص ثوم																														
2 ملعقة كبيرة	طحين																														
12	بصل ابيض ناعم																														
6 كوب	مرق لحم البقر																														
2 ملعقة كبيرة	معجون طماطة																														
1 ملعقة صغيرة	زعترا طازج																														
2 ملعقة كبيرة	بقونس (معدنوس) مقطّع																														
2	اوراق الغار																														
2 ملعقة كبيرة	زبدة																														
500 غم	فطر																														
لاضفاء النكهة	ملح و فلفل اسود																														
<p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>القوام: (هل ان قوام لحم البقر طرياً او رطباً؟)</p>	تقييم لحم البقر البورغندي																														

<p style="text-align: center;">1.8 النشاط التعليمي: عمل ستيك اللحم الملفوف و المحشي</p>	
<p>باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل ستيك اللحم الملفوف و المحشي بطريقة آمنة و في وقت مناسب.</p> <p>قم بتقييم ستيك اللحم الملفوف و المحشي عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة.</p>	<p>3 ساعات و نصف</p>
<p>المكونات:</p> <p>500 غم شرائح من الجزء العلوي للبقرة</p> <p>للحشوة</p> <p>150 غم لحم مقعد ديك رومي مقطع</p> <p>150 غم قطع لحم غنم او بقر مقطع بصورة ناعمة</p> <p>1 بصلة صغيرة مقطعة</p> <p>3-2 فصوص ثوم</p> <p>50 غم فتات الخبز (طحين صمون)</p> <p>2 ملعقة صغيرة زعتر بري مقطع</p> <p>لاضفاء النكهة ملح و فلفل اسود</p> <p>لغرض طهي ستيك اللحم الملفوف و المحشي</p> <p>2 ملعقة كبيرة طحين</p> <p>3 ملعقة كبيرة زيت زيتون</p> <p>1 ملعقة كبيرة جزر مقطع</p> <p>2 بصل مقطع</p> <p>6 كوب مرق اللحم</p> <p>2 ملعقة كبيرة معجون الطماطة</p> <p>1 ملعقة صغيرة زعتر طازج</p> <p>2 ملعقة كبيرة بقدونس (معدنوس) مقطع</p> <p>2 اوراق الغار</p> <p>2 ملعقة كبيرة زبدة</p> <p>لاضفاء النكهة ملح و فلفل اسود</p> <p>كيفية اعداد ستيك اللحم الملفوف و المحشي</p> <p>ضع شرائح اللحم على لوح تقطيع و اضربها بالمطرقة الخاصة باللحوم حتى يبلغ سمكها حوالي 5-8 مم.</p> <p>اخلط جميع مكونات الحشوة في وعاء حتى تمتزج جيداً ثم اجعلها على شكل "نقانق او صوصج" و ضع منها على كل شريحة لحم. لفيها لتكون على شكل اسطوانة كبيرة و احكمها باعواد خشبية أو خيوط لمسك الحشوة في داخلها ثم لفيها في القليل من الطحين.</p> <p>لطيها قم بتسخين الزيت في قدر طبخ على نار متوسطة حتى يصبح الستيك المحشي بني اللون. بعد الانتهاء من ذلك، قم بقلي البصل و الجزر حتى يصبح لونه جيداً ثم أضف مرق اللحم البقري و المكونات المتبقية.</p> <p>يتم طهي المكونات برفق إما على الطباخ أو في الفرن (مسخن مسبقاً بدرجة 160 مئوية) لمدة ساعتين و نصف إلى ثلاث ساعات حتى تنضج و تصبح طرية.</p> <p>تقدم ساخنة مع البطاطا المهروسة بالكريمة أو الرز.</p>	
<p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>القوام: (هل ان قوام لحم البقر طرياً او رطباً؟)</p>	<p>تقييم ستيك اللحم الملفوف و المحشي</p>

<p>1.9 النشاط التعليمي: عمل لحم العجل المطهو ببطء</p>																											
<p>باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل لحم العجل المطهو ببطء بطريقة آمنة و في وقت مناسب.</p> <p>قم بتقييم لحم العجل المطهو ببطء عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة.</p>	<p>ساعتان</p>																										
<p>المكونات</p> <table border="0"> <tr> <td>موزة الساق مقطعة ب 2.5 سم</td> <td>500 غم</td> </tr> <tr> <td>طحين للتغطية</td> <td>150 غم</td> </tr> <tr> <td>زيت زيتون</td> <td>3 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td>بصلة صغيرة مقطعة</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>ساق الكرفس</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>فصوص ثوم</td> <td>3-2</td> </tr> <tr> <td>معجون طماطة</td> <td>2 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td>مرق لحم البقر</td> <td>6 كوب</td> </tr> <tr> <td>هريس او صلصة الطماطة</td> <td>500 مل</td> </tr> <tr> <td>زعترا طازج</td> <td>1 ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td>بقونوس (معدنوس) مقطع</td> <td>2 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td>اوراق الغار</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>ملح و فلفل اسود</td> <td>لاضفاء النكهة</td> </tr> </table> <p>كيفية اعداد لحم العجل المطهو ببطء</p> <p>رش لحم العجل بالطحين و اقلبه في الزيت الساخن حتى يتحمر.</p> <p>أخرج اللحم من الطحين و قم بتصفيته على ورق التنشيف.</p> <p>قم بقللي البصل و الكرفس و الثوم حتى يصبح المزيج طرياً.</p> <p>قم بتقليب المزيج في هريس الطماطة و المعجون و المرق.</p> <p>ضع لحم العجل في طبقة منفردة في تبسي او قدر كبير.</p> <p>غطي المزيج بالصلصة.</p> <p>قم بتتبيل المزيج و اضع باقة من الاعشاب العطرية (زعترا، مريمية و اوراق الغار).</p> <p>اضع المزيد من مرق اللحم إذا لزم الأمر لتغطية اللحم.</p> <p>غطيتها بغطاء أو ورق المنيوم و ضعها في الفرن على درجة 160-170 مئوية لمدة ساعة و نصف أو حتى يصبح لحم العجل رقيقاً و بالامكان نزع العظام عنه بسهولة.</p> <p>يتم تقديم اللحم مع الصلصة سويةً و يتم رش الكريمولاتا (قشر ليمون و ثوم و معدنوس) عليها.</p>	موزة الساق مقطعة ب 2.5 سم	500 غم	طحين للتغطية	150 غم	زيت زيتون	3 ملعقة كبيرة	بصلة صغيرة مقطعة	1	ساق الكرفس	1	فصوص ثوم	3-2	معجون طماطة	2 ملعقة كبيرة	مرق لحم البقر	6 كوب	هريس او صلصة الطماطة	500 مل	زعترا طازج	1 ملعقة صغيرة	بقونوس (معدنوس) مقطع	2 ملعقة كبيرة	اوراق الغار	2	ملح و فلفل اسود	لاضفاء النكهة	
موزة الساق مقطعة ب 2.5 سم	500 غم																										
طحين للتغطية	150 غم																										
زيت زيتون	3 ملعقة كبيرة																										
بصلة صغيرة مقطعة	1																										
ساق الكرفس	1																										
فصوص ثوم	3-2																										
معجون طماطة	2 ملعقة كبيرة																										
مرق لحم البقر	6 كوب																										
هريس او صلصة الطماطة	500 مل																										
زعترا طازج	1 ملعقة صغيرة																										
بقونوس (معدنوس) مقطع	2 ملعقة كبيرة																										
اوراق الغار	2																										
ملح و فلفل اسود	لاضفاء النكهة																										
<p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>القوام: (هل ان قوام لحم البقر طرياً او رطباً؟)</p>	<p>تقييم لحم العجل المطهو ببطء</p>																										

1.10 التفكير في الوحدة الاولى

الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية



اطبخ بالعمل مع المجموعة شريحتين من اللحم البقري (أحدهما فوق النصف مطبوخ و الأخرى تحت النصف مطبوخ). قَطِّعها إلى قُطع بحجم اللقمة و تذوق الفرق. كيف تصف الفروقات؟

فوق النصف مطبوخ :

تحت النصف مطبوخ :

صف مبادئ الطهي ببطء:

اذكر طريقتين للطهي بالنار العالية و طريقتين للطهي بالنار الواطئة:

ما هو أكثر اطباق اللحم البقري الذي استمتعت بطبخه و لماذا؟

الوحدة الثانية: أطباق لحم الغنم

2.1 المقدمة



الشكل 3: لحوم الأغنام هي ميزة في العديد من الأطباق الشرق أوسطية

تعد اللحوم من الأغنام أو الخروف أو الحمل ميزة في العديد من الأطباق التقليدية في جميع أنحاء العالم بما في ذلك الشرق الأوسط (انظر الى الشكل 3). تأتي لحوم الأغنام في المرتبة الثانية بعد لحوم الماعز من حيث كونها الأكثر شعبية في الإنتاج العالمي للحوم.

هناك مجموعة لا حصر لها من الصفات الأساسية و المعقدة التي يمكن عملها باستخدام لحوم الأغنام. تم تصميم الصفات في هذه الوحدة التعليمية لتغطية بعض القواعد الأساسية لطهي الحمل. بمجرد تجربة هذه الصفات، ابحث في كتب الطبخ أو عبر الإنترنت للعثور على وصفات أخرى تناسب أسلوبك في الطبخ.

2.2 المعرفة: قُطع لحم الغنم و طراوتها



هناك ثلاث تصنيفات رئيسية للحمل و الخروف :



الحَمَل (هرفي)- خروف صغير عمره اقل من سنة و ليس لديه اسنان قاطعة دائمية.



هوكيت (الخروف الصغير)- مصطلح يطلق على لكلا الجنسين في الخراف و الذين لديهم اثنان فقط من الاسنان القاطعة. ما زال هذا الخروف شائع الاستخدام في المزارع، يستخدم هذه المصطلح الآن بشكل نادر في التربية المنزلية او تجارة اللحوم.



الخروف (الطلبي)- لحم الانثى (نعجة) او الذكر الذي يتم اخساؤه و الذي يكون لديه اكثر من اثنين من الاسنان القاطعة

يمكنك معرفة نوعية لحوم الأغنام المذبوحة من خلال نقاط الجودة التالية:

يجب أن تحتوي الذبيحة على طبقة متساوية من الدهون و جسم مضغوط و رائحة مقبولة.


يجب أن يكون اللحم صلباً متساوياً و يكون لونه وردي فاتح أو أحمر كامد. إذا كان هناك بقع من الدهون متداخلة مع اللحم فيسمى هذا بالرغام (بياض) و هو مؤشر جودة حيث يوفر العصاراة و الطراوة.

يجب أن تكون الدهون متساوية و بيضاء و قشرية لكن ليست لزجة.


يجب أن تكون العظام وريدية و مسامية في الحيوانات الصغيرة و تكون بيضاء و هشّة في الحيوانات الأكبر سناً.

2.3 النشاط التعليمي: قُطع لحم الغنم و طراوتها		⌚
في الفصل H1-4 (المعرفة: أطباق اللحوم و الطيور الداجنة الأساسية)، ناقشنا أنواع قطع لحم الغنم المتوفرة للطاهي. املا الجدول أدناه من خلال البحث على الإنترنت و مما تتذكره.		30 دقيقة
<p>الأقل طراوة طراوة متوسطة الأكثر طراوة</p>		
اسم اجزاء الغنم من خلال رقمها	حدد فيما اذا كانت القطعة : أ. طرية جداً ب. متوسطة الطراوة	
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		


⁷ مصدر المخطط من http://www.beeflambnz.co.nz/resources/Reference_Guide.pdf

2.4 النشاط التعليمي: طرق الطهي الخاصة بقُطْع لحم الغنم		
<p>لقد تم توصيل جانب من لحم الغنم إلى مطعمك و طلب منك الشيف ان تأتي ببعض الأفكار لقائمة الطعام و استغلال الذبيحة كاملةً.</p> <p>اكتب بعض الملاحظات في الجدول أدناه حول الاعتبارات اللازمة لكل من الاجزاء الاساسية التي يتم قطعها و قدم مثالين لقائمة الطعام لكل قطعة اساسية.</p> <p>استخدم المعرفة الخاصة بطراوة لحم الغنم من النشاط التعليمي 2.3 أعلاه و ابحث على الإنترنت لمساعدتك في هذا النشاط.</p>		30 دقيقة
مثال عن قائمة الطعام	الاعتبارات التي يجب أخذها بالحسبان	القطعة الاساسية
		الخاصة الوسطى
		الساق
		الربع الامامي
		القطع المتبقية

2.5 النشاط التعليمي: عمل مرق لحم الغنم بالخضروات الفرنسية																																	
<ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل مرق لحم الغنم بطريقة آمنة و في وقت مناسب. قم بتقييم مرق لحم الغنم عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	8-3 ساعات																																
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr><td>1000 غم</td><td>قطع كتف الحمل</td></tr> <tr><td>150 غم</td><td>طحين للتغطية</td></tr> <tr><td>1 ملعقة كبيرة</td><td>زبدة</td></tr> <tr><td>2 ملعقة كبيرة</td><td>معجون طماطة</td></tr> <tr><td>4 كوب</td><td>مرق الدجاج او الغنم</td></tr> <tr><td>1 ملعقة كبيرة</td><td>زعر طازج</td></tr> <tr><td>1 ملعقة صغيرة</td><td>اكليل الجبل طازج</td></tr> <tr><td>2</td><td>اوراق الغار</td></tr> <tr><td>3-2</td><td>فصوص ثوم</td></tr> <tr><td>250 غم</td><td>جزر صغير</td></tr> <tr><td>2</td><td>شلغم صغير</td></tr> <tr><td>200 غم</td><td>فاصوليا خضراء</td></tr> <tr><td>1 كوب</td><td>بازلاء</td></tr> <tr><td>300 غم</td><td>بطاطا صغيرة</td></tr> <tr><td>2 ملعقة كبيرة</td><td>بقدونس (معدنوس) مقطع</td></tr> <tr><td>لاضفاء النكهة</td><td>ملح و فلفل اسود</td></tr> </table> <p>كيفية اعداد مرق لحم الغنم:</p> <p>سخن الفرن بدرجة 150 مئوية.</p> <p>لحم الغنم: قم بتتبيل لحم الغنم مع قليل من الملح و الفلفل. ضع الطحين في كيس مع قطع اللحم و قم بهزه لتغطية القطع بالطحين. سخن الزبدة على نار عالية في قدر كبير مقاوم للفرن مثل البايركس (أو قدر عادي ثم انقله إلى طبق خزفي او تبسي في وقت لاحق). قم بقلي القطع قليلاً علي شكل دفعات لتحمير على كلا الجانبين ثم ضعها القطع جانباً. يُضاف معجون الطماطة إلى المقلاة و يُطهى المزيج ليضع دقائق على نار عالية. أضف المرق و الزعر و إكليل الجبل و أوراق الغار و الثوم و الطماطة ثم انقل المزيج إلى طبق مقاوم للفرن و قم بتغطيته و طهيه في الفرن لمدة ساعتين و نصف (أو انقله إلى تبسي و قم بطهيه ببطء على نار خفيفة لمدة 6-8 ساعات).</p> <p>الخضار: قم بطهي الخضروات على البخار حتى تصبح طرية. أضف القليل من الزيت و الملح و الفلفل ثم غطها بالطحين.</p> <p>للتقديم: يُقدّم مرق الخروف في أوعية كبيرة و يتم تزيينها من الاعلى بالخضروات الطازجة المطبوخة على البخار.</p>	1000 غم	قطع كتف الحمل	150 غم	طحين للتغطية	1 ملعقة كبيرة	زبدة	2 ملعقة كبيرة	معجون طماطة	4 كوب	مرق الدجاج او الغنم	1 ملعقة كبيرة	زعر طازج	1 ملعقة صغيرة	اكليل الجبل طازج	2	اوراق الغار	3-2	فصوص ثوم	250 غم	جزر صغير	2	شلغم صغير	200 غم	فاصوليا خضراء	1 كوب	بازلاء	300 غم	بطاطا صغيرة	2 ملعقة كبيرة	بقدونس (معدنوس) مقطع	لاضفاء النكهة	ملح و فلفل اسود	
1000 غم	قطع كتف الحمل																																
150 غم	طحين للتغطية																																
1 ملعقة كبيرة	زبدة																																
2 ملعقة كبيرة	معجون طماطة																																
4 كوب	مرق الدجاج او الغنم																																
1 ملعقة كبيرة	زعر طازج																																
1 ملعقة صغيرة	اكليل الجبل طازج																																
2	اوراق الغار																																
3-2	فصوص ثوم																																
250 غم	جزر صغير																																
2	شلغم صغير																																
200 غم	فاصوليا خضراء																																
1 كوب	بازلاء																																
300 غم	بطاطا صغيرة																																
2 ملعقة كبيرة	بقدونس (معدنوس) مقطع																																
لاضفاء النكهة	ملح و فلفل اسود																																
<p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>القوام: (هل ان قوام لحم الغنم طرياً او رطباً؟)</p>	تقييم مرق لحم الغنم																																
	<p>فيديو: مرق لحم الغنم بالخضروات</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=SABeSRbAG9M</p>																																

<p>2.6 النشاط التعليمي: عمل شيش لحم الغنم</p>																			
<ul style="list-style-type: none"> ■ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل شيش لحم الغنم بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ■ قم بتقييم شيش لحم الغنم عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>30 دقيقة</p>																		
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>شرائح فيليه لحم الغنم</td> <td>200 غم</td> </tr> <tr> <td>بصل</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>فلفل احمر</td> <td>½</td> </tr> <tr> <td>شجر</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>فطر</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>اعواد خشبية للشوي (منقوعة بالماء)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>بهارات الكاجون (او اي خليط آخر من البهارات)</td> <td>1 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td>زيت زيتون</td> <td>100 مل</td> </tr> <tr> <td>ملح و فلفل اسود</td> <td>لاضفاء النكهة</td> </tr> </table> <p>كيفية اعداد شيش لحم الغنم:</p> <p>قشر البصل و غمسه في الماء المغلي لمدة قليلة ثم اغمره على الفور في الماء البارد، قطع لحم الغنم إلى قطع بحجم 2 سم.</p> <p>قطع الفلفل و الشجر الى مربعات بحجم 1.5 سم.</p> <p>قم بإزالة السيقان من الفطر.</p> <p>قم بوضع المكونات على الاعواد الخشبية (الأشياش).</p> <p>يُنبل المزيج بالبهارات و يُشوى حتى ينضج.</p> <p>للتقديم: يتم تقديم شيش لحم الغنم على الرز مع الخبز و الجاجيك أو الخضار المخللة (طرشي).</p>	شرائح فيليه لحم الغنم	200 غم	بصل	2	فلفل احمر	½	شجر	1	فطر	4	اعواد خشبية للشوي (منقوعة بالماء)	2	بهارات الكاجون (او اي خليط آخر من البهارات)	1 ملعقة كبيرة	زيت زيتون	100 مل	ملح و فلفل اسود	لاضفاء النكهة	
شرائح فيليه لحم الغنم	200 غم																		
بصل	2																		
فلفل احمر	½																		
شجر	1																		
فطر	4																		
اعواد خشبية للشوي (منقوعة بالماء)	2																		
بهارات الكاجون (او اي خليط آخر من البهارات)	1 ملعقة كبيرة																		
زيت زيتون	100 مل																		
ملح و فلفل اسود	لاضفاء النكهة																		
<p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>القوام: (هل ان قوام لحم الغنم طرياً او رطباً؟)</p>	<p>تقييم شيش لحم الغنم</p>																		

<p style="text-align: center;">2.7 النشاط التعليمي: عمل كبة لحم الغنم</p>																	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل كبة لحم الغنم بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم كبة لحم الغنم عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>ساعة و نصف</p>																
<p style="text-align: center;">المكونات (لعمل 30 كبة)</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">2 كوب</td> <td style="width: 50%;">رز بسمتي</td> </tr> <tr> <td>1 ملعقة صغيرة</td> <td>كركم</td> </tr> <tr> <td>2 كوب</td> <td>لحم غنم مفروم (مع الدهن)</td> </tr> <tr> <td>باقية صغيرة</td> <td>يقدونس (معدنوس) مقطع بشكل ناعم</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>بصل صغير مقطع بشكل ناعم</td> </tr> <tr> <td>2 ملعقة صغيرة مملوءة</td> <td>بهارات جويا مشكلة (هيل و دارسين و كزبرة و فلفل أسود و جوزة الطيب و قرنفل)</td> </tr> <tr> <td>لاضفاء النكهة</td> <td>ملح</td> </tr> <tr> <td>للقلي</td> <td>زيت عباد الشمس</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">كيفية اعداد كبة لحم الغنم</p> <p style="text-align: center;">لاعداد عجينة الكبة:</p> <p>قم بنقع الرز لمدة 30 دقيقة، اغسله جيدا و قم بتنشيفه. ضع الرز في قدر و اسكب كمية كافية من الماء حتى يصل إلى أقل من ان يغطيه. قم بتنيله بالملح و الكركم ثم حرك بلطف حتى تتم تغطية جميع الحبوب. يُطهى المزيج على نار خفيفة مع وجوب المحافظة على تغطية القدر. لا تلمسه لمدة 20-25 دقيقة. يجب أن يمتص الرز كل الماء و يتحول لونه الى الأصفر. قم بإطفاء الحرارة بمجرد امتصاص الرز للماء، ابقه مغطى و اتركه ليبرد. بمجرد أن يبرد الرز المطبوخ ضعه في مصفاة الهرس. (يمكنك بدلاً من ذلك عجنه بيديك أو وضعه في ست البيت). يجب عليك ان تصنع مزيج يشبه العجين لعمل الكبة، و مع ذلك لا تتألف في عجنه حتى لا يتحول إلى هريس سميك حيث يجب ان يكون هناك بعض القوام في عجينة الرز. لاعداد حشوة الكبة:</p> <p>في مقلاة منفصلة يُقطع البصل جيدا و يقلى في زيت الزيتون. قم بقلبه لمدة خمس دقائق ثم اضع اللحم المفروم و قم بتنيله بالملح. أضف البهارات المشكلة بعد خمس دقائق بمجرد أن يتم دمج كل المكونات، و بحيث لا يكون اللحم المفروم رطباً (من الدهن)، أضف اليقدونس المفروم. قم بتحريك المزيج ثم اطفئ الحرارة و اتركه ليبرد.</p> <p style="text-align: center;">لعمل الكبة:</p> <p>قم بإنشاء قرص من مزيج الرز بأيدي رطبة في راحة يديك. أضف اللحم المفروم و قم بحشوه داخل عجينة الرز. لغرض اتباع التقاليد، يمكن تشكيل العجينة بالشكل المعروف للكبة (مثل الطوربيد). ضعها جانباً على ورق مقاوم للدهون و اتركها في الهواء الجاف لمدة ساعة. يجب عليك إعداد ما لا يقل عن 30 كبة (قم بتجميد أي كبة لا تريد أن تقلبها على الفور). قم بتسخين الزيت بدرجة 170 مئوية ثم اقلبها حتى يتحول لونها الى البني الذهبي ثم قم بتنشيفها من الزيت على ورق مقاوم للدهون.</p>	2 كوب	رز بسمتي	1 ملعقة صغيرة	كركم	2 كوب	لحم غنم مفروم (مع الدهن)	باقية صغيرة	يقدونس (معدنوس) مقطع بشكل ناعم	1	بصل صغير مقطع بشكل ناعم	2 ملعقة صغيرة مملوءة	بهارات جويا مشكلة (هيل و دارسين و كزبرة و فلفل أسود و جوزة الطيب و قرنفل)	لاضفاء النكهة	ملح	للقلي	زيت عباد الشمس	
2 كوب	رز بسمتي																
1 ملعقة صغيرة	كركم																
2 كوب	لحم غنم مفروم (مع الدهن)																
باقية صغيرة	يقدونس (معدنوس) مقطع بشكل ناعم																
1	بصل صغير مقطع بشكل ناعم																
2 ملعقة صغيرة مملوءة	بهارات جويا مشكلة (هيل و دارسين و كزبرة و فلفل أسود و جوزة الطيب و قرنفل)																
لاضفاء النكهة	ملح																
للقلي	زيت عباد الشمس																
<p style="text-align: center;">الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p style="text-align: center;">القوام: (هل ان قوام لحم الغنم طرياً او رطباً؟)</p>	<p>تقييم كبة لحم الغنم</p>																

	<p>فيديو: كبة الحلب</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=t7KNFSXDZus</p>	
---	--	---

2.8 التفكير في الوحدة الثانية

الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية



لماذا تعتقد بان لحم الخراف من اكثر اللحوم شعبية في العالم؟

ما اهمية ان يستريح اللحم بعد الطبخ؟

كيف يجب ان يتم تخزين اللحم؟

لماذا من الواجب تقديم مزيج من قطع اللحم من الدرجة الاولى و الثانية في قائمة الطعام؟

اذكر نقاط الجودة الخاصة بلحم الغنم:

ما هي اكثر الاشياء صعوبة و التي واجهتها عند طبخك لاطباق لحم الغنم الاساسية اعلاه؟

الوحدة الثالثة: أطباق أحشاء اللحوم (اللحوم المتنوعة)

3.1 المقدمة

ان احشاء اللحوم (و تسمى أيضاً اللحوم المتنوعة أو الفاخرة) غنية عموماً بالمعادن و الفيتامينات و معظمها مليئة بالنكهات. يجد العديد من الطهاة بأن أطباق الاحشاء هي من الأشياء الشائعة في قوائم الطعام الخاصة بهم. توفر احشاء اللحوم نقطة فرق أيضاً فهناك الكثير من الطرق التقليدية و الحديثة لإضافة الاحشاء إلى قوائم الطعام الخاصة بك. أنها توفر فرصة لإضافة مجموعة كبيرة و متنوعة من القوام. غالباً ما تكون الاحشاء عبارة عن بروتين أرخص من بقية اللحوم عند شراؤه، لذلك على الرغم من أن الزبائن يتوقعون أن تكون أسعار أطباق الاحشاء رخيصة بسبب انها القطع الأرخص عند الشراء، إلا أنها لا تزال تحقق ربحاً جيداً. و مع ذلك فإن الاحشاء تتطلب رعاية و عناية إضافية أثناء التحضير و الطبخ و إلا فانه يمكنك إيقاف الناس عن تناول هذه الاطباق مدى الحياة!

اقرأ المعلومات الموجودة في الصفحات القليلة التالية ثم قم بتطبيق تلك المعرفة في الوصفات التي تتبعها.

3.2 النشاط التعليمي: المعرفة المسبقة للحوم المتنوعة		
ناقش في مجاميع صغيرة مدى تنوع احشاء اللحوم المتاحة للطاهي. ادرج اكبر عدد ممكن في المربع ادناه تحت الفئات الثلاث.		30 دقيقة
لحم الغنم	لحم العجل	لحم البقر



3.3 المعرفة: ملاحظات حول إعداد و طهي أحشاء اللحوم



كبد البقر أو الثور و العجل: يتم إزالة الكبد الكامل مع المرارة و الحويصلة الصفراوية و الأوعية الدموية الكبيرة و جميع الدهون. يكون كبد العجل الصغير أكثر طراوةً و باهتاً قليلاً مع نكهة أكثر رقة من كبد البقر.⁹

ملاحظات للطبخ: قم بإزالة الغشاء و الأنابيب الخارجية الرقيقة. من الممكن رش غبار الطحين على الكبد المُشْرَح بشكل رقيق و يُحمَر إلى أن يصبح لونه وردي متوسط أو يمكن طهوه ببطء حتى يصبح طرياً.



كلية البقر و العجل: يتم إزالة الكلية كلها مع الأوعية الدموية والحالب و الغشاء المحيط بها. تكون كلية البقر أغمق في اللون مع نكهة أقوى من كلية العجل أو العجل الصغير.

ملاحظات للطبخ: قم بإزالة أي أغشية رقيقة خارجية، اقطعها إلى النصف و أزل الدهون و الاوتار. قم بتقطيع كلية العجل الى مكعبات و قم بتحميرها حتى تصبح وردية اللون. يجب أن يتم طهي الكلية ذات اللون الداكن ببطء او على نار هادئة حتى تصبح طرية.



كرشة البقر: و هي أول بطنين للحيوان و تتألف من كامل المعدة الاولى أو الكرش (الكرشة الملساء او المسطحة) و المعدة الثانية أو الشبكية (الكرشة الجيبية).

ملاحظات للطبخ: اغسل الكرشة جيداً، قطعها إلى شرائح أو مكعبات و اتركها على نار خفيفة حتى تصبح طرية. تتطلب طهيًا طويلاً أو بطيئاً أو بقدر الضغط حتى تنضج.



قلب البقر: القلب الكامل مع قطع الأوعية الدموية عند نقطة الدخول إلى القلب. ان بُنية عضلة القلب فريدة من نوعها من دون أي تحبب يمكن تمييزه بسهولة. إنه لحم ذو قوام كثيف جداً.

ملاحظات للطبخ: قم بإزالة الاوعية و الدهون، قطعه إلى شرائح و قم بطهيه على نار هادئة أو اعليه لمدة ساعتين إلى ثلاث ساعات حتى يصبح طرياً. يمكن أن يتم تحميره في القدر.

⁹المصدر الرئيسي لكل الصور و المعلومات الخاصة بالأحشاء من:

http://www.beeflambnz.co.nz/resources/Reference_Guide.pdf



لسان البقر أو الثور: لسان كامل مع الجذر و عادةً ما يتم إزالة العظم اللامي (عظم اللسان). من الممكن إزالة العضلات الزائدة من أسفل اللسان و تقليص الدهون بشكل جيد. ان جلد اللسان قاسي للغاية و يجب تقشيريه بعد الطهي. ان لحم اللسان المطبوخ طري جداً. عادةً ما يتم شراء اللسان معلباً و مملحاً (معالج بالبخار).

ملاحظات للطبخ: يتم شطفه جيداً بالماء البارد ثم يُطهى بلطف لمدة ثلاث ساعات تقريباً (أو يُطهى بقدر الضغط لمدة 45 دقيقة) حتى يصبح طرياً ثم يتم تقشير الجلد بينما لا يزال دافئاً. قم بإزالة أي عظام صغيرة أو دهون. قم بتبريده مع وضع ثقل فوقه لتحسين الشكل و سهولة تقطيعه.



ذيل البقر (ذيل الثور): يُزال من الذبيحة عند التقاطع بين الفقرات العجزية و الفقرة العصصية. تباع عادة مقطعة على شكل قطع بين المفاصل. يحتوي ذيل الثور على كمية عالية من الدهون و العظام و الأنسجة الضامة تابعة للقطع الهبر. يتطلب الذيل حرارة رطبة و طهي بطيء و طويل.

ملاحظات للطبخ: قم بقص الدهون الخارجية و حمرها (في المقلاة أو الفرن)، ثم قم بطيها على نار هادئة لمدة ساعتين إلى ثلاث ساعات حتى تنضج. قم بإزالة الدهون السطحية قبل ان تتخن القوام.



غدة العجل الرئوية: و هي الغدة الرئوية الموجودة في الحيوانات الصغيرة. تقع الغدة في جزأين: هيكل مفصص طويل يقع على طول الرقبة (يسمى خبز الرأس)، و جزء مثلثي في قاعدة القلب (يسمى خبز القلب). تباع الغدة مع إزالة جميع الدهون و يكون لونها باهتاً و لحمها طرياً جداً.

ملاحظات للطبخ: يتم نقعها في الماء البارد مع عصير الليمون لمدة ساعة الى ساعتين مع تغيير الماء بين فترة و اخرى. يتم تبييضها حتى يصبح لونها أبيضاً و انعاشها و إزالة الاوعية. يتم حفظها و الضغط عليها في الثلاجة حتى تبرد قبل الطهي.



خد البقر: الخد هو العضلات المترابطة جنباً إلى جنب مع بطانة الفم و التي تبطن عظام الفك العلوي و السفلي. يحتوي الجزء الأكثر رقة من الخد (و تسمى الشفتين) على حليمات متصلة و تباع بشكل منفصل. يتم شراء الخد مع إزالة الغشاء و الدهون. يستخدم في كثير من الأحيان لصنع المرق و يمكن ايضاً أن يُطهى ببطء.

ملاحظات للطبخ: يتم نقعه في الماء البارد مع عصير الليمون لمدة ساعة الى ساعتين. قم بإزالة الأوتار و قطعها على شكل مكعبات و ضعها على نار هادئة لمدة ساعتين الى ثلاث ساعات حتى تنضج.



عظام البقر: و هي العظام التي يتم إزالتها من الذبيحة. قد تكون عظام نخاع المأخوذة من أي عظم دائري من الساق الأمامية أو الخلفية و لكن يتم قطعها في معظم الأحيان من قصبه الرجل الخلفية. يتم قطع عظم الفخذ بالمنشار بأطوال قصيرة عبر العظم مما ينتج عنه قطع دائرية مركزية من النخاع الدهني لكل منها مكشوفة في النهاية.

ملاحظات للطبخ: يتم استخدام العظام في صنع مرق العظام. قم بسلق نخاع العظم ثم استخراج النخاع. يمكن استخدامه لتزيين شرائح اللحم البقري.



شحم البقر: و هي الدهون المستقاة من حول الكلى.

ملاحظات للطبخ: يمكن فرم الشحم و استخدامه للمعجنات و المهبليّة المطبوخة على البخار.



الكلى: تباع الكليتين مع إزالة الغطاء الدهني ثم عادةً ما يتم إزالة قشرتها الخارجية. يكون لحمها متوسط الطراوة و احمر غامق خالي من الدهن.

ملاحظات للطبخ: قم بإزالة أي غشاء رقيق متبق و اقطعها إلى نصفين و أزل اللب الدهني الأبيض. يمكن طهيها لفترة وجيزة عن طريق حمسها لتتحول إلى اللون الوردي أو يتم غليها ببطء حتى تصبح طرية.



كبد الغنم (المعلاك): يتم إزالة الكبد الكامل مع المرارة و الحويصلة الصفراوية و جميع الدهون. انه لحم طري و احمر مع غشاء أو جلد ناعم جداً و غير مرئي تقريباً و يتصلب عند الطهي.

ملاحظات للطبخ: انزع الغشاء الرقيق الخارجي قبل تشريحه و قم بإزالة الاوعية الكبيرة. ان أفضل طريقة لطهيه هي حمسه لفترة وجيزة في المقلاة حتى يصبح لونه وردي متوسط.



قلب الغنم: يتم إزالة القلب الكامل مع قطع الأوعية الدموية عند نقطة الدخول إلى القلب. ان بُنية عضلة القلب فريدة من نوعها من دون أي تحبب يمكن تمييزه بسهولة. إنه لحم ذو قوام كثيف جداً.

ملاحظات للطبخ: يحتاج إلى طهي طويل و بطيء. قم بإزالة الاوعية و الدهون الخارجية، قطعه إلى شرائح و قم بطهيه على نار هادئة أو اغليه لمدة ساعتين حتى يصبح طرياً.



لسان الغنم: يتم إزالة جزء من اللسان المتبقي بعد إزالة العظم اللامي (عظم اللسان) و العضلات الزائدة من أسفل اللسان و تقليص الدهون. ان جلد اللسان قاسي و يجب تقشيريه بعد الطهي. ان لحم اللسان المطبوخ طري عندما يتم طبخه بطرق الحرارة الرطبة.

ملاحظات للطبخ: يتم تبييضه و يُطهى على نار هادئة بلطف لمدة ساعة إلى ساعتين حتى ينضج. قم بتقشير الجلد بينما لا يزال دافئاً. قم بوضع ثقل فوقه لتحسين الشكل و سهولة تقطيعه.



الغدة الرئوية للغنم: و هي الغدة الرئوية التي تقع على طول العنق من كل جانب من قسبة الرئة (القسبة الهوائية) و تمتد إلى منطقة القلب في الحيوانات الصغيرة. تكون مفصصة و لونها باهت و تباع مع إزالة جميع الدهون و لحمها طرياً و دقيقاً للغاية.

ملاحظات للطبخ: انقعها في الماء البارد لمدة ساعة إلى ساعتين، قم بتغيير الماء بين حين و آخر. قم بتبييضها في ماء الليمون المغلي حتى يصبح لونها أبيض. قم بأنعاشها بالماء البارد الجاري و أزل الغشاء و الأوعية ثم اضغط عليها في الثلجة حتى تبرد قبل الطهي.





مخ الغنم: عادةً ما يكون نصف الكرة المخية (الجزء الأكبر من الدماغ) مع الاحتفاظ بالغشاء الذي يغطيه سليماً. يكون لونه باهتاً يميل إلى الرمادي قبل الطهي، و لكن يصبح لونه أبيضاً عندما يتم طهيه، و لحمه طرياً و دقيقاً للغاية

ملاحظات للطبخ: انقعه في الماء البارد لمدة ساعة إلى ساعتين، قم بتغيير الماء بين حين و آخر. قم بتبييضه في ماء الليمون المغلي ثم قم بأنعاشه بالماء البارد الجاري و أزل الغشاء ثم اضغط عليها في الثلجة حتى يبرد. يمكن بعد ذلك حمس المخ في المقلاة بشكل سريع.

3.4 النشاط التعليمي: طرق الطهي الخاصة باللحوم المتنوعة		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ناقش مع مجاميع صغيرة أكبر عدد ممكن من الوصفات التي تخطر على بالك و التي تستخدم اللحوم المتنوعة (الاحشاء). ▪ ادرج أكبر عدد ممكن في المربع ادناه تحت الفئات الثلاث. 		30 دقيقة
الغنم	العجل	البقر


	<p>فيديو: امعاء (مصارين) مع الصلصة</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=GU7QlpQBxJg</p>	
---	---	---

3.5 النشاط التعليمي: عمل الكرشة الايطالية (فيورنتينا)																															
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل الكرشة الايطالية بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الكرشة الايطالية عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	3-2 ساعات																														
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr><td>كرشة منظفة</td><td>900 غم</td></tr> <tr><td>هريس الطماطة</td><td>450 غم</td></tr> <tr><td>معجون الطماطة</td><td>1 ملعقة كبيرة</td></tr> <tr><td>فصوص ثوم</td><td>2</td></tr> <tr><td>بصل</td><td>1</td></tr> <tr><td>اوراق الريحان</td><td>8</td></tr> <tr><td>اوراق الغار</td><td>2</td></tr> <tr><td>جزر</td><td>1</td></tr> <tr><td>كرفس</td><td>1</td></tr> <tr><td>زيت زيتون</td><td>8 ملعقة كبيرة</td></tr> <tr><td>خل النبيذ الابيض</td><td>235 مل</td></tr> <tr><td>مرق لحم البقر</td><td>1 كوب</td></tr> <tr><td>عصير الحصرم</td><td>125 مل</td></tr> <tr><td>جينة البارميزان</td><td>100 غم</td></tr> <tr><td>فلفل احمر حار (او كبديل ملعقة صغيرة فلفل اسود)</td><td>2</td></tr> </table> <p>حفنة توابل لاضفاء الطعم كيفية اعداد الكرشة الايطالية:</p> <p>تنظيف الكرشة</p> <p>اقطع الامعاء على شكل شرائح بحجم الإصبع، ثم قم بغليها لمدة 15 دقيقة في محلول يتكون من لتر واحد من الماء و كوب من الخل. تخلص من الرغوة بين الحين والآخر بملعقة مثقبة. بعد ذلك، ارفع الامعاء و اشطفها بالماء.</p> <p>اعداد "القلية"</p> <p>قشر و افرم البصل و الجزر و الكرفس. قم يقلي الخضار الآن في وعاء ثقيل ذي قاع سميك مع 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون و أوراق الغار و الثوم المقشور و المسحوق. يُحرَّك المزيج و يُطهى حتى يصبح البصل طرياً و شفافاً و أخيراً يضاف معجون الطماطة و يقلب لبضع دقائق.</p> <p>وصفة الكرشة الايطالية (ألا فيورنتينا)</p> <p>أضف الشرائح و 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون و حرَّك المزيج على النار لبضع دقائق. ثم قم برفع الحرارة و اسكب عصير الحصرم على المزيج حتى يتغطي بالكامل مع التحريك بشكل متكرر. بعد خمس دقائق، أضف معجون الطماطة و أوراق الريحان المقسمة إلى قطع خشنة. أخيراً قم بتغطيتها بالغطاء و اترك الصلصة تغلي برفق و تطهى لمدة ساعة واحدة على الأقل الى ساعتين و نصف اعتماداً على مدى طراوة الامعاء التي ترغب بها. إذا كانت الصلصة سميكة جداً، أضف بعض مرق اللحم أو الماء الساخن. أضف جينة البارميزان المبشورة قبل خمس دقائق من التقديم.</p> <p>ان الكرشة الايطالية هي اكلة لذيذة ما ان تم طبخها للتو، لكن ستكون أفضل اذا ما تم تسخينها و اكلها في اليوم التالي!</p>	كرشة منظفة	900 غم	هريس الطماطة	450 غم	معجون الطماطة	1 ملعقة كبيرة	فصوص ثوم	2	بصل	1	اوراق الريحان	8	اوراق الغار	2	جزر	1	كرفس	1	زيت زيتون	8 ملعقة كبيرة	خل النبيذ الابيض	235 مل	مرق لحم البقر	1 كوب	عصير الحصرم	125 مل	جينة البارميزان	100 غم	فلفل احمر حار (او كبديل ملعقة صغيرة فلفل اسود)	2	
كرشة منظفة	900 غم																														
هريس الطماطة	450 غم																														
معجون الطماطة	1 ملعقة كبيرة																														
فصوص ثوم	2																														
بصل	1																														
اوراق الريحان	8																														
اوراق الغار	2																														
جزر	1																														
كرفس	1																														
زيت زيتون	8 ملعقة كبيرة																														
خل النبيذ الابيض	235 مل																														
مرق لحم البقر	1 كوب																														
عصير الحصرم	125 مل																														
جينة البارميزان	100 غم																														
فلفل احمر حار (او كبديل ملعقة صغيرة فلفل اسود)	2																														
<p>الرائحة: (هل هي طازجة، ليس هناك رائحة كريهة، هل تستطيع شم رائحة المكونات المستخدمة؟)</p> <p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p>	تقييم الكرشة																														

<p>3.6 النشاط التعليمي: عمل معجون كبدة الدجاج</p>																			
<ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل معجون كبدة الدجاج بطريقة آمنة و في وقت مناسب. قم بتقييم معجون كبدة الدجاج عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>30 دقيقة</p>																		
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>500 غم</td> <td>كبدة دجاج مقطعة جيداً</td> </tr> <tr> <td>½</td> <td>بصل صغير مقطع بشكل ناعم</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>فص ثوم صغير مقشر و مسحوق</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>اوراق الغار</td> </tr> <tr> <td>¼</td> <td>اوراق الزعتر</td> </tr> <tr> <td>½ كوب</td> <td>ماء</td> </tr> <tr> <td>150 غم</td> <td>زبدة غير مملحة بدرجة حرارة الغرفة</td> </tr> <tr> <td>15 مل</td> <td>كونياك او ويسكي</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ملح و فلفل اسود</td> </tr> </table> <p>لأضفاء النكهة للتقديم، شرائح من صمون الباكيت المحمص</p> <p>كيفية اعداد معجون كبدة الدجاج:</p> <p>الخطوة الاولى</p> <p>امزج في قدر متوسطة الحجم كبد الدجاج و البصل و الثوم و اوراق الغار و الزعتر و نصف ملعقة صغيرة من الملح. أضف الماء و اتركه ليغلي على نار هادئة. غطي المزيج ثم قم بتقليل الحرارة إلى الواطئة و استمر بالطهي حتى يصبح لون الكبد وردياً بالكاد من الداخل (حوالي ثلاث دقائق) مع التحريك من حين لآخر. أخرج من النار و اتركه مغطى لمدة خمس دقائق.</p> <p>الخطوة الثانية</p> <p>تخلص من ورقة الغار. انقل الكبد و البصل و الثوم إلى ست البيت باستخدام ملعقة مثقبة، قم بهرس المزيج حتى يصبح خشناً. بينما لا يزال الجهاز شغلاً، قم بإضافة الزبدة على شكل ملعقتين كبيرتين في كل مرة حتى يتجانس المزيج. يُضاف الكونياك و يُتبّل بالملح و الفلفل و نستمر بخلطه حتى يصبح ناعماً. اكشط المزيج في اثنتين أو ثلاثة من الاواني الكبيرة. اضغط عليه بلفه بشريط من النايلون مباشرةً على سطح المعجون ثم برده حتى يصبح قوياً. يتم تقديمه بارداً.</p> <p>يمكن تغطيته بطبقة رقيقة من الزبدة المذابة و من ثم لفها بورق النايلون و تبريده لمدة تصل إلى أسبوع واحد أو تجميده لمدة تصل إلى شهرين.</p>	500 غم	كبدة دجاج مقطعة جيداً	½	بصل صغير مقطع بشكل ناعم	1	فص ثوم صغير مقشر و مسحوق	1	اوراق الغار	¼	اوراق الزعتر	½ كوب	ماء	150 غم	زبدة غير مملحة بدرجة حرارة الغرفة	15 مل	كونياك او ويسكي		ملح و فلفل اسود	
500 غم	كبدة دجاج مقطعة جيداً																		
½	بصل صغير مقطع بشكل ناعم																		
1	فص ثوم صغير مقشر و مسحوق																		
1	اوراق الغار																		
¼	اوراق الزعتر																		
½ كوب	ماء																		
150 غم	زبدة غير مملحة بدرجة حرارة الغرفة																		
15 مل	كونياك او ويسكي																		
	ملح و فلفل اسود																		
<p>الرائحة: (هل هي طازجة، ليس هناك رائحة كريهة، هل تستطيع شم رائحة المكونات المستخدمة؟)</p> <p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم معجون كبدة الدجاج</p>																		

	<p>فيديو: معجون كبدة الدجاج</p> <p>https://www.foodandwine.com/recipes/chicken-liver-pate-march-2007</p>	
---	---	---

<p>3.7 النشاط التعليمي: عمل الغدة الرئوية للخروف المقلية</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل الغدة الرئوية للخروف المقلية بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الغدة الرئوية للخروف المقلية عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>30 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>500 غم الغدة الرئوية للخروف 1/2 بصل صغير مقطّع بشكل ناعم 1 فص ثوم صغير مقشر و مسحوق 1 اوراق الغار 1/4 اوراق الزعتر 2 كوب ماء 1 بيض 100 غم طحين 100 غم فتات الخبز (طحين صمون ابيض) 150 غم زبدة مذابة توابل لاضفاء النكهة فلفل اسود مطحون طازج 1 عصير الليمون</p> <p>كيفية اعداد الغدة الرئوية للخروف المقلية:</p> <p>الخطوة الاولى</p> <p>امزج في قدر متوسطة الحجم الغدة و البصل و الثوم و اوراق الغار و الزعتر و نصف ملعقة صغيرة من الملح. أضف الماء و اتركه ليغلي على نار هادئة لمدة 30 ثانية. ارفعه من على النار ثم قم بتصفيته و تبريده في الماء البارد الجاري على الفور.</p> <p>الخطوة الثانية</p> <p>قشر الغشاء الخارجي الأملس للغدة و من الممكن ان تكون هذه العملية صعبة و تستغرق وقتاً طويلاً. حاول ان تكون نسبة ازالة الغشاء ما بين 80 الى 90 ٪. يمكن القيام بهذه الخطوة قبل يوم واحد من الطهي.</p> <p>الخطوة الثالثة</p> <p>قم بتغطية الغدة بالطحين ثم البيض ثم طحين الصمون و اتركه جانباً.</p> <p>سخن الزبدة المذابة و قم بتحمير الغدة بشكل خفيف حتى يصبح لونها ذهبياً من كل جانب و تبلها بالملح و الفلفل. تأكد من أن الغدة مطبوخة بالكاد و أنها ليست وردية للغاية و لكن لا تزال رطبة من الداخل.</p> <p>يتم تقديمها مع عصرة من الليمون و السلطة.</p>	
<p>الرائحة: (هل هي طازجة، ليس هناك رائحة كريهة، هل تستطيع شم رائحة المكونات المستخدمة؟)</p> <p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p>	<p>تقييم الغدة الرئوية للخروف المقلية</p>

	<p>فيديو: إعداد الغدة الرئوية</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=G4ovCv7vbWU</p>	
---	--	---

3.8 التفكير في الوحدة الثالثة

الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية



ما هو اكثر شئ استمتعت به عند تعلمك لعمل اطباق الاحشاء؟

لماذا تعتقد أن بعض الناس لا يحبون فكرة تناول اللحوم المتنوعة؟

لقد تم إعطاؤك 500 غرام من مخ الغنم لغرض طهيها. صف خطوات التحضير و الطبخ بوصفة من اختيارك:

هل كان هناك شيء لا يزال غير واضح بالنسبة لك في هذا الفصل؟ ماذا ستفعل لتتأكد من أنك سوف تفهمه بشكل تام؟

ما الذي فعلته في هذا الفصل و قد ساعد زملائك في الصف؟

الكولاجين	نوع من النسيج الضام ينقسم إلى شكل جيلاتيني عند طهيه.
النسيج الضام	يدعم أو يفصل أو يربط الأعضاء في الجسم. لديه عدد قليل نسبياً من الخلايا في هيكله.
بقرة	أنثى بأكثر من ستة أسنان قواطع دائمية.
حيوانات الصيد	هي حيوانات تعيش في البرية و يتم صيدها لغرض اكلها.
العجل البكر	و هي انثى عمرها اكثر من سنة واحدة و لديها ست اسنان قواطع دائمية و تزن اكثر من 160 كغم.
هوكيت	مصطلح يطلق لكلا الجنسين في الخراف و الذين لديهم اثنان فقط من الاسنان القاطعة. ما زال هذا الخروف شائع الاستخدام في المزارع، يستخدم هذه المصطلح الآن بشكل نادر في التربية المنزلية او تجارة اللحوم.
حمل	خروف صغير عمره اقل من سنة و ليس لديه اسنان قاطعة دائمية.
رخامي	بقع دهنية بيضاء متداخلة في اللحم. كلما كان البياض أكثر كلما كانت النكهة و العصائر أفضل.
خروف (طلّي)	الانثى (نعجة) او الذكر الذي يتم اخصاؤه و الذي يكون لديه اكثر من اثنين من الاسنان القاطعة.
احشاء اللحوم	و هي الأعضاء الداخلية للحيوانات التي يتم تربيتها لإنتاج الغذاء (و تسمى أيضاً اللحوم المتنوعة أو الفاخرة) غنية عموماً بالمعادن و الفيتامينات و معظمها مليئة بالنكهات
قابل للتلف	من المحتمل أن يتحلل أو يتدهور بسبب التخزين الغير مناسب.
ذبح	الطريقة الإنسانية لقتل حيوان قبل معالجته إلى قطع صالحة للأكل.
ثور	و هو ذكر يتم إخصاءه و يكون عمره اكثر من سنة واحدة و يزن 160 كغم.
تطرية	استخدام طريقة ميكانيكية أو كيميائية أو تعتيق لجعل اللحم أكثر طراوة و أسهل للأكل.
عجل	و هي ابقار صغيرة (يكون عمرها اقل من سنة واحدة)

5 وحدة التقييم

5.1 المقدمة

يعتمد تقييم هذا الفصل على التقييم الختامي. **التقييم الختامي** هو حدث تقييم واحد أو أكثر و التي تحدث عند اكمال الفصل (انظر 5.4 أدناه). تم تصميم التقييمات المجمع لتقييم نتائج التعلم و معايير التقييم.

لغرض إكمال هذا الفصل بنجاح، يجب عليك تحقيق جميع نتائج التعلم وتلبية جميع معايير التقييم الخاصة بالفصل. وتظهر نتائج التعلم ومعايير التقييم في جداول التقييم أدناه في 5.5، إلى جانب أي أنشطة تعليمية تعمل على تقديم الدليل لقياس أي من المعايير. عندما تقدم دليلاً على أنك قد حققت معياراً ما، سيكتب المعلم التاريخ في العمود "تاريخ الانجاز".

بمجرد الانتهاء من الفصل، و قد أتحت لك فرصة تلبية جميع معايير التقييم، سيؤكد المعلم إذا كنت مستوفياً لجميع المعايير أو إذا كنت غير مستوفياً لمعيار واحد أو أكثر.

إذا كنت مستوفياً لجميع معايير التقييم، فسوف تعمل أنت و المعلم على التوقيع اسفل الجدول للإقرار بأنك قد حققت نتائج التعلم (بمعنى أنك كفوئ في نتائج التعلم). ستكون هذه الجداول بعد ذلك سجلاً لك للحفاظ على نتائجك أثناء دراسة هذا الفصل.

إذا كنت تحتاج إلى المزيد من محاولات التقييم لتلبية معايير معينة، فستحتاج إلى التفاوض على وقت ومكان لإجراء تقييم آخر مع معلمك. في ظروف استثنائية ستتاح لك محاولة تقييم ثالثة. بعد أن تستوفي جميع المعايير، أو إذا كنت قد استنفذت جميع فرص التقييم الخاصة بك دون استيفاء جميع المعايير، فسوف توقع أنت و المعلم تحت الجداول لتأكيد ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم أم لا.

5.2 الحقيبة الدراسية

كلما تقدمت في هذا الفصل واستكملت الأنشطة التعليمية، فانك سوف تعمل على تجميع حقيبة من الأنشطة المكتملة. قد تتضمن هذه الحقيبة دليل المتعلم الخاص بك إذا كنت قد كتبت إجاباتك في هذا الكتيب.

ستكون حقيبتك مصدراً مفيداً لك أثناء تطوير ممارساتك المهنية والتفكير في تقدمك. يجب أن تتطابق محتويات حقيبتك مع الأنشطة و الحويلة الدراسية المدرجة في الجدول أدناه. تم تصميم بعض الأنشطة التعليمية لمساعدتك على تعلم المعرفة والمهارات المطلوبة لإكمال تقييم الفصل، ولكنها لا تساهم في تقييمه. لا يزال من المهم إكمالها وتضمينها في حقيبتك.

ستكون حقيبتك متاحة لمعلمك الذي سيستخدمها كأساس لتقييم ومناقشة كيفية تقدمك وما تحتاج إلى القيام به لتحقيق نتائج التعلم في الفصل.

محتويات الحقبة الدراسية للفصل C4 – H3 :

المساهمات في التقييم؟	النتائج	الانشطة التعليمية
لا	اوراق العمل	1.5 طرق الطهي الخاصة بقطع لحم البقر
لا	التبسي و اوراق التفكير العملية	1.6 عمل تبسي الباذنجان
لا	تبسي اللحم و اوراق التفكير العملية	1.7 عمل لحم البقر البورغندي (تبسي لحم)
لا	ستيك اللحم الملفوف و اوراق التفكير العملية	1.8 عمل ستيك اللحم الملفوف و المحشي
لا	لحم العجل المطهو ببطء و اوراق التفكير العملية	1.9 عمل لحم العجل المطهو ببطء
لا	اوراق العمل	1.10 التفكير في الوحدة الاولى
لا	اوراق العمل	2.3 النشاط التعليمي: قطع لحم الغنم و طراوتها
لا	اوراق العمل	2.4 النشاط التعليمي: طرق الطهي الخاصة بقطع لحم الغنم
لا	لحم الغنم و اوراق التفكير العملية	2.5 النشاط التعليمي: عمل مرق لحم الغنم بالخضروات الفرنسية
لا	لحم الغنم و اوراق التفكير العملية	2.6 النشاط التعليمي: عمل شيش لحم الغنم
لا	لحم الغنم و اوراق التفكير العملية	2.7 النشاط التعليمي: عمل كبة لحم الغنم
لا	اوراق العمل	2.8 التفكير في الوحدة الثانية
لا	اوراق العمل	3.2 النشاط التعليمي: المعرفة المسبقة للحوم المتنوعة
لا	اوراق العمل	3.4 النشاط التعليمي: طرق الطهي الخاصة باللحوم المتنوعة
لا	الكرشة و اوراق التفكير العملية	3.5 النشاط التعليمي: عمل الكرشة الايطالية (فيورنتينا)
لا	المعجون و اوراق التفكير العملية	3.6 النشاط التعليمي: عمل معجون كبدة الدجاج
لا	الغدة الرئوية المقلية و اوراق التفكير العملية	3.7 النشاط التعليمي: عمل الغدة الرئوية للخروف المقلية
لا	اوراق العمل	3.8 التفكير في الوحدة الثالثة

5.3 اوراق التفكير العملية

يرجى ملء الأوراق التالية في كل مرة تقوم فيها بإعداد و تقديم الطعام.

التعليمات: املأ في المحاضرة و اكتب التاريخ و حمل الصورة الخاصة بالمنتج الخاص بك أولاً ثم اكتب تعليقاتك. يوفر العمود الذي يحمل عنوان "الممارسة المهنية" بعض أبعاد الجودة و يمكنك مع المعلم استخدامه للتفكير في أدائك و منتجك. إذا أردت، يمكنك تقييم نفسك على هذه الأبعاد. احتفظ بجميع الأوراق المكتملة في حقيبتك.

اطبع و أكمل الاوراق كل يوم في المطبخ الذي تستخدمه لطبخ الطعام.

ملاحظة: يجب أن تكون جميع المنتجات عملاً خاصاً بك، إلا إذا كان منتجاً جماعياً.

التاريخ:	الاسم : الدرس
ابعاد الممارسات المهنية:	ملاحظات المتعلم:
<p>جودة المنتج: صالح للأكل يمكن بيعه إدارة الوقت: الدقة الإنتاجية المظهر الشخصي: بدلة العمل الاناقة الشخصية ممارسات العمل الآمن: مكان العمل المعدات ممارسات النظافة: الطعام المعد صحياً النظافة الشخصية السلوك المهني: العمل الجماعي الأداب الثقافية الاتصالات: شفهي غير شفهي</p>	<p>كيف يمكنني وصف ادائي و منتجي؟</p> <p>ما الذي تعلمته؟</p> <p>ما الذي انجزته بصورة حسنة؟</p> <p>ما الذي استطيع فعله بصورة افضل؟</p>
صورة للمنتج:	
	ملاحظات المعلم:

5.4 التقييم الختامي

يكون التقييم الختامي على النحو التالي:

إعداد و طهي و تقديم أطباق اللحوم الحمراء الأساسية و أحشاءها بما في ذلك:

- طبقان من لحم البقر باستخدام مختلف طرق الطبخ (على سبيل المثال الشوي، الطهي بالبخار، المرق، التحميص)
- طبقان من لحم الغنم باستخدام مختلف طرق الطبخ (على سبيل المثال الشوي، الطهي بالبخار، المرق، التحميص)
- طبقان من أحشاء اللحم باستخدام مختلف طرق الطبخ (على سبيل المثال القلي، الشوي، المرق)
-

سيتألف التقييم الختامي من إجراء واحد أو أكثر من التقييمات المستقلة أو مناسبات تقديم الطعام* الذي ستقوم فيه بتحضير الأطباق المذكورة اعلاه و طهيها و تقديمها و الموصوفة من قبل معلمك. قد تكون الوصفات المستخدمة أثناء التقييم النهائي هي نفسها التي يتم استخدامها خلال الأنشطة التعليمية المكتملة. أثناء التقييم الختامي، ستحتاج إلى إظهار دليل على:

- الاستعداد بشكل مناسب لعمل الأطباق، بما في ذلك تنظيف منطقة العمل و إعداد المكونات.
- عمل الأطباق في إطار زمني مناسب و بمستوى مقبول بما في ذلك تزيين الطبق و انهاءه.
- استخدام الآلات و المعدات الخاصة بالأطباق بأمان و نظافة و تنظيفها بشكل مناسب و الإبلاغ عن أي مشاكل على الفور.
- تقديم الأطباق للزبائن بكفاءة.
- تنظيف منطقة العمل و تخزين الوجبات و المكونات المتبقية بشكل صحيح.
- سنتم متابعتك و تقييمك خلال العملية، بدءاً من الأعداد و حتى تحضير الوصفات و تنظيف مناطق التحضير و المعدات بعد ذلك.

قبل التقييم النهائي الخاص بمناسبة تقديم الطعام

- تَدْرَبْ على إعداد الوصفات الموجودة في القائمة للتقييم الخاص بتقديم الطعام.
- خَطِّط للحصول على الكمية المناسبة من المكونات اللازمة للأحداث.
- أعط معلمك قائمة بالمكونات و الكميات التي تحتاجها قبل أسبوع واحد على الأقل من الحدث.
- سيجمع معلمك التقييم مع حدث أو أكثر من أحداث تقديم الطعام التي تشارك فيها.

*ملاحظة :

حدث التقييم المستقل هو المكان الذي سينظم فيه المعلم مع الطلاب لطهي طبق واحد أو أكثر من دون زبائن لغرض وحيد و هو الالتزام بمعايير التقييم المتعلقة بالفصل.

حدث تقديم الطعام هو المكان الذي سينظم فيه المعلم حدث تقديم الطعام حيث سيقوم الطلاب بإعداد و تقديم مجموعة من الأطباق أو قائمة للضيوف، بينما يقوم المعلم أو المقيم بدمج و مراقبة مجموعة متنوعة من معايير التقييم المتعلقة بواحد أو أكثر من الفصول.

5.5 جداول التقييم

نتائج التعلم 1: إعداد مجموعة صغيرة من أطباق لحم البقر تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية

معايير التقييم	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق لحم البقر الاول	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق لحم البقر الثاني	التوقيع
1.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام				
1.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق لحم البقر				
1.3. يتم عمل أطباق لحم البقر حسب الوصفة المعطاة				
1.4. يتم عمل أطباق لحم البقر حسب الاطار الزمني المحدد				
1.5. يتم عمل أطباق لحم البقر من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية				
1.6. يتم تقديم أطباق لحم البقر وفقاً لمتطلبات الطبق				
1.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية				

ان المتعلم

كفو/غير كفو بعد

(ضع دائرة حول اختيار واحد)

توقيع المعلم:

التاريخ:

الاسم:

توقيع المتعلم:

التاريخ:

الاسم:

نتائج التعلم 2: إعداد مجموعة صغيرة من أطباق لحم الغنم تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية

التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق لحم الغنم الثاني	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق لحم الغنم الاول	معايير التقييم
				2.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام
				2.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق لحم الغنم
				2.3. يتم عمل أطباق لحم الغنم حسب الوصفة المعطاة
				2.4. يتم عمل أطباق لحم الغنم حسب الاطار الزمني المحدد
				2.5. يتم عمل أطباق لحم الغنم من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية
				2.6. يتم تقديم أطباق لحم الغنم وفقاً لمتطلبات الطبق
				2.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية

ان المتعلم
توقيع المعلم:
توقيع المتعلم:

كفو/غير كفو بعد
التاريخ:
التاريخ:

(ضع دائرة حول اختيار واحد)
الاسم:
الاسم:

نتائج التعلم 3: إعداد مجموعة صغيرة من أطباق أحشاء اللحوم (اللحوم المتنوعة) تحت إشراف محدود مع أمثلة محلية و دولية

معايير التقييم	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق أحشاء اللحم الثاني	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق أحشاء اللحم الاول	التوقيع
3.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام				
3.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق أحشاء اللحم				
3.3. يتم عمل أطباق أحشاء اللحم حسب الوصفة المعطاة				
3.4. يتم عمل أطباق أحشاء اللحم حسب الاطار الزمني المحدد				
3.5. يتم عمل أطباق أحشاء اللحم من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية				
3.6. يتم تقديم أطباق أحشاء اللحم وفقاً لمتطلبات الطبق				
3.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية				

ان المتعلم
توقيع المعلم: _____ كفو/غير كفو بعد
التاريخ: _____
الاسم: _____
توقيع المتعلم: _____
التاريخ: _____
الاسم: _____
(ضع دائرة حول اختيار واحد)

6 دليل المعلم

التعلم المبني على الكفاءة

1. الخلفية: ما الذي نعنيه بالتعلم المبني على الكفاءة؟

تم تنفيذ منهج **التعلم المبني على الكفاءة** لتطوير البرنامج الخاص بمنظمة الأمم المتحدة للعلوم والتربية والثقافة (اليونسكو) وهذا الفصل ودليل المتعلم من أجل الأنظمة التالية:

- **تصميم البرنامج:** قياسي ومبني على نتائج التعلم ذات الصلة بالكفاءات المطلوبة في سوق العمل
- **التدريس والتعلم:** مبني على حالات التعلم الميسرة (الأنشطة التعليمية التجريبية)
- **التقييم:** يتم التركيز على المتعلمين الذين يبرزون كفاءتهم في حالة تتعلق بنوع العمل الذي يمارسوه في واقعهم.

يركز **التدريس والتعلم المبني على الكفاءة** على تطبيق المعرفة المرتبطة بالعمل وممارسة مهارات العمل ذات الصلة، و بوجود دليل على أن المتعلم لديه الكفاءات اللازمة في مكان العمل الحديث.

لكي يتمكن المتعلم من إكمال الفصل بنجاح، يجب عليه إثبات كفاءته في جميع نتائج التعلم المنصوص عليها في مَعرف الوحدة. **يحقق المتعلمون نتائج التعلم** في مناهج التدريس والتعلم المبنية على الكفاءة. يمكن القول أن المتعلمين الذين يثبتون كفاءتهم في نتائج التعلم قد حققوا فعلاً تلك النتيجة. و ان هؤلاء الذين لم يثبتوا كفاءتهم يتم اعتبارهم "غير كفاء بعد" لنتيجة التعلم تلك.

تستند نتائج التعلم لجميع الفصول في هذا البرنامج التابع لليونسكو إلى **معياري مهني تم تطويره محلياً** (يتم اختياره وفقاً للمعايير الدولية) لمهنة ومستوى مهاري معين. تم تطوير المعايير المهنية مع مجموعة من الخبراء العراقيين من العمال ذوي الخبرة والمعلمين المختصين بالمهنة. لكل برنامج تابع لليونسكو **نتيجة مهنية**. وهذا يعني أنه بحلول نهاية البرنامج بأكمله (جميع الفصول المطلوبة)، سيتمكن المتعلمون من تحقيق كفاءات مهنة ومستوى مهاري معين في القوى العاملة. وتشمل البرامج أيضاً نتائج التعلم الخاصة بتطوير المهارات الشخصية والبرامج التي يقيّمها أصحاب العمل (مثل العمل الجماعي ومهارات التفكير الحاسم) ومهارات التعليم (مثل مهارات الكتابة و اجراء البحوث) اللازمة للتقدم إلى المستوى التالي من التعلم.

2. نتائج التدريس الخاص بالتعلم المبني على الكفاءة

لكل **نتيجة تعليمية**، يوفر المعلم و كذلك المواد في دليل المتعلم للمتعلمين المعلومات (**المعرفة**) وحالات التعلم (**الأنشطة والمهام**) التي يُطلب منهم اكتشافها ومعالجتها وتطبيق معارفهم وممارسة مهاراتهم مع تسهيل من المعلم.

يوفر دليل المتعلم النقاط الرئيسية فقط التي يجب فهمها من قبل المتعلم وبعض الأمثلة على الأنشطة التعليمية والمهام لتطبيق المعرفة وممارسة المهارات. يتم تناول جميع المعلومات الأساسية (أو الصلة بالمصادر) والمهارات الأساسية اللازمة لتحقيق نتائج التعلم واستيفاء معايير التقييم بشكل أساسي في دليل المتعلم، لكن سيحتاج العديد من المتعلمين إلى معلومات إضافية، المزيد من الأنشطة لمعالجة المعلومات وممارسة مهاراتهم. **من المتوقع أن يعمل المعلم على تكملة الأنشطة في دليل المتعلم ببعض الحالات التعليمية ومواد التعلم الخاصة به.**

في التعلم المبني على الكفاءة، يكون المتعلمون مسؤولين عن **تعلمهم الخاص** باستخدام المعلم كشخص مرجعي. يجب عليهم جميعاً تحقيق نفس النتيجة التعليمية عن طريق تلبية نفس معايير التقييم، حتى و ان عملوا على بناء تعلمهم بطرق مختلفة خلال حالات التعلم. يجب ان يقدم جميع المتعلمين أدلة على أنهم حققوا جميع نتائج التعلم وأنهم أكفاء من أجل الانتقال إلى المستوى التالي.

في نهاية كل وحدة، **يفكر** المتعلمون فيما تعلموه، و فيما إذا كان لديهم أي ثغرات في معارفهم ومهاراتهم، ويتم تشجيعهم ليكونوا مسؤولين عن تعلمهم. ومع ذلك، إذا كان المتعلمون يواجهون صعوبات في التعلم فيجب أن يسجل المعلم ملاحظاته حولها و ان يبسر المزيد من حالات التعلم التي تساعد المتعلمين على التحسن.

3. نتائج التقييم الخاص بالتعلم المبني على الكفاءة

يعتمد التقييم على الكفاءة. لا توجد هناك علامات أو درجات، يكون المتعلم إما "كفوء" أو "غير كفوء بعد" في كل محاولة تقييم.

هناك نوعان من التقييم، التقييم التطويري (تقييم اثناء التدريب) والتقييم النهائي:

يشمل التقييم التطويري التعلم المخطط له والعرضي الذي ينشأ عن التفاعل المستمر بين المعلم والمتعلمين أثناء مشاركتهم في حالات التعلم. يستفيد كل من المتعلمين والمعلمين من:

- يكتسب المتعلمون من التقييم التطويري، حيث يقوم المعلم بتقييم تقدمهم من خلال الفصل، وتحديد كيف يتمكن المتعلمين من تحسين فهمهم للمحتوى واستهداف أفضل لممارستهم لتلبية نتائج التعلم.
- يكتسب المعلم من خلال فهمه العميق للمتعلمين، كيف يتفاعل المتعلمون مع الأنشطة التعليمية وكيفية تحسين تجربة التعليم والتعلم لتمكين المتعلمين من تحقيق نتائج التعلم.

يشتمل التقييم النهائي على أنشطة التقييم المستخدمة لإثبات كفاءة المتعلم بخصوص معايير التقييم ونتائج التعلم في الفصل. قد تتضمن التقييمات النهائية تقييمات "ختامية" يتم إجراؤها بعد خضوع المتعلمين لتجربة التدريس والتعلم، وقد تتكون من ملاحظة المعلم للمتعلمين الذين يظهرون كفاءة معايير التقييم ونتائج التعلم. أمثلة على ذلك:

- حقيبة الفصل الدراسي: يعمل الطلاب على تجميع حقيبة من نتائج الأنشطة التعليمية أو التفكير فيما تم تعلمه بما في ذلك الصور الفوتوغرافية، وتقديمها في نهاية الفصل كدليل على كفاءتهم مقابل المعايير ذات الصلة. كما يمكن أن تكون الحقايب مفيدة جداً للتقييم التطويري لأنها مؤشر مستمر على تقدم المتعلم من خلال الفصل.
- التقييم النظري الختامي: يكون عادةً اختبار أو امتحان يتعلق بالمواضيع النظرية مثل الكتابة أو الرياضيات.
- التقييم العملي النهائي: يمكن أن يشمل ذلك التقييمات التي يكون لها ناتج كالخدمة التي تعتبر كحقيبة. أمثلة على ذلك:
 - o التقييم العملي، حقيبة الناتج: تصنيع صندوق أدوات خشبي
 - o التقييم العملي، حقيبة الخدمة: خدمة تقديم الطعام والمشروبات للزبائن

يتم تقييم المتعلمين وفقاً لمعايير التقييم ونتائج التعلم لكل فصل على أنها "كفوء" أو "غير كفوء بعد". يجب أن يتم اعتبار المتعلمون "كفاء" في جميع معايير التقييم ونتائج التعلم للنجاح في الفصل. يجب على المعلمين الاحتفاظ بسجلاتهم الخاصة بتقدم كل متعلم خلال الفصل. هناك أيضاً جداول في قسم تقييم دليل المتعلم ليوضح المعلم للطالب إنجازاته مقابل معايير التقييم ونتائج التعلم. تتضمن هذه الجداول وجود مكان للمعلمين والمتعلمين لغرض التوقيع، بحيث يكون لدى كلاهما سجلاً لإنجاز المتعلمين.

يمكن إعادة تقييم المتعلمين الذين لا يبدون كفاءة في تقييم ما في محاولتهم الأولى في وقت يتم التفاوض عليه من قبل المقيم والمتعلم خلال مدة البرنامج ككل (6 اشهر). قد يكون إجمالي عدد محاولات التقييم ثلاثة مرات، أي محاولة أولية ومحاولتين لاحقتين. من المتوقع أن يحتاج المتعلم العادي إلى محاولة واحدة فقط للتقييم وربما يحتاج القليل إلى إعادة التقييم. من المحتمل أن تكون الحاجة إلى لمحاولة التقييم الثالثة مطلوبة فقط في ظروف استثنائية حسب تقدير المعلم.

يجب أن تستند كل محاولة لإعادة التقييم على مهمة تقييم مماثلة قابلة للمقارنة يتم تقييمها باستخدام نفس معايير التقييم الخاصة بالمحاولة الأولى. تعتمد العلاقة الخاصة بمهمة إعادة التقييم إلى مهمة التقييم الأولى على نوع الكفاءة المطلوب إثباتها وطبيعة التقييم.

يمكن تغيير حكم التقييم الخاص بـ "غير كفوء بعد" إلى "كفوء" عندما يقدم المتعلم الدليل من خلال إعادة التقييم بأن جميع معايير التقييم قد تم الآن تلبيةها و انه قد تم تحقيق نتائج التعلم.

- إعداد الطلاب لمعرفة المزيد عن لحوم البقر من خلال عرض ملصق أو فيديو عن الموضوع.
- يمكنك استخدام اختبار من الفصل 1.4 H لتنشيط ذاكرتهم حول طهي اللحوم.
- زيارة مزرعة أو مسلخ الحيوانات (جوية أو مصلخ).
- مناقشة إنتاج لحم البقر الحلال و المعالجة الصحية.
- الحصول على بعض عينات اللحم البقري و لحم العجل لإظهار الفروقات بين اللون و القوام او الياف اللحم.

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ طهي لحم البقر و الأساليب و التنوع و المناقشات حول الأمثلة الدولية و نقاط الجودة و السلامة الغذائية المهمة لصنع أطباق عالية الجودة.

العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد و طهي و تقديم و تخزين أطباق اللحم البقري باستخدام مجموعة متنوعة من طرق الطهي.

سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي أطباق اللحم البقري باستخدام مجموعة متنوعة من طرق الطهي. تقديم و تخزين اطباق اللحم البقري أثناء ملاحظة المعلم.

قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن أنواع أخرى من أطباق اللحم البقري و الاطباق العالمية.

الوحدة الثانية:

- إعداد الطلاب لمعرفة المزيد عن لحوم الغنم او الخروف من خلال عرض ملصق أو فيديو عن الموضوع.
- يمكنك استخدام اختبار من الفصل 1.4 H لتنشيط ذاكرتهم حول طهي اللحوم.
- زيارة مزرعة أو مسلخ الحيوانات (جوية أو مصلخ).
- مناقشة إنتاج لحم الغنم الحلال و المعالجة الصحية.
- الحصول على بعض عينات لحم الغنم لإظهار الفروقات بين اللون و القوام او الياف للحم.

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ طهي لحم الغنم و الأساليب و التنوع و المناقشات حول الأمثلة الدولية و اهمية الجودة و السلامة الغذائية.

العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد و طهي و تقديم و تخزين أطباق لحم الغنم باستخدام مجموعة متنوعة من طرق الطهي.

سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي أطباق لحم الغنم باستخدام مجموعة متنوعة من طرق الطهي. تقديم و تخزين اطباق لحم الغنم أثناء ملاحظة المعلم.

قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن أنواع أخرى من أطباق لحم الغنم و الاطباق العالمية.

الوحدة الثالثة:

- إعداد الطلاب لمعرفة المزيد عن احشاء اللحوم من خلال عرض ملصق أو فيديو عن الموضوع.
- يمكنك استخدام اختبار من الفصل 1.4 H لتنشيط ذاكرتهم حول طهي اللحوم.
- زيارة مزرعة أو مسلخ الحيوانات (جوية أو مصلخ).
- مناقشة إنتاج اللحم الحيواني الحلال و المعالجة الصحية.
- الحصول على بعض عينات احشاء اللحوم لإظهار الفروقات بين اللون و القوام او الياف للحوم.

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ طهي اللحوم المتنوعة و الأساليب و التنوع و المناقشات حول الأمثلة الدولية و اهمية الجودة و السلامة الغذائية.

العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد و طهي و تقديم و تخزين أطباق اللحوم المتنوعة بأمان باستخدام مجموعة متنوعة من طرق الطهي.

سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي أطباق احشاء اللحوم باستخدام مجموعة متنوعة من طرق الطهي. تقديم و تخزين اطباق اللحوم المتنوعة أثناء ملاحظة المعلم.

قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن التقنيات الحديثة لتقديم أطباق اللحوم المتنوعة.

ملاحظة التقييم:

يمكن تدريس و تقييم الوحدات العشرة في شهادة المستوى الثالث في برنامج الضيافة غالباً بطريقة متكاملة. يمكن تدريس العديد من نتائج التعلم في حدث أو اثنين أو أكثر من أحداث الضيافة حسب توفر الموارد و الفرص. إذا قادت الظروف إلى احتمالية اقامة واحد أو اثنين فقط من مناسبات الضيافة، فقد تكون هناك حاجة إلى مقيمين إضافيين في يوم المناسبة. من الناحية المثالية، سيتم التخطيط و الاعداد لثلاث مناسبات للضيافة على الأقل خلال البرنامج، مما سيتيح فرصة كبيرة لجميع المتعلمين ليكونوا حاضرين و ان يثبتوا كفاءتهم عبر الفصول.

على سبيل المثال: يمكن تدريس 1 - H3: اعداد و طهي و تقديم الشوربات و الصلصات و انواع المرق المعقدة في نفس الوقت الذي يتم به اعداد اطباق للفصل 4 - H3: اعداد و طهي و تقديم اطباق اللحوم الحمراء الأساسية و أحشاءها. يمكن أيضاً دمج WBL-32 التعلم المبني على مكان العمل، H3 - PBL التعلم المبني على المشاريع و H3-BUS تطوير فكرة العمل في تنظيم مناسبة الطعام.

الأدوات المطلوبة لهذه الفصل:
<ul style="list-style-type: none"> ● سكاكين، ملاعق، ملاقط، خفاقات، حجر السن (حد السكاكين)، فولاذ و غيرها
المواد المطلوبة لهذا الفصل:
<ul style="list-style-type: none"> ● تعليمات الشركة المصنعة و دليل المستخدم الخاص بالمعدات ● قفازات (كفوف)، مآزر (صدريات العمل)، قبعات، معدات الحماية الشخصية اللازمة و غيرها. ● معقمات اليدين و مواد التنظيف و التعقيم
المعدات المطلوبة لهذا الفصل:
<ul style="list-style-type: none"> ● مجموعة من معدات تجهيز الطعام مثل الخلاطات، الأفران، معدات القطع و الخلاطات (ست البيت) و غيرها ● مجموعة من معدات الطهي ● آلة عرض البيانات (اختياري)
المصادر المقترحة لهذا الفصل:
<ul style="list-style-type: none"> ● دليل المعلم الخاص بالفصل H3-4: إعداد و طهي و تقديم أطباق اللحوم الحمراء الأساسية و أحشاءها مواقع مفيدة من الانترنت: <p style="text-align: right;">كتب الطبخ باللغة العربية:</p> <p style="text-align: center;"> https://www.alkitab.com/s1050-ar-cookbooks-and-food.html http://www.fatafeat.com/ http://al-bab.com/special-topics/food-and-recipes </p>

اجوبة الانشطة التعليمية

الانشطة التعليمية	دليل الاجوبة																						
1.5	<table border="1"> <tr> <td>موزة الفخذ</td> <td>الشوي ثم السلق، عمل المرق</td> </tr> <tr> <td>الرقبة</td> <td>الشوي ثم السلق، عمل المرق</td> </tr> <tr> <td>لوح الكتف</td> <td>الشوي ثم السلق، عمل المرق</td> </tr> <tr> <td>لحم الخاصرة</td> <td>التحميص، الشوي، القلي</td> </tr> <tr> <td>حبل الظهر</td> <td>التحميص، الشوي، القلي</td> </tr> <tr> <td>الجزء الخاص بالذيل</td> <td>السلق</td> </tr> </table>	موزة الفخذ	الشوي ثم السلق، عمل المرق	الرقبة	الشوي ثم السلق، عمل المرق	لوح الكتف	الشوي ثم السلق، عمل المرق	لحم الخاصرة	التحميص، الشوي، القلي	حبل الظهر	التحميص، الشوي، القلي	الجزء الخاص بالذيل	السلق										
موزة الفخذ	الشوي ثم السلق، عمل المرق																						
الرقبة	الشوي ثم السلق، عمل المرق																						
لوح الكتف	الشوي ثم السلق، عمل المرق																						
لحم الخاصرة	التحميص، الشوي، القلي																						
حبل الظهر	التحميص، الشوي، القلي																						
الجزء الخاص بالذيل	السلق																						
1.6 – 1.9	<p>يرجى ملاحظة: هذه الصفات هي مجرد دليل لنوع الصفات التي يجب تدريسها في هذا المستوى (طرق الحرارة الرطبة الأساسية). سوف تحتاج إلى التوسع من خلال ابتكار وصفات نابغة من افكارك.</p>																						
1.10	<p>اطبخ بالعمل مع المجموعة شريحتين من اللحم البقري (أحدهما فوق النصف مطبوخ و الاخرى تحت النصف مطبوخ). قطعها إلى قطع بحجم اللقمة و تذوق الفرق. كيف تصف الفروقات؟</p> <p>بعد هذا تمريناً رائعاً يمكنك ممارسته مع طلابك، يمكنك القيام بمجموعة كاملة من النيئ إلى المطبوخ جيداً، ولكن هناك بعض القيود الدينية عندما يتعلق الأمر بالدم. و مع ذلك، من المهم الإشارة إلى أن "الدم" الذي يتم بخرجه من شرائح اللحم المطبوخة هو في الواقع عصارة اللحم التي تحتوي على بروتين العضلات التي تجعله يبدو وكأنه دم، و ان حدوث مثل هذا الامر هو خطأ من الطهارة و ليس بسبب الطبخ الغير جيد . إذا تمت إراحة شرائح اللحم النيئة إلى المتوسطة بصورة جيدة بعد الطهي من 5 إلى 10 دقائق فلن يكون هناك مثل تلك العصائر.</p> <p>صف مبادئ الطهي ببطء:</p> <p>تنطبق مبادئ تقنية الطهي ببطء على أي نوع من لحوم البقر المكعبة و لحم الخنزير و لحم العجل و لحم الغنم و الدواجن التي يتم تحضيرها. من الممكن أيضاً طهي ببطء دجاجة كاملة مقطعة إلى 4 أو 8 قطع. يعتبر الطهي ببطء تابعاً لطرق أخرى تعتمد على السائل في الطهي بسبب الحرارة الرطبة التي يتم استخدامها بما في ذلك الشوي ثم الطهي الماء المغلي و السلق. و مع ذلك يتم الانتهاء من الطهي ببطء في وعاء على الطباخ.</p> <p>ما هو أكثر اطباق اللحم البقري الذي استمتعت بطبخه و لماذا؟ قد تختلف اجابات المتعلم.</p> <p>اذكر نقاط الجودة الخاصة باللحم البقري</p> <ul style="list-style-type: none"> • لون اللحم أحمر كرزي براق • يجب أن تكون اوتار العضلات في حدها الأدنى، لؤلؤية و سلسة الملمس • يجب أن تكون أسطح القطع ناعمة و رطبة و قوية القوام • يجب أن تكون الدهون بيضاء كريمية و هشّة و عديمة الرائحة • يجب أن تكون العظام وردية و مسامية حيث ستصبح بيضاء و هشّة مع تقدم العمر • يجب أن يكون البياض واضحاً. <p>ما هي أكثر الاشياء التي استمتعت بها حول طهي اطباق لحم البقر الاساسية اعلاه؟ قد تختلف اجابات المتعلم.</p> <p>ما هي أكثر الاشياء صعبة و التي واجهتها عند طهي اطباق لحم البقر الاساسية اعلاه؟ قد تختلف اجابات المتعلم.</p>																						
2.3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>قطع لحم الغنم</th> <th>طريقة الطهي الأفضل</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. الدقة</td> <td>محمصة</td> </tr> <tr> <td>2. الجزء العلوي</td> <td>محمصة</td> </tr> <tr> <td>3. شريحة شريط الخاصرة</td> <td>محمصة، مقليه قليلاً، مشوية</td> </tr> <tr> <td>4. شرائح لحم البطن</td> <td>مقليه قليلاً، محموسة</td> </tr> <tr> <td>5. الخاصرة السمكة</td> <td>محمصة</td> </tr> <tr> <td>6. ريش الاضلاع</td> <td>مقليه قليلاً، مشوي</td> </tr> <tr> <td>7. الصدر</td> <td>مسلوقة</td> </tr> <tr> <td>8. الورك</td> <td>محمصة</td> </tr> <tr> <td>9. لحمة الضلع</td> <td>محمصة، مقليه قليلاً، مشوية</td> </tr> <tr> <td>10. الكتف</td> <td>محمصة، محمرة بالقدر</td> </tr> </tbody> </table>	قطع لحم الغنم	طريقة الطهي الأفضل	1. الدقة	محمصة	2. الجزء العلوي	محمصة	3. شريحة شريط الخاصرة	محمصة، مقليه قليلاً، مشوية	4. شرائح لحم البطن	مقليه قليلاً، محموسة	5. الخاصرة السمكة	محمصة	6. ريش الاضلاع	مقليه قليلاً، مشوي	7. الصدر	مسلوقة	8. الورك	محمصة	9. لحمة الضلع	محمصة، مقليه قليلاً، مشوية	10. الكتف	محمصة، محمرة بالقدر
قطع لحم الغنم	طريقة الطهي الأفضل																						
1. الدقة	محمصة																						
2. الجزء العلوي	محمصة																						
3. شريحة شريط الخاصرة	محمصة، مقليه قليلاً، مشوية																						
4. شرائح لحم البطن	مقليه قليلاً، محموسة																						
5. الخاصرة السمكة	محمصة																						
6. ريش الاضلاع	مقليه قليلاً، مشوي																						
7. الصدر	مسلوقة																						
8. الورك	محمصة																						
9. لحمة الضلع	محمصة، مقليه قليلاً، مشوية																						
10. الكتف	محمصة، محمرة بالقدر																						

		11. الخاصرة	محمصة، مشوية ثم مسلوقة
		12. الرقبة	مشوية ثم مسلوقة
2.4	القطعة الأساسية	الاعتبارات التي يجب أخذها بالحسبان	مثال عن قائمة الطعام
	الخاصرة الوسطى	قطع طرية، مناسبة لطرق الطهي السريعة و الجافة، الشوي، التحمير بالمقلاة، الشواء. يتم إزالة الدهون الزائدة و الاوتار او الاعصاب المتصلبة	
	الساق	قطع أكثر صلابة من الخاصرة، مناسبة لطرق الطهي السريعة و الجافة، الشوي، التحمير بالمقلاة، الشواء. مناسبة أيضاً لطرق الطهي الرطبة البطيئة، للمرق، للشوي ثم السلق. يتم إزالة الدهون الزائدة و الاوتار او الاعصاب المتصلبة	قد تختلف اجابات المتعلم.
	الربع الامامي	قطع أكثر صلابة من الساق، مناسبة أيضاً لطرق الطهي الرطبة البطيئة، للمرق، للشوي ثم السلق. مناسبة أيضاً للفرم لغرض شوي الكباب و ما إلى ذلك. يتم إزالة الدهون الزائدة و الاوتار او الاعصاب المتصلبة	
	القطع المتبقية	قطع أكثر صلابة مع العصب و الدهون، مناسبة للفرم لغرض شوي الكباب، كرات اللحم و ما إلى ذلك أو للقلي. يتم إزالة الدهون الزائدة و الاوتار او الاعصاب المتصلبة	
2.5- 2.7		هذه الصفات هي مجرد دليل لنوع الصفات التي يجب تدريسها في هذا المستوى (طرق الحرارة الرطبة الأساسية). سوف تحتاج إلى التوسع من خلال ابتكار وصفات نابعة من افكارك.	
2.8		<p>ما اهمية ان يستريح اللحم بعد الطبخ؟ و ذلك ليحتفظ اللحم بالعصائر في الداخل و يمنعها من التدفق خارجاً عند قطعها. ما هو اسم النسيج الضام الاصفر الموجود في اللحم؟ بروتين الالياف كيف يجب ان يتم تخزين اللحم؟ مغطى و يتم وضع ماصق مع كتابة التاريخ عليه، في درجة 4 مئوية اذكر الفوائد الغذائية الناتجة عن اكل اللحم:</p> <p>Carcass should have an even layer of fat, compact body and pleasant smell. Flesh should be firm with even grain, light pink or dull red colour. Flecks of fat contained within the flesh is called marbling, this is a quality indicator which provides juiciness and tenderness. Fat should be even and hard but not sticky, white and flaky. Bones should be pink and porous in young animals and white and brittle in older animals. What did you find most challenging when cooking the above basic lamb dishes?</p> <p>الحديد والبروتين هما من أهم المواد الغذائية الناتجة من اللحوم لماذا من الواجب تقديم مزيج من قطع اللحم من الدرجة الاولى و الثانية في قائمة الطعام؟ لتحقيق التوازن في كلفة الطعام اذكر نقاط الجودة الخاصة بلحم الغنم: يجب أن تحتوي الذبيحة على طبقة متساوية من الدهون و جسم مضغوط و رائحة مقبولة. يجب أن يكون اللحم صلباً متساوياً و يكون لونه وردي فاتح أو أحمر كامد. إذا كان هناك بقع من الدهون متداخلة مع اللحم فيسمى هذا بالرخام (بياض) و هو مؤشر جودة حيث يوفر العصاراة و الطراوة. يجب أن تكون الدهون متساوية و بيضاء و قشرية لكن ليست لزجة. يجب أن تكون العظام وريدية و مسامية في الحيوانات الصغيرة و تكون بيضاء و هشّة في الحيوانات الأكبر سناً. ما الذي واجهته أكثر صعوبة عند طهي أطباق الضأن الأساسية المذكورة أعلاه؟ قد تختلف اجابات المتعلم</p>	
3.4	الغنم كلية الغنم المشوية مخ الغنم المقلي الغدة الرئوية المقلية أسنة الغنم	العجل كبد العجل المقلي غدة العجل الرئوية المطبوخة	البقر حساء ذيل الثور أمعاء البقر المطهوه ببطء نخاع محمص كرشة و بصل

3.9	<p>ما هو أكثر شيء استمتعت به عند تعلمك لعمل أطباق الاحشاء؟ قد تختلف اجابات المتعلم أذكر ست اطباق تحتوي على الاحشاء: قد تختلف اجابات المتعلم هل كان هناك شيء لا يزال غير واضح بالنسبة لك في هذا الفصل؟ ماذا ستفعل لتتأكد من أنك سوف تفهمه بشكل تام؟ قد تختلف اجابات المتعلم</p>
-----	--

H3-C4

إعداد و طهي و تقديم أطباق اللحوم
الحمراء

شهادة التعليم والتدريب المهني والتقني
TVET في الضيافة _ المستوى الثالث

الإصدار 3 يونيو 2023



unesco

دليل المتعلم

المستوى الثالث



H3-C5: إعداد و طهي و تقديم اطباق الطيور الداجنة
شهادة التعليم والتدريب التقني والمهني
المستوى الثالث في الضيافة

الإصدار 3 يونيو 2023

العنوان	H3-C5: إعداد و طهي و تقديم اطباق الطيور الداجنة
المستوى	المستوى الثالث
المتطلبات المسبقة	H1-1 سلامة الطعام و مكان العمل H1-2 تنفيذ عمليات المطبخ القياسية و العناية بمعدات إعداد الطعام و المكونات
المدة الزمنية	75 ساعة
الغرض	تطبيق طرق تحضير و طبخ و تقديم و تخزين مجموعة صغيرة من أطباق الدجاج و البط و السمان الأساسية التي يتم إعدادها و طهيها و تقديمها في قسم الأطباق (الساخنة) بالمطبخ باستخدام أمثلة محلية و دولية تحت إشراف محدود.
نتائج التعلم	بعد الانتهاء من هذا الفصل بنجاح، سيتمكن المتعلمون من: <ul style="list-style-type: none"> • إعداد طبقين مختلفين على الأقل من الدجاج تحت إشراف محدود باستخدام أمثلة محلية و دولية • إعداد طبق واحد من البط تحت إشراف محدود • إعداد طبق واحد من السمان تحت إشراف محدود
المصادر	تحضيرات المكونات الخاصة بعمل اللحوم معقمات الأيدي و مواد التنظيف و التعقيم مجموعة من معدات تحضير الطعام، على سبيل المثال الخلاطات، الأفران، معدات القطع و الخلط، الأواني (جدور) و المقالي (طاوات) و غيرها.
الأنشطة و الاجراءات	يعمل المعلم على تنظيم النقاشات و العروض التوضيحية للتعريف بالمكونات الشائعة المستخدمة في اطباق الطيور الداجنة و الاستخدام الآمن لبعض معدات المطبخ المعروفة، سلامة الاغذية و المصطلحات الشائعة المستخدمة. هناك أنشطة صفية و أوراق عمل حيث سيعمل المتدربون على اظهار كفاءتهم في عمل مختارات صغيرة من اطباق الطيور الداجنة تحت الإشراف.
التقييم	التقييم النهائي لعمل مجموعة صغيرة من اطباق الدجاج و البط و السمان بكفاءة.

الفهرست

الوحدة الأولى: اطباق الدجاج **خطأ! الإشارة المرجعية غير معرّفة.**

5	المقدمة	1.1
6	المعرفة: انواع الدجاج و تجهيزه	1.2
9	المعرفة: سلامة الطعام الخاصة بالدجاج	1.3
10	النشاط التعليمي: طرق تحضير الدجاج	1.4
11	النشاط التعليمي: تقطيع الدجاج	1.5
12	المعرفة: طرق طهي الدجاج	1.6
14	النشاط التعليمي: طرق طهي الدجاج	1.7
15	النشاط التعليمي: عمل تشريب الدجاج	1.8
16	النشاط التعليمي: عمل الدجاج الآسيوي المسلوق	1.9
17	النشاط التعليمي: عمل الدجاج الفرنسي المحمر	1.10
18	التفكير في الوحدة الاولى	1.11

الوحدة الثانية: اطباق البط **خطأ! الإشارة المرجعية غير معرّفة.**

19	المقدمة	2.1
19	المعرفة: اجزاء جسم البط	2.2
20	النشاط التعليمي: تقطيع البط	2.3
21	النشاط التعليمي: عمل مرق البط	2.4
22	النشاط التعليمي: عمل البط المحمر	2.5
23	النشاط التعليمي: عمل كونفيت البط (المحفوظ)	2.6
24	التفكير في الوحدة الثانية	2.7

الوحدة الثالثة: اطباق السمّان **خطأ! الإشارة المرجعية غير معرّفة.**

25	المقدمة	3.1
26	المعرفة: تحضير و طبخ السمّان	3.2
27	النشاط التعليمي: عمل السمّان المحمر	3.3
28	التفكير في الوحدة الثالثة	3.4

المعجم 30 4

وحدة التقييم 31 5

31	المقدمة	5.1
31	الحقيبة الدراسية	5.2
32	اوراق التفكير العملية	5.3
34	التقييم الختامي	5.4
35	جداول التقييم	5.5

دليل المعلم 38 6

المقدمة

ينقسم دليل المتعلم لهذا الفصل إلى وحدات تعليمية. هناك وحدة تعليمية لكل نتيجة تعلم.

ان نتائج التعلم لهذا الفصل هي:

1. إعداد طبقين مختلفين على الأقل من الدجاج تحت إشراف محدود باستخدام أمثلة محلية و دولية
2. إعداد طبق واحد من البط تحت إشراف محدود
3. إعداد طبق واحد من السمان تحت إشراف محدود

تشمل كل وحدة تعليمية ما يلي:

المقدمة: التعريف بالموضوع

المعرفة: الأشياء التي تحتاج الي معرفتها

النشاطات: الأشياء التي ينبغي فعلها

التفكير: التفكير فيما تعلمته

أثناء هذا الفصل سوف:

- تتعلم كيفية اختيار المكونات و الطرق الصحيحة لتجهيز المنتجات الغذائية بأمان، المعدات اللازمة، و الإجراء الصحيح المستخدم لضمان سلامة الناس و المنتجات الغذائية.
- تتعلم إعداد و طبخ و تقديم أطباق اطيور الداجنة مع أمثلة من الأطباق المحلية و الدولية، مع الالتزام بعمليات المطبخ القياسية.
- تسجل عملية التعلم في مقالة تأملية أو في حقيبة الأدلة.

هناك وحدة تقييم في نهاية دليل المتعلم هذا، يجب استخدام هذا التقييم لمعرفة فيما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم من هذا الفصل او انك بحاجة الى المزيد من الممارسة.

الوحدة الاولى: أطباق الدجاج

1.1 المقدمة

تعلمنا في الفصل H1-4 عن أنواع تغذية اللحوم، والتحضيرات الأساسية وتأثير الحرارة على اللحوم. سنبدأ في هذا الفصل في اختبار تذكرك لهذه الموضوعات و التوسع في معرفتك لاختيار قطع اللحم المناسبة و تطبيق طرق الطهي على الدواجن و التي تشمل الدجاج و البط و السمان.

- تلعب الدواجن دوراً مهماً في المطبخ الحديث، وعادةً ما تكون أطباق الدواجن هي أكثر الأطباق شعبية في القائمة بعد اللحوم الحمراء.
- تمتلك الدواجن المستخدمة في المطبخ التجاري بروتينات ذات قيمة جيدة و بهامش ربح جيد، و تناسب مجموعة واسعة من تقنيات الطهي لأنها تمتص النكهة بشكل جيد.
- ستتاح للطاهي المبدع فرص لا نهاية لها للإبداع مع الدواجن و إضافة أطباق مثيرة للاهتمام إلى قائمة طعامه.
- يعد تناول الدواجن التي لم يتم إعدادها بشكل صحيح أيضاً أحد الأسباب الرئيسية للتسمم الغذائي.
- يجب إيلاء الاهتمام لاختيار الدواجن و تخزينها و إعدادها و التحكم في اجزاءها و طهيها بشكل صحيح لضمان حصول الزبون على أفضل تجربة طعام ممكنة و لضمان سلامة الوجبة.

1



¹ <https://www.deviantart.com/aivisv/art/Chicken-12-538577617>

1.2 المعرفة: انواع الدجاج و تجهيزه



الشكل 1: مزرعة الدواجن في العراق

بصفتك طاهياً، يجب أن تكون على دراية بنواحي جودة كل قطعة من قطع الدجاج و ان تطبخ كل قطعة بشكل مناسب. بحلول نهاية هذه الوحدة، سيكون لديك المعرفة الأساسية لاختيار اللحوم او طريقة القطع المناسبة للطهي، إلى جانب بعض الأمثلة المشتركة للصفات الدولية لكل عملية قطع.

ان الجانب الأول المهم الذي يجب على الطاهي أن يبحث عنه عند البدء في شراء الدواجن هو البحث عن مجهزين جيدين يتمتعون بقابلية الوصول إلى المزارع التي تأتي منها اللحوم أو معرفتها (انظر الى الشكل 1²). من المهم أيضاً المعرفة السليمة للعوامل البيئية التي تضمن رعاية الحيوانات بشكل جيد و العناية بالدواجن من وقت مغادرتها المزرعة و اثناء عملية التجهيز و التسليم.

ما الذي يجب البحث عنه عند شراء دواجن ذات نوعية جيدة:

الدواجن المجمدة

- المنتج مغلف بشكل جيد
- يجب ان يتبع المنتج المذاب نقاط الجودة الخاصة بالمنتج الطازج
- ان لا تكون هناك تكتلات ثلجية على المنتج
- ان لا يكون هناك تلف في المنتج من جراء عملية التجميد او التغليف غير الصحيحة

الدواجن الطازجة

- ان لا تكون هناك بقع دم على الجسم
- صدر ممتلئ مع عظم صدر مرن
- جلد رطب مائل الى الزرقة
- لحم رقيق ذات لون
- اللحم سليم و لا يوجد جرح على الجلد
- ان لا يكون هناك عظام مكسورة
- الارجل قصيرة و ممتلئة
- رائحة طازجة
- لا توجد دهون زائدة عن حدها في الطير

² https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chicken_farm_in_Iraq.JPG

التكاثر: تبدأ حياة الدجاج الذي يتم تربيته لغرض اللحوم في مزرعة تربية الدواجن. ان أكثر السلالات شيوعاً و المستخدمة في صناعة لحوم الدواجن هي كوب Cobb (التي طورتها كوب فانتريس Cobb Vantress، و هي شركة لتربية الدواجن في الولايات المتحدة الأمريكية) و روس Ross (التي طورتها شركة أفيجن Aviagen في اسكتلندا)، و كلاهما من النوع الأبيض.

هناك قواعد صارمة للأمن الحيوي لاستيراد البيض، والتي يتم تحضينها و تفقيسها في الحجر الصحي. تصبح الكتاكيت هي الأجداد الكبيرة للقطيع و التي تنتج سلالة الأجداد، و التي بدورها تنتج سلالة الآباء. تكون سلالة الآباء النسل الأصلي الرئيسي الذي يتم تربيته لإنتاج اللحوم.



هناك نوعان متميزان من الدجاج: الدجاج اللحم (الفروج) و الدجاج البيض:

- الدجاجات البيضات هي إناث، في حين أن الدجاج اللحم غير منصف من ناحية جنسه و لهذا يشمل الذكور و الإناث.
- يتم تربية الفروج لغرض اللحم بينما يتم تربية الدجاج البيض لغرض إنتاج البيض.
- يبلغ وزن الدجاج اللحم حوالي 2.2-2.4 كغم في غضون ستة أسابيع بسبب نموها السريع، يصل الدجاج البيض إلى وزن 1.5-1.8 كغم عند نضجها الجنسي.
- يتم تربية الدجاج اللحم لمدة 38-42 يوماً ثم يتم تسويقه و ذبحه لإنتاج اللحوم. يصل الدجاج البيض إلى مرحلة النضج الجنسي بحوالي 20-22 أسبوعاً وتضع بيضاً عند بلوغها عمر 72 أسبوعاً. ثم يتم سلخها أو بيعها كدجاجات مستهلكة.

Deepak Nelagonda, Veterinary Assistant Surgeon Retrieved www.quora.com/7/8/18

تشمل السلالات المحلية في العراق ما يلي:

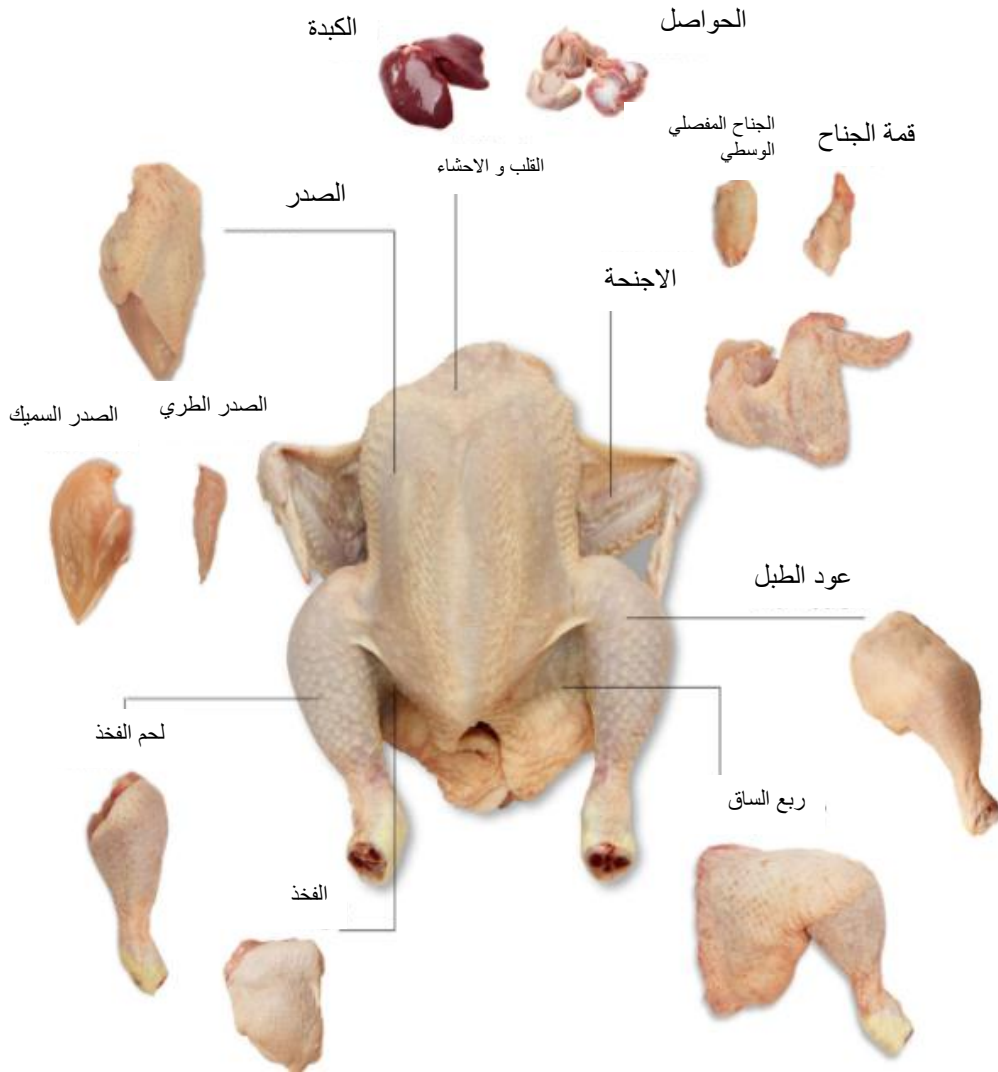
- Abarth ابارث
- Ross 308 الدجاج البيض الابيض
- Hubbard الدجاج اللحم الاحمر
- Isa دجاج عيسى البني
- Arbor Acer أربور أكرز الابيض اللحم
- Lohmann الدجاج البيض البني

شاهد الفيديو ادناه للتعرف على كيفية تحضير لحم الدجاج.

	<p>فديو: تحضير الطيور الداجنة</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=GUio4QQRDpY</p>	
--	--	--

الوصف	الحجم	الوزن التقريبي	نتاج القطع
كتكوت كبير	1 - 00	475 - 375 غم	2 - 1
دجاجة صغيرة	10	1.0 كغم	4 - 3
دجاجة متوسطة	14	1.4 كغم	6 - 4
دجاجة كبيرة	20	2.0 كغم	8 - 6
دواجن كبيرة جداً	16 - 14	1.6 - 1.4 كغم	6 - 4

اجزاء الدجاجة



1.3 المعرفة: سلامة الطعام الخاصة بالدجاج



ترتبط أنواع عديدة من البكتيريا عادةً بالطيور الداجنة و الطيور الخاصة بالصيد. و من هذه البكتيريا السالمونيلا والكامبيلوباكتر و اليرسينيا المعوية.

يتم تدمير كل من البكتيريا هذه بسبب درجات الحرارة العادية للطهي، و عن طريق ضمان وصول درجة الحرارة الداخلية للدواجن و طيور الصيد إلى 75 درجة مئوية. تحقق من درجة "نضوج" من الدواجن عن طريق التأكد من أن العصائر الموجودة في التجويف و الجزء السميك من اللحم ناضجة و خالية من الدم، أو استخدم مقياس درجة حرارة مضبوط و مُطهر لضمان الوصول إلى حرارة لا تقل عن 75 درجة مئوية .

يجب أيضاً إيلاء اهتمام خاص بالتعامل و تخزين الطيور النيئة لمنع التلوث المتقاطع من غذاء الى آخر. يجب تطهير جميع المعدات و أماكن العمل و كذلك الأيدي بعد إعداد الطيور الداجنة و طيور الصيد.

سلامة الطعام و اذابة الطعام المجمد

إذا لم يتم اذابة الطيور الداجنة المجمدة بشكل صحيح فسوف تزداد خطورة تسمم الطعام.


- ان الطريقة الأكثر أماناً لإذابة الجليد عن الطيور المجمدة هي وضعها في حاوية في الثلاجة لمدة تصل إلى 24 ساعة. يجب أن يكون الطاهي منظماً بشكل جيد و أن يخطط للمستقبل عند إذابة الجليد في الثلاجة.
- في حالة عدم توفر الوقت الكافي، يمكن استخدام دورة التذويب في المايكروويف مباشرة قبل الطهي.
- على الرغم من أنه يمكن وضع الطيور في الماء البارد للتذويب، لا يمكن مطلقاً تذويب الطيور في الماء الدافئ لأن هذا سوف يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الدجاج الخارجي مع توفير الدفاع الكافي داخلياً لتعزيز نمو البكتيريا.
- قد لا تصل الطيور المطبوخة و المذابة بشكل جزئي إلى درجات حرارة داخلية مرتفعة بما يكفي لتدمير البكتيريا.
- يجب غسل و تطهير و تجفيف اليدين و المعدات بعد التعامل مع الدواجن.
- يجب استخدام لوح تقطيع مخصص (رمز باللون الأصفر) للدواجن النيئة.
- بمجرد طهي الدواجن، يجب أن تبقى ساخنة (فوق 60 درجة مئوية) أو باردة (أقل من 4 درجات مئوية). ان الحد الأقصى للوقت الذي يمكن فيه ترك الدواجن المطبوخة في درجة حرارة الغرفة هو ساعة واحدة.



فيديو: تقطيع الدواجن (تقطيع الى 6 اجزاء)
<https://www.youtube.com/watch?v=PEJSHRSJCN8>



<p>1.4 النشاط التعليمي: طرق تحضير الدجاج</p>	
<p>املا الجدول أدناه ، مع وصف ما يتطلبه كل مكون لغرض تحضيره. استخدم الإنترنت للبحث.</p>	<p>25 دقيقة</p>
<p>الطريقة</p>	
	<p>الغسل</p>
	<p>ازالة الجلد</p>
	<p>التنظيف</p>
	<p>ازالة الزوائد</p>
	<p>التقطيع الى 6 اجزاء</p>
	<p>الربط</p>
	<p>الحشو</p>
	<p>اللف باللحم المقدد</p>
	<p>التقطيع الى مكعبات</p>
	<p>التنقيع</p>

<p style="text-align: center;">النشاط التعليمي: تقطيع الدجاج 1.5</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ سيحتاج كل متعلم إلى دجاجة واحدة كاملة، معدات التعقيم، سكين التقطيع و لوح التقطيع. ▪ شاهد الفيديو حول كيفية تقطيع الدجاجة. ▪ بعد العرض التوضيحي لتقطيع الدجاجة من معلمك، قم بتقطيع دجاجة إلى ثماني قطع. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>التعليقات: سجل الملاحظات التي تحصل عليها من معلمك حول مدى جودة تقطيع الدجاج.</p>	

1.6 المعرفة: طرق طهي الدجاج



تعتبر الدواجن و خاصة الدجاج ذات استخدامات متعددة للغاية في الطهي. يمكن ان تكون وجبات الدجاج لذيذة جداً مثل الدجاج المقلي و طاجن الدجاج المطبوخ ببطء و توفر للطاهي كمية لا حصر لها من الإلهام الإبداعي. سوف نغطي في هذا الفصل السلق و الطبخ على نار هادئة و الشواء او التحميص كطرق أساسية لطهي الدجاج.



السلق: هو طريقة للطبخ يتم فيها غمر الطعام بسائل يغلي بالكاد و عادةً ما يكون ماء مطعممة بالتوابل. لزيادة نكهة الى الماء، استخدم عطريات مع مكونات مثل أوراق الغار و البصل و الكرفس و أعصان الزعتر و حبيبات الفلفل و الثوم المسحوق.

لسلق الدجاج، أضف شرائح الليمون و القليل من **النبيذ الأبيض** (اختياري) لمزيد من النكهة. تضيف عملية السلق في المرق نكهة أكثر و لكن السلق في الماء يكون جيداً أيضاً.

الطبخ على نار هادئة: يعتبر الطبخ على نار هادئة هو الأنسب للطيور الأكبر سناً (مثل الدجاجات) لأنه يتميز بقدر أكبر من النكهة و القوام عند الطهي. عادةً ما تسقط لحوم الطيور الصغيرة من العظم عند طبخها على نار هادئة، لمنع ذلك من المستحسن تقليل وقت الطهي. يمكن قطع الطيور من أجل السوتيه (مقلي قلي خفيف في الزيت او الزبد)، أو إلى أجزاء أكبر مثل قطع اللحم بدون العظم و الافخاذ و الورك (عود الطبل) . بدلاً من ذلك، يمكن إزالة اللحوم من العظام و تقطيعها إلى مكعبات.

إذا كان من المتوقع استخدام اللحم في تبسي الدجاج أو يخنة الدجاج (يخنة بيضاء)، فمن الشائع أن يتم سفع او تشويح (حمس) أجزاء أو قطع اللحم قبل الطهي. توفر هذه الطريقة لوناً و نكهة لليخنة.




التحميص أو الشواء: تناسب هذه العملية كل قطع الدجاجة أو طيور الصيد. فيما يلي تعليمات تحميص الدجاج:

- لجعل القطع أسهل، قم بإزالة عظم الترقوة (المقص) قبل الطهي.
- سيؤدي تنقيع الطيور بالملح و الخل إلى تحسين جودة و نكهة الأكل بعد التحميص.
- قم بحشو الطيور و تنبيلها للحصول على المزيد من النكهة.
- قم بشد الطير بأحكام قبل الطهي.
- قم بتحميص الطيور في فرن ساخن عند درجة حرارة تتراوح بين 200 درجة و 225 درجة مئوية.
- قم بتغطية الطيور الكبيرة برفق برفائق المنيوم أو ورق مقاوم للدهون لمنع حدوث تلوين مفرط قبل طهي الطير.
- لاختبار ما إذا كان الطير مطبوخاً أمسك بالفخذ في جزءه الأكثر سُمكاً. سيتم نضوج العصاره بشكل واضح عندما ينضج الطير. إذا كان الدم مرئياً في العصاره فإن الطير يحتاج الى وقت اطول للطهي.
- في حالة استخدام مقياس حرارة اللحم لاختبار ما إذا كان الطهي مطبوخاً، يجب أن تتراوح درجة الحرارة الداخلية بين 75 درجة و 80 درجة مئوية.
- بعد الطهي، اسمح للطائر بالراحة تحت الغطاء لمدة 15 دقيقة تقريباً. تسمح هذه العملية للعصائر بإعادة امتصاصها من قبل اللحم و ايضاً لكي يسترخي اللحم. يتم قطع اللحم بصورة أسهل عند استراحتها.
- قم بالتخلص من الدهون في مقلاة التحميص و قم بإزالة و حل بقايا الطعام ذي اللون البني من المقلاة لتصبح كأساس لعمل الصلصة المرافقة.
- غالباً ما يتم تقديم خبز محمص كبير تحت طيور الصيد المشوية من أجل امتصاص العصائر.




تم ترخيص هذه الصورة بموجب [CC BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) من قبل مؤلف مجهول

1.7 النشاط التعليمي: طرق طهي الدجاج		
يُعد فهم تكوين مختلف قطع الدواجن أمراً حيوياً للطاهي عند تحديد طريقة الطهي التي تناسب كل قطعة. باستخدام المعلومات الواردة أعلاه و البحث عبر الإنترنت و المناقشات مع معلمك، حدد طريقة الطهي المناسبة لتقطيع الدجاج المدرج أدناه. أعط مثالا أيضاً لطبق دجاج مطبوخ بهذه الطريقة.		50 دقيقة
امثلة عن الطبق مثل افخاذ الدجاج المقلية الجنوبية	الطبخ على نار هادئة، الشوي على الفحم، الطبخ بالبخار، القلي، السلق، الشوي بالفرن، التحميص	قطع الدواجن
		ورك
		جناح
		صدر
		فخذ
		الطير كاملاً
		كتكوت كبير

1.8 النشاط التعليمي: عمل تشريب الدجاج																																					
<p>تشريب الدجاج هو طبق عراقي شهير يتكون من الدجاج و الطماطة و البطاطا و الحمص.</p> <ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل تشريب الدجاج بطريقة آمنة و في وقت مناسب. قم بتقييم تشريب الدجاج عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	60 دقيقة																																				
<p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr><td>دجاجة كاملة مقطعة الى اجزاء</td><td>1</td></tr> <tr><td>بطاطا مقطعة الى مكعبات</td><td>3</td></tr> <tr><td>جزر مقطع الى مكعبات</td><td>3</td></tr> <tr><td>بصل احمر مقطع الى مكعبات</td><td>1</td></tr> <tr><td>بصل ابيض مقطع</td><td>1</td></tr> <tr><td>بروكلي</td><td>3 كوب</td></tr> <tr><td>فلفل اخضر</td><td>1</td></tr> <tr><td>شجر</td><td>1</td></tr> <tr><td>ليمون</td><td>1</td></tr> <tr><td>لاضفاء الطعم</td><td>ملح</td></tr> <tr><td>كمون</td><td>1 ملعقة صغيرة</td></tr> <tr><td>بهارات مشكلة</td><td>1 ملعقة صغيرة</td></tr> <tr><td>زنجبيل</td><td>1 ملعقة صغيرة</td></tr> <tr><td>فلفل اسود</td><td>1 ملعقة كبيرة</td></tr> <tr><td>فلفل احمر حار</td><td>½ ملعقة كبيرة</td></tr> <tr><td>كر كم</td><td>2 ملعقة كبيرة</td></tr> <tr><td>نومي بصرة</td><td>3</td></tr> <tr><td>كزبرة خضراء</td><td>¼ كوب</td></tr> </table> <p>كيفية اعداد تشريب الدجاج</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اقطع الدجاجة إلى 7 قطع أو أجزاء صغيرة حسب رغبتك. 2. يُضاف زيت الزيتون في قدر كبيرة، و البصل الأبيض و الدجاج، و يُغطّى الوعاء و يترك على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة تقريباً. استمر في تقليب الدجاج كل بضع دقائق. أضف البهارات و الكمون و الزنجبيل و مسحوق الفلفل الأسود و الفلفل الأحمر الحار و الكركم. 3. أضف 5 أكواب من الماء أو مرقة الدجاج و النومي بصرة و اتركها ليتم عليها لمدة 20 دقيقة. 4. اقطع الخضار إلى مكعبات. 5. أضف الخضار إلى الوعاء و اتركها لتطهى لمدة 10 دقائق بدون غطاء. لا تطهي الخضار بصورة زائدة. 6. قم بتغطية الوعاء و تخفيض الحرارة و اتركه ليُطبخ لمدة 5 دقائق حتى تصبح الخضروات طرية. أضف الكزبرة إلى القدر. 7. اقطع الخبز إلى قطع صغيرة و ضعها في طبق عميق. 8. أضف مزيج الدجاج و الخضروات فوق الخبز و أضف المرق إلى الطبق. 9. يتم تقديم تشريب الدجاج مع الخضار فوق الخبز مع الرز و السلطة. 	دجاجة كاملة مقطعة الى اجزاء	1	بطاطا مقطعة الى مكعبات	3	جزر مقطع الى مكعبات	3	بصل احمر مقطع الى مكعبات	1	بصل ابيض مقطع	1	بروكلي	3 كوب	فلفل اخضر	1	شجر	1	ليمون	1	لاضفاء الطعم	ملح	كمون	1 ملعقة صغيرة	بهارات مشكلة	1 ملعقة صغيرة	زنجبيل	1 ملعقة صغيرة	فلفل اسود	1 ملعقة كبيرة	فلفل احمر حار	½ ملعقة كبيرة	كر كم	2 ملعقة كبيرة	نومي بصرة	3	كزبرة خضراء	¼ كوب	
دجاجة كاملة مقطعة الى اجزاء	1																																				
بطاطا مقطعة الى مكعبات	3																																				
جزر مقطع الى مكعبات	3																																				
بصل احمر مقطع الى مكعبات	1																																				
بصل ابيض مقطع	1																																				
بروكلي	3 كوب																																				
فلفل اخضر	1																																				
شجر	1																																				
ليمون	1																																				
لاضفاء الطعم	ملح																																				
كمون	1 ملعقة صغيرة																																				
بهارات مشكلة	1 ملعقة صغيرة																																				
زنجبيل	1 ملعقة صغيرة																																				
فلفل اسود	1 ملعقة كبيرة																																				
فلفل احمر حار	½ ملعقة كبيرة																																				
كر كم	2 ملعقة كبيرة																																				
نومي بصرة	3																																				
كزبرة خضراء	¼ كوب																																				
<p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>القوام: (هل ان قوام الدجاج طرياً او رطباً؟)</p>	تقييم تشريب الدجاج																																				

<p style="text-align: center;">1.9 النشاط التعليمي: عمل الدجاج الآسيوي المسلوق</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل الدجاج الآسيوي المسلوق بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الدجاج الآسيوي المسلوق عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>30 دقيقة</p>
<p style="text-align: right;">المكونات</p> <p style="text-align: right;">1.6 كغم دجاجة كاملة</p> <p style="text-align: right;">4 لتر ماء بارد</p> <p style="text-align: right;">2 نجمة اليانسون</p> <p style="text-align: right;">5 قطع زنجبيل مقطعة</p> <p style="text-align: right;">1 فص ثوم مقطع الى انصاف</p> <p style="text-align: right;">80 مل نبيذ الطبخ الصيني</p> <p style="text-align: right;">55 غم سكر ابيض</p> <p style="text-align: right;">80 مل صلصة الصويا</p> <p>يتم تقديمه مع كاي لان على البخار (البروكلي الصيني)، الرز المطبوخ على البخار، أوراق الكزبرة و الفلفل الأحمر الصغير المقطع على شكل شرائح رقيقة.</p> <p style="text-align: right;">كيفية اعداد الدجاج المسلوق</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ضع الدجاج و الماء و اليانسون و الزنجبيل و الثوم و النبيذ و السكر و صلصة الصويا في قدر كبيرة، مع التأكد من غمر الدجاج تماماً. ضعها على نار متوسطة و اتركها حتى الغليان و اطبخها لمدة 15 دقيقة. ارفعها من على النار و غطها بالغطاء و اسمح لها بالاستراحة لمدة ساعة واحدة. 2. أخرج الدجاج من المرق و قم بتشريحه. قسم الرز و البروكلي الصيني و الدجاج بين الأطباق. قم بتزيينه مع الفلفل و الكزبرة و يُسكب فوقه مرق الدجاج. يكفي هذا الطبق لسنة اشخاص. 	
<p style="text-align: center;">الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p style="text-align: center;">القوام: (هل ان قوام الدجاج طرياً او رطبياً؟)</p>	<p>تقييم الدجاج المسلوق</p>

<p>1.10 النشاط التعليمي: عمل الدجاج الفرنسي المحمر</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل الدجاج الفرنسي المحمر بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الدجاج الفرنسي المحمر عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>1.5 ساعة</p>
<p>المكونات</p> <p>1 دجاجة كاملة (تربية مراعي ان كان ذلك ممكناً)</p> <p>100 غم زبدة</p> <p>1 اعشاب طازجة (طرخون، زعتر، زعتر بري و غيرها)</p> <p>¼ ليمون مقطع الر شرائح خفيفة</p> <p>لاضفاء النكهة ملح و فلفل</p> <p>1 خيط لشد الدجاجة (قطن و ليس نايلون)</p> <p>كيفية اعداد الدجاج الفرنسي المحمر</p> <p>أولاً، تأكد من أن الدجاج طازج و رائحته لطيفة و ان يكون نظيفاً و خالياً من اي ملوثات.</p> <p>حدد مكان عظم الترقوة و اعمل على ازالته بسكين صغير حاد.</p> <p>ضع حفنة من الأعشاب، 30 غم من الزبدة، قليل من التوابل الجيدة و شرائح الليمون تحت جلد صدر الدجاج.</p> <p>اربط الساقين سويةً بخيط. قم بوزن الدجاجة و احسب وقت التحميص في 20 دقيقة لكل 500 غرام بالإضافة إلى 20 دقيقة إضافية. (عادة ما يستغرق حوالي 45-55 دقيقة عند 180 درجة مئوية)</p> <p>افرك الزبدة المتبقية على جميع أنحاء الدجاجة ثم رش الملح و الفلفل.</p> <p>ضع الدجاج في صينية شواء صغيرة بحيث يكون جانب الصدر للأسفل. اسكب المزيج في قاع الصينية و غطي الدجاجة بورق مقاوم للدهون أو رقائق المنيوم. اشوي في فرن محمى مسبقاً على حرارة 190 درجة مئوية (170 درجة مئوية مع المروحة، غاز 5) للوقت المحسوب. قم بصب الدهن على الدجاجة أثناء التحميص على فترات منتظمة و أعدها أولاً إلى جانب واحد ثم إلى الجانب الآخر و أخيراً ظهرها.</p> <p>تأكد من أن الدجاج قد نضج، ثم انقلها إلى طبق التقديم الدافئ و غطيها بورق الالمنيوم.</p> <p>اترك الدجاج ليستريح لمدة 15 دقيقة تقريباً، ثم افتحه و قدمه مع العصائر المتبقية في الصينية من عملية التحميص.</p>	
<p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>القوام: (هل ان قوام الدجاج طرياً او رطباً؟)</p>	<p>تقييم الدجاج الفرنسي المحمر</p>

1.11 التفكير في الوحدة الاولى

• الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية



اذكر نوعين من البكتيريا و المرتبطة عادةً بالدواجن:

صف طريقتين يستخدمهما الطهاة لتجنب التلوث الجرثومي للدواجن الخام:

صف طريقتين يستخدمهما الطهاة لتجنب التلوث الجرثومي للدواجن المطهية

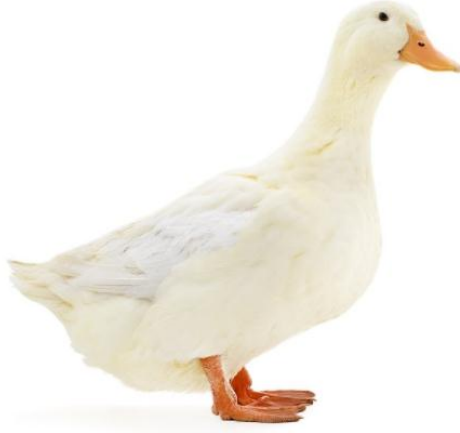
ما هي درجة حرارة الطهي الداخلية الآمنة للدواجن؟

صف طريقة آمنة لإذابة الدجاج الكامل المجمد:

الاول، الثاني، الثالث	في أي ترتيب ستقوم بإعداد العناصر الثلاثة التالية لتقليل التلوث المتقاطع
	تقطيع الدجاج الخام لغرض السوتيه (مقلي في الزبد)
	تقطيع الطماطة لغرض السلطة
	تقطيع الدجاج البارد المطبوخ لغرض عمل السندويشات

الوحدة الثانية: اطباق البط

2.1 المقدمة



لقد تم استخدام لحم البط لعدة قرون في جميع أنحاء العالم. لقد أصبح خلال المائة عام الماضية من الأطعمة الشهية و يستخدم بشكل أكثر في الاماكن التي يتم فيها تناول الاطعمة الراقية. من المؤكد أن الصينيين قد أتقنوا طهي البط مع بط بيركنك Peking Duck، وهو الطبق الذي يتم طلبه في كل مكان في العالم.

يكون لحم البط مكلفاً و ذلك لأن تجهيزه محدود. تساهم العيود من العوامل في ارتفاع كلفة البط منها التربية الصعبة، القابلية على الإصابة بأمراض الطيور و ارتفاع تكاليف الإنتاج، إلى جانب حقيقة أن البط لا تضع الكثير من البيض مثل الدجاج. و مع ذلك، فقد ارتفع عدد إنتاج البط في العالم على مدى السنوات القليلة الماضية. لا يُسمح عادةً لبيع البط البرية في المطاعم، لذا تُعد المزارع التجارية المصدر الرئيسي للحوم البط الخاص بالمطاعم.

ان أكثر انواع البط التجاري شيوعاً هو بط بيركنك Pekin Duck. و هي بطة منشأها الاصلي الصين، بيضاء و تزن 3.6 - 5 كغم. لديها واحدة من أسرع معدلات نمو البط و تستغرق من ستة إلى ثمانية أسابيع للوصول إلى مرحلة النضج.

2.2 المعرفة: اجزاء جسم البط



تجزئة أو "تقطيع" البطة يشبه إلى حد كبير ما يتم عمله مع الدجاج.

تكون العظام أكثر صلابةً و حجماً بصورة قليلة، تكون النسبة المئوية للحوم الجيدة الموجودة في كل طائر أقل من الدجاج، يتم الاحتفاظ بالساق على حالها بينما تنقسم في الدجاج إلى عود الطبل و الفخذ عادةً.

تنطبق على البط جميع معايير النظافة الصحية المطبقة على الدجاج أيضاً. الاستثناء الوحيد هو أن صدر البط يحتاج إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 62 درجة مئوية فقط عند طهيه.

نقاط الجودة الخاصة بالبط:


- القدم و المنقار اصفر زاهي.
- يجب كسر المنقار العلوي بسهولة.
- يجب أن تكون الشبكات الموجودة على القدمين سهلة التمزيق.
- صدر ممتلئ.
- ان ينحني أسفل الظهر بسهولة.
- تزن البطة الصغيرة من 1.5 - 2 كغم. بينما تزن البطة الكبيرة من 3 - 4 كغم.
- طريقة التحضير للتحميص هي نفسها المتبعة في الدجاج.




فيديو: تقطيع البط (تجزئة البطة الى قطع)

<http://how2heroes.com/videos/techniques/deconstructing-duck>



<p style="text-align: center;">2.3 النشاط التعليمي: تقطيع البط</p>	
<p>سيحتاج كل متعلم إلى بطة واحدة كاملة، معدات التعقيم ، سكين التقطيع و لوح التقطيع.</p> <ul style="list-style-type: none"> • شاهد الفيديو الخاص بكيفية تقطيع البطة. • باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك ، قم بتقطيع البطة إلى أربع قطع. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>قم بتسجيل الملاحظات التي تحصل عليها من معلمك حول كيفية تقطيع البطة.</p>	

<p style="text-align: center;">2.4 النشاط التعليمي: عمل مرق البط</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل مرق البط بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم مرق البط عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>4-2 ساعات</p>
<p style="text-align: right;">المكونات:</p> <p>1 هيكل البطّة (المتبقي من البطّة بعد ازالة اللحم عنها) 500 غم خضار مقطعة على شكل مكعبات و مطهية بالزبدة 5 لتر ماء</p> <p style="text-align: right;">كيفية الاعداد:</p> <p>في وعاء سعة 6-10 لتر، أضف بعض القطع الدهنية للبطّة و قم بتسخينها لتحويل الدهون الى زيت. أضف الخضار المقطعة و قلبها حتى تصبح طرية أو بنية اللون إذا كنت ترغب في مرق بني. أضف عظام البط و قلبها إذا كنت ترغب في مرق بيضاء اللون أو اشويها إذا كنت ترغب في مرق بني. أضف الماء و اتركها على نار خفيفة لمدة 2-4 ساعات. قم بتبريدها في حمام ثلجي. ضعها في وعاء معقم و اكتب عليها التاريخ على ملصق ثم بردها او جمدها.</p>	
<p>الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p>الصفاء: (هل المرقّة صافية؟)</p>	<p>تقييم مرق البط</p>

<p style="text-align: center;">2.5 النشاط التعليمي: عمل البط المحمر</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل البط المحمر بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم البط المحمر عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>4 ساعات</p>
<p style="text-align: center;">كيفية تحميص البطة:</p> <p>عادةً يتم تحميص البطة الكاملة بإحدى الطريقتين: على الطريقة الصينية - حيث يتم تجفيف الجلد و دهنه بالخليط أثناء طهيه، أو بنفس طريقة شواء الدجاج في فرن ساخن. يتم تحميص البط المحمر مع ذلك بشكل مختلف، على عكس الدجاج فإنه يحتاج إلى مساعدة كبيرة في إزالة الدهون و الا فسوف يصبح طعمه دهنيًا. يتم ذلك عن طريق تنقيب و عمل شقوق في كل مكان من جسم البطة لتحفيز الدهون على التسرب.</p> <p style="text-align: center;">المكونات:</p> <p style="text-align: right;">1 بطّة 1 كغم بطاطا (من النوع المجفف) 1 حفنة ملح</p> <p style="text-align: center;">كيفية الاعداد:</p> <p>تأكد من أن البطة طازجة و نظيفة و جافة.</p> <p>تحقق من تجويف البطة و خلوها من أي مخلفات (بقايا اعضاء الجسم).</p> <p>جفف البطة من خلال الضرب عليها برقة بمنشفة ورقية. إذا كانت دهنية بشكل محدد، اغرز الجلد بإبرة حادة نظيفة.</p> <p>افرك البطة بسخاء بملح البحر الهش، ثم ضع جانب الصدر إلى الأسفل على رف فوق صينية التحميص. قم بشوي البطة لمدة ثلاث ساعات، اغرزها بإلبرة مرة أخرى بين الحين والآخر.</p> <p>سخّن الفرن على 180 درجة مئوية ثم اقلب البطة، قم بشويها لمدة 30 دقيقة ثم دعها ترتاح لمدة 10 دقائق. عندما تنتضج البطة، يجب أن يكون مفصل الساقين مرتخياً عند الالتواء و ان لم يكن كذلك فاطبخها لفترة أطول قليلاً. تخلص من أي دهون زائدة في صحن سيراميك أو زجاج بينما لا تزال ساخنة. أثناء تحميص البطة، قشر البطاطا و قطعها على شكل مربعات و اتركها في ماء مملح على نار هادئة حتى تصبح بالكاد طرية.</p> <p>قم بتصفية البطاطا و اتركها لتجف. قم بلفها بشكل خفيف في دقيق متبل مسبقاً.</p> <p>ضع دهن البط الناتج من صينية التحميص في صينية فرن أخرى، ثم أضف البطاطا المطبوخة و المتبلّة إلى الصينية مع الدهن.</p> <p>قم بشويها على 180 درجة مئوية و قلبها من حين لآخر حتى تصبح ذهبية.</p> <p>قدم هذا الطبق مع البطة.</p>	
<p style="text-align: center;">الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p style="text-align: right;">ملاحظات اخرى:</p>	<p>تقييم البط</p>



2.6 النشاط التعليمي: عمل كونفيت البط (المحفوظ)

30 دقيقة

- باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل كونفيت ساق البط بطريقة آمنة و في وقت مناسب.
- قم بتقييم كونفيت البط عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة.

كيفية عمل كونفيت البط:

كونفيت البط هو طبق تقليدي مصمم للحفاظ على لحم الساق لتناوله في وقت لاحق. إنها طريقة تنطوي على تمليح اللحوم لمدة 12-24 ساعة، و من ثم طهيها بشكل بطيء في الزيت أو الدهن حتى تصبح طرية. إذا تم احكام اللحم بالغطاء دون المساس به في الزيت أو الدهن، فسوف يتم الحفاظ على اللحم لعدة أيام دون تبريد.

ينتج عن الطهي و الحفاظ على البط في الدهن المستخلص لحم طري و لذيذ للغاية، و الذي يمكن استخدامه في مجموعة متنوعة من التحضيرات البسيطة. يمكنك سفع أو تشويح (حمس) أرجل البط في مقلاة ساخنة أو تمزيق اللحم وإضافته إلى السلطات، أو ربما الأفضل من ذلك كله هو صنع ريليتس البط.

فقط تذكر أن البطة يجب أن تكون مملحة قبل يوم من التخطيط لطهيها.

المكونات:

2	سيقان البط
2	اجنحة البط
حفنة	ملح
1 كغم	دهن البط
4	فصوص ثوم مسحوقة
1	بصل مقشر و مقطع
6	اغصان الزعتر
حفنة	فلفل اسود مطحون

كيفية الاعداد:

1. رش ملعقة كبيرة من الملح في قاع طبق أو حاوية بلاستيكية كبيرة بما يكفي لتحمل قطع البط في طبقة واحدة. يعثر بالتساوي نصف الثوم و البصل و الزعتر في الحاوية. رتب اجزاء البطة بحيث يكون جانب الجلد الى الأعلى فوق خليط الملح، ثم رش بقية الملح و الثوم و البصل و الزعتر و قليل من الفلفل. قم بتغطيته و تبريده لمدة يوم إلى يومين.

2. سخن الفرن إلى 100 درجة مئوية. دَوِّب دهن البطة في قدر صغير. افرك البطة بالملح و التوابل. رتب قطع البطة في طبقة واحدة و بشكل مريح في صينية الفرن عالية الجوانب أو مقلاة مقاومة للفرن. اسكب الدهون المذابة على البطة (يجب أن تكون قطع البطة مغطاة بالدهون) و ضع الكونفيت في الفرن. اطبخ ببطء على نار خفيفة هادئة (مجرد فقاعات عرضية) حتى تصبح البطة طرية و يمكن سحبها بسهولة من العظم (2-3 ساعات). قم بإزالة الكونفيت من الفرن و برِّد و خزّن البطة بدهنها. (من الممكن ان يبقى الكونفيت في الثلاجة لعدة أسابيع.)

لاعادة التسخين من اجل التقديم:

امسح أكبر قدر ممكن من الدهون (جمده لاستخدام آخر). ضع ساق البط على رف فولاذي فوق صينية و اشويها حتى تصبح ساخنة في جميع أنحاءها و يصبح الجلد مقرمشاً.

الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)

تقييم البط

ملاحظات اخرى:

2.7 التفكير في الوحدة الثانية

الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية



اشرح ما الذي استمتعت بتعلمه أكثر عن اعداد و طهي البط:

ابحث في الجدول أدناه عن وصفين تشتملان على البط و تبدو لذيذة بالنسبة لك. صف الطبق و طريقة الطبخ.

طريقة الطبخ	طبق البط

ما الذي تعتقد بإمكانك فعله لمساعدة زملائك ليعملوا بشكل افضل في مطبخ مزدحم؟

الوحدة الثالثة: اطباق السمّان

3.1 المقدمة



الشكل 2: طائر السمّان

السمان هي واحدة من أصغر الطيور المستخدمة عادةً في المطاعم التجارية. تحظى هذه الطيور بشعبية في العديد من الثقافات بما في ذلك المأكولات الشرق أوسطية و البولندية و البرتغالية و الإيطالية و الفرنسية و الهندية. تتراوح النكهة من النكهات الخفيفة إلى النكهات القوية و الأكثر قوة للسمان البري الأكبر.

السمان غير قادر جسدياً على الطيران لمسافات طويلة و لكن يمكنه القفز بسرعة كبيرة و لكن بمسافة قصيرة إلى الأمام لعدة أمتار للهروب من أي هجوم من الحيوانات الأخرى. هناك أيضاً العديد من الإشارات إلى السمّان و الموجودة في الكتب المقدسة القديمة مما أدى إلى صيدها الواسع النطاق في مصر.

لا يزال السمّان يُعتبر من طيور الصيد اسوةً بطيور الدّراج، و لكن

يوجد الآن العديد من مزارع السمّان، و على الرغم من أن الطلب عليه ليس بالشكل المطلوب، فإن السمّان متاح بسهولة لأولئك الذين يرغبون به. لا يُسمح في العادة ببيع السمّان البري في المطاعم مثل البط، لذا تُعد المزارع التجارية المصدر الرئيسي للحوم السمّان في المطاعم.

نظراً لصغر حجمها، غالباً ما يتم تقديم السمّان بالكامل إما بالعظم أو بنصف عظامه (لا يزال عظم الساق موجوداً) أو يتم سحب العظام منه بالكامل. ان عملية سحب العظام مهمة شاقة، يتم حفظها عادةً للطاهي المبتدئ.



الشكل 3: السمّان المنظف. <https://www.gumtree.co.za>

هناك القليل من طيور الصيد مثل السمّان و التي تكون متعددة الاستخدامات و سهلة التحضير. توفر هذه الطيور الممتلئة بالعصائر طيقاً سهلاً لدخول عالم الطهي و تزود العديد من الفرص للإبداع في إعداد هذه الطيور و طهيها و تقديمها. يكاد يكون من المستحيل الاستغناء عن هذه الاطباق سواء كانت مشوية أو محمرة أو مقلية.

يحتوي اللحم الداكن المتوسط على طعم قوي بشكلٍ لطيف يجعله مناسباً لأن يكون منقوعاً أو محشواً أو مشوياً. إن طيور السمّان صغيرة، لذلك فان حصة الشخص الواحد هي طير سمّان واحد. نظراً لحقيقة أنها هزيلة، فإنه من المستحسن طهيها بسرعة على نار عالية و تقديمها متوسطة للحفاظ على رطوبتها و طعمها. يجعل الطهي الزائد عن حده طير السمّان قوي و جاف.

3.2 المعرفة: تحضير و طبخ السمّان

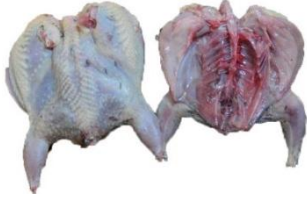


يمكن تحضير السمّان بوحدة من ثلاث طرق و كما يلي:



محمص بالكامل: يتم تنبيل و شد و حمس و تحميص بالفرن للطائر المُنظف و المزال عنه الريش و جميع الأحشاء بما في ذلك الرأس و القدمين. قد يتم اضافة حشوة أو باقة من الأعشاب في داخل تجويف الطير قبل شده.

شبه عظمي: يتم عمل نفق او تجويف داخل الطير و انزاع العظام الصغيرة منه باستخدام السكين الصغير الخاص بالتقشير أو نزع العظام باستثناء الساقين حيث تتم إزالة عظم الفخذ فقط. يتم ملئ الطائر بالحشوة و يُشد. يشكل العظم المتبقي (عصا الطبل) مظهراً طبيعياً لغرض التقديم.



السمان المسطح: يتم تحضيره كالمعتاد لغرض التحميص بشكل كامل ثم يتم قطعه بسكين أو مقصات الدواجن من خلال لوحة الصدر أو عظمة الظهر لشطر الطائر إلى نصفين ثم وضعه بشكل مسطح. تسمح هذه الطريقة بالشوي السريع و الطبخ بصورة متساوية.

بعض وصفات السمان الشعبية: السمان المحمر

السمان المشوي مع سلطة الرمان و السبانخ


تندوري السمان المتبل

السمان المحمص مع اللهانة و الزبيب

السمان المشوي مع التوت و الصنوبر

السمان المتبل المشوي مع الحبة الحلوة و اللبن

السمان الساخن المقلي

<p style="text-align: center;">3.3 النشاط التعليمي: عمل السمان المحمر</p>																							
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل السمان المحمر الذي يتم تجهيزه من المزارع التجارية الخاصة بالسمان (السمان البري غير مسموح ببيعه عادةً في المطاعم). ▪ قم بتقييم السمان المحمر عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p style="text-align: center;">60 دقيقة</p>																						
<p style="text-align: center;">كيفية تحميص السمان:</p> <p style="text-align: center;">المكونات</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: right;">طيور سمان</td> <td style="width: 50%; text-align: left;">8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">زعترا</td> <td style="text-align: left;">2 ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">خبز عربي</td> <td style="text-align: left;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">خس صغير</td> <td style="text-align: left;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">حفنة من الجرجير</td> <td style="text-align: left;">1</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">خطة التتقيع</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: right;">زيت زيتون</td> <td style="width: 50%; text-align: left;">6 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">دبس الرمان</td> <td style="text-align: left;">4 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">بذور الكزبرة</td> <td style="text-align: left;">1 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">كمون مطحون</td> <td style="text-align: left;">1 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">زنجبيل مطحون</td> <td style="text-align: left;">1 ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">خيوط الزعفران</td> <td style="text-align: left;">1 ملعقة صغيرة</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">كيفية الاعداد:</p> <p>اجمع كل مكونات التتقيع في وعاء كبير جدا و اخلطها فيما بعض جيداً.</p> <p>إضف السمان و إلق به برفق في خليط التتقيع حتى يغطيه بعمق. غطيه و قم بتبريده لمدة 30 دقيقة على الأقل.</p> <p>سخن الفرن إلى 200 درجة مئوية او الغاز على 6 درجات.</p> <p>ضع السمان في صينية شواء صغيرة، و اسكب عليها خليط التتقيع و اشويها لمدة تتراوح بين 20 و 30 دقيقة، قلبها بخليط التتقيع من حين لآخر حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً و ناضجة من الداخل. إذا اكتشفت أن السمان غير متساو باللون البني، تستطيع تحريكه في مكانه أثناء الطهي.</p> <p>قبل أن ينضج السمان بقليل، رش الزعترا عليه و أعدده إلى الفرن حتى الانتهاء من عملية الشوي.</p> <p>اقطع الخبز إلى قطع صغيرة و رتبها على طبق كبير. افصل أوراق الخس الصغيرة و انشرها في الأعلى جنباً إلى جنب مع الجرجير.</p> <p>ضع السمان على الخبز و الخس، ثم رش بصورة خفيفة سائل التتقيع المتبقي من صينية الشواء. تعتبر هذه الاكلة رائعة مع السلطة الخضراء و الخبز المقرمش.</p>	طيور سمان	8	زعترا	2 ملعقة صغيرة	خبز عربي	4	خس صغير	2	حفنة من الجرجير	1	زيت زيتون	6 ملعقة كبيرة	دبس الرمان	4 ملعقة كبيرة	بذور الكزبرة	1 ملعقة كبيرة	كمون مطحون	1 ملعقة كبيرة	زنجبيل مطحون	1 ملعقة كبيرة	خيوط الزعفران	1 ملعقة صغيرة	
طيور سمان	8																						
زعترا	2 ملعقة صغيرة																						
خبز عربي	4																						
خس صغير	2																						
حفنة من الجرجير	1																						
زيت زيتون	6 ملعقة كبيرة																						
دبس الرمان	4 ملعقة كبيرة																						
بذور الكزبرة	1 ملعقة كبيرة																						
كمون مطحون	1 ملعقة كبيرة																						
زنجبيل مطحون	1 ملعقة كبيرة																						
خيوط الزعفران	1 ملعقة صغيرة																						
<p style="text-align: center;">الطعم: (هل هي مفعمة بالنكهات؟ هل تستطيع تذوق طعم المكونات المستخدمة؟)</p> <p style="text-align: center;">ملاحظات اخرى:</p>	<p style="text-align: center;">تقييم السمان المحمر</p>																						

3.4 التفكير في الوحدة الثالثة

• الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية



اشرح أهم شيء تعلمته عن الدواجن بما في ذلك تقنيات الطبخ و الوصفات:

ماذا الذي فعلته لمساعدة زملائك في العمل على هذا الفصل؟

ابحث في الجدول أدناه عن وصفتين تشتملان على السمان و تبدو لذيدة بالنسبة لك. صف الطبق و طريقة الطبخ.

طريقة الطبخ	طبق السمان

ما هو الفرق في تقطيع السمان بالمقارنة مع الطيور الداجنة او طيور الصيد الأخرى؟

كم عدد الأجزاء الرئيسية التي ستحصل عليها من واحدة من:

	الدجاج
	البط
	السمان

عطري	مادة أو نبات ينبعث منها رائحة لطيفة و مميزة.
تبييض الخضراوات عن طريق غليها	يتم تغميسها في الماء المغلي لمدة قليلة ثم اغمارها على الفور في الماء البارد أو الثلج.
يخنة	مرق مصنوع من لحم فاتح اللون مثل الدجاج أو لحم العجل في صلصة الكريمة غالباً مع الفطر و البصل الصغير.
حساء	شورية تتكون من اللحم أو الخضار المطبوخة في المرق، يتم تثخينها أحياناً مع الشعير أو الحبوب الأخرى.
القطع	تشريح اللحم المطبوخ و انتزاعه من العظم.
خبز محمص	شريحة من الخبز مدهونة بالزبد او الزيت و محمصة قليلاً.
الإزالة و الحل	عمل المرق أو الصلصة عن طريق إضافة سائل لعصائر الطبخ الموجودة في المقلاة الذي تم طهي اللحم فيها.
التقطيع	بالمصطلحات المتعلقة بالطهي، فإن التقطيع يعني أخذ مفصل كامل أو طائر كامل و تقطيع لحمه.
تبسي	يكون اللحم و خاصةً الدجاج أو لحم العجل ذو لون بني فاتح، يتم طبخه و تقديمه في صلصة مصنوعة من مرقها الخاص.
التنقيع	خليط ملئ بالنكهة حيث يتم غمر الطعام وتنقيعه لمدة من الوقت.
الدواجن	طيور منزلية، مثل الدجاج و الديك الرومي و البط و الإوز.
كتكوت	كتكوت الدجاج الكبير
الهامش الربحي	المبلغ الذي تتجاوز به إيرادات المبيعات التكاليف في النشاط التجاري.
الراحة	السماح للحوم بالراحة. اترك اللحوم دون مساس لبضع دقائق، مما يتيح لحرارة المنتج المطبوخ بأن تتعادل. هذا يضمن عدم تسرب العصائر الطبيعية من اللحوم المطبوخة عند قطعها.
القلي	القلي بسرعة في القليل من الدهون الساخنة.
الشوي المسطح	و هي تقنية يتم فيها قطع الدواجن عبر العمود الفقري و وضعها بشكل مسطح لغرض الشواء.

5 وحدة التقييم

5.1 المقدمة

يعتمد تقييم هذا الفصل على التقييم الختامي. التقييم الختامي هو حدث تقييم واحد أو أكثر و التي تحدث عند اكمال الفصل (انظر 5.4 أدناه). تم تصميم التقييمات المجمع لتقييم نتائج التعلم و معايير التقييم.

لغرض إكمال هذا الفصل بنجاح، يجب عليك تحقيق جميع نتائج التعلم وتلبية جميع معايير التقييم الخاصة بالفصل. وتظهر نتائج التعلم ومعايير التقييم في جداول التقييم أدناه في 5.5، إلى جانب أي أنشطة تعليمية تعمل على تقديم الدليل لقياس أي من المعايير. عندما تقدم دليلاً على أنك قد حققت معياراً ما، سيكتب المعلم التاريخ في العمود "تاريخ الانجاز".

بمجرد الانتهاء من الفصل، و قد أتيت لك فرصة تلبية جميع معايير التقييم، سيؤكد المعلم إذا كنت مستوفياً لجميع المعايير أو إذا كنت غير مستوفياً لمعيار واحد أو أكثر.

إذا كنت مستوفياً لجميع معايير التقييم، فسوف تعمل أنت و المعلم على التوقيع اسفل الجدول للإقرار بأنك قد حققت نتائج التعلم (بمعنى أنك كفو في نتائج التعلم). ستكون هذه الجداول بعد ذلك سجلاً لك للحفاظ على نتائجك أثناء دراسة هذا الفصل.

إذا كنت تحتاج إلى المزيد من محاولات التقييم لتلبية معايير معينة، فستحتاج إلى التفاوض على وقت ومكان لإجراء تقييم آخر مع معلمك. في ظروف استثنائية ستتاح لك محاولة تقييم ثالثة. بعد أن تستوفي جميع المعايير، أو إذا كنت قد استنفذت جميع فرص التقييم الخاصة بك دون استيفاء جميع المعايير، فسوف توقع أنت و المعلم تحت الجداول لتأكيد ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم أم لا.

إذا كنت تحتاج إلى المزيد من محاولات التقييم لتلبية معايير معينة، فستحتاج إلى التفاوض على وقت ومكان لإجراء تقييم آخر مع معلمك. في ظروف استثنائية ستتاح لك محاولة تقييم ثالثة. بعد أن تستوفي جميع المعايير، أو إذا كنت قد استنفذت جميع فرص التقييم الخاصة بك دون استيفاء جميع المعايير، فسوف توقع أنت و المعلم تحت الجداول لتأكيد ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم أم لا.

5.2 الحقيبة الدراسية

كلما تقدمت في هذا الفصل واستكملت الأنشطة التعليمية، فأنك سوف تعمل على تجميع حقيبة من الأنشطة المكتملة. قد تتضمن هذه الحقيبة دليل المتعلم الخاص بك إذا كنت قد كتبت إجاباتك في هذا الكتيب.

ستكون حقيبتك مصدراً مفيداً لك أثناء تطوير ممارساتك المهنية والتفكير في تقدمك. يجب أن تتطابق محتويات حقيبتك مع الأنشطة و الحويلة الدراسية المدرجة في الجدول أدناه. تم تصميم بعض الأنشطة التعليمية لمساعدتك على تعلم المعرفة والمهارات المطلوبة لإكمال تقييم الفصل، ولكنها لا تساهم في تقييمه. لا يزال من المهم إكمالها وتضمينها في حقيبتك. ستكون حقيبتك متاحة لمعلمك الذي سيستخدمها كأساس لتقييم ومناقشة كيفية تقدمك وما تحتاج إلى القيام به لتحقيق نتائج التعلم في الفصل.

محتويات الحقيبة الدراسية للفصل C5 – H3:

الانشطة التعليمية	النتائج	المساهمات في التقييم؟
1.4 طرق تحضير الدجاج	اوراق العمل	لا
1.5 تقطيع الدجاج	اوراق العمل و الدجاج المقطع	لا
1.7 طرق طهي الدجاج	اوراق العمل	لا
1.8 عمل تشريب الدجاج	اوراق العمل و تشريب الدجاج	لا
1.9 عمل الدجاج الأسيوي المسلوق	اوراق العمل و الدجاج المسلوق	لا
1.10 عمل الدجاجالفرنسي المحمر	اوراق العمل و الدجاج المحمر	لا
1.11 التفكير في الوحدة الاولى	اوراق العمل	لا
2.3 تقطيع البط	اوراق العمل و البط المقطع	لا
2.4 عمل مرق البط	اوراق العمل و مرق البط	لا
2.5 عمل البط المحمر	اوراق العمل و البط المحمر	لا
2.6 عمل كونفيت البط (المخفوظ)	اوراق العمل و كونفيت البط	لا
2.7 التفكير في الوحدة الثانية	اوراق العمل	لا
3.3 عمل السمان المحمر	اوراق العمل و السمان المحمر	لا
3.4 التفكير في الوحدة الثالثة	اوراق العمل	لا

5.3 اوراق التفكير العملية

يرجى ملء الأوراق التالية في كل مرة تقوم فيها بإعداد و تقديم الطعام.

التعليمات: املاً في المحاضرة و اكتب التاريخ و حمل الصورة الخاصة بالمنتج الخاص بك أولاً ثم اكتب تعليقاتك. يوفر العمود الذي يحمل عنوان "الممارسة المهنية" بعض أبعاد الجودة و يمكنك مع المعلم استخدامه للتفكير في أدائك و منتجك. إذا أردت، يمكنك تقييم نفسك على هذه الأبعاد. احتفظ بجميع الأوراق المكتملة في حقيبتك.

اطبع و أكمل الاوراق كل يوم في المطبخ الذي تستخدمه لطبخ الطعام.

ملاحظة: يجب أن تكون جميع المنتجات عملاً خاصاً بك، إلا إذا كان منتجاً جماعياً.

التاريخ:	الاسم : الدرس
ابعاد الممارسات المهنية:	ملاحظات المتعلم:
<p>جودة المنتج: صالح للأكل يمكن بيعه إدارة الوقت: الدقة الإنتاجية المظهر الشخصي: بدلة العمل الاناقة الشخصية ممارسات العمل الآمن: مكان العمل المعدات ممارسات النظافة: الطعام المعد صحياً النظافة الشخصية السلوك المهني: العمل الجماعي الآداب الثقافية الاتصالات: شفهي غير شفهي</p>	<p>كيف يمكنني وصف ادائي و منتجي؟</p> <p>ما الذي تعلمته؟</p> <p>ما الذي انجزته بصورة حسنة؟</p> <p>ما الذي استطع فعله بصورة افضل؟</p>
صورة للمنتج:	
	ملاحظات المعلم:

5.4 التقييم الختامي

يكون التقييم الختامي على النحو التالي:
إعداد و طهي و تقديم اطباق الطيور الداجنة

- طبقين من الدجاج باستخدام مختلف طرق الطبخ (مثل المشوي، المطبوخ بالبخار، المرق و المحمر)
- طبق واحد من البط
- طبق واحد من السمان

سيتألف التقييم الختامي من إجراء واحد أو أكثر من التقييمات المستقلة أو مناسبات تقديم الطعام* الذي ستقوم فيه بتحضير الأطباق المذكورة اعلاه و طهيها و تقديمها و الموصوفة من قبل معلمك. قد تكون الوصفات المستخدمة أثناء التقييم النهائي هي نفسها التي يتم استخدامها خلال الأنشطة التعليمية المكتملة. أثناء التقييم الختامي، ستحتاج إلى إظهار دليل على:

- الاستعداد بشكل مناسب لعمل الأطباق، بما في ذلك تنظيف منطقة العمل و إعداد المكونات.
 - عمل الأطباق في إطار زمني مناسب و بمستوى مقبول بما في ذلك تزيين الطبق و انهاءه.
 - استخدام الآلات و المعدات الخاصة بالأطباق بأمان و نظافة و تنظيفها بشكل مناسب و الإبلاغ عن أي مشاكل على الفور.
 - تقديم الأطباق للزبائن بكفاءة.
 - تنظيف منطقة العمل و تخزين الوجبات و المكونات المتبقية بشكل صحيح.
- ستتم متابعتك و تقييمك خلال العملية، بدءاً من الإعداد و حتى تحضير الوصفات و تنظيف مناطق التحضير و المعدات بعد ذلك.

قبل التقييم النهائي الخاص بمناسبة تقديم الطعام

- تَدْرَبْ على إعداد الوصفات الموجودة في القائمة للتقييم الخاص بتقديم الطعام.
- خَطِّط للحصول على الكمية المناسبة من المكونات اللازمة للأحداث.
- أعط معلمك قائمة بالمكونات و الكميات التي تحتاجها قبل أسبوع واحد على الأقل من الحدث.
- سيجمع معلمك التقييم مع حدث أو أكثر من أحداث تقديم الطعام التي تشارك فيها.

*ملاحظة :

حدث التقييم المستقل هو المكان الذي سينظم فيه المعلم مع الطلاب لتهي طيق واحد أو أكثر من دون زبائن لغرض وحيد و هو الالتزام بمعايير التقييم المتعلقة بالفصل.

حدث تقديم الطعام هو المكان الذي سينظم فيه المعلم حدث تقديم الطعام حيث سيقوم الطلاب بإعداد و تقديم مجموعة من الأطباق أو قائمة للضيوف، بينما يقوم المعلم أو المقيم بدمج و مراقبة مجموعة متنوعة من معايير التقييم المتعلقة بواحد أو أكثر من الفصول.

5.5 جداول التقييم

نتائج التعلم 1: إعداد طبقين مختلفين على الأقل من الدجاج تحت إشراف محدود باستخدام أمثلة محلية و دولية

معايير التقييم	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق الدجاج الاول	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق الدجاج الثاني	التوقيع
1.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام				
1.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق الدجاج				
1.3. يتم عمل أطباق الدجاج حسب الوصفة المعطاة				
1.4. يتم عمل أطباق الدجاج حسب الاطار الزمني المحدد				
1.5. يتم عمل أطباق الدجاج من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية				
1.6. يتم تقديم أطباق الدجاج وفقاً لمتطلبات الطبق				
1.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية				

ان المتعلم

كفو/غير كفو بعد

(ضع دائرة حول اختيار واحد)

توقيع المعلم:

التاريخ:

الاسم:

توقيع المتعلم:

التاريخ:

الاسم:

نتائج التعلم 2: إعداد طبق واحد من البط تحت إشراف محدود باستخدام أمثلة محلية و دولية

معايير التقييم	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق البط	التوقيع
2.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام		
2.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق البط		
2.3. يتم عمل أطباق البط حسب الوصفة المعطاة		
2.4. يتم عمل أطباق البط حسب الاطار الزمني المحدد		
2.5. يتم عمل أطباق البط من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية		
2.6. يتم تقديم أطباق البط وفقاً لمتطلبات الطبق		
2.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية		

ان المتعلم
توقيع المعلم: _____ كفو/غير كفو بعد
تاريخ: _____ (ضع دائرة حول اختيار واحد)
الاسم: _____

توقيع المتعلم: _____ التاريخ: _____
الاسم: _____

نتائج التعلم 3: إعداد طبق واحد من السمان تحت إشراف محدود باستخدام أمثلة محلية و دولية

معايير التقييم	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق السمان	التوقيع
3.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام		
3.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق السمان		
3.3. يتم عمل أطباق السمان حسب الوصفة المعطاة		
3.4. يتم عمل أطباق السمان حسب الاطار الزمني المحدد		
3.5. يتم عمل أطباق السمان من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية		
3.6. يتم تقديم أطباق السمان وفقاً لمتطلبات الطبق		
3.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية		

ان المتعلم
توقيع المعلم: _____ كفو/غير كفو بعد
تاريخ: _____ (ضع دائرة حول اختيار واحد)
الاسم: _____

توقيع المتعلم: _____ التاريخ: _____
الاسم: _____

التعلم المبني على الكفاءة

1. الخلفية: ما الذي نعنيه بالتعلم المبني على الكفاءة؟

تم تنفيذ منهج التعلم المبني على الكفاءة لتطوير البرنامج الخاص بمنظمة الأمم المتحدة للعلوم والتربية والثقافة (اليونسكو) وهذا الفصل ودليل المتعلم من أجل الأنظمة التالية:

- تصميم البرنامج: قياسي ومبني على نتائج التعلم ذات الصلة بالكفاءات المطلوبة في سوق العمل
- التدريس والتعلم: مبني على حالات التعلم الميسرة (الأنشطة التعليمية التجريبية)
- التقييم: يتم التركيز على المتعلمين الذين يبرزون كفاءتهم في حالة تتعلق بنوع العمل الذي يمارسوه في واقعهم.

يركز التدريس والتعلم المبني على الكفاءة على تطبيق المعرفة المرتبطة بالعمل وممارسة مهارات العمل ذات الصلة، و بوجود دليل على أن المتعلم لديه الكفاءات اللازمة في مكان العمل الحديث.

لكي يتمكن المتعلم من إكمال الفصل بنجاح، يجب عليه إثبات كفاءته في جميع نتائج التعلم المنصوص عليها في معرف الوحدة. يحقق المتعلمون نتائج التعلم في مناهج التدريس والتعلم المبنية على الكفاءة. يمكن القول أن المتعلمين الذين يثبتون كفاءتهم في نتائج التعلم قد حققوا فعلاً تلك النتيجة. و ان هؤلاء الذين لم يثبتوا كفاءتهم يتم اعتبارهم "غير كفاء بعد" لنتيجة التعلم تلك.

تستند نتائج التعلم لجميع الفصول في هذا البرنامج التابع لليونسكو إلى معيار مهني تم تطويره محلياً (يتم اختياره وفقاً للمعايير الدولية) لمهنة ومستوى مهاري معين. تم تطوير المعايير المهنية مع مجموعة من الخبراء العراقيين من العمال ذوي الخبرة والمعلمين المختصين بالمهن. لكل برنامج تابع لليونسكو نتيجة مهنية. وهذا يعني أنه بحلول نهاية البرنامج بأكمله (جميع الفصول المطلوبة)، سيتمكن المتعلمون من تحقيق كفاءات مهنة ومستوى مهاري معين في القوى العاملة. وتشمل البرامج أيضاً نتائج التعلم الخاصة بتطوير المهارات الشخصية والبرامج التي يقيّمها أصحاب العمل (مثل العمل الجماعي ومهارات التفكير الحاسم) ومهارات التعليم (مثل مهارات الكتابة و اجراء البحوث) اللازمة للتقدم إلى المستوى التالي من التعلم.

2. نتائج التدريس الخاص بالتعلم المبني على الكفاءة

لكل نتيجة تعليمية، يوفر المعلم و كذلك المواد في دليل المتعلم للمتعلمين المعلومات (المعرفة) وحالات التعلم (الأنشطة والمهام) التي يُطلب منهم اكتشافها ومعالجتها وتطبيق معارفهم وممارسة مهاراتهم مع تسهيل من المعلم.

يوفر دليل المتعلم النقاط الرئيسية فقط التي يجب فهمها من قبل المتعلم وبعض الأمثلة على الأنشطة التعليمية والمهام لتطبيق المعرفة وممارسة المهارات. يتم تناول جميع المعلومات الأساسية (أو الصلة بالمصادر) والمهارات الأساسية اللازمة لتحقيق نتائج التعلم واستيفاء معايير التقييم بشكل أساسي في دليل المتعلم، لكن سيحتاج العديد من المتعلمين إلى معلومات إضافية، المزيد من الأنشطة لمعالجة المعلومات و ممارسة مهاراتهم. من المتوقع أن يعمل المعلم على تكملة الأنشطة في دليل المتعلم ببعض الحالات التعليمية و مواد التعلم الخاصة به.

في التعلم المبني على الكفاءة، يكون المتعلمون مسؤولين عن تعلمهم الخاص باستخدام المعلم كشخص مرجعي. يجب عليهم جميعاً تحقيق نفس النتيجة التعليمية عن طريق تلبية نفس معايير التقييم، حتى و ان عملوا على بناء تعلمهم بطرق مختلفة خلال حالات التعلم. يجب ان يقدم جميع المتعلمين أدلة على أنهم حققوا جميع نتائج التعلم وأنهم أكفاء من أجل الانتقال إلى المستوى التالي.

في نهاية كل وحدة، يفكر المتعلمون فيما تعلموه، و فيما إذا كان لديهم أي ثغرات في معارفهم ومهاراتهم، ويتم تشجيعهم ليكونوا مسؤولين عن تعلمهم. ومع ذلك، إذا كان المتعلمون يواجهون صعوبات في التعلم فيجب أن يسجل المعلم ملاحظاته حولها و ان يبسر المزيد من حالات التعلم التي تساعد المتعلمين على التحسن.

3. نتائج التقييم الخاص بالتعلم المبني على الكفاءة

يعتمد التقييم على الكفاءة. لا توجد هناك علامات أو درجات، يكون المتعلم إما "كفوء" أو "غير كفوء بعد" في كل محاولة تقييم.

هناك نوعان من التقييم، التقييم التطويري (تقييم اثناء التدريس) و التقييم النهائي:

يشمل التقييم التطويري التعلم المخطط له والعرضي الذي ينشأ عن التفاعل المستمر بين المعلم والمتعلمين أثناء مشاركتهم في حالات التعلم. يستفيد كل من المتعلمين والمعلمين من:

- يكتسب المتعلمون من التقييم التطويري، حيث يقوم المعلم بتقييم تقدمهم من خلال الفصل، وتحديد كيف يتمكن المتعلمين من تحسين فهمهم للمحتوى واستهداف أفضل لممارستهم لتلبية نتائج التعلم.
- يكتسب المعلم من خلال فهمه العميق للمتعلمين، كيف يتفاعل المتعلمون مع الأنشطة التعليمية وكيفية تحسين تجربة التعليم والتعلم لتمكين المتعلمين من تحقيق نتائج التعلم.

يشتمل التقييم النهائي على أنشطة التقييم المستخدمة لإثبات كفاءة المتعلم بخصوص معايير التقييم ونتائج التعلم في الفصل. قد تتضمن التقييمات النهائية تقييمات "ختامية" يتم إجراؤها بعد خضوع المتعلمين لتجربة التدريس والتعلم، وقد تتكون من ملاحظة المعلم للمتعلمين الذين يظهرون كفاءة معايير التقييم ونتائج التعلم. امثلة على ذلك:

- حقيبة الفصل الدراسي: يعمل الطلاب على تجميع حقيبة من نتائج الأنشطة التعليمية أو التفكير فيما تم تعلمه بما في ذلك الصور الفوتوغرافية، وتقديمها في نهاية الفصل كدليل على كفاءتهم مقابل المعايير ذات الصلة. كما يمكن أن تكون الحقايب مفيدة جداً للتقييم التطويري لأنها مؤشر مستمر على تقدم المتعلم من خلال الفصل.
- التقييم النظري الختامي: يكون عادةً اختبار أو امتحان يتعلق بالمواضيع النظرية مثل الكتابة أو الرياضيات.
- التقييم العملي النهائي: يمكن أن يشمل ذلك التقييمات التي يكون لها ناتج كالخدمة التي تعتبر كحصىلة. امثلة على ذلك:
 - o التقييم العملي، حصىلة الناتج: تصنيع صندوق أدوات خشبي
 - o التقييم العملي، حصىلة الخدمة: خدمة تقديم الطعام والمشروبات للزبائن

يتم تقييم المتعلمين وفقاً لمعايير التقييم ونتائج التعلم لكل فصل على أنها "كفوء" أو "غير كفوء بعد". يجب أن يتم اعتبار المتعلمون "كفوء" في جميع معايير التقييم ونتائج التعلم للنجاح في الفصل. يجب على المعلمين الاحتفاظ بسجلاتهم الخاصة بتقدم كل متعلم خلال الفصل. هناك أيضاً جداول في قسم تقييم دليل المتعلم ليوضح المعلم للطالب إنجازاته مقابل معايير التقييم ونتائج التعلم. تتضمن هذه الجداول وجود مكان للمعلمين والمتعلمين لغرض التوقيع، بحيث يكون لدى كلاً منهما سجلاً لإنجاز المتعلمين.

يمكن إعادة تقييم المتعلمين الذين لا يبدون كفاءة في تقييم ما في محاولتهم الأولى في وقت يتم التفاوض عليه من قبل المقيّم والمتعلم خلال مدة البرنامج ككل (6 اشهر). قد يكون إجمالي عدد محاولات التقييم ثلاثة مرات، أي محاولة أولية ومحاولتين لاحقتين. من المتوقع أن يحتاج المتعلم العادي إلى محاولة واحدة فقط للتقييم و ربما يحتاج القليل إلى إعادة التقييم. من المحتمل أن تكون الحاجة إلى لمحاولة التقييم الثالثة مطلوبة فقط في ظروف استثنائية حسب تقدير المعلم.

يجب أن تستند كل محاولة لإعادة التقييم على مهمة تقييم مماثلة قابلة للمقارنة يتم تقييمها باستخدام نفس معايير التقييم الخاصة بالمحاولة الأولى. تعتمد العلاقة الخاصة بمهمة إعادة التقييم الى مهمة التقييم الأولى على نوع الكفاءة المطلوب إثباتها وطبيعة التقييم.

يمكن تغيير حكم التقييم الخاص بـ "غير كفوء بعد" إلى "كفوء" عندما يقدم المتعلم الدليل من خلال إعادة التقييم بأن جميع معايير التقييم قد تم الآن تلبيةها و انه قد تم تحقيق نتائج التعلم.

منهجية التدريس و التعليم

يعد هذا الفصل استمراراً للفصل 4-H1 إعداد و طبخ الأطباق الأساسية للحوم و الطيور الداجنة. يتطلب التحضير لهذه الاطباق بيئة صحية. هناك تركيز كبير على النظافة بما في ذلك درجات حرارة التخزين الدقيقة التي تقل عن 4 درجات مئوية و الطبخ بالدرجة الصحيحة 75 درجة مئوية. سوف يتطلب هذا استخدام المعقمات و مقياس درجة الحرارة المظبوطة بدقة. ان الوصفات الموجودة في هذا الفصل هي عبارة عن مجرد ارشادات، و الأمر متروك للمعلم المسؤول عن التعلم لاتخاذ قرار بشأن الوصفات المناسبة لقدرات المتعلمين و المكان الذين يعملون به. كما يجب تضمين المزيد من الوصفات في عملية التعلم للسماح بفهم شامل للدواجن و أساليب الطهي المرتبطة بها.

الوحدة الاولى:

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ طهي الدجاج و الأساليب و التنوع و المناقشات حول الأمثلة الدولية و نقاط الجودة و السلامة الغذائية المهمة لصنع أطباق عالية الجودة. العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد الطهي و تقديم و تخزين أطباق الدجاج بأمان باستخدام مجموعة متنوعة من أساليب الطبخ. سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي و تقديم و تخزين أطباق الدجاج أثناء ملاحظة المعلم. قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن أنواع أخرى من أطباق الدجاج و أطباق الدجاج العالمية.

الوحدة الثانية:

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ طهي البط و الأساليب و التنوع و المناقشات حول الأمثلة الدولية و نقاط الجودة و السلامة الغذائية المهمة لصنع أطباق عالية الجودة.
العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد الطهي و تقديم و تخزين أطباق البط بأمان.
سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي و تقديم و تخزين أطباق البط أثناء ملاحظة المعلم.
قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن أطباق البط العالمية.

الوحدة الثالثة:

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ طهي السمان و الأساليب و التنوع و المناقشات حول الأمثلة الدولية و نقاط الجودة و السلامة الغذائية المهمة لصنع أطباق عالية الجودة.
العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد الطهي و تقديم و تخزين أطباق السمان بأمان.
سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي و تقديم و تخزين أطباق السمان أثناء ملاحظة المعلم.
قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن التقنيات الحديثة الخاصة بتقديم أطباق السمان.
ملاحظة التقييم:

يمكن تدريس و تقييم الوحدات العشرة في شهادة المستوى الثالث في برنامج الضيافة غالباً بطريقة متكاملة. يمكن تدريس العديد من نتائج التعلم في حدث أو اثنين أو أكثر من أحداث الضيافة حسب توفر الموارد و الفرص. إذا قادت الظروف إلى احتمالية اقامة واحد أو اثنين فقط من مناسبات الضيافة، فقد تكون هناك حاجة إلى مقيمين إضافيين في يوم المناسبة. من الناحية المثالية، سيتم التخطيط و الإعداد لثلاث مناسبات للضيافة على الأقل خلال البرنامج، مما سيتيح فرصة كبيرة لجميع المتعلمين ليكونوا حاضرين و ان يثبتوا كفاءتهم عبر الفصول.

على سبيل المثال: يمكن تدريس 1 - H3: اعداد و طهي و تقديم الشوربات و الصلصات و انواع المرق المعقدة في نفس الوقت الذي يتم به اعداد اطباق للفصل 4 - H3: اعداد و طهي و تقديم اطباق اللحوم الحمراء الأساسية و بقاياها. يمكن أيضاً دمج WBL-32 التعلم المبني على مكان العمل، H3 -PBL التعلم المبني على المشاريع و H3-BUS تطوير فكرة العمل في تنظيم مناسبة الطعام.

الأدوات المطلوبة لهذه الفصل:	
● سكاكين، ملاعق، ملاقط، خفاقات، حجر السن (حد السكاكين)، فولاذ و غيرها	
المواد المطلوبة لهذا الفصل:	
● تعليمات الشركة المصنعة و دليل المستخدم الخاص بالمعدات ● قفازات (كفوف)، مآزر (صدريات العمل)، قبعات، معدات الحماية الشخصية اللازمة و غيرها. ● معقمات اليدين و مواد التنظيف و التعقيم	
المعدات المطلوبة لهذا الفصل:	
● مجموعة من معدات تجهيز الطعام مثل الخلاطات، الأفران، معدات القطع و الخلاطات (ست البيت) و غيرها ● مجموعة من معدات الطهي ● آلة عرض البيانات (اختياري)	
المصادر المقترحة لهذا الفصل:	
● دليل المعلم الخاص بالفصل H3-C5: إعداد و طهي و تقديم أطباق الطيور الداجنة مواقع مفيدة من الانترنت: كتب الطبخ باللغة العربية: https://www.alkitab.com/s1050-ar-cookbooks-and-food.html http://www.fatafeat.com/ http://al-bab.com/special-topics/food-and-recipes	
الكمية	التسهيلات المادية (ل 15 متدرب) لهذا الفصل:
1	صف مدرسي
1	مطبخ/ مكان تجهيز الطعام مع مساحة كافية ل 15 موقع عمل

اجوبة الانشطة التعليمية

النشاط التعليمي	الجواب								
1.4	الغسل	إزالة كل الأشياء الغير مرغوب بها و غير الصحية و التي لا ترغب في رؤيتها بالماء.							
	ازالة الجلد	إزالة جميع الجلد على قطع اللحم (كما أنه يخفض الدهون).							
	التنظيف	إزالة الأشياء غير الصحية.							
	ازالة الزوائد	تقليم الدهون الزائدة والأشياء التي لا ترغب في رؤيتها.							
	التقطيع الى 6 اجزاء	فصل الأجزاء المختلفة من الطائر.							
	الربط	ربط خيوط من خلال اللحوم لمساعدتها في أن تبدو ممتلئة وجذابة.							
	الحشو	تسطيح اللحم ليصبح طرياً أو للمساعدة في اللف أو ان يصبح اكبر.							
	اللف باللحم المقعد	تغطية اللحم بشرائح من الدهون أو اللحم المقعد قبل الطهي لمنعه من الجفاف.							
	التقطيع الى مكعبات	تقطيع الخضروات و الأشياء إلى شكل و حجم معين، على سبيل المثال مكعبات المرق.							
	التتبيع	وضع اللحم في صلصة تسمى النقوع للمساعدة في زيادة النكهة.							
1.5	جمّد أي أجزاء غير مستخدمة من الدجاج على الفور لغرض الوصفات. تأكد من تجميدها في صواني بطبقة واحدة مسطحة.								
1.7	قطع الدواجن	الطبخ على نار هادئة، الشوي على الفحم، الطبخ بالبخار، القلي، السلق، الشوي بالفرن، التحميص الجنوبية							
	ورك	سوف تختلف إجابات المتعلم. لا توجد قواعد صارمة و سريعة، و مع ذلك فإن لحم الصدر سوف يجف إن لم يكن ناعماً بالملح قبل الطهي أو يتم طبخه بصورة زائدة. قد لا يبدو القلي العميق للدجاج الكامل أمراً عملياً، لكن مع ذلك يتم قلي الديك الرومي بأكمله في الولايات المتحدة الأمريكية.							
	جناح								
	صدر								
	فخد								
	الطير كاملاً								
كتكوت كبير									
1.11	<p>اذكر نوعين من البكتيريا و المرتبطة عادةً بالدواجن:</p> <p>السالمونيلا، كامبيلوباكتر أو أيكولاي</p> <p>صف طريقتين يستخدمهما الطهاة لتجنب التلوث الجرثومي للدواجن الخام:</p> <p>حافظ على درجة حرارة أقل من 4 درجات مئوية لمدة يومين كحد أقصى، و استخدم بيئة نظيفة و معقمة و قم بتذويبها في الثلجة.</p> <p>صف طريقتين يستخدمهما الطهاة لتجنب التلوث الجرثومي للدواجن المطهية</p> <p>تأكد من أن درجة الحرارة أعلى من 75 درجة مئوية، و تجنب التلوث المتقاطع مع الدجاج غير المطبوخ، و احتفظ بها لمدة لا تزيد عن ساعتين في درجة حرارة الغرفة.</p> <p>ما هي درجة حرارة الطهي الداخلية الآمنة للدواجن؟</p> <p>75 درجة مئوية</p> <p>صف طريقة آمنة لإذابة الدجاج الكامل المجمد:</p> <p>يتم تغطيته في الثلجة لليلة كاملة.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>الاول، الثاني، الثالث</th> <th>في أي ترتيب ستقوم بإعداد العناصر الثلاثة التالية لتقليل التلوث المتقاطع</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الثالث</td> <td>تقطيع الدجاج الخام لغرض السوتيه (مقلي في الزبد)</td> </tr> <tr> <td>الاول</td> <td>تقطيع الطماطة لغرض السلطة</td> </tr> <tr> <td>الثاني</td> <td>تقطيع الدجاج البارد المطبوخ لغرض عمل السندويشات</td> </tr> </tbody> </table>	الاول، الثاني، الثالث	في أي ترتيب ستقوم بإعداد العناصر الثلاثة التالية لتقليل التلوث المتقاطع	الثالث	تقطيع الدجاج الخام لغرض السوتيه (مقلي في الزبد)	الاول	تقطيع الطماطة لغرض السلطة	الثاني	تقطيع الدجاج البارد المطبوخ لغرض عمل السندويشات
الاول، الثاني، الثالث	في أي ترتيب ستقوم بإعداد العناصر الثلاثة التالية لتقليل التلوث المتقاطع								
الثالث	تقطيع الدجاج الخام لغرض السوتيه (مقلي في الزبد)								
الاول	تقطيع الطماطة لغرض السلطة								
الثاني	تقطيع الدجاج البارد المطبوخ لغرض عمل السندويشات								
2.7	<p>اشرح ما الذي استمعت بتعلمه أكثر عن اعداد و طهي البط:</p> <p>قد تختلف اجابات المتعلم.</p> <p>ابحث في الجدول أدناه عن وصفتين تشتملان على البط و تبدو لذيدة بالنسبة لك. صف الطبق و طريقة الطبخ.</p> <p>قد تختلف اجابات المتعلم.</p> <p>ما الذي تعتقد بامكانك فعله لمساعدة زملائك ليعملوا بشكل افضل في مطبخ مزدحم؟</p>								

<p>قد تختلف اجابات المتعلم.</p>	
<p>اشرح أهم شيء تعلمته عن الدواجن بما في ذلك تقنيات الطبخ و الوصفات: قد تختلف اجابات المتعلم. ابحث في الجدول أدناه عن وصفتين تشتملان على السمان و تبدو لذيدة بالنسبة لك. صف الطبق و طريقة الطبخ. قد تختلف اجابات المتعلم. ما هو الفرق في تقطيع السمان بالمقارنة مع الطيور الداجنة او طيور الصيد الأخرى؟ قد تختلف اجابات المتعلم. على سبيل المثال، السمان صغير لذلك فهو يتطلب الدقة و لمسة حساسة. لدى السمان لحوم أقل صالحة للاستعمال.</p>	<p>3.4</p>

H3-C5

إعداد و طهي و تقديم اطباق الطيور
الداجنة

شهادة التعليم والتدريب المهني والتقني
TVET في الضيافة _ المستوى الثالث

الإصدار 3 يونيو 2023



unesco

دليل المتعلم

المستوى الثالث



H3-C6 : إعداد و طهي و تقديم الحلويات و المخبوزات
شهادة التعليم والتدريب التقني والمهني
المستوى الثالث في الضيافة

الإصدار 3 يونيو 2023

العنوان	H3-C6: إعداد و طهي و تقديم الحلويات و المخبوزات
المستوى	المستوى الثالث
المتطلبات المسبقة	H1-1 سلامة الطعام و مكان العمل H1-2 تنفيذ عمليات المطبخ القياسية و العناية بمعدات إعداد الطعام و المكونات
المدة الزمنية	75 ساعة
الغرض	تطبيق طرق التحضير و الطبخ و التقديم و التخزين لمجموعة متنوعة صغيرة من أطباق الحلويات الأساسية مثل القطايف و الموسية و حلويات الفواكه، و المخبوزات مثل الصمون الخاص باللفات، و المعجنات مثل البقلاوة و الكنافة، عجينة الشو (للفطائر) داخل قسم المعجنات في المطبخ باستخدام عينات محلية و دولية تحت إشراف محدود.
نتائج التعلم	بعد الانتهاء من هذا الفصل بنجاح، سيتمكن المتعلمون من: <ul style="list-style-type: none"> • إعداد مجموعة محدودة من أطباق الحلويات الأساسية تحت الإشراف، مع تضمين الأمثلة المحلية و الدولية • إعداد مجموعة متنوعة من المخبوزات الأساسية تحت الإشراف، مع تضمين الأمثلة المحلية و الدولية • إعداد مجموعة محدودة من أطباق المعجنات الأساسية تحت الإشراف، مع تضمين الأمثلة المحلية و الدولية
المصادر	مكونات عمل الحلويات و الخبز معقمات الأيدي و مواد التنظيف و التعقيم مجموعة من معدات تحضير الطعام، على سبيل المثال الخلاطات، الأفران، معدات القطع و الخلط، الأواني (جدور) و المقالي (طاوات) و غيرها.
الأنشطة و الإجراءات	يتم تدريس هذا الفصل في مكان العمل أو محاكي له بنظرية مدمجة و ملاحظات المتعلمين الذين يقومون بإعداد الحلويات الأساسية باستخدام الوصفات. سيتم تقديم المنتجات كأطباق مكتملة، بما في ذلك الصلصة و الاصناف المصاحبة. يقدم هذا الموضوع للمتعلمين المبدأ الأساسي المتمثل في تقديم الحلوى المتوازنة، و صفات الحلوى الأساسية و الاصناف المصاحبة الشائعة للحلويات الأساسية. هناك أنشطة صافية حيث سيعمل المتدربون على اظهار كفاءتهم في عمل مختارات صغيرة من الحلويات و الخبز و المعجنات تحت الإشراف.
التقييم	التقييم النهائي للكفاءة في عمل مجموعة صغيرة من المخبوزات المعقدة و المعجنات و الحلويات.

الفهرست

المقدمة.....	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
الوحدة الاولى: إعداد اطباق الحلويات الاساسية.....	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
1.1 المقدمة.....	6
1.2 المعرفة: السُّكَّر.....	7
1.3 النشاط التعليمي: عمل شراب السُّكَّر (الشيرة).....	9
1.4 المعرفة: الكاستر.....	10
1.5 النشاط التعليمي: عمل الكريمة الانكليزية.....	11
1.6 النشاط التعليمي: عمل كريمة المعجنات.....	12
1.7 المعرفة: فهم الشوكولاتة.....	13
1.8 المعرفة: انواع الشوكولاتة.....	15
1.9 النشاط التعليمي: عمل موسية الشوكولاتة.....	17
1.10 المعرفة: الحلويات المثلجة.....	18
1.11 النشاط التعليمي: عمل حلوى البرتقال الاحمر المثلجة.....	19
1.12 النشاط التعليمي: امثلة محلية و دولية عن الحلويات.....	20
1.13 النشاط التعليمي: عمل مهلبية (محلي) الرز المتبل.....	21
1.14 النشاط التعليمي: عمل الكمثرى (العرموط) المسلوق.....	22
1.15 المعرفة: حفظ التوازن في الحلويات.....	23
1.16 النشاط التعليمي: عمل هريس التوت الاحمر.....	25
1.17 النشاط التعليمي: عمل البسكت المقرمش.....	26
1.18 التفكير في الوحدة الاولى.....	27
الوحدة الثانية: إعداد مجموعة من المخبوزات الاساسية.....	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
2.1 المقدمة.....	28
2.2 المعرفة: تكوين الكلوتين (المادة الغروية في الدقيق).....	30
2.3 النشاط التعليمي: نشاط الخميرة و درجات الحرارة الخاصة بها.....	31
2.4 المعرفة: مرحلة التخمير النهائية و تحزيز العجين و خَبْزه.....	31
2.5 النشاط التعليمي: عمل الصمون الصغير الخاص باللفات.....	33
2.6 المعرفة: سلامة الطعام و التعامل معه و تخزينه.....	34
2.7 النشاط التعليمي: عمل الفوكاشيا (الخبز الايطالي).....	35
2.8 النشاط التعليمي: عمل الخبز الارمني الرقيق او اللافوش (النان).....	36
2.9 التفكير في الوحدة الثانية.....	37
الوحدة الثالثة: إعداد و طهي اطباق المعجنات الاساسية.....	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.
3.1 المقدمة.....	38
3.2 المعرفة: انواع المعجنات.....	38

40	النشاط التعليمي: عمل الفطيرة الحلوة	3.3
41	النشاط التعليمي: عمل عجينة الشو (الفطائر)	3.4
42	المعرفة: الكيك	3.5
43	التفكير في الوحدة الثالثة	3.6
45	المعجم	4
46	وحدة التقييم	5
46	المقدمة	5.1
46	الحقيبة الدراسية	5.2
48	خطأ! الإشارة المرجعية غير معرفة.	5.3
48	اوراق التفكير العملية	5.3
50	التقييم الختامي	5.4
51	جداول التقييم	5.5
54	دليل المعلم	6

المقدمة

ينقسم دليل المتعلم لهذا الفصل إلى وحدات تعليمية. هناك وحدة تعليمية لكل نتيجة تعلم

ان نتائج التعلم لهذا الفصل هي:

1. إعداد مجموعة محدودة من أطباق الحلويات الأساسية تحت الإشراف، مع تضمين الأمثلة المحلية و الدولية
2. إعداد مجموعة متنوعة من المخبوزات الأساسية تحت الإشراف، مع تضمين الأمثلة المحلية و الدولية
3. إعداد مجموعة محدودة من أطباق المعجنات الأساسية تحت الإشراف، مع تضمين الأمثلة المحلية و الدولية

تشمل كل وحدة تعليمية ما يلي:

المقدمة: التعريف بالموضوع

المعرفة: الأشياء التي تحتاج الى معرفتها

النشاطات: الأشياء التي ينبغي فعلها

التفكير: التفكير فيما تعلمته

أثناء هذا الفصل سوف:

- تتعلم كيفية اختيار المكونات و الطرق الصحيحة لتجهيز المنتجات الغذائية بأمان، المعدات اللازمة، و الإجراء الصحيح المستخدم لضمان سلامة الناس و المنتجات الغذائية.
- تتعلم إعداد و طبخ و تقديم الحلويات و المعجنات و المخبوزات مع أمثلة من الأطباق المحلية و الدولية، مع الالتزام بعمليات المطبخ القياسية.
- تسجل عملية التعلم في مقالة تأملية أو في حقيبة الأدلة.

هناك وحدة تقييم في نهاية دليل المتعلم هذا، يجب استخدام هذا التقييم لمعرفة فيما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم من هذا الفصل او انك بحاجة الى المزيد من الممارسة.

الوحدة الاولى: إعداد اطباق الحلويات الاساسية

1.1 المقدمة

"ان آخر انطباع يتكون لدى الضيف هو طبق الحلوى، و لذلك يجب ان نتأكد من ان يكون هذا الانطباع جيداً و ذا تأثير طويل."¹



الشكل 1: تترك الحلويات انطباعاً ذات تأثير طويل

الحلوى هي طبق ذو طعم حلو يختتم الناس به وجبتهم الرئيسية. يتكون الطبق عادةً من الأطعمة الحلوة مثل الكيك و الفطيرة المحلاة (التارت) و الكعك الرقيق المحلى (الكوكيز) و البسكت و الهلام (الجلي) و المعجنات و المثلجات (الآيس كريم) و الفطائر و المهلبية (المحلي) و الكاستر و الشوربات الحلوة. و مع ذلك فان ليس كل الحلويات ذات طعم حلو، يمكن غالباً دمج مكونات الاطعمة اللذيذة و الحلوة بنجاح.²

غالباً ما تكون الفاكهة مكوناً في اطباق الحلوى بسبب حلاوتها الطبيعية. ان المكونات الأخرى الشائعة في الحلويات هي:

- الدقيق أو النشويات الأخرى
- دهون الطهي مثل الزبدة أو الزيت أو شحم الخنزير
- منتجات الألبان
- البيض
- الشوكولاتة
- المكسرات و حليب جوز الهند

يمكن أن تحتوي الحلويات على العديد من التوابل و المستخلصات لإضافة مجموعة متنوعة من النكهات، و يضاف ايضاً الملح و الأحماض إلى الحلويات لموازنة النكهات الحلوة.

تتطلب الحلويات مثلها مثل جميع المواد الغذائية العناية في التحضير و التخزين لضمان عدم تعريض سلامة الغذاء للخطر. ان بعض النقاط المهمة لسلامة الأغذية المتعلقة بالحلويات هي:

إجراءات التخزين و التناوب الصحيحة:

- تأكد من صحة درجات حرارة التخزين، على سبيل المثال تكون الثلاجة 4 درجات مئوية و المجمدة -18 درجة مئوية.
- يجب تغطية جميع المواد الغذائية و وضع ملصقات عليها متضمنةً كتابة التاريخ.
- يجب تطبيق قاعدة التناوب التي تنص على "ما يدخل اولاً يخرج اولاً" (استعمل المكونات الاقدم قبل المكونات الاجدد).

التخزين الآمن:

- قد تنخفض القيمة الغذائية لمنتجات العجين عندما تصبح قديمة.
- يزيد التبريد من معدل جفاف الخبز، و لكنه بدوره يؤخر نمو العفن و يطيل عمره المفترض.
- تأكد من أن جميع الحلويات مغطاة جيداً لأنها سوف تمتص الروائح الموجودة في الثلاجة أو المجمدة.

مخاطر النظافة:

- تأتي اكثر مخاطر النظافة شيوعاً في قسم الحلويات من المنتجات القائمة على البيض و الكريمة، و التي قد تكون ملوثة بعد اكتمال الطهي و أثناء التخزين أو التقديم.
- يجب أن تبقى هذه المنتجات مُبردة.

¹المصدر: طاهي المعجنات التقليدي

²المصدر الرئيسي للصورة https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c3/Semifreddo_dessert.jpg

إجراءات النظافة الصحيحة:

- يجب على جميع الموظفين التأكد من أن نظافتهم الشخصية تلبى الانظمة و القوانين الداخلية للمؤسسة و الحكومة المحلية.
- يجب على جميع الموظفين التأكد من أنهم يحافظون على مكان العمل و المعدات و الاسطح الخاصة بهم نظيفة و مطهرة.

إجراءات التعامل الآمنة:

- حافظ على برودة الأطعمة الشديدة المخاطر.
- تجنب التلوث المتقاطع بالأدوات و الملابس.
- الالتزام بالتحكم في درجة الحرارة الصحيحة.

1.2 المعرفة: السُّكر	
-----------------------------	---

السكر هو العنصر الأكثر استخداماً في صناعة الحلويات، و لكن لا يتعين عليك تقييد استخدام السكر الأبيض العادي. جرب وصفتك المفضلة مع سكر مختلف لترى كيف يمكنك تغيير ملامح نكهات المعجنات و الحلويات.

يعتبر السكر عنصر ماص للرطوبة. هذا يعني أن السكر سوف يمتص أي بخار ماء او رطوبة موجودة في بيئة المطبخ و "يتكثف" أو يذوب في سائل الشراب. يجذب السكر أيضا الحشرات غير المرغوب فيها.

احرص دائماً على تخزين السكر في حاوية نظيفة محكمة الإغلاق و لا يدخلها الهواء.

نوع السكر ³	الوصف
	السكر الأبيض المتبلور تتم معالجة و صقل قصب السكر أو بنجر السكر ليصبح سكر ابيض. لا يفضل طهارة المعجنات لأن البلورات الحبيبية الكبيرة تستغرق وقتاً طويلاً للغاية في الذوبان وأحياناً لا تذوب بشكل صحيح في الخلطات، مما يترك شعوراً رملياً في الفم عند تذوقه. يتم استخدامه بشكل شائع في المشروبات.
	السكر الناعم الممتاز السكر الناعم هو المصطلح البريطاني للسكر الذي يكون أدق أو أنعم من السكر الأبيض المحبب، ولكنه أكثر خشونة من سكر تزيين الحلوى. السكر الناعم هو السكر الذي يفضل طهارة المعجنات في الاستخدام لأنه يذوب بسرعة عند مزجه بمكونات أخرى. مناسب تماماً لجميع وصفات المعجنات و الحلوى.
	سكر البودرة أو سكر تزيين الحلوى هذا السكر مطحون بشكل جيد جداً على شكل مسحوق، بحيث يمكن "رشه كغبار" مباشرة على المخبوزات أو امتصاصه بسهولة في خلطات أو تحضيرات الحلويات الأخرى. و هو الأكثر شيوعاً لرشه على الحلويات و الكيك بعد الطهي.
	السكر البني يحتوي السكر البني على نكهة كراميل قوية للغاية بسبب الاحتفاظ أو إضافة دبس السكر، و هو ناتج من مرحلة المعالجة. مناسب للاستخدام في المهلبية المخبوزة و الكيكة المقلوقة و صلصة الحلويات المستحلبة (زبد و سكر بني).
	سكر النخيل يمكن الحصول على سكر النخيل من أي مجموعة متنوعة من شجرة النخيل، على سبيل المثال أصبح سكر نخيل جوز الهند شائعاً جداً و قد تم استخدامه في فن الطبخ التايلندي لعدة قرون. يتم استخدامه كخيار صحي أكثر مقارنةً بالسكر الأبيض و له نكهات كراميل او مستحلبة واضحة بشكل أكثر. يعتبر هذا السكر مُحلّي جيد للاستخدام في الحلويات الشرق أوسطية في حال ان يتطلب الطبق ختامه باللون البني.

	<p>انظر كيف يتم عمل شراب السكر (الشيرة)</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Exsc5Tu9bQQ</p>	
---	--	---

³المصدر الرئيسي لكل الصور من: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/>

<p>1.3 النشاط التعليمي: عمل شراب السكر (الشيرة)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل الشيرة بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الشيرة عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. ▪ كن حذراً عند التعامل مع الشيرة لأنها قد تكون أكثر حرارة من الماء المغلي. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>النتائج: حوالي 500 مل المكونات:</p> <p>250 غم سكر ابيض (خام او سكر بني) 250 مل ماء حسب الرغبة:</p> <p>15 مل فانيليا، ماء ورد، ماء قَدّاح (او اي نكهة اخرى حسب رغبة المستخدم)</p> <p>كيفية اعداد شراب السكر:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. امزج السكر مع الماء و ضعه على نار خفيفة ليذوب و يغلي ببطء. 2. استمر في غليان الشراب ببطء حتى ذوبان كل السكر. 3. أطفئ النار و أضف النكهة أو الخلاصة التي ترغب بها. <p>اخزن الشراب و ضع ملصق عليه و قم بتغطيته و اكتب التاريخ عليه ثم احفظه في الثلاجة. سيبقى هذا الشراب صالحاً لمدة ستة أشهر على الأقل.</p>	
<p>القوام:</p> <p>الطعم:</p>	<p>تقييم شراب السكر (الشيرة)</p>



يشير الكاسترد إلى مزيج من الحليب و البيض المكثف عن طريق الحرارة. اعتماداً على مقدار صفار البيض أو (النشا مثل دقيق الذرة أو دقيق القمح) المكثف، يختلف أنواع الكاستر في كثافته من صلصة الصب الرقيقة (مثل صلصة الكريمة الانكليزية) إلى كريمة المعجنات الكثيفة. أنها تشكل أساس للعديد من الحلويات و عادةً ما يتم طهيها في حمام مائي دافئ أو تسخينها بلطف شديد في قدر على الطباخ. يمكن طهيها على البخار أو في الفرن مع أو بدون حمام مائي أو حتى طهيها في جدر الضغط. يمكن استخدام طريقة لحفظ المأكولات الجاهزة في كيس مفرغ من الهواء لتظل صالحة عدة أيام مع الحمام المائي للسيطرة على درجة الحرارة بدقة.

ان الكاستر الكثيف الغير نشوي هو صلصة صعبة الاعداد من الناحية الفنية بسبب الحاجة الى التحكم الدقيق في درجة الحرارة. يتم تكثيف الكريمة الانكليزية عند درجة حرارة 70 مئوية، إلا أن زيادة درجة الحرارة من 3-6 درجات فوق ال 70 درجة مئوية قد تؤدي إلى الإفراط في الطهي و التخثر. بشكل عام، يجب ألا تتجاوز الكريمة الانكليزية 80 درجة مئوية. و في الوقت نفسه، يحتاج الكاستر الكثيف النشا مع دقيق الذرة أو دقيق القمح إلى أن يصل إلى 100 درجة مئوية و يغلي ليجف ماءه و يصبح ناعماً.

و هنا بعض الانواع المختلفة للكاستر:


الكريمة الانكليزية: و هي صلصة الكاستر التي تحتوي على الفانيليا. تتكون من الحليب و السكر و صفار البيض و الفانيليا حيث يتم تحريكها على نار خفيفة إلى أن تصبح سميقة. و هي تشكل الأساس للكريمة البافارية و المتلجات (الأيس كريم) و ب عض صلصات الحلوى.


هناك حاجة إلى العناية الخاصة عند صنع صلصة الكاستر لتجنب الإفراط في طهي البيض و تخثره. ستساعدك الإرشادات التالية على النجاح:

- استخدم معدات معقمة نظيفة و اتبع إجراءات نظافة صارمة. من السهل تلوث خلناط البيض بالبكتيريا.
- قم بتسخين الحليب إلى حد السخونة الشديدة (أقل بقليل من الغليان) في غلاية مزدوجة قبل مزجها مع صفار البيض. سوف تعمل هذه العملية على تقصير وقت الطهي.
- اخفق الحليب الساخن مع خليط البيض و السكر ببطء حيث سيؤدي ذلك إلى رفع درجة حرارة البيض تدريجياً و يساعد على منعه من التخثر.
- قم بتسخين الخليط تدريجياً في غلاية مزدوجة مع التحريك باستمرار لتجنب التخثر.
- هناك طريقتان متاحان لاختبار النضوج حيث يمكنك التحقق من درجة الحرارة باستخدام مقياس الحرارة. تنضج الصلصة بمجرد أن تصل إلى 85 درجة مئوية، لا تتعدى 87 درجة مئوية و الا سوف تتخثر الصلصة. أو عندما يغطي المزيج الجزء الخلفي من الملعقة بخفة بدلاً من الجريان مثل الحليب و هذا يشير أيضاً إلى نضوج الصلصة.

كريمة المعجنات: تستخدم كريمة المعجنات مع مجموعة متنوعة من النكهات لحشوات الفطائر و المهلبية و يشكل الأساس لبعض أنواع الحلويات المنتفخة (السوفليه). يعتبر صنعها اسهل بكثير من صلصة الكاستر لأن إضافة عنصر النشا يجعلها أقل عرضة للتخثر. يجب وضع كريمة المعجنات على النار حتى الغليان لضمان نضوج مكون النشا بشكل تام على عكس الكاستر. سيكون لكريمة المعجنات الغير المطبوخة طعم النشا الخام.

الكاستر المخبوز: الكاستر المخبوز هو مزيج من الحليب و السكر و البيض و النكهات التي يتم طهيها حتى يتخثر البيض و ينضج الكاستر. يحمل الكاستر الجيد حافة حادة نظيفة عند القطع. يستخدم الكاستر المخبوز كحشوة او كحلى مستقلة بحد ذاتها و كأساس للعديد من المهلبات المخبوزة.

<p style="text-align: center;">1.5 النشاط التعليمي: عمل الكريمة الانكليزية</p>	
<p>باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل الكريمة الانكليزية بطريقة آمنة و في وقت مناسب.</p> <p>قم بتقييم الكريمة الانكليزية عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة.</p>	<p>60 دقيقة</p>
<p style="text-align: center;">النتائج: حوالي 500 مل</p> <p style="text-align: center;">المكونات:</p> <p style="text-align: center;">6 صفار البيض 100 غم سكر 500 مل حليب 5 مل فانيليا</p> <p style="text-align: center;">كيفية اعداد الكريمة الانكليزية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اجمع بين صفار البيض و السكر في وعاء الخلاط. قم بخفق المزيج في الخلاط حتى يصبح سميك القوام و طرياً. 2. سخن الحليب في غلاية مزدوجة. 3. صب الحليب المسخن في خليط صفار البيض تدريجياً مع تشغيل الخلاط بسرعة منخفضة. 4. صب الخليط مرة أخرى في الغلاية المزدوجة. قم بتسخينه ببطء مع التحريك باستمرار حتى يصبح سميكاً بدرجة كافية لتغطية الجزء الخلفي من الملعقة أو يصل إلى 85 درجة مئوية. 5. قم بإبعاد الجزء العلوي من الغلاية المزدوجة على الفور عن الحرارة و ضعها في وعاء من الماء البارد، أضف الفانيليا و قم بتحريكه من حين إلى آخر حتى يبرد. 	
<p style="text-align: right;">القوام:</p> <p style="text-align: right;">الطعم:</p>	<p>تقييم الكريمة الانكليزية</p>

<p style="text-align: center;">1.6 النشاط التعليمي: عمل كريمة المعجنات</p>															
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل كريمة المعجنات بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم كريمة المعجنات عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>														
<p style="text-align: center;">النتائج: حوالي 500 مل</p> <p style="text-align: center;">المكونات:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>4</td><td>صفار البيض</td></tr> <tr><td>2</td><td>بيض كامل</td></tr> <tr><td>100g</td><td>سكر</td></tr> <tr><td>500ml</td><td>حليب</td></tr> <tr><td>50g</td><td>نشأ الذرة</td></tr> <tr><td>5ml</td><td>فانيليا</td></tr> <tr><td>50g</td><td>زبدة</td></tr> </table> <p style="text-align: center;">كيفية اعداد كريمة المعجنات:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قم بتذويب نصف السكر في الحليب في قدر ثقيل و اعلية. 2. امزج بالمخفقة صفار البيض و البيض الكامل في وعاء غير قابل للصدأ. 3. انخل نشأ الذرة و السكر المتبقي على البيض ثم اخفق المزيج حتى يتجانس. 4. أضف الحليب الساخن ببطء بمستوى ثابت مع خفق البيض بالمخفقة. 5. انقل الخليط من الكاسة إلى وعاء الصلصة و قم بتشغيل النار. قم بغلي المزيج مع التحريك باستمرار. 6. ابعد الخليط عن النار بمجرد ان يصبح كثيفاً . 7. قم بخلط الزبدة و الفانيليا حتى تذوب الزبدة و تتجانس تماماً. 8. صب الخليط في وعاء نظيف مسطح و رشه بالسكر بشكل غبار بخفة و قم بغطيته بورق الزبدة لمنع تشكل القشرة من جراء التشكيل. قم بتبريده بأسرع وقت ممكن. 	4	صفار البيض	2	بيض كامل	100g	سكر	500ml	حليب	50g	نشأ الذرة	5ml	فانيليا	50g	زبدة	
4	صفار البيض														
2	بيض كامل														
100g	سكر														
500ml	حليب														
50g	نشأ الذرة														
5ml	فانيليا														
50g	زبدة														
<p style="text-align: right;">القوام:</p> <p style="text-align: right;">الطعم:</p>	<p>تقييم كريمة المعجنات</p>														

1.7 المعرفة: فهم الشوكولاتة



يتم صنع الشوكولاتة (انظر الى الشكل 2) من حبوب الكاكاو و هي البذور المجففة و المخمرة التي يتم قطفها من شجرة الكاكاو (انظر الى الفيديو أدناه). يتم تجفيف الحبوب و تنظيفها و تحميصها بعد التخمير. تتم إزالة القشرة لإنتاج مناقيير او حبيبات الكاكاو و التي يتم طحنها في مطاحن كبيرة و تحويلها إلى كتلة من الكاكاو المطحون الناعم. بمجرد أن يتم تدوير كتلة الكاكاو بالتسخين فإن السائل الناتج يطلق عليه الشوكولاتة. يمكن أيضاً تبريد السائل و تقسيمه إلى عنصرين: مادة الكاكاو الصلبة (المعروفة باسم مسحوق الكاكاو) و زبدة الكاكاو (و هي دهون صلبة بيضاء في درجة حرارة الغرفة).

الشكل 2: الشوكولاتة الداكنة، الشوكولاتة بالحليب و الشوكولاتة البيضاء

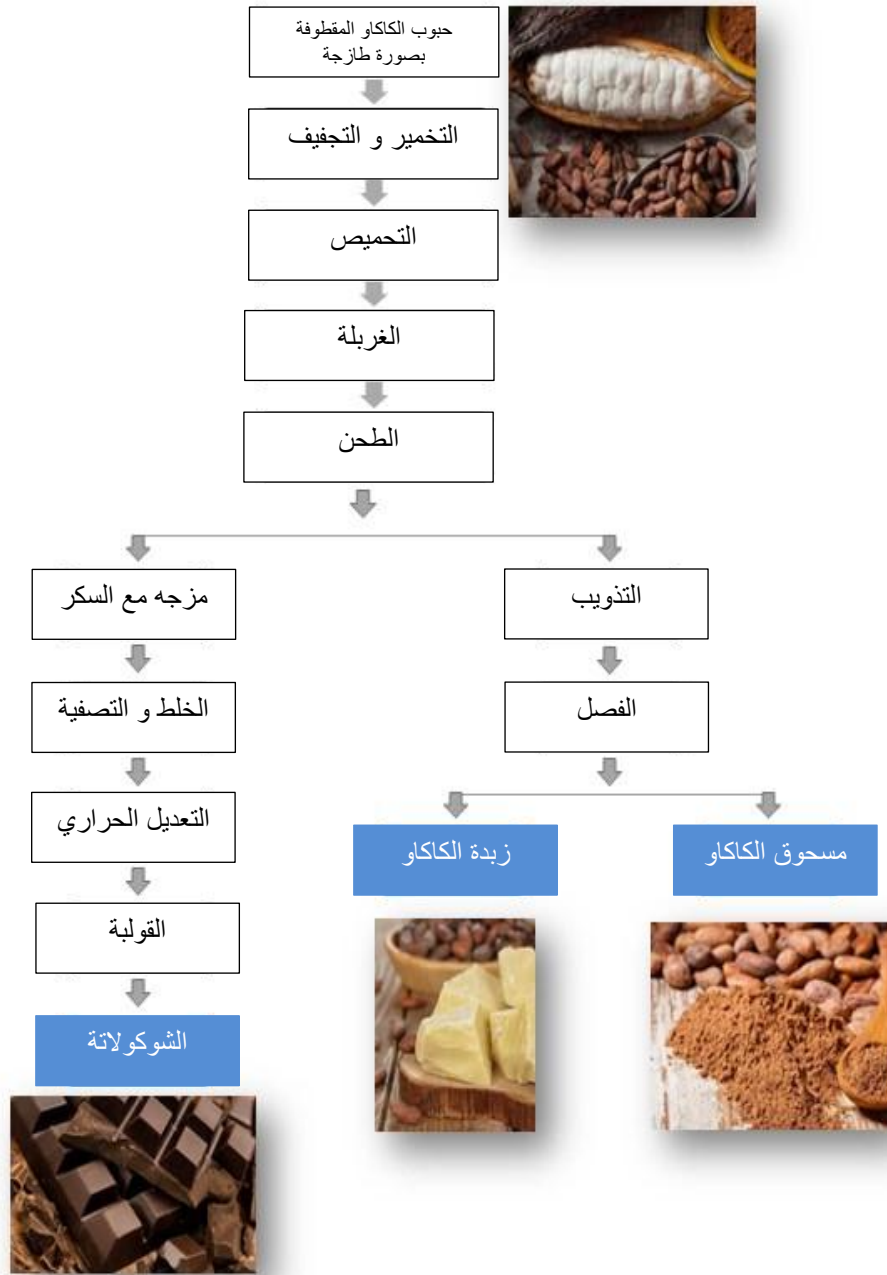
ان الشوكولاتة التي يتم استهلاكها اليوم هي أكثر حلاوة بكثير من الشوكولاته الطبيعية و تحتوي على نسبة أقل من المواد الصلبة و زبدة الكاكاو و لكن يضاف لها المزيد من الزيوت النباتية و السكر. لا تزال شوكولاتة الحليب أكثر حلاوةً و تحتوي على المزيد من مسحوق الحليب أو الحليب المكثف.

تحتوي الشوكولاتة الداكنة و التي تسمى أيضاً الشوكولاتة المرة، على نسبة أعلى من مواد الكاكاو الصلبة و زبدة الكاكاو مع نسبة أقل من السكريات المضافة. تحتوي الشوكولاتة البيضاء على زبدة الكاكاو و السكر و الحليب، و لكن لا تحتوي على مواد الكاكاو الصلبة.



انظر كيف يتم صنع الشوكولاتة
https://youtu.be/c-QyKJU_dvw

إنتاج الشوكولاتة: يقدم الشكل 3 أدناه ملخصاً عن كيفية معالجة الشوكولاتة ابتداءً من الحبوب و التي يتم زراعتها بشكل رئيسي في إفريقيا و آسيا و أميركا الجنوبية، ثم مروراً بمعالجتها عادةً في أوروبا أو أميركا الشمالية و انتهاءً بالمنتج النهائي اللذيذ.



الشكل 3: عملية صنع الشوكولاتة



لا تحتاج الشوكولاتة البيضاء او الداكنة المرکبة الى التعديل الحراري

تناسب الشوكولاتة البيضاء العالية الجودة مجموعة واسعة من تطبيقات الطهي و المعجنات مثل الكيك و الكيك الإسفنجي و فطيرة القشدة (الإكلير او الكريم بف) و البسكت و التي تستخدم كتغليف او عمل نقوش او تزيين ابيض لها. تناسب الشوكولاتة الداكنة أيضاً للتغميس و التلبيس. ان الطريقة الأكثر عملية لإعداد التغليف هي مع الغلاية المزوجة أو الوعاء المغلف.



سخن ببطء بدرجة 45 مئوية، ثم حافظ على درجة الحرارة في هذا المستوى و باشر بالعمل. التعديل الحراري غير مطلوب في هذه المرحلة. استمر في التحريك أثناء مرحلة الذوبان و قد نكون النكهات أو الالوان مطلوبة حسب رغبة المستخدم. اضبطها بسرعة و بشكل كامل (عادة بحوالي 10 درجات مئوية).

نقاط المراقبة:

- دَوِّب بواسطة حرارة بطيئة و لطيفة لتحقيق اللزوجة الصحيحة.
 - تجنب أي تلامس مع الرطوبة لانها سوف تفسد كلاً من الأداء و مظهر التغليف عند الاعداد.
 - لا تخطأ أو تلوث اي شيء مع الشوكولاته.
- شروط التخزين:** يتم تخزينها في صناديق كرتون غير مفتوحة في ظروف باردة (بحد أقصى 25 درجة مئوية) و جافة (بحد أقصى 60% من الرطوبة النسبية).
- عمر التخزين:** استخدمه في غضون أربعة أشهر من تاريخ الاستلام. تكون المكونات مدرجة على قاعدة كل كرتونة.

يحتاج تغليف الشوكولاتة الداكن و الحليب الى التعديل الحراري



تناسب هذه الشوكولاتة العالية الجودة مجموعة واسعة من تطبيقات الحلويات مثل عمل القوالب و التلبيس و التغليف لاعمال التزيين. ان الطريقة الأكثر عملية لإعداد التغليف هي مع الغلاية المزوجة أو الوعاء المغلف.




سخن ببطء بدرجة 46 مئوية، برّد ببطء بدرجة 28 مئوية ثم اعد التسخين بدرجة 32-33 مئوية ثم حافظ على درجة الحرارة في هذا المستوى و باشر بالعمل. استمر في التحريك جيداً و باستمرار أثناء مراحل التسخين و التبريد ثم درجة الحرارة على 10 الى 14 مئوية.

نقاط المراقبة:

- استخدم مقياس حرارة خاص بالسكر للتأكد من دقته لأن درجات الحرارة لمراحل التسخين و التبريد أثناء عملية التعديل الحراري مهمة للغاية.
- دَوِّب بواسطة حرارة بطيئة و لطيفة لتحقيق اللزوجة الصحيحة.
- تجنب أي تلامس مع الرطوبة لانها سوف تفسد كلاً من الأداء و مظهر التغليف عند الاعداد.
- لا تخطئه مع اي مركب آخر.

شروط التخزين: يتم تخزينها في صناديق كرتون غير مفتوحة في ظروف باردة (بحد أقصى 25 درجة مئوية) و جافة (بحد أقصى 60% من الرطوبة النسبية).

عمر التخزين: يجب استخدام الشوكولاتة الداكنة في غضون ثمانية أشهر من الاستلام. استخدم شوكولاتة الحليب في غضون أربعة أشهر من استلامها إن أمكن. تكون المكونات مدرجة على قاعدة كل كرتونة..

<p>1.9 النشاط التعليمي: عمل موسية الشوكولاتة</p>													
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل موسية الشوكولاتة بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم موسية الشوكولاتة عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>												
<p>النواتج: حوالي 1 لتر تكفي ل 10 اشخاص</p> <p>المكونات:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: right;">شوكولاتة شبه حلوة</td> <td style="text-align: right;">225 غم</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">زبدة</td> <td style="text-align: right;">56 غم</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">صفار بيض</td> <td style="text-align: right;">85 غم</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">بياض بيض</td> <td style="text-align: right;">110 غم</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">سكر</td> <td style="text-align: right;">40 غم</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">كريمة ثقيلة</td> <td style="text-align: right;">125 مل</td> </tr> </table> <p>كيفية اعداد موسية الشوكولاتة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ذوّب الشوكولاتة على الماء الساخن. 2. إزلهما من الحرارة و إضف الزبدة. حرك المزيج حتى تذوب الزبدة و تتجانس بالكامل. 3. إضف صفار البيض، لا تضيفها دفعة واحدة و انما واحدة في كل مرة. اخلط كل صفار بيض واحد بشكل كامل قبل إضافة الصفار الآخر. 4. اخفق بياض البيض حتى تكون على شكل قمع ناعمة. أضف السكر و اخفقه حتى يشكل البياض قمع صلبة و لكن رطبة. لا تسرف في الخفق. 5. ضع بياض البيض في الشوكولاتة. 6. اخفق الكريمة حتى تكون على شكل قمع ناعمة. ضعها في الشوكولاتة. 7. ضع الموسية في طبق التقديم أو استخدم كيس المعجنات. 8. ضع الموسية في الثلاجة و دعها تبرد جيداً قبل التقديم. 	شوكولاتة شبه حلوة	225 غم	زبدة	56 غم	صفار بيض	85 غم	بياض بيض	110 غم	سكر	40 غم	كريمة ثقيلة	125 مل	
شوكولاتة شبه حلوة	225 غم												
زبدة	56 غم												
صفار بيض	85 غم												
بياض بيض	110 غم												
سكر	40 غم												
كريمة ثقيلة	125 مل												
<p>القوام:</p> <p>الطعم:</p>	<p>تقييم موسية الشوكولاتة</p>												

1.10 المعرفة: الحلويات المثلجة



تعتبر الحلويات المثلجة شعبية للغاية على الدوام. لا يحتاج الإنتاج الفعلي لمعظم هذه الحلويات إلى معدات خاصة. ان الهدف من ذلك هو إنتاج عنصر يكون اما مجمداً في قالب أو نصف مجمد حيث يمكن اكله بالملعقة.

قد تكون بعض الحلويات المثلجة "الغير مخلوطة" مما يعني أن الخليط الأساسي يتم تحضيره و وضعه في قالب ثم السماح له بالتجميد. يضمن وجود العديد من المكونات أو المعالجة الصحيحة لها أن تكون النتيجة النهائية سلسة و خفيفة و ليست صلبة. ستمنع المكونات مثل السكر و **الكحول** الخلائط من التجمد بصورة صلبة. سوف تُدخّل الكريمة المخفوقة و بياض البيض المضروب كمية كافية من الهواء بشكل طبيعي لمنع الخليط من أن يصبح قاسياً للغاية. مثال على الحلوى الغير مخلوطة هي السوفليه المجمدة.



الشكل 4: موسية الشوكولاتة مع السوفليه المثلج و مربى التوت

يتم خلط الحلويات الأخرى قبل تجميدها. هذا يعني أن الخليط يتم تحريكه أثناء تبريده مع دمج هواء إضافي بحيث تكون النتيجة النهائية خفيفة و سلسة.


يتم صنع السوفليه و الموسية المثلجة من خلال تحضير الموسية و من ثم وضعها في قالب مناسب أو حاوية أخرى، ثم تجميدها في -12 درجة مئوية حتى تتصلب. يتم تزيين الموسية بطبقة براقية بمجرد اخراجها من القالب و غالباً ما يتم إرجاعها إلى المجمدة حتى يتم تقديمها في وقت لاحق. من الأفضل "تهدئة" أو تعديل حرارة" الموسية المثلجة من خلال وضعها في الثلاجة لمدة 30-60 دقيقة قبل تقديمها للزبون. سترجع هذه العملية الموسية من الحالة المجمدة إلى قوامها الناعم. انظر الى الشكل 4.

المثلجات (الآيس كريم): هناك طريقتان أساسيتان يمكن من خلالها صنع الآيس كريم.

الآيس كريم المخلوط: يتم سكب قاعدة الكاستر المطبوخ بدرجة التصاقه بالملعقة في آلة الآيس كريم التي تؤدي وظيفتين حيويتين و هما تجميد الخليط و تحريك و خلط الكاستر أثناء تجميده. يعمل تقلب المزيج على تكسير بلورات الجليد الكبيرة إلى بلورات صغيرة لا يمكن كشفها، كما يعمل ايضاً على تهوية الخليط لإضافة مزيد من الخفة و "القابلية على عَرْفُ الخليط"، مما يحول دون تجميد الكاستر إلى كتلة صلبة. تكون النتيجة مزيج ناعم و خفيف و كريمي.

الآيس كريم الغير مخلوط: تُسمى أيضاً البارفيه المثلجة (حلى معمولة بالقشطة) و تشبه الموسية المثلجة و لكن أخف قواماً. تبدأ هذه الطريقة مع نفس الكاستر المخلوط كآيس كريم مثلج، و لكن يتم طي الكريما المخفوقة و النكهات في الكاستر البارد حيث يوفر التهوية و الملمس الناعم. يمكن بعد ذلك وضع هذا الخليط في المجمد ليجمد.

<p>1.11 النشاط التعليمي: عمل حلوى البرتقال الاحمر المثلجة</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل حلوى البرتقال الاحمر المثلجة بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم حلوى البرتقال الاحمر المثلجة عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>النتاج: حوالي 1 لتر ونصف المكونات:</p> <p>500 مل عصير البرتقال الاحمر 500 مل شراب قصب السكر 250 مل ماء 5 مل ماء القداح 20 مل عصير ليمون</p> <p>كيفية اعداد حلوى البرتقال الاحمر المثلجة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قم بتصفية عصير البرتقال. 2. اخلط بين عصير البرتقال وشراب قصب السكر. 3. أضف ماء القداح و عصير الليمون و الماء. 4. ضعها في براد الآيس كريم باتباع تعليمات الشركة المصنعة. ثم انقلها إلى حاوية مبردة و اخزنها مغطاة في المجمدة. او هناك طريقة اخرى و هي ان تضعها في حاوية في المجمدة و تخفقا كل 30 دقيقة. 5. اسكبها في صينية خبز تم طليها بالزبدة، اسكب عليها الفستق الحلبي و اشويها في حمام مائي عند درجة حرارة 175 مئوية لمدة 30 دقيقة. يتم تقديمها دافئة أو مبردة. 	
<p>القوام:</p> <p>اللون:</p> <p>الطعم:</p>	<p>تقييم الحلوى</p>

1.12 النشاط التعليمي: أمثلة محلية و دولية عن الحلويات	
قم ببعض الأبحاث عبر الإنترنت أو في كتب الطبخ للتعرف على الحلويات الكلاسيكية التالية. قدم وصفاً موجزاً للمكونات و طريقة صنعها.	30 دقيقة


كريم كاراميل


الكريمة البافارية

كمثرى بيل هيلين

القطايف

تيراميسو

<p>1.13 النشاط التعليمي: عمل مهلبية (محلبي) الرز المتبل</p>																					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل محلبي الرز بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم محلبي الرز عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>																				
<p>الوجبات: 6 حصة الشخص الواحد حوالي 60 غم المكونات:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>رز</td> <td>110 غم</td> </tr> <tr> <td>حليب</td> <td>750 مل</td> </tr> <tr> <td>فانيليا</td> <td>5 مل</td> </tr> <tr> <td>ملح</td> <td>½ ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td>بيضة كاملة</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>صفار بيض</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>سكر</td> <td>110 غم</td> </tr> <tr> <td>كريمة او قشطة</td> <td>125 مل</td> </tr> <tr> <td>ماء ورد، هيل، دارسين</td> <td>لاضفاء النكهة</td> </tr> <tr> <td>فستق حلبي</td> <td>للتزيين</td> </tr> </table> <p>كيفية اعداد محلبي الرز:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اغسل الرز و قم بتصفيته من الماء. 2. امزج الرز و الحليب و الفانيليا و الملح في قدر كبيرة. يُغَطَّى المزيج و يُطهى على نار خفيفة حتى يصبح الرز طرياً بحوالي 30 دقيقة. حرك المزيج باستمرار ثم ارفعه عن النار عند نضوجه. 3. امزج بين البيض و صفار البيض و السكر و الكريمة في وعاء الخلط حتى يتجانس الخليط بالتساوي. 4. اغرف بعض الحليب الساخن من الرز المطبوخ و صبه في هذا الخليط و اخلطه جيداً. ثم حرك ببطء شديد خليط البيض مرة أخرى في الرز الساخن. اضع الدارسين و الهيل و ماء الورد. 5. اسكب الخليط في وعاء الخبز المطلي بالزبدة، زينه بالفستق و اشويه في حمام مائي بدرجة حرارة 175 مئوية لمدة 30 دقيقة. يتم تقديمها دافئة أو مبردة. 	رز	110 غم	حليب	750 مل	فانيليا	5 مل	ملح	½ ملعقة صغيرة	بيضة كاملة	1	صفار بيض	2	سكر	110 غم	كريمة او قشطة	125 مل	ماء ورد، هيل، دارسين	لاضفاء النكهة	فستق حلبي	للتزيين	<p>تقييم محلبي الرز</p> <p>الفوام:</p> <p>اللون:</p> <p>الطعم:</p>
رز	110 غم																				
حليب	750 مل																				
فانيليا	5 مل																				
ملح	½ ملعقة صغيرة																				
بيضة كاملة	1																				
صفار بيض	2																				
سكر	110 غم																				
كريمة او قشطة	125 مل																				
ماء ورد، هيل، دارسين	لاضفاء النكهة																				
فستق حلبي	للتزيين																				

<p>1.14 النشاط التعليمي: عمل الكمثرى (العرموط) المسلوق</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل العرموط المسلوق بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم العرموط المسلوق عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>الوجبات: 2 حجم حصة الفرد الواحد: عرموط واحدة المكونات:</p> <p>1 لتر ماء 200 مل سكر 20 مل فانيليا 2 عرموط</p> <p>كيفية اعداد العرموط المسلوق:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. امزج الماء و السكر في وعاء كبير. قم بغليه و حركه حتى يذوب السكر. 2. ازله من النار و اضع الفانيليا. 3. قشّر العرموط و اقطعها الى نصفين و قم بازالة البذور بأداة تشكيل الكرات. 4. اضع العرموط الى الشراب و ضعه على نار هادئة ليغلي ببطء حتى ينضج، لا تسرف في طهيه. 5. دع العرموط يبرد في الشراب. 6. ضعه في الثلاجة ان الى يتم احتياجه لغرض التقديم. 	
<p>القوام:</p> <p>اللون:</p> <p>الطعم:</p>	<p>تقييم العرموط المسلوق</p>

1.15 المعرفة: حفظ التوازن في الحلويات



الآن و بعد أن تعرفت على المكونات التي يمكن أن تشكل الحلويات، عليك أن تفكر في الطريقة التي يمكنك بها تجميع المكونات المختلفة لصنع أطباق حلويات متوازنة.

ان الخطأ المرتكب و الأكثر شيوعاً في صناعة الحلويات هو جعلها حلوة جداً. إذا وضعت شريحة من الكيك الحلو على طبق مع الأيس كريم و كريمة الخفق و مشروب الماراسكينو مع رشات من السكر و ربما لولب الكراميل، فان الحلوى لن تكون ممتعة في تناولها لأنها ستكون حلوة جداً و ليس هناك ما يكفي من التباين في القوام لجعلها مثيرة للاهتمام.

يشير حفظ التوازن في الحلويات إلى استخدام المكونات مع الاخذ بنظر الاعتبار شمول ما يلي:

• ملامح النكهة، مثل الحلو و الحامض و المر

• درجات الحرارة مثل المتلجة أو المبردة أو الدافئة أو الساخنة

• الارتفاع

• القوام مثل السلسلة، المقرمشة، قابلة للمضغ، لينة أو قوية

لا تحتاج إلى دمج كل هذه العناصر في حلوى واحدة و لكن يجب أن يكون هناك القليل من التنوع لجعل الحلوى مثيرة للاهتمام و مليئة بالنكهات و متناسقة بشكل عام مع العنصر الرئيسي.

نعني بالتناسق بأن حجم الحلوى يجب أن يكون مصمماً ليتم تناولها بعد الوجبة الرئيسية أو الطبق الرئيسي. لذلك يجب أن يكون التحكم في الحصة المقدمة صغيرة نسبياً بالمقارنة مع شريحة من الكيك التي قد تحصل عليها من مقهى في وقت الغداء.



ضع في اعتبارك أن التركيز يجب أن يكون دائماً هو المكون الرئيسي في العمل. على سبيل المثال إذا كانت الحلوى المقدمة فطيرة التفاح فيجب أن تكون هذه الفطيرة هي المكون الأكبر و أن تكون جميع الزينة أو المواد المرافقة لها أصغر.

نرى هنا في الصورة المدرجة على اليسار حلوى غير متوازنة. ستكون كيكة الأوبرا مع قطعة ماركرون في الأعلى حلوة للغاية بحد ذاتها كما أنها كبيرة جداً لتقديمها كحلوى.

لإصلاح هذه الحلوى، يمكنك جعل حجم الحصة أصغر و إضافة صلصة حامضة مثل هريس التوت الاحمر أو بعض الفاكهة، و لمزيد من القوام يمكنك إضافة البسكت المقرمش.

القرمشة (لموازنة القوام)	درجة الحموضة (لموازنة درجة الحلاوة)
كريمة تغطية الحلوى شوكولاتة معدلة حرارياً كرزات ملبسة بالسكر سكر الكراميل حبيبات الشوكولاتة الناعمة بسكت مقرمش قشر الفواكه الملبس بالسكر	فواكه طازجة صلصات الفواكه عصير الفواكه حلى اساسها الحمضيات
المكونات الاخرى لموازنة الحلويات الحلو	
الملح يبرز النكهات الكارميل الداكن يضيف مرارة و هو اقل حلاوة الاعشاب تضيف نكهات عطرية و طعم مثل النعناع	

تشمل الافكار لاضافة توازن و انجذاب للحلويات ما يلي:

ان الحلوى الموضحة في الصورة أدناه متوازنة بشكل جيد حيث أنها تتميز بالألوان و الارتفاع و الكثير من المساحات البيضاء و هناك لولب سكري مقرمش و فتات و حبيبات من الشوكولاتة تحت الكرة الحمراء و طبقة من كريمة التغطية الناعمة و الخصى (المارشملو) الناعم و شعيرية الشوكولاتة البيضاء اللذيذة و القطرات الصفراء و التي هي هريس البرتقال الحامض.



<p align="center">1.16 النشاط التعليمي: عمل هريس التوت الاحمر</p>									
<p>هريس التوت الاحمر هو صلصة متعددة الاستخدامات عند صنع الحلوى. يمكن أن يضيف هريس التوت (أو هريس الفواكه الأخرى) اللون و الحموضة و الرطوبة لمجموعة واسعة من الحلويات.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل هريس التوت الاحمر بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ■ قم بتقييم هريس التوت الاحمر عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p align="center">60 دقيقة</p>								
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>الناتج: 400 مل حجم حصة الفرد الواحد: 30 مل</p> <p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>ماء</td> <td>100 مل</td> </tr> <tr> <td>سكر</td> <td>100 غم</td> </tr> <tr> <td>توت احمر (طازج او مجمد)</td> <td>400 غم</td> </tr> <tr> <td>عصير الليمون</td> <td>20 مل</td> </tr> </table> </div> </div> <p align="center">كيفية اعداد هريس التوت الاحمر:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ضع التوت و الماء و السكر في وعاء و اتركه ليغلي على نار خفيفة. 2. اغل المزيج على نار خفيفة حتى يذوب السكر و تصبح الفاكهة طرية. 3. صب الفاكهة الساخنة في الخلاط و اهرسها. 4. قم بتصفية عبر مصفاة شبكية دقيقة (منخل) لإزالة البذور و حركها في عصير الليمون. 5. يتم الاحتفاظ بالصلصة جيداً و مغطاة بإحكام في الثلاجة لمدة أربعة إلى خمسة أيام و يتم تجميدها تماماً لعدة أشهر. 	ماء	100 مل	سكر	100 غم	توت احمر (طازج او مجمد)	400 غم	عصير الليمون	20 مل	
ماء	100 مل								
سكر	100 غم								
توت احمر (طازج او مجمد)	400 غم								
عصير الليمون	20 مل								
<p>القوام:</p> <p>اللون:</p> <p>الطعم:</p>	<p align="center">تقييم هريس التوت</p>								

<p>1.17 النشاط التعليمي: عمل البسكت المقرمش</p>													
<p>ان البسكت المقرمش عبارة عن بسكت رقيق يمكن تحويله الى العديد من الأشكال و الأحجام المختلفة. يضيف هذا النوع الارتفاع و القرمشة لمجموعة واسعة من الحلويات.</p> <ul style="list-style-type: none"> باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل البسكت المقرمش بطريقة آمنة و في وقت مناسب. قم بتقييم البسكت المقرمش عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>												
<div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>النتائج: 400 غم</p> <p>المكونات:</p> <table border="0"> <tr> <td>بياض البيض</td> <td>غم</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>سكر البودرة</td> <td>غم</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>زبدة مذابة</td> <td>غم</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>دقيق اعتيادي</td> <td>غم</td> <td>100</td> </tr> </table> <p>كيفية اعداد البسكت المقرمش:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ضع جميع المكونات في آلة تحضير الطعام (ست البيت) و اخلطها حتى تصبح ناعمة. 2. ضع المزيج في وعاء نظيف ثم ضعه في الثلاجة حتى يتم الحاجة له. 3. قم في هذه الأثناء بإعداد صينية للخبز عن طريق طليها برفق باستخدام رذاذ زيت الطهي أو الزبدة ثم رشها بالدقيق. يمكنك بدلاً من ذلك استخدام صينية السيليكون الخاصة بالخبز. 4. سخّن الفرن عند 160 درجة مئوية. 5. انشر مزيج البسكت المبرد بشكل رقيق جداً على الصينية و اخبره حتى يتماسك. يمكنك في هذه المرحلة قص خليط البسكت بالشكل و الحجم الذي ترغب به مل لم تكن قد قمت بذلك بالفعل. 6. استمر في الطهي حتى يصبح لون البسكت بني على الحواف. 7. قم بإزالة البسكت بعناية فائقة باستخدام ملعقة فولاذية و قم بتشكيله ما دام ساخناً. ان الشكل الأساسي للبسكت الساخن هو وضعه على المرقاق (الشبيك)، و لكن هناك العديد من الخيارات الأخرى. 8. بمجرد تبريد البسكت، يجب أن يكون رقيقاً كالورقة ومقرمشاً للغاية. </div> </div>	بياض البيض	غم	100	سكر البودرة	غم	100	زبدة مذابة	غم	100	دقيق اعتيادي	غم	100	
بياض البيض	غم	100											
سكر البودرة	غم	100											
زبدة مذابة	غم	100											
دقيق اعتيادي	غم	100											
<p>القوام:</p> <p>اللون:</p>	<p>تقييم البسكت المقرمش</p>												

1.18 التفكير في الوحدة الاولى

الرجاء اتباع التعليمات و الاجابة على الاسئلة التالية



1. ما هو العائق الاكبر الذي واجهته اثناء تعلمك عن الحلويات؟

2. ما هي الحلوى المفضلة لديك؟ هل هناك أي أشياء غير مألوفة تريد تجربتها في هذا الفصل؟

3. ما هو الفرق بين الحلوى المخلوطة و غير المخلوطة؟

أ. غير مخلوطة:

ب. مخلوطة:

4. صف انواع السكر الثلاثة التالية و اذكر استخدام كل منها:

أ. سكر البودرة

ب. السكر الناعم الممتاز

ج. سكر النخيل

الوحدة الثانية: إعداد مجموعة من المخبوزات الأساسية

2.1 المقدمة

أصبح الخبز منذ فجر الزراعة ذا أهمية كبيرة و هو أحد أقدم الأطعمة الجاهزة. الخبز عبارة عن خليط معجون بالدقيق و الماء في أبسط أشكاله، مخمر بواسطة الخميرة و مخبوز. يحتوي الكثير من المخبوزات عالية القيمة على هذه المكونات البسيطة بالإضافة إلى بعض الملح. تحتوي أنواع المخبوزات الأخرى على مكونات إضافية مثل السكر و الدهون أو الزبدة و الحليب و الحبوب و البيض. لكن لا يزال الدقيق و الماء و الخميرة هم اللبنة الأساسية لعمل الخبز.

لتحقيق النجاح في خبز الخبز، يجب أولاً أن تفهم مبدئين أساسيين: تكوين الكلوتين (المادة الغروية اللزجة) و تخمير الخميرة.

الكلوتين: هناك نوعان من مكونات البروتين الرئيسية في الدقيق تسمى الكليادين (غراء نباتي) و الكلوتين (غراء بروتيني). يتم إنتاج هذه المواد من قبل النباتات التي تحمل الحبوب، حيث تحتوي حبوب القمح على أعلى مستويات من الكلوتين. تشكل هذه البروتينات الكلوتين عندما "يتم عجن" الدقيق بالماء.



يعطي الكلوتين الخبز هيكله و قوته حيث إنه مادة صلبة و مطاطية و مرنة، تمتد و تنتفخ مثل البالون عندما يتفاعل الهواء أو ثاني أكسيد الكربون أو مسحوق الخبز مع الخميرة داخل العجين.

الخميرة: الخميرة هي فطريات أحادية الخلية تستخدم السكر كغذاء لها. يوجد حوالي 160 نوعاً من الخميرة و الكثير منها تعيش في كل مكان من حولنا، لكن نوع الخميرة التي يهتم بها الطاهي و يستعملها في الخبز تسمى خميرة فطر السكر (خميرة الخباز).

تعتبر خميرة الخباز ضرورية لتشكيل الخبز. تستهلك الخميرة السكر في الدقيق و هي تنتج غاز ثاني أكسيد الكربون في هذه العملية (و الذي بدوره يشكل "الفقاعات" التي تعمل على انتفاخ العجين). ان هذه العملية التي تجعل العجين يرتفع او ينتفخ هو نوع من انواع التخمير. ينتج التخمير أيضاً الكحول، و لكن في حالة الخبز يتخمر معظم الكحول من العجين أثناء خبزه. تساعد الخميرة أيضاً على تقوية و تشكيل و تطوير الكلوتين و إنشاء مجموعة كبيرة من النكهات في الخبز.

يمكن أن تنشط الخميرة و تتضاعف عندما تكون الظروف مناسبة. تتراوح درجة الحرارة المثالية لتطور الخميرة بين 20 و 27 درجة مئوية و تموت الخلايا عند درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أكثر. ينخفض معدل التخمير بسرعة بمجرد ان تتجاوز درجة حرارة العجين (أو التخمير) 41 درجة مئوية.

الدقيق (الطحين): يتم صنع الدقيق العادي عن طريق طحن القمح و إزالة النخالة و جنين القمح (انظر الى الشكل 5). يحتوي دقيق القمح الكامل من ناحية أخرى على الحبوب الكاملة بما في ذلك النخالة و جنين القمح.

تحتوي أصناف القمح على مستويات مختلفة من الكلوتين و تسمى "الينة" أو "ضعيفة" إذا كان محتوى الكلوتين منخفضاً، و "صلباً" أو "قوياً" إذا كانت تحتوي على نسبة عالية من الكلوتين. يحتوي الطحين الصلب أو طحين الخبز على نسبة من الكلوتين تتراوح من 12% إلى 15%، بينما يحتوي الطحين الناعم أو طحين الكيك على نسبة من الكلوتين تتراوح من 7% إلى 10%.

أنواع الطحين المعروفة	محتوى الكلوتين	الاستخدامات الموصى بها	1 كوب =
طحين الكيك او الناعم	7-9%	الكيك، الكيك الاسفنجي، الخلائط	99 غرام
طحين متعدد الاستخدامات او الطحين الابيض العادي	12%	يمكن استخدامه للكيك و المخبوزات و لكنه لن يعطي أفضل النتائج بسبب عدم وجود كمية كافية من الكلوتين أو الكثير منه.	125 غرام
الطحين ذات الانتفاخ الذاتي	12%	فطائر الكعكات، بعض انواع البسكت، بعض انواع الكيك، الخلائط.	125 غرام
طحين الخبز او القوي	13-14%	جميع انواع المخبوزات و المعكرونة	127 غرام
الطحين ذو القمح الكامل	15%	نادراً ما يستخدم وحده، و غالباً ما يتم خلطه مع دقيق آخر بكميات متفاوتة حسب المنتج النهائي.	120 غرام



الشكل 6: الطحين

تخزين الطحين: يفسد الطحين (الشكل 6) بسرعة إذا لم يتم تخزينه بالطريقة الصحيحة. يتعرض الطحين للإصابة بالآفات و العفن من جراء الرطوبة و التلوث من قبل الناس أو المكونات الأخرى.

لتخزين الدقيق بشكل صحيح، يجب حفظه في درجة حرارة الغرفة في بيئة جافة خالية من الآفات. من الأفضل إزالة الطحين من العبوة و وضعه في حاوية لها غطاء محكم و مغرفة تستخدم فقط لقياس الطحين. يمكن أن يؤدي استخدام الأواني الغير نظيفة أو الحاويات التي لا تحتوي على أغطية إلى تلوث الطحين بصورة مباشرة و في النهاية إلى تلوث المنتج ايضاً دون أن يتم اكتشافه حتى يبدأ الزبون في تناول المنتج.

يمكن أن يشمل التلوث المباشر الزجاج أو الشعر أو اللصقات أو البلاستيك أو الآفات و الحشرات. سوف يصبح الطحين فاسداً و كريه الرائحة أيضاً بعد فترة من الزمن حيث تتأكسد الدهون الموجودة في جنين القمح الخاص بالطحين، لذلك يُنصح بشراء طحين يكفي فقط لمدة أسابيع قليلة على الأكثر. يجب التخلص من الطحين المخزون لمدة تزيد عن ثلاثة اشهر.

2.2 المعرفة: تكوين الكلوتين (المادة الغروية في الدقيق)



كما ذكرنا سابقاً، تتراوح مستويات الكلوتين بين 7٪ في طحين المعجنات و الكيك إلى 15٪ في طحين الخبز. من المستحسن أن يكون الطحين ذا الكلوتين الأعلى خاص بالمنتجات التي تتفاعل مع الخميرة و التي لديها عجائن تتوسع على نطاق كبير.

كلما طال عجن العجينة - إلى حد ما - كلما أصبح الكلوتين أقوى. يؤدي هذا إلى تكوين عجين مطاط و مرن. و مع ذلك، يؤدي احتكاك الخلط و العجن إلى ارتفاع درجة حرارة العجين. إذا كنت تعمل على العجين لفترة طويلة و شاقة فإن الكلوتين يبدأ في التفكك و تفشل العجينة.

تختلف كمية الماء و العجن اللازمة لتكوين الكلوتين الأمثل حسب نوع الطحين المستخدم، لكن تستقر معظم العجائن ما بين 6 إلى 12 دقيقة. ان أفضل طريقة لمعرفة ما إذا كان قد تم تكوين العجين بما فيه الكفاية هي اختبار الغشاء أو فتح العجينة بالاصابع على شكل شبك (انظر الى الشكل 7).




الشكل 7: اختبار الغشاء الخاص بالعجين

إليك كيفية القيام بذلك:

بعد العجن لمدة ست دقائق أو عندما تكون العجينة بوضع المرونة و الامتداد، اقتطع قطعة صغيرة بحجم كرة الكولف (قطرها 4-5 سم) ثم قم الآن بتمديدتها ببطء و سحبها و تدويرها برفق. حاول مد العجينة إلى غشاء أو نافذة رقيقة شفافة. إذا تشققت بسهولة قبل الوصول إلى هذه الحالة فاعجنها لوضع دقائق أخرى و جرب الاختبار مرة ثانية. إذا لم تتشكل العجينة بشكل كافٍ خلال 15 دقيقة، فقد تكون جافة جداً أو رطبة جداً. أضف المزيد من الطحين أو الماء حسب الحاجة.

إذا أصبح العجين بعد الخلط الطويل قاسياً و مطاطياً و بدأ في الالتصاق، فمن المحتمل أن يكون العجين مخلوطاً بصورة زائدة و متكسراً و تختلف الحالة اذا كان العجين رطباً جداً. بمجرد خلط العجينة بصورة زائدة عن حدها و تكسرها فلن نستطيع عمل أي شيء سوى التخلص منها و البدء من جديد.

النشاط التعليمي: نشاط الخميرة و درجات الحرارة الخاصة بها 2.3	
نجد أدناه سلسلة من التفاعلات الخاصة بالخميرة. طابق التفاعلات مع درجات الحرارة في الجدول أدناه. ناقش الإجابات مع زملائك في الصف.	

فقدان امكانية التخمير

معدل التخمير الأمثل


المعدل الأفضل لتضاعف الخميرة

تضاعف الخميرة الأمثل

الانخفاض الكبير بمعدل النمو

موت خلايا الخميرة

النشاط	درجة الحرارة
	- 20 درجة مئوية
	تحت 20 درجة و فوق 40 درجة مئوية
	20-27 درجة مئوية
	26 درجة مئوية
	27-38 درجة مئوية
	60 درجة مئوية فما فوق

المعرفة: مرحلة التخمير النهائية و تحزيز العجين و خَبْزُه 2.4	
---	---

مرحلة التخمير النهائية: تشبه هذه المرحلة الخاصة بالخبز عملية التخمير أو ارتفاع العجينة. يجب أن ترتفع معظم عجائن الخبز إلى الضعف بالحجم و لكن هذا يشمل انتفاخ العجين (الزيادة المفاجئة في حجم العجين خلال أول 10-12 دقيقة من الخبز بسبب زيادة معدل التخمير) (انظر الى "الخبز" أدناه). لذلك يجب أن يرتفع الخبز قبل عملية خبزه إلى ما قبل أن يتضاعف في الحجم (إلى مرة ونصف ضعف الحجم الأصلي) للسماح بالارتفاع النهائي في الفرن. يكون اللوف الفرنسي المرتفع أكثر من اللازم سهل التفتت مع نكهة أقل و عمر تخزيني أقصر.

إذا لم يرتفع الخبز لفترة كافية فسوف يتشقق اللوف الفرنسي (عادة على الجوانب) و يكون مدمجاً و ثقيلًا. من المهم أن تكون المنطقة الخاصة بالتخمير أو ارتفاع العجينة غير ساخنة. ان درجة الحرارة المثالية هي 26 درجة مئوية مع 85 % من الرطوبة.

التحزيز: يتم قطع شقوق أعلى الخبز و الصمون الصغير قبل خبزهما و هذه العملية لا تكون فقط للمظهر و انما كوسيلة مساعدة لتخفيف الضغط. و مع ارتفاع الخبز بسرعة في الدقائق القليلة الأولى من عملية الخبز، يمكن أن يتصلب السطح الخارجي للخبز و يتوقف عن التوسع بينما لا يزال الجزء الداخلي من الخبز بالتوسع حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى زيادة الضغط داخل الخبز و إلى تمزيق قشرته مما ينتج عنه منظرًا غير مرضياً. يتحكم التحزيز بمكان حدوث التمزق أو "التمدد" (انظر الى الشكلين 8 و 9 أدناه).



الشكل 8: عجينة غير محززة



الشكل 9: عجينة محززة بشكل مضبوط

الخَبز: ان عملية خَبز الخُبز و معظم المنتجات الأخرى و التي تستعمل الخميرة في عملها هي عبارة عن عملية من ثلاث مراحل تحوّل العجين الخام في النهاية إلى منتج سهل الهضم و مرغوب بتناوله.

يشار إلى الجزء الأول عادةً باسم انتفاخ العجين و يشير إلى الارتفاع السريع الذي يحدث عند وضع لوف فرنسي مخمر جزئياً في الفرن الساخن. يحدث هذا التمدد خلال الدقائق الخمس الأولى أو أكثر بقليل من عملية الخبز و ي توقف عندما يصل الجزء الداخلي من الخبز إلى 60 درجة مئوية و تكون خلايا الخميرة ميتة.




الشكل 10: تفاعل ميلارد في الخبز

في المرحلة الثانية، يصل الجزء الداخلي من اللوف الفرنسي إلى أقصى درجة حرارة و تصل إلى 100 درجة مئوية و يتم استقرار النشا و الكلوئين.

تصبح القشرة المكونة من النشا و السكر على سطح العجينة بنية اللون في المرحلة الأخيرة بسبب التفاعل الكيميائي المعروف باسم "تفاعل ميلارد" (انظر الى الشكل 10)

لتحقيق قشرة سطحية ذات لمعان و لون جميل عند عملية الخبز، يتم اضافة البخار أو كما هو الحال مع الخبز المدعم يتم طلبه بالبيض قبل خبزه.

<p style="text-align: center;">2.5 النشاط التعليمي: عمل الصمون الصغير الخاص باللفات</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل الصمون الصغير الخاص باللفات بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الصمون الصغير الخاص باللفات عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>180 دقيقة</p>
<p style="text-align: right;">المكونات</p> <p style="text-align: right;">350 غم ماء 20 غم خمرة طازجة 625 غم طحين الخبز 15 غم ملح 15 غم سكر</p> <p style="text-align: right;">الطريقة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قم بتليين الخميرة في القليل من الماء بدرجة (38 مئوية). 2. اجمع بين بقية المكونات بما في ذلك الماء في وعاء الخلط. أضف الخميرة المذابة مع الحرص على عدم تركها تتلامس مع الملح. 3. اخلط لمدة 10 دقائق على السرعة الثانية حتى يتم تشكيل عجينة ناعمة. 4. دع العجينة لتختمر لمدة ساعة واحدة عند 27 درجة مئوية. 5. قم بتشكيل العجين على النحو المطلوب، و في حالة صمون اللفات تكون وزن القطعة 45 غرام. 6. لف العجينة على شكل دائرة ضيقة على الكاونتر (مكان العمل) بوضع كف اليد عليها بشكل مسطح إلى حد ما. لا تستخدم الكثير من الطحين المرشوش على العجينة لأنها يجب أن تلتصق بالكاونتر قليلاً حتى تتجح هذه التقنية. 7. قم بضم كف اليد تدريجياً لتحيط بكرة العجين عندما تأخذ الشكل الدائري. 8. قم بتدوير العجينة الى الامام و الخلف أسفل راحة اليدين بحيث تصبح ممدودة قليلاً و مدببة. 9. يجب أن يكون شكل العجينة النهائية ناعماً. 10. ضع العجائن على بعد 5 سم بين كل واحدة منها في صينية الشوي المرشوشة بالسמיד. 11. دعها لتختم و لكن الى الحد الذي لا يتضاعف حجمها بالكامل. 12. امسحها بالماء و اقطعها بقطعة واحدة على طولها. 13. اخبزها بالبخار عند 200 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة أو حتى نضوجها. 	
<p style="text-align: right;">لب الصمون :</p> <p style="text-align: right;">قشرة الصمون:</p>	<p>تقييم الصمون</p>

2.6 المعرفة: سلامة الطعام و التعامل معه و تخزينه




التخزين: قد يكون لمنتجات العجين قيمة غذائية منخفضة عندما تصبح قديمة. يزيد التبريد من معدل الخمول و لكنه بدوره يؤخر نمو العفن و يطيل فترة الصلاحية.

الحساسية و عدم التحمل: تعتبر الامراض المعوية او البطنية من اضطرابات المناعة الذاتية الخطيرة التي يمكن أن تحدث للناس حيث يؤدي تناول الكلوتين إلى الألم و الانزعاج و الأضرار اللاحقة في الأمعاء الدقيقة. تشير التقديرات إلى أن الكلوتين قد يؤثر على شخص من كل 100 شخص حول العالم بهذه الطريقة. و لكي تكون المنتجات مناسبة لمن يعانون من الاضطرابات الهضمية يجب تجنب كل التلوث المتقاطع الخاص بالكلوتين.

أخطار النظافة: تأتي أخطار النظافة الأكثر شيوعاً في قسم المعجنات من منتجات البيض و الكريمة، و التي قد تكون ملوثة بعد اكتمال الطهي و أثناء التخزين أو التقديم حيث يجب أن تبقى هذه المنتجات مبردة.

قد يحتوي **العجين الخام و البيض** على امراض الايكولاي أو السالمونيلا أو البكتيريا الضارة الأخرى. قم دائماً بخبز منتجات البيض و الطحين جيداً لتجنب احتمال التلوث الناتج عن الطعام. يجب تنظيف أسطح العمل و الأواني و المعدات جيداً بعد ملامستها للطحين و منتجات العجين الخام.

على الرغم من أن المخاطر و الاخطار في قسم المعجنات ليست عالية كما هي الحال في أجزاء أخرى من المطبخ، إلا أنه يجب تطبيق نفس المعايير الأساسية لنظافة الأغذية و أفضل الممارسات و الحفاظ عليها. يعد وجود مستوى عالٍ من النظافة الشخصية أمراً ضرورياً لمنع التلوث الجرثومي و خاصة من بكتيريا المكورات العنقودية التي تنمو جيداً في المخبوزات و المعجنات.

<p>2.7 النشاط التعليمي: عمل الفوكاشيا (الخبز الايطالي)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل الخبز الايطالي بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الخبز الايطالي عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>180 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>750 غم ماء 35 غم خمرة طازجة 1250 غم طحين الخبز 20 غم ملح 10 غم سكر 60 غم زيت الزيتون</p> <p>الطريقة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قم بتليين الخميرة في القليل من الماء بدرجة (38 مئوية). 2. اجمع بين بقية المكونات بما في ذلك الماء في وعاء الخلط. أضف الخميرة المذابة مع الحرص على عدم تركها تتلامس مع الملح. 3. اخلط لمدة 10 دقائق على السرعة الثانية حتى يتم تشكيل عجينة ناعمة. 4. دع العجينة لتختمر لمدة ساعة ونصف عند 27 درجة مئوية. 5. قم بتزييت صينية الشوي بزيت الزيتون. قم بالضغط على العجينة بالمشبك (شبيك) بسمك حوالي 2 سم و ضعها في الصينية. 6. امسح اعلى العجينة بزيت الزيتون بسخاء باستخدام الفرشاة. 7. دعها لتختمر و لكن الى الحد الذي لا يتضاعف حجمها بالكامل. 8. اضغط باصابعك لعمل رصعات في العجينة على بعد 8 سم بين كل واحدة منها. 9. اخبزها بالبخار عند 220 درجة مئوية حتى نضوجها. 	
<p>لب الصمون :</p> <p>قشرة الصمون:</p>	<p>تقييم الخبز الايطالي</p>

<p>2.8 النشاط التعليمي: عمل الخبز الارمني الرقيق او اللافوش (النان)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل الخبز الارمني بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الخبز الارمني عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>180 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>240 مل ماء</p> <p>20 غم خمرة طازجة</p> <p>240 مل حليب</p> <p>400 غم طحين الخبز</p> <p>115 غم طحين الكيك</p> <p>115 غم طحين القمح الكامل</p> <p>30 غم ملح</p> <p>60 مل دبس التمر</p> <p>زيت الزيتون للطلاء</p> <p>حبوب السمسم لرشه فوق العجين</p> <p>الطريقة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قم بإذابة الخميرة في الماء بدرجة (38 مئوية). 2. أضف الحليب. 3. اجمع بين جميع المكونات المتبقية في وعاء الخلط. أضف الخميرة المذابة ثم اخلط لمدة 8 دقائق على سرعة منخفضة حتى تصبح العجينة مرنة و ثابتة إلى حد ما. 4. قم بتغطيتها و اتركها في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة و نصف. 5. ادعكها بيدك و اسمح لها بأن ترتاح لمدة 15 دقيقة. 6. قسم العجينة إلى قطع بحيث تكون كل واحدة منها 285 غم تقريباً. قم بتسوية و الاحتفاظ بالقطع التي لا تعمل عليها في التلاجة. قم بالضغط على العجينة بالمشبك (شبيك) بحوالي 40 سم في 60 سم. 7. ضع كل طبقة من العجين على صينية الشواء المبطنة بورق الخبز. اطيها بالفرشاة بزيت الزيتون و رش بذور السمسم عليها. 8. دعها ترتاح في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة و اعمل عليها فتحات صغيرة بالشوكة. 9. اقطع كل طبقة في خمس شرائط بنفس الطول ثم قص كل شريط إلى قطع صغيرة كأن تكون دوائر او مثلثات او غيرها. 10. أخبزها بدرجة 180 إلى 200 مئوية حتى تصبح ذهبية. 	
<p>اللون:</p> <p>القوام:</p>	<p>تقييم الخبز الارمني</p>

2.9 التفكير في الوحدة الثانية

الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية



1. عرّف المصطلحات التالية:

الكلوتين:

مرحلة التخمير النهائية :

التحزيز:

الخمرة :

2. صف ما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم تخمير الخبز لفترة كافية:

3. صف ظروف التخزين الخاصة بالطحين:

4. هل واجهت أي شيء صعب في هذه الوحدة و ماذا فعلت للتعامل معه؟ هل ستتعامل معه بشكل مختلف في المرة القادمة؟

الوحدة الثالثة: إعداد و طهي اطباق المعجنات الاساسية

3.1 المقدمة

يشير مصطلح "المعجنات" إلى الكيك أو الفطائر الصغيرة المزينة و القطع الفردية الفاخرة بأشكال عديدة، و القطع الكلاسيكية الأكبر حجماً مثل حلوى الالف ورقة (ميل فوي) و الأكلير او الكريم بف. قد تشمل أي شيء في الواقع بما يسمى les petits gateaux باللغة الفرنسية (لا بوتي كاتو) أو الكيك الصغير. يمكن أن تشير المعجنات أيضاً إلى عجينة المعجنات مثل المعجنات المنتفخة و عجينة الفيلو (البقلاوة) ومعجنات الكنافة التي تصنع منها السلع المخبوزة و الحلويات.

يتم وضع المعجنات في فئة مختلفة عن الخبز من خلال وجود نسبة أعلى من الدهون و التي تسهم في انتاج قوام قشري متفتت. تكون المعجنات الجيدة خفيفة و جيدة التهوية و مقرمشة ، لكنها صلبة بدرجة كافية لدعم وزن الحشوة.

يمكن عرض المعجنات كأطباق حلويات، و في هذه الحالة يتم تقديمها مع الصلصة و الزينة المناسبة. يتم التحكم في حجم حصة الفرد باستخدام قطع أو شرائح فردية من الكيكة الأكبر.

3.2 المعرفة: انواع المعجنات



شكل 11. اكليير عجينة الشو

معجنات الشو الفرنسية: معجنات الشو هي ليست عجينة بالمعنى الدقيق للكلمة، بل هي معجون سميك يمكن وصفه بأنه خليط من الدهن و الطحين مع إضافة البيض. تحتوي معجنات الشو على الزبدة و الماء و الطحين و البيض فقط. يتم استخدام نسبة رطوبة عالية لإنشاء البخار أثناء الطهي لنفخ المعجنات بدلاً من استخدام الخمرة. تتطلب المعجنات وقتاً طويلاً من الخبز لضمان ان يكون داخلها جافاً. عادة ما يتم خبز معجنات الشو و لكن يمكن قليها أيضاً كما هو الحال بالنسبة لفطائر البينييه و التشوروز (اصابع زينب).

المعجنات المنتفخة (عجينة الفطيرة): المعجنات المنتفخة عبارة عن معجنات معقدة مصنوعة من عجينة المعجنات الرقائعية الخالية من الخميرة. و تعني بالرقائعية بأنها تتكون من العديد من طبقات رقيقة من العجين مفصولة بواسطة الدهن (الزبدة). يتم تحقيق ذلك عن طريق الطي و اللف المتكرر. يتبخر الماء في الزبدة و ينتشر أثناء عملية الخبز مما يؤدي إلى انتفاخ العجينة و فصلها، في حين أن الأحماض الدهنية في الزبدة تعمل على قلي العجينة بشكل أساسي مما ينتج عنه منتج خفيف و رقيق.

⁵المصدر الرئيسي للصورة/2903014-pastries-choux-pastry-cake-2903014/en/pixabay.com/https://

العجينة القصيرة الحلوة (العجينة السكرية): يصبح اسم العجينة القصيرة أكثر منطقية عندما تدرك أن القصيرة ترمز إلى نوعية العجين المتفتت و التي ينتجها دهن الطبخ (الزبدة). تعتبر هذه العجينة الأكثر استخداماً إلى حد بعيد في محلات الحلويات. سيحتفظ طاهي المعجنات دائماً بالعجينة السكرية في التلاجة بصورة جيدة لاستخدامها كقاعدة للكيك و المعجنات أو وضعها في صينية صنع الكيك.



الشكل 11: عجينة الفيلو

البورك


بسكت السابليه (بسكت العجينة الرملية): يشبه

السابليه العجينة السكرية و لكن من المفترض أن يكون له قوام رملي هش. يتم صنعها بمزيد من البيض و أيضاً بإضافة طحين اللوز مما يجعل القشرة أكثر رقة و يمنحها قواماً خشناً على اللسان بشكل خفيف.

عجينة الفيلو: الفيلو أو (البقلاوة) هي عجينة خالية من الخميرة مصنوعة من الطحين و الماء و تتمطى إلى صفائح رقيقة ورقية و تستخدم لصنع المعجنات مثل البقلاوة و السترودل (الفطيرة النمساوية). من الضروري في معجنات الفيلو أن يكون لديك محتوى قوي من الكلوتين و مطور بالكامل على عكس المعجنات ذات القشرة المتفتتة أو العجينة الرملية التي لا تزيد تكوين الكلوتين فيها. تمكّننا هذه العملية من تمطية العجينة لتكون نحيفة بنحافة الورق.

عجينة الفطائر اللذيذة (عجينة الأساس الخاصة بالفطائر): غالباً ما يتم استخدام هذا النوع من المعجنات اللذيذة كأساس للفطيرة أو الكعكة أو الكيش. لا تنتفخ هذه العجينة أثناء عملية الخبز لأنها لا تحتوي عادةً على عامل التخمير (مثل الخميرة أو مسحوق الخبز أو سودا الخبز). كما هو الحال مع الفطيرة الحلوة، يجب توخي الحذر لضمان خلط الدهون و الطحين بصورة جيدة قبل إضافة السائل و عدم العمل على العجين بشكل زائد. تضمن هذه العملية الاحتفاظ بتكوين الكلوتين إلى الحد الأدنى.

<p style="text-align: center;">3.3 النشاط التعليمي: عمل الفطيرة الحلوة</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلمك، قم بعمل الفطيرة الحلوة بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم الفطيرة الحلوة عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>
<p style="text-align: right;">المكونات:</p> <p style="text-align: right;">250 غم زبدة مذابة</p> <p style="text-align: right;">100 غم سكر</p> <p style="text-align: right;">2 غم ملح</p> <p style="text-align: right;">4 قطرات مستخلص الفانيليا</p> <p style="text-align: right;">100 غم بيض مخفوق</p> <p style="text-align: right;">400 غم طحين المعجنات</p> <p style="text-align: right;">الاجراء الاساسي لعمل الفطيرة الحلوة:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. امزج الزبدة و السكر و الملح و الفانيليا معاً حتى يصبح المزيج ناعماً و مصفراً. 2. لا تضيف البيض دفعة واحدة و انما اضيف القليل و اخفق جيداً ثم اضيف المزيد و استمر بالخفق و هكذا. 3. أضف الطحين و اخلطه بعناية في العجينة. 4. لفه في كيس بلاستيك و قم بتسطيحه. برده حتى يكون ثابتاً قبل الاستخدام. 	
<p style="text-align: right;">القوام:</p> <p style="text-align: right;">الطعم:</p>	<p>تقييم الفطيرة الحلوة</p>

<p>3.4 النشاط التعليمي: عمل عجينة الشو (القطاير)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ باستخدام الوصفة أدناه و باتباع العرض التوضيحي المقدم من قبل معلميك، قم بعمل عجينة الشو بطريقة آمنة و في وقت مناسب. ▪ قم بتقييم عجينة الشو عندما تكتمل عملية الطهي. دون النقاط الجيدة و السيئة. 	<p>60 دقيقة</p>
<p>المكونات:</p> <p>500 مل ماء، حليب او نصف ماء و نصف حليب 250 غم زبدة 5 غم ملح 375 غم طحين الخبز 625 غم بيض مخفوق</p> <p>الاجراء الاساسي لعمل عجينة الشو:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. امزج السائل مع الزبدة و الملح في قدر كبيرة و يُغلى المزيج بالكامل. 2. أبعاد القدر عن الحرارة و أضف الطحين إليه مرة واحدة. حرك بسرعة بالملعقة الخشبية. 3. أعد القدر إلى النار و حرك المزيج بقوة فوق حرارة معتدلة حتى يتشكل العجين على شكل كرة و ينسحب بعيداً عن جوانب القدر. 4. انقل العجينة إلى وعاء الخلاط. 5. اخلط بسرعة منخفضة باستخدام ملحق المضرب حتى تبرد العجينة. 6. اخفق البيض بسرعة متوسطة بصورة قليلة في كل مرة. لا تضيف أكثر من ربع البيض في وقت واحد و انتظر حتى يتم امتصاصها تماماً قبل إضافة المزيد. تصبح العجينة جاهزة للاستخدام عندما يتم امتصاص كل البيض فيها. 	
<p>القوام:</p> <p>الطعم:</p>	<p>تقييم عجينة الشو</p>



الكيك عبارة عن سلع غنية و حلوة مخبوزة و غنية بالدهون و السكر و تحتاج إلى بنية صلبة لدعم هذه المكونات. يمكن تقديمها بعدة أشكال، بدءاً من الكيك البسيط الموجود في المقاهي و حتى الأعمال الفنية المزخرفة بشكل جيد لحفلات الزفاف و المناسبات المهمة الأخرى.

هناك رغبة عالية للكيك الخفيف و الرقيق من قبل الناس، لذلك يحتاج "المخبوض أو الخليط" إلى "رفع" مثله مثل عمل الخميرة في الخبز لإنشاء قوام خفيف. سوف يشمل عمل الكيك إما مسحوق الخبز (بيكن باودر) أو صودا الخبز (صودة) لإنشاء فقاعات ثاني أكسيد الكربون لرفع و تخفيف العجين.

صودا الخبز (بيكربونات الصوديوم) هي مركب كيميائي ينتج عنه فقاعات ثاني أكسيد الكربون مثل الخميرة تماماً عندما يتم خلطه مع الرطوبة و مركب حامضي (مثل عصير الليمون و الشوكولاتة و مخيض اللبن) و التي "ترفع" الخليط أو العجين و تعطي قواماً أخف عندما خبزه. تستخدم صودا الخبز تفاعلاً كيميائياً لإنتاج فقاعات الهواء، في حين أن الخميرة هي كائن حي حقيقي يستخدم تفاعلاً بيولوجياً لإنتاج الغاز.

صودا الخبز هو عنصر مركز و يجب استخدامه بعناية. يمكن أن يكون الاستخدام المفرط للقليل من صودا الخبز ملحوظاً للغاية و يجعل من المواد المخبوزة غير صالح للأكل و بالتالي غالباً ما يتم استخدام مسحوق الخبز كبديل "أكثر أماناً" أو أكثر تحملاً.

مسحوق الخبز هو مزيج من صودا الخبز و كريمة الترتار (مركب كيميائي حامضي). تساعد الحموضة على تحييد انكماش صودا الخبز وحدها. و غالباً ما يتم استخدامه في وصفات الكيك التي لا تحتوي على مكونات حامضية.

الخلط: ان الأهداف الثلاثة الرئيسية لخلط مخبوض الكيك هي:

- الجمع بين جميع المكونات في خليط ناعم و موحد.
- تشكيل و تجانس خلايا الهواء في الخليط.
- تطوير القوام المناسب في المنتج النهائي.


ان طريقة فرز الدهن هي الطريقة القياسية لخلط الكيك عالية الدهون، في حين أن طريقة الكيك الإسفنجي تستخدم في كيك رغوة البيض التي لا تحتوي على دهون أو القليل منه.

الخبز والتبريد: ان هيكل الكيكة هش، لذلك تعد ظروف الخبز المناسبة ضرورية للمنتجات عالية الجودة:

- سخن الفرن قبل فترة مناسبة.
- تأكد من أن الفرن و الرفوف مستوية.
- اخبز في درجة حرارة صحيحة و لا تدع الصواني تلامس بعضها البعض.
- لا تفتح الفرن حتى تنتهي الكيكة من الارتفاع و تكون بلون شبه بني.
- قم بتبريد الكعك لمدة 15 دقيقة في الصواني قبل أن تنهي عملية التبريد في الرفوف.

الكريمة السكرية للتزيين و التغليف: كريمة التزيين عبارة عن تغطية حلوة للكيك و غيرها من المواد المخبوزة. تساهم كريمة التزيين في زيادة النكهة و اثناء المنتج و شكله و يمكن أن تشكل أيضاً طبقة واقية يمكن أن تساعد في الحفاظ على نضارة المنتج. تشمل الأنواع الشائعة من الكريمة الفندان (عجينة سكرية لصنع الحلوى)، الطلاء السكري، الحلوى الفج و التغليف الرغوي.

3.6 التفكير في الوحدة الثالثة

الرجاء الاجابة على الاسئلة التالية	
------------------------------------	---

1. اذكر اسم طريقتين لخلط الكيكة و اشرحهما (استخدم الإنترنت إذا لزم الامر):

2. ما هي الوظائف الرئيسية لكريمة السكر الخاصة بالتزيين و التغليف؟

3. ما هو العنصر الأكثر تحدياً في هذا الفصل بأكمله؟ لماذا؟

4. ما أكثر ما استمتعت به في جميع الوحدات الثلاث في هذا الفصل؟ لماذا؟

البافارية	حلوى مكونة من الحليب المكثف بالبيض و الجيلاتين حيث يتم طي الكريمة المخفوقة فيها.
تخثر	مادة سائلة تتحول إلى كتلة سميكة. المعروف أيضا باسم التجبن أو التصلب.
الحلوى	مواد غذائية غنية بالسكر و الكاربوهيدرات. بشكل عام، يتم تقسيم الحلويات إلى فنتين واسعتين و متداخلتين إلى حد ما: حلويات الخبازين و الحلويات السكرية.
الهريس	نوع من الصلصة السميكة المصنوعة من الخضار و الفواكه المهروسة و المكثفة. يتم استخدام هريس الخضار بصورة شائعة في أطباق اللحم و الخضروات.
تغليف الشوكولاتة	شوكولاتة عالية الجودة تحتوي على نسبة أعلى من زبدة الكاكاو (32-78٪) من الشوكولاتة الخاصة بالاكل أو الطهي. تمنح زبدة الكاكاو الإضافية جنباً إلى جنب مع التعديل الحراري المناسب الشوكولاتة مزيداً من اللعان و "طقة" أكثر صلابة عند كسرها و نكهة ناعمة.
يتخثر	يفصل أو يسبب في الانفصال إلى عقد أو كتل.
عامل التخثير	مادة مثل الخميرة أو مسحوق الخبز الذي يستخدم لتخمر و توسيع العجين أو المخبض.
تفاعل ميلارد	اللون البني الجذاب للطعام مثل الخبز، عندما يصل الفرن إلى درجة حرارة معينة. إذا كان الجو حاراً جداً، يحترق الطعام ويصبح مسرطناً.
الالف ورقة	كيكة غنية تتكون من طبقات رقيقة من العجينة المنتفخة مليئة بالمربى و الكريمة.
درجة الالتصاق بالمعلقة	في عالم المعجنات يعني هذا أن تكون مغلقة في صلصة شبه سميكة.
خليط الدهن و الطحين	خليط مطهون من الزبدة أو غيرها من الدهون مع الطحين يتم استخدامه لتثخين الصلصات و المخيض و غيرها.
الحلوى المتلجة	حلوى مجمدة مصنوعة من ماء محلى بنكهة (عادةً ما يكون عصير أو هريس الفواكه أو نبيذ أو مشروب كحولي أو العسل بصورة نادرة جداً).
الخمول	"يصاب بالخمول أو الركود" هي عملية كيميائية و فيزيائية في الخبز و غيرها من الأطعمة حيث تقلل من طعمها الطيب. يكون الخبز الخامل جافاً و جليداً عند اكله.
التعديل الحراري للصلصة	يتم تسخين صفار البيض برفق قبل إضافته إلى الصلصة الحارة عن طريق إضافة القليل من الصلصة و خفقتها جيداً. تمنع هذه العملية التخثر عن طريق التقريب بين درجات حرارة كلا السائلين.
التعديل الحراري للشوكولاتة	عملية تسخين و تبريد الشوكولاتة لتشكيل بلورات مستقرة. تضمن هذه البلورات فيما بعد أن تكون الشوكولاتة ثابتة في درجة حرارة الغرفة و تحتفظ بسطح لامع. https://www.ecolechocolat.com/en/chocolate-tempering.html
مقرمش	رقاقة مخبوزة فرنسية الأصل مقوسة بشكل عام، رقيقة رقيقة هشة و حلوة أو لذيذة. عادةً ما تكون مصنوعة من العجين و غالباً ما تكون بمثابة أطباق مرافقة. "Tuile" هي كلمة فرنسية تعني الكاشي أو الموزايك، حيث يتم تشبيهها بشكل بلاط السقف عادةً.

5 وحدة التقييم

5.1 المقدمة

يعتمد تقييم هذا الفصل على التقييم الختامي. التقييم الختامي هو حدث تقييم واحد أو أكثر و التي تحدث عند اكمال الفصل (انظر 5.4 أدناه). تم تصميم التقييمات المجمع لتقييم نتائج التعلم و معايير التقييم.

لغرض إكمال هذا الفصل بنجاح، يجب عليك تحقيق جميع نتائج التعلم وتلبية جميع معايير التقييم الخاصة بالفصل. وتظهر نتائج التعلم ومعايير التقييم في جداول التقييم أدناه في 5.5، إلى جانب أي أنشطة تعليمية تعمل على تقديم الدليل لقياس أي من المعايير. عندما تقدم دليلاً على أنك قد حققت معياراً ما، سيكتب المعلم التاريخ في العمود "تاريخ الانجاز".

بمجرد الانتهاء من الفصل، و قد أتاحت لك فرصة تلبية جميع معايير التقييم، سيؤكد المعلم إذا كنت مستوفياً لجميع المعايير أو إذا كنت غير مستوفياً لمعيار واحد أو أكثر.

إذا كنت مستوفياً لجميع معايير التقييم، فسوف تعمل أنت و المعلم على التوقيع اسفل الجدول للإقرار بأنك قد حققت نتائج التعلم (بمعنى أنك كفوء في نتائج التعلم). ستكون هذه الجداول بعد ذلك سجلاً لك للحفاظ على نتائجك أثناء دراسة هذا الفصل.

إذا كنت تحتاج إلى المزيد من محاولات التقييم لتلبية معايير معينة، فستحتاج إلى التفاوض على وقت ومكان لإجراء تقييم آخر مع معلمك. في ظروف استثنائية ستتاح لك محاولة تقييم ثالثة. بعد أن تستوفي جميع المعايير، أو إذا كنت قد استنفذت جميع فرص التقييم الخاصة بك دون استيفاء جميع المعايير، فسوف توقع أنت و المعلم تحت الجداول لتأكيد ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم أم لا.

إذا كنت تحتاج إلى المزيد من محاولات التقييم لتلبية معايير معينة، فستحتاج إلى التفاوض على وقت ومكان لإجراء تقييم آخر مع معلمك. في ظروف استثنائية ستتاح لك محاولة تقييم ثالثة. بعد أن تستوفي جميع المعايير، أو إذا كنت قد استنفذت جميع فرص التقييم الخاصة بك دون استيفاء جميع المعايير، فسوف توقع أنت و المعلم تحت الجداول لتأكيد ما إذا كنت قد حققت نتائج التعلم أم لا.

5.2 الحقيبة الدراسية

كلما تقدمت في هذا الفصل واستكملت الأنشطة التعليمية، فانك سوف تعمل على تجميع حقيبة من الأنشطة المكتملة. قد تتضمن هذه الحقيبة دليل المتعلم الخاص بك إذا كنت قد كتبت إجاباتك في هذا الكتيب.

ستكون حقيبتك مصدراً مفيداً لك أثناء تطوير ممارساتك المهنية والتفكير في تقدمك. يجب أن تتطابق محتويات حقيبتك مع الأنشطة و الحويلة الدراسية المدرجة في الجدول أدناه. تم تصميم بعض الأنشطة التعليمية لمساعدتك على تعلم المعرفة والمهارات المطلوبة لإكمال تقييم الفصل، ولكنها لا تساهم في تقييمه. لا يزال من المهم إكمالها وتضمينها في حقيبتك. ستكون حقيبتك متاحة لمعلمك الذي سيستخدمها كأساس لتقييم ومناقشة كيفية تقدمك وما تحتاج إلى القيام به لتحقيق نتائج التعلم في الفصل.

محتويات الحقبة الدراسية للفصل C6 – H3 :

الانشطة التعليمية	النتائج	المساهمات في التقييم؟
1.3 عمل شراب السكر (الشيرة)	الشراب و اوراق العمل	لا
1.5 عمل الكريمة الانكليزية	الكريمة الانكليزية و اوراق العمل	لا
1.6 عمل كريمة المعجنات	كريمة المعجنات و اوراق العمل	لا
1.9 عمل موسية الشوكولاتة	موسية الشوكولاتة و اوراق العمل	لا
1.11 عمل حلوى البرتقال الاحمر المتلجة	حلوى البرتقال الاحمر المتلجة و اوراق العمل	لا
1.12 امثلة محلية و دولية عن الحلويات	اوراق العمل	لا
1.13 عمل مهلبية (محلبي) الرز المتبل	مهلبية (محلبي) الرز المتبل و اوراق العمل	لا
1.14 عمل الكمثرى (العرموط) المسلوق	الكمثرى (العرموط) المسلوق و اوراق العمل	لا
1.16 عمل هريس التوت الاحمر	هريس التوت الاحمر و اوراق العمل	لا
1.17 عمل البسكت المقرمش	البسكت المقرمش و اوراق العمل	لا
1.18 التفكير في الوحدة الاولى	اوراق العمل	لا
2.3 نشاط الخميرة و درجات الحرارة الخاصة بها	اوراق العمل	لا
2.5 عمل الصمون الصغير الخاص باللفات	الصلمون الصغير الخاص باللفات و اوراق العمل	لا
2.7 عمل الفوكاشيا (الخبز الايطالي)	الفوكاشيا (الخبز الايطالي) و اوراق العمل	لا
2.8 عمل الخبز الارمني الرقيق او اللافوش (النان)	الخبز الارمني الرقيق او اللافوش و اوراق العمل	لا
2.9 التفكير في الوحدة الثانية	اوراق العمل	لا
3.3 عمل الفطيرة الحلوة	الفطيرة الحلوة و اوراق العمل	لا
3.4 عمل عجينة الشو (الفطائر)	عجينة الشو (الفطائر) و اوراق العمل	لا

3.6	التفكير في الوحدة الثالثة	اوراق العمل	لا
-----	---------------------------	-------------	----

5.3 اوراق التفكير العملية

يرجى ملء الأوراق التالية في كل مرة تقوم فيها بإعداد و تقديم الطعام.

التعليمات: املا في المحاضرة و اكتب التاريخ و حمل الصورة الخاصة بالمنتج الخاص بك أولاً ثم اكتب تعليقاتك. يوفر العمود الذي يحمل عنوان "الممارسة المهنية" بعض أبعاد الجودة و يمكنك مع المعلم استخدامه للتفكير في أدائك و منتجك. إذا أردت، يمكنك تقييم نفسك على هذه الأبعاد. احتفظ بجميع الأوراق المكتملة في حقيبتك.

اطبع و أكمل الاوراق كل يوم في المطبخ الذي تستخدمه لطبخ الطعام.

ملاحظة: يجب أن تكون جميع المنتجات عملاً خاصاً بك، إلا إذا كان منتجاً جماعياً.

التاريخ:	الاسم : الدرس
ابعاد الممارسات المهنية:	ملاحظات المتعلم:
<p>جودة المنتج: صالح للأكل يمكن بيعه إدارة الوقت: الدقة الإنتاجية المظهر الشخصي: بدلة العمل الاناقة الشخصية ممارسات العمل الآمن: مكان العمل المعدات ممارسات النظافة: الطعام المعد صحياً النظافة الشخصية السلوك المهني: العمل الجماعي الأداب الثقافية الاتصالات: شفهي غير شفهي</p>	<p>كيف يمكنني وصف ادائي و منتجي؟</p> <p>ما الذي تعلمته؟</p> <p>ما الذي انجزته بصورة حسنة؟</p> <p>ما الذي استطيع فعله بصورة افضل؟</p>
صورة للمنتج:	ملاحظات المعلم:

5.4 التقييم الختامي

يكون التقييم الختامي على النحو التالي:
إعداد و طهي و تقديم الحلويات و الخبز

- طبقان من الحلويات
- طبقان من المخبوزات
- طبقان من المعجنات

سيتألف التقييم الختامي من إجراء واحد أو أكثر من التقييمات المستقلة أو مناسبات تقديم الطعام* الذي ستقوم فيه بتحضير الأطباق المذكورة اعلاه و طهيها و تقديمها و الموصوفة من قبل معلمك. قد تكون الوصفات المستخدمة أثناء التقييم النهائي هي نفسها التي يتم استخدامها خلال الأنشطة التعليمية المكتملة. أثناء التقييم الختامي، ستحتاج إلى إظهار دليل على:

- الاستعداد بشكل مناسب لعمل الأطباق، بما في ذلك تنظيف منطقة العمل و إعداد المكونات.
- عمل الأطباق في إطار زمني مناسب و بمستوى مقبول بما في ذلك تزيين الطبق و انهاءه.
- استخدام الآلات و المعدات الخاصة بالأطباق بأمان و نظافة و تنظيفها بشكل مناسب و الإبلاغ عن أي مشاكل على الفور.
- تقديم الأطباق للزبائن بكفاءة.
- تنظيف منطقة العمل و تخزين الوجبات و المكونات المتبقية بشكل صحيح.

ستتم متابعتك و تقييمك خلال العملية، بدءاً من الإعداد و حتى تحضير الوصفات و تنظيف مناطق التحضير و المعدات بعد ذلك.

قبل التقييم النهائي الخاص بمناسبة تقديم الطعام

- تَدْرَبْ على إعداد الوصفات الموجودة في القائمة للتقييم الخاص بتقديم الطعام.
- خَطِّط للحصول على الكمية المناسبة من المكونات اللازمة للأحداث.
- أعط معلمك قائمة بالمكونات و الكميات التي تحتاجها قبل أسبوع واحد على الأقل من الحدث.
- سيجمع معلمك التقييم مع حدث أو أكثر من أحداث تقديم الطعام التي تشارك فيها.

*ملاحظة :

حدث التقييم المستقل هو المكان الذي سينظم فيه المعلم مع الطلاب لتهي طيق واحد أو أكثر من دون زبائن لغرض وحيد و هو الالتزام بمعايير التقييم المتعلقة بالفصل.

حدث تقديم الطعام هو المكان الذي سينظم فيه المعلم حدث تقديم الطعام حيث سيقوم الطلاب بإعداد و تقديم مجموعة من الأطباق أو قائمة للضيوف، بينما يقوم المعلم أو المقيم بدمج و مراقبة مجموعة متنوعة من معايير التقييم المتعلقة بواحد أو أكثر من الفصول.

5.5 جداول التقييم

نتائج التعلم 1: إعداد مجموعة محدودة من أطباق الحلويات الأساسية تحت الإشراف، مع تضمين الأمثلة المحلية و الدولية

معايير التقييم	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق الحلويات الاول	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق الحلويات الثاني	التوقيع
1.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام				
1.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق الحلويات				
1.3. يتم عمل أطباق الحلويات حسب الوصفة المعطاة				
1.4. يتم عمل أطباق الحلويات حسب الاطار الزمني المحدد				
1.5. يتم عمل أطباق الحلويات من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية				
1.6. يتم تقديم أطباق الحلويات وفقاً لمتطلبات الطبق				
1.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية				

ان المتعلم

كفو/ غير كفو بعد

(ضع دائرة حول اختيار واحد)

توقيع المعلم:

التاريخ:

الاسم:

توقيع المتعلم:

التاريخ

الاسم:

نتائج التعلم 2: إعداد مجموعة محدودة من أطباق المخبوزات الأساسية تحت الإشراف، مع تضمين الأمثلة المحلية و الدولية

معايير التقييم	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق الخبز الاول	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الختامي لطبق الخبز الثاني	التوقيع
2.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام				
2.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق المخبوزات				
2.3. يتم عمل أطباق المخبوزات حسب الوصفة المعطاة				
2.4. يتم عمل أطباق المخبوزات حسب الاطار الزمني المحدد				
2.5. يتم عمل أطباق المخبوزات من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية				
2.6. يتم تقديم أطباق المخبوزات وفقاً لمتطلبات الطبق				
2.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية				

ان المتعلم
توقيع المعلم: _____
توقيع المتعلم: _____

كفو/غير كفو بعد
التاريخ: _____
التاريخ _____

(ضع دائرة حول اختيار واحد)
الاسم: _____
الاسم: _____

نتائج التعلم 3: إعداد مجموعة محدودة من أطباق المعجنات الأساسية تحت الإشراف، مع تضمين الأمثلة المحلية و الدولية

معايير التقييم	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الاول	التوقيع	تاريخ انجاز الدليل الخاص بالتقييم الثاني	التوقيع
3.1. تكون مساحة العمل نظيفة و مناسبة لإعداد الطعام				
3.2. يتم اختيار الأدوات و المعدات المناسبة لأطباق المعجنات				
3.3. يتم عمل أطباق المعجنات حسب الوصفة المعطاة				
3.4. يتم عمل أطباق المعجنات حسب الاطار الزمني المحدد				
3.5. يتم عمل أطباق المعجنات من خلال توضيح ممارسات العمل الصحية و الأمانة أثناء العملية				
3.6. يتم تقديم أطباق المعجنات وفقاً لمتطلبات الطبق				
3.7. يتم تخزين المواد الغذائية الزائدة وفقاً لمتطلبات المؤسسة و المتطلبات القانونية				

ان المتعلم
توقيع المعلم: _____
توقيع المتعلم: _____

كفو/غير كفو بعد
التاريخ: _____
التاريخ: _____

(ضع دائرة حول اختيار واحد)
الاسم: _____
الاسم: _____

التعلم المبني على الكفاءة

1. الخلفية: ما الذي نعنيه بالتعلم المبني على الكفاءة؟

تم تنفيذ منهج التعلم المبني على الكفاءة لتطوير البرنامج الخاص بمنظمة الأمم المتحدة للعلوم والتربية والثقافة (اليونسكو) وهذا الفصل ودليل المتعلم من أجل الأنظمة التالية:

- تصميم البرنامج: قياسي ومبني على نتائج التعلم ذات الصلة بالكفاءات المطلوبة في سوق العمل
- التدريس والتعلم: مبني على حالات التعلم الميسرة (الأنشطة التعليمية التجريبية)
- التقييم: يتم التركيز على المتعلمين الذين يبرزون كفاءتهم في حالة تتعلق بنوع العمل الذي يمارسوه في واقعهم.

يركز التدريس والتعلم المبني على الكفاءة على تطبيق المعرفة المرتبطة بالعمل وممارسة مهارات العمل ذات الصلة، و بوجود دليل على أن المتعلم لديه الكفاءات اللازمة في مكان العمل الحديث.

لكي يتمكن المتعلم من إكمال الفصل بنجاح، يجب عليه إثبات كفاءته في جميع نتائج التعلم المنصوص عليها في معرف الوحدة. يحقق المتعلمون نتائج التعلم في مناهج التدريس والتعلم المبنية على الكفاءة. يمكن القول أن المتعلمين الذين يثبتون كفاءتهم في نتائج التعلم قد حققوا فعلاً تلك النتيجة. و ان هؤلاء الذين لم يثبتوا كفاءتهم يتم اعتبارهم "غير كفاء بعد" لنتيجة التعلم تلك.

تستند نتائج التعلم لجميع الفصول في هذا البرنامج التابع لليونسكو إلى معيار مهني تم تطويره محلياً (يتم اختياره وفقاً للمعايير الدولية) لمهنة ومستوى مهاري معين. تم تطوير المعايير المهنية مع مجموعة من الخبراء العراقيين من العمال ذوي الخبرة والمعلمين المختصين بالمهن. لكل برنامج تابع لليونسكو نتيجة مهنية. وهذا يعني أنه بحلول نهاية البرنامج بأكمله (جميع الفصول المطلوبة)، سيتمكن المتعلمون من تحقيق كفاءات مهنة ومستوى مهاري معين في القوى العاملة. وتشمل البرامج أيضاً نتائج التعلم الخاصة بتطوير المهارات الشخصية والبرامج التي يقيّمها أصحاب العمل (مثل العمل الجماعي ومهارات التفكير الحاسم) ومهارات التعليم (مثل مهارات الكتابة و اجراء البحوث) اللازمة للتقدم إلى المستوى التالي من التعلم.

2. نتائج التدريس الخاص بالتعلم المبني على الكفاءة

لكل نتيجة تعليمية، يوفر المعلم و كذلك المواد في دليل المتعلم للمتعلمين المعلومات (المعرفة) وحالات التعلم (الأنشطة والمهام) التي يُطلب منهم اكتشافها ومعالجتها وتطبيق معارفهم وممارسة مهاراتهم مع تسهيل من المعلم.

يوفر دليل المتعلم النقاط الرئيسية فقط التي يجب فهمها من قبل المتعلم وبعض الأمثلة على الأنشطة التعليمية والمهام لتطبيق المعرفة وممارسة المهارات. يتم تناول جميع المعلومات الأساسية (أو الصلة بالمصادر) والمهارات الأساسية اللازمة لتحقيق نتائج التعلم واستيفاء معايير التقييم بشكل أساسي في دليل المتعلم، لكن سيحتاج العديد من المتعلمين إلى معلومات إضافية، المزيد من الأنشطة لمعالجة المعلومات و ممارسة مهاراتهم. من المتوقع أن يعمل المعلم على تكملة الأنشطة في دليل المتعلم ببعض الحالات التعليمية ومواد التعلم الخاصة به.

في التعلم المبني على الكفاءة، يكون المتعلمون مسؤولين عن تعلمهم الخاص باستخدام المعلم كشخص مرجعي. يجب عليهم جميعاً تحقيق نفس النتيجة التعليمية عن طريق تلبية نفس معايير التقييم، حتى و ان عملوا على بناء تعلمهم بطرق مختلفة خلال حالات التعلم. يجب ان يقدم جميع المتعلمين أدلة على أنهم حققوا جميع نتائج التعلم وأنهم أكفاء من أجل الانتقال إلى المستوى التالي.

في نهاية كل وحدة، يفكر المتعلمون فيما تعلموه، و فيما إذا كان لديهم أي ثغرات في معارفهم ومهاراتهم، ويتم تشجيعهم ليكونوا مسؤولين عن تعلمهم. ومع ذلك، إذا كان المتعلمون يواجهون صعوبات في التعلم فيجب أن يسجل المعلم ملاحظاته حولها و ان يبسر المزيد من حالات التعلم التي تساعد المتعلمين على التحسن.

3. نتائج التقييم الخاص بالتعلم المبني على الكفاءة

يعتمد التقييم على الكفاءة. لا توجد هناك علامات أو درجات، يكون المتعلم إما "كفوء" أو "غير كفوء بعد" في كل محاولة تقييم.

هناك نوعان من التقييم، التقييم التطويري (تقييم اثناء التدريس) و التقييم النهائي:

يشمل التقييم التطويري التعلم المخطط له والعرضي الذي ينشأ عن التفاعل المستمر بين المعلم والمتعلمين أثناء مشاركتهم في حالات التعلم. يستفيد كل من المتعلمين والمعلمين من:

- يكتسب المتعلمون من التقييم التطويري، حيث يقوم المعلم بتقييم تقدمهم من خلال الفصل، وتحديد كيف يتمكن المتعلمين من تحسين فهمهم للمحتوى واستهداف أفضل لممارستهم لتلبية نتائج التعلم.
- يكتسب المعلم من خلال فهمه العميق للمتعلمين، كيف يتفاعل المتعلمون مع الأنشطة التعليمية وكيفية تحسين تجربة التعليم والتعلم لتمكين المتعلمين من تحقيق نتائج التعلم.

يشتمل التقييم النهائي على أنشطة التقييم المستخدمة لإثبات كفاءة المتعلم بخصوص معايير التقييم ونتائج التعلم في الفصل. قد تتضمن التقييمات النهائية تقييمات "ختامية" يتم إجراؤها بعد خضوع المتعلمين لتجربة التدريس والتعلم، وقد تتكون من ملاحظة المعلم للمتعلمين الذين يظهرون كفاءة معايير التقييم ونتائج التعلم. امثلة على ذلك:

- حقيبة الفصل الدراسي: يعمل الطلاب على تجميع حقيبة من نتائج الأنشطة التعليمية أو التفكير فيما تم تعلمه بما في ذلك الصور الفوتوغرافية، وتقديمها في نهاية الفصل كدليل على كفاءتهم مقابل المعايير ذات الصلة. كما يمكن أن تكون الحقائق مفيدة جداً للتقييم التطويري لأنها مؤشر مستمر على تقدم المتعلم من خلال الفصل.
- التقييم النظري الختامي: يكون عادةً اختبار أو امتحان يتعلق بالمواضيع النظرية مثل الكتابة أو الرياضيات.
- التقييم العملي النهائي: يمكن أن يشمل ذلك التقييمات التي يكون لها ناتج كالخدمة التي تعتبر كحصىلة. امثلة على ذلك:
 - o التقييم العملي، حصىلة الناتج: تصنيع صندوق أدوات خشبي
 - o التقييم العملي، حصىلة الخدمة: خدمة تقديم الطعام والمشروبات للزبائن

يتم تقييم المتعلمين وفقاً لمعايير التقييم ونتائج التعلم لكل فصل على أنها "كفوء" أو "غير كفوء بعد". يجب أن يتم اعتبار المتعلمون "كفوء" في جميع معايير التقييم ونتائج التعلم للنجاح في الفصل. يجب على المعلمين الاحتفاظ بسجلاتهم الخاصة بتقدم كل متعلم خلال الفصل. هناك أيضاً جداول في قسم تقييم دليل المتعلم ليوضح المعلم للطالب إنجازاته مقابل معايير التقييم ونتائج التعلم. تتضمن هذه الجداول وجود مكان للمعلمين والمتعلمين لغرض التوقيع، بحيث يكون لدى كلاً منهما سجلاً لإنجاز المتعلمين.

يمكن إعادة تقييم المتعلمين الذين لا يبدون كفاءة في تقييم ما في محاولتهم الأولى في وقت يتم التفاوض عليه من قبل المقيم والمتعلم خلال مدة البرنامج ككل (6 اشهر). قد يكون إجمالي عدد محاولات التقييم ثلاثة مرات، أي محاولة أولية ومحاولتين لاحقتين. من المتوقع أن يحتاج المتعلم العادي إلى محاولة واحدة فقط للتقييم و ربما يحتاج القليل إلى إعادة التقييم. من المحتمل أن تكون الحاجة إلى لمحاولة التقييم الثالثة مطلوبة فقط في ظروف استثنائية حسب تقدير المعلم.

يجب أن تستند كل محاولة لإعادة التقييم على مهمة تقييم مماثلة قابلة للمقارنة يتم تقييمها باستخدام نفس معايير التقييم الخاصة بالمحاولة الأولى. تعتمد العلاقة الخاصة بمهمة إعادة التقييم الى مهمة التقييم الأولى على نوع الكفاءة المطلوب إثباتها وطبيعة التقييم.

يمكن تغيير حكم التقييم الخاص بـ "غير كفوء بعد" إلى "كفوء" عندما يقدم المتعلم الدليل من خلال إعادة التقييم بأن جميع معايير التقييم قد تم الآن تلبيتها و انه قد تم تحقيق نتائج التعلم.

منهجية التدريس و التعليم H3-C6: إعداد و طهي و تقديم الحلويات و المخبوزات

الوحدة الاولى:

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ وصفات الحلويات الاساسية و الأساليب و التنوع و المناقشات حول الأمثلة الدولية و نقاط الجودة و السلامة الغذائية المهمة لصنع أطباق الحلويات العالية الجودة.

العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد و طهي و تقديم الحلويات بأسلوب حديث و بموجب تعليمات السلامة الغذائية.

سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي و تقديم الحلويات أثناء ملاحظة المعلم.

قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن أنواع أخرى من الحلويات العالمية الشائعة.

الوحدة الثانية:

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ عمل الخبز و الأساليب و التنوع و المناقشات حول الأمثلة الدولية و نقاط الجودة و السلامة الغذائية المهمة لصنع المخبوزات العالية الجودة.

العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد و طهي و تقديم و تخزين المخبوزات.

سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي و تقديم و تخزين المخبوزات أثناء ملاحظة المعلم.

قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن المخبوزات العالمية.

الوحدة الثالثة:

يقود المعلم المناقشة حول مبادئ الخبز و الأساليب و التنوع و المناقشات حول الأمثلة الدولية و نقاط الجودة و السلامة الغذائية المهمة لصنع أطباق المعجنات العالية الجودة.

العرض التوضيحي من قبل المعلم حول كيفية إعداد و طهي و تقديم و تخزين أطباق المعجنات بأمان.

سوف يعمل المتعلمون بفعالية في المطبخ بفعالية في المطبخ على تحديد المكونات بشكل صحيح و إعداد و طهي و تقديم و تخزين أطباق المعجنات أثناء ملاحظة المعلم.

قد تشمل ساعات التعلم المستقلة المتعلمين الذين يقضون وقتهم في البحث عن التقنيات الحديثة الخاصة بإعداد و تقديم اطباق المعجنات.

ملاحظة التقييم:

يمكن تدريس و تقييم الوحدات العشرة في شهادة المستوى الثالث في برنامج الضيافة غالباً بطريقة متكاملة. يمكن تدريس العديد من نتائج التعلم في حدث أو اثنين أو أكثر من أحداث الضيافة حسب توفر الموارد و الفرص. إذا قادت الظروف إلى احتمالية إقامة واحد أو اثنين فقط من مناسبات الضيافة، فقد تكون هناك حاجة إلى مقيمين إضافيين في يوم المناسبة. من الناحية المثالية، سيتم التخطيط و الإعداد لثلاث مناسبات للضيافة على الأقل خلال البرنامج، مما سيتيح فرصة كبيرة لجميع المتعلمين ليكونوا حاضرين و ان يثبتوا كفاءتهم عبر الفصول.

على سبيل المثال: يمكن تدريس 1 - H3: إعداد و طهي و تقديم الشوربات و الصلصات و انواع المرق المعقدة في نفس الوقت الذي يتم به إعداد اطباق للفصل 4 - H3: إعداد و طهي و تقديم اطباق اللحوم الحمراء الأساسية و بقاياها. يمكن أيضاً دمج WBL-32 التعلم المبني على مكان العمل، H3 -PBL التعلم المبني على المشاريع و H3-BUS تطوير فكرة العمل في تنظيم مناسبة الطعام.

الأدوات المطلوبة لهذه الفصل:	
● سكاكين، ملاعق، ملاقط، خفاقات، حجر السن (حد السكاكين)، فولاذ و غيرها	
المواد المطلوبة لهذا الفصل:	
● تعليمات الشركة المصنعة و دليل المستخدم الخاص بالمعدات ● قفازات (كفوف)، مآزر (صدريات العمل)، قبعات، معدات الحماية الشخصية اللازمة و غيرها. ● معقمات اليدين و مواد التنظيف و التعقيم	
المعدات المطلوبة لهذا الفصل:	
● مجموعة من معدات تجهيز الطعام مثل الخلاطات، الأفران، معدات القطع و الخلاطات (ست البيت) و غيرها ● مجموعة من معدات الطهي ● آلة عرض البيانات (اختياري)	
المصادر المقترحة لهذا الفصل:	
● دليل المعلم الخاص بالفصل H3-C6: إعداد و طهي و تقديم الحلويات و المخبوزات مواقع مفيدة من الانترنت: كتب الطبخ باللغة العربية: https://www.alkitab.com/s1050-ar-cookbooks-and-food.htm http://www.fatafeat.com/ http://al-bab.com/special-topics/food-and-recipes	
الكمية	التسهيلات المادية (ل 15 متدرب) لهذا الفصل:
1	صف مدرسي
1	مطبخ/ مكان تجهيز الطعام مع مساحة كافية ل 15 موقع عمل

اجوبة الانشطة التعليمية

ملاحظة: لا يتم تضمين الأنشطة العملية ادناه. سوف يتم تقييم هذه الأنشطة من قبل المعلم في الصف.

الاجوبة	الانشطة التعليمية
كريم كاراميل: حلوى الكاستر مع طبقة من صلصة الكراميل الصافية، على عكس الكريمة المهروسة و التي هي عبارة عن كاستر مع إضافة طبقة كراميل صلبة صافية في الأعلى. ان الكريم كاراميل هو كاستر مخبوز مصنوع من البيض و الحليب و السكر. الكريمة البافارية أو كريم البافاريوز: حلوى تتكون من الكريمة الأنكليزية مع الجيلاتين حيث يتم طي الكريمة المخفوقة معها. تتكون من البيض و السكر و الحليب و القشطة و الجيلاتين و المنكهات. كمتري بيل هيلين: آيس كريم الفانيليا يترأسه العرموط المسلوق و مغطى بصلصة الشوكولاتة، مزين باللوز المحمص. القطايف: زلابية حلوة محشوة بالكريمة او المكسرات. تشير هذه التسمية الى نوع الحلوى بشكل عام و لكن يتم استخدامها ايضاً للإشارة الى مخيض القطايف بحد ذاته. التيراميسو: حلوى إيطالية، و المعنى الحرفي لها هو تعال لأخذي. يتم صنعها عادةً من بسكت اصابع الست (الاصابع الاسفنجية) التي يتم غمسها في القهوة، ثم يتم وضع طبقة عليها من خليط مخفوق البيض و السكر و جبن الماسكاربوني و منكهة بالكاكاو. هناك أيضاً العديد من التنوع في طريقة عملها و بصورة حديثة.	1.12
1. ما هو العائق الاكبر الذي واجهته اثناء تعلمك عن الحلويات؟ قد تختلف اجابات المتعلم.	1.18

<p>2. ما هي الحلوى المفضلة لديك؟ هل هناك أي أشياء غير مألوفة تريد تجربتها في هذا الفصل؟ قد تختلف اجابات المتعلم.</p> <p>3. ما هو الفرق بين الحلوى المخلوطة و غير المخلوطة؟ غير مخلوطة: عادة ما يتم طي الكريمة المخفوقة او كريمة السكر لتوفير الخفة و يتم وضعها في المجمدة. مخلوطة: يتم وضع خليط الكريمة الانكليزية في آلة الأيس كريم و يتم تجميدها ببطء بينما يتم اضافة الهواء من خلال عمل الآلة الميكانيكي.</p> <p>4. صف انواع السكر الثلاثة التالية و اذكر استخدام كل منها:</p> <p>أ. سكر البودرة هذا السكر مطحون بشكل جيد جداً على شكل مسحوق، يستخدم عادة لـ "رشه كغبار" مباشرة على الحلويات و الكيك بعد الطهي.</p> <p>ب. السكر الناعم الممتاز السكر الناعم هو المصطلح البريطاني للسكر الذي يكون أدق او أنعم من السكر الأبيض المحبب، ولكنه أكثر خشونة من سكر تزيين الحلوى. مناسب تماماً لجميع وصفات المعجنات و الحلوى.</p> <p>ج. سكر النخيل يمكن الحصول على سكر النخيل من أي مجموعة متنوعة من شجرة النخيل، على سبيل المثال سكر نخيل جوز الهند.. يستعمل هذا السكر في الحلويات الشرق أوسطية في حال ان يتطلب الطبق ختامه باللون البني.</p>	<p>2.3</p> <p>درجة الحرارة - 20 درجة مئوية تحت 20 درجة و فوق 40 درجة مئوية 20-27 درجة مئوية 26 درجة مئوية 27-38 درجة مئوية</p> <p>النشاط فقدان امكانية التخمر الانخفاض الكبير بمعدل النمو المعدل الافضل لتضاعف الخميرة تضاعف الخميرة الامثل معدل التخمر الامثل</p>
<p>2.9</p> <p>1. عرّف المصطلحات التالية:</p> <p>الكلوتين: الكلوتين هو مادة صلبة و مطاطية و مرنة لها القابلية على التمدد و الارتفاع بسبب مسحوق الخبز او مع الخميرة. عندما يخلط الطحين بالماء، يتضخم الكلوتين ليشكل شبكة مستمرة من الخيوط الدقيقة. تشكل هذه الشبكة هيكل عجينة الخبز و هي مسؤولة عن قوام الخبز الذي نعرفه.</p> <p>على الرغم من ان محتوى الكلوتين في الطحين قد تم ذكره سابقاً، في الواقع لا يوجد الكلوتين على هذا النحو في الطحين. بدلاً من ذلك، هناك نوعان من مكونات البروتين الرئيسية في الطحين و عند دمجهما مع الماء يتشكل الكلوتين.</p> <p>تسمى هذه البروتينات الكليادين (غراء نباتي) و الكلوتين (غراء بروتيني) و لكل منها سمات مختلفة تعطي الكلوتين خواصه في النهاية. لا يتم إنتاج الكليادين و الكلوتين إلا من قبل النباتات التي تحمل الحبوب حيث تحتوي حبوب القمح على أعلى مستويات من هذه البروتينات مقارنة بالحبوب الأخرى مثل الراي أو الشعير.</p> <p>مرحلة التخمر النهائية: تشير الى الارتفاع النهائي لعجينة الخبز قبل عملية الخبز. هي جزء من عملية التخمر و احياناً يتم استخدام الكميتين بشكل متبادل.</p> <p>التحزيز: وضع شقوق أو ندب على عجينة الخبز على طول الجزء العلوي لتمكينه من التوسع أثناء الخبز. تسمح هذه العملية للخبز بالتحكم في الاتجاه الذي سيتم فيه توسع الخبز.</p> <p>الخمرة: هي فطريات حبة أحادية الخلية. يوجد حوالي 160 نوعاً من الخمرة و الكثير منها تعيش في كل مكان من حولنا.</p> <p>يمكن أن تنشط الخمرة و تتضاعف بسرعة في البيئة المناسبة. تتراوح درجة الحرارة المثالية لتطور الخميرة بين 20 و 27 درجة مئوية. ينخفض معدل التخمر بسرعة بمجرد ان تتجاوز درجة حرارة العجين (أو التخمر) 41 درجة مئوية.</p> <p>عادة ما يتم تثبيط إنزيمات الخمرة في درجة الحرارة هذه و تموت الخلايا عند 60 درجة مئوية.</p>	

<p>2. صف ما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم تخمير الخبز لفترة كافية:</p> <p>إذا لم يصل الخبز لمرحلة التخمير النهائية لفترة كافية، فقد لا تتطور النكهات لأن النكهات الجيدة تتطلب أن تستنفد الخمرة معظم إمداداتها من الأوكسجين. قد يؤدي ذلك أيضاً إلى تسطيح الخبز و يعطيه شكلاً هزيلاً غير ممثلي.</p> <p>3. صف ظروف التخزين الخاصة بالطحين:</p> <p>لتخزين الدقيق بشكل صحيح، يجب حفظه في درجة حرارة الغرفة في بيئة جافة خالية من الآفات. من الأفضل إزالة الطحين من العبوة و وضعه في حاوية لها غطاء محكم و مغرفة تستخدم فقط لقياس الطحين. يمكن أن يؤدي استخدام الأواني الغير نظيفة أو الحاويات التي لا تحتوي على أغطية إلى تلوث الطحين بصورة مباشرة و في النهاية تلوث المنتج ايضاً دون أن يتم اكتشافه حتى يبدأ الزبون في تناول المنتج.</p> <p>4. هل واجهت أي شيء صعب في هذه الوحدة و ماذا فعلت للتعامل معه؟ هل ستتعامل معه بشكل مختلف في المرة القادمة؟</p> <p><i>قد تختلف اجابات المتعلم.</i></p>	
<p>1. اذكر اسم طريقتين لخلط الكيكة</p> <p>ان طريقة فرز الدهن هي الطريقة القياسية لخلط الكيك عالية الدهون، في حين أن طريقة الكيك الإسفنجي تستخدم في كيك رغوة البيض التي لا تحتوي على دهون أو القليل منه.</p> <p>2. ما هي الوظائف الرئيسية لكريمة السكر الخاصة بالتزيين و التغليف؟</p> <p>كريمة التزيين عبارة عن تغطية حلوة للكيك و غيرها من المواد المخبوزة. تساهم كريمة التزيين في زيادة النكهة و اثناء المنتج و شكله و يمكن أن تشكل أيضاً طبقة واقية يمكن أن تساعد في الحفاظ على نضارة المنتج.</p> <p>3. ما هو العنصر الأكثر تحدياً في هذا الفصل بأكمله؟ لماذا؟</p> <p><i>قد تختلف اجابات المتعلم.</i></p> <p>4. ما أكثر ما استمتعت به في جميع الوحدات الثلاث في هذا الفصل؟ لماذا؟</p> <p><i>قد تختلف اجابات المتعلم.</i></p>	3.6

H3-C6

اعداد وتقديم الحلويات والمخبوزات
شهادة مؤسسة التدريب والتعليم المهني
والفني في الضيافة

الإصدار 3 يونيو 2023



unesco

الى السيد مدير قسم الشؤون العلمية المحترم

م/ اسئلة مادة الضيافة وإنتاج الأطعمة / الثالث

تحية طيبة :

نرسل إليكم في الجدول رقم (١) اسئلة مادة الضيافة وإنتاج الأطعمة – المرحلة الثالثة الخاصة بمنهج منظمة اليونسكو ونود إعلامكم بأنه قد تم إختيار (٦) ستة فصول ثلاثة منها خاصة بالإنتاج والثلاثة المتبقية خاصة بالضيافة من أصل ١٢ فصل بسبب دمج القسمين في هذا العام

جدول رقم (١) يبين اسئلة مادة الضيافة وإنتاج الأطعمة

ت	الفصل	الأسئلة
١	H3-C1	س١ / عرف المرق و اشرح طريقة تحضير مرق السمك ؟ س٢ / اشرح طريقة صنع كونسومية الدجاج ؟ س٣ / عدد اجراءات التخزين وسلامة الموظفين ؟ س٤ / ماهو التخثر والاستحلاب اشرحه بالتفصيل ؟ س٥ / كيف يتم تحضير الصلصة الهولندية ؟ س٦ / عدد الشوربات صعبة التحضير المحلية والعالمية ؟ س٧ / تعتبر إجراءات التخزين والتناوب الصحيحة واجراءات الصحة العامة ذات أهمية لسلامة الأطعمة بين هذه الإجراءات ؟
٢	H3-C2	س١ ماهي الخطوات لصنع المايونيز؟ س٢ عدد انواع الصلصات الباردة؟ س٣ كيف تحضر اللحوم او الاطباق المدخنة؟ س٤ / عدد انواع الصلصات الأكثر شهرة وإشرحها باختصار؟ س٥ / تعتبر المحليات من المكونات المستخدمة لحفظ الطعام بين فاندتها ؟ س٦ / توجد ثلاثة طرق لمعالجة اللحوم عددها مع شرح مبسط لكل طريقة؟ س٧ / يعد التدخين أداة فعالة للغاية في حفظ اللحوم بين ما هية فاندته؟ س٨ / عرف ما يأتي : النكهة الاصطناعية، عصير حصرم، المعالجة، طاجن، تخمير .
٣	H3-C4	س١ كيف يتم عمل شيش بأنواع اللحوم الحمراء ؟ س٢ وضح المخطط البياني الخاص بمعالجة اللحم البقري ؟ س٣ ماهي الامور التي يجب البحث عنها عند شراء لحم العجل ؟ س٤ اشرح بشكل مفصل تكوين اللحوم ؟ س٥ هناك اختلاف في طراوة اللحوم وحسب التغذية بين تلك الاختلافات وبطريقة مهنية ؟ س٦ اشرح كيفية ستيك لحم الملفوف والمحشي ؟ س٧ عدد انواع اللحوم الثلاثة ؟ س٨ اشرح عمل مرق لحم الغنم بالخضراوات ؟ س٩ اذكر نقاط الجودة الخاصة بلحم الغنم ؟
٤	H3-FB1	س١ / عدد أنماط خدمة الطعام المختلفة؟ س٢ / ما هي خصائص خدمة طبق الطعام ؟

<p>س٣ / تختلف خدمة البوفيه الجانبية عن خدمة البوفيه بين خصائص خدمة البوفيه الجانبية؟</p> <p>س٥ / تعتبر خدمة الغرف نمط من انماط خدمة الطعام اشرح خصائصها؟</p> <p>س٦ / اشرح بتفصيل عن التحضير لترتيب الاواني الفضية و الاطباق؟</p> <p>س٧ / اشرح بتفصيل عن طريقة وضع الفضيّات على الطاولة؟</p> <p>س٨ / اشرح بتفصيل عن طريقة وضع الاطباق على الطاولة؟</p>		
<p>س١ / عرف البوفيه وما هي الخصائص الرئيسية للبوفيه؟</p> <p>س٢ / عدد النصائح العملية و الجذابة لأعداد البوفيه؟</p> <p>س٣ / اشرح كيفية استخدام الوقود في تسخين الطعام؟</p> <p>س٤ / عدد أنواع التوابل الشائعة؟</p> <p>س٥ / ما هي الاختيارات لخطة سلامة الأطعمة للحفاظ على سلامة البوفيه؟</p>	H3-FB2	٥
<p>س١ / عرف ما يأتي :</p> <p>١- المدير العام ٢- رئيس الطهات ٣- مدير المطعم ٤- مدير المشروبات</p> <p>٥- مدير المؤتمرات ٦- موظف الاستقبال</p> <p>س٢ / ارسم هيكل تنظيمي لفندق كبير؟</p> <p>س٣ / ماهي صفات وخصائص موظفي الخطوط الامامية؟</p> <p>س٤ / اشرح ماذا تعرف عن كيفية استقبال الضيوف و الترحيب بهم؟</p> <p>س٥ / ينبغي ان يكون موظف المكتب الامامي على علم باجراءات الأمانة عددها؟</p> <p>س٦ / ماهي المعلومات المطلوبة عند الإبلاغ عن الممتلكات المفقودة؟</p> <p>س٧ / ماهي سياسة التعامل مع الاخطار الفعلية المحتملة؟</p>	H3-FB5	٦



سعد عبد الامير صاحب
مدير إعدادية كربلاء للسياحة والفندقة المختطة



طالب هادي طالب
م. مدير
٢٠٢٣ / ١٠ / ٢٢