جمهورية العراق
وزارة التربية
المديرية العامة للتعليم المهني

المهارات العملية
السياحة والفندقة
إنتاج الأطعمة
الثالث

تأليف

أ.م. د. عماد حسين سعود
فراس أحمد عباس
حيدر موفق حميد
مهند ناصر إبراهيم
نغم فؤاد حاتم

الطبعة الأولى
1445 هـ - 2023 م

المقدمة

تعد قواعد إنتاج الأطعمة من أهم قواعد السلوك المهني والتي أشارت إليها الثقافات الإنسانية كافة؛ فقد أصبح التعامل مع موضوع إنتاج الأطعمة في قطاع الضيافة من المواضيع المهمة والتي تسهم في تحسين نوعية المنتج ومستوى الخدمة وما ينعكس ذلك على تطور مجال الخدمات السياحية والفندقية .

وإن الركائز الأساسية لعمليات إنتاج الأطعمة تعتمد بشكل أساس على جهد الإنسان بشكل خاص والمؤسسات بشكل عام الداعمة للابتكار وجعل هذا الموضوع ثقافة شائعة في المجتمع.

لقد انطلقت أهمية هذا المؤلف من خلال أهمية النظرية والتطبيقية وتـأثيراتها المحتملة في مستوى أداء مخرجات التعليم السياحي المهني ومجمل الخدمة المقدمة من قبل أقسام إنتاج الأطعمة ضمن المنظمات، لقد كانت الغاية الرئيسة لهذا المؤلف هو سد الفجوة بين الجانب النظري والجانب التطبيقي في قسم إنتاج الأطعمة لتطوير ومواكبة التقدم في المنظمات السياحية والفندقية.

تضمن الكتاب عشرة فصول بغيه تغطية ما تقدم ذكره فكان الفصل الأول عن أسباب فساد الأطعمة وطرق حفظ الأطعمة ،أما الفصل الثاني قد تناول تزيين الأطعمة والأوزان القياسية ،أما الفصل الثالث فتناول تصميم لوائح الطعام وكتابتها ، وتمحور الفصل الرابع من الكتاب حول المقبلات والمعجنات والفصل الخامس تناول الصلصات والحساءات أما الفصل السادس فاستعرض موضوع الأسماك والطيور أما اللحوم والأطعمة الشرقية فخصص لها الفصل السابع وخصص الفصل الثامن لقسم الحلويات ، بينما تناول فن الإتكيت في الفصل التاسع ،اما الفصل العاشر تناول إدارة المشتريات والمخازن وتحديد التكاليف ومهارات كتابة قوائم الطعام.

ويعد هذا المؤلف هو امتداد للجهود البحثية النظرية والتطبيقية السابقة بغية زيادة الإثراء الفكري لهذه المادة المهنية التخصصية، بالغة الاهمية على كل الأصعدة.

ومن الله التوفيق

المحتويات

التسلسل	الموضوع	الصفحة
1	المقدمة	3
2	المحتويات	6 -4
3	الفصل الاول/أسباب فساد الأطعمة وطرق حفظها	7
4	تعريف فساد الاطعمة	8
5	أسباب فساد الأطعمة	9
6	تسمم الطعام	11 -10
7	طرق حفظ الطعام	13-11
8	اسئلة الفصل الأول	15-14
9	الفصل الثاني/ تزيين الأطعمة والاوزان القياسية	16
10	أنواع الزينة المرافقة مع الأطعمة	22-16
11	تقديم الأطعمة	23
12	الاوزان القياسية عند تحضير الاطعمة	25 -24
13	اسئلة الفصل الثاني	26
14	الفصل الثالث/ تصميم قوائم الطعام وكتابتها	27
15	الترتيب المهني لتركيب قوائم الطعام	33 -27
16	الشروط المهنية لتركيب قوائم الطعام	33
17	نماذج من قوائم الطعام	40 -34
18	اسئلة الفصل الثالث	42 -41
19	الفصل الرابع/ المقبلات والمعجنات	43
20	تصنيف المقبلات وطرائق تحضيرها	52 -43
21	تحضير مجموعة من اطباق المعجنات	59-52
22	اسئلة الفصل الرابع	61 -60
23	الفصل الخامس/ الصلصات والحساءات	62
24	تحضير الصلصات ومشتقاتها	69-62
25	تحضيرات الحساءات الرائقة والسميكة	79-69
26	اسئلة الفصل الخامس	81-80

27	الفصل السادس/الاسماك والطيور	82- 83
28	علامات جودة الاسماك	83
29	طهي مجموعة من اطباق السمك	84- 88
30	علامات جودة الطيور	88
31	التحضيرات الاولية عند تنظيف وتقطيع الطيور	89
32	طرق طهي الطيور	89- 90
33	طهي مجموعة من اطباق الطيور	90- 94
34	اسئلة الفصل السادس	95- 96
35	الفصل السابع/اللحوم والاطعمة الشرقية	97
36	طرق طهي اللحوم الاساسية الثلاث	97- 98
37	لحم البقر واستعمالات اسماء القطع	98-100
38	طهي مجموعة من اطباق لحم البقر	100- 102
39	لحم العجل واستعمالات اسماء القطع	103
40	طهي مجموعة من اطباق لحم العجل	104- 106
41	لحم الغنم واستعمالاته	106- 107
42	طهي مجموعة من اطباق لحم الغنم	107-109
43	طهي مجموعة من الاطباق الشرقية والعراقية	109- 115
44	اسئلة الفصل السابع	116- 117
45	الفصل الثامن/الحلويات	118
46	واجبات رئيس القسم والعاملين فيه ومسؤولياتهم	118-119
47	المستلزمات والأدوات التي تستعمل في قسم الحلويات	119
48	المواد الاولية الاساسية في عمل المعجنات	119-120
49	أنواع الحلويات الشرقية وطرق تحضيرها	121-122
50	أنواع الحلويات الكريمية والجلاتينية وطرق تحضيرها	123-125
51	أنواع من المعجنات وطرق العجن	125-126
52	أنواع الحلو(المربيات مع طرق صنعها والمكسرات التي تستعمل لتغطية الكيك)	127
53	أنواع الكيك والكعك وطرق تحضيرها	128-132
54	تحضير سلطة الفواكه	132-133

55	اسئلة الفصل الثامن	134
56	الفصل التاسع/فن الاتكيت	137-135
57	اتكيت السفر	137
58	لغة الجسد ومعاني الايمآءات	139-138
59	اتكيت المائدة وآداب الجلوس ولغة الادوات	140-139
60	المؤتمرات	142-140
61	مراسيم رفع العلم	144-142
62	اسئلة الفصل التاسع	145
63	الفصل العاشر/المشتريات والتخزين والكلف	146
64	المشتريات	149-146
65	الاستلام	151-149
66	المخازن والتخزين	153-151
67	سعر الكلفة(كلفة الاطعمة والمشروبات)	153
68	اسئلة الفصل	154
69	مصادر الكتاب	156-155

الفصل الأول

أسباب فساد الأطعمة وطرق حفظها

تمهيد

يتصور كثير من الناس أن قطاع الخدمات السياحية والفندقية يشمل خدمة الأطعمة فقط ، وهذا خطأ شائع لأن القطاع المذكور اشمل من ان يقدم الطعام فقط ،بل ويقدم جميع الخدمات للسائح منذ وصوله إلى البلد أو المكان المقصود إلى حين مغادرته.

ان قسم إنتاج الأطعمة يعد أهم الأقسام الأساس في منظمات الفندقية فهنالك رؤيه دولية في وضع نظام عالمي رفيع المستوى للسلامة الغذائية يساعد وبشكل فعال في توفير طعام آمن وهذا شرط أساسي في تقديم خدمة الأطعمة في المواقع السياحية والفندقية، ويعد من مجمل الآداب والسلوكيات المهنية التي يتطلب اتباعها بعملية إعداد وتقديم أصناف متعددة من الأطعمة للضيوف وبما ينسجم مع متطلبات وطرائق الخدمة المعتمدة عالمياً، والتي تلبي توقعات ورغبات الضيوف وتحقق رضاهم.

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

ان عملية إنتاج الأطعمة تختلف من حيث المواد المستعملة، لذلك لجأ الطهاة العاملون في قطاع السياحة إلى حفظ أنواع عديدة من الأغذية في موسم إنتاجها لاستعمالها في اوقات السنة التي لا يمكن إنتاجها فيها أوحفظها، وبالرغم من استعمال طرق الخزن التقليدية، إلا أن المنتج المخزون يتعرض للتلف مما يصعب معه إطالة عمره التسويقي.

1-1 تعريف فساد الأطعمة

أحلّ الله عز وجل الطيبات من الطعام وأباح التنعم بها وفي ذلك قال تعالى ((كلوا طيباً واعملوا صالحاً)) وقد كان النبي (ص) اذا صنع له بعض اصحابه طعاماً تأنق فيه ما استطاع ثم دعاه اجابه إلى ذلك، إن أكثر الناس يفضلون المأكل والمشرب على غيرها من سائر الملذات ، مع الاختلاف في طبيعة المجتمعات وثقافتها، ولأهمية الطعام وآدابه من الناحية الاجتماعية والصحية لابد من معرفة طرق فساده.

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

1. الأطعمة سريعة الفساد، ومنها:(اللحوم، الحليب، الالبان).
2. الأطعمة بطيئة الفساد، ومنها:(البطاطا، البصل، الثوم، الحبوب).
3. الأطعمة عديمة الفساد، ومنها: السكر بأنواعه.

ويمكن معرفة فساد الطعام من (مظهره ، لونه ، طعمه ، شكله)، كما يعرف ذلك ايضاً عند تناول الطعام الاصابة بالتسمم، الرائحة الكريهة التي تنبعث من اللحوم والبيض والحليب علامة ايضاً على فسادها، أن هذه العلامات يمكن ملاحظتها قبل تناول الأطعمة ومن ثم عدم تناولها لتجنب التسمم الذي قد يكون مميتاً.

لذلك يمكن الوقاية من عملية فساد الأطعمة من خلال إضافة بعض المكوِّنات على البعض من أنواع الأطعمة مثل إضافة الملح والسكر ونترات الصوديوم ونتريت الصوديوم إلى المواد الغذائية، وتعتبر هذه الطريقة من أقدم الطرق المستخدمة لتأخير عملية فساد الأطعمة، فلكل من مكونات المعالجة دوره الخاص في التأثير على الأطعمة، وعلى سبيل المثال الملح يقوم بإبطاء نمو الكائنات الحية الدقيقة والتخلص من بعض الماء الموجود في الطعام، بينما يقوم السكر بالتطرية ومعادلة التصلُّب الذي يُسببه الملح، وتساعد أملاح نترات ونتريت الصوديوم في المحافظة على اللّون الأحمر في اللَحم، أما التوابل فيتم إضافتها أساسًا لإعطاء نكهة خاصة للطعام وللحفظ ايضاً.

2-1 عوامل فساد الأطعمة

لفساد الطعام في وحدات إنتاج الأطعمة عوامل عديده منها:

أولاً: أمراض منقولة للأطعمة معدية.

ثانياً: سامة بطبيعتها وتسببها جراثيم أو فيروسات أو طفيليات أو مواد كيميائية تدخل الجسم عن طريق تناول الوجبات الغذائية أو المياه الملوثة، ويمكن أن تسبب الامراض المنقولة للأطعمة الإصابة بإسهال شديد أو عدوى موهنة، ويحتمل أن يسبب التلوث الكيميائي تسمماً حاداً أو أمراضاً طويلة الأمد مثل السرطان، وقد تسبب الأمراض المنقولة بالأغذية الإعاقة المزمنة والوفاة، ومن الأمثلة على الأغذية غير المأمونة هي الأغذية حيوانية المصدرغيرالمطهية، والفواكه والخضروات الملوثة بالبراز، والمحاريات النيئة المحتوية على سموم بحرية حيوية المنشأ، إذ يتأثر عدد الأحياء الدقيقة الموجودة في غذاء ما ونوع هذه الأحياء بمقدار التلوث الذي يتعرض له الطعام ونوع هذا التلوث وبمقدار فرص النمو التي تتاح لهذه الأحياء، وأخيرا بنوع المعاملة التي يتعرض لها الغذاء أثناء تحضيره في الاماكن المخصصة لإنتاج الأطعمة، ويمكن الإشارة إلى اهم عوامل فساد الأطعمة من خلال الشكل رقم (1).



شكل رقم (1) عوامل فساد الاطعمة

3-1 تسمم الطعام

يعد التسمم الغذائي أحد أهم الأمور الرئيسة والحساسة في الصناعات الفندقية والمتمثلة بالجانب الصحي وارتباطه بالتسمم الغذائي في المطاعم والفنادق ذات التصنيف ، تسعى اغلب إدارات المواقع السياحية والفندقية إلى اعتماد سياسات خاصة بصحة الغذاء لتقليل حالات تسمم الطعام من خلال شراء وخزن وإنتاج وبيع الأطعمة في المطاعم والفنادق ذات التصنيف السياحي.

كما ويعرف ايضاً: بأنه العوارض المرضية التي تصيب الإنسان إذا تناول طعاماً حاوياً لبعض السموم وأول هذه العوارض هو اختلال الجهاز الهضمي والمغص والإسهال وهبوط في قوة الجسم وارتفاع درجات الحرارة أحياناً وقد يكون التسمم خطراً اذ يؤدي إلى شلل في الجهاز التنفسي وتوقف القلب وأحياناً الموت.

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

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

1. **التسمم بفعل فساد الطعام:** يؤدي فساد الطعام أحياناً إلى تكوين مواد سامة تجعل تناول الطعام خطراً ومن ذلك فساد الأطعمة البروتينية مثل(اللحوم، الأجبان، البيض، الحليب).
2. **التسمم بفعل التلوث:** وذلك بواسطة الإنسان نفسه أو الحشرات التي تحمل هذه الجراثيم وتنقلها إلى الطعام.
3. **التسمم عن طريق جلد الإنسان:** وذلك عن طريق الالتهابات الجلدية وتنتقل الجرثومة عن طريق الأنف والجلد بواسطة الجروح والخدوش.
4. **التسمم غير الجرثومي:** هناك أنواع من التسمم توجد أصلاً أو تضاف إليه اثناء حفظه مثل استعمال مبيدات الحشرات.
5. **التسمم المعدني:** ان جميع المعادن تذوب بالماء ولو بنسبة قليله جداً كالأطعمة المعلبة، ان أكثر المعادن المستخدمة في تعليب الطعام وحفظه وخزنه هي الحديد والالمنيوم وجميعها غير سامة.

ويعد تلوث الطعام من المشكلات البيئية التي شهدت اهتماماً شديداً في الوقت الحاضر لما يترتب عليها من آثار بيئية على الإنسان ، لذلك أصبح من الضروري دراسة أسباب تلوث الطعام والأمراض المصاحبة له وما يتعلق به من نتائج سلبية، وأظهرت علاقة خصائص المناخ ودرجات الحرارة بسبب تلف الأطعمة وفسادها.

لقد ثبت علمياً إن ترك الطعام المعلب بعد فتح العلبة يتعرض للتلوث ويكتسب طعماً معدنيا غير مقبول، أما النحاس فهو معدن سام وكثير من حالات التسمم بالجبن البلدي تكون ناتجة عن استعمال أوانِ نحاسية غير مطلية خاصة عندما يُحفظ في مكان رطب لذا يجب الحذر من استعمالها وإزالة آثار الصدأ لأنها من أشد أنواع السموم خطراً على صحة الإنسان.

تصنف السموم وفق تأثيرها إلى ما يلي:

1. **الموضعية:** هي السموم الأكّالة التي تؤدي إلى حدوث أضرار نسيجية عند ملامستها.
2. **الامتصاصية:** هي السموم القادرة على إحداث اضطرابات وظيفية بعد أن يتم امتصاصها داخل الجسم.
3. **المزدوجة:** وهي التي لها فعل موضعي وفعل ما بعد الامتصاص أو السموم المعدنية ومثال عليها الزرنيخ والرصاص.

وهنالك عوامل تؤثر على فعل السموم داخل جسم الأنسان ومنها عوامل تعود للسم نفسه وتشمل كمية السم (الجرعة) ، وبصورة عامة تزداد السميَة كلما زادت كمية السم المتناولة ولكن في بعض الأحيان يؤدي تناول كمية كبيرة من السم إلى حصول تقيوء شديد مما يسرع في طرح السم خارج الجسم، وكذلك طريقة تعاطي الطعام الحاوي على المسببات السميَة اذ تظهر أعراض التسمم بسرعة بعد تناول السموم عن طريق الفم، أما الطبيعة الفيزيائية للسم فأن امتصاص الغازات يكون أسرع من امتصاص السوائل والتي بدورها تمتص أسرع من السموم الصلبة.

4-1 طرق حفظ الطعام

لقد أسهم حفظ الأغذية في جعل الحياة المهنية أكثر يسراً وخاصة في قطاع الضيافة، إذ أنه بدون حفظ الأطعمة يلزم لمعظم المواقع السياحية والفندقية القيام بتمويل يومي، ولا يمكن نقل البعض من المواد الأساسية الداخلة في إعداد وجبات الطعام من مكانها الأساسي إلى محل إنتاج الوجبات الرئيسة بدون أن يتعرض للفساد أو التلف بفعل الظروف المحيطة.

ويلاحظ تلف الأطعمة عاجلاً أو آجلاً إذا لم يتم حفظها، إلا أنه يمكن حفظ بعض الأطعمة لعدة أيام دون أيَّة معالجات خاصة تقريبًا، بينما لا تبقى بعض الأطعمة الأخرى مثل الحليب أو اللحم في حالة طازجة بدون تلف إلا لمدة يوم أويومين، وتعتمد أهمية حفظ وإنتاج الأطعمة عند حفظها من التلف مع استهلاكها

على مدار ساعات اليوم ومع توزيعها على نطاق واسع، ويتحقق من خلال حفظ الأطعمة بالطرق الحديثة أهدافا عديدة منها: تناول ثمار الفاكهة الواحدة في عدة صور طازجة أو عصير أو شراب أو مشهيات أو مجففة.

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

1. طريقة المعالجة بالمضافات:

تشمل المعالجة بإضافة بعض المكوِّنات مثل الملح والسكر ونترات الصوديوم ونتريت الصوديوم إلى المواد الغذائية الداخلة في عملية إنتاج الأطعمة، وتعد هذه الطريقة من أقدم طرق حفظ الأطعمة، وتُستخدم المعالجة حاليًا لحفظ لحم البقر المعالج وبعض أنواع اللحوم الأخرى، كما تُستخدم الطريقة نفسها أحيانًا لحفظ السمك والبطاطس والخيار وبعض أنواع البندق والجوز، وتختلف المكونات المعالجة في تأثيرها على الأطعمة المعالجة.

2. طريقة تعليب الأطعمة:

يعد تعليب المواد الغذائية من أكثر طرق حفظ الأطعمة شيوعاً وإنتشاراً في القطاع الفندقي، حيث يتم وضع الأطعمة في علب محكمة، ثم يتم تسخين العلبة للقضاء على الكائنات الدقيقة التي يمكن أن تُسَبِّب تلف الأطعمة، وتستخدم الفنادق والمطاعم العديد من الأطعمة المُعَلَّبة مثل الفواكه والخضراوات، ويشترط في عملية حفظ الأطعمة بهذه الطريقة تنظيف المادة الغذائية وغسلها جيدًا قبل وضعها في العُلَب، وبعد الانتهاء من تجهيز الأطعمة الخام فإن عملية التعليب نفسها تشتمل على عدة عمليات رئيسة منها: التعبئة، التسخين الابتدائي، قفل العلب والمعالجة الحرارية.

3. طريقة الحفظ بدرجات الحرارة :

إن أكثر الأطعمة والمواد الغذائية المستخدمة في عملية تجهيز الوصفات الغذائية تحفظ طازجة على درجة حرارة (4) درجة مئوية، والتخزين على هذه الدرجة أو قريبًا منها يُوقف نمو ونشاط معظم الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب تلف الأطعمة، وهذه الطريقة من الحفظ تشتمل على الآتي:

أ. تجميد الاطعمة:

يساعد التجميد على خفض درجة حرارة الأطعمة بهدف تبطئة عملية نمو الكائنات الحية الدقيقة، كما يوقف تمامًا التدهور أو التكسير في العناصر الغذائية المكونة للوصفات الغذائية.

ومن المعروف أن معظم الأطعمة، نظرًا لاحتوائها على نسبة مرتفعة من الماء، فإنها تتجمد على درجات حرارة تتراوح ما بين (صفر و-18°)م، وتعد الخضراوات من بين أهم الأغذية التي يتم حفظُها بالتجميد، ويلزم سلق الخضراوات قبل تجميدها، وتقوم عملية السلق بمنع الإنزيمات التي لا يتم قتلها أثناء التجميد من تغيير طعم الخضراوات، ومن الأطعمة التي يتم حفظها بالتجميد (اللحم والسمك

والدواجن والعصائر) ويلزم تنظيف المواد الغذائية وتقشيرها أو إعدادها بإحدى صور الإعداد قبل تجميدها.

ب. تجفيف الاطعمة:

تستعمل الحرارة في التجفيف للتخلص من رطوبة مواد الغذاء إلى اقل من (15%) ، لأن الميكروبات الدقيقة التي تسبب تلف الأطعمة تحتاج إلى الرطوبة لتنمو، فعندما يتم تجفيف الأطعمة إلى الدرجة أو الحد الذي تفقد فيه الأغذية معظم الماء الموجود فيها، فإن الكائنات الدقيقة لا تستطيع النمو، وتوجد طرق عدة لإنتاج الاطعمة المجففة منها(التجفيف بالشمس، والتجفيف على صوانٍ، والتجفيف في الأنفاق**).**

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

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

اسئلة الفصل الاول

س1: عرف فساد الأطعمة ثم وضح تصنيف الأطعمة بحسب قابليتها على الفساد.

س2: ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (✗)أمام العبارة الخطأ، وصحح الخطأ إن وجد:

أ- يساعد التجميد على خفض درجة حرارة الأطعمة بهدف تبطئة عملية نمو الكائنات الحية الدقيقة.

ب- طريقة تعليب الأطعمة تشمل المعالجة بإضافة بعض المكوِّنات مثل الملح والسكر ونترات الصوديوم ونتريت الصوديوم إلى المواد الغذائية الداخلة في عملية إنتاج الأطعمة.

ت- السموم الامتصاصية هي السموم القادرة على إحداث اضطرابات وظيفية بعد ان يتم امتصاصها داخل الجسم.

ث- يعرف حفظ الطعام بانه العوارض المرضية التي تصيب الأنسان إذا تناول طعاماً حاوياً لبعض السموم .

ج- الأطعمة سريعة الفساد، هي (البطاطا، البصل، الثوم، الحبوب).

ح- الوقاية من عملية فساد الأطعمة من خلال إضافة بعض المكوِّنات على البعض من انواع الأطعمة مثل إضافة الملح والسكر ونترات الصوديوم ونتريت الصوديوم إلى المواد الغذائية.

س3: عرف تسمم الطعام مع الشرح.

س4: عدد أنواع تسمم الطعام مع الشرح.

س5: ماهي الأسس العلمية لحفظ الأطعمة ضمن وحدات الإنتاج في قسم المطبخ.

س6: املأ الفراغات الآتية بما يناسبها من كلمات :

أ- .....هو عملية تجفيف بطريقة التجميد حيث يمكن للثلج تحت ظروف خاصة أن يتحول مباشرة من الحالة الصلبة إلى الحالة الغازية بدون أن ينصهر أولاً إلى سائل.

ب- تستعمل الحرارة في التجفيف للتخلص من رطوبة مواد الغذاء إلى اقل من..... %.

ت- نلاحظ تلف الأطعمة عاجلاً أو آجلاً إذا لم .....

ث- ..... وذلك عن طريق الالتهابات الجلدية وتنتقل الجرثومة عن طريق الانف والجلد بواسطه الجروح والخدوش.

ج- من الأطعمة سريعة الفساد،..... .

الفصل الثاني

تزيين الأطعمة والأوزان القياسية

تمهيد

يعد التعاون والتنسيق والأسبقية والسلوك الراقي في أداء خدمة إنتاج الأطعمة من أهم المعطيات التي يركز عليها السائح، الذي يبحث عما هو جديد ومرغوب من قبله، وتدخل الصفة الذوقية بوصفه رابطاً يحدد عملية الرفض والقبول للخدمة السياحية المقدمة من قبل المنظمات الفندقية، وعليه أصبح من الضروري إن تعي إدارة المنظمات الفندقية أهمية وأهداف إدارة (اتكيت) فن الطهي للتركيز على ما هو مرغوب، هذا من جانب، ومن جانب أخر إدراك منظمات الضيافة أهمية دراسة وتحليل العوامل المؤثرة في جودة مخرجات قسم إنتاج الأطعمة، لتتخذها عقيدة توجيهية في تحسين صورتها وصياغة استراتيجياتها التنافسية.

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

1-2 أنواع الزينة المرافقة مع الأطعمة

يعد قسم إنتاج الأطعمة واحداً من أهم المجالات التي يظهر فيها الطاهي جل خبرته ومهارته التجميلية، حيث يعمد إلى توظيف أنفس وأثمن لمساته في تزيين عناصرها التصنيعية لإظهار منتجه بأبهى حلية بحيث تتلائم مع (المنزلة الاعتبارية) لهذه المنظمة الفندقية، وللأطباق التخصصية في فن الطهي أهمية كبرى لا سيما للمتذوقين، فالمكونات المادية للطعام لا تكفي وحدها في اخراج فن الطاهي مالم يتمكن من اتباع أسلوب خاص يجمع بين المكونات المستعملة وكذلك طريقة التقديم ولون الطبق وضبط الكميات، فكلها أمور تلعب دوراً هاماً في القابلية على تناول الطعام، ويمكن ان نتناول أنواع الزينة المرافقة مع الأطعمة وعلى النحو الآتي :

1. الأطباق: Dishes

تعتمد وحدات إنتاج قسم المطبخ على خبراتها كافة في أعداد أجمل الأطباق للضيوف وعلى أكمل وجه سواء أكانت الاطباق (الرئيسة أو الأطباق المرافقة) ويكون اختيار هذا التزيين أساساً حسب تأثيره الجمالي على المتذوق وإعطاء نكهة إضافية للطبق حسب قياسات معينة يختارها الطاهي وفق خبراته الفنية وسيتم معرفة أنواع التزيين واستخداماته من خلال الشكل (2) الذي يوضح طرق التزيين المتعددة والتي تعتمد على طبيعة المادة الغذائية.



شكل رقم (2)أنواع التزيين

أ- **التزيين عن طريق الفاكهة:** تتميز الفاكهة عادة بأنها حلوة أو حامضة المذاق وتحتوي على نسبة عالية من المياه، والسكريات البسيطة، وتعد الفاكهة من المواد الغذائية المفضلة بالنسبة للكثير ولا يستطيع أي إنسان الاستغناء عن النبات والفواكه سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة، ولكن في حالة تقديمها بالطريقة العادية فقد لا يقبل أحد على تناولها، لذلك يمكن التجديد في شكل أطباق الفاكهة، كما يمكن عمل أشكال مختلفة منها في أطباق (الحلوى

أيضا، وذلك عن طريق تزيينها بأكثر من طريقة وحسب ابداعات الطاهي وإمكانياته في صنع الديكورات، وتناول الفاكهة يؤدي إلى إبطاء عملية الهضم والامتصاص عند تناولها مباشرة بعد الطعام إذ تحتوي الفواكه على فيتامينات وعناصر مهمة.

ب- تزيين الطعام بالمكسرات :-

يمكن استخدام بعضاً من أنواع المكسرات في تزيين مختلف أطباق الطعام وبالأخص الكاجو حيث يعتبر من أفضل أنواع المكسرات التي يمكن أن يتم تزيين بها أطباق الأرز، حيث يمكن نثر مجموعة من (الكاجو) على وجه طبق الأرز، ويمكن استخدام بعضاً من أنواع المكسرات الاخرى عن طريق طحنها وعمل إطارات للأطباق، كما يمكن تزيين أطباق الحلوى أيضا حيث تضيف شكلاً مميزاً وشهياً للأطباق، ويفضل تزيين البعض من الاطباق بالمكسرات، بغية تحرير القيمة الغذائية وتسهم المكسرات في تسهيل حركة الأمعاء، والشعور بالشبع، إذ تعمل على الوقاية من أمراض القلب والأوعية الدموية، فضلاً عن رفع الكوليسترول الجيد وخفض الكولسترول المضر، وتوازن مستوى السكر في الدم، وتساعد على إخراج السموم من الجسم.

ت- تزيين الطعام بالخضراوات الورقية:-

يعد التزيين بالخضروات من أقدم أنواع التزيين، وتختلف طريقة التزيين بالخضروات بحسب الأذواق وبحسب الموسم والخضروات المتوفرة في البلد ، إذ يهتم كثير من الناس بتقديم الطعام بعد القيام بالتزيين، ذلك لأن تزيين الطعام يضفي عليه طابعًا مميزًا يجعله شهيًا، ومن أبرز أنواع الخضروات الورقية التي تزين بها الأطباق(ورق النعناع ،الكرفس ،الريحان ،الشبنت ،الجرجير) وغيره فاللون الأخضر الطبيعي يضيف لمسة خاصة على أي طبق و يعطي مذاقاً للطعام الطازج و يمكن وضعه على الطعام مباشرة.

ث- تزيين الطعام بالصلصات: -

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

ج-تزيين الأطعمة بالأعشاب العطرية .

إن الأعشاب العطرية تعطي لمسة رائعة للمأكولات وخاصة (الأطباق الأساس) لما تضيفه من روائح عطرية ومذاق جيد وهناك عدة أنواع من الأعشاب مثل الزعتر الذي يضاف على أطباق اللحوم والدجاج والأسماك ويمكن إضافته على المعجنات وصلصات البيتزا وعلى السلطات واكليل الجبل والنعناع.

ح- تزيين الطعام بالخضراوات الموسمية :

تعد الخضراوات الموسمية من أفضل أنواع المواد الغذائية لإن استهلاكها يضمن الحصول على أفضل الخصائص ،وهي (النكهة ،الرائحة والملمس)، بالإضافة إلى قيمتها الغذائية إذ تحتوي على (الفيتامينات والمعادن والماء ومضادات الأكسدة والكربوهيدرات والمغذيات الأساسية الأخرى)، ويمكن استخدام الخضراوات أيضا في تزيين الأطباق عن طريق تقطيع حبات (الجزر) إلى شرائح طولية واستخدامها مع شرائح الخيار ويتم دمجهما مع بعضهما البعض بشكل متناسق وسوف نحصل على خليط من اللونين معا، كما يمكن وضع الجزر في القليل من الماء المغلي حتى يصبح لين بعض الشيء، ويتم استخدام شريحة طولية في لفها حتى تصبح شبيهة بشكل الوردة، ويمكن وضع قطعة من الطماطم في المنتصف أو واحدة من حبات الزيتون.

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

* أيضا من الخضراوات التي يمكن عملها في أكثر من استخدام هو الطماطم، حيث يمكن أكثر من شكل، ويمكن خلي ثمار الطماطم كبيرة الحجم، ويتم وضع قطع اللحوم الصغيرة بداخلها، كما يمكن قلب تلك القطعة المخلية لعمل أشكال ورود وفروع أيضا، ويمكن تشقيقها بالسكين في عمل أشكال مختلفة.

* يمكن استخدام الليمون أيضا عن طريق تقطيعه إلى شرائح أوعمل منه أشكال ورود؛ والليمون من المكونات المناسبة لجميع الأطباق، وذلك بسبب طعمه الحمضي، ويمكن عمل أكثر من شكل مختلف به.

* يستخدم الخيار أيضا في تزيين الأطباق، وذلك عن طريق بشره إلى قطع صغيرة، ويمكن إدخال الكثيرمن الخضروات الأخرى مع الخيار في طبق واحد، ويمكن استخدام شرائح الخيار الطولية في أشكال مختلفة للأطعمة.

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

- سكاكين الحفر وتستخدم لحفر الخضار والفواكه.
- قوالب الخضروات الجاهزة.
- شفرات قشط الفواكه.
- مطحنة المكسرات.
- سكاكين لتقشير الخضراوات والفواكه.
- قطاعات بسكويت مختلفة الاحجام.
- مغرفة لتكوير الفاكهة.

- شفرات مختلفة لتعطي اشكال متعددة للخضار.

2. تزيين البوفيه Beauvis:-

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

- أقل تكلفة.
- يمكن تعزيز الموجودات .
- أقل مجهود.
- يخدم عدد كبير من الضيوف في وقت واحد.
- يبرز ابداع الطاهي.
- قابل للتنوع .
- يعطي فرصة أفضل للضيف في اختيار الاطعمة.

ويمكن تجميل مفردات البوفيه الإستعانة بثمار وحبات الفاكهة الصغيرة منها والكبيرة والخضراوات والمكسرات وعلب العسل، والورود المتشابهة اللون مع البوفيه، إضافة إلى ورود باللون الأحمر الداكن والأصفر، لتزيين البوفيه، لسطوع لونها وجاذبية منظرها، والصورة رقم (1) توضح طريقة تزيين طاولة البوفيه.



صورة رقم (1) توضح تزيين طاولة البوفيه

ينظر للبوفيه بأنه مجموعة من الإجراءات والتنظيمات والأساليب المتبعة في قواعد تزيين الطعام وتجميلها بحسب الأنظمة والأعراف والتقاليد الواجب مراعاتها والتقيد بها في المناسبات الرسمية التي تقام خلالها الإستقبال والزيارات والحفلات والآداب في داخل البلاد أو في العلاقات الدولية.

ويتوقف ترتيب تقديم نوعيات الطعام المختلفة تبعاً لنوع المأكولات الموجودة في قائمة الطعام ، وطبقاً لذلك فإننا نجد أن أول ما يقدم هو نوعيات الشوربة الساخنة المختلفة و خاصة في الشتاء ثم النشويات من الأرز أو المعكرونة ثم الطبق الرئيس المحتوي على اللحوم و بعض من الخضروات بجواره – أو يقدم طبق اللحوم مستقلاً أما إذا ضمت الوجبة نوعيات من الأسماك مع اللحوم فإنها تقدم أولاً مع بعض من أنواع السلطة والمقبلات المقدمة ثم يتبعها طبق اللحوم الحمراء.

ويقدم في آخر الوجبة نوع الحلوى المرغوب بها وبعض أصناف من الفواكه الشائع انتشارها في الموسم، و في حالة البوفيهات المفتوحة أي عند تقديم الطعام المفتوح ، فإن مثل هذه النوعيات من المأكولات يتم ترتيبها من اليمين إلى اليسار وبحيث يستطيع الزبون أخذ الكميات المطلوبة دون الحاجة إلى الرجوع مرة اخرى.

أما عن تجميل بوفيه الحلويات فيكون المكون الأساسي فيها السكر بكافة أنواعه بما في ذلك العسل والمكسرات والكاكاو ، والحلوى ليست هي المصدر الوحيد للسكريات أو السكر ، وإنما مختلف الأطعمة التي يتناولها الإنسان تحتوي على هذه المادة الغذائية مثل الفاكهة والحبوب والعصائر والمشروبات

الغازية. تتكون الحلويات بشكل أساسي من السكر ، بالإضافة إلى بعض العناصر الأخرى حسب نوعية الحلوى مثل المواد الدهنية والمواد الملونة والنكهات الصناعية التي تضاف إليها.

تنسيق بوفيه الحلويات : إن تنسيق بوفية الحلويات يحتاج إلى مهارة تامة في الترتيب فعندما تكون الأطباق المتوفرة لدينا مختلفة الارتفاع نقوم بترتيب الأطباق حسب الارتفاع فالأطباق المرتفعة توضع في الصف الأخير من البوفيه والأطباق المنخفضة الارتفاع توضع في مقدمة البوفيه حتى لا تعيق الأيدي من سهولة الوصول ، اما الأطباق ذات الصوصات السائلة مثل (الشوكولاتة) والتي قد تعمل على اتساخ الأيدي توضع في الصف الاخير للبوفيهات.

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

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

3. العوامل المؤثرة في اختيار طرق تجميل الاطعمة:

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

2-2 سكب الأطعمة وتقديمها

تعد خدمة الأطعمة محور ارتكاز لمنظمات الضيافة، ويعتمد على العديد من السلوكيات اثناء تقديم الخدمة للزبون، كما ويعد أداء هذا القسم عاملاً من عوامل جذب الزبون لكونه يقدم خدمات مكملة لخدمة الإيواء،ويشتمل على إمداد الزبون بمختلف خدمات الطعام، إن فروع قسم الأطعمة تستند الى قواعد إدارة المراسم والاتيكيت المطبقة عالميا، من حيث تنظيم التقنيات وجماليات المكان وتكنولوجيا الخدمة، وقد صنفت طرق خدمة الأطعمة وتقديمها عالميا إلى أربعة أصناف أساسية، ولكل صنف من أصناف الخدمة قواعد سلوكية خاصة والجدول (1) يوضح طرائق تقديم الأطعمة.

جدول (1)

طرائق تقديم الأطعمة

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

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

3-2 الأوزان القياسية عند تحضير الأطعمة

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

1- جمع البيانات المطلوبة لكل وصفة من الوصفات الغذائية .

2- مقارنة نسبة تكلفة الطعام المثالية بنسبة تكلفة الطعام الفعلية.

3- حساب النسبة المئوية لكل وصفة غذائية لتحديد الاطباق التي تحقق ربحاً.

1- الخطوات الصحيحة لاحتساب اجمالي تكلفة كل طبق:

1- إعداد قائمة بجميع المكونات الغذائية المستخدمة في إعداد الوجبات الغذائية .

2- استخدام الصيغة التالية لغرض حساب كلفه كل طبق .

المكون الغذائي على وحدات الشراء ومن ثم ضرب الناتج في عدد الوحدات المستخدمة.

مثال..

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

اي.

0.25=12/3ومن ثم0.25×2=0.50

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

2- أسماء وأوزان قطع اللحوم المستخدمة في الأطباق العالمية.

تهتم المواقع السياحية والفندقية اهتماماً كبيراً بتعزيز النُظم الغذائية التي تستند إلى المبادئ والخطوط التوجيهية العلمية، والتي تتناول جميع الاطعمة المتداولة حول العالم في سعيها إلى تحسين سلامة الأغذية وجودتها ورفع مستوى التغذية، ولكن هذا الأمر يتطلب مستوى عالياً من الالتزام بالقياسات ونعرض البعض من الاوزان المتعلقة بالوجبات الغذائية من خلال جدول رقم (2).

جدول رقم (2) اوزان القياسية

ت	الوصفة الغذائية	الوزن
1	اسكالوب Scallop	تقطع شرحات من ١٠٠الى ١٢٠ غم
2	بوبيان Boubyan	تقطع شرحات بوزن ٧٠الى ٨٠غ
3	بيكاتا Picata	تقطع شرحات بوزن ٥٠ الى ٦٠ غم
4	كولاش هنكاري Clash Hungary	تقطع مكعبات اللحم بوزن ٥٠الى ٦٠ غم
5	كريناداان Grenadin	تقطع شرحات بوزن ١٤٠ الى ١٥٠ غم
6	ميدايون ستيك Midiune Steak	تقطع شرحات بوزن ١٣٠ الى ١٤٠ غم
7	روز بيف Rose Beef	تقطع شرحات بوزن ١٥٠ الى ١٧٥ غم
8	الانتركول Intercol	قطع لحم بوزن ١٥٠ الى ١٧٥ غم
9	فيليه منيون Filet mignon	شرحات بوزن ٧٠الى ٨٠ غم
10	شاتوبريان Chateaubriand	قطع لحم بوزن ٢٠٠ الى ٢٥٠ غم
11	شاتو بريان دبلChateaubriand Double	وزن قطعه كامله ٥٠٠ غم
12	ستيك تورينيدو Tornado Steak	قطع لحم بوزن ١٤٠ الى ١٥٠ غم

اسئلة الفصل الثاني

س1: وضح أنواع الزينة المرافقة مع الأطعمة.

س2: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (✘)امام العبارة الخطأ، وصحح الخطأ ان وجد:

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

ب- شاتوبريان: تكون وزن قطعه كاملة٥٠٠ غم.

ت- استخدام الصيغة الآتية: المكون الغذائي على وحدات الشراء ومن ثم ضرب الناتج في عدد الوحدات المستخدمة لغرض حساب كلفة كل طبق .

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

ج- المناسبات الخاصة في تقديم الطعام تعد العوامل المؤثرة في اختيار طرق تجميل الأطعمة.

س3: عدد انواع طرق سكب الأطعمة وتقديمها مع الشرح المختصر.

س4: ماهي الأدوات المستخدمة في تجميل الأطباق .

س5: وضح من خلال الشرح عملية تزيين الطعام بالخضروات الموسمية.

س7: املأ الفراغات التالية :

1..... يتطلب من المضيف إن يضع يده وراء ظهره، ويقف بالجهة ليسرى للضيف ويقدم (جاط الطعام بحسب الصنف والنوع) ويترك الاختيار للضيف لكي يختار ما يفضل الضيف من أصناف الطعام المقدمة .

2..... من افضل انواع المواد الغذائية لان استهلاكها يضمن الحصول على أفضل الخصائص ، الحسية النكهة ، الرائحة ، والملمس، بالإضافة الى قيمتها الغذائية حيث تحتوي على الفيتامينات.

3.يعد قسم ..... واحد من أهم المجالات التي أظهر فيها الطاهي جل خبرته ومهارته التجميلية، وعمد إلى توظيف أنفس وأثمن لمساته في تزيين عناصرها التصنيعية لإظهار منتجه بأبهى حلية.

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

5.الاسكالوب تقطع شرحات من ..... الى .....غم.

الفصل الثالث

تصميم قوائم الطعام وكتابتها

تمهيد

أصبح من المهم إرساء قواعد كتابة قوائم الطعام لدى كل شخص يريد إضافة قيمة مهنية للمطاعم من خلال ما يذكره فيها وما يتوصل إليه من معلومات تخص ثقافة الطعام، وقد وفرت تكنولوجيا المعلومات والاتصال تفاصيل الوصفات الغذائية كافة، مما سهل ذلك عملية تصميم قوائم الطعام وكتابتها.

وتصميم لوائح الطعام تعتبر إحدى استراتيجيات التعلم لفنون الطهي والتي تهدف إلى تنمية مهارات الطلبة المتخصصين في قسم إنتاج الأطعمة، لأن كتابة قوائم الطعام هي وسيلة للتعبير عن المحتوى الفني للوصفة الغذائية، وفي ظل تطور قسم إنتاج الأطعمة أتيح للجميع حرية اختيار المحتوى لقوائم الطعام مع التركيز على المعايير الأساسية، باعتبارها أحدى أنواع الفنون الذوقية، حيث يتم استثمار بعض عناصر المواد الغذائية في إعداد الوصفات المتكاملة، والتي تعبر عن مدى امكانية الطاهي الفنية والجمالية، والمتمثلة بالشكل واللون والكتلة، مع التركيز على عدد من العناصر الأخرى، من أجل تحقيق الأهداف التي يطمح إليها الطاهي في التصميم.

1-3 الترتيب المهني لقوائم الطعام

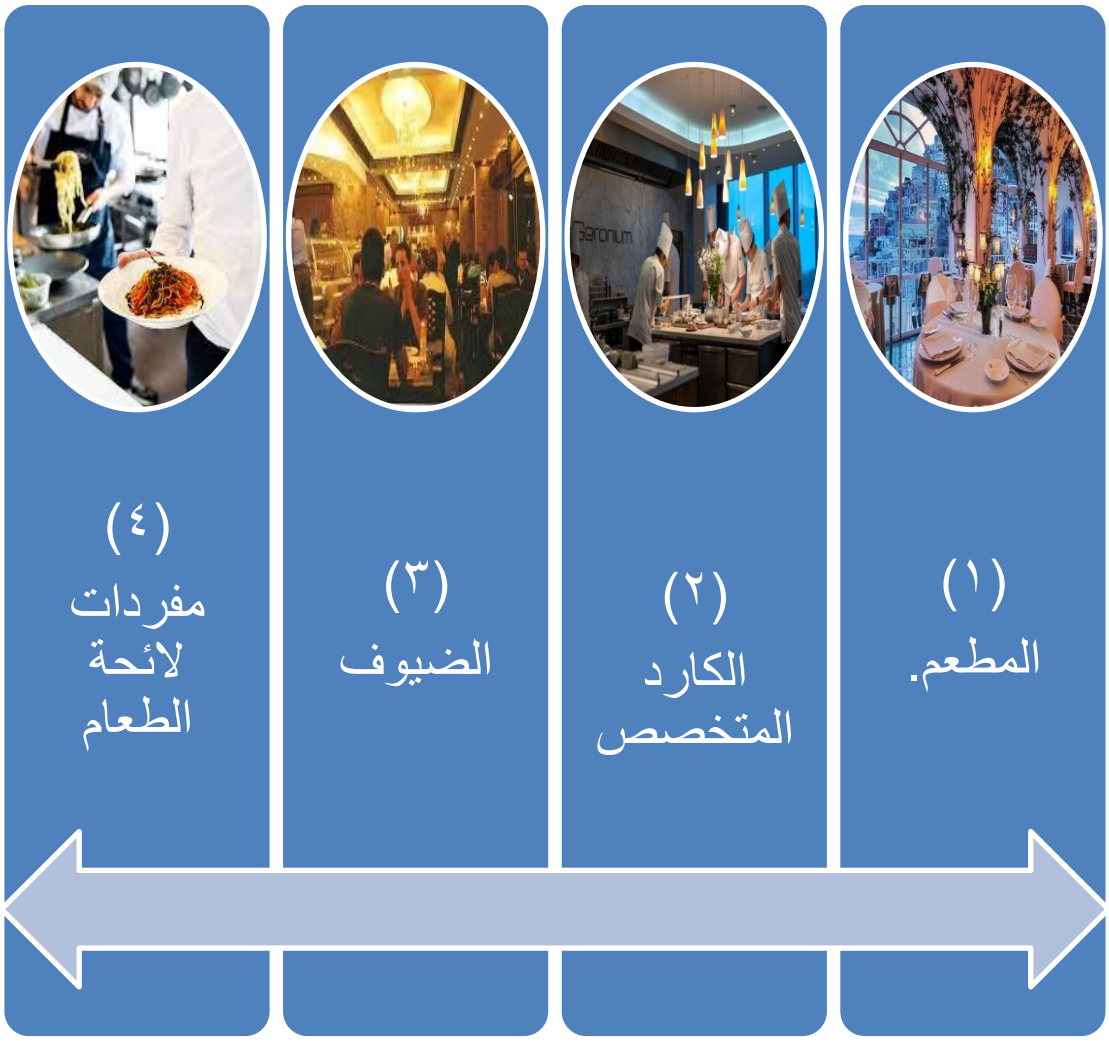
تعد قوائم الطعام من الوسائل التسويقية التي تسهل عملية الاختيار والتفضل أمام الضيف المرتاد للمطاعم المصنفة سياحياً، ويعتقد البعض إن قوائم الطعام لا تعدو أن تكون مجرد تجميع لأصناف من الطعام، في حين أنها على خلاف ذلك تماماً فهي مسألة علمية وجمالية، وقضية ذوقية تسهم في كيفية اختيار وصفات الطعام، وترتكز قوائم الطعام على قواعد أساسية ومدروسة و محددة ومنسجمة، ذلك لأن قوائم الطعام التي تعد إعداداً فنياً صحيحاً هي أساس لنجاح العمل في جميع المطاعم.

ومن ناحية التطور التاريخي فقد اخذت فكرة قائمة الطعام من خلال تجربة الحفلة التي أقامها الدوق (هنري) والذي تم من خلاله إعداد قائمة بأنواع الأطعمة التي سيقدمها حيث اثار نوع من التشوق والاستمتاع لدى الضيوف لما سيقدم من الأطعمة التي سيتناولها الضيوف المدعوون.

وخلال السنوات الماضية دخلت قوائم الطعام كفن مستقل من فنون صناعة الضيافة ووضع لها متخصصون قواعد وأساليب متنوعة وذلك نتيجة للدراسات الميدانية والممارسة خلال عشرات السنوات الماضية.

توصف قائمة الطعام بأنها عبارة عن قوائم تحتوي على أصناف الطعام والتي تقوم المطاعم بتقديمها للضيوف بمختلف أذواقهم وجنسياتهم.

لكي تتم عملية البيع بشكل منتظم لابد من التركيز على توافر العناصر الأساس الخاصة بتطبيق شروط قوائم الطعام، والشكل (3) يوضح العناصر الأساسية الخاصة بتطبيق شروط قوائم الطعام.

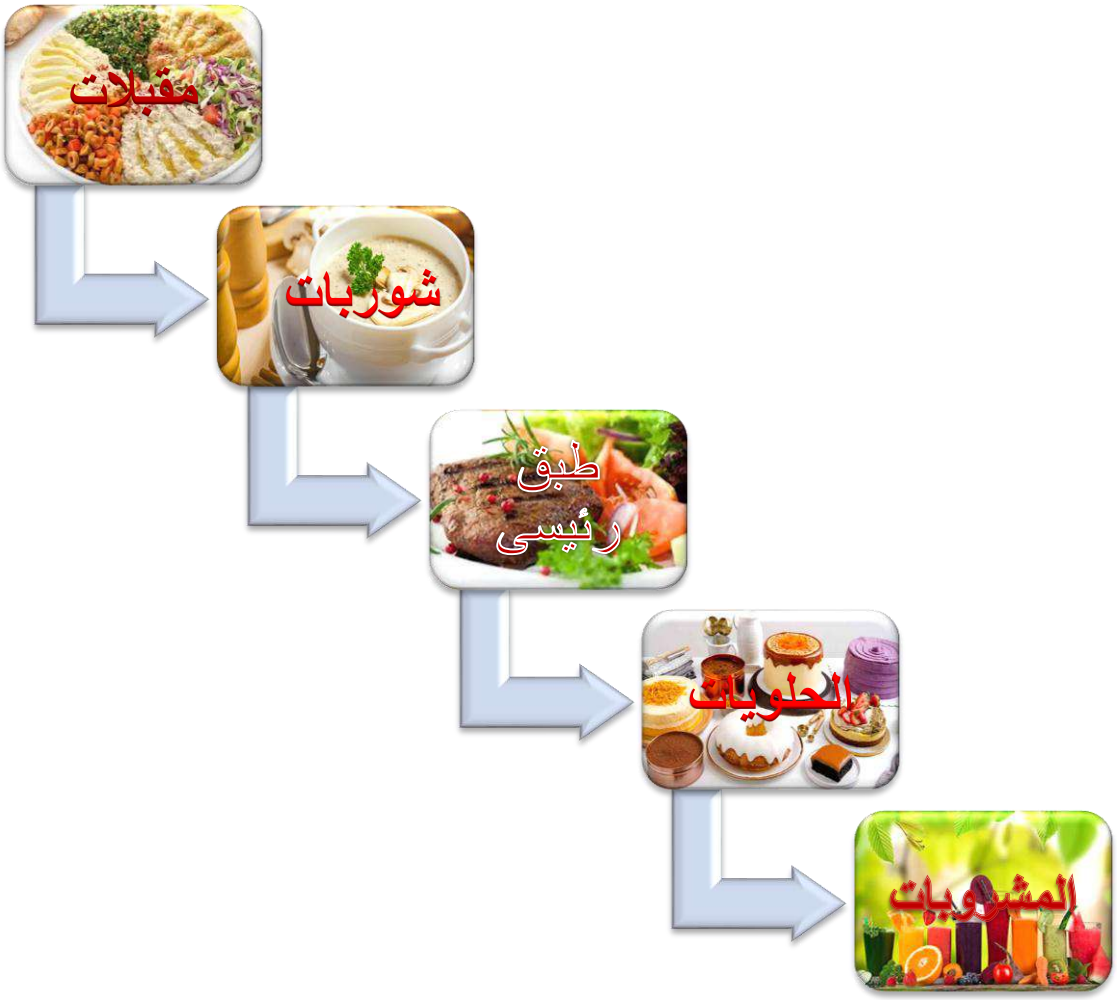


الشكل **(3)**

العناصر الأساس الخاصة بتطبيق شروط قوائم الطعام

يتضح من خلال الشكل (3) إن العناصر الأساس الخاصة بتطبيق قائمة يجب أن تكون متداخلة والواحدة تكمل الاخرى، حيث أن المطعم يعد هو المكان الخاص لممارسة عملية تقديم الخدمات، مع توافر كادر متخصص يقوم بعملية تقديم الخدمة على وفق قواعد إدارة المراسم والاتيكيت، مع التركيز على توفير كافة مفردات قائمة الطعام المقدمة للضيوف.

أما بخصوص الترتيب المهني لقوائم الطعام المقدمة من قبل المطاعم المصنفة عالمياً، فلا بد أن تكون متنوعة ومناسبة لجميع الأذواق، ويجب أيضا مراعاة وجود الأغذية الصحيَة ذات السعرات الحرارية القليلة للمهتمين بالحميَة الغذائية والأطعمة الصحية، والشكل رقم (4) يوضح الترتيب المهني للوائح الطعام بشكلها المبسط.



الشكل (4)

من خلال الشكل (4) يتضح أن الترتيب المهني لقوائم الطعام مشتق من ضمن العادات الغذائية السليمة وأولويات المواد الغذائية من حيث التذوق والقيمة الغذائية والثقافات .

وبعد أن تم استعراض الترتيب المهني لقوائم الطعام يمكن لنا تناولها بشكل مفصل وعلى النحو الاتي:

1 المقبلات Appetizers

تقدم المقبلات في بداية قوائم الطعام لإعطاء الشهية والطعم المميز للمتذوق، سواءً كانت المقبلات باردة أم ساخنة ومنها ما يعرض أمام الضيف لإختيار ما يرغب منها، ومنها ما يقدم إليه فوراً عند الطلب، وتتميز بطريقة تحضيرها، وتتنوع اسماء المقبلات بحسب ثقافة وشهرة الطبق المقدم ان كان مصدره من بلداً شرقياً أو غربياً ولكل صنف مواد خاصة، وسوف نوضح ذلك من خلال الفصل الرابع .

وتصنف المقبلات إلى صنفين رئيسيين :

أ- المقبلات الباردة :

- الشرقية .
- الغربية .

ب- المقبلات الساخنة :

- الشرقية
- الغربية .

2 الشوربات Soups

من حيث الترتيب المهني لقوائم الطعام تقدم الشوربات بعد المقبلات في وجبة الغداء، اما في وجبة العشاء فتقدم الشوربات قبل المقبلات. وتعتبر الشوربات من الوصفات الغذائية المهمة، وخاصَّةً في فصل الشتاء، فهي تُعطي جسم الإنسان الطَّاقة، والدفء، ومهما اختلفت أصناف الشوربات فمن الضروري أن تكون سهلة التَّحضير، وسريعة النضج، ولذيذة المذَّاق، أي أن تحضير الشوربة لا يجب أن يتطلَّب مهارات عالية، أو تقنيات معقدة، وهُناك العديد من أصنافِ الشوربات، ولكُل منها ما يميّزها عن الأخرى، سواء بطريقة تحضيرها أو مكوناتها، او طريقة تقديمها، وثقافة تناول الحساء متداولة منذ بزوغ الحضارات الانسانية القديمة، فالتغير في الأنظمة المعرفية والثقافات الإنسانية أنتج لنا العديد من العادات والتقاليد الغذائية في كيفية تحضير وإنتاج الشوربات، وطرق تقديمها على وفق قواعد إدارة المراسم والاتيكيت، ويمكن لنا أن نعطي مثلاً عن بعض الشوربات من خلال الشكل (5).



- الشوربات الكريمية
- تجهز كثيفة إمّا من خلالِ إضافةِ موادّ تُساعد في ذلك، أو من خلالِ تبخيرِ السَّائل، مع اضافة الكريمه الطازجة الَّتي تمنح الشوربة قواماً مُميّزاً.



- الشوربات السميكة
- تحضرمن خلال طهي الخُضار النَّشويّة، والبقوليّات في المرق أو الحساء الرائق، وثُمَّ هرس الشوربة النَّاتجة مع مكوّناتها.



- الشوربات الرائقة
- طريقة تحضيرها يتضمّن طهي الموادّ المُنكِّهة للشوربة في سائلٍ ما على النَّار لمُدَّة مُعيّنةٍ من الوقت.

الشكل (5)
أنواع الشوربات

3 الطبق الأساس Main Courses

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

4 الحلويات Desserts

تقدم الحلوى بعد تناول طبق الأساس، ولها قواعد خاصة في التقديم ، ومنها ما يقدم بارداً أو ساخناً؛ وإن أغلب الضيوف يفضلون تناول الحلويات بعد الوجبات الغذائية، لتمتعها بالمذاق الشهي.

تتميز المناسبات الاجتماعية المختلفة بتقديم الحلوى وتوجد منها أنواع عديدة ومتنوعة وتختلف أصنافها من بلد إلى آخر ويدخل في مكوناتها الأساسية السكر كمصدر للكربوهيدرات ويتم صنع الحلويات بابتكار وإبداع ويكون كل صنف مختلفاً عن الآخر سواء في المقادير أو في طريقة التحضير وأيضا في النكهة والطعم، كما يوجد فرع متخصص في قسم إنتاج الأطعمة بفنادق الدرجة الممتازة والاولى يقوم بإنتاج وتجهيز الحلويات ، ويشرف على هذا الفرع رئيس قسم المطبخ .

ومن أنواع الحلويات :

أ – الحلويات الشرقية مثل:

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

ب- الحلويات الغربية مثل:

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

5 الفاكهة Fruits

للفاكهة أهمية كبيرة في حياة الإنسان، ودخولها في شتى الجوانب الذوقية ، فلم تكن الفاكهة للأكل فقط كما يُتصور ، وإنما دخلت في العديد من الجوانب الحياتية اليومية، منها الصناعات الغذائية والاستعمالات الطبية وفي الزينة، وتعد الفواكه من أهم اطباق الحلوى التي تقدم للضيوف من ضمن قوائم الطعام والمناسبات المختلفة، بشرط أن تُقدم بعد الحلويات.

الفاكهة تبعث الشعور بالإنتعاشِ خاصةً في فصل الصيف، ويشار إلى أنّ هناك فواكهَ صيفيّة، مثل: الفراولة، والعنب، والبطيخ، وفواكهَ شتويّة، مثل: الحمضيّات، ودائماً ما يبرز الطهاة مهاراتهم في فن وإعداد الفواكه من تزيين وتجميل وتقطيع .

6 المشروبات Beverages

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

2-3 الشروط المهنية لتركيب قوائم الطعام

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

أ- تنوع الايدي العاملة من المتخصصين في إنتاج الأطعمة العالمية.

ب-التركيز على أصناف الأطعمة الأكثر تداولاً في الأوساط العالمية.

ت-التركيز على الأطباق المحلية الوطنية.

ث-إعتماد الترتيب المهني لقوائم الطعام.

ج- استخدام التقنيات الطباعية الحديثة التي تحاكي نوعية الطبق المثبت بلائحة الطعام.

ح- تقديم فكرة عامة موجزة عن الطبق.

خ- ذكر السعر مقابل كل صنف من أصناف الطعام .

د- التحديث المستمر، وبحسب التحليل المعرفي لبحوث السوق وتطور أذواق الضيوف.

3-3 نماذج قوائم الطعام

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

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

1 قائمة الطعام المحددة menus

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



Apitazer	المقبلات
Lettuce Salad	سلطة خس
Soups	الشوربات
Clear consmme	كونسوميه
Main corse	طبق الاساس
Chicken Croquet	دجاج كروكيت
Sweets	الحلويات
cream carmel	كريم كراميل

2 قائمة الطعام غير المحددة Alacart

وتتصف قوائم الطعام غير المحددة بتقديم قائمة للضيف الذي يبدأ بالتفضيل بحسب طلبه ورغبته، ولكل من هذه الطلبات اتيكيت خاص في التقديم والخدمة، كما يتضمن هذا النوع من القوائم عدداً كبيراً من أصناف الطعام التي يستطيع المطعم توفيرها لضيوفه.

وتقدم هذه القائمة في أثناء وجبتي الغداء والعشاء، وتمتاز هذه القائمة بخصائص تميزها عن بقية القوائم من حيث أصناف الأطعمة ، حيث تجهز عند اختيارها وطلبها من قبل الضيوف، لكي تعطي حرية الاختيارللضيوف.



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

Tomato soup	شوربة الطماطم
Vegetable soup	شوربة الخضروات

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

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

3 قائمة طعام الحفلات Banquets

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

4 قائمة طعام حفلات الكوكتيل Cocktail

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

5 قائمة طعام حفلات الشاي Tea Break

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

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

6 قائمة فطور Breakfast Menu

هي تلك القوائم التي تقدم للضيوف في أثناء الصباح ، وتقدم المطاعم المصنفة سياحياً أنواعاً عديدة من أصناف فطور الصباح : الانكليزي، الأوروبي، الأمريكي ،العالمي، الوطني "،وإن لكل صنف من هذه الأصناف قاعدة محددة في التجهيز والخدمة والجدول رقم (3) يوضح أصناف فطور الصباح المعتمدة عالمياً.

الجدول (3)

تفاصيل أصناف فطور الصباح

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

يتضح من خلال الجدول رقم (3)إن أنواع فطور الصباح المقدمة في المطاعم المصنفة عالميا متنوعة، وهذا التنوع نتيجة طبيعية لتنوع ثقافات الضيوف وأجناسهم وطبائعهم وميولهم تجاه الوجبات المقدمة. كما تخصص بعض من الفنادق مطعماً لتقديم وجبة فطور الصباح، أو يتم تقديم وإيصال فطور الصباح في غرفة الضيف من خلال خدمة الغرف وبحسب رغبة الضيف.

اسئلة الفصل الثالث

س1: عرف قائمة الطعام ، ثم وضح العناصر المكونة لها ؟

س2: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (✘)امام العبارة الخطأ، وصحح الخطأ إن وجد:

أ- تتميز لائحة طعام حفلات الكوكتيل بتوقيت خاص وغالباً ما يكون في أثناء مدة المساء، وتتميز بطابع خاص وذلك بعدم تقديم الأطعمة الثقيلة فيها ولكنها لا تخلو من تقديم الأطعمة الباردة والساخنة.

ب- يقصد بالحفلات والمآدب هو تجمع مجموعة من الضيوف بهدف إحياء مناسبة معينة قد تكون رسمية فقط .

ت- الفطور العالمي يأخذ الطابع الخاص بالبلد وسكانه وعاداتهم وتقاليدهم ويكون الطابع التقليدي لتقديم الفطور متكوناً من أحد الأصناف الاكثر انتشاراً ضمن الاوساط المحلية .

ث- (menus) تعتمد المطاعم هذا الصنف من قوائم الطعام، والذي يجب أن ينسجم مع المعايير المتفق عليها دوليا وتكون متوازنة غذائيا وصحياً، ويحدد قبل وصول الضيف إلى المطعم.

ج- تمتاز المطاعم غير المصنفة بتقديم المشروبات والعصائر ضمن لوائح الطعام، والعصير الطازج تكون طريقة تحضيره سهلة.

ح- تقدم الحلوى بعد تناول الفاكهة، ولها قواعد خاصة في التقديم ، ومنها ما يُقدم بارداً أو ساخناً.

خ- تعتبر قوائم الطعام من الوسائل التسويقية التي تسهل عملية الاختيار والتفضيل امام الضيف المرتاد للمطاعم المصنفة سياحياً.

س3: عدد الشروط المهنية الواجب اتباعها في تركيب قوائم الطعام ؟

س4: وضح بإختصار لوائح الطعام التالية :

1. لائحة الطعام المحددة (**menu**).
2. لائحة فطور الصباح (**Breakfast Menu**).
3. لائحة طعام حفلات الكوكتيل (**Cocktail**).

س5: إملأ الفراغات التالية :

أ- قوائم الطعام ..... وتتصف قوائم الطعام غير المحددة بتقديم قائمة للضيف الذي يبدأ بالتفضيل بحسب ذوقه ورغبته، ولكل من هذه الطلبات اتيكيت خاص في التقديم والخدمة.

ب- تنوع الايدي العاملة من المتخصصين في إنتاج الأطعمة احد الشروط .....

ت- ..... (جيز كيك ،دونات، ترايفل، كريم كرامل).

ث- .....وهي من الاطعمة التي تقدم في ..... لوائح الطعام لإعطاء الشهية والطعم المميز للمتذوق، سواءاً كانت ..... او ساخنة ومنها ما يعرض امام الضيف لاختيار ما يشتهي ومنها.

ج- يعد الترتيب المهني لقوائم الطعام من ضمن المعايير الأساسية .....

ح- من الناحية العلمية إن ..... له نمط سلوكي ملحوظ عند طلبه خدمة الطعام والشراب، التي غالباً ما تحقق إشباع حاجاته ورغباته أثناء التجربة السياحية.

س6: عدّد أصناف فطور الصباح المعتمدة عالمياً مع الشرح ؟

س7: الترتيب المهني لقوائم الطعام المقدمة من قبل المطاعم المصنفة عالمياً، تكون متنوعة ومناسبة لجميع الأذواق، وتراعي وجود الأغذية الصحية ذات السعرات الحرارية القليلة للمهتمين بالحميّة الغذائية والأطعمة الصحية، فكيف لك أن ترتب قوائم الطعام مهنياً ، داعماً اجابتك بالشكل التوضيحي.

الفصل الرابع

المقبلات والمعجنات Pastry

تمهيد

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

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

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

1-4 تصنيف المقبلات وطرائق تحضيرها

معنى المقبلات في معجم المعاني الجامع " ما يُقدَّم من شراب أو أكل قبل الوجبة الرئيسيَّة ويقال لها أيضًا مفتِّحات، وهوما يحرِّك القابليّة للأكل ويفتح الشهيّة"، وفقاً لقواعد إدارة المراسم والإتيكيت المتعلقة بخدمة الأطعمة والأشربة تقدم المقبلات بطبق صغير، وتقسم المقبلات إلى قسمين : مقبلات باردة ومقبلات حارة، ويمتاز المطبخ البارد باستخدام العديد من الأدوات في عملية إعداد الوصفات وتقديمها، كما قد تنقسم الأدوات إلى ما هو يدوي أو كهربائي، ويمكن شراء أيّ من الأنواع حسب الرغبة، كما أنّ هناك أدوات تتناسب مع أكثر من مهمة داخل المطبخ البارد، ومن الضروري معرفة أنّ أدوات المطبخ متنوعة ومختلفة، والشكل رقم (6) يوضح الأدوات المستخدمة في عملية إنتاج وتحضير المقبلات .



طقم ملاعق خشبية



أكواب وملاعق للقياس.



سكاكين التقطيع بأحجام متنوعة.



أدوات التقشير



مغارف بأنواعها.



صواني



مكابس ثوم



الشكل (6)

يوضح الأدوات المستخدمة في عملية إنتاج وتحضير المقبلات .

من خلال الشكل رقم (6) يتضح أن أدوات تجهيز المقبلات متنوعة، ويستعملها الطاهي في المطبخ البارد لتحويل المواد الغذائية الطازجة إلى تشكيلات جمالية وأطباق متفردة الذوق من المقبلات والمشهيات كما يستعملها لتحضير زينة للأطباق مثل: حلقات البصل والطماطم المقطعة شرحات والفلفل الحلو الأخضر والجزر المقطع جوليان وأنواع الزيتون وغيرها من الخضارالتي تكون مستحبة لإعطاء السلطة شكلاً مميزاً، ونذكر بعضاً من طرق تحضير أصناف المقبلات الشرقية والغربية الساخنة والباردة منها وعلى النحو الآتي :

1 سلطة الخس LETTUCE SALAD

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

2 سلطة مشكلة MIXED SALAD

المكونات:

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

طريقة التحضير:

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

3	التبولة Tabbouleh

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

4	سلطة الشمندر BEETROOTS SALAD

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

5	حمص بالطحينة Hummus with tahini

المكونات:

حمص حب ، طحينة (راشي) ، عصير ليمون ، حبة ثوم أو أكثر ، ملح ، كمون ناعم (50) غم ، زيت زيتون ، كاربونات الصوديوم .

طريقة التحضير :

- يغسل الحمص الحب بالماء البارد ثم يوضع في مصفاة للتخلص من الماء .

يوضع الحمص في قدر مناسب ويغطى بالماء ويوضع على النار حتى يغلي ثم نضع

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

6	الفتوش Fattoush

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

7	بابا غنوج Baba ghanoush

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

8 سلطة روسية ROISHEN SALAD

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

9 سلطة الدجاج CHICKEN SALAD

المكونات:

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

طريقة التحضير:

1. ينظف الدجاج جيداً ويسلق ويترك ليبرد ثم يقطع إلى شرائح .
2. ينظف الخس ويغسل وينشف من الماء ويقطع شرائح (جوليان) .
3. ينظف الجزر ويغسل ويقشر ويسلق ويقطع إلى شرائح (جوليان) .
4. يقطع الخيار المخلل إلى شرائح (جوليان) .
5. يوضع المزيج ويضاف إليه صلصة المايونيز والملح والفلفل الأسود .

- يقدم في جاط تقديم السلطة .

10 سلطة البطاطا مع المايونيز

المواد :

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

طريقة التحضير :

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

- تقدم في جاط التقديم وتزين بالبقدونس .

11	سلطة نيسواز

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

12	سلطة الملفوف CABBAGE SALAD

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

13	السلطة المركبة Nioise SALAD

المكونات:

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

طريقة التحضير :

- تغسل البطاطا وتسلق ثم تقشر وتقطع حلقات وتصف في جاط السلطة .
- تسلق اللوبيا الخضراء وتترك لتبرد ثم تصف في جاط السلطة كما تقطع الطماطم مربعات كبيرة وتصف ايضاً .

- يقشر البيض المسلوق ويقطع ثم يصف فوق الخضار المحضرة .
- تضاف التونة والزيتون الأسود وتتبل بالملح وعصير الليمون .

14	سلطة المخ

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

15	سلطة اللسان

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

16	أجنحة دجاج Ghixinwins

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

17	روبيان بصلصة المايونيز

المكونات:

روبيان حجم صغير ، صلصة مايونيز ، كاتشب ، خس .

طريقة التحضير :

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

18	باذنجان الراهب EGGPLANTS RAHEB

المكونات:

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

طريقة التحضير :

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

2-4	تحضير مجموعة من أطباق المعجنات

تُعد المعجنات بمختلف أنواعها طعاماً غنياً بالكاربوهيدرات والنشويات وتقدم هذه الوجبات في مختلف المطاعم العالمية، وتتنوع المعجنات بحسب قوامها ، وتتنوع بحسب ثقافة وأذواق البلدان المصنعة لها وتقدم ضمن قوائم الطعام العالمية والمحلية، وتعتبر ايطاليا بشكل عام موطن المعجنات.

يتم تصنيع المعجنات بشكلها التقليدي من الدقيق السميد من القمح الصلب، وتوجد طرق مختلفة لتقديمها ، حيث يتم غليها وتقديمها مع الصلصة وتضاف إلى الحساء، محشوة باللحم والجبن أو الخضار المخبوزة، تقدم باردة مع السلطة، هناك العشرات من الأصناف المتاحة للمعجنات، وقد تم تسميتها وفقاً لأحجامها وأشكالها.

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

1	البيتزا

المكونات:

- **العجينة:**
  - 4 كوب دقيق .
  - 2 كوب ماء دافئ.
  - ملعقة صغيرة ملح.
- **الحشوة :**
  - نصف كغم سجق .
  - حبة بصل .
  - حبتين من الفلفل الأحمر والأصفر .
  - حبتين من الطماطم .
  - ملعقة صغيرة ملح .
  - رشة من الزعتر وبهارات اللحم .
  - كوب من شرائح الزيتون .
  - جبن موزاريلا .

طريقة التحضير:

- نضع الدقيق في وعاء عميق ثم نضيف إليه الملح والفلفل ثم نضيف إليه الماء تدريجياً وتعجن لمدة عشر دقائق حتى نحصل على عجينة ناعمة .
- ندهنها بالزيت ونغطيها ونتركها لترتاح من 5-30 دقيقة .
- تجهز الحشوة وتترك جانباً .
- نقوم بفرد كرات العجين بسمك رفيع جداً ونحضر صينية الفرن وندهنها بالزبدة وتوضع العجينة
- توضع الحشوة المحضرة فوق العجينة وتكبس ثم نضع الجبن فوقها .
- توضع في الفرن حتى تنضج.

2 لحم بعجين

المكونات :

- **العجينة:**
  - ستة أكواب من الدقيق الأبيض.
  - ملعقة صغيرة من الملح.
  - ملعقة كبيرة من الخميرة.
  - ملعقة كبيرة من السكر.
  - ثلاثة أكواب من الماء الدافئ.
  - نصف كوب من الزيت .
- **الحشوة :**
  - كيلوغرام من اللحم المفروم .
  - حبتان من الطماطم والفلفل.
  - بصلة كبيرة الحجم.
  - أربعة فصوص من الثوم.

طريقة التحضير :

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

3 فطائر السبانخ SAMBOUSSIK with Spanish

المكونات:

- **العجينة:**
  - 3 كوب دقيق.
  - ثلاث ملاعق كبيرة حليب مجفف.
  - ملعقة صغيرة ملح.

- ملعقة كبيرة سكر.
- ملعقة صغيرة خميرة.
- ربع كوب زيت ذرة.
- بيضة واحدة.
- كوب ماء دافئ.

- **الحشوة:**

- نصف كيلوغرام سبانخ مفروم.
- حبة كبيرة بصل مفروم.
- ثلاث ملاعق كبيرة زيت زيتون.
- ربع كوب عصير ليمون.
- نصف ملعقة صغيرة ملح.

طريقة التحضير:

- ينخل الطحين على الطاولة وتحفر دائرة في الوسط .
- يوضع بداخلها الملح وزيت الزيتون والخميرة المذوبة .
- يفرك جيداً باليد ثم يضاف إلى الطحين ويعجن ثم يغطى بفوطة مبللة وتترك لترتاح لمدة نصف ساعة.
- يقطع السبانخ ويفرم ويغسل بالماء ويصفى .
- يوضع السبانخ في وعاء ويضاف إليه البصل المفروم والملح والبهارات .
- تخلط الحشوة جيداً ويحتفظ بها جانباً .
- ترق العجينة بالشوبك وتقطع بشكل مستدير بقطر10 سم .
- تحشى بالحشوة وتطبق بشكل مثلث .
- تصف على صينية مدهونة بالزيت .
- تخبز بفرن معتدل الحرارة لتحمر.
- تقدم وتزين بالبقدونس الناعم .

4	سمبوسك باللحمة SAMBOUSSIK with MEAT

المكونات :

- **العجينة:**
  - ٥٠٠ غم طحين.
  - ٥٠ غم خميرة.
  - ملعقة صغيرة ملح.
  - ملعقة صغيرة سكر.
  - ٢ كوب حليب.
- **الحشوة:**
  - نصف كيلو لحم مفروم.
  - بصلة كبيرة مفرومة فرمًا ناعمًا.
  - نصف كوب بازلاء مسلوقة.
  - نصف كوب جزر مقطع مكعبات.
  - ربع كوب بقدونس أخضر مفروم.
  - اثنان ملعقة كبيرة زيت.
  - نصف ملعقة صغيرة بهارات مشكلة.
  - ملح وفلفل أسود.

طريقه التحضير:

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

5 سباغيتي مع صلصة الطماطم على الطريقة الإيطالية

المكونات :

- 500 غرام سباغيتي.
- 500 غرام طماطم مقشرة ومفرومة.
- 3 فصوص ثوم مفرومة.
- حبة بصل صغيرة مفرومة.
- نصف كوب زيت زيتون.
- 4 من أوراق الريحان.
- ملعقة طعام من مركز الطماطم.
- ملعقة طعام من السكر.
- ملح وفلفل أسود، جبن البارميزان.

طريقة التحضير :

- توضع الطنجرة على النار ويوضع زيت الزيتون.
- يوضع الثوم، البصل مع التحريك لمدة دقيقتين.
- تضاف الطماطم، مع مركز الطماطم، مع أوراق الريحان، مع السكر، مع الملح والفلفل الأسود ويحرك الكل.
- تغطى الطنجرة وتترك على نار هادئة لمدة 20 دقيقة مع التحريك من وقت لآخر.
- القيام بطهو السباغيتي في ماء ساخن مع القليل من الملح والزيت لمدة 7 أو 10 دقائق حسب نوع السباغيتي.
- بعد أن تنضج صلصة الطماطم والسباغيتي، يصفى السباغيتي ويضاف إليها صلصة الطماطم ويحرك .
- يوضع السباغيتي مع صلصة الطماطم في أطباق التقديم ويضاف إليها جبن البارميزان ويقدم الطبق ساخن.

6	الخبز الماني	Germsn bread

المكونات:

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

طريقه التحضير:

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

7	عجينه الشو	chou pasta

المكونات:

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

- 5 بيضات.

طريقة التحضير:

- نضع الماء في طنجرة على النار مع السكر والملح والزبدة ونحرص على أن تكون على نار هادئة حتى تذوب الزبدة.
- نبعد الطنجرة عن النار ونضيف الطحين إلى الماء تدريجياً ونخفقه بملعقة الخشب ثم نرجع الطنجرة على النار الخفيفة حتى نحصل على مزيج واحد لا يلتصق بجوانب الطنجرة.
- نترك المزيج يبرد قليلا.
- نضيف يعد ذلك البيضة واحده تلو الاخرى ونستمر بالتحريك.
- نترك العجينة تبرد وتكون جاهزة للاستخدام.

8	الخبز الايطالي	italian bread

المكونات:

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

طريقه التحضير:

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

اسئلة الفصل الرابع

س1: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (✗)امام العبارة الخطأ، وصحح الخطأ ان وجد:

أ- مواد تحضير السمبوسك باللحمة هي : طحين ، خمرة ، ملح ، لحم مفروم ، بصل ، لبنة ، بقدونس ناعم ، بهارات ، سمنة طعام .

ب- مواد تحضير اللحمة بعجين هي: طحين ، طحين لرق العجينة ، زيت زيتون ، خميرة ، ماء ، ملح ، سبانخ ، بصل ناعم ، عصير ليمون ، زيت للصينية ، ملح ، بهار .

ت- تتنوع المعجنات بحسب ثقافة وأذواق البلدان المصنعة لها وتقدم ضمن لوائح الطعام العالمية والمحلية ، تُعد المقبلات بمختلف أنواعها طعاماً غنياً بالكاربوهيدرات والنشويات وتقدم هذه الوجبات في مختلف المطاعم العالمية.

ث- طريقة تحضير أجنحة الدجاج :ينظف جيداً ويغسل ثم يسلق حتى ينضج .

ج- مواد تحضير السلطة الروسية هي : بطاطا ، لوبيا خضراء ، طماطم ، بيض مسلوق ، تونة ، زيتون أسود ، عصير ليمون ، ملح .

ح- مواد سلطة الملفوف هي: خيار ، فلفل حلو ، جبنة شيدر، زيتون أسود .

خ- باذنجان الراهب يزين بحسب الرغبة أو بشرحات الطماطم أو الجزر المبروش .

8. خبز الماني تصفى جيدا من الزيت وتحشى بالمربى ثم يرش عليها السكر البودرة.

س2 : تتنوع المعجنات بحسب ثقافة وأذواق البلدان المصنعة لها وتقدم ضمن قوائم الطعام العالمية والمحلية ، تعتبر المعجنات بمختلف أنواعها طعاماً غنياً بالكاربوهيدرات والنشويات وتقدم هذه الوجبات في مختلف المطاعم العالمية، فكيف لك أن توضح تصنيف المعجنات وأنواعها؟

س3: بصفتك طاهياً وتوفر لديك المواد التالية : طحين ، خمرة ، ملح ، لحم مفروم ، بصل ، لبنة ، بقدونس ناعم ، بهارات ، سمنة طعام ، فكيف لك أن تحضر (سمبوسك بالجبنة).

س4: وضح طريقة تحضير سلطة التبولة وهل تُعد من المقبلات الباردة ؟

س5: عدد مكونات وطريقة تحضير الخبز الايطالي italian bread ؟

س6: املأ الفراغات التالية :

أ- مقادير الحشوة الخاصة بالبيتزا ..... كغم سجق ..... حبة بصل .....حبة من الفلفل الأحمر والأصفر .

ب- يوضع ..... في جاط تقديم ويوضع فوقه الصلصة ويزين بقطع الخس .

ت- تلوث الأجنحة .....ثم توضع في البيض ثم طحين الكعك .

ث- طريقة التحضير سلطة البطاطا مع المايونيز ، تنظف البطاطا جيداً ..... متوسطة الحجم ، ..... البطاطا جيداً وتترك ..... .

ج- مكونات السلطة ..... بطاطا ، جزر ، بزاليا خضراء ، صلصة مايونيز ، فلفل أخضر ، ملح .

ح- مكونات .....هي بقدونس ، طماطم ، بصل ، نعناع ، برغل ناعم ، ليمون حامض ، زيت زيتون ، ملح .

س7: عدّد الأدوات المستخدمة في المطبخ البارد واستعمال كل منها.

الفصل الخامس

الصلصات والحساءات

تمهيد

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

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

1-5 تحضير الصلصات ومشتقاتها

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



الشكل (7)

يوضح انواع الصلصات بحسب الاهمية المهنية.

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

1 صلصة الدمي غلاس

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

المقادير:

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

طريقة التحضير :

- نضع العظام في الفرن، حتى يصبح لونها بني داكن دون وصولها للاحتراق.
- تضاف الخضار المنظفة والمقطعة صغيراً وتترك بالفرن لتحمر الخضار ايضاً.
- ترفع العظام من الصينية وتوضع في طنجرة وتغمر بالماء.
- يضاف إليها الطماطم ومعجون الطماطة والبهار الحب وورق الغار.

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

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

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

2 الصلصة البيضاء Bechamel sauce

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

المقادير :

لتحضير لتر واحد من صلصة البشاميل:

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

طريقة التحضير :

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

مشتقات صلصة البشاميل :

- **صلصة الكريما cream sauce:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل مضاف إليها ٣٠٠غم من الكريما الطازجة و٥ ملم من عصير الليمون.
- **صلصة جبنة الشيدر cheddar cheese sauce:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل مضاف إليها٢٥٠غم من جبنة الشيدر و5ملم من صلصة ورشسترشاير و١٥ غم خردل باودر.
- **صلصة مورنيه mornay sauce:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل مضاف إليها ١٠٠غم كريما طازجة و٣صفار بيض و١٥٠غم جبن بارميزان وتوابل حسب الرغبة.

- **صلصة سوبايس soubise sauce:** هي عبارة عن لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها ٣٠غم زبدة و٥٠٠غم بصل شرائح.
- **صلصة اورورا aurora sauce: هي** عبارة عن لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها ٣٠ غم طماطم بوريه و٣٠غم زبدة مذابة.
- **صلصة الخردل mustard sauce:** هي عبارة عن لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها الخردل الإنكليزي والكمية حسب الوصول للنكهة المطلوبة.
- **صلصة الكرفس parsley sauce :** هي عبارة عن لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها ٥٠غم من البقدونس المفروم ناعماً.
- **صلصة السوبريم supreme sauce:** هي عبارة عن لترمن صلصة البشاميل مضاف إليها ١٠٠غم من الكريما الطازجة و٢٠٠غم من الفطر المقطع و٥٠غم من عصير الليمون.
- **صلصة الفريدو:** هي عبارة عن لتر من صلصة البشاميل مضاف إليها ١٠٠غم من جبنة برمزان و٢ فص ثوم مقطع و١٠٠غم من الفطر المقطع حسب الرغبة و١٠٠غم من الكريما الطازجة.

3 صلصة الهولنديزHollandaise sauce

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

المقادير:

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

طريقة التحضير :

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

مشتقات الصلصة:

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

4 صلصة المايونيز

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

المقادير :

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

طريقة التحضير:

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

مشتقات صلصة المايونيز:

- **صلصة التارتار Tartar sauce:** تضاف لصلصة المايونيز 30غم من المخلل و30غم من الكيبرز و30غم بقدونس مفروم ناعم ويمكن إضافة 30 غم من البصل الناعم.
- **صلصة الكوكتيلCocktail sauce:** تضاف لصلصة المايونييز 30غم من الكونياك و500غم من الكاتشاب مع رشة من الصلصة الإنكليزية ورشستر.
- **صلصة ايولي Aioli sauce:** تضاف لصلصة مايونييز 100غم من الثوم الناعم.

الصلصات الخاصة الباردة والساخنة

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

من أنواعها:

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

2-5 تحضير الحساءات الرائقة والسمكية والكريمية

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

تؤدي الحساءات دورًا مهمًا في قائمة الطعام، ويتم تقديمها كوجبة لتحفيز الشهية لبقية الأطعمة التي تليها، حيث يتم تقديم الحساء كطبق ثان بعد تقديم المقبلات في وجبة العشاء، وتشتق الحساءات من ماء

اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخضار كقاعدة، ويمكن تقديمه ساخناً او بارداً، ويتكون الحساء عن طريق غلي المكونات الصلبة في السوائل حتى يتم استخراج النكهات ، لذلك صنع الحساء يعني استخلاص نكهة المادة الصلبة في السائل وهذا هو الجزء الأكثر أهمية في الحساء، وفيما يلي البعض من أنواع الحساءات :

1	الحساءات الرائقة	Consomme

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

المقادير

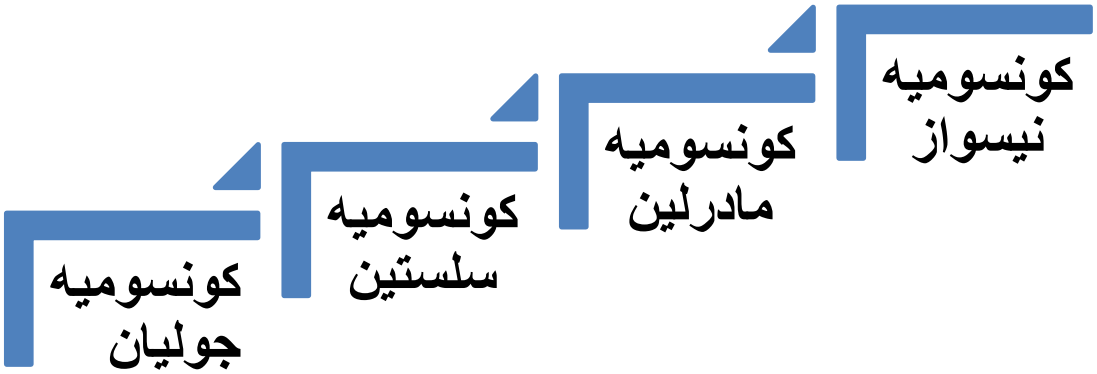
- بياض بيض.
- 2/1 كغم من لحم البقر مفروم ناعماً.
- 100غم من الكرفس مفروم ناعما.
- 1 حبّة من الجزر مفرومة ناعماً.
- 3 حبة من البندورة مفرومة.
- 3 لتر من الماء أو مرق اللحم.
- 1 حبة من البصل مقطّعة مع قشرها إلى حلقات ومقليّة.
- 2 ورقة من الغار.
- 1 ملعقة صغيرة من الزعتر البري.
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- 1 باقة صغيرة من البقدونس مفرومة ناعماً.
- 5 فصوص ثوم.
- ملح.

طريقة التحضير:

- تضاف جميع المقادير (باستثناء بياض البيض والمرق والبقدونس) في طنجرة وتوضع على النار لتسخن.
- ومن ثم يضاف بياض البيض ويحرك جيدا مع المكونات.
- نسكب بعدها الماء أو المرق مع التحريك وذلك على نار متوسطة الحرارة حتى تبدأ طبقة من زلال البيض بالتكوّن وبالطفو على وجه القدر فوق كلّ المكوّنات .
- بعدها نترك هذه القدر لتغلي لحوالى 20 دقيقة .

- ترفع عن النار حتّى ترتاح ثم تفتح فوهة صغيرة للوعاء ويُصبّ الحساء ويصفّى في قطعة قماش ناعمة.

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



الشكل (8)
يوضح مشتقات الحساءات الرائقة

2 الحساءات السميكة

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

أنواع الحساءات الغربية والشرقية السميكة

- **حساء الطماطة:Tomato Soup**

  - **المكونات:**

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

- **طريقة التحضير:**



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

- **شوربة العدس:Lentil Soup**

- **المقادير:**

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

- **طريقة التحضير:**



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

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

- **المقادير**

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

- **طريقة التحضير**



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

- **حساء الشوفان Oat Soup**
- **المقادير**
  - 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون.
  - 1 كوب شوفان .
  - 5 حبّات طماطم، مقطعة إلى مكعبات.
  - 3/1 كوب بصل مفروم .
  - 1 فص ثوم مفروم .
  - 3 أكواب ماء .
  - 2/1 باقة كزبرة طازجة.
  - 1 مكعب مرقة دجاج.
  - 2/1 ملعقة صغيرة ملح .
- **طريقة التحضير :**



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

▪ حساء الحريرة : Harera soup

المقادير

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

▪ طريقة التحضير :



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

3	الحساءات الكريمية Cream soup

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

أنواع الحساءات الكريمية .

حساء البروكلي: Broccli Soup

المقادير :

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

- **طريقة التحضير :**



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

شوربة كريمة الفطر:Mushroom Soup

المقادير

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

- **طريقة التحضير :**



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

- **حساء الجبنة بالكريمه:Cream Cheese Soup**

المقادير :

- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقه كبيرة طحين.
- 1 ½ كوب جبنة شيدر مربعات .
- 1 كوب كريما .
- 2 ملعقة كبيرة لبنة .
- 5 كوب مرقة عظام الدجاج .
- رشة جوزة الطيب .

- **طريقة التحضير :**



- **نصنع رو أبيض مع الزبدة و الطحين.**
- **تضاف المرقة وتحرك مع الرو حتى تبدأ الغليان.**
- **تضاف الجبنة ولا نخفف النار ولكن مع الاستمرار في التحريك بملعقة خشبية لمده 10 دقائق .**
- **تضاف الكريما بعد ذلك إلى اللبنة ويفضل عدم غليان الشوربة مجددا .**
- **نضيف مكعبات الخبز المحمصة إلى الشوربة ونقدمها مع رشة جوز الطيب على سطحها .**

اسئلة الفصل الخامس

س1: عرف الصلصات ثم وضح اصل كلمة sauce.

س2: استعرض انواع الصلصات بحسب الأهمية المهنية من خلال الشكل التالي :



س3: عرف الحساءات مع ذكر أنواع الحساءات الأساس.

س4: اشرح طريقة عمل حساء سان جيرمان مع ذكر المقادير وإلى أي نوع من الحساءات ينتمي.

س5:اشرح بالتفصيل طريقة عمل صلصة الدمي غلاس مع ذكر المقادير.

س6: ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة، وعلامة (✗)امام العبارة الخطأ، وصحح الخطأ إن وجد:

أ.حساء الجبنة بالكريمه مقاديره : 2 ملعقة كبيرة زبدة ، 2 ملعقة كبيرة طحين ، 1 و2/1 كوب جبنة شيدر مربعات، 1 كوب كريما ، 2 ملعقة كبيرة لبنة ، 5 كوب مرقة عظام الدجاج، رشة جوزة الطيب.

ب.الحساء الرائق : هو حساء سميك معتم وليس شفافًا، يتم تكثيفه إما بإضافة عامل تكثيف ، مثل الرو ، أو عن طريق هرس واحد أو أكثر من مكوناته لتوفير تناسق.

ت.الصلصات الخاصة الباردة والساخنة: هي من الصلصات الخاصة التي تستخدم لأكلات معينة أو إضافة نكهات مميزة للطعام وقد تختلف من مكان إلى آخر حيث تتبع الذوق العام لهذه البلدان .

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

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

ج .صلصة الثوم هي إحدى مشتقات الصلصات البيضاء .

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

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

س7: املأ الفراغات التالية بما يناسبها من الكلمات؟

أ- صلصة مورنيه مشتقة من صلصة ..... .

ب- تعتبر صلصة المايونيز من أنواع الصلصات.....

ت- .....هي صلصة مايونيز مع إضافة ١٠٠ غم من الثوم الناعم.

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

ج- حساء الجبنة بالكريمه من أنواع الحساءات .....

الفصل السادس

الأسماك والطيور

تمهيد

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

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

الأسماك

تعد الأسماك من الأحياء البحرية والنهرية ذات الدم البارد، وقد اعتمد الإنسان على الأسماك منذ القدم إذ أنه في العصور القديمة كان يقوم باصطياد الحيوانات المختلفة حتى يتغذى عليها ومن بينها الأسماك التي وفرت له مصدراً هاماً للغاية من مصادر الغذاء المتجددة. تصنف أنواع الأسماك إلى 3000 صنف تقريباً وتقسم ما بين السمك العادي وسمك الصدف والسمك البحري والذي يقسم إلى نوعين : السمك المسطح أو المنبسط مثل سمك الهلبوت والقد والحدوق، والنوع الثاني الرخويات مثل المحار وبلح البحر،

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

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

يحفظ السمك دائماً في البراد ويجب أن يكون مغطى دائماً حتى لا تنتقل رائحته إلى مواد أخرى ، أما الدجاج فتتكون منه عدة أطباق وهو من مكونات قائمة الطعام العالمية سهل الهضم وصحي أكثر من اللحوم الحمراء لذا يفضله كثير من الناس.

1-6 علامات جودة الاسماك

1. **الانطباع العام :** قد تفي النظرة الأولى بالغرض، فالأسماك التي تم صيدها حديثاً، يجب أن تظل قشورها لامعة براقة، ويبدو وكأن طبقة رقيقة من الدهن على القشور، وفي حال كانت أطراف السمك مقطوعة تأكد ألا تكون الأطراف مائلة للون البني أو أنها تبدو جافة، فهذا يعني أنها ليست طازجة.
2. **ملمس السمكة:** من السهل معرفة إن كانت السمكة ذات جودة أم لا من خلال لمسها والضغط عليها، اضغط بقوة على الجلد بإصبعك إذا كانت الأسماك طازجة، يجب أن يعود اللحم على الفور إلى مكانه عند رفع اصبعك، كما أن ملمس السمكة الطازجة يكون أشبه بلمس جسم لزج.
3. **عيون السمك:** تتميز السمكة الطازجة بالعيون الجاحظة والمنتفخة للخارج، أما إذا كان العكس ، فهذا يدل أن الصيد تم منذ أيام.
4. **الخياشيم:** يقاس مستوى جودة الأسماك من خلال لون خياشيمها، إذ يجب أن تكون حمراء زاهية ورطبة ولامعة.
5. **رائحة السمك:** من علامات جودة الأسماك أن تبدو رائحتها كرائحة البحر أو النهر واليود ، وإن شممت أية رائحة غير ذلك ، فهذا يدل على قدمه.

2-6 طهي مجموعة من أطباق السمك والأطعمة البحرية

1 سمك بالزعفران

الوحدات الحرارية 662 الكمية لأربعة أشخاص الوقت 45 دقيقة .

المكونات:

ربع كوب زيت نباتي ، 3 ملاعق بصل مفروم ناعماً ، 2 كوب طماطم كونكاسيه ، 2 كوب فلفل مقطع مكعبات ، 650 غم فيليه سمك أبيض ، حب هيل ، رشة كمون ، نصف كوب عصير حامض ، ربع ملعقة زعفران ، 2 كوب أرز بسمتي .

طريقة التحضير :

1- نضع طنجرة على النار ونضيف الزيت ويحمى ونضيف إليه البصل المفروم.
2- نضيف الطماطم الكونكاسيه والفلفل المقطع إلى مكعبات .
3- تقلب المواد ويضاف إليها عصير الحامض.
4- يغسل الرز ويصفى جيداً ثم يضاف السمك الفيليه.
5- يذوب الزعفران ويضاف إلى باقي المواد.
6- يوضع في الفرن بدرجة حرارة متوسطة لمدة 20 دقيقة .
7- يسكب في جاط التقديم ويقدم .

2 سمك فيليه مشوي

الوحدات الحرارية 405 - الكمية لأربعة أشخاص - الوقت 30 دقيقة.

المكونات:

500 غم سمك مسحب من العظم فيليه، 2 كوب عصير حامض ، ملح ، كمون .

طريقة التحضير :

1- يحضر السمك الفيليه ويغسل جيداً وينشف من الماء .
2- يضاف إليه الملح والكمون وعصير الحامض ويترك لمدة 30 دقيقة .
3- ثم يشوى حتى ينضج .

3 سمك فيليه بانيه

الوحدات الحرارية 405 – الكمية لستة أشخاص – الوقت 10 دقائق .

المكونات:

سمك خالي من العظم فيليه ، 1 كوب عصير حامض ، 4 بيضات ، طحين ، 200 غم كعك مطحون ، ملح ، كمون ، فلفل اسود.

طريقة التحضير :

1- يغسل السمك جيداً وينشف من الماء جيداً .
2- يضاف إليه الملح والكمون والفلفل الأسود وعصير الحامض ويخلط جيداً ويترك لمدة 30 دقيقة.
3- يخفق البيض جيداً .
4- توضع قطع السمك بالطحين ومن ثم البيض وطحين الكعك وتسمى هذه العملية بالبانيه .
5- توضع المقلاة على النار ويوضع فيها الزيت .
6- تقلى قطع السمك حتى تحمر.
7- تقدم في جاط التقديم مع المرافقات.

4 سمك على الطريقة البرتغالية

الوحدات الحرارية 265- الكمية لستة أشخاص- الوقت 45 دقيقة.

المكونات:

شرائح سمك أبيض عدد 6 (250 غم للقطعة)، ربع كوب بصل مفروم فرماً ناعماً، نصف كوب كريما ، نصف كوب زيتون اسود ، 3 ملاعق كبيرة زيت الزيتون ، 2 ملعقة ثوم مدقوق ، ملح ، 2 ملعقة بقدنوس مفروم ناعماً، 11 كوب رز بسمتي ،2 كوب طماطم كونكاسيه ، ربع كوب عصيرحامض .

طريقة التحضير :

1- يحمى الزيت في طنجرة وتوضع على النار ويضاف إليها البصل والثوم .
2- يضاف الأرز المغسول والمصفى ويحرك جيداً .
3- بعد خمس دقائق تضاف الطماطم والبقدونس المفروم والزيتون ثم تقلب المواد جيداً .
4- يضاف الملح للمواد ويوضع السمك الشرائح على سطح المواد وتغمر بالماء وعصير الحامض ثم تغطى وتترك على نار متوسطة لمدة 20 دقيقة .
5- يخرج السمك بعد النضج وتسكب الكريما على باقي المواد وتترك تغلي لمدة 5 دقائق .
6- عند التقديم يسكب الارز ويوزع على سطحه شرائح السمك.

5 كروكيت سمك

الوحدات الحرارية 330 – الكمية 20 حبة تقريبا – الوقت 40 دقيقة .

المواد :

350 غم فيليه سمك مطحون أو جنبري (قريدس) ، 1 كوب زبد ، 1 كوب طحين،2 بيضة ، 3 كوب حليب ، 3 كوب كعك مطحون ، نصف كوب بقدونس مفروم ، 1 كوب جبنة صفراء مبروشة ، ملح بهار، زيت للقلي.

طريقة التحضير :

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

6 صيادية السمك

الوحدات الحرارية 575 – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت 60 دقيقة .

المكونات:

1500 غم سمك قطع كاملة حسب الرغبة ، 4 كوب بصل جوانح ، 5 كوب زيت الزيتون ، 3كوب ارز بسمتي ، 1 كوب عصير حامض ، 20 غم كمون ، 3 ملاعق طحين ، 3 ملاعق زبدة ملح.

طريقة التحضير :

1- تنظف السمكة من الداخل وتغسل جيداً .
2- تقطع إلى ثلاث قطع ونقليها بزيت الزيتون حتى تتلون جيداً .
3- توضع في طنجرة فيها ماء مغلي لمدة نصف ساعة حتى تنضج .
4- يقلى البصل بالزيت نفسه حتى يحمر .
5- يغسل الرز جيداً وينقع بالماء لمدة نصف ساعة ثم يصفى من الماء.
6- يوضع الرز على النار حتى ينضج .
7- تستخرج شرائح السمك وتذوب في الزبدة والطحين والقليل من الملح والكمون.

8- نسكب الرز في جاط التقديم ونضع عليه السمك ونزينه بالبصل والصنوبر وقطع الليمون.

7 قريدس بالكاري

الوحدات الحرارية 3230 – الكمية لستة أشخاص – الوقت 45 دقيقة .

المكونات :

2 ملعقة كبيرة زيت نباتي ، 2 ملعقة كبيرة بصل أخضر مقطع ، 1 ملعقة كبيرة ثوم مدقوق ، ملعقة كبيرة زنجبيل مبشور ، 2 فليفلة حمراء ، 2 فليفلة خضراء ، 3 ملاعق فلفل حار ، 3 ملاعق لبنة ، 1 كغم قريدس متوسط الحجم ، 2 ملعقة كبيرة عصير حامض ، 1كوب كريما ، كوب طحين ، 2 ملعقة كبيرة كاري بودرة .

طريقة التحضير :

1- نضع الثوم والفلفل الحار والزنجبيل في آلة الخفق حتى نحصل على عجينة متماسكة .
2- نضع الزيت في الطنجرة على النار ونضيف البصل الأخضر المقطع والقريدس ويقلب حتى يميل القريدس الى اللون الزهري .
3- نضيف إليه الطحين وعصير الحامض وبعد دقائق نضيف الفليفلة الحمراء والخضراء .
4- نخفق الكريما واللبنة مع الكاري ثم نضيفها إلى مواد الطبق ونحركها جيداً ونتركها على النار حتى ينضج القريدس.

8 قريدس مع الخضر والدجاج

الوحدات الحرارية 320 – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت 40 دقيقة .

المكونات:

12 حبة قريدس متوسطة الحجم ، زيت نباتي للقلي ، 3 ملاعق بصل مفروم ، ملعقة ثوم مدقوق ، ملعقة زنجبيل ، 350 غم صدر دجاج مكعبات ، نصف كوب بازلاء ، نصف كوب ذرة ، نصف كوب بطاطا مكعبات مسلوقة ، نصف كوب جزر مكعبات مسلوقة ، 1 كوب فطر حب .

طريقة التحضير :

1- يحمى الزيت بالطنجرة ونضع فيه الزنجبيل والثوم والبصل وتترك على نار متوسطة حتى يصبح لون البصل أشقر .
2- يضاف القريدس المنظف ويقلب بالزيت حتى تتلون جيداً .

3- تضاف الخضار كلها وتترك على نار خفيفة حتى تنضج .

4- يقدم مع هذا الطبق الأرز.

الطيور

لقد أهتم ذوو الاختصاص بتحسين جودة الطيور منذ حوالي قرنين ماضيين باستنباط وتربية الأنواع والسلالات النقية حتى بلغ عدد أنواع الطيور المعروفة إلى حوالي 300 نوع نقي ذي مواصفات شكلية وصفات إنتاجية متميزة ، أما بالوقت الحاضرفقد شهدت تربية الطيور الدواجن الحديثة تغير جذري بنظرة المختصين بتربيتها وتحسينها، وبنظرة المنتجين أيضاً فلم يعودوا مهتمين بتربية الأنواع النقية لغرض تسويقها للفنادق ذات الدرجة الممتازة بل تحول الاهتمام بالإنتاج التجاري الواسع وأصبح المطلوب إنتاج طيور ذات مواصفات إنتاجية ممتازة يحقق أرباح عالية للمنتجين وللشركات المنتجة، لذلك تغيرت التربية من تربية الأنواع النقية إلى استخدام التضريب.

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

3-6 علامة جودة الطيور

1. أن يكون صنف الطيور المفحوصة لأغراض اعتماد الجودة متجانسة نوعاً ما من حيث الوزن والطول ونوعية اللحوم .
2. يجب أن تكون الطيور ذات عيون براقة.
3. يتطلب أن تكون بشرة عظم ساق الطير لامعة وغير جافة .
4. بطن الطير يجب ان تكون مرتفعة وصلبة عند لمسها بأصبع اليد من الأسفل .
5. أن لا تعاني الطيور من الجفاف، والتأكد من ذلك يمكن من ثني البشرة من منطقة البطن ، وملاحظة سرعة رجوعها إلى الوضع الطبيعي .
6. عدم وجود احمرار في المنطقة العلوية للمنقار .

4-6 التحضيرات الأولية عند تنظيف وتقطيع الطيور

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

1. التخلص من بقايا الريش إذا كانت الطيور طازجة.

2. إخراج أحشاء الطير وتنظيف البطن .
3. التخلص من بقايا الدهون والجلد .
4. يفرك لحم الطير بالملح والخل فركاً جيداً للتخلص من آثار الزفر.
5. يغسل بالماء جيداً للتخلص من بقايا الملح والخل.
6. يصفى لحم الطير من الماء.
7. يقطع بحسب التخطيط للوجبات المراد إنتاجها في وحدات قسم إنتاج الأطعمة.
8. يخزن بالطريقة المناسبة في قسم القصابة بعد التوصيف.

5-6 طرق طهي الطيور

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

1. **الشوي:** هو عبارة عن إحمرار لحوم الطيور وانضاجها بتعريضها لحرارة شديدة وبشكل مباشر، تشوى لحوم الطيور في مطابخ المطاعم والفنادق على شواية الكهرباء أو الفحم أو في الفرن بعد وضعها في صينية الفرن وإغلاق الصينية برقائق الألومنيوم أو استعمال أكياس الشواء الخاصة بالدجاج وتوضع بالفرن.
2. **القلي :** هي عملية تحضير الوصفات من خلال طهي لحوم الطيور الطازجة والداخلة بالوصفات الغذائية في الزيت النباتي أو السمن او زيت الزيتون.
3. **الغلي بالماء:** عبارة عن انضاج لحوم الطيور بغمرها في بالماء وتعريضها لدرجات حرارة مختلفة الشدة تبعاً لنوع وشدة لحم الطير.
4. **التدخين (المدخنات):** هي عملية تعريض لحوم الطيور لإحد أنواع الأدخنة ، والتي لها تأثير مباشر في إنضاج قطع اللحم بالإضافة إلى اكسابه الطعم المميز .
5. **استخدام الأشعة:** هي عملية استخدام شكل من الطاقة الكهرومغناطيسية التي يتم توجيهها إلى لحوم الطيور، هذا يمكن أن يكون مثل الطهي في المايكروويف، أو باستخدام الحرارة المشعة من عنصر التدفئة الكهربائية مثل الفرن أو محمصة.

6-6	تحضير وطهي مجموعة من أطباق الطيور
1	دجاج مشوي

الوحدات الحرارية 575 – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت 30 دقيقة .

المكونات:

دجاج عدد 2 ، ملعقة كوب خل ، ملعقة ثوم مدقوق ، رشة ملح ، رشة فلفل أسود .

طريقة التحضير :

1- ينظف الدجاج جيداً ويغسل وينشف .

2- تقطع الدجاجة إلى نصفين وتسحب من العظم .

3- يرش عليها الثوم والخل والملح والفلفل الأسود وتدعك جيداً .

4- ثم تشوى حتى تنضج .

5- تقدم في جاط التقديم مع المرافقات .

2	فتة الدجاج

الوحدات الحرارية 650 – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت 40 دقيقة .

المكونات:

1450 غم دجاج مسلوق منزوع العظم ، 2 ملعقة كبيرة زبدة ، 3 ملاعق ثوم مدقوق ، 1 كوب حمص حب مسلوق ، 1 كوب خبز محمص ، 2 ملعقة كبيرة صنوبر 2 ملعقة كبيرة عصير حامض ، 3 ملعقة كبيرة طحينة ، 2 كوب لبن .

طريقة التحضير :

1- توضع الزبدة في طنجرة على النار وتضاف إليها قطع الدجاج .

2- نضيف الثوم والحمص والصنوبر ثم نضيف عصير الحامض .

3- نقلب جميع المواد ونضيف رشة الملح .

4- نضع الخبز المحمص في وعاء وعليه الدجاج ونسكب فوقه اللبن والطحينة .

5- يسكب في جاط التقديم ويزين بالصنوبر .

3 حبش (ديك رومي) محشو بالخضر والفاكهة

الوحدات الحرارية 625 – الكمية 12 شخص – الوقت 2 ساعة .

المكونات:

4500 غم ديك رومي ، 5 حبات بطاطا، 5 حبات تفاح ، 8 حبات جزر، ربع كوب زبيب ،ربع كوب كرفس مفروم ،1 كوب خوخ مجفف ،1 كوب مشمش مجفف ، مرقة عظام الدجاج ، 2 ملعقة كبيرة سمنة.

طريقة التحضير :

1- يقشر التفاح ويقطع إلى مكعبات صغيرة وأما الباقي يقطع إلى شرائح .
2- يقشر الجزر ويبرش بينما يقطع الباقي إلى شرائح .
3- يحشى داخل الديك الرومي بالأصناف المقطعة مع الزبيب ونضع بجانبه شرائح التفاح .
4- يدهن الديك الرومي بالسمنة ويدخل إلى الفرن لمدة ساعة ونصف.
5- ترش الصينية بين الحين والأخر بالمرقة كي لا يجف الديك .
6- يقدم مع الرز والخضر المشوية .

4 ستروغونوف بالدجاج

الوحدات الحرارية 1030 – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت 60 دقيقة .

المكونات:

1450 غم دجاج مسحب ومقطع مكعبات ، زيت نباتي ، 2 ملعقة كبيرة بصل مقطع جوانح ، ملعقة ثوم مدقوق ، كوب فطر مقطع ، 1 ملعقة خردل ، 2 ملعقة عصير حامض ، 5 كوب كريما .

طريقة التحضير:

1- نضع الزيت في طنجرة على النار ونضيف إليه البصل والثوم ويقلب لمدة 5 دقائق .
2- نضيف الفطر ثم الدجاج .
3- نضيف الخردل وعندما تبدأ المواد بالالتصاق نضيف عصير الحامض .
4- نغمر جميع المواد بالكريما ونخفف النار وتترك لمدة نصف ساعة .
5- تقدم هذه الوجبة مع الأرز الأبيض .

5	دجاج بالكاري

الوحدات الحرارية 745 – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت 45 دقيقة .

المكونات:

3 ملعقة كبيرة زيت نباتي ، 2 ملعقة كبيرة بصل مفروم ، 2 ملعقة ثوم مدقوق ، 1450 غم دجاج مسحب ومقطع إلى مكعبات ، 2 كوب لبن ، 2 كوب مرق عظام الدجاج ، نصف كوب طحين ،نصف كوب زبيب ، نصف كوب لوز مسلوق ومقشر ، 2 ملعقة كبيرة كاري ، كوب جزر مقطع دوائر وبازلاء مسلوقة.

طريقة التحضير:

1- نضع الزيت في طنجرة ونضيف إليه البصل والثوم والجزر والبازلاء والزبيب وتقلب على نار متوسطة .
2- يرش الطحين والكاري على المواد في الطنجرة وتحرك ثم نضيف المرقة .
3- تترك الوصفة على نار متوسطة لمدة 20 دقيقة ثم تقدم .
4- تزين باللوز والجوز والزبيب وإلى جانبها الرز.

6	دجاج بالتوباسكو

الوحدات الحرارية 595 – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت 40 دقيقة .

المكونات:

1450 غم دجاج مسحب مقطع مكعبات، 2 ملعقة زيت طعام ، 2 ملعقة بصل مفروم ، ملعقة صغيرة ثوم مدقوق ، 2 كوب فاصوليا حمراء ، 1 كوب جزر مقطع دوائر صغيرة ، 2 فلفل حار،2 كوب صلصة التاباسكو.

طريقة التحضير:

1- نضع الزيت في طنجرة على نار متوسطة ونضيف البصل والثوم ودوائر الجزر وقطع الدجاج والفلفل الحار.
2- نضيف الفاصوليا الحمراء بعد غسلها .
3- بعد مرور 5 دقائق نضيف صلصة التاباسكو وتترك لمدة 20 دقيقة لتنضج .
4- تسكب في جاط التقديم وتقدم مع البرغل .

7 ملفوفة الدجاج

الوحدات الحرارية 1285 – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت 60 دقيقة .

المكونات:

1450 غم لحم دجاج مفروم ، 300 غم لحم هبرة ، 1 كوب جزر مكعبات مسلوق ، نصف كوب فستق مسلوق مقشر ، 3 بيضات مسلوقة ، 350 غم عجينة الفويتي ، 2 صفار بيض مخفوق .

طريقة التحضير:

1- تضاف مكعبات الجزر المسلوقة إلى لحم الدجاج المفروم .
2- ترق عجينة الفويتي بشكل مستطيل وتمد لحمة الدجاج عليها.
3- نضع لحم الهبرة المفرومة في وسط لحمة الدجاج ونرسم في وسطها بواسطة السكين خطاً عميقاً نضع فيه البيض المسلوق .
4- نغلف البيض باللحمة ثم تغلف اللحمة بالدجاج ثم نطبق قطعتي العجين أحداهما فوق الأخرى .
5- تدهن العجينة بصفار البيض وتدخل إلى الفرن بدرجة حرارة متوسطة لمدة ثلاثة أرباع الساعة
6- تقطع حلقات وتقدم مع المرافقات.

8 دجاج بروفينسال

الوحدات الحرارية 415 – الكمية لأربعة أشخاص – الوقت 30 دقيقة.

المكونات:

1450 غم دجاج مسحب ، 2 ملعقة زيت طعام ، ملعقة ثوم مدقوق ، 7 كوب كزبرة مفرومة ، رشة ملح.

طريقة التحضير:

1- نضع الزيت في طنجرة على النار وعندما يحمى نضيف إليه الدجاج المسحب والمقطع مكعبات.
2- نضيف الثوم المدقوق ويحرك بعد دقائق نضيف الكزبرة وتحرك جيداً.
3- نضيف عصير الحامض وتترك لتنضج.
4- يقدم هذا الطبق مع البطاطا المحمرة.

9 غراتان دجاج

الوحدات الحرارية 640 – الكمية لستة أشخاص – الوقت 45 دقيقة .

المكونات:

1450 غم دجاج مسحب ، 3 حبات شرائح باذنجان مقلية ، 2 ملعقة زيت نباتي ، 1 ملعقة ثوم مدقوق، 3 ملاعق بصل مفروم ، 3 ملاعق صنوبر ، 3 ملاعق جوز مبشور، رشة ملح ، رشة كمون، 2 كوب صلصة بيضاء ، 2 كوب حمص حب مسلوق.

طريقة التحضير:

1- يدهن قعر صينية ثم يتم إدخالها في الفرن بالزيت والثوم.
2- نضع الزيت في طنجرة على النار ويضاف إليه البصل.
3- يضاف الدجاج المسحب المفروم والجوز المبشور والصنوبر وتقلب حتى تنضج.
4- نضع في قعر الصينية أول صف شرائح الباذنجان .
5- نسكب قسم من الحشوة فوق الصف الأول من الباذنجان مع قسم من الحمص المسلوق.
6- نغلف الطبقة الأخيرة بالصلصة البيضاء وندخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة وتقدم مباشرة.

10 دجاج بروستد

الوحدات الحرارية 980 – الكمية لستة أشخاص – الوقت 35 دقيقة.

المكونات:

1450 غم دجاج مقطع إلى 8 قطع ، 3 حبات بيض ، 2 كوب طحين ، 2 كوب كعك مطحون ، 6 كوب زيت طعام .

طريقة التحضير:

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

1- تنقع قطع الدجاج خلال الليل في تتبيلة الشيش طاووق ثم تصفى وتغلف بالطحين.
2- نخفق البيض ونمرر به الدجاج ويغلف بالكعك.
3- نضع الزيت في طنجرة لكي يحمى .
4- نضع قطع الدجاج بالزيت الحار لمدة 8 دقائق وتخرج وتوضع في صينية مغلفة بورق امتصاص الزيت.
5- تقدم مع البطاطا والخضار السوتيه.

أسئلة الفصل السادس

س 1: ضع كلمة (صح) أمام العبارات الصحيحة وكلمة (خطأ) أمام العبارات الخاطئة.

أ- تتميز السمكة الطازجة بالعيون الجاحظة والمنتفخة للخارج، أما إذا كان عكس ذلك ، فهذا يدل أن الصيد تم منذ أيام.

ب- مواد تحضير دجاج البروستد هي اللحمة والدجاج.

ت- الوحدات الحرارية لدجاج غراتان هي 640 درجة .

ث- يقاس مستوى جودة الأسماك من خلال لون خياشيمها، إذ يجب أن تكون حمراء زاهية ورطبة ولامعة.

ج- القلي هو عبارة عن احمرار لحوم الطيور وانضاجها بتعريضها لحرارة شديدة وبشكل مباشر.

ح- السمك البحري يختلف عن السمك النهري.

خ- الغلي بالماء، هي عبارة عن انضاج لحوم الطيور بغمرها بالماء وتعريضها لدرجات حرارة مختلفة الشدة تبعاً لنوع وشدة لحم الطير.

س 2 : تعتبر اللحوم البيضاء من أكثر اللحوم انتشاراً ورغبة عالمياً وضح ذلك مع ذكر الأمثلة؟

س 3 : عدد التحضيرات الأولية عند تنظيف وتقطيع الطيور .

س 4 : املأ الفراغات التالية:

أ- رائحة ..... من علامات ..... أن تبدو رائحتها كرائحة البحر أو النهر واليود ، وإن شممت أية رائحة غير ذلك ، فهذا يدل على قدمها.

ب- مقادير دجاج المشوي هي ..... و..... .

ت- ..... هي عملية تعريض لحوم الطيور لأحد أنواع الأدخنة ، والتي لها تأثير مباشر في إنضاج قطع اللحم بالإضافة إلى اكسابه الطعم المميز .

ث- يزين طبق صيادية السمك بـ ..... و..... .

ج- ..... هي عملية تحضير الوصفات من خلال طهي لحوم الطيور الطازجة والداخلة بالوصفات الغذائية في الزيت النباتي أو السمن او زيت الزيتون.

ح- نقصد بطريقة التسحيب .....

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

س 5 : وضح طريقة عمل طبق كروكيت السمك .

س 6 : عدد خمسة أطباق عالمية يدخل الدجاج فيها مكوناً رئيساً.

س 7 : اشرح مكونات وطريقة عمل ملفوفة الدجاج .

الفصل السابع

اللحوم والأطعمة الشرقية

تمهيد

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

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

1-7 طرق طهي اللحوم الأساسية الثلاث

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

1. **الشواء:** هو أحد طرق طهي اللحوم الحمراء وأقدمها، وتتميز طريقة الشواء بالرائحة المميزة ولابد من الانتباه لدرجة حرارة شواء اللحوم بحيث تكون متوسطة الحرارة، لكي لا تجف اللحوم وتفقد عصارتها ويتقلص حجمها وعند شواء بعض قطع اللحم مثل الخاصرة أو حبل الضهر

يكون بأنواع خاصة من الشوي وحسب رغبة الضيف نفسه ويجب الأخذ بالنظر الدرجة المئوية بشوي هذه القطع للحصول على النتيجة المطلوبة وارضاء الضيف وتوجد ثلاثة مستويات معتمدة في عملية شوي اللحوم نذكرها على النحو الاتي:

أ- **Rare**: حيث تكون قطعة اللحم المشوي حمراء وباردة في المنتصف وطرية.

ب- **Medium** : تميل قطعة اللحم بهذه الطريقة إلى اللون الوردي وتصبح أقسى من سابقتها.

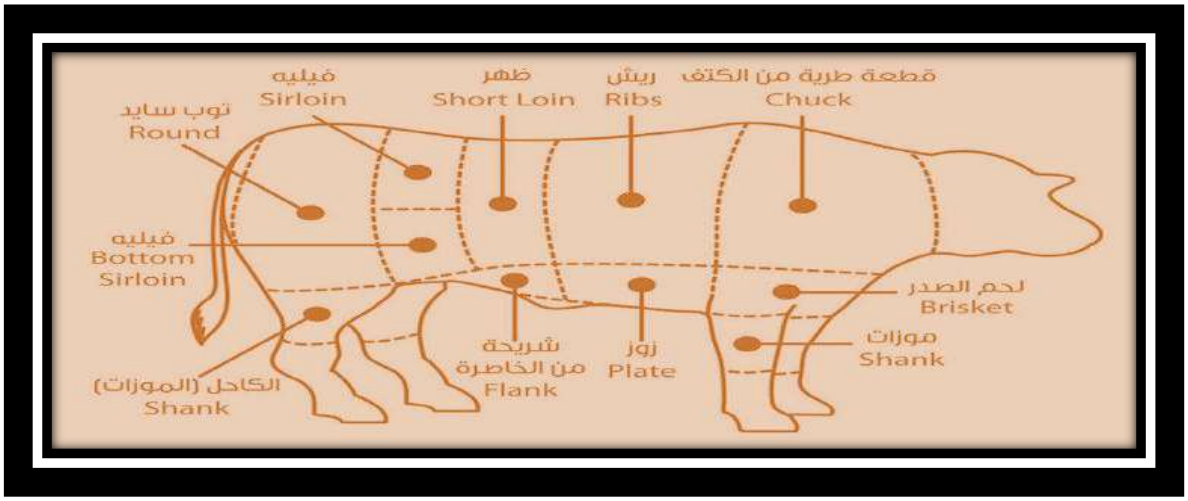
ت- **Well done**: تميل قطعة اللحم إلى اللون البني الفاتح وتصل لإقسى درجة من الشواء.

2. **القلي:** أحد تقنيات طهي اللحوم السريعة، إذ يوضع اللحم على شكل شرائح رقيقة في مقلاة ساخنة مع كمية قليلة من الزيت، ويضاف إليه عادة البصل والثوم والمطيبات الخاصة بكل وصفة من الوصفات الغذائية .

3. **السلق:** هي من أشهر طرق الطهي المستخدمة في عملية إنتاج الأطعمة، وذلك لسهولتها وقلة أدواتها المطلوبة، يعتمد هذا الأسلوب من الطهي على وضع المكونات الغذائية في الماء المغلي الغزير حتى تلين وتنضج اللحوم ، مع الحرص على ألا تكون درجة حرارة الماء أقل من ١٠٠ درجة مئوية.

2-7 لحم البقر وأسماء القطع واستعمالاتها

يتميز لحم البقر(Beef) بعلامات الجودة، من حيث لونه وهو أحمر جامد، ونقاوة بياض الدهن، وتجمد النخاع العظمي مع لون أبيض وردي، عدم خروج نزيف عند قطع العضل واذا خرج يجب ان يكون أبيض زهري اللون، عدم ظهور رائحة مزعجة عند تقطيع أجزاء اللحوم البقري ، ويمكن لنا نؤشر أسماء قطع لحم البقر من خلال الشكل رقم (9) :



الشكل (9) يوضح أسماء قطع لحم البقر

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

استعمال لحم البقر:

1. **قطع الفخذ:** تستعمل القطع الطويلة من الفخذ للتحمير، وكذلك تستعمل الموزات لليخنات بأنواعها، ويستعمل قطع الفخذ الطرية للشوي أو التحميص.
2. **الفيليه أو حبل الظهر:** تستعمل للتحمير او(Roast beef).
3. **الرأس:** وهي من القطع المهمة في لحم البقر ويمكن عمل عدة أطباق رئيسية منه وذلك عن طريق ، استخراج اللسان والمخ وبعض قطع اللحم، ينظف اللسان ويقشر ويسلق ويحمر أو يعد به طاجن، والمخ يسلق سلقًا خفيفًا ويحمر بالبقسماط والبيض، أما لحمة الرأس فيمكن إعدادها في صينية بالفرن أو عمل طواجن بالحمص، ويمكن للطاهي استخدام اللسان والمخ في وجبة الإفطار وبعض المقبلات الباردة.
4. **الرقبة (الدوش):** هي جزء غني باللحم السميك ويمكن للطاهي تقطيعها وسلقها جيدًا لعمل الشوربة والفتة وعمل شوربة الرقاق كذلك استخدامها في الطهي مع الخضار بعد سلقها .
5. **الكتف (الزند):** هي قطعة قوية وخشنة ودسمة وتكون متداخلة مع عظام الكتف وتحتاج إلى وقت طويل في الطهي وتستخدم في السلق والطبخ مع الخضار بعد سلقها.
6. **الضلوع (الريش):** تمتد الضلوع من الكتف إلى البطن وهي غنية باللحم، ولذيذة الطعم لما تحتويه من عصارة وسوائل كثيرة لقربها من العظم وتصلح الضلوع للشواء بعد نقعها في التوابل كما يمكن طهيها في الفرن.
7. **الكلاوي:** جزء أقل كثافة ونسيجه ناعم لذلك نأخذ منه قطع الستيك والفيليه والإتركوت ولايحتاج إلى وقت في الطهي وغني بنكهته الخاصة فلا يتطلب كثير من التتبيل وهو الأكثر استخدامًا في أجزاء الذبيحة غالي الثمن لكثرة الطلب عليه ويتفق عليه في الجزارة قبل الشراء بمدة .

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

9. **صدر االبقر:** هو أسفل الضلوع وهو ممتلئ بالدهون ويمكنك استخدمه في الفرم لما يحتويه من دهون أو يمكن استخدامه في عمل الطواجن الدسمة .

10. **موزة الذراع:** تتميز هذه القطعة بقلة الدسم وقلة اللحم وتشوى بالفرن أو تستعمل في الطهي والفرم .

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

3-7 طهي مجموعة من أطباق لحم البقر

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

1 الروست بيف Roast beef

المقادير لخمسة أشخاص:

1 كيلو من لحم البقر، 10 بطاطس صغيرة ، 10جزر صغير ، 2عود إكليل الجبل اخضر ، 4 بصل صغير مقطع ، شرائح ، ملعقة كبيرة فلفل أسود ، ملعقة كبيرة ملح ، 3 فص ثوم مهروس ، ملعقة كبيرة فلفل أسود حب ، عصير ليمونة ، 2 ملعقة كبيرة خل .

طريقة التحضير:

1- يخلط الكمون والملح والفلفل وعصير الليمون والخل والثوم في وعاء.

2- تقطع البطاطس والجزر من الوسط بطريقة طولية.

3- يوضع اللحم مع الخضار ومزيج البهارات فوق اللحم في وعاء كبير ويفرك بهدوء.

4- في مقلاة نحمي القليل من الزيت ونقلب اللحم من كافة الجوانب ليتحمر تماماً.

5- نخرج اللحم من المقلاة ونتركه جانباً.

6- نقلب الخضار بالزيت المتبقي في المقلاة حتى تحمّر.

7- نضع اللحم والخضار في قالب فرن ونضع عليها إكليل الجبل.

8- نغطي القالب بورق الفويل.

9- ندخل القالب إلى فرن محمى على درجة حرارة 180 درجة حتى ينضج اللحم.

10- نقدم الروست بيف ساخناً مع الخضار.

2 ستيك لحم بصلصة الفطر Beef Steak with Mushroom Sauce

المقادير لخمسة اشخاص:

2كغم من حبل الضهر ، 250 غم مشروم مقطع شرائح ، 4/3 كوب مرق لحم أو دجاج ، 4/1كوب كريمة طبخ ، 4 ملاعق كبيرة زبد. 2 ملعقة كبيرة بصل مفروم ناعم ، ملعقة كبيرة زيت ، ملعقة كبيرة دقيق ، ملح وفلفل أسود حسب الرغبة.

طريقة التحضير:

1- نتبل اللحم بالملح والفلفل الأسود، ونتركه في الثلاجة لمدة ساعة.

2- نضع قليل من الزبد أو الزيت، على نار متوسطة في مقلاة غير لاصقة، ونتركها حتى الذوبان.

3- نضيف شرائح اللحم، ونبدأ بطهي الستيك إلى أن ينضج لمدة 20 دقيقة مع التقليب المستمر على جانبيه.

تحضير صوص الفطر:

1- نضع الزبدة في نفس مقلاة طهي الستيك، ثم نضيف الفطر، ونقلب المواد لمدة ثلاث دقائق .

2- نضيف البصل ونتبل بالملح والفلفل الأسود ونقلبه لمدة دقيقتين، ثم نضيف المرق والكريمه ونحرك باستمرار حتى الغليان ويصبح له قوام كثيف .

3- نضع الستيك في الطبق ونضع عليه الصلصة ويقدم مع البطاطا المهروسة والخضار السوتيه.

3 شاتوبريان Chateaubriand (dish)

المقادير:

1كغم فيليه عجل ، 1كغم بطاطا أو حبة وسط ، 750غم جزر أو نصف حبة ، 2/1 كغم بروكلي ، 400غم بازلاء ، 250غم زبدة ، 50 غم زيت ، ملح، بهار أبيض رشة .

طريقة التحضير:

1. تغسل البطاطا وتسلق بالماء مع الملح لثلاثة أرباع مدة الطهو، تبرد بالماء ثم تصفى وتوضع في البراد قليلاً.
2. تقشر وتقطع دوائر وتصف على صينية مدهونة بالزيت يرش على وجهها ملح وبهار ويوضع القليل من الزبدة ثم تدخل إلى الفرن لتشقر وتنضج بالكامل.
3. يقشر الجزر ويقطع بطول 2 سم تقريباً، يوضع مع القليل من الماء وباقي الزبدة وقسم من الماء والبهار الأبيض، يوضع على النار ويغطى ويترك لمدة 15 دقيقة.

4. تضاف البازلاء وتترك لمدة 5 دقائق ثم يضاف البروكولي ويترك بعد ما يغلي لمدة 3 دقائق .
5. تدق اللحمة قليلاً على أن تبقى سميكة وترش بالملح والبهار الأبيض .
6. تلت بالزيت وتشوى من كل جهة لمدة 5 دقائق تقريبا .

4	غولاش هنغاريHungarian goulash

المقادير لخمسة أشخاص:

كيلو ونصف كغم من لحم البقر المقطع إلى مكعبات ، 1كغم من (الطماطم) الحمراء المقشرة والمفرومة ، 3 - 4 ملاعق طعام من الزبدة ، 4/3 كوب من السمن النباتي ، بصلتان كبيرتان مفرومتان ناعماً ، 8 أكواب من مرقة اللحم ، ملعقة طعام من معجون (الطماطم) ، كوب من الكريمة الطازجة،4/1 كوب من الخل الأحمر، 3 ملاعق طعام من الدقيق (الطحين) ، باقة مطيبات (كرفس ،كراث، ورقة غار) ، 7- 8 حبات فلفل حلو ، جزر ، ملح ، فلفل أبيض .

طريقة التحضير:

1- يقطع اللحم إلى مكعبات كبيرة وتغمس هذه المكعبات في الدقيق ثم تقلى في الزيت النباتي وترفع بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتحفظ جانباً بعد تغطيتها .
2- يقلى البصل المفروم في الزبدة في قدر أخر حتى يذبل .
3- تضاف إليه مكعبات اللحم المقلية مع الدقيق والملح والتوابل .
4- يضاف بعدها الخل وباقة المطيبات، والطماطم المفرومة، ومرقة اللحم.
5- يغطى القدر ويدخل إلى فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة ساعة ونصف حتى ينضج.
6- نخرج القدر من الفرن وترفع منه مكعبات اللحم.
7- تصفى الصلصة وتضاف إليها الكريما الطازجة.
8- تعاد مكعبات اللحم إلى الصلصة ويضاف إليها الملح والتوابل حسب الرغبة.
9- يقدم الطبق ساخناً مع البطاطا المهروسة.

4-7 أسماء قطع لحم العجل واستعمالاتها

يتميز لحم العجل بالطراوة والنكهة واللون بالمقارنة مع لحوم الابقار، ويكون لونه أحمر فاتح (وردي) بسبب وجود صبغة الهيموجلوبين المسؤولة عن اللون الأحمر في الدم بكميات قليلة، والعجول هي صغار الأبقار حيث يترواح عمره بين (6- 8) شهور أو أقل، كما يتميز لحم العجل بسرعة نضجه اثناء عملية الطهي وتحضير الوصفات الغذائية .

وفيما يلي توضيح لأجزاء لحوم العجول واستخداماتها في تحضير الوصفات الغذائية:

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

5-7 طهي مجموعة من أطباق لحم العجل

وفي ما يلي أشهر أطباق لحم العجل:

1 اسكالوب بانيه Escahlope Panee

المقادير: لخمسة اشخاص:

1كغم لحم من خاصرة لحم العجل ، 2/1 كوب عصير ليمون ، ملح ، فلفل أسود ، بابريكا ، بهارات الكيجون والثوم الباودر والبصل الباودر حسب الرغبة ، 2 بيضة مخفوقة ، 3 كوب حليب ، 2/1 كغم من البقصم ، 2/1 كغم طحين ، 125 غم زبد.

طريقة التحضير:

1- تدق شرائح اللحم بمطرقة الستيك واللحم نستمر في الطرق حتى تصبح رقيقة.

2- نضع شرائح اللحم ونسكب عليها عصير الليمون وتتبل بالملح والفلفل في وعاء.

3- تترك لمدة ساعة ونصف .

4- نضع البقصم المطحون في صحن مسطح، ويتبل بالملح والفلفل الاسود والبابريكا وبهار الكايجون والثوم الباودر والبصل الباودر ويمكن إضافة بعض الأعشاب مثل الاوريغانو حسب الرغبة.

5- نضع البيض المخفوق في صحن مسطح .

6- نضع الدقيق في صحن مسطح ويتبل ايضاً .

7- نغمس قطع اللحم بالدقيق أولاً ثم البيض ثم البقصم المطحون.

8- ترص قطع الاسكالوب على صينية وتوضع في الثلاجة لمدة ١٠ دقايق.

9- نذوب الزبدة في مقلاة على نار هادئة.

10- نحمر كل قطعة على حدة وذلك بتحمير كل جهة من الاسكالوب لمدة ٣ دقائق ثم تقلب على الجهة الأخرى.

11- نستمر في ذلك حتى ننتهي من كمية الاسكالوب كلها.

12- تقدم ساخنة مع الخضروات السوتيه والبطاطا الفرنش فرايز.

2 اضلاع عجل مشوية BBQ- Grilled Ribs

المقادير لخمسة اشخاص:

2كغم من اضلاع العجل ، ٢/١ كوب من السكر البني ، ملعقة كبيرة بودرة الثوم ، ملعقة كبيرة شطة ، ملح ، فلفل حسب الرغبة ، ٢ ملعقة كبيرة من الباربيكيو صوص .

طريقة التحضير:

1- يغسل ضلع العجل جيدا.

2- في وعاء نقوم بخلط السكر والثوم والشطة.

3- يضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.

4- يفرك سطحي الأضلاع جيدا بالخلطة

5- يغطى الضلع بورق الألمنيوم جيدا.

6- يوضع الضلع في الثلاجة على الأقل لمدة ٢٤ ساعة .

7- يحمى الفرن قبل مدة من وضع الضلع.

8- يوضع الضلع في الفرن على درجة الحرارة 180 مئوية لمدة ٥ إلى ٦ ساعات.

9- يرفع الضلع من الفرن ويزال عنه ورق الألمنيوم.

10- يترك ليبرد على درجة حرارة الغرفة.

11- ثم تشعل الشواية ويوضع الضلع على نار ويصب عليه الباربيكيو صوص.

12- يشوى لمدة ١٥ دقيقة على كل جهة .

13- يترك ليبرد قليلا ويقدم.

14- ممكن أن يقدم مع الذرة والطماطة المشوية والبطاطا المقلية.

3 طبق فاهيتا لحم Beef Fajitas

المقادير لخمسة اشخاص:

1كغم لحم حبل الضهر مقطع شرائح خفيفة ، 1حبة بصل كبيرة مقطعة شرائح رفيعة ، 1حبة فلفل أحمر بارد مقطعة شرائح رفيعة ، 1حبة فلفل أخضر بارد مقطعة شرائح رفيعة ، 1حبة فلفل أصفر بارد مقطعة شرائح رفيعة ، 4/1 كوب زيت زيتون ، 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون ، 1 ملعقة صغيرة اوريغانو مجفف مطحون ، 1 ملعقة صغيرة كمون مطحون ، 1 ملعقة صغيرة فلفل حار أحمر مطحون ، صويا صوص ،125غم بابريكا رشة .

طريقة التحضير:

1- نضع الزيت في المقلاة ونضع اللحم مع البصل والفلفل الالوان ونضيف عصير الليمون والكمون ونقلبه جيدا، مع اضافة رشة من الفلفل الأحمر الحار المطحون والبابريكا البارد.ة

2- وبعد ان يجف السائل يتم إضافة الصويا الصوص والاوريغانو لحين الاستواء مع إضافة الفطر الشرائح .

3- تقدم ساخنة مع الخضار وبطاطا الفرنش فرايز.

6-7 لحم الغنم أسماء القطع واستعمالاتها

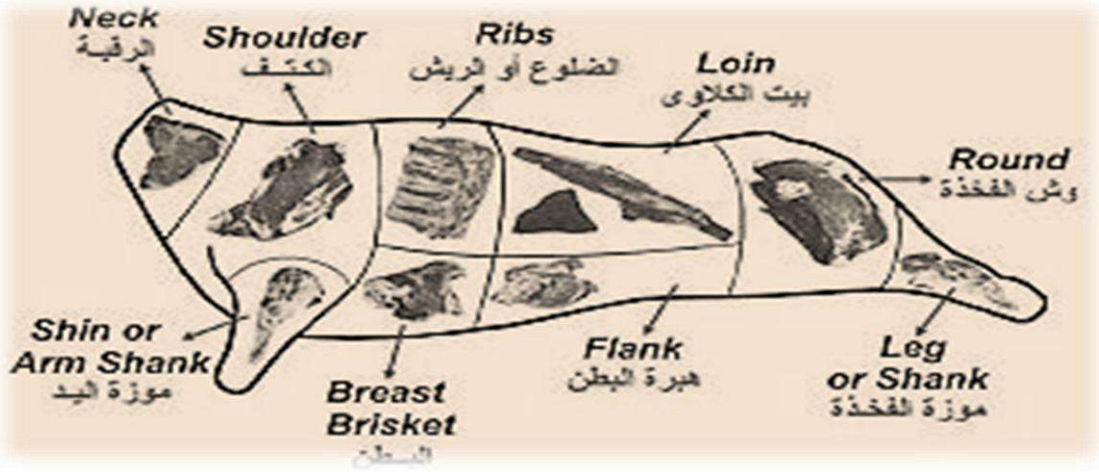
يتميز لحم الغنم بمذاقه اللذيذ ويعتبر من أهم مكونات الوصفات الغذائية الغنية بالسعرات الحرارية وتنقسم لحوم الأغنام إلى ثلاثة أصناف حسب ما يحتويه من دهنيات نتناولها على النحو الاتي :

1- اللحوم الخالية من الدهون: تحتوي على نسبة أقل من 5 بالمائة من المواد الدهنية.

2- اللحوم النصف دهنية: تتراوح فيها نسبة الدهون ما بين 5 و 15 بالمائة.

3- اللحوم الدهنية: تكون فيها نسبة الدهن أكثر من 15 بالمائة.

ويمكن لنا تأشير اجزاء لحم الخروف الداخل في عمليات إنتاج الوصفات الغذائية المقدمة من قبل قسم إنتاج الأطعمة من خلال الشكل رقم (10) .



الشكل (10) يوضح اجزاء لحم الخروف

فيما يأتي توضيح لأجزاء لحم الخروف وعلى النحو الاتي:

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

7-7	طهي مجموعة من أطباق لحم الغنم
1	روست لحم غنم Roast leg of lamb

المقادير لخمسة اشخاص:

2 كغم من فخذ لحم الغنم ، اربعة فص ثوم مقطع ناعم. 50 غم من الروزماري ، 2/1 كغم من البطاطا ، ليمون حبة واحدة. 2/1 كوب من زيت الزيتون ، فلفل اسود ، رشة ملح ، رشة بابريكا ، 2 كوب بقدونس مفروم ناعما.

طريقة التحضير:

1- يصفى لحم الفخذ من الدهون وينزع منه العظم وتبقى عظمة الزند.
2- نضع الحشوة البقدونس الناعم والثوم وتتبل.
3- تلف جيدا بخيط الفرن ويتبل الوجه بالتوابل والروزماري والملح.
4- تحمر جيدا على المشواة وتدخل إلى الفرن بدرجة حرارة 200.
5- يضاف قليل من الماء والبطاطا المقطعة.
6- يلف جيداً بورق الالمنيوم ولمدة ساعة ونصف وتفتح بعد ذلك ليأخذ لونا جيداً.
7- يقدم ساخناً مع صلصة النعناع والبطاطا المشوية .

2	ضلوع غنم مشوية بالفرن Grilled lamb ribs

المقادير لخمسة اشخاص:

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

طريقة التحضير:

1- تتبل الضلوع بالملح والفلفل الاسود واكليل الجبل والزعتر والحامض والثوم وتترك لمدة ساعة .
2- تشوى على المشواة لتأخذ لونا مميزاً.
3- تدخل إلى الفرن لمدة ساعتين على درجة حرارة 200 درجة وتقدم ساخنة مع البطاطا والخضار المشوية.

3	أوسو بوكو Osso Buco طبق إيطالي

المقادير لخمسة أشخاص:

كيلو ونص لحم غنم مقطع من عظم الفخذ بسمك 3 - 5 سم ، مجموعة من البهارات المطحونة الفلفل الاسود والقرنفل وجوزة الطيب والزعتر الأخضر واكليل الجبل ، 2/1كوب بصل مكعبات ،2 ملعقة زيت زيتون، ملعقة كبيرة زبد، 2/1 كغم جزر مقطع مكعبات، ملعقة عصير الليمون ، 2/1 كغم طماطة مقطعة، 2 كوب من مرق اللحم ، 2/1 كغم طحين.

طريقة التحضير:

1- ترش قطع اللحم بالبهارات وتغلف بالطحين.

2- يوضع الزيت في المقلاة بعد أن تسخن جيدا يضاف اليها البهار والملح إلى أن تحمر.

3- يضاف الثوم والجزر والطماطم والأعشاب ويقلب الخليط جيدا وتترك على نار منخفضة ويترك الخليط على النار ليغلي.

4- توضع عليه مرق اللحم والجزر وعصير الليمون ويضاف الماء المغلي لحين الاستواء.

5- تقدم ساخنة مع المعكرونة والبطاطا البيوريه والجزر والأعشاب .

6- نقوم بوضع قطع اللحم مرة أخرى، مع إضافة المرق و عصير الليمون بحيث يغطي اللحم.

7- يترك اللحم على النار لكي يغلي لمدة ثلاث ساعات تقريبا، مع إضافة الماء المغلي إلى القدر في حال نقص مستوى المرق على سطح اللحم.

8- يضاف الملح والفلفل الأسود إلى الطبق حسب الرغبة.

9- يرفع اللحم ويوضع في طبق التقديم الخاص به، و يقدم مع المعكرونة أو بطاطس البيوريه ، ويرش الطبق على الوجه بقدونس مفروم ناعما مع الثوم الناعم والليمون.

8-7 طهي مجموعة من الاطباق الشرقية والعراقية

يتميز المطبخ الشرقي باسمه الرنان، فمجرد أن يذكر هذا الاسم يشعر الضيف تلقائياً بأن الطعام المعد سيكون لذيذاً وشهياً، و ذلك لما يتمتع به هذا المطبخ من أصالة و قِدَم وإتقان تفتقر إليها المطابخ الأخرى ، ففيه تشعر أن الطعام معد بمهنية وإتقان كذلك يَتميَّز المطبخ الشرقي بتنوّعِه الكبير نتيجة تأثّره بمطابخ بلاد الشام، والأمازيغ، وتركيّا، والأقباط؛ حيث يَعتمد في تحضير أطباقه على مجموعةٍ من العناصر الغذائيّة الغنيّة المُتمثّلة في القمح، والتمور، والشعير، والأرز، واللحوم وغيرها، ويشار إلى أنّ هذا المَطبخ يُغطّي دول العالم العربي من شرقها حتّى غربها .

وفي ما يلي مجموعة من الاطباق المتداولة في المطبخ الشرقي :

1 المنسف الاردني

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

المقادير لخمسة أشخاص:

1 كغم من لحم الغنم المقطع ، 1 كغم من الارز ، ست قطع من خبز الصاج ، كمية من الكركم ، 2 لترمن الجميد ، ورقة من الغار ،مستكة ، ملح ، هيل ، بقدونس مفروم حسب الرغبة.

طريقة التحضير:

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

2- نُضيف الهيل، والقرفة، والمستكة، وورقة الغار إلى اللحم، ثمّ نغطي القدر، ونتركه على النار لمدّة لا تقل عن ساعة.

3- نغسل الأرز، وننقعه بالماء الساخن مع القليل من الملح، والكركم لمدّة نصف ساعة، ثمّ نصفّيه، ونتركه جانباً لبعض الوقت.

4- نأخذ مقدار لترين من ماء سلق اللحم ونَتركه جانباً لحين الاستخدام.

5- نُضيف الجميد إلى اللحم، ونتركه يغلي لمدّة ربع ساعة، ثمّ نرفعه، ونتركه جانباً

6- نُسخّن أربع ملاعق صَغيرة من السمن، وكميّة صغيرة من الزيت في قدرٍ على نار متوسّطة . نُضيف الأرز إلى السمن والزيت الساخن.

7- نتبّل الأرز بالملح ثمّ نسكب فوقه مرق اللحم .نتبّل الأرز بالملح، ونُغطّيه، ونتركه يغلي على نار هادئة لمدّة عشرين دقيقة حتى ينضج بشكلٍ كامل.

8- نُسخّن الزيت في مقلاةٍ واسعة على نار متوسطة، ونُحمّص فيه اللوز والصنوبر مع التقليب **المُستمر** حتى يصبح ذهبيّا.

9- نُفتّت الخبز إلى قطع صغيرة باستخدام اليدين، ونفرده في قاع صينيّة فرن، ونشربه بخليط الجميد.

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

11- نضيف قطع اللحم على وجه الأرز، ثمّ نزيّنها باللوز، والصنوبر المحمّصان، والبقدونس المفروم، ثمّ نقدمه .

2	الكبسة

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

المقادير لخمسة أشخاص:

1كغم لحم قطع ، 3 كوب رز بسمتي مغسول ومصفى ،3 بصلة كبيرة تقطع شرائح ، حبة طماطم مقشرة ومنزوعة البذر ، ربع ملعقة صغيرة ملح ، ربع كوب صلصة طماطم ، حبات هيل حسب الرغبة ، حبات قرنفل حسب الرغبة ، رشة فلفل أسود ، ملعقة صغيرة كركم ، 2 حبة نومي بصرة، 3 ملاعق صغيرة بهارات كبسة ، 100 غم زيت.

طريقة التحضير:

1- نسخن الزيت في قدر على النار ثم نظيف شرائح البصل ونحركه حتى يتحول لون البصل للون الذهبي .

2- ننقل البصل من القدر إلى وعاء جانباً.

3- في القدر نفسه، نضيف قطع اللحم وتُحمر جيداً.

4- نضيف نصف كمية البصل وبقية المكونات الأخرى ما عدا البهارات.

5- نضيف (4) اكواب ماء مغلي ونترك المزيج يطهى حتى تمام نضج الكبسة.

6- بعد أن ينضج اللحم، ننتظر حتى غليان الماء ونضيف بهارات الكبسة و الملح والأرز.

7- نترك القدر يطهى على نار عالية لمدة 3 دقائق ثم نخفف النار ونغطي القدر حتى ينضج الأرز.

3	المندي

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

المقادير لخمسة أشخاص:

1كغم من لحم الخروف الذي يحتوي على العظم ، 1 كغم من الأرز البسمتي ، بصلة وثوم كبيرة الحجم ، ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون ، ملعقة صغيرة من الزعفران ، كوب من اللبن الرائب أو الزبادي ، ملعقتان صغيرتان من الخردل ، ملعقة كبيرة من البهارات الخاصة بالمندي، ملعقة كبيرة من بهارات اللحمة ، ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي ، ملعقة كبيرة من الملح ، كمية كافية من مرق الدجاج.

طريقة التحضير:

1- نغسل اللحم جيدا ونقطعه إلى قطع كبيرة الحجم .

2- نقطع البصل مع الثوم والليمون ونضع جميع البهارات والملح واللبن والزعفران لتتجانس مع بعضها ونضيف الخردل والزيت النباتي ونضع اللحم ونفركه جيدا.

3- نضعها في اناء الخاص بالمندي مع تغطيتها بشكل جيد بورق القصدير وتنزل في المكان المخصص للمندي وعلى نار فحم غير عالية وتغلف لمدة ساعتين تقريبا.

تحضير الرز:

1- يغسل الرز جيدا ثم ينقع لمدة عشرين دقيقة ، ثم يصفى جيداً .

2- يوضع قدر متوسط الحجم على النار وإضافة قليل من الزيت يقلب الرز جيدا مع إضافة ماء اللحم الاساس بكمية كافية.

3- نضعه على نار متوسطة وعند النضج نضع عليه الالوان الغذائية والمنقوعة بالزعفران على شكل خطوط مستقيمة على الرز وتغطى جيدا داخل فرن المندي او على الطباخ لكن بوضع قطعة فحم مشتعلة والمغطاة بورق القصدير حسب موقع التحضير حتى النضج .

4- يقلب جيدا بعد الانتهاء ويجهز ويصب في صينية ويزين بالمكسرات.

وفي ما يلي مجموعة من اطباق المطبخ العراقي :

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

1	القوزي

المقادير لخمسة أشخاص:

فخذ لحم كامل او قطع لحم كبيرة 3 كغم ، 2 كغم رز، حبة من البصل المقطع ، ثلاث فصوص من الثوم المفروم ، نصف ملعقة صغيرة من بودرة الزنجبيل ، خمسة عشر حبة من الهيل ، ثلاث أوراق من الغار ، عودان من القرفة ، ملح حسب الرغبة ، رشة من الفلفل الأسود ، ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون ، ثلاثة أكواب من أرز بسمتي ، ملعقة صغيرة من معجون الطماطم ،

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

طريقة التحضير:

1- يغسل فخذ الغنم ويتبل بالتتبيلة ملح فلفل اسود ورق غار هيل زنجبيل والثوم والمعجون.

2- يدخل إلى الفرن مع اضافة الماء اليه في درجة حرارة (200) ولمدة ساعتين.

3- تغطى صينية الفرن بورق القصدير لحين النضوج وبعد ذلك فتح الورق واعطاءه قليل من التحمير في الفرن

4- ويستخدم الماء في إعداد الرز الخاص بالقوزي اما اذا كان اللحم عبارة عن قطع كبيرة من لحم الغنم تكون بطريقة اخرى.

5- يغسل اللحم ثم يحمس بالزيت مع البصل لمدة دقيقتين يضاف الفلفل الاسود ثم يضاف 4 حبات هيل و3 حبات قرنقل والثوم وورق الغار.

6- يضاف ماء ساخن و يترك لمدة ساعة ونصف وننتبه لمستوى الماء (لأننا نحتاج ماء اللحم لصنع الرز والشعرية)،

7- وقبل نضوج اللحم بربع ساعة نضيف ملعقتين كبيرتين ملح وبعد نضوج اللحم نضعه بالفرن للتحمير

تحضير الرز:

1- نضع زيت وبصل ونحمسه قليلا ونضيف عود الدارسين.

2- نضيف الرز بعد غسله جيدا وبهارات البرياني ونقلبهم بالزيت قليلا.

3- نضيف جزء من ماء اللحم حتى يغطي الارز ونضيف الزعفران المنقوع بالماء والهيل.

4- تكون النار عالية لمدة 5 دقائق

5- بعد ان يشرب الرز الماء نقلل النار ونتركه على نار هادئة حتى ينضج.

6- تحضير الخلطة الخاصة بالتزيين، نقوم بتسخين الزيت وإضافة الشعرية ونقلبها حتى تكتسب لون ذهبي جميل نضيف جزء من ماء اللحم ونتركها حتى تنضج.

7- نقوم بوضع اللوز(المقشر والمنقوع بماء حار ونصفيه من الماء) في مقلاة فيها زيت ساخن ونحمسه قليلاً ونضيف قليلاً من الفلفل الاسود والملح.

وطريقة التقديم بعد أن نجهز حشوة برياني بطاطا مكعبات مقلية وبازلاء مسلوقة وجزر مقطع ومسلوق وممكن إضافة ما يرغب فيه ،حسب الذوق نضع الرز في صحن التقديم ونضع على اطرافه حشوة البرياني وبوسط الحشوة نضع اللحم المحمر بالفرن ونزينه باللوز المقلي والكشمش.

2	كباب عراقي

المقادير لخمسة اشخاص:

1 كغم لحم غنم، 200 غم من دهن الغنم ، بصل مفروم ناعما حبة واحدة ، ملح فلفل اسود رشة ، 2/1 كوب بقدونس مفروم ناعما.

طريقة التحضير:

1- يفرم لحم الغنم مع دهن لحم الغنم (اللية) فرماً ناعماً ويضاف عليه البصل المفروم والبقدونس الناعم مع الملح والفلفل الأسود ويترك بالثلاجة لمدة ساعة كاملة ويمكن إضافة بعض مسحوق البقصم لتتماسك الخلطة.

2- تجهز بوضعها على الاسياخ الخاصة بالشوي.

3- تشوى على الفحم المتوسط الحرارة لحين النضج تقدم مع الخضار المشوية والخبز.

3	القيمة

المقادير لخمسة أشخاص:

1كغم لحم عجل شرح ، 2/1كيلو حمص منقوع ، كوب معجون طماطة ، 3 بصلة حجم وسط ، كوب زيت ، بهارات قيمة اذا لم تتوفر تتكون من خلط ، كاري مع كمون مع دارسين او ماتسمى القرفة وهيل مطحون ونومي بصرة مطحونة ، ملح .

طريقة التحضير:

1- يوضع الحمص المنقوع في قدر على النار حتى ينضج ويرفع.

2- في قدرعلى النار نضع الزيت ونضيف البصل المفروم لحين ما يحمس ونضيف البهارات كلها والملح .

3- نضيف المعجون ويقلب قليلا ثم نضيف 3 - 4 اكواب ماء ويستمر على النار لحين الغليان .

4- اضافة اللحم والحمص وتترك تطبخ جيدا لحين الاستواء يسلق اللحم في قدر ليستوي تماماً.

المقادير لخمسة اشخاص:

2/1 كغم لحم عجل مفروم ، 200 غم دهن لحم مفروم(لية) ، 2/1 كغم رز بسمتي ، بصل ناعم حبة واحدة ، ملعقة كبيرة معجون طماطم ملح حسب الرغبة ثوم مهروس ملعقة بهارات مشكلة من (كركم كمون فلفل اسود) وليمون حامض رشة ، ملعقة كبيرة دبس الرمان ، 2/1كوب بقدونس مفروم ناعما تخلط المكونات جيدا وتجهيزها لتكون حشوة للخضار.

الخضار(بصل. ورق عنب .باذنجان .سلق. كوسا .فلفل اخضر)

طريقة التحضير:

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

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

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

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

5- ومن ثم نحدث بعض الثقوب فيها حتى يسهل دخول الصلصة إلى الخضار أثناء الطبخ.

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

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

8- نضع البصل المحشوّ كطبقة أولى فوق قطع اللحم، ثمّ ورق العنب، والكوسا، والباذنجان وبعدها الفلفل، والطماطم المحشية.

تحضير الصلصة:

1- ننقع كميّة التمر الهندي في ماء فاتر لمدة لا تقل عن خمس عشرة دقيقة، ومن ثم نصفيه بمصفاة، ونضعه جانباً.

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

3- نصب الصلصة على الدولمة، ومن ثم نضيف منقوع التمر الهندي، وعصير الليمون.

4- نضع الدولمة على النار بدرجة حرارة متوسطة لمدة ساعة تقريباً، حتى تجف سوائلها، وتنضج مكوناتها تماماً، ومن ثم نقدّمها.

أسئلة الفصل السابع

س١: عدد طرائق طهي اللحوم مع الشرح ؟

س٢: ضع علامة (صح) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (خطا) امام العبارة الخاطئة ثم صحح الخطأ ان وجد:

أ- طريقة تحضير الكباب : يفرم لحم الغنم مع دهن لحم الغنم (اللية) فرما ناعما وتضاف عليه البصل المفروم والبقدونس الناعم مع الملح والفلفل الاسود ويترك بالثلاجة لمدة ساعة كاملة.

ب- يجب ترك اللحم المجمد بدرجة حرارة الغرفة لان اللحم الدافئ يأخذ وقتاً اقل في النضج.

ت- تسمى قطعة لحم الرقبة بالريش.

ث- تكون قطعة لحم الصدر والبطن في العجل قليلة الدهون ويحضر منها شرائح الستيك.

ج- يتم تحضير طبق روست لحم الغنم من قطعة الرقبة في الغنم.

ح - بيت الكلاوي :هو جزء في اعلى منتصف العجل غني باللحم ، و يصلح للفيليه و الشرائح للشوي و التحمير ومكعبات للسلق مع الخضروات ، وهو من اكثر القطع شهية الطعم وسهلة النضج .

س٣/ وضح من خلال الشرح طريقة تحضير ستيك لحم بصلصة الفطر(Beef Steak Mushroom Sauce) مع ذكر المقادير .

س٤: يتكون لحم العجل من عدة قطع اذكرها مع شرح كل قطعة.

س٥: ماهي الاطباق الغربية التي تحضر من لحم الغنم عددها مع شرح مفصل لطريقة عمل ومقادير واحدة منها؟

س٦: اذكر اهم الاطباق المعروفة في المطبخ العراقي مع شرح مفصل لطريقة عمل ومقادير واحدة منها.

س٧/ املأ الفراغات التالية بما يناسبها من العبارات:

أ- يستعمل لحم..... لعمل الدولمة العراقية.

ب- .....تكون قليلة الدسم وقليلة اللحم وتشوى بالفرن أو تستعمل في الطهي أو الفرم.

ت- عند ..... يفرم لحم الغنم مع دهن لحم الغنم (اللّية) فرما ناعما .

ث- .....هي وجبة من الوجبات التي تتكون أساساً من الأرز طويل الحبة والتي تشتهر بها دول الخليج.

ج- طبق المندي الشهير في مطاعمنا هو أحد الأطباق .....

ح- .....يقدم الطبق ساخناً مع البطاطا المهروسة.

الفصل الثامن

الحلويات

تمهيد

تُعد الحلويات من ضمن الاطباق المكونة لقوائم الطعام ، وهي الطبق الأخير في الوجبة ويدخل في مكوناتها الأساسية السكر، كمصدر للكربوهيدرات، ويتم صنع الحلويات بابتكار، وإبداع فيكون كل صنف مختلف عن الأخر سواء في المقادير أو طريقة التحضير وأيضاً في النكهة، والطعم، وتختلف طريقة صناعة الحلويات بحسب ثقافات الشعوب.

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

1-8 واجبات رئيس القسم والعاملين فيه ومسؤولياتهم

.1

1- تطوير وتصميم أفكار مختلفة وغير تقليدية لقسم الحلويات.

6. إعداد حلويات مميزة ومختلفة ليتم إضافتها إلى قائمة طعام الفندق لجذب عدد كبير من الضيوف أو الزبائن المهتمين بذلك.
7. تزيين الحلويات والمعجنات بأشكال مختلفة من الطبقات والإضافات. والتأكد أن عرض هذه المنتجات سيكون مثيراً ورائعاً.
8. التنسيق والمراقبة على كل تحضيرات المعجنات والمخبوزات من الإعداد حتى التقديم.
9. المساعدة في تقديم الطعام وإنشاء ديكورات مميزة لاستخدامها عند تزيين الطعام في العرض.
10. مراقبة المخزون من الخامات المستخدمة مثل الدقيق، والسكر وغيره. وإصدار الأوامر المناسبة لشراء الخامات وفقاً للميزانية.
11. التحقق من جودة المواد وحالة المعدات والأجهزة المستخدمة في الطهي.
12. إرسال تقريرعن أي مشكلات تخص المعدات وصيانتها، والمعرفة الكاملة بمخاطر الصيانة المعروفة وإرسال تقرير على الفور في حالة وجود أي تقصير.

13. المعرفة الكاملة بأنواع مختلفة من المعجنات والحلويات وتزيين الكيك.
14. العمل بالتناوب خلال العطلات الأسبوعية وخلال أيام الأسبوع سواء بعد الظهيرة أو في المساء.

2-8 المستلزمات والأدوات التي تستعمل في قسم الحلويات

تتميز الحلويات بتعدد الأنواع والأصناف، ومقابل ذلك يتطلب توفير العديد من الأدوات التي تستعمل في إنتاج الحلويات والمعجنات والتي تساعد بشكل كبير في نجاح هذا القسم ويمكن لنا توضيح هذه المستلزمات والأدوات من خلال الجدول رقم (4).

الجدول (4) المستلزمات والأدوات

المستلزمات والأدوات	المستلزمات والأدوات	المستلزمات والأدوات
مقياس حرارة الفرن	أدوات التزيين الخاصة	اكواب لقياس السوائل
الخلاطات	سكاكين الحلويات	فرشاة المعجنات
ميزان الكتروني	اجهزة خفق يدوية	طاولات مبردة
صواني	عجانات كهربائية كبيرة	افران كهربائية
مصافي	اوعية كبيرة للمزج	خمارة للعجائن
مشبك للتبريد	مكائن صنع الآيس كريم	ماكنة لعصر الفواكه
جهاز لفرد العجائن	اجهزة تبريد	اجهزة تجميد

3-8 المواد الأولية الأساسية في عمل المعجنات

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

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

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

3- **الدهون والزيوت:** تكمن أهمية المواد الدهنية للمعجنات أنها تجعل المخبوزات أكثر طراوة ، وتعطي للمخبوزات ملمساً ذا قوام حريري ناعم، وفترة الصلاحية للاستهلاك تكون أطول نتيجة لإرتفاع القدرة على الاحتفاظ بالماء، وتحافظ على جودة التجانس في الشكل والحجم، وتكسب الكعك النعومة لأنها تحد من تكون الجلوتين الزائد الذي يؤدي إلى جفاف وخشونة المخبوزات.

4- **البيــض:** البيض من المواد المهمة في المعجنات لأنه يرفع القيمة الغذائية للمخبوزات وخاصة البروتينات ويحسن نكهتها، يعمل كسائل يساعد على ترطيب المقادير الجافة وخلطها، يعمل كمادة رابطة لمكونات العجينة لاحتوائه على البروتين الذى يتجمد بالحرارة، ويساهم مع الجلوتين في تكوين الهيكل الصلب المتماسك للمخبوزات (الكيك الإسفنجي)، ويعمل أيضاً كمادة رافعة للكعك الإسفنجي وما شابه.

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

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

7- **الملــح:** يدخل الملح الناعم في جميع المعجنات بكميات صغيرة لإظهار نكهه المواد الأخرى ولتحسين طعم المخبوزات ولتقوية الجلوتين خاصة في صناعة الخبز، ومع ذلك فإن إضافة كميات كبيرة منه كما يحدث في معجنات الخميرة. يعطل نمو الخميرة ويكسبها بعض الصلابة ويجعل الخبز ثقيلاً.

4-8 أنواع الحلويات الشرقية وطرق تحضيرها

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

1 الكنافة النابلسية

المكونات:

2/1 كغم عجينة الكنافة ، 10ملاعق كبيرة سمنة ، 4/1 ملعقة كبيرة صبغة الكنافة ، جبنة نابلسية الكمية حسب الرغبة ، 2/1 كغم جبنة مجدولة محلى ، صنوبر وفستق حلبي للزينة ، شيرة .

مقادير الشيرة: 2 كوب سكر ، كوب ماء.

طريقة التحضير:

1-تطحن عجينة الكنافة في محضرة الطعام.

2-تذوب السمنة والصبغة على النار وتضاف ملعقتين من القطر ثم تفرك العجينة جيداً وتوضع 4/3 الكمية في الصينية ويترك ربع للوجه.

3- نوزّع كمية من الصنوبر والفستق الحلبي.

4- بعد تحلية الجبن نعصره جيداً من الماء ونوزّعه فوق الصنوبر ثم نوزّع الباقي من العجين.

5-توضع بالفرن على حرارة 190مْ إلى 200مْ ونحرك الصينية كل 3 دقائق تقريباً وتحتاج لمدة 20 دقيقة حتى تذوب الجبنة.

6-تقلب وتسقى بالقطر البارد وتزين بالمكسرات ونعيدها إلى الفرن لمدة 10 دقائق على حرارة هادئة ثم تقدم.

2 البقلاوة

المكونات: (العجينة):

3 كوب طحين ، 1و 4/1 ملعقة صغيرة ملح ، 2 ملعقة كبيرة زيت ذرة ، حبة كبيرة بيض ، 4/1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة ، كوب ماء دافئ .

الحشوة:

كوب فستق حلبي مجروش- كوب فستق شرائح مفتت- نص كوب سكر ناعم - نصف ملعقة صغيرة دارسين- صفار بيض- 2 ملعقة كبيرة ماء ورد- كوب سمن نباتي مذاب- نصف كوب زبدة مذابة.

طريقة التحضير:

1. نضع في وعاء الخلاط 2.5 كوب من الدقيق.
2. يضاف الملح، الزيت، البيض، الفانيليا والماء.
3. نشغل الخلاط على سرعة بطيئة إلى أن تتكون العجينة.
4. نضيف بقية الدقيق بالتدريج إلى أن تتكون عجينة وتنفصل عن حواف الوعاء.
5. نضع المكونات بالخلاط على سرعة بطيئة لمدة ٥ دقائق إلى أن تتكون عجينة لينة ومطاطية القوام.
6. نقطع العجينة إلى ١٦ أو ١٨ كرة ملساء وتترك العجينة لكي ترتاح لمدة نصف ساعة.
7. في طبق عميق نضع الفستق، اللوز، السكر، القرفة، صفار البيض وماء الورد بإستعمال ملعقة بلاستيكية نقلب المواد لتختلط تماما.
8. نعمل على فتح العجينة إلى عجينة رقيقة بمادة النشا مع وضع السمن إلى الطبقات ونرش الحشوة ونعملها على شكل طبقات، وتقطع بالسكين وندخلها إلى الفرن بدرجة حرارة 180 درجة ونخبزها إلى أن يصبح لونها ذهبي ثم نضع القطر عليها وندعها إلى أن تبرد.

3 البسبوسة

المكونات :

2 كوب من دقيق السميد ، 2 كوب حليب دافئ ، كوب من السكر ، 4/1 كوب من زيت الذرة
3 ملاعق كبيرة من جوز الهند المبشور ، ملعقة صغيرة من البيكنج باودر ، 4/1 صغيرة من الملح، ¼ ملعقة صغيرة من الملح.

طريقة التحضير:

1- نحضر طبقاً كبيراً ونضع دقيق السميد، وجوز الهند المبشور، مضافاً إليه السكر، والبيكنك باودر، وبعدها يرش عليها كميّةً قليلةً من الملح بطبق واحد وتقلب المكوّنات جيداً.
2- نضيف للخليط بشكل تدريجي ربع كوب من الزيت، وكوبين من الحليب، وتعجن باليدين جيداً حتى تصبح عجينة ليّنة.
3- نقطّع البسبوسة بعد مدّها في الصينية بالشكل الذي نريده ، وعلى كل قطعة نضيف حبة أو اثنتين من الفستق العادي أو اللوز.

4- ندهن الصينية بقليل من الزيت أو أي مادة دهنيّة، ثمّ نضع الخليط فيها ونبسطه بحيث لا تزيد سماكته عن 2سم ونعمل على موازنة سطحها باليد حتى تصبح متساوية وغير متعرّجة.

5- نضعها لترتاح حوالي خمس عشرة دقيقة قبل خبزها بالفرن.

6- نضع الصينية بالفرن بدرجة حرارة متوسطة ولمدة نصف ساعة.

7- ونصب عليها القطر(الشيرة) وهي ساخنة وتقدم بعد تزيينها.

5-8 أنواع الحلويات الكريمية والجلاتينية وطرق تحضيرها

1. **الحلويات الكريمية:** وتسمى بالكريمية وذلك بسبب دخول الكريمة الطازجة في مكونات الحلويات وتكون ذات قوام ناعم وسواءً كانت لتغطية هذه الحلويات بالكريمة مثل تغليف الكيك اوعن طريق صنعها كحشوات للحلويات الغربية مثل الكورنيه أو الشرقية مثل الكنافة والقطايف وزنود الست وقد تعطى لها بعض النكهات مثل الكريمة بالكاكاو أو بالفانيلا أو بنكهة الفراولة .

ومن أهم الحلويات الكريمية هي :

1 حلوى الترامیسو

المكونات :

علبة بسكويت ، 2/1 كوب حليب ، 2 كوب كريمة سائلة ، 2 كوب سكر البودرة، 2 ملعقة كبيرة قهوة سريعة الذوبان ، 2/1 ملعقة صغيرة فانيليا ، علبة جبن كريمي طري، 2/1 كوب ماء، 5 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو.

طريقة التحضير:

1. نذوب القهوة وملعقة من الكاكاو في الماء ونغمس نصف كمية البسكويت في المزيج ثم نصفي أصابع البسكويت في كاسات.
2. تخفق الكريمة والسكر والفانيليا بواسطة الخفاق حتى تتكاثف المكونات.
3. نضيف الجبن والحليب ونخفق لمدة 5 دقائق حتى تتجانس المكونات .
4. نضيف ملعقة صغيرة من مزيج القهوة والكاكاو إلى مزيج الكريمة ونحركه .
5. نسكب كمية من مزيج الكريمة في الكاسات ونوزعه فوق البسكويت .
6. نصُف النصف المتبقي من البسكويت فوق الكريمة ثم نضيف ما تبقى من المزيج على الوجه .
7. نرش ما تبقى من الكاكاو على الوجه ثم ندخل الكاسات إلى الثلاجة لمدة 8 ساعات حتى يجمد التيراميسو
8. .نخرج الترامیسو من الثلاجة ونقدمه بارداً.

2	موس شوكلا

المكونات:

4 بيضات ، 3/2 كوب شوكولاته ، 2/1 كوب سكر، 1 ملعقة كبيرة زبدة ، 1 كوب ماء ، 1 كوب كريما طازجة ، رشة ملح.

طريقة التحضير:

1. في وعاء، نضيف الشوكولاته والزبدة ونذيبهما في حمام مائي.
2. نسخن قدر على النار، نضيف السكر والقليل من الماء، نقلب حتى يذوب السكر ثم نرفع القدر عن النار.
3. نضيف البيض ورشة من الملح، نقلب المكونات جيداً.
4. نضيف الشوكولاته الذائبة إلى مزيج البيض ويخفق جيداً ثم نضيف الكريمه مع الاستمرار في الخفق.
5. نقدم الموس في كأس التقديم و نزينه بالشوكولاته المبشورة والكريمه.

2. **الحلويات الجلاتينية:** الجلاتين هو من المكونات الغذائية المهمة والذي يدخل في العديد من الصناعات الغذائية ، والجلاتين عبارة عن بروتين سهل الهضم مشتق بالأساس من بروتين (الكولاجين) والذي عادة ما تكون مصادره عظام الحيوانات، ويمتاز بصفات وظيفية متعددة ومهمة فبالإضافة لكونه مصدراً بروتينياً فإنه يدخل في العديد من الصناعات الغذائية بسبب صفاته الوظيفية ، وتعتبر من أنواع الحلويات الهلامية التي تكون أساسها من الفاكهة مع مادة الجلاتين التي يجعلها أكثر تماسكاً، ومن أهم أنواع الحلويات الجلاتينية الحلقوم التركي، جلي الفواكه ،الجلي مع الكريمة والبسكويت ونوضح طريقة تحضير احد الأنواع المذكورة:

الجلي مع الكريمة والبسكويت

المكونات:

الطبقة الاولى:(20 قطعة بسكويت وافر منكّه بالفانيلا مطحونة ،4/3 كوب من الزبدة الذائبة).
الطبقة الثانية: (800غم من الحليب المكثف والمحلى معلب ، عصير 2 ليمونة ، 1,5ملعقة كبيرة من الجلاتين غير المنكّه ، 1 كوب من الماء المغلي)

الطبقة الثالثة: (2 عبوة (كل منها 87 غم) من جلاتين التوت أو الفراولة ، 2,5 كوب من الماء المغلي).

طريقة التحضير:

لتحضير الطبقة الأولى:

يخلط الوافر المهروس مع الزبدة في وعاء. يضغط الخليط في صينية 23 سم مفروشة بورق الزبدة.

لتحضير الطبقة الثانية:

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

لتحضير الطبقة الثالثة:

يذاب الجلاتين في الماء المغلي، وعندما يبرد يسكب فوق الطبقة الثانية، ثم يقطع على شكل مربعات.

6-8 أنواع المعجنات وطرائق العجن

إن أهم أقسام هذه المعجنات هي:

1- **المعجنات اللينة:** وهي المعجنات التي يمكن صبها أو وضعها في قالب مثل الكعك أوالكيك الإسفنجي.

2- **المعجنات اليابسة:** أي السميكة التي يمكن فردها وتشكيلها مثل: عجائن الفطائر والخبز والبسكويت والبيتفور والمعجنات والبيتزا.

3- **المعجنات الملساء:** ذات قوام وسط ما بين اليابسة واللينة.

طرق عمل انواع المعجنات : نذكر مثالاً على تحضير أحد أنواع المعجنات وطرائق العجن:

1 عجينة التارت Tart

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

المكونات:

نصف كوب دقيق ، 2 ملعقة شاي سكر بودرة ، 125 غم زبدة ، صفار بيضة واحدة ، 2 ملعقة ماء.

طريقة التحضير:

1. نضع قطع الزبدة على الدقيق والسكر.
2. تفرك بأطراف الأصابع حتى تمتزج الزبدة مع الدقيق والسكر جيداً.
3. ثم يضاف لها الماء بالتدريج وتعجن جيداً إلى أن تصبح عجينة ملساء ثم تكور العجينة وتغطى بكيس بلاستيك وتترك ترتاح لمدة 30 دقيقة .
4. تغطى الصينية بالعجين مع مراعاة السمك الواحد .
5. عدم شد العجينة مع ثني الجزء الزائد المتبقي 2سم للأسفل بحيث تكون حافة الطبق مزدوجة حيث يعطيها شكلاً جميلاً عند زخرفة الحافة ويحميها من الاحتراق.

5- تخبز في فرن بدرجة حرارة 218 درجة لمدة 8 دقائق ليحمرالشكل وتحفظ للحشوات وتبرد حسب الرغبة والاستعمال.

2	عجينة الباف باستيري Puff pastry

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

المكونات:

4/1 كغم دقيق منخول ، واحد كأس ماء ، 500غم زبدة مبردة ، ملعقة صغيرة ملح ، ملعقة صغيرة سكر بودرة.

طريقة التحضير:

1. نضع الدقيق في إناء، ونضيف إليه الملح والسكر.
2. نضيف ربع كمية الزبدة، ونفركها مع الدقيق حتى تصبح رملية الملمس.
3. نضيف الماء بالتدريج ونعجن باليد جيداً حتى تتجانس وتصبح العجينة ملساء وطرية.
4. نضع العجينة في إناء، ونغطيها، ونتركها في الثلاجة لمدة ساعة.
5. تخرج من الثلاجة، وتقطع نصفين، ثم يفرد بالنشابة حتى تصبح بسمك 2 ملم .
6. نبدأ بتشكيل العجين مربعات أو مستطيلات، ونحشيها حسب الرغبة .
7. نرصها في صينية مدهونة بالزيت أو مبطنة بورقة زبدة.
8. ندهن وجه العجين ببيضة مخفوقة، وتدخل الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تنضج.

7-8 أنواع الحلو-المربيات مع طرق صنعها والمكسرات التي تستعمل لتغطية الكيك

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

مربى التين

المكونات:

كيلو من التين الطازج ، 50 غم حبة قرنفل ، 3كغم كيلو من السكر الخشن ، 4 أكواب من الماء عصير أربع ليمونات مصفاة ، قليل من الجوز اختياري.

طريقة التحضير:

1. نغسل التين جيدا ونسلقه وعندما يصبح طريا.
2. نضيف إليه السكر والقرنفل والجوز (في حال استخدام الجوز).
3. يغلي حتى ينضج ويعقد قليلاً بعد إضافة الليمون اثناء ذلك.
4. نرفع القرنفل بالملعقة بعد ذلك نرفع التين عن النار حتى يصبح فاتراً.

2. **المكسرات:** هي فواكه أو بذور جافة صالحة للأكل وعادة ما تحتوي على نسبة عالية من الدهون. لأحتوائها على حبات زيتية كبيرة موجودة داخل القشرة وتستخدم في الطعام باسم المكسرات. تعتبر المكسرات مصدرًا مهمًا للعناصر الغذائية أهم أنواع المكسرات هي (**الجوز**، واللوز ، الكاجو، البندق، الفستق، مكسرات الكستناء، مكسرات الصنوبر).

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

8-8 أنواع الكيك والكعك وطرائق تحضيرها

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

1 كيكة الفانيليا

المكونات:

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

طريقة التحضير:

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

2 الكيك الأسفنجي

المكونات:

10 حبات من البيض ، 2 كوب من الدقيق، كوب و نصف من السكر، ملعقة كبيرة من الزبدة ، ملعقة كبيرة مُحسن كيك ، نصف ملعقة من البيكنج باودر، فانيليا.

طريقة التحضير:

1. نحضر وعاء ونضع فيه البيض والسكر والفانيليا وباستخدام المضرب الكهربائي نخفق المكونات جيداً حتى يذوب السكر تماماً.
2. بعد أن يذوب السكر نعيد تشغيل الخلاط الكهربائي على سرعة عالية ليرتفع الخليط ويصبح بقوام سميك بعض الشيء.
3. نقوم بنخل الطحين .

4.نضيف إليه البيكنج باودر ومُحسن الكيك ونقلبها معاً باستخدام ملعقة جافة.

5.نضع الطحين فوق الخليط بشكل تدريجي ونقوم بتقليبه من الأسفل إلى الأعلى بهدوء باستعمال ملعقة خشبية أو ملعقة سليكون .

6.نستمر في تقليب المكونات مع الطحين حتى تنتهي كمية الطحين والحصول على مزيج متجانس.

نحضر صينية فرن قياسها 24 وندهنها بالزبدة ثم نضعها في الفرن المسخن مسبقاً بدرجة حرارة 160 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة.

7.نضع صينية الكيك الإسفنجي على الرف المتوسط داخل الفرن مدة 30 – 40 دقيقة مع تجنب فتح الفرن قبل مرور 25 دقيقة.

8.بعد ذلك نخرجها من الفرن بعد اختبار نضجها باستخدام عود خشبي صغير ثم نتركها حتى تبرد

بعد ذلك يمكننا تزيين كيك الإسفنج بأكثر من طريقة ثم نضعه في طبق التقديم.

3 كيكة الشوكلاته

المكونات:

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

طريقة التحضير:

1. نقوم بخفق الزبدة اللينة جيداً مع السكر ثم نضيف إليه البيض والفانيليا والحليب.
2. نقوم بخلط باقي المكونات الجافة والتي هي البيكنج باودر والكاكاو والطحين جيداً.
3. نحضر وعاء عميق لسكب الخليط السائل فوق الخليط الجاف ونقوم بخفقهما جيداً إلى أن يختفي الطحين تماماً.
4. نسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية وندهن صينية الفرن بكمية مناسبة من الزيت أو الزبدة.
5. نسكب الخليط المتجانس في صينية الفرن ونضعها لمدة 45 دقيقة ونتجنب فتح باب الفرن قبل مرحلة الخبز النهائية.
6. بعد إخراج كيك الشوكولاته من الفرن نتركه على الطاولة حتى يبرد تماماً ثم نزينه.

4 كيكة الفواكه

المكونات:

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

طريقة التحضير:

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

2. **الكعك:** الكعك هو شكل من أشكال الأطعمة الحلوة المصنوعة من الدقيق والسكر والزبد أو الدهن ومكونات أخرى، وعادة ما يتم خبزها. كان الكعك عبارة عن تعديلات للخبز، لكن الآن يغطي مجموعة واسعة من الاستعدادات التي يمكن أن تكون بسيطة أو معقدة، والتي تشترك في الميزات مع الحلويات الأخرى مثل المعجنات والمرينغ والكاسترد والفطائر، ويمكن الإشارة إلى أهم أنواع الكعك في العراق :

1	كعك السمسم العراقي

المكونات:

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

طريقة التحضير:

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

2	الكعك المقدم مع الشاي

المكونات:

ربع ملعقة صغيرة من الملح ، كوب من الماء ، ملعقتان صغيرتان من البكينج باودر، كوب من السكر، أربعة أكواب من الطحين ، كوب من زيت الذرة ، كوب من السمسم المحمّص، ملعقتان صغيرتان من الهيل الناعم.

طريقة التحضير:

1. يخلط كل من السكر والطحين والملح والهيل والباكينج باودر في وعاءٍ واحد .
2. يضاف إلى الخليط السابق زيت الذرة والماء وتعجن المكوّنات مع بعضها باليدين ألى أن نحصل على عجينة ناعمة .
3. تشكل العجينة إلى أصابع أو حلقات وذلك حسب الرغبة .

4. تغمس كل قطعة من قطع العجين المشكلة في كميّة السمسم حتى يغطيها قليلًا ثمّ توضع في صينيّة فرن مغلفة مسبقًا بورق الزبدة .
5. تدخل الصينيّة إلى فرن مسخن مسبقًا على حرارة 160 درجة مئويّة وتترك مدّة تتراوح بين 20 - 25 دقيقة مع مراعاة مراقبتها باستمرار حتى تنضج ويتحوّل لونها إلى الذهبي .
6. يخرج الكعك من الفرن ويترك حتى يبرد ثمّ يوضع في طبق ويقدم على المائدة.

9-8 تحضير سلطة الفواكه

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

1 سلطة الفواكه بالقشطة والعسل

المكونات:

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

طريقة التحضير:

1. يخلط في وعاء، عصير البرتقال وملعقة كبيرة من العسل.
2. في وعاء ثانٍ، يخلط التوت، مكعبات البرتقال، مكعبات التفاح وشرائح الفراولة حتى تتداخل المكونات.
3. يضاف مزيج عصير البرتقال وتقلب المكونات حتى تتداخل.
4. توضع السلطة في الثلاجة حتى تبرد.
5. توضع السلطة في كاسات التقديم عند تقديمها.
6. يزين الوجه بالقشطة والكمية المتبقية من العسل.

2 سلطة فواكه مكسيكية

المكونات:

كوبان من لبن الزبادي ، ربع كوب من الحليب المكثف المحلى ، برش جوز الهند وعصير ليمونة ، برش وعصير حبتان كبيرتان من الليمون الأخضر، كوب من السكر ، حبة من المانجا، المقشرة والمقطعة إلى مكعبات، كوب من العنب الأخضر مقسم أنصاف، كوب من الكرز الأحمر، مقسم أنصاف .نصف حبة من الأناناس، مقشر ومقطع، نصف حبة من الشمام مقشر ومقطع مكعبات.

طريقة التحضير:

1.خلط مكوّنات الكريمة اللبن، والحليب، وعصير وبرش الليمون، وخفقها جيداً ثمّ حفظها مغطاة في الثلاجة لحين التقديم.

2.وضع برش وعصير الليمون، مع السكر وكوب من الماء في وعاء وتحريكها جيداً حتّى يذوب السكر تماماً.

3. وضع الفواكه جميعها المانجا، والبابايا، والعنب، والكرز، والأناناس والشمام في وعاء عميق ويسكب شراب الليمون والسكر فوق الفواكه بالتدريج مع التقليب بلطف حتّى تختلط .

4.توزيع خليط الفواكه في أطباق التقديم ، ثم توزع الكريمه فوقها وتقديمها مباشرة.

3 سلطة فواكه مجففة

المكونات:

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

طريقة التحضير:

1. توضع الفواكه المجففة في طبق وتخلط جيداً.
2. في طبق آخر توضع مقادير الصوص وتخلط جيداً.
3. توضع الفواكه المجففة في طبق ويصب الصوص فوقها.
4. يرش الجوز المفروم والمحمص والفستق الحلبي المحمص فوق السلطة وتقدم باردة مع الشاي .

أسئلة الفصل الثامن

س١:عدد واجبات رئيس قسم الحلويات والعاملين في ذلك القسم.

س٢:اذكر أهم الأدوات المستعملة في قسم الحلويات.

س٣: ما هي المواد الأساسية المستخدمة في تحضير المعجنات اذكرها؟

س٤: اشرح أهمية استخدام البيض في المعجنات.

س٥: اذكر الغرض من استعمال المواد الرافعة في صنع المعجنات.

س٦:عدد أنواع الحلويات الشرقية مع شرح طريقة عمل ومقادير واحدة منها.

س٧:اذكر واحدة لكل نوع من الحلويات الكريمية والجلاتينية مع ذكر طريقة العمل والمقادير.

س٨:اذكر أنواع المعجنات المستخدمة في صنع الحلويات مع شرح مبسط لكل نوعٍ منها.

س١٠: ما المقصود بالمربيات وما هي أنواعها؟

س١٢:اذكر طريقة عمل كيك الإسفنج مع المقادير.

الفصل التاسع

فن الاتيكيت

تمهيد

تعد قواعد فن الاتيكيت السمة الأساس الرابطة بين المنظمة الفندقية والسياح في المنظمات كافة تعمل في وسط بيئة سوقية تفرض عليها ضغوطاتها، وعلى المنظمات دراسة وتحليل البيئة الذوقية لتثبيت مكانتها من خلال كسب اكبر قدر من الشريحة السوقية، من خلال إتباع سياسات وإجراءات تنسجم مع توقعات وطموحات السياح الحاليين والمرتقبين، ولا يخفى أن اتيكيت فن الطهي والضيافة له شأن بشكل مباشر في إيجاد بيئة تفاعلية من حيث الذوق والجمال.

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

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

يعرف فن الإتيكيت بأنه عن مجموعة من العادات والتقاليد المرنة التي تسمح بالتطوير والتعديل والإضافة والحذف بهدف إنجاح العمل الرسمي على مستوى المجتمع المحلي أو الدولي سواءً كانت مبادؤه مكتوبة او غير مكتوبة، ويرتكز فن إتيكيت السفر على مجموعة من التصرفات المهنية التي يتم إتباعها في المناسبات الرسمية كالحفلات والمؤتمرات واستقبال الضيوف وخدمتهم والإيفاد، والتي تعبر عن السلوك الراقي تجاه الضيوف ومن شانها تسيهل الوصول إلى كسب رضاهم وودهم .

ومن خلال التعريف السابق يتضح ان تطبيق قواعد فن الإتيكيت ترتكز على المهارات، والمهارات المهنية في المنظمات الفندقية تقسم إلى خمسة اصناف، والشكل رقم (11) يوضح طبيعة تلك المهارات.



الشكل رقم (11)

المهارات المهنية المطلوبة في تطبيق فن الإتيكيت في إنتاج الأطعمة

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

اما المهارات الإدارية فتركز على القدرة البارعة للفرد بقسم إنتاج الأطعمة في تكوين العلاقات الشخصية والتنظيمية لضمان تحقيق النجاح، وتتميز المهارات الإدارية في أقسام إنتاج الأطعمة بالقدرة على الإبداع والابتكار، والنزعة القيادية ، والتفكير المنطقي السليم، والقدرة على اتخاذ القرار، وإقامة شبكة واسعة من العلاقات العامة، والقدرة على إدارة التفاوض وإدارة الأزمات، وتشكل المهارات الإدارية عنصراً مهماً في تطوير أداء العاملين بالمنظمات الفندقية وكذلك تطوير ذواتهم بما ينسجم مع الاستراتيجيات الحديثة لفنون الطهي، في حين إن المهارات الذاتية تركز على السمات والصفات المتمثلة بالنواحي العقلية والمعرفية والخلقية والنفسية المكونة لشخصية الطاهي التي تمكنه من أداء اعماله في

قسم إنتاج الأطعمة، فالقدرة الجسمية تمكن الطاهي من الاستعداد الفسيولوجي وتتمثل في القوة البدنية والعصبية، والطلاقة اللفظية، والخلق الطيب والقدوة الحسنة ، وقوة الشخصية، والعدالة التامة، أما القدرات العقلية فتتمثل بالذكاء والفهم الصحيح للأمور وقوة الإدراك، وكذلك من متطلبات المهارات الذاتية هو ضبط النفس، الابتكار، الصبر والمثابرة.

إنّ المهارات الذوقية هي إحدى المراحل المتقدمة من الإدراك الجمالي، وتبدأ عادة بعمليات التحليل والتركيب للوصفات الغذائية المعدة من قبل الطاهي، حيث ينشأ عبرها تصاعد في الحس المدرك بفعل التراكمين الكيفي والكمي، مما يعمل على تحقيق الخبرة الجمالية وصولاً الى البناء التركيبي، فالإحساس الجمالي هو قدرة تحويل الصورة أو الصوت إلى شعور جمالي، ولهذا يختلف الموقف من متلقٍ إلى آخر ومن متأمل إلى آخر في تكوين الموقف الجمالي، المهم في النفس الإنسانية.

أما المهارات الإنسانية فهي القدرة على التعامل والتفاهم مع الآخرين بنجاح ، وقيادتهم والتأثير بسلوكهم وتوجيههم في الاتجاه الذي يحقق لقسم إنتاج الأطعمة أهدافه، ومن هذه المهارات : الاتصال، العلاقات الإنسانية، والإقناع ، البحث عن الدوافع الظاهرة والباطنة وتنميتها ، وتقدير الإبداع الفكري، وتبني وجهات النظر الايجابية.

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

1-9 اتيكيت السفر

تركز قواعد فن الاتكيت اثناء مدة السفر على حسن التصرف واللياقة وآداب الحديث ولغة الجسد والكياسة وتعني العادات التي يجب احترامها عند التنقل أو في اثناء الإقامة في فنادق ذات التصنيف أو في الاماكن العامة ،أما إذا كانت هذه القواعد تختلف باختلاف السلوكيات الاجتماعية المتبعة في كل بلد ، فمنها ما يمكن تطبيقه في كل مكان واحترام الثقافات العامة منها والمحلية مثلاً تعلم البعض من الكلمات الدالة على الاحترام والتي تعود إلى لغة البلد الذي تزوره والحرص على احترام قواعد الإتكيت المتبعة في البلد المزار والمحافظة على الهدوء في كل الظروف ، فهو أمر يقدره الجميع في كل البلدان مع الاخذ بنظر الاعتبار طلب الإذن قبل ان تصور مكاناً خاصاً أو شخصاً ما ولا تستخدم الاضاءة اثناء التقاطك الصور داخل المتاحف وخلال حضورك عملاً مسرحياً أو او برالياً أو مبارة رياضية.

2-9 لغة الجسد ودلالة الايماءات

تعد المنظمات الفندقية من اكثر المنظمات التي تفسر لغة الجسد والدلالات والايماءات، ومهما أبدع المصممون في الدعاية والإعلان السياحي في اختيار العبارات النصية والمنطوقة فانها لا يمكن أن تعطي أو توصل المقصود كاملاً إلى السائح الا اذا عُززت هذه اللغة المنطوقة والمكتوبة بلغة اخرى تستند على الإشارات والحركات والرموز التي تتجسد باستخدام الجسد أو العناصر الفنية الأخرى للإعلان مثل الصورة والالوان والموسيقى والمؤثرات وغيرها من عناصر البناء الفني للإعلان وتقديم الخدمات التي تسهم في إكمال الفكرة وتجعلها جاهزة للتقديم، وقد أثار المتخصصون في علوم السياحة وإدارة الفنادق تساؤلات عدة حول الجسد بوصف المجموعة الأولى تبحث في الكينونة والعلاقات الناتجة عنها، فيما تبحث المجموعة الثانية في فعل التجسيد والرؤية البصرية عبر تضافر عناصر تقديم وإنتاج الخدمة وفي مقدمتها جسد القائم على تقديم الخدمة.

إن لكل فن من الفنون مادة يبنى منها المنجز الاجمالي، لذا وجد أن لفن الطهي خصوصية ومحط اهتمام وحضور فاعل، إذ إن الجسد يمتلك صفات روحية جعلته قادراً على تكوين الأشياء التعبيرية، وهنالك وصايا يجب إتباعها من قبل العاملين في قسم إنتاج الأطعمة لتطبيق معايير لغة الجسد ومعاني الايماءات والتي يمكن توضيحها على النحو الاتي:

التخلص من السلوكيات المشتتة للإنتباه: تكون الإيماءات قليلة وغير فضولية بحيث لا يلاحظها أحد، فهي تشير إلى نجاح وصول الرسالة وهي شعور السياح بالاهتمام اثناء تقديم الخدمة.

قواعد السلوك:-

1. **كن طبيعياً وتلقائياً:** من أهم القواعد التي تمكنك من جعل جسدك يتحدث بفاعلية هي أن تكون على طبيعتك التي تتوافق مع طبيعة وأهداف المنظمة السياحية والفندقية.
2. **اجعل جسدك مرآة لمشاعرك:** لابد أن تؤمن بما تقوله وأن ترغب في مشاركة رسالتك مع الآخرين ولابد أن تنبع حركات جسدك من داخلك وتكون ملائمة لما تتحدث عنه، بإشراك شخصيتك في رسالتك بشكل طبيعي وتلقائي دون أن تحتاج إلى التفكير في ذلك على نحو مقصود، على أن ينسجم مع أهداف وطموحات السلوك المهني لقسم إنتاج الأطعمة.
3. **بناء ثقة بالنفس من خلال الإعداد المسبق:** تمرن وتدرب على مادتك إلى أن تصبح جزءاً منك ولكن لا تحاول أن تحفظ سلوكيات عملك حرفيا، لأن هذا قد يؤثر على إعدادك، إذ الجهد الكبير المطلوب لتذكر كل كلمة سوف يجعلك متوتراً وعصبياً، بدلاً من ذلك، اعرف مادتك جيداً بحيث لا تحتاج الا إلى تذكر تتابع الأفكار وستجد الكلمات تتدفق بتلقائية.
4. **استخدم منظمتك الفندقية :** كمعمل تعليمي من خلال الصمت والإشارة فأن التدريب هو العامل الرئيسي لتحسين الأداء في أي محاولة تقوم بها، ومنظمة الضيافة الخاصة يمكن إن توفر لك ورش عمل خاصة

ويمكنك اكتساب الخبرة من خلالها ، وهي مكان لا تحاسب فيه على الأخطاء والجمهور عادة ما يكون صابر وداعم ومساعد.

3-9 إتيكيت المائدة وآداب الجلوس ودلالة الأدوات

تعني المائدة في معجم المعاني الجامع مائِدة: (اسم) ،الجمع : مَائِدات و مَوَائِدُ المائِدَةُ : الخِوان عليه الطَّعام والشراب، المائِدَةُ :الطعامُ نفسُه، وفى التنزيل العزيز: سورة المائدة آية (112) (هَلْ يَسْتطِيعُ رَبُّكَ أَنْ يُنَزِّلَ عَلَيْنَا مَائِدَةً مِنَ السَّمَاءِ)، حديث المائدة: حديث عفويّ وقت تناول الطعام.

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

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

- على الجميع الجلوس على الطاولة في الوقت نفسه، مع التركيز على الاسبقية الرسمية.
- عند الجلوس امام مائدة الطعام يجب أن يكون جسمك في وضع مستقيم.
- يجب أن تكون يديك على طرف المائدة.
- تجنب اطلاق الأصوات المزعجة أثناء الأكل والشرب.
- اشتراك معظم الجالسين في الحديث وتجنب الأحاديث الجانبية على الطعام .
- عدم مغادرة المدعو المأدبة وحيدًا بل يتم خروج الجميع من طاولة الطعام في الوقت عينه.
- يمكنك أن تطلب بلطف المساعدة إذا كنت بعيداً ولا يمكنك الوصول إلى الطاولة.
- من الضروري الجلوس بشكل صحيح على الطاولة، وعدم مد قدميك بطريقة تزعج الضيوف الآخرين.
- يجب وضع فوطة الطعام على الركبتين، حال الجلوس إلى طاولة الطعام.

اما عن استخدام أدوات الطعام والشراب، فيجب وضع الأدوات الفضية في تسلسل منطقي على جانبي الطبق، فمثلاً نجد في الجهة اليمنى من الخارج ملعقة الحساء إذا كان هو أول طبق سوف يقدم إلى الضيوف أما إذا كان الطبق الأول هو السلطة نجد أن الشوكة الصغيرة المخصصة لها في الجهة اليسرى

إلى الخارج وهكذا، ولا تستخدم الملعقة الكبيرة المخصصة للحساء إلا في تناوله فقط، ولا تستخدم لتناول أي مأكولات أخرى، ويتم تغيير الطبق المستخدم فور الانتهاء منه والصورة التالية توضح أدوات الطعام المستخدمة على المائدة.



صورة توضح فرش معدات الطاولة في المطعم

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

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

4-9 إدارة المؤتمرات

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

1. تعريف المؤتمرات :

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

وتتخذ المؤتمرات التي تنظم في المنظمات السياحية والفندقية صفة الرَّسمية والاجتماعية ويتمخَّضُ عنها العديد من القرارات المتعلقة بهدف انعقاد المؤتمر، وتتضمن المؤتمرات جلسات حوارية بين الأفراد المدعوين لمدة يوم واحد، كما قد تستمر فترة استمرار فعاليات المؤتمر لعدة أيام وفق جدول أعمال مدروس ومُخطط له مسبقًا، وللمؤتمرات مستويات عدة فمنها المحلية والاقليمية والدولية .

2. انواع المؤتمرات:

إن كافة أنواع المؤتمرات لها هدف محدد وهو البحث في أمر متفق علية يراد تطويره للأفضل أو في أمر مختلف علية وهنالك رغبات مشتركة لتقريب وجهات النظر حوله والوصول إلى أدنى إتفاق بشأنه، وبطبيعة المنظمات السياحية والفندقية تنظم أنواع عديدة من المؤتمرات نذكرها على النحو الاتي:

أ- المؤتمرات العلمية.

ب- المؤتمرات الاقتصادية .

ت- المؤتمرات الاجتماعية .

ث- المؤتمرات السياسية.

ج- المؤتمرات الرياضية.

ح- المؤتمرات الحقوقية.

خ- المؤتمرات التكنولوجية والهندسية .

د- المؤتمرات الزراعية .

ذ- المؤتمرات الإدارية والحكومات المحلية .

ر- المؤتمرات الطبية .

3. إدارة المؤتمرات :

تُعد قواعد فن الإتيكيت دستوراً يجب التقيد به والعمل بهديه من قبل الإفراد القائمين على إدارة المؤتمرات وبمختلف المستويات التنظيمية، لتجنب ارتكاب الأخطاء، وتفعيل دور المجاملات وتطوير الذات بين الأفراد العاملين بالمنظمة السياحية والفندقية من جانب، ومن جانب أخر بين الأفراد العاملين والضيوف الخاصين بالمؤتمرات، وأصحاب المصالح مع منظمة الضيافة لتنعكس على سمعتها، يتوقف نجاح إدارة المؤتمرات إلى حد كبير على العنصر البشري الذي يتولى تنظيم المؤتمر، ولابد من حسن اختيار الكادر البشري لإدارة المؤتمرات وتدريبه التدريب المناسب كل حسب موقع عمله، فالجهاز البشري المدرب هو المطلب الأول اللازم لتنظيم ونجاح إدارة المؤتمرات.

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

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

4. اللجان المتخصصة بالمؤتمرات:

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

5-9 المراسيم الخاصة برفع العلم

1. يرفع العلم في المكاتب على سارية توضع إلى يمينه على الأرض.
2. يرفع العلم في صدور قاعات الاستقبال والاجتماعات والمآدب التي يحضرها الشخصيات الرسمية علماً يتوسطهما شعار الجمهورية العراقية.
3. يرفع العلم بصورة مستمرة في الأماكن المخصصة للاجتماعات الرسمية على سارية توضع إلى يمين المنصة الرئيسية على الأرض.
4. يرفع العلم على سارية في الجهة اليمنى وعلى سارية في الجهة اليسرى من مقدمة السيارة التي يستقلها الرئيس في تنقلاته الرسمية.
5. يرفع العلم على النافذة اليمنى وعلى النافذة اليسرى من الطائرة التي يستقلها رئيس الجمهورية في تنقلاته الرسمية وذلك قبل الاقلاع وبعد الهبوط.
6. يرفع العلم على النافذة اليمنى وعلم الدولة التي يزورها رئيس الجمهورية على النافذة اليسرى من الطائرة التي يستقلها في زياراته الرسمية ، وذلك بعد الهبوط وقبل الاقلاع ، وتحدد النافذتان بالنظر اليهما من داخل الطائرة.

7. يرفع العلم على سارية يومياً من شروق الشمس إلى غروبها في البنايات الخاصة بالهيئات التي تحدد من قبل الجهات الرسمية، ويرفع فيها بصورة مستمرة في ايام العطل الرسمية .
8. رفع العلم على سارية بصورة مستمرة في البنايات الخاصة بالسفارات والبعثات الدبلوماسية .
9. عند رفع العلم على منصة خطابية ، يجب أن يكون إلى يمين الخطيب.
10. يرفع العلم مع علم دولة الضيف الذي يزور العراق زيارة رسمية وفق ما يأتي :

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

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

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

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

11. عند رفع العلم مع علمي دولتين ، يرفع في الوسط ثم تحدد الأسبقية بين العلمين الآخرين أما حسب أسبقية رئيسي الدولتين عند حضورهما ، أو حسب تسلسل الحرف الأول من اسم كل دولة وفق ترتيب الحروف الأبجدية للغة العربية أواللغة المعتمدة في المناسبة ، ثم يرفع الأول من العلمين إلى يمين العلم والثاني إلى يساره ، وكلما أضيف علمان أو اضعافهما وبقي المجموع فرديا تتبع هذه القاعدة في توزيع الأعلام يميناً ويساراً بحيث يبقى العلم في جميع الحالات في الوسط وهو مكان الشرف ، ويحدد اليمين واليسار بالنظر إلى الأعلام من داخل البناية التي ترفع عليها.
12. يرفع العلم على طاولة المؤتمرات الدولية الثنائية ومتعددة الأطراف مع علم الطرف الآخر او أعلام الأطراف الأخرى وفق ما يأتي :

أ- إذا كان الضيف وزيراً أو بدرجة وزير فأعلى، يرفع العلم مع علم دولته على الطاولة ، ويكون العلم إلى يمين ذلك العلم ، وتحدد جهة اليمين بالنظر إلى العلمين من صدر القاعة، ويجوز أن يرفع علم كل طرف امامه من الجهة التي يجلس اليها من الطاولة.

ب- إذا كانت الطاولة معدة لتوقيع معاهدة ثنائية، يرفع علم كل طرف أمامه من الجهة التي يجلس اليها من الطاولة، وإذا كانت لتوقيع معاهدة متعددة الأطراف ترفع الأعلام على الطاولة وفق حكم المادة العاشرة أو المادة الحادية عشرة من هذا النظام حسب عدد الأعلام.

ت- إذا كان المؤتمر متعدد الأطراف ، يرفع علم كل طرف أمامه في الجهة التي يجلس اليها من الطاولة.

أسئلة الفصل التاسع

س1: عرف الإتيكيت، ثم عدد أصناف المهارات المتعلقة بتطبيق فن الإتيكيت .

س2: ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (✘) أمام العبارة الخطأ، وصحح الخطأ إن وجد:

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

ب.تعد مراسم رفع العلم مظهراً من مظاهر تشجيع تطبيق فن الإتيكيت والتنظيم العالي.

ت. تعتبر قواعد فن الاتيكيت دستوراً يجب التقيد به والعمل بهديه من قبل الإفراد القائمين على إدارة المؤتمرات وبمختلف المستويات التنظيمية.

ث.المؤتمرات العلمية والاقتصادية والاجتماعية هي من أنواع المؤتمرات التي تنظمها الفنادق والمواقع السياحية .

س3: وضح الوصايا التي يجب اتباعها من قبل العاملين في المنظمات السياحية والفندقية لتطبيق معايير لغة الجسد ودلالة الايماءات .

س4: وضح من خلال الشرح آداب الجلوس على المائدة.

س5: املأ الفراغات التالية :

أ.يشيرمعنى..... في معجم المعاني الجامع والمعجم الوسيط إلى " اللِياقة "،(إي السلوك السليم) وهو من النمط الأرستقراطيّ الملتزم".

ب.يرفع العلم بصورة ..... في الأماكن المخصصة للاجتماعات الرسمية على سارية توضع إلى يمين المنصة الرئيسية على الأرض.

ت.إذا كان الضيف رئيس حكومة فأعلى..... في المطار أو الميناء أو نقطة الحدود التي يدخل منها إلى العراق.

ث. الدليل الارشادي لتطبيق فن الإتيكيت يحتم الحضور إلى مكان انعقاد المؤتمر قبل الوقت المحدد .....

ج. ان قسم إنتاج الأطعمة يعد من ضمن أهم اقسام الفندق، ويؤمن كافة طلب الضيوف، وطبيعة عملة تكون على تماس .....

س6: ماهي دلالات وضع وشكل الأدوات على المائدة ؟

الفصل العاشر

المشتريات والتخزين والكلف

تمهيد

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

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

1-10 المشتريات

المشتريات هي الوظيفة المسؤولة عن توفير او تدبير احتياجات قسم إنتاج الأطعمة من المواد والامدادات والأجزاء والتجهيزات المختلفة التي يكون المشروع في حاجة اليها وفق سياسات محدودة وواضحة بما يخدم النشاطات الفندقية للوصول إلى الأهداف المخطط لها، إذ أن معظم المشاريع السياحية والفندقية تحتاج إلى كميات كبيرة من المواد الغذائية والخدمات ومن مختلف الأنواع، وإدارة سلسة التوريد المتكاملة لعملية المشتريات ابتداءً من التخطيط مروراً بالإدارة الجيدة وانتهاءً بغلق ملفات العقود مما يعطي أفضل قيمة لعملية الشراء والخزن والتوزيع بأفضل وقت وبأفضل كمية ، وينشط عملية الشراء .

والسبب الرئيس لإنشاء نظام مشتريات فعال هو إمكانية السيطرة على الموجود النقدي في الفندق ، وشراء البضائع المكلفة ، ويصبح من الواضح إن الشراء بأقل الأسعار الممكنة مع المحافظة على المستويات المطلوبة يتطلب اموالاً ، وهذا بدوره يقلل من عملية تدفق الاموال السائلة إلى خارج الفندق، ونشاطات المشتريات متعددة ويمكن لنا تناولها على النحو الاتي:

1. تخطيط الشراء:

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

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

2. موظفو الشراء:

هم جزء من البناء المحدد لإدارة المشتريات، وأجزاؤها الداخلية، ويحتوي قسم المشتريات على مستويات إدارية على شكل هرمي يضمن تأمين الإطار الملائم لعمليات التشغيل، والأداء المتوقَع، والسماح بتنسيق النشاطات، والرقابة عليها، بهدف إتِّخاذ القرار من قبَل إدارة قسم المشتريات.

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

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

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

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

3. انتقاء الموردين لطلب الشراء :

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

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

واختيار مصادر التوريد ترتكز على الآتي :

أ- الخبرة السابقة لذوي الاختصاص .

ب- المقابلات مع رجال التوريد.

ت- مراجعة الدليل التجاري .

ث- الكتالوجات المتاحة عن مصادر التوريد.

ج- الصحف والمجلات التجارية .

ح- المعارض والمؤتمرات التجارية المتخصصة .

خ- رسائل الاستفسارات.

د- المواقع الالكترونية المتخصصة بالنشاطات الفندقية .

4. امر الشراء :

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

أ- اسم وعنوان المنظمة الفندقية.

ب- اسم صنف المادة الغذائية ورقم الطلبية.

ت- اسم وعنوان المورد.

ث- الكمية المطلوبة من المواد الغذائية ومواصفاتها.

ج- شروط النقل.

ح- قوة العلامة التجارية.

خ- مكان التسليم.

د- طريقة وشروط الدفع.

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

5. قائمة المشتريات اليومية :

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

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

أ- سجلات التاريخ .

ب- يسجل اسم المورد الغذائي ،والكمية المقدمة ، ومعدل الكمية المقدمة ، والوصف.

ت- رقم الفاتورة الخاصة بالمواد الغذائية .

ث- يسجل المبلغ الإجمالي للمواد الغذائية المطلوبة.

6. اشكال مستندات المشتريات:

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

أ- **المشتريات النمطية:** هي قائمة من الأصناف المحددة التي يتم شراؤها بشكلٍ دوري، تتحدد من قِبل أمين المستودعات الخاص بقسم إنتاج الأطعمة باعتباره المسؤول عن تتبع الكميات والإبلاغ بقرب نفاد المخزون من هذه الأصناف، لتكتمل عملية الشراء.

ب- **المشتريات غير النمطية:** هي الأصناف التي تظهر الحاجة إلى شرائها دون تخطيط مسبق باعتبارها غير نمطية، وفي هذه الحالة تبدأ دورة مستندية جديدة فورًا لسد حاجة قسم إنتاج الأطعمة من النواقص، وتتم إضافة قيمة المشتريات على المصاريف الأخرى.

2-10 التسلم

هي عملية القيام بالتسلم المبدئي للمواد الغذائية المتعلقة بتخصص قسم إنتاج الأطعمة بالتنسيق مع إدارة قسم المشتريات وذلك بناء على أوامر التوريد المبلغة للمخازن، للقيام بعمليات الفحص الظاهري للأحجام والأوزان والأبعاد وحفظها في مكان مستقل إلى حين تشكيل لجنة الفحص الفني، وفى حالة القبول يتم استلامها نهائيا وإيداعها في المخازن الخاصة بقسم إنتاج الأطعمة، وفى حالة رفض الأصناف تتخذ إجراءات الرفض وإبلاغ قسم المشتريات بها، مع إجراء القيود اللازمة في سجلات المخزن والاحتفاظ بنماذج التسليم وصور الفواتير، وتتضمن عملية التسلم عدد من الفقرات هي:-

أ- **التدقيق :**

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

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

ب- تسجيل المواد:

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

ت- شكل سجل التسلم اليومي:

- **سجل السلع الواردة:** يبين مقدار الكميات الواردة إلى المنظمة الفندقية ، إذ يتم تقييد جميع الشحنات الواردة يوميا، مثل بيان وصولها و كمياتها و اسم المجهز أو المصدر ورقم أمر الشراء.
- **تقرير التسلم والفحص:** هو سجل يومي يبين معلومات عن المواد مثل اسم المورد والتاريخ ومواصفات المواد ومقدار التلف منها.
- **مستند الرفض:** ينظم هذا السجل في حال رفض جميع المواد الواردة، أو جزء منها وإعادتها إلى المورد لمخالفتها للمواصفات المطلوبة من قبل المنظمة الفندقية .
- **مستند استلامي مخزني:** ويعد هذا السجل من قبل الإدارة المخزنية ويوثق عملية استلام المواد بعد نتائج عملية الفحص.
- **مستند الصرف:** يستعمل هذا السجل عندما تقوم إدارة المخازن بتجهيز المواد إلى الاقسام التخصصية التي تطلبها، و يكون هذا المستند على نسخ عدة وترسل نسخة منه إلى قسم الحسابات ونسخة إلى قسم الرقابة المخزنية، و ترسل نسخة إلى الجهة التي جهزت لها المواد و تحفظ النسخة الأخيرة لدى إدارة المخازن.
- **مستند الإرجاع:** وهو سجل إرجاع أو إعادة مواد من الأقسام أو الإدارات إلى المخازن لأي سبب كان.
- **سجل أستاذ المخازن:** ويتضمن هذا السجل بيانات عن كل صنف من المواد المستخدمة في المنظمة الفندقية، حيث تخصص صفحة أو أكثر لصنف معين لبيان كميات الواردة و المتبقية والمصروفة، ويساعد هذا في التخطيط المالي والإنتاجي.

3-10 المخازن والتخزين

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

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

1. أنواع المخازن وطرق خزن المواد الأولية :

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

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

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

ب ـ التصنيف على أساس الغرض من المخزون: يتميز هذا التصنيف على أساس الغرض من المخزون إلى نوعين؛ هما:-

- **المخزون التشغيلى لقسم انتاج الاطعمة**: أن هذا النوع من المخزون يشمل الأصناف الضرورية كافة لتشغيل النظام الإنتاجي من المواد الغذائية والخضروات والفاكهة واللحوم والاسماك .....، والأصناف التي تتولد منه وتلك التي تنتج عنه في ظل الظروف العادية للتشغيل الفندقي، ويحتوى هذا النوع من المخزون على الأصناف كافة المشار إليها في تصنيف المخزون حسب النوع .
- **مخزون الأمان :** يقصد به الكميات الإضافية التي تحتفظ بها المنظمة الفندقية من بعض أو كل أصناف المخزون المشار إليها سابقا، ليس بهدف التشغيل وإنما بهدف مواجهة الظروف غير العادية التي قد تواجه المنشأة، وكما هو واضح من التسمية فإن هذا النوع من المخزون يستخدم كوسيلة لتأمين قسم إنتاج الأطعمة ضد حالات زيادة الطلب أو معدلات الاستخدام عن المتوسطات العامة .

2. طاقة خزن المواد :

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

أ- يجب أن تكون المساحة الفعلية للمخازن متوقفة مع المخطط الهندسي (حيث أن الحد الأدنى المطلوب من مساحة كل مخزن تحدد وفقاً للنشاط المتداول).

ب- يجب أن تشمل أقسام مبنى المخازن والمستودعات على مساحة كافية تتناسب مع حجم التشغيل والعمل في الفندق من دون حدوث تزاحم في المعدات والعاملين والمواد.

ت- يجب عدم التصرف في مساحة الوحدات المخزنية بالزيادة أو النقصان إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

ث- اعتماد نظام محوسب ينظم عملية التعويض المخزني للمواد، للحفاظ على الطاقة الاستيعابية للمخازن .

3. شروط وقواعد التخزين :

- تخزين المواد الغذائية بمستودعات غير قابلة للاشتعال ملائمة محكمة الغلق.
- أن يتضمن كل وحدة تخزين قائمة على الباب تتضمن جميع المعلومات المتعلقة بالمواد الغذائية المخزنة بها.
- تخزين المواد الغذائية في درجات الحرارة المناسبة لها.
- سهولة الوصول إليها .
- توافر الاشتراطات الخاصة بالسلامة المهنية والأمن الصناعى.
- عدم تخزين المبيدات الحشرية أو مواد التنظيف في الأماكن نفسها التي تخزَّن بها الأغذية.
- أن تتوافر أجهزة الإطفاء المناسبة.
- توافر إضاءة وتهوية مناسبة.
- أن تكون وصلات الكهرباء غير مكشوفة ويتم تركيبها وفقاً لأحدث المواصفات العالمية.
- تنظيف وحدات التخزين بشكل دوري وتطهيرها.

- تخزين المواد الغذائية التي لها رائحة نفاثة في أماكن منفصلة عن المواد الغذائية الأخرى.
- عدم تخزين المواد الغذائية على الأرض بشكل مباشر.

4-10 سعر الكلفة (كلفة الأطعمة والمشروبات)

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

أ- التسعير المحدد أو (تمييز البضاعة) :

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

ب- متوسط التكلفة:

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

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

وبالتالي فإنّ:

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

ت- طريقة ما يدخل أولاً يخرج أولاً:

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

ث- طريقة ما يدخل أخيراً يخرج أولاً:

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

اسئلة الفصل العاشر

س1: عرف المشتريات، ثم وضح من خلال الشرح عملية تخطيط الشراء.

س2: ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (✘)أمام العبارة الخطأ، وصحح الخطأ إن وجد:

أ.تعتمد عملية تقديم الأطعمة على الشروط المهنية والصحية والفنية والاقتصادية .

ب.مستند الإرجاع: يتضمن بيانات عن كل صنف من المواد المستخدمة في المنظمة الفندقية.

ت.الفكرة التصميمية المرتكزة على نوع الطعام المقدم تعد من مهارة كتابة قوائم الطعام (المنيو).

ث.سجل الاستاذ: يبين مقدار الكميات الواردة إلى المنظمة الفندقية.

س3: عدد طرائق إحتساب الكلفة الخاصة بالمواد الغذائية ثم اشرح واحداً منها .

س4: عدد أشكال سجل التسلم اليومي .

س5: املأ الفراغات التالية :

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

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

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

ج-.تخزين ..... في درجات الحرارة المناسبة لها.

ح-..... تعد هذه المرحلة بعد القيام بإختيار أفضل الموردين.

س6: عدد شروط وقواعد التخزين في المنظمات السياحية والفندقية .

المصادر

أولا: المعاجم :

1. العطية، مروان،(2018)،"**معجم المعاني الجامع**"، دار غيداء للنشر والتوزيع، عمان.
2. الغامدي، محمد سعيد ربيع، (2003)،"**المعجم الوسيط**" تحقيق، مجمع اللغة العربية، القاهرة.

ثانيا :الكتب:

3. أمهاوش، رشيدة،(2009)،"**الصلصات وانواعها**" ،دار المعارف، المغرب.
4. البدراني، فاضل،(2015)،" **فن الاتيكيت في بناء العلاقات الاجتماعية والدبلوماسية**"، دار الكتاب الجامعي، ط1، دولة الامارات المتحدة.
5. توفيق ، ماهر عبد العزيز ، (2017)،" **ادارة الشراء والتخزين في الفنادق**"، دار الزهران للنشر والتوزيع، عمان.
6. جعفر، حنان،(2020)،" **تاريخ المطبخ المصري**"، دار رؤف للنشر، القاهرة .
7. حافظ، عبد الكريم،(2021)،"**الإدارة الفندقية والسياحية**"،الطبعة الأولى،دار أسامة للنشر والتوزيع، عمان.
8. حجازي، محمد حافظ،(2020)،" **إدارة المنظمات الفندقية** "،مطبعة الجمهورية، الإسكندرية.
9. الحماقي، يوسف محمد، (2018)،" **ادارة وفن الماكولات والمشروبات**"، مكتبة الانجلوة المصرية، القاهرة.
10. السعودي، مؤيد، وعميرة، اسماعيل ،(2012)،"**انتاج الاطعمة**"، الطبعة الاولى، دار المأمون للنشر والتوزيع ، العبدلي .
11. سعيد، سامي عبد القادر،(2015)،" **تخطيط قوائم الطعام في صناعة الفنادق**"، مكتبة الانجلو المصرية، القاهرة.
12. شويري، رمزي نديم ،(2008)،"**موسوعة المطبخ المصورة – المأكولات النباتية**"، مكتبة لبنان ناشرون ، بيروت.
13. شويري، رمزي نديم ،(2017)،"**موسوعة المطبخ الجديدة**"، مكتبة لبنان ناشرون، بيروت.
14. عبد العزيز، ماهر،(2012)،"**إدارة المطاعم**" الطبعة الاولى، دار الزهران للنشر والتوزيع، عمان.
15. عبلة ،عبد الهادي ،(2002)،" **موسوعة الطبخ المصور: الباستا معجنات المعكرونة**"، مكتبة لبنان ناشرون، بيروت.
16. عبلة ،عبد الهادي ،(2007)،"**موسوعة الطبخ المصور**"، مكتبة لبنان ناشرون، بيروت.
17. نيقولا، نظيرة، وبهية، عثمان،(2014)،"**اصول الطهي النظري والعملي**"، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة .

ثالثا: الكتب المترجمة :

18. فرحات، عماد،(1998)"**موسوعة المطبخ المصورة – اطباق الشرق الاوسط**"، ترجمة وتحقيق: مكتبة لبنان ناشرون، بيروت.

رابعا: البحوث والدوريات :

19. بيومي، شهيناز، حسن، فتحي، المعداوي، هداب، عبد الجواد ،سماح،(2020)،"**برنامج مقترح لتفعيل ادارة الاغذية والمشروبات في فنادق جنوب سيناء من خلال اعداد قوائم الطعام خاصة بنزلاء المرضى**"، مجلة دراسات وبحوث التربية النوعية، المجلد:6، العدد: 11.
20. حسين، أحلام محسن،(2013)،" **الطعام وآدابه في كتاب بهجة المجالس** " ،مجلة التراث العلمي العربي ، المجلد 2، العدد 2.
21. الحسيناوي، عماد حسين سعود،(2021)، **"برامج التدريب العملي وتأثيرها في فن اتيكيت خدمة الأطعمة دراسة تطبيقية في فنادق الدرجة الممتازة في مدينة بغداد"**، مجلة الادارة والاقتصاد، المجلد ، العدد 127.

22. الحميري، موفق عدنان ، صبار يني، إيــاد غازي ،(2003)،" **قائمة الطعام كأداة فاعلة لتسويق المنتج السياحي والفندقي**"، ،جامعة فلاديفية، عمان.
23. زوين، عبد الأمير عبد كاظم ، الحداد، حسن ، حسين، سعد عبدالرحمن،(2020)،" **استراتيجيات صحة الغذاء وتأثيرها في تقليل حالات التسمم الغذائي في المطاعم السياحية (بحث تطبيقي في مطاعم الفنادق الممتازة فندق السدير نوفوتيل/بغداد)**"، المجلة معين، ، المجلد 6، العدد 4.
24. سعيد، صامد عبد الامير ، الغربان، فاطمة صالح ،(2020)،" **جودة عمل أجهزة التدقيق الداخلي** "مجلة كلية مدينة العلم الجامعة، المجلد 12، العدد 2.
25. شعبان، عبد الكريم هادي، (2014)،" **قياس مدى كفاءة اداء عمليات التخزين** "، مجلة مركز دراسات الكوفة، 2004، المجلد 1، العدد 2.
26. الشمري، سرمد حمزة، البرزنجي، احمد محمد، الحياني، بشير اسماعيل ،(2017)،"**المهارات الإدارية ودورها في تعزيز التفوق التنافسي للشركات** "، مجلة دراسات محاسبية ومالية، المجلد الثاني عشر، العدد 38.
27. صبار يني، إيــاد غازي الحميري، موفق عدنان،(2003)،"**قائمة الطعام كأداة لتسويق المنتج السياحي والفندقي**"، جامعة فلاديفيا ، عمان.
28. كير، قيس كاظم جهان،(2013)،" **تقييم القدرة لأداء إدارة سلسلة التوريد المتكاملة للمشتريات** "، المجلة العراقية للهندسة المدنية، 2013، المجلد 9، العدد 1.
29. محمد، عمار عبد سلمان، (2021)،" **تمثلات لغة الجسد** " ، مجلة الاكاديمي، المجلد ، العدد 101.
30. المرياني ، عباس صغير،(2020)،"**التحليل الزماني والمكاني للتلوث الغذائي وآثاره الصحية** "،مجلة كلية التربية، المجلد 1، العدد 41.
31. يعقوب، ثوره يوسف ،(2013)،"**لغة الجسد بين المذكر والمؤنث**"، مجلة العلوم الانسانية، المجلد 1، العدد 14.

خامسا: الرسائل والاطاريح:

32. الحسيناوي، عماد حسين ، (2017)"**استجابة الصورة الذهنية للسائح لإدارة المراسم والاتيكيت وتأثيرهما في تحقيق النجاح الاستراتيجي- دراسة تطبيقية على عينة من منظمات الضيافة في مدينة بغداد**"، اطروحة دكتوراة مقدمة الى مجلس كلية العلوم السياحية، الجامعة المستنصرية .
33. الغلبان ،محمد عبد الكريم(2014) " **آداب المراسم والاتيكيت بين الشريعة الإسلامية والمجتمع الحديث**"، رسالة ماجستير مقدمة إلى مجلس الأكاديمية السياسة والإدارة للدراسات العليا، جامعة الأقصى، غزة .

سادسا: القوانين والاصدارات والمطبوعات:

34. القوانين والتشريعات العراقية نصوص القوانين و التشريعات العراقية منذ سنة 1960 إلى 2011 كما نشرت في الوقائع العراقية الرسمية.
35. محمود، السيد على،(2018)" **اسس حفظ الأغذية**"، اصدارات كلية الزراعة، جامعة سهوج.
36. المهندي، حسن إبراهيم،(2014)"**موجز الدليل الدبلوماسي للبروتكول والاتيكيت** "المعهد الدبلوماسي، وزارة الخارجية ،دولة قطر، الدوحة.

سابعا: مواقع شبكة الانترنت:

37. إيمان بطمة، (2028)، **"طريقة الأكل بالشوكة والسكين** "، متاح من خلال الرابط على الانترنت :https://mawdoo3.com.

38. بلال ,انجي،(2019)،**"التذوق الجمالي"**،متاح على شبكة الانترنت : https://www.almrsal.com/post/783664.

39. موسوعة المحاسبة،(2020)،**"تحديد دفتر يومية المشتريات وأهميته"**، متاح من خلال الرابط على الانترنت : https://www.accwiki.com.

40. تقرير منظمة الصحة العالمية،(2021)، **" السلامة الغذائية "**، متاح من خلال الرابط على الانترنت : https://www.who.int/ar/news-room/fact-sheets/detail/food-safety.

41. جرجيس، الياس،**" إنتاج الاطعمة"**، **متاح من خلال الرابط على الانترنت** : https://www.chefrona.com.

42. جمعة ،علاء،(2022)،**" خمس نصائح لمعرفة إن كان السمك طازجا أم لا"**، **متاح من خلال الرابط على الانترنت :** https://p.dw.com/p/3zuwR.

43. الدروبي ، إبراهيم ،(2019)،**"تعريف المؤتمر" متاح من خلال الرابط على الانترنت :**، https://sotor.com/4 .

44. عبد الوهاب ، احمد ، (2017)،**" كل شئ عن تسيير المخازن و المخزون"**،جزاء الاول : **متاح من خلال الرابط على الانترنت :** https://ae.linkedin.com/pulse .

45. كردي، أحمد السيد (2014) ،**" الاتيكيت فن التعامل مع الاخرين"** ، متاح من خلال الرابط على الانترنت: http://kenanaonline.com.

46. كردي، أحمد السيد، (2013)، **"إدارة المواد"**، مقالة منشورة على شبكة الانترنت : https://kenanaonline.com .

47. مساعدة مريم،(2020)،**" أدوات المطبخ "**، متاح من خلال الرابط على الانترنت : https://mawdoo3.com/.

48. https://wasfetmama.com.

49. https://g-elmakhzon.blogspot.com.

50. https://www.aljamila.com/node.

ثامنا: المصادر الاجنبية:

51. Chef Herb,(2020),"**holiday appetizer cookbook From Our Family To Yours** "Rosina Food Products Inc. Buffalo:, https://www.rosina.com.
52. Cooke, Brodee، (2016)،" **TASTA PASTA "**, Publications of the Australian Chefs Federation.
53. Martin, C., (2022)"**Individuals behavioral skills**", Journal of World Business, Vol. 7, No. 2.
54. Merhaut, Marek,(2015)"**Protocol Ethical Aspects in Reality of Our Hotels Empirical Survey**", Universal Journal of Management 3(2): 73-78,Institute of Hospitality Management in Prague, Czech.P:77.
55. Ruth Bennett (2016) ",**you and your food**". 2nd ed. Prentice-Hall usa .