

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



دولة فلسطين
وَأَزَلَّةُ الْبَيْتِ وَالْتِحْلِيمِ

الجزء
الثاني

إنتاج الطعام وخدماته

(نظري وعملي)

المسار المهني - الفرع الفندقية

فريق التأليف:

أ. إلياس جحا

أ. ابراهيم وهّاب

أ. رامي حوش

أ. رائد خليفة

أ. جنان البرغوثي (منسقاً)



قررت وزارة التربية والتعليم في دولة فلسطين
تدريس هذا الكتاب في مدارسها بدءاً من العام الدراسي 2018 / 2019م

الإشراف العام

رئيس لجنة المناهج د. صبري صيدم
نائب رئيس لجنة المناهج د. بصري صالح
رئيس مركز المناهج أ. ثروت زيد

الدائرة الفنية

الإشراف الفني كمال فحماوي
التصميم فاطمة عبد الحق عبد الله الشلبي

التحرير اللغوي أ. وفاء الجيوسي
متابعة المحافظات الجنوبية د. سمية النخالة

الطبعة التجريبية
2020م / 1441هـ

جميع حقوق الطبع محفوظة ©

دولة فلسطين
وزارة التربية والتعليم



مركز المناهج

mohe.ps | mohe.pna.ps | moehe.gov.ps

Facebook: /MinistryOfEducationWzartAltrbytWaltlym

Phone: +970-2-2983280 | Fax: +970-2-2983250

حي الماصيون، شارع المعاهد

ص. ب 719 - رام الله - فلسطين

pcdc.mohe@gmail.com | pcdc.edu.ps

يتصف الإصلاح التربوي بأنه المدخل العقلاني العلمي النابع من ضرورات الحالة، المستند إلى واقعية النشأة، الأمر الذي انعكس على الرؤية الوطنية المطورة للنظام التعليمي الفلسطيني في محاكاة الخصوصية الفلسطينية والاحتياجات الاجتماعية، والعمل على إرساء قيم تعزز مفهوم المواطنة والمشاركة في بناء دولة القانون، من خلال عقد اجتماعي قائم على الحقوق والواجبات، يتفاعل المواطن معها، ويعي تراكيبها وأدواتها، ويسهم في صياغة برنامج إصلاح يحقق الآمال، ويلامس الأماني، ويرنو لتحقيق الغايات والأهداف.

ولما كانت المناهج أداة التربية في تطوير المشهد التربوي، بوصفها علماً له قواعده ومفاهيمه، فقد جاءت ضمن خطة متكاملة عالجت أركان العملية التعليمية التعلمية بجميع جوانبها، بما يسهم في تجاوز تحديات النوعية بكل اقتدار، والإعداد لجيل قادر على مواجهة متطلبات عصر المعرفة، دون التورط بإشكالية التشتت بين العولمة والبحث عن الأصالة والانتماء، والانتقال إلى المشاركة الفاعلة في عالم يكون العيش فيه أكثر إنسانية وعدالة، وينعم بالرفاهية في وطن نحمله ونعظمه.

ومن منطلق الحرص على تجاوز نمطية تلقّي المعرفة، وصولاً لما يجب أن يكون من إنتاجها، وباستحضار واعٍ لعديد المنطلقات التي تحكم رؤيتنا للطالب الذي نريد، وللبنية المعرفية والفكرية المتوخاة، جاء تطوير المناهج الفلسطينية وفق رؤية محكمة بإطار قوامه الوصول إلى مجتمع فلسطيني ممتلك للقيم، والعلم، والثقافة، والتكنولوجيا، وتلبية المتطلبات الكفيلة بجعل تحقيق هذه الرؤية حقيقة واقعة، وهو ما كان له ليكون لولا التناغم بين الأهداف والغايات والمنطلقات والمرجعيات، فقد تألفت وتكاملت؛ ليكون النتاج تعبيراً عن توليفة تحقق المطلوب معرفياً وتربوياً وفكرياً.

ثمة مرجعيات تؤطر لهذا التطوير، بما يعزز أخذ جزئية الكتب المقررة من المنهاج دورها المأمول في التأسيس؛ لتوازن إبداعي خلاق بين المطلوب معرفياً، وفكرياً، ووطنياً، وفي هذا الإطار جاءت المرجعيات التي تم الاستناد إليها، وفي طليعتها وثيقة الاستقلال والقانون الأساسي الفلسطيني، بالإضافة إلى وثيقة المنهاج الوطني الأول؛ لتوجّه الجهد، وتعكس ذاتها على مجمل المخرجات.

ومع إنجاز هذه المرحلة من الجهد، يغدو إزجاء الشكر للطواقم العاملة جميعها؛ من فرق التأليف والمراجعة، والتدقيق، والإشراف، والتصميم، واللجنة العليا أقل ما يمكن تقديمه، فقد تجاوزنا مرحلة الحديث عن التطوير، ونحن واثقون من تواصل هذه الحالة من العمل.

وزارة التربية والتعليم

مركز المناهج الفلسطينية

كانون ثاني / 2019م

مواكبةً للتطور العلمي والتكنولوجي في عصر المعرفة، أصبحت الحاجة لمهن جديدة ضرورة حتمية، وانطلاقاً من توجهات وزارة التربية والتعليم العالي بتحقيق تعليم وتعلم نوعي وريادي يلبي احتياجات المجتمع الفلسطيني وفق أولوياته بالتحريز والتنمية، كان لابد من تطوير مناهج التعليم المهني بحلّتها الجديدة لتحاكي التوجهات العالمية بنشأة فلسطينية واقعية تعتمد العقلانية العلمية بالدمج بين الجانبين النظري والتطبيقي، مراعيّاً سوق العمل، وصولاً إلى جيل يمتلك الكفايات والقدرة على اكتشاف المعرفة العالمية، والإسهام في الإنتاج الكوني.

اعتمدت المناهج المهنية الجديدة منهجية الوحدات النمطية القائمة على الكفايات المهنية بمجالاتها الحرفية، والمنهجية، والاجتماعية والشخصية، وارتباط ذلك بسياقات واقعية حياتية تصف مواقف تعليمية تعلمية، توظف حل المشكلات بطريقة علمية وعملية، دون إغفال للجانب النظري المتضمن لأنشطة تعتمد على أداء الطلبة، والتأكيد على استراتيجيات التقويم التربوي الحديثة بما في ذلك التقويم الأصيل، والتحول من التقويم القائم على تحقيق الكفايات إلى تحقيق الجودة والامتياز، من خلال التركيز على شمولية أداء الطلبة، وتعزيز أنماط التفكير النقدي والتأملي.

وانسجاماً مع ما سبق، جاء الجزء الثاني من المقرر في ثلاث وحدات نمطية، تتعلق الوحدة النمطية الخامسة بالمدخل إلى قسم المطبخ، وتتعلق الوحدة النمطية السادسة بالإفطار والمطبخ البارد، أما الوحدة النمطية السابعة فتتعلق بالمطبخ الساخن والعجائن والحلويات.

وإذ نقدّم هذا الكتاب بين أيدي ذوي العلاقة من معلمات ومعلمين وطلبة وتربويين ومهتمين، نرجو تحقيق الغايات التربوية المنشودة، وعقلية منفتحة نحو التطوير والتعديل، فإنه يسرنا استقبال أيّ ملاحظة تهدف إلى تطوير الكتاب وتجويده.

والله ولي التوفيق

فريق التأليف

المحتويات

2 الوحدة النمطية الخامسة: مدخل إلى قسم المطبخ

- 5 ● التعرف إلى أقسام المطبخ الرئيسية، وعلاقته بالأقسام الأخرى.
- 13 ● التعرف إلى المُعدّات والأدوات والأجهزة اللازمة لقسم المطبخ.

47 الوحدة النمطية السادسة: الإفطار والمطبخ البارد

- 50 ● الإلمام بالطُّرُق المختلفة لطهي البيض.
- 59 ● التعرف إلى المطبخ البارد، وإعداد التتبيلات والسلطات والمقبلات والساندويشات العربيّة والعالميّة.

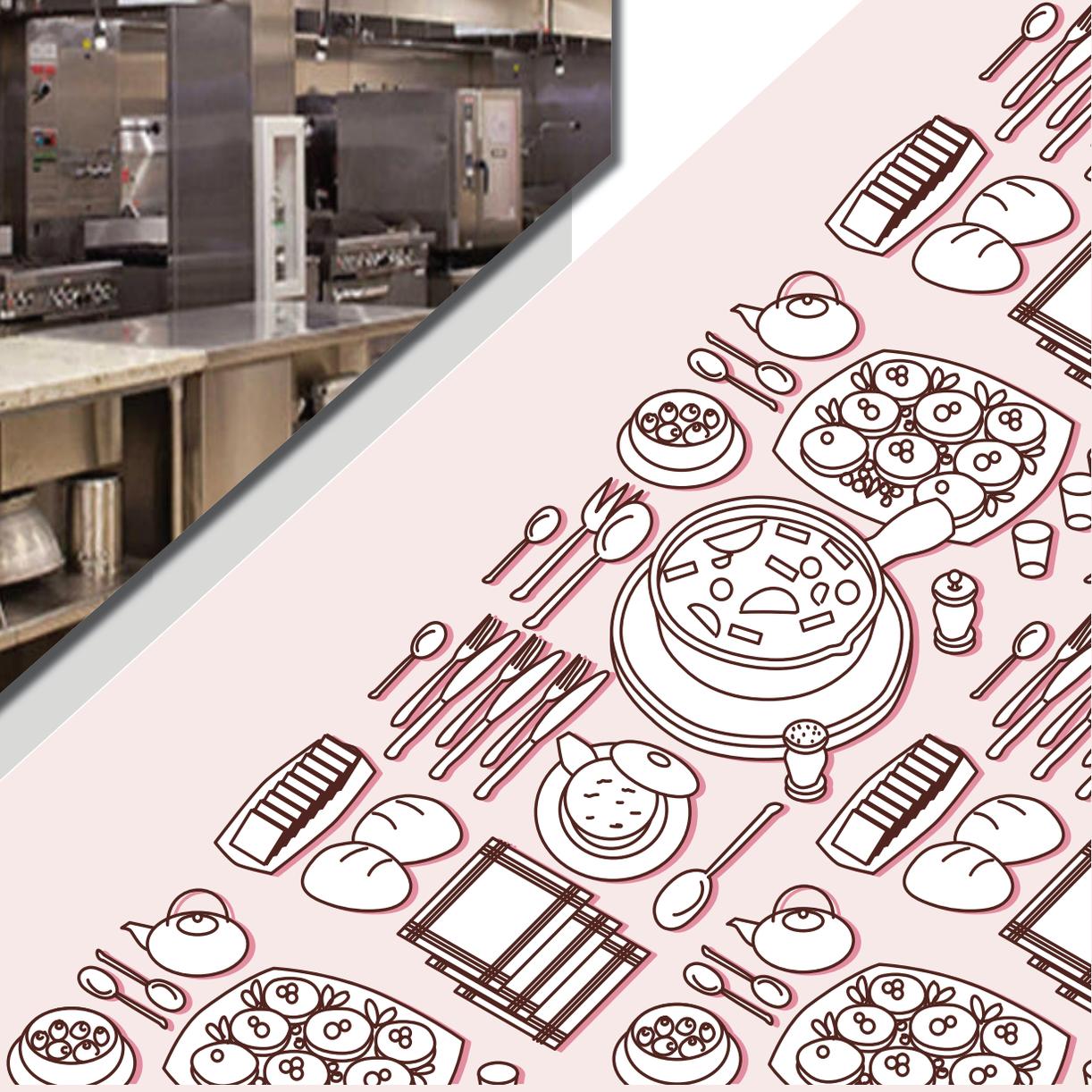
84 الوحدة النمطية السابعة: المطبخ الساخن والعجائن والحلويات

- 87 ● التعرف إلى المرق "Stock" ومركّباته والأنواع الرئيسية له، وطُّرُق إعداده.
- 95 ● التعرف إلى الصلصة "Sauce" وصلصات الأم الخمس الساخنة ومشتقاتها، وطُّرُق إعدادها.
- 105 ● التعرف إلى الأقسام الرئيسية للحساء "Soup" وطُّرُق تحضير البعض منها.
- التعرف إلى قسم الحلويات "Pastry Kitchen"، ووظائف مسؤول قسم الحلويات "Pastry Cheif" والأنواع الرئيسية للعجائن والحلويات الغربيّة والشرقيّة وطُّرُق إعدادها.
- 114

مدخل إلى قسم المطبخ

الوَحْدَة النمطيّة الخامسة

أناقش: يحتوي المطبخ
على أقسامٍ عدّة، ولكلِّ
منها مهمّات خاصّة.



يُتَوَقَّع من الطلبة بعد دراسة الوحدة، والتفاعل مع أنشطتها أن يكونوا قادرين على إدارة المطبخ، وذلك من خلال تحقيق الآتي:

- التَّعَرَّف إلى أقسام المطبخ الرئيسة، وعلاقته بالأقسام الأخرى.
- التَّعَرَّف إلى المُعَدَّات والأدوات والأجهزة اللازمة لقسم المطبخ.





الكفايات المُتوقَّع من الطلبة امتلاكها بعد الانتهاء من دراسة هذه الوَحدة، والتفاعل مع أنشطتها:

الكفايات الحرفية:

1. بناء (رسم، تحديد، وصف) الهيكل التنظيمي لقسم المطبخ.
 2. تحديد مَهَمَّات العاملين في قسم المطبخ.
 3. تنظيم علاقة قسم المطبخ بالأقسام الأخرى في الفندق.
 4. تحديد أقسام المطبخ الرئيسة والفرعية.
 5. اختيار الزي الرسمي للعاملين في المطبخ.
 6. اختيار المُعدَّات والأجهزة والأدوات المناسبة للمطبخ.
 7. تحديد نوع المعدن المناسب لأواني المطبخ.
 8. استخدام فرن كومي.
 9. استخدام السكين بشكل آمن.
 10. تقطيع الخضار بأشكال مختلفة.
 11. حدّ السكين وسنّه.
- الأمّن والسلامة:** 
1. التقيّد بالأنظمة والتعليمات المتعلقة بالسلامة المهنية.
 2. ارتداء العاملين الزي الرسمي في المطبخ.
 3. الاهتمام بالصحة والنظافة الشخصية.
 4. المحافظة على نظافة مكان العمل.
 5. التقيّد بإرشادات تشغيل الأجهزة وتعليماتها.
 6. استخدام السكين بطريقة صحيحة.
 7. إبلاغ المختصين عن أيّ خلل في الأجهزة الموجودة في المطبخ.

الكفايات الاجتماعية والشخصية:

1. الهدوء وضبط الأعصاب.
2. احترام المهنة والعمل.
3. الأمانة والصدق.
4. الثقة بالنفس.
5. التعامل بمصداقية.
6. الاستعداد للإفادة من ذوي الخبرة.
7. الاتصال والتواصل الفعّال.
8. التكيف المرِن الإيجابي.
9. القدرة على تفهّم طلبات الزبائن وتلبيتها.

الكفايات المنهجية:

1. المناقشة والحوار.
2. البحث العلمي.
3. العصف الذهني (استمطار الأفكار).
4. التعلّم التعاوني.

(1-5) الموقف التعليمي التعلّمي: التّعريف إلى أقسام المطبخ الرئيسية، وعلاقته بالأقسام الأخرى

وصف الموقف: يرغب مدير أحد الفنادق بإضافة قسم الحلويات والمخبوزات إلى أقسام المطبخ، وطلب منك إعادة تصميم الهيكل التنظيمي لقسم المطبخ والمُسمّيات الوظيفية، ومهّمات العاملين في قسم المطبخ.

العمل الكامل			
خطوات العمل	وصف الموقف الصفيّ	المنهجية (استراتيجيّة التعلّم)	الموارد
أجمع البيانات وأحلّها	<p>* أجمع البيانات من مدير الفندق عن:</p> <ul style="list-style-type: none"> بيانات عامّة عن الفندق: اسمه، وتصنيفه، وخدماته، وموقعة، وعدد الغرف،... إلخ. الهيكل التنظيمي لقسم المطبخ. أقسام المطبخ. المسمّيات الوظيفية للعاملين في المطبخ. مهّمات العاملين في المطبخ. القسم المراد إضافته. <p>* أجمع البيانات عن:</p> <ul style="list-style-type: none"> هيكلية المطبخ. قسم الحلويات والمخبوزات. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * البحث العلميّ. * التعلّم التعاونيّ. 	<ul style="list-style-type: none"> * الوثائق: • طلب مدير الفندق. • الهيكل التنظيمي الحاليّ. • بطاقات الوصف الوظيفيّ للعاملين في المطبخ. * التكنولوجيا: • جهاز حاسوب، الإنترنت. * قرطاسية: • أقلام، أوراق.
أخطّط وأقرّر	<p>* أصنّف البيانات إلى:</p> <ul style="list-style-type: none"> الوضع الحالي لقسم المطبخ: الهيكلية، أقسام، مسمّيات، مهّمات. الوضع المأمول (المستقبليّ) بعد إضافة قسم الحلويات والمخبوزات. <p>* أحدّد البيانات المتعلقة بقسم الحلويات والمخبوزات: مفهوم قسم الحلويات والمخبوزات، ومهّمات قسم الحلويات والمخبوزات.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * العصف الذهنيّ (استمطار الأفكار). * التعلّم التعاونيّ. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * الوثائق: • طلب المدير. * التكنولوجيا: • جهاز حاسوب، الإنترنت. * قرطاسية: • أقلام، أوراق.

<p>* وثائق:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الهيكل التنظيمي الحالي. • الهيكل التنظيمي الجديد. • طلب مدير الفندق. <p>* التكنولوجيا:</p> <ul style="list-style-type: none"> • جهاز حاسوب، الإنترنت. <p>* قرطاسية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أقلام، أوراق. 	<p>* المناقشة والحوار.</p> <p>* التعلّم التعاوني.</p> <p>* البحث العلمي.</p>	<p>* أطبع الهيكل التنظيمي لقسم المطبخ على جهاز الحاسوب.</p> <p>* أضيف قسم الحلويات والمخبوزات إلى الهيكلية.</p> <p>* أكتب المسميات الوظيفية للعاملين في قسم الحلويات والمخبوزات.</p> <p>* أكتب بطاقة وصف وظيفي: المسمى، والمؤهلات والمسؤوليات والمهام، والخبرة المطلوبة لكل مسمى وظيفي للعاملين في قسم الحلويات والمخبوزات.</p> <p>* ناقش المقترح مع مدير الفندق ومدير قسم المطبخ.</p> <p>* أضيف التعديلات إن وجدت.</p> <p>* أطبع الهيكلية بشكلها النهائي.</p>	<p>أنفذ</p>
<p>* وثائق:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الهيكل التنظيمي. • طلب مدير الفندق. <p>* التكنولوجيا:</p> <ul style="list-style-type: none"> • جهاز حاسوب. <p>* قرطاسية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أقلام، أوراق. 	<p>* التعلّم التعاوني.</p> <p>* المناقشة والحوار.</p>	<p>* أتأكد من المعلومات الموجودة في الهيكل التنظيمي الحالي لقسم المطبخ.</p> <p>* أتحدّق من:</p> <ul style="list-style-type: none"> • إضافة قسم الحلويات والمخبوزات على الهيكل التنظيمي. • شمولية المهام الموزعة على العاملين في قسم الحلويات والمخبوزات. • تعديل البيانات المقترحة كافة من مدير الفندق ومدير المطبخ. <p>* أتأكد من طباعة البيانات وحفظها على الحاسوب.</p>	<p>أتحدّق</p>
<p>* حاسوب.</p> <p>* جهاز عرض.</p>	<p>* المناقشة والحوار.</p>	<p>* أوثق البيانات كافة المتعلقة بالهيكل التنظيمي لقسم المطبخ، قبل إضافة قسم الحلويات والمخبوزات وبعدها.</p> <p>* أقدم عرضاً تقديمياً حول الهيكلية المقترحة.</p> <p>* أفتح ملفاً باسم: "الهيكل التنظيمي لقسم المطبخ".</p>	<p>أوثق وأقدم</p>
<p>* طلب مدير الفندق.</p> <p>* نماذج التقييم.</p>	<p>* المناقشة والحوار.</p> <p>* أدوات التقييم.</p>	<p>* رضا مدير الفندق.</p> <p>* رضا العاملين في قسم المطبخ.</p> <p>* جودة الخدمة المقدمة.</p>	<p>أقوم</p>



1. وضح أهمية الهيكل التنظيمي لقسم المطبخ.
2. ما الأقسام الرئيسة لقسم المطبخ؟
3. فسّر: وجود تباين في هيكلية قسم المطبخ من فندق لآخر.

المطبخ:

يُعدّ المطبخ من الأماكن الحساسة في الفندق، حيث يرتبط عمل موظفيه بالفن؛ لما لذلك من أهمية في تحويل المواد الخام إلى مأكولات لذيذة، على شكل لوحة فنية تزيد من جذب الضيوف ورضاهم، وتعطي نظرة إيجابية عن المؤسسة بشكل عام، ومن الضروري الاهتمام بهذا القسم؛ لما له من تداعيات زيادة الربح أو الخسارة، واستقطاب الضيوف عند وضع قوائم طعام مميزة وفق حاجة السوق.

أتعلم

نشاط (1):

قم بزيارة أحد الفنادق المصنفة خمسة نجوم، وتعرّف على أقسام المطبخ لديه، ثم ناقشه مع زملائك.

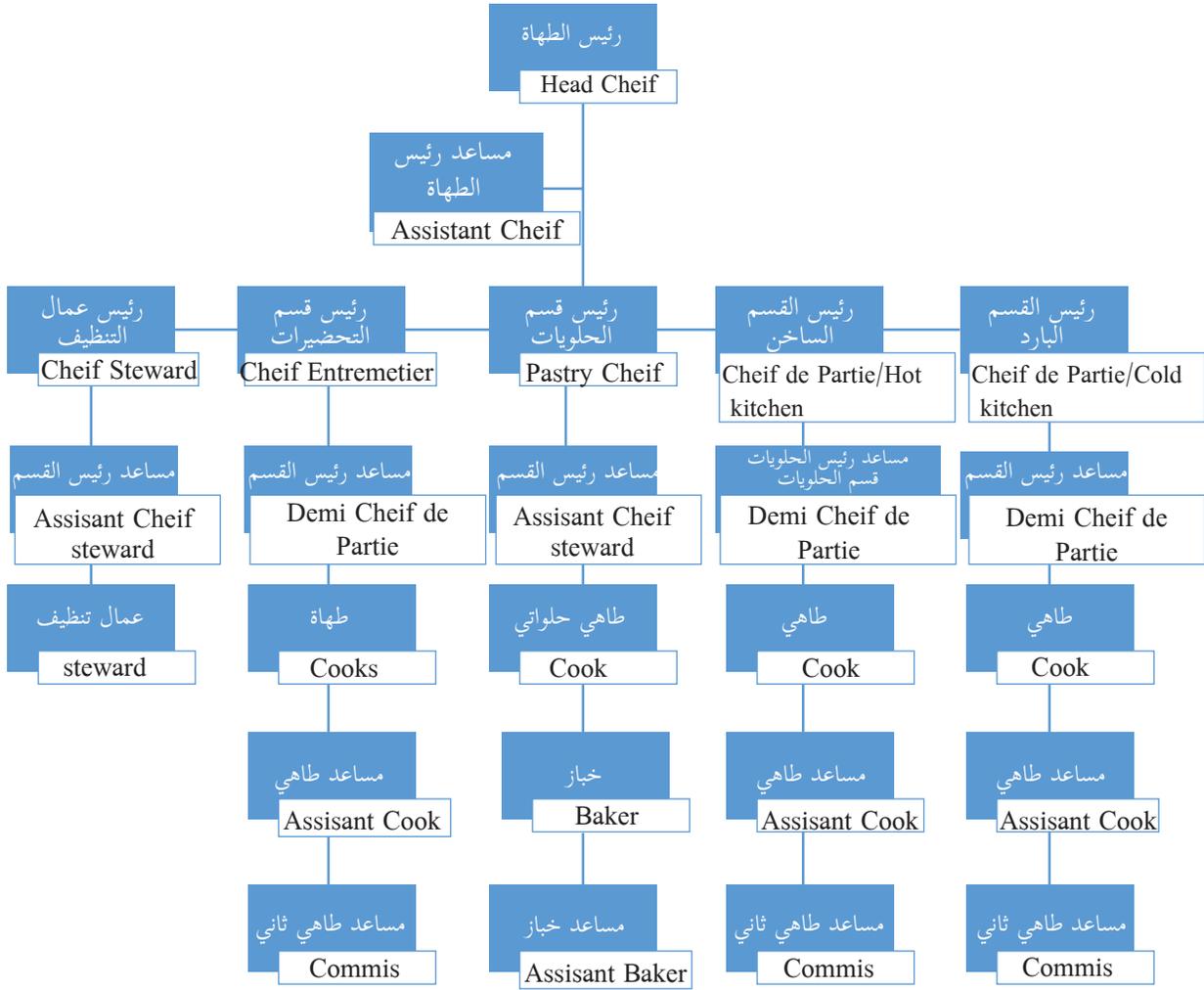


المطبخ الفلسطيني:

يُعدّ أحد أهمّ المطابخ الشرقية في منطقة بلاد الشام، حيث يشارك بالعديد من المأكولات مع الدول العربية الشقيقة في منطقة بلاد الشام، مثل: سوريا ولبنان والأردن، إلا أنّ المطبخ الفلسطيني أيضاً غنيّ بوجبات خاصّة تميّزه عن باقي مطابخ العالم، وقد تأثّر المطبخ الفلسطيني بمجموعة من الحضارات التي مرّت على بلادنا، وخصوصاً فترة الأتراك.

الهيكل التنظيمي لقسم المطبخ:

يختلف حجم الهيكل التنظيمي من مؤسسة إلى أخرى وفق نوع المؤسسة وحجمها، وتأتي أهمية الهيكل التنظيمي في أنّه يحدّد مسؤوليات الأفراد والأشخاص المسؤولين عنهم، وآلية التواصل بين أفراد المؤسسة.



الوظائف الأساسية في قسم المطبخ ومهام كل منها:

أ. الشيف الرئيسي (كبير الطهاة) - (Head Chef) Executive Chef: المسؤول الرئيسي عن قسم المطبخ

بكل فروع وجميع العاملين فيه، ومن مهماته:

- تخطيط قوائم الطعام بالتعاون مع مدير قسم الطعام والشراب والأقسام الأخرى من ذوي الاختصاص.
- ضبط ميزانية المطبخ وتحديد التكاليف، على أن تبقى ضمن الحدود المعقولة.
- إصدار طلبات شراء للمواد الخام والأدوات المستخدمة وفق الحاجة.
- مراقبة أمور السلامة المهنية والسلامة الصحية.
- الإشراف على موظفي المطبخ، والتأكد من أن العمل يسير بسلاسة.
- تدريب الموظفين على مهارات المطبخ، وآلية تحضير الأطباق عند تجديد قوائم الطعام.
- تنظيم برامج الدوام والإجازات الخاصة بموظفي المطبخ.
- الإشراف على جودة البضائع المستلمة من المخازن أو التجار، ورفضها إذا ما اقتضت الحاجة.
- التواصل مع الأقسام الأخرى في الفندق.

ب. مساعد رئيس الطهارة - **Assistant Cheif**: يحلّ محلّ الشيف الرئيس عند غيابه، كما ويشاركه الواجبات

الإداريّة، ومسؤوليّة إدارة القسم، كما ويقوم بواجبات أخرى، مثل:

- توزيع واجبات العمل بين أقسام المطبخ وتنظيمها، وخاصّة عند وجود مناسبات كبيرة.
- يمدّد يد العون لرؤساء الأقسام في المطبخ في حالات الضغط.

ج. رئيس قسم في المطبخ - **Cheif De Partie**: يعمل على إدارة أحد أقسام المطبخ، مثل: قسم الشواء أو قسم

السّلطات وغيرها. ومن واجباته:

- التأكد من إتمام جميع المهمّات الملقاة على قسمه بشكل يوميّ.
- تدريب الطهارة الجدد في قسمه، وخلق روح التعاون بين أفراد فريقه.
- حلّ المشاكل الفنيّة، وحثّ فريقه على الإنتاج.
- تسلّم المواد الغذائيّة المطلوبة والتأكد من جودتها.
- العمل على تدوير المواد الفائضة واستغلالها في أشياء أخرى.

د. مساعد رئيس القسم - **Demi Cheif De Partie**: يعمل على مدّد يد العون لرئيس القسم في الإشراف على طاقم

العاملين في القسم، وذلك من خلال:

- التأكد من جودة الأغذية المقدّمة.
- التأكد من أعمال تنظيف القسم، وسلامة الأغذية.
- الإنابة عن رئيس القسم والعمل بتوجيهاته.

هـ. الطاهي - **Cook**: يعمل على التحضير لعمليّة الطهي بحسب توجيهات رئيسه، حيث يقوم بـ:

- المحافظة على نظافة منطقة عمله.
- تذوّق الأطعمة والتأكد من جودتها.
- المحافظة على الأطعمة بعيدة عن خطر التلوث.

و. مساعد الطاهي - **Commis Assistant Cook**: ينضمّ بعض الأشخاص حديثاً إلى قسم المطبخ، ويطمحون

بتطوير مهاراته، ولذلك تقتصر أعمالهم على تقديم يد العون لزملائهم ومدير القسم، بينما يتركز دورهم على ترتيب التلّاجات، وتجهيز المعدادات، وتنظيف أسطح العمل والآلات للبدء بالعمل، وكذلك إعادة ترتيب منطقة العمل بعد الانتهاء.

هناك العديد من الوظائف في قسم المطبخ، وخاصّة في تلك التي تتبع فنادق عالميّة، ومنها الموضّح في الجدول الآتي:

المهّمات	الوظيفة
مسؤول عن شيّ اللحوم سواء على منقل الفحم، أو الفحم الحجري أو غيرها من أجهزة الشواء الموجودة في المطبخ.	رئيس قسم الشواء Chef Rotisseur
تحضير جميع أنواع الصلصات التي تتلاءم مع أطباق اللحوم والدواجن والأسماك وفق المطلوب.	رئيس قسم الصلصات Chef Saucier
تجهيز الخضراوات للأطباق الأخرى، كما ويقوم بتحضير الأطباق النباتيّة، والشوربات، والباستا، وأطباق البيض والأجبان.	رئيس قسم الخضار Chef Entremetier
تحضير الأطباق الباردة، مثل: السلطات، والمقبّلات الباردة، والساندويشات. كما ويقوم بضبط الثلجات والمحافظة على الأغذية المبرّدة.	رئيس قسم الأطعمة الباردة Chef Garde Manger
تحضير أنواع الحلويّات كافّة، كما ويقوم بتجهيز المعجنّات للفطور والعجائن التي تُستخدم للوجبات الأخرى.	رئيس قسم الحلويّات Chef Patisier
تحضير الوجبات الخاصّة بالموظفين والعاملين في الفندق، وعادة ما يتواجد في المؤسسات الكبيرة.	رئيس قسم طهارة الموظّفين Chef Personnel

أقسام المطبخ:

تختلف المطابخ من مكان إلى آخر من حيث: الحجم، وعدد الرواد، وطبيعة الأطعمة المقدّمة، وكميّة المعدّات المتوفّرة؛ ولهذا يُقسم المطبخ إلى خمسة أقسام رئيسية:

1. **المطبخ البارد - Garde Manger**: يختصّ هذا القسم بتحضير جميع الأطعمة الباردة والتي تُقدّم في المراحل الأولى للضيف، يقع عليه عبء كبير؛ نظراً لرغبة الضيوف بالأطباق المنعشة الصحيّة المقدّمة من هذا القسم وبشكل سريع. ويُحضّر هذا القسم أطباقاً مختلفة، مثل: المقبّلات الباردة، والشوربات الباردة، والشطائر.

2. **المطبخ الساخن - Hot Kitchen**: يُعدّ من أقسام المطبخ الرئيسيّة والمهمّة، حيث يُحضّر فيه جميع الأطعمة الساخنة، ولا سيما الأطباق الرئيسيّة. ومن أقسامه:

أ. قسم الشوربات والصلصات: يُعدّ في هذا القسم جميع أطباق الشوربات والصلصات التي تناسب الأطباق الأخرى؛ لذلك تكمن أهميّته في إعطاء الأطعمة الطعم المميّز الذي يترك أثراً إيجابياً لدى الضيوف.

ب. قسم المُحمّرات: يعمل على طهي جميع أنواع اللحوم، سواء اللحوم الحمراء، أو الدواجن، أو الأسماك، وكذلك الخضار والنشويّات.

3. **المطبخ التحضيرى:** تتركز أهمية هذا القسم في أنه يُعدّ القسم المساند والداعم والمزوّد في المطبخ، ويُعدّ من الأقسام المهمّة؛ لما يقدّمه من تجهيزات تساعد الأقسام الأخرى، وتسرّع في عملها، ويشمل:

أ. **قسم الملحمة - Butchery:** يتمّ فيه تنظيف جميع أنواع اللحوم وتقطيعها بحسب احتياج الطّهاة في المطبخ الساخن، ويُلقى على عاتق هذا القسم مسؤوليّة تحديد حجم قطع اللحوم ووزنها، وضبط التكلفة من حيث العمل على استغلال بقايا قطع اللحوم بشكلٍ صحيح وعدم إتلافها.

ب. **قسم المسمكة:** يعمل على تنظيف جميع أنواع الأسماك البحريّة والنهرية وتقطيعها وتجهيزها، والمأكولات البحريّة المطلوبة كافّة وفق قوائم الطّعام وطلبات الأقسام الأخرى.

ج. **قسم الخضراوات:** يُعنى بغسل جميع أنواع الخضراوات وتنشيفها وتقسيمها وتقطيعها، وتبريدها أو نقلها للأقسام الأخرى ليتمّ استخدامها، كذلك يعمل هذا القسم على حفظ الخضار وتفريزها بالتقنيّات الحديثة.

4. **مطبخ الحلويّات والمخبوزات - Pastry Kitchen:** يُعنى هذا القسم بتحضير مختلف أنواع الحلويّات المستخدمة في قوائم الطّعام أو على البوفيهات، كذلك يعمل على تحضير العجائن والمخبوزات بحسب الحاجة، ويكون موقع هذا القسم بعيداً أو منفصلاً عن باقي المطابخ في الفندق.

5. **قسم التنظيف - Steward:** يعمل هذا القسم بجميع موظّفيه على المحافظة على نظافة قسم المطبخ ومعدّاته وأدواته، والمحافظة على السلامة الصحيّة، وإطالة عمر الأجهزة بالمحافظة عليها نظيفة، كما ويعمل هذا القسم على تنظيف معدّات قسم السّفرة من زجاجيّات وفخاريّات وفضيّات، آلياً أو يدوياً.

علاقة المطبخ بأقسام الفندق الأخرى:

تتمثّل علاقة العمل بين المطبخ والأقسام الأخرى من خلال التنسيق المستمرّ، ومن هذه الأقسام: المطعم، والمحاسبة، والاستقبال، والتدبير الفندقى، والصيانة، حيث إنّ جميع الأقسام مرتبطة مع بعضها لمصلحة الفندق، وبالنهاية كلّها تصبّ في مصلحة إرضاء النزلاء.

1. **علاقة المطبخ مع قسم المطعم:** إنّ العلاقة بين قسم المطبخ والمطعم علاقة مترابطة بشكل كبير، حيث لا يمكن استغناء قسم عن قسم آخر، ويتمثّل هذا الارتباط فيما يأتي:

أ. تحضير قوائم الطّعام من خلال التنسيق بين القسمين.

ب. تلقي الطلبات من خلال مدير المطعم وتسجيلها، مع مراعاة عدّة أمور، مثل: نوعيّة الطّعام من حيث الكميّة، والوقت الذي يستغرق تجهيزها، وكذلك في الحفلات المختلفة، حيث يتمّ التنسيق المباشر مع قسم المطبخ لإعطاء الوقت الكافي لقسم المطبخ لترتيب أموره من ناحية التحضير، وترتيب برامج الموظّفين بما يتناسب وحجم هذه الحفلات.

ج. تقديم شكاوى وملحوظات الزبائن التي تناولت طعامها في قسم الطّعام إلى قسم المطبخ.

2. **علاقة المطبخ مع قسم المحاسبة:** حُصّص فرعٌ لقسم المحاسبة لوضعه الحساس في قسم المطبخ، ويتمثّل عمل هذا القسم بإشرافه على لجنة المشتريات، وشراء الموادّ الأوليّة، والأدوات والمعدّات وكلّ المتطلبات، ويرسل كلّ الفواتير لدائرة المحاسبة الرسميّة، ومن أعماله أيضاً أنه يشرف على عمليّات الجرد الدورية لموجودات المطبخ، وكذلك على المبيعات اليومية عن طريق أمين الصندوق، وبشكل خاصّ يشرف قسم المحاسبة على جميع الأمور الماليّة الخاصّة بالمطبخ من نفقات وإيرادات.

3. علاقة المطبخ مع قسم الاستقبال: من خلال هذا القسم تتم معرفة عدد النزلاء في الفندق، وعدد المجموعات السياحية المنتظر وصولها، ومن خلال هذه المعلومات يتم وضع برنامج الوجبات الواجب إعدادها للوافدين، ومن ناحية أخرى يتم عقد اجتماعات أسبوعية أو شهرية لمناقشة الأمور المستجدة، حتى تسير كل الأمور بالمستوى المطلوب، وتحقق الربح المطلوب، والاستمرار في النجاح.

4. علاقة المطبخ مع قسم التدبير الفندقية: إن ارتباط هذا القسم بالمطبخ يُمكن من توفير اللباس المميّز للعاملين في قسم المطبخ بشكل مستمر، وهناك مهمة يقوم بها قسم التدبير في الفندق وهي مكافحة الحشرات والذباب باستخدام المبيدات الحشرية.

5. علاقة المطبخ مع قسم الصيانة: إن مسؤوليات الصيانة تكمن في المحافظة على جميع المُعدّات والآلات الموجودة في المطبخ، وذلك بإصلاحها عند تعرّضها لأيّ عطل، والصيانة الدائمة لتجنّب أيّ عطل قد يحصل مستقبلاً.

الزيّ الرسمي للعاملين في المطبخ:

للزيّ أهميّة كبيرة في تمييز الطهاة وإظهارهم بمظهر مهنيّ؛ لذا تختلف المطاعم في اختيار ألوان وأشكال الزيّ الخاص بالطهاة لديها، إلا أنّ له أجزاء أساسية لا يمكن تغييرها، ومن أجزاء زيّ الطهاة:



• **الجاكيت:** اعتدنا على رؤية الشيف بالجاكيت الأبيض، إلا أنّه في يومنا هذا أصبحنا نرى ألواناً عدّة تميّزهم وتُظهرهم بمظهر أنيق يُصنع الجاكيت من القطن، ويُعدّ أهم قطعة في زيّ الطهاة؛ حيث يُسهّم بشكل كبير في حماية الطهاة من الحريق والإصابات.

• **البنطال:** يُصنع من القطن الثقيل للوقاية من الحريق، وعادة ما يكون ذا لونٍ أسود أو أبيض وأسود معاً؛ ما يُسهّم في إخفاء الأوساخ التي يتعرّض لها الطهاة بشكل يوميّ، ويجب أن يكون مريحاً، تسهل الحركة فيه.

• **القُبعة:** من أهمّ أجزاء الزيّ أيضاً، والهدف الرئيس منها منع سقوط شعر الرأس في الطّعام، وامتصاص تعرّق الرأس، ولها أهميّة أخرى وهي إظهار رتبة الطاهي، وإظهاره بمظهر مميّز وأنيق.

• **ربطة العنق:** توضع حول العنق، ومن مهمّاتها امتصاص تعرّق الرقبة، وكذلك تُستخدم في تمييز الطهاة، كلّ منهم في أيّ قسم من أقسام المطبخ.

• **المربول:** يُصنع من مادة القطع الثقيل، يوضع حول الخصر ويمتدّ إلى بعد مستوى الركبة من الأسفل؛ لتوفير الحماية من الحرارة والبلل والأوساخ أيضاً.

• **الحذاء:** أحد أساسيات الزيّ، حيث يُفترض أن يكون أسود اللون، ومريحاً، ويمنع الانزلاق، ويحمي الأرجل من سقوط الأدوات الحادّة، أو السوائل الساخنة عليها.

يُعدّ الزيّ الرسمي للعاملين في المطبخ من الأمور المهمة التي تُسهّم في إعطاء فكرة عن مستوى النظافة داخل المطبخ، وتوفير الحماية والسلامة المهنية للعاملين؛ لذا يجب على العاملين المحافظة على الالتزام بقواعد النظافة والمظهر الصحيّ الإيجابي، والالتزام بالزيّ الكامل والنظيف.

(2-5) الموقف التعليمي التعلّمي: أدوات المطبخ وأجهزته ومعدّاته

وصف الموقف: طلب منك مدير الفندق إعداد مقترح لتجهيز المطبخ بالمعدّات والأجهزة والأدوات اللازمة.

العمل الكامل			
الموارد	المنهجية (استراتيجية التعلّم)	وصف الموقف الصّفّي	خطوات العمل
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب مدير الفندق. • كتالوجات، نشرات. • إرشادات أو دليل الاستخدام. • نماذج تصميم المطابخ. * التّكنولوجيا: • جهاز حاسوب إنترنت، هاتف. * قرطاسية: • أقلام، أوراق. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * البحث العلميّ. * التعلّم التعاونيّ. 	<ul style="list-style-type: none"> * أجمع البيانات من مدير الفندق عن: • الفندق: تصنيفه، وخدماته، وعدد الغرف، ومرافقه،... إلخ. • مطبخ الفندق: أقسامه، والخدمات التي يقدمها، ونوعية الأطقمة، ومساحة المطبخ،... إلخ. • العاملين في المطبخ: عددهم، ووظائفهم، وخبراتهم،... إلخ * أجمع بيانات عن: • أجهزة ومعدّات وأدوات المطبخ. • تجهيز المطابخ. • توزيع الأجهزة في المطبخ. 	<p>أجمع البيانات وأحلّها</p>
<ul style="list-style-type: none"> * الوثائق: • الكتالوجات. • نشرات. * التّكنولوجيا: • جهاز حاسوب إنترنت، هاتف. * قرطاسية: • أقلام، أوراق. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * التعلّم التعاونيّ. * العصف الذهنيّ (استمطار الأفكار). 	<ul style="list-style-type: none"> * أصنّف البيانات إلى: • أجهزة المطبخ ومعدّاته وأدواته وفق القسم: قسم المطبخ البارد، وقسم المطبخ الساخن، وقسم المطبخ التحضيريّ، وقسم الحلويات والمخبوزات، وقسم التنظيف. • ثلاجات وبرّادات. • معدّات كبيرة: أفران، شوّيات، مغاسل،... إلخ. • معدّات ميكانيكيّة: مقاشر، مفارم، خلّاطات،... إلخ. • أدوات ومعدّات صغيرة: أوعية، أبريق، مغارف،... إلخ * أحمّد الأجهزة والأدوات والمعدّات المناسبة لمطبخ الفندق، واستخدماتها. * أعدّ: (التكلفة المتوقّعة، مقترح المواصفات). * أعدّ جدولاً زمنياً للتنفيذ. 	<p>أخطّط وأقرّر</p>

أنفذ

- * أعاين مطبخ الفندق.
- * أحضر الأقسام الموجودة في المطبخ.
- * أراجع قوائم الطعام المقدمة في الفندق.
- * أناقش مع كبير الطهاة المعدّات اللازمة لعمل المطبخ.
- * أطبع مخطط تصميم المطبخ.
- * أعدّ جدولاً بالأدوات والأجهزة والمعدّات اللازمة لكلّ قسم من أقسام المطبخ.
- * أبحث في الإنترنت عن مزوّدني أجهزة ومعدّات المطابخ في المنطقة.
- * أتصل بالشركات المورّدة.
- * أحدد موعد لزيارة الشركات المورّدة.
- * أقدم قوائم الأجهزة والمعدّات المطلوبة للشركة المورّدة.
- * أجمع عروضاً لأسعار المعدّات والأجهزة المطلوبة، ومواصفاتها، والكفالة عليها، وتركيبها، وتدريب العاملين على استخدامها.
- * أطبع مقترحاً يشمل الصنف والاستخدام والسعر.
- * أناقش المقترح مع مدير الفندق.

- * المناقشة والحوار.
- * التعلّم التعاوني.
- * البحث العلمي.
- * حاسوب.
- * طباعة.
- * قرطاسيّة.
- * إنترنت.

أتحقّق

- * أتأكد من الحاجة الفعلية لاستخدام الأجهزة والمعدّات والأدوات المقترحة.
- * أتحقّق أنّ:
 - جميع الأجهزة والمعدّات والأدوات اللازمة للمطبخ قد تمّ حصرها.
 - ملاءمة مساحة المطبخ لحجم الأجهزة والأدوات وتوزيعها.
 - عروض الأسعار التي تمّ جمعها من المورّدين بحيث تشمل: الصنف، والسعر والتوريد، والتركيب، والتدريب، والكفالة.
 - المقترح اشتمل على التعديلات التي قدّمها مدير الفندق.
 - حفظ الملفّ على الحاسوب.

- * المناقشة والحوار.
- * العمل التعاوني.
- * وثائق:
- كتالوجات.
- دليل الاستخدام.
- * حاسوب.

أوثّق وأقدم

- * أوثّق:
 - البيانات المتعلقة بالأجهزة كافة والمعدّات والأدوات اللازمة لقسم المطبخ.
 - عروض الأسعار المقدّمة من المورّدين.
 - التعديلات التي تمّت من مدير الفندق.
- * أقدم عرضاً تقديمياً عن المقترح الذي تمّ إعداده.
- * أفتح ملفاً للحالة باسم: "أجهزة المطبخ ومعدّاته وأدواته"

- * الحوار والمناقشة.
- * العمل التعاوني.
- * جهاز العرض فوق الرأسي (Over Head Projector).
- * حاسوب.

- * رضا كل من: مدير الفندق، وكبير الطهارة، والعاملين في قسم المطبخ عن المقترح.
- * جودة الخدمات التي تُقدّم في المطبخ.
- * المناقشة والحوار.
- * أدوات التقويم.
- * طلب مدير الفندق.
- * عروض الأسعار.
- * نماذج التقويم.

أسئلة:



1. ما الأمور الواجب أخذها بعين الاعتبار عند اختيار الأجهزة والمعدّات لقسم المطبخ؟
2. بيّن علاقة الأجهزة اللازمة لقسم المطبخ بقائمة الطّعام.

نشاط (2):



قم بزيارة أحد الفنادق الكبيرة في منطقتك، وحاول التّعرف إلى الأجهزة والمعدّات والأدوات المستخدمة في قسم المطبخ.

أدوات المطبخ وأجهزته ومعدّاته

أتعلم

تقوم الإدارة بشكل عام على خمسة أركان أو عمليّات رئيسة، وهي: التخطيط، والتنظيم، والتوظيف، والتوجيه والرقابة، وتنعكس هذه العمليّات الإداريّة في عمليّة شراء واختيار المعدّات والأدوات والأجهزة اللازمة لقسم المطبخ؛ وذلك لتحقيق مبدأ الكفاءة والفاعليّة، حيث يظهر ذلك في الاختيار، والشراء، والاستخدام، والرقابة.

الإدارة الناجحة هي التي تُحسّن اختيار المعدّات المناسبة لطبيعة وظروف العمل بالفندق، ثمّ شراء المعدّات التي تضيف النفع إلى المؤسسة، ولا تتسبّب في هلاكها بسبب التركيز على هدف الكسب وتحقيق أعلى إنتاج، ثمّ في نهاية الأمر تحكّم الرقابة والمتابعة على استخدام وصيانة هذه المعدّات والأدوات.



هناك عدة عوامل وأمر يجب أخذها بعين الاعتبار عند التخطيط لتجهيز المطبخ بالمعدّات والأجهزة والأدوات اللازمة لتأسيس المطبخ ومنها:

- **مساحة المطبخ:** إنّ توزيع الأجهزة والمعدّات يجب أن يراعي مساحة المطبخ، وذلك بوجود رسم أو وصف تفصيلي لأفضل الأماكن لتوزيع المعدّات في المساحة المتوفرة.
- **تركيب الأجهزة والمعدّات:** يجب أن يتمّ تركيب الأجهزة والمعدّات عن طريق الشركة المورّدة، أو عن طريق مهندس الصيانة ومعاونه في المؤسسة.
- **التدريب:** إنّ الاستخدام الصحيح للأجهزة والمعدّات يُسهم في حماية العاملين من الإصابات، كما ويُسهم في المحافظة على عمر الأجهزة وبقيائها؛ لذلك يُعدّ تدريب العاملين على استخدام المعدّات والأجهزة في جميع أقسام المؤسسة في منتهى الأهميّة، حيث يجب على القائمين على إدارة الفندق أن يُدرجوا ضمن عقود الشراء والتركيب هذه المعدّات مع الشركات المورّدة لها، وهناك شرط مهمّ وهو قيام الشركات بتدريب العاملين على استخدام وصيانة ونظافة الأجهزة والمعدّات بالأسلوب الأمثل، وبصفة دورية.
- **التشغيل:** إنّ تشغيل المعدّات الأمثل لا بدّ أن يكون معروفاً جداً، كما يجب أن يكون ملاصقاً أو مجاوراً لكلّ معدّة لافتة صغيرة تُوضّح إجراءات وخطوات التشغيل الخاصّة بها.
- **الصيانة والنظافة:** تُعدّ النظافة الدائمة للأجهزة والمعدّات من أهمّ الأمور التي تحافظ على مستوى الأداء لهذه الأجهزة، بجانب إطالتها للعمر الافتراضيّ لهذه المعدّة، وبالتالي فهي تخفض من قيمة رأس المال الثابت الذي تتحمّله المؤسسة، بعكس لو أهملت هذه الأجهزة والمعدّات فإنّها ستؤدّي إلى كثرة الأعطال، وانخفاض مستوى الخدمة، ثمّ تُلّف المعدّة.

أدوات المطبخ وأجهزته ومعدّاته:

يحتوي المطبخ على مختلف أنواع الطّعام، فيوجد فيه المواد الطازجة والمجمّدة والمعلّبة والجافّة، وبناءً عليه فإنّ توفير الأدوات والمعدّات والأجهزة اللازمة للتعامل مع جميع هذه الأصناف بطريقة توفّر التكلفة والوقت والجهد معاً. إنّ مهمّات هذه الأجهزة هي توفير الجهد والوقت والمحافظة على عدم إهدار المواد، وتختلف أشكالها وأنواعها وفق ما تنتجه من مواد، كما أنّه يجب الانتباه عند التعامل معها كي لا تتسبب في إحداث إصابات أو جروح؛ نظراً لخطورتها لما تتمتاز به من سرعة ودقّة في الأداء.

وتُقسم أجهزة المطبخ ومعدّاته إلى عدّة أصناف:

أولاً: أجهزة التبريد والتجميد

التبريد: تخفيض درجة حرارة مادّة ما أقلّ من درجة حرارة الجوّ المحيط، والمحافظة عليها.

التجميد: تخفيض درجة الحرارة حتى تصل لدرجة مساوية أو أقلّ من درجة حرارة تجميد محلول مائيّ في المواد الغذائيّة حتى يتحوّل إلى الحالة الصّلبة.



1. ثلاجات التبريد والتجميد - Refrigerators And Freezers

- ثلاجة بثلاثة أبواب - Three doors refrigerator: تُستعمل لحفظ الأطعمة المطبوخة، أو المواد الأولية المصنّعة والجهازرة للطبخ داخل المطبخ، وذلك وفق نظام سلامة الطعام.



- ثلاجة عرضية - Counter Refrigerator: تُستعمل لحفظ الأطعمة المطبوخة، أو المواد الأولية المصنّعة والجهازرة للطبخ داخل المطبخ، التي يتطلّب تخزينها التجميد، وذلك حسب نظام سلامة الطعام.



- ثلاجة تجميد ذات أبواب شفّافة.



2. برّادات العرض - display refrigerator

- تُستخدم لعرض المواد، مثل الحلويات وغيرها.

ثانياً: المواقد والأفران - Stoves & Burners

الموقد: من أهمّ المعدادات في المطبخ، ويحتوي على شعلة أو أكثر تعمل بالغاز أو بالكهرباء، والشعلة يمكن أن تكون مكشوفة أو مغطّاة بلوح من الحديد الزّهر أو الصّلب، فالشّعلات المكشوفة تعطي حرارة سريعة مباشرة يسهل تنظيمها أو ضبطها، أما المواقد المزوّدة بلوح من الصّلب والتي تُعرف بالمواقد المسطّحة، فتعطي حرارة متساوية ولكن أقلّ شدة، ومع أنّ المواقد المسطّحة تأخذ وقتاً طويلاً حتى تسخن مقارنة بالشّعلات المكشوفة، إلا أنّها تتحمل أواني طهي أثقل، وتتيح مساحة أكبر للطهي، وكثير من المواقد تتضمن الشّعلات المكشوفة والمواقد المسطّحة.

ثالثاً: صاجات أو شوايات الطهي - Griddles:

صاجات أو شوايات الطهي مشابهة للمواقد المسطحة، إلا أنها تُصنع من ألواح معدنيّة أرفع أو أقلّ سُمكاً، وتُطهى الأطعمة عادة على سطح صاج الطهي مباشرة، وليس في الأواني أو الصواني حتى لا تجرح أو تخدش سطح الصاج، ويجب تنظيف سطح الصاج بشكل صحيح، وتتمّ تهيئته للعمل بعد كلّ استخدام، وتُستخدم صاجات الطهي بكثرة في منشآت الخدمة الغذائيّة المتخصّصة في الطلبات الصغيرة والأطعمة السريعة.



شواية ذات سطح أملس - Flat Grill



شواية ذات سطح مضع



رؤوس مع فرن واحد عادي



رؤوس مع شواية مسطحة وفرنين



موقد لطبخ المعكرونة - Pasta Cooker

الشوايات اللافة والشوايات المباشرة - Broilers and Grills:

تستخدم عموماً لإعداد اللحوم والأسماك والدواجن. وبالنسبة للشوايات المباشرة يكون مصدر الحرارة أسفل الرف الذي توضع عليه الأطعمة، وقد تعمل بالغاز أو الكهرباء، أو بحرق الأخشاب أو الفحم، أما الشوايات اللافة، فيكون مصدر الحرارة أعلى الطعم، وتُدار بالغاز.



شواية فحم - charcoal Grill



شواية أفقيّة - vertical Broiler



شواية نقانق - Hot Dog Roller Grill



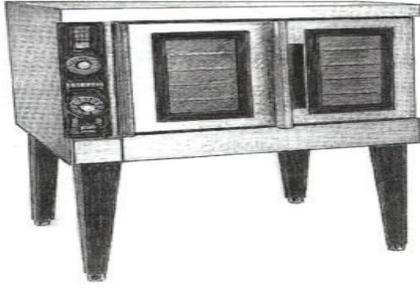
الشوايات المزدوجة - Contact Grills

رابعاً: الأفران التقليديّة - Conventional Ovens:

الأفران التقليديّة يكون موضعها غالباً أسفل الموقد العلويّ، ويكون الفرن مزوّداً بعنصر تسخين مثبت في قاع أو أرضيّة الوحدة، وتوضع الصواني على رفوف من السلك (يمكن تحريكها وتغيير أماكنها داخل فراغ الفرن)، والأفران التقليديّة يمكن أيضاً أن تكون وحدات منفصلة مستقلة بذاتها أو مجموعة وحدات مرصوصة واحدة فوق الأخرى، وفي مجموعة الأفران المرصوصة رأسياً Stack Ovens، توضع الصواني أو الصاجات على أرضيّة الفرن مباشرة، ولا تحتاج إلى رفوف.

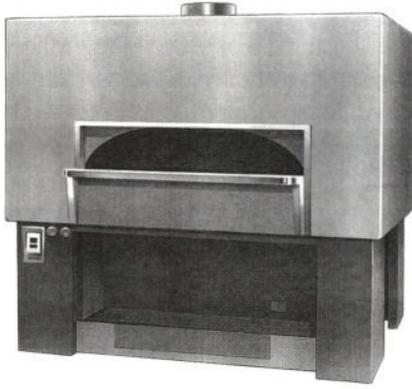


1. أفران الحمل الحراريّ - Convection ovens :



تستخدم أفران الحمل الحراريّ مراوح داخلية لتدوير الهواء الساخن، وهذا يؤدي إلى طهي الأطعمة بشكل أسرع وأكثر تساويًا، وغالبًا ما تكون وحدات منفصلة مستقلة بذاتها، وتعمل بالغاز أو الكهرباء، ولأنّ أفران الحمل الحراريّ تطهو الأطعمة بسرعة أكبر، فإنّ درجات الحرارة قد تحتاج إلى خفضها بمقدار (10 - 20) سن عن تلك التي يوصى بها للأفران التقليدية.

2. أفران تعمل بحرق الأخشاب - Wood-Burning Ovens :



إنّ ممارسات القدماء وخبراتهم بالخَبز في أفران مبنية من الطوب تحتفظ بالحرارة، يعاد إحيائها في السنوات الأخيرة الماضية، في كثير من المطاعم الراقية والمخازن الحرفية، ببناء أفران من الطوب لخَبز البيتزا، والخَبز، وتحمير السمك، والدواجن، والخضراوات في الفرن، وهذه الأفران مزودة بغرفة داخلية للخَبز، منحنية أو مُقببة ذات أرضية مسطحة تقع أسفلها غرفة الحريق، ومع أنّه تتوفر طرازات من هذه الأفران يتم تشغيلها بالغاز، إلا أنّ النوع التقليديّ منها يتم تشغيله بحرق الأخشاب؛ التي تضيف نكهات وروائح خاصة للأطعمة، ويتم إشعال النار في الأخشاب داخل الفرن أسفل غرفة الخَبز لتسخينها، وعندما تحتدم جذوة النيران، توضع الأطعمة على أرضية غرفة الخَبز المسطحة، فالخَبز والبيتزا المخبوزة بالتلامس المباشر مع أرضية الفرن الساخنة المصنوعة من الطوب ترتفع أفضل من تلك المخبوزة في الأفران التقليدية.

3. أفران الموجات الدقيقة "الميكروويف" - Microwave Ovens :



تعمل بالكهرباء وتستخدم لطهي الأطعمة أو إعادة تسخينها، وهي تتوفر في الأسواق في مجموعة من المقاسات وأساليب متعددة لضبط القدرة الكهربائية، وأفران الميكروويف لا يمكنها أن تُحمّر وجه الطعام إلا إذا تمّ تزويدها بعناصر تحمير خاصة، وتعتمد على تحويل التيار الكهربائي بوساطة محوّل داخليّ إلى موجات كهرومغناطيسية دقيقة، حيث له قدرة على التغلغل داخل المواد الغذائية؛ ما يؤدي إلى سرعة تذبذب وتردد جزئيات الطعام فتتولد الحرارة بداخله نتيجة الاحتكاك.

4. السالاماندر - Salamander :



شواية لافحة صغيرة ذات مصدر حراريّ علويّ، يُستخدم أساساً لتحمير وجه الأطعمة وإكسابها اللبنة النهائية المقرمشة.



5. الشواية الدوّارة - Rotisserie:

مشابهة للشواية اللافحة، إلا أنّ الطّعام يوضع فيها على قضيب معدنيّ دوّار أمام المصدر الحراريّ، وقد تكون الشواية الدوّارة مكشوفة؛ وهي غالباً الأكثر استخداماً في طهي الدواجن واللحوم.

6. القلايات القلابّة - Tilting Skillets:

القلاية القلابّة كبيرة الحجم ومستقلّة بذاتها، ومزوّدة بصينيّة مسطّحة القاع، يوجد على عمق 15 سم تقريباً من قاعها عنصر تسخين داخليّ، وتُصنع القلايات القلابّة عادةً من الستانلس ستيل، وتكون مزوّدة بغطاء وذراع تدوير يدويّ يُستخدم في قلب أو إمالة الصينيّة لتفريغ محتواها بعد الطهي، ويمكن أن تُستخدم القلاية القلابّة إناءً للمرق، أو طاجن، أو صينيّة للقلي، أو صاج للطهي، أو منضدة للبخار؛ ما يجعلها واحدة من أهمّ المعدّات التجاريّة من حيث عدد وكثرة استخداماتها.



7. القلايات العميقة - Deep-Fat Fryers:

تُستخدم القلايات العميقة لطهي الأطعمة في كمّيّة كبيرة من الدّهن الساخن، ويتمّ تحديد مقاس القلاية وفق كمّيّة الدّهن التي تسعها. وتتراوح سعات القلايات التجاريّة بين (5 - 40) لتراً.

ويمكن أن تكون القلاية غازيّة أو كهربائيّة، ويتمّ التحكّم في درجات حرارتها بترموستات بين (90 - 200) س.

يجب انتقاء القلاية بحيث يكون خزّانها ذا جوانب مائلة منحنية سهل التنظيف، وبعض القلايات فيها منطقة باردة في قاع خزّان القلاية لاصطياد الجزيئات المتساقطة من الطّعام في الدّهن؛ وهذا يمنعها من الاحتراق الذي يؤدّي إلى تكوين نكهة غير محبّبة، وتقصير عمر الدّهن أو الزيت.

وتكون القلايات العميقة عادة مع سلّة مصنوعة من السلك الصّلب، توضع فيها الأطعمة أثناء الطهي، ويتمّ إنزالها في الدّهن ورفعها منه يدويّاً، إلا أنّه توجد بعض الطرازات مزوّدة بالآليّة أوماتيكيّة لإنزال السلّة ورفعها.

عملية تصفية الزيت اليوميّة:

1. غلق المصدر الحراريّ.
2. ترك الزيت ليبرد.
3. صرف الزيت وتصفيته من الشوائب.
4. تنظيف المقلى وفق الطّرق العلميّة المتّبعة.



8. أفران كومبنيشن، محرّك الشغل في المطبخ العصريّ:

ظهرت أفران كومبي لأول مرة في ألمانيا عام 1970، عندما استُخدمت في المؤسسات التي تحتاج إلى كميات هائلة من الإمدادات الغذائية؛ مثل المستشفيات والمدارس، وقد حصل فرن كومبي (Combi) على اسمه من اختصار كلمة (Combination) التي تعني باللغة الإنجليزية "مجموعة"؛ نظراً لأنه الفرن الذي يمكن من خلاله الجمع بين العديد من وظائف الطهي في قطعة واحدة من معدّات المطبخ.

تجمع معظم أفران كومبي في عملها بين التوصيل الحراريّ والحمل الحراريّ أو حرارة البخار، وهذه الأفران أكثر كفاءة حيث تحتاج عمليّة الطهي بالبخار والحمل الحراريّ إلى زمن طهي أقل، و طاقة مستهلكة أقل، وتعتمد أفران كومبي في عملها في الطهي والإنضاج على استخدام الحرارة الجافّة، سواء كانت ساكنة، أو تنقلها وتقلبها المراوح والبخار الذي يتمّ حقنه أو نفثه في الفرن عند الحاجة، ويتيح هذا لمستخدمي أفران كومبي من الشيفات طهي وإنضاج الأغذية باستخدام مجموعة واسعة ومتنوّعة من الأساليب؛ مثل الخبز والتحمير في الفرن والقلي والتشويح، باستخدام الحرارة الجافّة أو الرطبة.

إنّ كلّ ما هو مطلوب في المطبخ لتركيب فرن كومبي وجود مصدر للماء والطاقة، ويتوافر فرن كومبي في عدة طرازات، فمنه ما يعمل بالغاز ومنه ما يعمل بالكهرباء، وقد ازدادت شهرة الطرازات التي تعمل بالغاز في الفترة الأخيرة، خاصّة تلك التي تُستخدم في الأماكن المكشوفة.

تتميّز أفران كومبي بسهولة البرمجة وبساطة الاستخدام؛ ما يعني أنّها تتطلب وقتاً أقلّ نسبياً، لتدريب طاقم المطبخ على كفيّة تشغيلها، فيمكن استخدام أوقات ونماذج الطهي سابقة البرمجة، وهذا يمكن الأفراد المتعاملين مع أفران كومبي من إجادتها بسهولة حتى وإن لم يكن لهم خبرة من قبل في استخدام المعدّات ذات التقنيّة العالية. ويمكن تشغيل معظم أفران الكومبي إمّا على النظام الآليّ الأوتوماتيكيّ، أو على النظام اليدويّ لطهي الأصناف الخاصّة، وقد حصلت أفران كومبي على اسمها - كما ذكرنا من قبل - من تعدّد وظائف الطهي التي يمكن أن تؤدّيها، فمن بين 18 طريقة للطهي، تستطيع معظم الطرازات الجديدة من أفران كومبي أن تؤدّي الوظائف الآتية:

الخبز، والتحمير، وطهي الطواجن، والشّي، والطهي بالبخار، والسلق، والسلق البطيء، والقلي (القلي في الفرن، القلي الجافّ، القلي العميق في الدهن).



تقلّل الاستخدامات الممكنة غير المحدودة لفرن كومبي الحمل الواقع على كثير من معدّات المطبخ التقليديّة الأخرى، ولما كانت سعة المطبخ تُعدّ من الموارد المهمّة القيّمة؛ لذا فإنّ أيّ معدّة توفّر في الحيز تُعدّ مرغوبة بدرجة عالية.

ونظراً لأنّ فرن كومبي يجمع العديد من طُرُق الطهي في قطعة واحدة فقط؛ لذا يمكن لفرن كومبي أن يحلّ محلّ المعدادات الآتية:

- الشواريح الدوّارة.
- أطباق الشّي.
- القلايات العميقة.
- الأفران التي تعمل بالهواء الساخن/ الأفران التي تعمل بالحمل الحراري.
- المواقد «البوتاجازات».
- الأواني والطّاسات.
- القلايات القلّابة.
- الغلايات البخاريّة... إلخ

إضافة إلى ما سبق، فإنّ أفران كومبي تتميّز بقدرتها على التنظيف الذاتي؛ ما يوفرّ جهد العاملين في التنظيف اليدويّ، الذي عادة ما يستهلك الوقت، كما قد يتسبّب في إصابة المعدادات بالضرر. إحدى المزايا الأساسيّة لأفران كومبي، أنّها تقلّل إلى أدنى حدّ الانكماش الذي يحدث في الأصناف الغذائيّة أثناء الطهي؛ نظراً لاستخدامها الحرارة الرطبة، وبالتالي فإنّها تُعطي إنتاجاً أكبر وتقلّل في تكلفة الطّعام.

9. مصابيح التسخين:



الأطعمة المُحمّرة من اللحم البقريّ، أوالدجاج الروميّ، أو غيرها من قطع اللحوم الكبيرة، يتمّ أحياناً تقطيعها على البوفيه على مرأى من الضيوف، ويمكن أن تُستخدم مصابيح التسخين في الحفاظ على هذه الأطعمة دافئة، وتُعد مصابيح التدفئة أيضاً مفيدة في الحفاظ على درجات حرارة أصناف البيتزا أو الأطعمة المقلّية، التي يمكن أن تتشبع بالرطوبة إذا حُفظت في أطباق التدفئة.

10. مخمر عجّين - Bakery Proofer:

يُعدّ من الأفران، ولكن حرارته ضعيفة تكفي لتخمير العجين.



11. محمصة الخُبز - Bread Toaster:

تُستخدم لتحميص شرائح الخُبز الرقيقة.





12. دولاب حفظ الأطباق ساخنة – Hot Cupboard :

يُستخدم لتدفئة الأطباق والصحون المُعدّة لتقديم الوجبات، أو للحفاظ على استمرار الطّعام ساخناً، حيث تُعدُّ درجة الحرارة المثلى لاستخدامه من (60 – 75) س°. منها ما يعمل بالبخار عن طريق الكهرباء، ومنها ما يعمل عن طريق الغاز.

13. بان ماري – Bain Marie :

تقوم بحفظ الطّعام ساخناً في أوعية خاصّة تتفاوت بالشكل والحجم، حيث إنّ لها أحواض تُمَلأ بالماء، وتُسخّن عن طريق الكهرباء، بحيث توضع أوانٍ خاصّة لحفظ الطّعام ساخناً، تكون هذه الحرارة لطيفة ورطبة تُجنّب الطّعام الاحتراق. يُراعى دائماً وبعد نهاية فترة العمل، أن تفتح صناديق الأحواض، وتُفرّغ من الماء الساخن وتُغسل جيّداً.



14. سخّانات الطّعام المتحرّكة – Chafing Dish :

تُعدّ من أهمّ المعدّات المستخدمة في البوفيهات المفتوحة، ولها ميزات البان ماري نفسها، إلا أنّها تميّز أيضاً بسهولة نقلها، ولهذه السخّانات العديد من المقاسات والأشكال والألوان.



15. دواليب وعربات وصناديق حفظ الطّعام ساخناً :Hot Cabinet Trolleys & Boxes

تتميّز بقدرتها على حفظ الطّعام الجاهز للخدمة ساخناً، مع إمكانيّة نقلها من مكان إلى آخر بأمان.

16. صناديق تخزين وحفظ الأطعمة الباردة - Cold Food Storage Boxes:

تُستعمل لتخزين وحفظ الأطعمة الباردة، مثل: السلطات أو الخضار أو العجائن داخل الثلاجة، وتتميز بالمادة الصحية المُصنَّعة منها، بحيث تتوفر بأشكال وأحجام مختلفة.



خامساً: آلات التقطيع - Slicing Machines

معدّات المعالجة الغذائيّة - Processing Equipment:

تتضمّن معدّات المعالجة الغذائيّة أجهزة كهربائيّة وأخرى ميكانيكيّة، وتُستخدم لتقطيع الأطعمة إلى قطع صغيرة أو شرائح، أو فرمها، أو هرسها، أو مزجها، وقبل استخدام أي مُعدّة من معدّات المعالجة، يجب التأكد من مراجعة خطوات تشغيلها، وطلب المساعدة إذا لزم الأمر.

يجب دوماً إيقاف الماكينة وفصلها عن مصدر التيار قبل الشروع في فكّها، أو تنظيفها، أو نقلها من مكان لآخر، ويتمّ الإبلاغ فوراً عن أيّ مشاكل أو قصور في أداء وظائف الماكينة، ويجب عدم وضع اليد في الماكينة وهي متّصلة بالتيار، أو في وضع التشغيل؛ فمعدّات المعالجة الغذائيّة قويّة، ويمكن أن تُسبب إصابات خطيرة، ومن هذه المعدات:

قطّاعة الشرائح - Slicer:



تُستخدم القطّاعة الكهربائيّة لتقطيع اللحوم والمخبوزات والخضراوات النيئة إلى شرائح موحّدة الشكل، وهي ذات سلاح دائري يدور بسرعة عالية، ويُبيّت الطّعام في عربة متحرّكة، ثمّ يُمرّر يدويّاً، أو بمحرك كهربائيّ السلاح الدائريّ، ويتحدّد سُمك الشرائح بالمسافة بين السلاح الدائريّ والعربة المتحرّكة، ونظراً للسرعة الكبيرة التي يدور بها السلاح الدائري، يمكن تقطيع الأطعمة إلى شرائح رفيعة جداً بسرعة كبيرة جداً. والقطّاعة الكهربائيّة مناسبة جداً لإعداد كمّيّات متوسطة أو كبيرة من الأطعمة، ولكن الوقت المتطلّب في فكّها وتنظيفها يجعلها غير عمليّة للاستخدام في تقطيع كمّيّة صغيرة من الأطعمة.

الماندولين - Mandoline:



قطّاعة شرائح تعمل يدويّاً، مصنوعة من الستانلس ستيل، ومزوّدة بأسلحة تقطيع يمكن تعديلها، ويُستخدم الماندولين أيضاً لعمل الشرائح الطوليّة الرفيعة، والشرائح العرضيّة السميكة.

ويتمّ ضبط وضع الماندولين بجسمه المستطيل الضيق على منضدة العمل بزاوية 45 درجة، ويتمّ إمرار الأطعمة أمام شفرات الماندولين للحصول على شرائح منتظمة الشكل، والماندولين مفيد في التقطيع إلى شرائح لكميات صغيرة من الفواكه أو الخضراوات، عندما يكون من غير المجدي تقطيعها على قطاعة كهربائية. ولتجنّب الإصابة، يجب دوماً استخدام واقٍ لليد أو قفّاز مدعّم بأسلاك، صلب عند استخدام الماندولين.



Meat Grinder – مفرمة اللحم



Butcher Saw – منشار الجزار



Manual Grinder – مفرمة يدوية



Cheese Grater - آلة برش الجبن



Bread Slicer – قطّاعات خبز



Peeler Machine - آلة تقشير

المعالج الغذائي - Food Processor :



فيه محرّك كهربائيّ مع صحن قابل للفكّ ويُستخدم على سبيل المثال، لهرس الأطعمة المطهّوة، وتقطيع المُكسّرات إلى قطع صغيرة، وتوجد مجموعة أقراص خاصّة يمكن إضافتها، بحيث يمكن استخدامه في تقطيع الأطعمة إلى شرائح طوليّة رفيعة "جوليّان"، أو إلى سائل كالعصائر، وتختلف سعة صحن المعالج وقدرة محرّكه الكهربائيّ؛ فيجب اختيار طراز قدراته كبيرة بدرجة كافية، بحيث يغطّي المهّمّات المطلوبة منه بشكل متكرّر.

الخلّاط - Blender :



يشبه المعالج الغذائيّ إلّا أنه يختلف عنه، فهو ذو حاوية للأطعمة طويلة ضيّقة مزوّدة بسلاح ذي أربعة نصال بارزة مدبّية، وتصميم الخلّاط وحركته الدواميّة تجعله مناسباً لمعالجة السوائل، أو تسييل الأطعمة بسرعة، ويُستخدم الخلّاط لإعداد المشروبات الناعمة والحساء والصلصة وخلط العجائن وتكسير الثلج إلى قطع صغيرة، والعجان ذو السلاح الرأسيّ (VCM) يعمل مثل خلّاط كبير وقويّ جدّاً، ويتم تركيبه عادة على الأرضيّة وتتراوح سعته من (15 - 75) لتراً.

الخلّاط الإنغماسيّ - Immersion Blender :



الخلّاط الإنغماسيّ المُستخدَم في المطابخ التجاريّة، ونظيره المُستخدَم في المنازل يُطلَق عليه الخلّاط اليدويّ (Hand Blender) أو عصا القضيّب (Wand)، وهو عمود إدارة طويل مزوّد في القاع بسلاح ذي أربعة نصال بارزة مدبّية، ويعمل في يد الخلّاط. ويُستخدم الخلّاط الإنغماسيّ في هرس الأطعمة الطريّة والحساء والصلصة مباشرة في الوعاء الذي يتمّ فيها الإعداد، بما يقلّل من الحاجة إلى نقل الطّعام من وعاء إلى آخر. وهو مفيد بوجه خاص عند العمل مع الأطعمة الساخنة، وتتوافر منه طرازات بدون كابلات يتم شحنها، وتعدّ مناسبة لهرس أو مزج كمّيّات صغيرة من المشروبات، ولكنّ الطّرازات الكهربائيّة الأكبر التي تتحمّل الخدمة الشاقّة تظلّ عمليّة أكثر في المطابخ التجاريّة.

سادساً: العجان - Mixer



العجان الرأسيّ لا غنى عنه في المخبز وفي معظم المطابخ، والذراعان اللذان يشكّلان حرف V يثبّتان صحن العجين المعدنيّ في مكانه؛ وتُرَكَّب تجهيزة العجن المنتقاة على الرأس الدوّار، وتجهيزات العجن الثلاثة الشائعة هي:

- الخفّاقة: تُستخدم لخفق البيض والكريمة.
- المجداف: يُستخدم للعجن بوجه عام.
- خطّاف العجين: يُستخدم لعجن الخبز.



مجذاف مسطح



الخفاقة



خطاف العجين

ومعظم العجانات ذات سرعات تشغيل عديدة، وطرزات العجانات التي يتم تشغيلها على سطح منضدة العمل، مع تجهيزة المجذاف تتراوح سعاتها من (5 - 20) لتراً، بينما العجانات التي يتم تشغيلها على أرضية المكان فيمكن أن تتسع حتى 135 لتراً.

سابعاً: معدّات اضافية

• فتّاحة علب – Cans Opener :

تُستعمل لفتح المعلّبات، مع العلم أنّه يُمنع منعاً باتّاً استعمال السكاكين لغرض فتح العلب.



• الأحاوض – Sinks :

تختلف الأحواض عن بعضها في الحجم والنوع والتصميم، لكن في المطابخ تُصنع الأحواض من الستانلس ستيل؛ لسهولة صيانتها وتنظيفه.



• مناضد العمل – Working Tables :

تختلف أشكالها ومقاساتها، بحيث تكون مصنوعة من مادة الستانلس ستيل، ويُراعى منع التقطيع بالسكين على الطاولات مباشرة دون استخدام ألواح التقطيع.

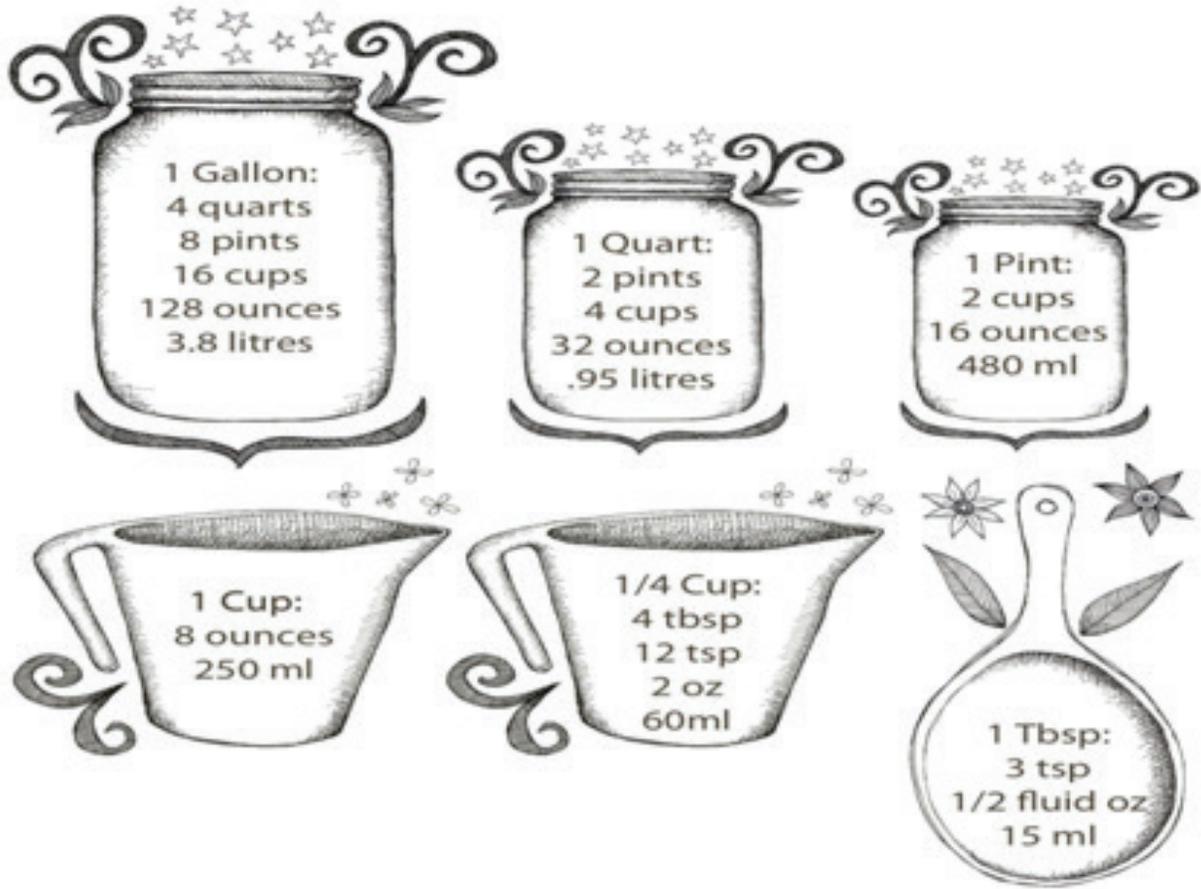


• عربات المطبخ – Kitchen Trolleys :



ثامناً: المقاييس والمكاييل Volume Measures

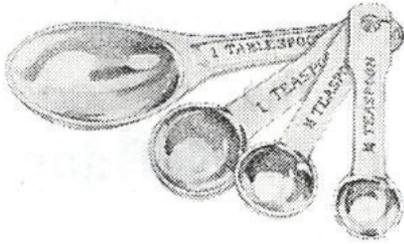
يمكن أن تُقاس مقادير المكونات بالحجم باستخدام ملاعق القياس، والعيار، وأقداح القياس.



ملاعق قياس - measuring spoons:

يتضمّن القياس بالملاعق عادةً الوحدات الآتية:

1/4 ملعقة شاي، و 1/2 ملعقة شاي، وملعقة شاي واحدة، وملعقة مائدة واحدة، أو ما يعادلها من الوحدات المترية المكافئة.



أباريق أو أكواب القياس:

يمكن ذكر مقاديرها بالمليترات، أو بالترتات، أو بالأقداح والجالونات وقدر قياس مقادير السوائل له حافة يساعد على منع انسكاب السائل، أمّا إبريق قياس مقادير المكونات الجافة فليس به حافة. ولا يوصى بأقداح القياس الزجاجية؛ لأنها قد تنكسر، ويجب تجنّب القياس بأقداح فيها انحناءات أو نقر؛ لأنّ مثل هذه الأقداح المعيبة يمكن أن تُشوّه أو تُغيّر سعة القياس.



Measuring Cups - أكواب قياس مواد جافة



Measuring Jug - إبريق قياس السوائل



Platform Scale - ميزان كبير مسطح



Crane Scale - ميزان معلق



Digital Scale - ميزان إلكتروني

تاسعاً: أواني الطهي - Cookware:

تتضمّن أواني الطهي، وطاسات التشويح، وطاسات التحمير، والصواني الفندقية، وأواني المرق التي توضع على سطح الموقد، والقوالب الخاصة التي تُستخدم داخل الفرن. ومن العوامل التي تحدّد انتقاء أواني الطهي: الحجم، والشكل، والجودة الكلية لصنع الإناء، والقدرة على توصيل الحرارة بشكل متساوٍ.

المعادن وتوصيل الحرارة:

أواني الطهي التي تفشل في توصيل الحرارة وتوزيعها على الطعام بشكل متساوٍ قد تتسبّب في وجود مناطق ساخنة جداً تحرق الطعام؛ لأنّ المعادن المختلفة تُوصّل الحرارة بمعدّلات مختلفة، والطبقات السميكة من المعدن توصّل الحرارة وتوزّعها بالتساوي أكثر عن المعادن الرقيقة. ومن العوامل المهمّة التي يجب أخذها في الاعتبار عند اختيار أواني الطهي: نوع الإناء، وسُمك الخامة المستخدمة في تصنيع الإناء (الذي يُعرف بالعيار gauge). لذا يجب دوماً اختيار الإناء والخامة المناسبين لنوعيّة وطريقة الطهي المطلوبة.

النحاس - Copper:

النحاس موصل جيّد للحرارة، فهو يسخن بسرعة، ويبرد بسرعة، وتوزّع الحرارة بالتساوي على جميع أجزائه، ولكنّ الأواني النحاسية مكلفة جداً، وتتطلّب قدراً كبيراً من العناية، وغالباً ما تكون ثقيلة، ويمكن أن يتفاعل النحاس مع بعض الأطعمة؛ لذا فإنّ الأواني النحاسية عادة ما يتمّ تبطينها بطبقة من القصدير، وتُعرف هذه العمليّة بـتبييض النحاس، وتكون هذه الطبقة من القصدير طرية ويسهل خدشها؛ ولهذه العيوب يُستخدم النحاس فقط في قاع الأواني أو الصواني المستخدمة في منشآت الخدمة الغذائية بين طبقتين من الستانلس ستيل أو الألومنيوم.

◀ الألومنيوم - Aluminum:

كان الألومنيوم المعدن الأكثر استخداماً في صنع أواني وأدوات المطبخ، فهو خفيف الوزن، وأفضل المعادن- بعد النحاس- في توصيل الحرارة، ومع هذا فالألومنيوم معدن طريّ عرضةً للتلف، حيث يمكن خرقه وانبعاجه بسهولة، ويتفاعل كيميائياً مع كثير من الأطعمة، وخاصةً الأطعمة الحمضية، والأطعمة فاتحة اللون، مثل أصناف الحساء أو الصلصات، وقد يتغير لونها عندما تطهى في الألومنيوم، وخاصةً إذا تمّ تقليبها مع خفّاقة أو ملعقة معدنيّة. يجدر الذكر أنّ كثيراً من الدول تمنع استخدام أواني الألومنيوم للطهي، حيث ثبت أنّ الأطعمة المطهية فيها يمكن أن تكون ضارة بالصحة؛ لذا فإنّ معظم منشآت الخدمة الغذائيّة التجاريّة لم تعدّ تستخدم أواني الطهي المصنوعة من الألومنيوم هذه الأيام.

◀ الستانلس ستيل - Stainless Steel:

مع أنّ قدرة الستانلس ستيل على توصيل الحرارة والاحتفاظ بها محدودة، إلاّ أنّه معدن متين، ويفيد بوجه خاصّ في حفظ الأطعمة، وفي طهي الأطعمة في درجات حرارة منخفضة نسبياً؛ حيث لا تكون هناك مشكلة في وجود مناطق ساخنة جداً قد تحرق أو تلسع الطّعام، وتتوافر أواني وصواني ستانلس ستيل ذات قاع من الألومنيوم أو النحاس، يحتوي على عدّة طبقات أو رقائق من الألومنيوم، ومع أنّ هذه الأواني والصواني مكلفة، إلاّ أنّها تجمع بين ميزة النحاس والألومنيوم في توصيل الحرارة بسرعة وانتظام، وميزة الستانلس ستيل في قوّته ومتانته وعدم تفاعله مع الأطعمة، ويُعدّ الستانلس ستيل أيضاً مثاليّاً بالنسبة لحاويات الحفظ؛ لأنّه لا يتفاعل مع الأطعمة.

◀ الحديد الزهر - Cast Iron:

أواني الطهي المصنوعة من الحديد الزهر توزّع الحرارة بالتساوي، وتحافظ على درجات الحرارة العالية جيّداً، ويُستخدم الحديد الزهر غالباً في صنع صاجات الطهي، أو طاسات القلي، ومع أنّه نسبياً غير مكلف، إلاّ أنّه ثقيل جداً، وسهل الكسر إذا تعرّض للصدمات أو الوقوع، ويجب أن يُحفظ جافاً في ظروف صحيحة؛ لمنع الصدأ وحدوث نقر.

◀ الزجاج - Glass:

يحتفظ الزجاج بالحرارة جيّداً، ولكنه ضعيف من حيث القدرة على توصيلها، والزجاج الذي يتمّ تطبيعه يكون مناسباً للطهي في أفران المايكروويف، بشرط ألاّ يكون مزوداً بأبّاد، أو نقوش، وديكورات معدنيّة، ولكنّ منشآت الخدمة الغذائيّة التجاريّة نادراً ما تعتمد على أوعية الطهي الزجاجيّة بسبب الخطر من تكسرها.

◀ السيراميك - Ceramics:

خامات السيراميك، بما في ذلك الفخّار والبورسيلين والأحجار، تُستخدم بصفة أساسيّة في صنع أطباق الخبز والطواجن وأوعية الخبز الحجريّة، لأنّها توصّل الحرارة بانتظام وتحتفظ جيّداً بدرجات الحرارة، والسيراميك مادة غير متفاعلة وغير مكلفة ومناسبة بوجه عام للاستخدام في أفران المايكروويف (بشرط ألاّ تحتوي مادة طبقة الجليز على معادن). ولكنّ السيراميك سهل الخدش أو الشرخ، ويجب ألاّ يُستخدم على لهب مباشر، كذلك فإنّ التغيّرات السريعة في درجة الحرارة قد تتسبّب في تشرّخ أو تكسّر أوعية السيراميك وما شابهها من أوعية فخاريّة وغيرها.

◀ البلاستيك - Plastic:

تُستخدم حاويات البلاستيك كثيراً في المطابخ التجارية في حفظ الأطعمة أو تقديمها، ولكنها لا يمكن أن تُستخدم في التسخين أو الطهي إلا في فرن مايكروويف. وأوعية الطهي البلاستيكية المستخدمة في أفران المايكروويف، تُصنع من راتنجات الفينول، وهي سهلة التنظيف وغير مُكلفة نسبياً، وذات شكل جامد مصقول، ولكنها مثل الزجاج سهلة الشرخ والكسر.

◀ الأوعية المغطاة بطبقة من المينا - Enamelware:

الأوعية المبطنة بطبقة من المينا "الإينامل" يجب ألا تُستخدم في الطهي؛ وفي كثير من الدول، يحظر القانون استخدامها في المطابخ التجارية؛ طبقة المينا يمكن أن تتقشر أو تنشخ بسهولة، فتُتيح لنمو البكتيريا أماكن خصبة، كذلك فإنّ المواد الكيميائية المستخدمة في ربط مادة المينا بمعدن الوعاء يمكن أن تتسبب في تسمّم الطّعام إذا امتزجت به لأيّ سبب.

◀ بطانات أوعية الطهي غير اللاصقة - Nonstick Coatings:

دون أيّ تأثير على قدرة المعدن على توصيل الحرارة، يمكن أن يُستخدم البوليمر المعروف باسم بولي تترافلورو ايثيلين (PTFE) في كثير من أنواع أوعية الطهي، والذي يتمّ تسويقه تجارياً تحت اسم تيفلون (Teflon) وسيلفرستون (Silverstone). وهو يُعطي سطحاً ناعماً زلقاً غير متفاعل، يمنع الأطعمة من الالتصاق ويُتيح استخدام كمية أقلّ من الدهون في الطهي، ومع ذلك فإنّ أواني الطهي المزودة ببطانات غير لاصقة تتطلب قدراً كبيراً من الحرص والعناية؛ لأنها يمكن أن تُخدش، أو تتقشر، أو يحدث فيها ما يشبه القروح، فيجب عدم استخدام الملاعق أو السباتيولا المعدنيّة مع بطانات أواني الطهي غير اللاصقة.

◀ أوعية الخبز المصنوعة من السيليكون - Silicone Bakeware:

في الثمانينيات من القرن الماضي، صارت أوعية الخبز المرنة المصنوعة من السيليكون متوفرة للاستخدام في المطابخ التجارية، وهذه المادة الخفيفة، المصنوعة من السيليكون النقيّ أو الألياف الزجاجية المشربة بالسيليكون، تقاوم الالتصاق، ويمكن أن تتحمّل درجات حرارة من درجة التجمّد إلى درجة 251 س، وبطانات صواني الخبز التي تصنع من مادة السيليكون نادراً ما تحتاج إلى دهانها بأيّ دهون، وهي مفيدة في الخبز وطهي الكاندي والشوكولاتة.

◀ الرصاص - Lead:

الرصاص معدن سام، وتناول كمية ضئيلة منه عن طريق الأخطاء العرضية يمكن أن يؤدي إلى آلام حادة في المعدة والأمعاء، وإلى الإصابة بالأنيميا، واختلالات في الجهاز العصبيّ المركزيّ، بما في ذلك نقص الذكاء والذاكرة والتغيرات السلوكية. ولا يقتصر تناول الخطر للرصاص عن طريق الخطأ غير المقصود على الأطفال الصغار الذين يأكلون الرقائق المتفتّرة من الدهان دون وعي، ويذهب بعض المؤرّخين إلى أنّ استخدام الرصاص في صنع أوعية الطهي، وتبطين أوعية حفظ الطّعام، وصنع مواسير الماء أيام الرومان، ربّما كان سبباً في انتشار الإصابة بتسمّم الرصاص بين النخبة الحاكمة، ومن ثمّ فقد أسهم بشكل غير مباشر في انحسار الإمبراطوية الرومانية.

ومع أنّ أوعية الطهي المتوفّرة تجاريّاً لا تحتوي على أيّ رصاص، إلّا أنّه يجب الحرص من الأوعية رديئة الجودة ذات الأيدي المنقوشة، والتي تُباع في معارض الحرف اليدويّة؛ لأنّ طبقة الجليز فيها يمكن أن تحتوي على رصاص.

◀ الأواني - Pots:

أوعية كبيرة مستديرة ذات جوانب قائمة ويدين تأخذان شكل الحلقة، وتتوفّر في مجموعة كبيرة من المقاسات، كلّ مقياس يُعبّر عن حجم معيّن، وتوضع على الموقد لتهيّ أنواع المرق أو الحساء، أو لسلق الأطعمة أو إنضاجها على نار هادئة، وبخاصّة حينما يكون التبخر السريع غير مطلوب، وتزوّد بأغطية مسطّحة أو ذات حوافّ مُشكّلة، بحيث تكون مُحكّمة الغلق.



صينيّة دائريّة

إناء صلصة

إناء مزوّد بصنور

◀ الطاسات - Pans:

أوعية طهي مستديرة ذات جوانب مائلة أو قائمة، مزوّدة بيد واحدة طويلة، وهي عادة أصغر وأقلّ عمقاً من أواني الطهي، وتتوافر الطاسات في مجموعة مختلفة من الأقطار، وتُستخدم في أغراض الطهي العامّة على الموقد، وبخاصّة التشويح والقلي، وتركيز سوائل الطهي بسرعة.



طاسة تشويح بجوانب قائمة



صلصة بان - Sauce Pan



طاسة تشويح بجوانب مائلة



مقلاة من الحديد الزهر

◀ المقلاة الصينيّة - Woks:

المقلاة الصينيّة المستخدمة في الأصل لإعداد الأطعمة الآسيويّة، موجودة الآن في كثير من المطابخ التجاريّة، وقعرها المستدير وجوانبها المنحنية تساعد في نشر وتوزيع الحرارة، وتجعل من السهل تقليب

المحتويات، وغطاؤها المُقَبَّب الكبير يحتفظ بالحرارة للخضراوات التي تطهى بالبخار، والمِقلاة الصينيّة مفيدة في التشويح السريع لشرائح اللحم، أو إنضاج السمك الكامل على نار هادئة، أو القلي العميق للمشهيّات، وتتراوح أقطار المِقلاة الصينيّة المستخدمة على المواقد من (30-75)سم؛ وتتوافر منها أكبر مدمجة ومركّبة في المواقد الغازيّة أو الكهربائيّة تعمل بالتيّارات الحثيّة (Inductoin).

◀ الصواني الفندقية - Hotel Pans:



يُطلق عليها أيضاً صواني مائدة البخار (Steam Table Pans)، وهي صواني ستانلس ستيل مستطيلة الشكل مصمّمة لحفظ الطّعام لحين تقديمه في موائد البخار، وتُستخدم أيضاً في الخَبْز والتحمير أو السلق البطيء داخل الفرن، وتوجد منها أيضاً صواني مثقّبة مفيدة في تصفية الماء أو السائل من الأطعمة، أو طهي الأطعمة بالبخار أو تبريدها. والمقاس القياسي للصينيّة الفندقية هو (50 x 30) سم، وتتوافر صواني قياسية بحجم نصف الصينيّة العادية (مقسّمة إلى قسمين متساويين)، أو ثلثها أو سدسها وغيرها من التقسيمات، والصواني الفندقية القياسية تتوافر بأعماق قياسية 5، 10، 15، 20 سم والصينيّة التي عمقها 5 سم يُطلق عليها "صينية 200".

◀ أطباق بيتزا - pizza pan:



◀ المصافي والمناخل - Strainers and Sieves:

تُستخدم المصافي والمناخل أساساً لتهوية المكوّنات الجافّة وإزالة الشوائب منها، وتصفية الأطعمة المطهية من السوائل أو هرسها لعمل البيوريه.

والمصافي السلك، ومصافي المطبخ، والمناخل الأسطوانية، والأقماع المخروطيّة الدقيقة، هي أدوات غير ميكانيكيّة مزوّدة بشبكات سلك أو قطع مُثقّبة من الستانلس ستيل من خلالها يمرّ الطّعام، وتختلف عيون الشبكات في المقاس؛ من عيون دقيقة جدّاً إلى عيون تبلغ أقطارها عدة مليمترات، ويجب اختيار مقاس عيون الشبكات المناسب للعمل الذي تقوم به.



مصفاة سلك مستديرة



مصفاة مطبخ

◀ الأقماع الشبكية والأقماع المثقبة - Chinois and China Cap :



مصفاة معدنيّة مخروطيّة الشكل، ويتيح الشكل المخروطي ترشيح السوائل خلال فتحات صغيرة جداً، وجسم القمع الشبكيّ مصنوع من شبكة سلك ذات عيون دقيقة جداً، أمّا القمع المثقّب فذو جسم معدنيّ مثقّب، والاثنتان يُستخدمان في تصفية المرق والحساء، غير أنّ القمع الشبكيّ مفيد بوجه خاصّ مع الكونسوميه، ويمكن أن يُستخدم القمع المثقّب أيضاً مع مدقّة أو يد هاون لهرس الأطعمة الطريّة وعمل بيوريه.

◀ المقشدة والمصفاة العنكبوتية - Skimmer and Spider :



أداتان مزوّدتان بيد طويلة، وتُستخدمان لرفع الأطعمة أو إزالة الشوائب من سوائل الطهي، والقرص المسطح المثقّب للمقشدة يُستخدم لقشد وجه المرق ورفع الأطعمة من الحساء أو المرق، أمّا قرص المصفاة العنكبوتية (شبكة سلك ذات عيون أصغر)، فيُستخدم بشكل أفضل في رفع الأطعمة من الدهون الساخنة، وتتوافر أنواع من المصافي العنكبوتية مزوّدة بيد خشبية، ولكنها أقلّ متانة وأصعب في التنظيف من تلك المزوّدة بيد معدنيّة.

◀ منخل الدقيق - Flour Sifter :

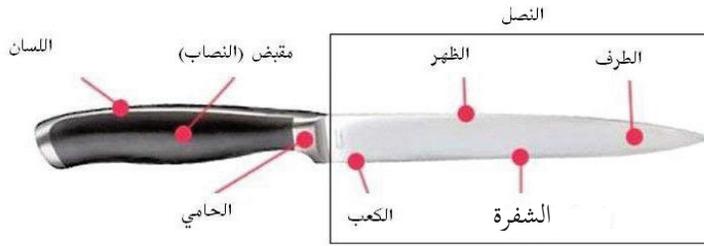


يُستخدم منخل الدقيق لتهدية المكونات الجافة؛ مثل: الدقيق، والكاكاو، والعوامل الرافعة، وخلطها وتفتيتها من الشوائب، ومنخل الدقيق الموضّح في الشكل المجاور سعته 8 أقداح، ومزوّد بالليّة ذراع تدوير يدويّ، يستخدم أربع قضبان منحنية لتحريك ودفع المحتويات خلال قرص شبكيّ مُنحنيّ. والمنخل الفرنسيّ الأسطوانيّ الشكل مفيد في نخل المكونات، وأيضاً في تصفية أنواع البيوريه غليظة القوام لإزالة التخبثات والبذور.

عاشراً: السكاكين - Knives :

السكين الحادّ يستطيع الطاهي الماهر أن يُنجز العديد من المهّمات بسرعة وجودة عالية تضاهي الأجهزة الكهربائيّة، والسكاكين ذات الجودة العالية غالية الثمن، ولكنها تعيش فترة طويلة إذا ما استخدمناها بالطريقة الصحيحة وبمهارة، مع المحافظة على نظافتها باستمرار، وعند شراء السكاكين يجب اختيارها قويّة الصُّنع والتركيب، والتي يسهل شحذها، وأن تكون مريحة ومترّنة في يد الشيف.

أجزاء السكين:



هناك جزء من نصل السكين، يعرف باسم السيلان (Tang)، يدخل ويثبت داخل يد السكين، كما هو موضح في الصورة، وأفضل أنواع السكاكين هو ما يُصنع مع سيلان كامل يمتد بطول يد السكين؛ ويكون ذا دعامة مزودة بمسند؛ يلتقي فيه النصل ويد السكين (والدعامة جزء من نصل السكين وليس طوقاً منفصلاً عن السكين). وإذا ما كان النصل قصيراً أو رفيعاً فيعمل على إضعاف متانة السكين وأثرانها بيد الطاهي.

عادة ما تصنع يد السكين من الأخشاب الصلبة، والتي تنقع في أنواع من البلاستيك السائل لسد مساماتها، ثم يتم تثبيتها مع السيلان، وأحياناً تُستبدل اليد الخشبية بأخرى من مادة البروبيلين، حيث تتم قولبتها على السيلان دون الحاجة لخطوط أو مسامير، كذلك تُستخدم أياد من مادة الستانلس ستيل، حيث تُلحم مباشرة مع النصل، وهي متينة ولكنها خفيفة الوزن، ومن الضروري شراء سكاكين ذات أيدي ناعمة ومُشكّلة بما يتناسب مع أيدي الطهاة، وخالية من الشقوق والفتحات لتجنّب نمو البكتيريا في داخلها.

أنواع السكاكين ومعدّات الشحذ:

هناك العديد من أنواع السكاكين التي يستخدمها الطهاة وفق المهمة المراد إنجازها، ومن هذه السكاكين:

<p>تُستخدم في جميع المهّمات، في التقطيع إلى قطع كبيرة أو شرائح رقيقة، أو للفرم، لها نصل صلب متين يتراوح طوله من (20 - 35) سم، عريض عند نهاية النصل، ويضعف تدريجياً حتى يصل إلى سنّ مُدبّب عند طرف النصل.</p>		<p>سكين الشيف Chef Knife</p>
<p>تُستخدم لجميع المهّمات، وخاصة في تقطيع الخضار والفواكه واللحوم والدواجن، لها نصل صلب متين يتراوح طولها من (15 - 20) سم، تشبه سكين الشيف في الشكل، ولكنها أقلّ منها عرضاً.</p>		<p>سكين الاستخدامات العامة Utility Knife</p>

تُستخدم في فصل اللحم عن العظم، صغيرة ذات نصل رفيع، يتراوح طول النصل من (12.5 - 17.5) سم، وعادة ما يكون النصل صلباً، ولكن في أحيان أخرى يكون مرناً.



سكين تشفية اللحم
Bonning Knife

مميّزة خاصّة في قصرها، وشكل نصلها حيث يكون على شكل منقار الطير في تقوّسه وطوله من (5 - 10) سم؛ ما يساعد في تمكين الطهاة من الأعمال الدقيقة والفنيّة، مثل عمل أشكال في الخضار والفواكه وتقشيرها، وغيرها...



سكينّة التقشير
Tourné Knife

يُستخدم في تقطيع قطع اللحم الكبيرة، أو قطع اللحم التي تحتوي على عظم، ذو نصل كبير وعريض، وتتميّز بثقلها.



الساطور
Cleaver

تُستخدم لتقطيع اللحوم المطهّية إلى شرائح رفيعة، وتتماز بطول نصلها ومرونته، وعادة ما تكون نهاية النصل مستديرة، وأحياناً تكون مدبّبة.



سكين الشرائح المرنة
Flexible slicer

تُستخدم هذه السكين في تقطيع الخبز والمعجنات وغيرها ذات نصل طويل ورفيع، والحدّ يكون مشرّراً.



سكين الشرائح
الشرشر (المنشار)
Serrated Slicer

تُستخدم لتقطيع اللحوم النيئة، تُلقّب أحياناً بالسكين المّقوّس، وأحياناً أخرى بالسيف؛ نظراً لنصلها الصلب، حيث ينحني للأعلى عند طرفه بزاوية مقدارها 25 درجة ويتراوح طوله من (15 - 35) سم.



سكين الجزار
Butcher Knife

<p>تُستخدم في فتح أصداف البحر والمحار، وهي ذات نصل صلب وقصير، وتكون حوافها غير حادة، باستثناء السكين المستخدم في فتح أصداف البطلينوس، حيث تكون حادة من طرف واحد.</p>		<p>سكاكين المحار</p>
<p>يُستخدم لشحذ نصل السكين، قضيب من الصلب المثلم أو المحرز، خشن قليلاً.</p>		<p>القضيب الفولاذي Sharpening Steel Knife</p>
<p>يُستخدم لشحذ السكاكين غير الحادة بصورة مؤقتة، قالب مُسطح مصنوع من مادة كاشطة من الميثانين الصناعي.</p>		<p>حجر السنّ Sharpening Stone</p>

القواعد السليمة لاستخدام السكاكين:



- حمل السكين بحيث يكون رأسها الحادّ متّجهاً إلى الأسفل.
- وضع السكين بشكل منبسط على طاولة العمل.
- لا تجعل السكين تبرز عن حافة الطاولة، والمنطقة الحادة باتجاه الداخل.
- استخدام السكين المناسبة للمهمة المناسبة.
- المحافظة على السكين حادة باستمرار.
- المحافظة على السكين نظيفة باستمرار، وخصوصاً مقبضها لتجنّب انزلاقها.
- تنظيف السكين بحيث تكون المنطقة الحادة معاكسة لليد.
- عدم المحاولة لالتقاط السكين في حال وقوعها.

طريقة الإمساك بالسكين:

اليد الأولى:

- ثني الأصابع حول مقبض السكين.
- إبقاء السبابة معقوفة.
- المحافظة على الإبهام مشدوداً على المقبض.

اليـد الثـانية:

- ثني الإبهام وأصابع اليد على الشيء المراد تقطيعه.
- تناسق حركة الأصابع مع شـمك القـطعة المراد صنعها.



أشكال التقطيع:

يُعدّ تقطيع الخضار بأشكال مختلفة من العمليّات الأساسيّة المهمّة، لما تحمله في طيّاتها من عكس مظهر جميل للأطباق، لا بل وتُسهّم في عمليّة الطهي ونضج الأطعمة، وتحفيز إظهار النكهة، ومن هذه الأشكال:

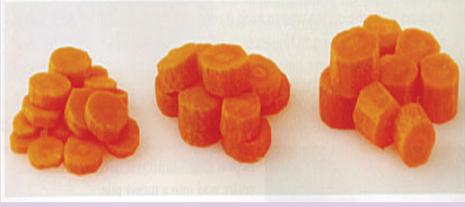
Julienne: التقطيع بشكل طولي ورفيع جداً، ومقاسه (4×4) مم عرض، وطول من (2.5 - 5) سم طول.



Batonnet: وهي التقطيع بشكل طولي ولكن أعرض من شكل الجولينين، ومقاسه (6×6) مم عرض، وطول من (6.5 - 7.5) سم طول.

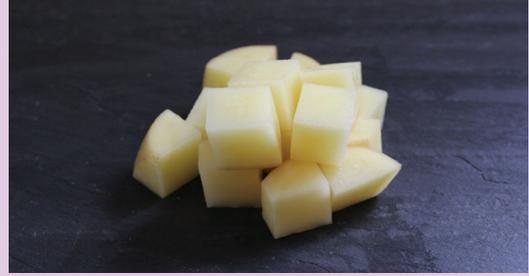
Brunoise: مكعبات صغيرة الحجم بقياس (3 × 3 × 3) مم، ومنها أيضاً (Fine Brunoise)، حيث تكون المكعبات أنعم بحجم (1.5×1.5×1.5) مم.





Rondelle: التقطيع على شكل دوائر، وذلك بسُمك يتراوح ما بين (4 - 13) مم، ويُعرف أيضاً باسم Vichy.

Dice: مكعبات صغيرة، وقد توجد بثلاثة أحجام كبيرة (12 × 12 × 12) مم، ووسط (2 × 2 × 2) سم، وصغيرة (6 × 6 × 6) مم.



Chifonade: التقطيع بشكل طولي ناعمة جداً، وعادة ما تُستخدم في تقطيع البصل الأخضر والخسّ والريحان وغيرها.

Tourne: شكلها قريب من الشكل البيضاويّ، عادة ما تُستخدم في تقطيع البطاطا، ويتراوح حجمها طول 5 سم، وقطرها 2 سم.



◀ سَنّ (حَدّ) السكّين:



◀ طريقة سَنّ السكّين بالمِسْن:

مِسْن الحجر: قطعة حجرية متوسطة الحجم، ومستطيلة الشكل وتتكوّن من جانبيين، أحدهما ناعم الملمس، والآخر حَسِن الملمس نوعاً ما.



ويتم استخدامها باتّباع الخطوات الآتية:

- تحضير الأدوات الخاصة بالعمل، السكين المراد سنها ويجب أن تكون نظيفة وجافة، وقطعة من القماش، والرذاذ الخاص بالسّن، وإن لم يتوفر فمن الممكن استخدام القليل من زيت الزّيتون.
- فرش قطعة القماش على الأرضيّة أو المنضدة المراد العمل عليها.
- تثبيت حجر السنّ فوق قطعة القماش، بحيث يكون الجزء الأملس من الحجر باتجاه الأعلى.
- رشّ كمية صغيرة من الرذاذ الخاصّ بالسّن أو الزيت على طول الحجر.
- تمرير السكين على الحجر بحركات خفيفة دون الضغط عليها، مع الحرص على سنّ السكين من الجهتين، بحيث تكون حركة تمرير السكين على الحجر جانبيّة، وليست بشكلٍ مستقيم.
- تكرار حركات السنّ لغاية التأكد من أنّ السكين أصبحت مسنونة بشكل جيّد.
- مسح السكين باستخدام قطعة القماش، وهكذا تصبح جاهزة للاستخدام.

طريقة سنّ السكين بالمسنّ الفولاذيّ:



تعدّ هذه الطريقة الأكثر فاعليّة لسنّ السكين، وتتمّ باتّباع الخطوات الآتية:

- إمساك المسنّ الفولاذيّ باليد اليسرى، والسكين المراد سنّه باليد اليمنى.
- وضع السكين فوق المسنّ بزاوية مائلة (20 درجة).
- يجب الانتباه إلى إمساك القطعتين بشكل جيّد، والقيام بحركات السنّ بحذر، وذلك تجنّباً لأذيّة النفس.
- تحريك السكين من الأعلى إلى الأسفل وبحركات دائريّة.
- الاستمرار في تكرار هذه الحركات لغاية الشعور بأنّ السكين تتحرّك بصعوبة على سطح المسنّ، فهذا يكون دليلاً على أنّ السكين قد أصبحت مسنونة من هذه الجهة.
- تكرار الخطوات السابقة على الجهة الثانية.
- يجب الحرص على عدم المبالغة في سنّ السكاكين؛ وذلك لأنه من الممكن أن يتشوّه السكين من المنطقة المستخدمة للقطع.

◀ معدّات صغيرة أخرى تُستخدم في المطبخ:



سباتيولا مطاطية



ملاقط مستقيمة Tong



قطاعة كرات الشمع



◀ المغارف Ladles:

المغارف ذات الأيدي الطويلة مفيدة في تقسيم السوائل؛ مثل المرق والصُّوص والحساء، إلى حصص، وسعة المغرفة بالأوقية أو المليلتر تكون منقوشة على يد المغرفة.



زستر (أداة تقشير الزيت)



مقشرة خضروات



شوكة الشيف



ملاعق مثقبة وملاعق سادة



مبشرة على هيئة مبرد



مطرقة لحوم



سباتيولا للشواية



سباتيولا مستقيمة للكيك



مضارب سلك صلبة منطادية الشكل



كيس الكريمة مع رؤوس التزيين - icing bags



wooden ملاعق خشبية –
spoons



rolling pins – رفاقة العجين



ice scooper – مغرفة ثلج

حادي عشر: غسّالة الأطباق – Dish washing Machine :



تمتاز بنظام إلكترونيّ وأتوماتيكيّ يساعد على أداء عمليّة الغسيل بدقة عالية ودرجات حرارة تضمن التعقيم والتنظيف، فهي تُزيل البقع الباقية من الطّعام، وبعض الأجهزة تقوم بعملية التجفيف أيضاً.

◀ صناديق غسل الأواني – Racks :

تُستخدم هذه الصناديق لحفظ وتجميع الزجاجيّات والأواني داخل قسم النظافة.



Dish racks – صندوق الصحون



Open racks – صندوق مسطح



flatware basket – سلة حفظ الملاعق والشوك



Glass racks – صناديق كاسات





مغاسل أيدي – hand sink
يتم تشغيلها بالزكبة أو الرّجل



رشاش الضغط (الماء)



شفاط الأبخرة والدخان – Hood (exhaust fan)



حاملة مناديل ورقية – towel dispenser

أسئلة الوحدة النمطية الخامسة



السؤال الأول:

ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة لكل فقرة من الفقرات الآتية:

5. لماذا تُستخدم سكين ال (Tourné Knife)؟

- أ. فتح أصداف البحر والمحار.
ب. تشكيل الخضار والفواكه.
ج. تشفية اللحوم.
د. تقطيع الخبز.

6. فيما يستخدم جهاز السالامندر (Salamander)؟

- أ. تحمير وجه الأطعمة.
ب. طهي الدواجن واللحوم.
ج. خبز المعجنات.
د. تسخين أطباق الطعام الفارغة.

7. ما زاوية ميلان السكين عند سنّها؟

- أ. 90 درجة.
ب. صفر درجة.
ج. 20 درجة.
د. 45 درجة.

8. لماذا يُستعمل الخلاط الإنغماسي؟

- أ. هرس الأطعمة الطرية والحساء والصلصات.
ب. تكسير الثلج إلى قطع صغيرة.
ج. تقطيع الأطعمة إلى شرائح.
د. عصر الفواكه.

9. ما استخدام (البان ماري - Bain Marie)؟

- أ. قلي الطعام.
ب. غلي الطعام.
ج. تحمير الطعام.
د. حفظ الطعام ساخناً.

10. ما ترتيب وظيفة (Chef de Partie) وفق الهيكل التنظيمي للمطبخ؟

- أ. رئيس الطهاة.
ب. مساعد رئيس الطهاة.
ج. رئيس أحد أقسام المطبخ.
د. طاهي الحفلات.

11. ماذا يُسمّى القسم الذي يقوم بتحضير العجائن والمخبوزات؟

- أ. المطبخ الساخن.
ب. المطبخ البارد.
ج. قسم الحلويات.
د. قسم التحضيرات.

12. ما الأعمال التي لا تتم في قسم الخضراوات؟

- أ. غسل الخضار.
ب. تفرير الخضار.
ج. طهي الخضار.
د. تقشير الخضار.

13. ما دور قسم التدبير الفندقي (Housekeeping) في قسم المطبخ؟

- أ. تنظيف الأرضيات.
ب. تلميع النوافذ والجدران.
ج. رشّ المبيدات الحشرية.
د. جلي الصحون والأواني.

14. ما الدور الذي يقوم به مساعد الطاهي في المطبخ؟

- أ. التأكد من جودة الأطعمة المقدمّة.
ب. تدوير المواد الفائضة.
ج. استلام المواد الغذائية من المخزن.
د. ترتيب الثلاجات وأسطح العمل وتنظيفها.

السؤال الثاني: عدّد ميّزات أفران الكومبي .

السؤال الثالث: كيف تتجنّب إشباع المقالي بالرطوبة عند حفظها في أطباق التدفئة؟

السؤال الرابع: مستعيناً بالرسم حدّد أجزاء السكين .

السؤال الخامس: اشرح آلية عمل أفران الموجات الدقيقة «المايكروويف» .

السؤال السادس: ما إيجابيات وسلبيات استخدام النحاس في أواني الطهي؟

السؤال السابع: وضح طبيعة عمل قسم المطبخ البارد .

السؤال الثامن: ما أجزاء الزي الذي يلبسه الطاهي؟ وما دور كلّ جزء؟

السؤال التاسع: وضح علاقة قسم المطبخ مع أقسام الفندق الآتية:

- قسم الاستقبال .
- قسم الصيانة .

السؤال العاشر: عدّد أقسام المطبخ الساخن، مع تقديم شرح بسيط عن كلّ منها .

السؤال الحادي عشر: بيّن واجبات كبير الطهاة، مع شرح بسيط لكلّ منها .

دراسة حالة

نفذ خطوات الموقف الآتي كاملة:

أحد رجال الأعمال يرغب بإنشاء مطعم متخصص بالأكل الآسيوي، وطلب منك إعداد قوائم بالمعدّات والأدوات اللازمة لقسم المطبخ .

بالعودة إلى مصادر المعرفة المختلفة وبعد دراسة هذه الوحدة، قم بإعداد مقترح لقسم البيتزا والمعجنات في مطبخ الفندق، مبيّناً فيه المُسمّيات الوظيفيّة للعاملين، والأجهزة، والمعدّات المخصّصة لهذا القسم، مع مراعاة اتباع خطوات تنفيذ المشروع من حيث: اختيار المشروع، وخطة المشروع، وتنفيذ المشروع، وتقويم المشروع .

مشروع



الإفطار والمطبخ البارد

الوَحدة

النمطيّة السادسة

أناقش:

للمُقبلات والمُشهيات دورٌ كبيرٌ
في تحديد الانطباع عن الطّعام
المُقدّم بشكلٍ عام.



- يُتَوَقَّع من الطلبة بعد دراسة هذه الوَحدة، والتفاعل مع أنشطتها أن يكونوا قادرين على إعداد وجبة الإفطار، وأصناف متعدّدة من المطبخ البارد، وذلك من خلال الآتي:
- التعرف إلى وجبة الإفطار، وفوائدها ومكوّناتها الرئيسة، والإلمام بالطُرق المختلفة لطهي البيض، والإحاطة بطُرق فحص جودة البيض.
 - التعرف إلى المطبخ البارد، وإعداد التتبيلات والسلطات والمقبّلات والساندويشات العربيّة والعالميّة.

الكفايات المهنية:

الكفايات المتوقع من الطلبة امتلاكها بعد الانتهاء من دراسة هذه الوحدة، والتفاعل مع أنشطتها:

الكفايات الحرفية:

1. تحديد مكونات وجبة الإفطار.
2. طهي البيض بطرق متنوعة.
3. فحص جودة البيض.
4. إعداد التتبيلات والصلصات.
5. إعداد السلطات.
6. إعداد المقبلات.
7. إعداد الساندويشات.

الكفايات الاجتماعية والشخصية:

1. الهدوء وضبط الأعصاب.
2. احترام المهنة والعمل.
3. الأمانة والصدق.
4. الثقة بالنفس.
5. التعامل بمصداقية.
6. الاستعداد للإفادة من ذوي الخبرة.
7. الاتصال والتواصل الفعال.
8. التكيف المرن الإيجابي.
9. القدرة على تفهم طلبات الزبائن وتلبيتها.

الكفايات المنهجية:

1. الحوار والمناقشة.
2. البحث العلمي.
3. العصف الذهني (استمطار الأفكار).
4. التعلم التعاوني.

قواعد الأمن والسلامة:



1. التقيّد بالأنظمة والتعليمات المتعلقة بالسلامة المهنية.
2. ارتداء الزي الرسمي للعاملين في المطبخ.
3. الاهتمام بالصحة والنظافة الشخصية.
4. المحافظة على نظافة مكان العمل.
5. الاستخدام الآمن للأجهزة والأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد الطعام.
6. مراعاة السلامة والأمن الغذائي.

(1-6) الموقف التعليمي التعلّمي: الإمام بالطُّرُق المختلفة لطهي البيض

وصف الموقف: طلب منك أحد الزبائن وجبة إفطار لثلاثة أشخاص، لكل واحد منهم طبق بيض مطهو بطريقة مختلفة عن الآخر.

العمل الكامل			
الموارد	المنهجية (استراتيجية التعلّم)	وصف الموقف الصفيّ	خطوات العمل
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • دليل الوصفات. * حاسوب. * إنترنت. * قرطاسية. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * البحث العلميّ. * التعلّم التعاونيّ. 	<ul style="list-style-type: none"> * أجمع البيانات من الزبون عن: • الطُّرُق المفضّلة لديه لطهي البيض. • الإضافات المرغوبة على البيض. • البهارات المستخدمة (حار، عادي). • الكميّة المطلوبة لكل شخص. • الفترة الزمنيّة. * أجمع البيانات عن: • طُرُق طهي البيض. • المكوّنات والمقادير. • طريقة التحضير. 	أجمع البيانات وأحلّها
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • دليل الوصفات. 	<ul style="list-style-type: none"> * العصف الذهنيّ (استمطار الأفكار). * التعلّم التعاونيّ. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أصنّف البيانات إلى: • التجهيزات اللازمة لإعداد البيض: طُرُق طهي البيض، والمكوّنات والمقادير، والتجهيزات المطلوبة، مثل: الأجهزة والأدوات والمعدّات. • خطوات إعداد طبق البيض. 	أخطّط وأقرّر
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • دليل الوصفات. * أدوات ومعدّات: • غاز (طبّاخ). • أدوات إعداد البيض. • أدوات الطهي. • أدوات التقديم. 		<ul style="list-style-type: none"> أولاً: أحضّر بيض عدد (6) وأفحص جودة البيض وأتأكد أنّه طازج. ثانياً: أعدّ طبق البيض المسلوّق. • أحضّر المقادير والمكوّنات: بيضتين، وثلاثة أكواب ماء، وملعقتين صغيرتين من الملح. 	أنفّذ

• أبدأ بإعداد طبق البيض المسلوق، وذلك باتّباع الخطوات الآتية:

- أغمر البيض بالماء في وعاء مناسب.
- أضيف الملح، ليحمي قشرة البيضة من التكسّر خلال الغليان.
- أضع الوعاء على النّار.
- أطفئ النّار بعد غليان الماء بـ (6) دقائق.
- أترك البيضة داخل المياه لمدة 4 دقائق أخرى للحصول على بيضة جامدة.

ثالثاً: أعدّ طبق البيض المخفوق:

• أحضّر المكونات والمقادير: بيضتين، ملعقتين

كبيرتين من الحليب، رشّة ملح، رشّة فلفل أبيض، ملعقتي زبدة كبيرتين.

• أبدأ بعمل البيض المخفوق، وذلك باتّباع ما يأتي:

- أخفق البيض مع الحليب والملح والفلفل.
- أضع الزبدة في مقلاة على النّار.
- أسكب البيض المخفوق على الزبدة، وأحرّك بالشوكة أو بالخفّاقة حتى النضج، وأرشّ عليه الملح.

رابعاً: أعدّ طبق البيض المقليّ:

• أحضّر المكونات والمقادير: بيضتين، ملعقتين

كبيرتين من الزبدة، رشّة ملح، رشّة سماق، رشّة فلفل أبيض.

• أبدأ بعمل البيض المقليّ، وذلك باتّباع ما يأتي:

- أضع الزبدة في مقلاة، وعندما تحمي نكسر البيضة فوقها دون أن ينكسر الصفار.
- أتركها على نار متوسطة الحرارة حتى يتماسك الزلال، يمكن تغطية المقلاة لتجنّب تطاير الزيت، وتسريع عمليّة النضج.
- أسكب البيضة المقليّة في الصحن بمساعدة مجحاف، ويُرشّ عليها الملح والسماق.

	* المناقشة والحوار. * التعلُّم التعاوني.	خامساً: أُقدِّم الأطباق التي تمَّ إعدادها الى الزبون، وأُقدِّم معها الخضار المقطَّع، وبعض المخلَّلات، وشاي أو حليب أو عصير وفق رغبة الزبون، والخبز.	
* وثائق: • طلب الزبون. • دليل الصفات.	* التعلُّم التعاوني. * المناقشة والحوار.	* أتأكَّد من جودة البيض قبل إعداد الطَّبَق. * أتحقَّق من: • المكوِّنات اللازمة لكلِّ طبق من أطباق البيض. • المقادير المستخدمة في طهي البيض. • طهي البيض بشكل جيِّد بالطَّرُق الثلاث. * أتأكَّد من مطابقة أطباق البيض لذوق الزبون.	أتحقَّق
* حاسوب. * جهاز عرض.	* المناقشة والحوار.	* أوثِّق: • طلب الزبون. • المقادير والمكوِّنات. • طريقة إعداد الأطباق. * أُقدِّم الأطباق المُعدَّة. * أفتح ملفاً للحالة باسم: "طُرُق طهي البيض".	أوثِّق وأُقدِّم
* طلب الزبون. * نماذج التقويم.	* المناقشة والحوار. * أدوات التقويم.	* رضا الزبون. * جودة الأطباق المُعدَّة.	أُقوِّم

الأسئلة:



1. علِّل أهمية تناول وجبة الإفطار وتنوُّع محتوياتها.
2. عدِّد مكوِّنات وجبة الإفطار الفلسطينيِّ وأصنافها.

نشاط (1):

يحاول الاحتلال الإسرائيليُّ سرقة التراث الفلسطينيِّ وطمسه، وتُعدُّ الوجبات الشعبيَّة الفلسطينيَّة أحد عناصر التراث الفلسطينيِّ. بالعودة إلى كبار السنِّ في بلدتك تعرِّف على أشهر الوجبات أو الأصناف التي كانوا يُعدُّونها، أو يتناولونها في إفطارهم.



لا شكّ أنّ وجبة الإفطار هي الوجبة الأهمّ لصحّة الإنسان على الإطلاق، ففضلاً عن أنّها تمنحه الحيويّة والنشاط اللازمين لبدء يومه، إلّا أنّ لها العديد من الفوائد؛ كالتحكّم في الوزن، وتحسين أداء وظائف الجسم. تناول وجبة صحيّة ومتكاملة من الإفطار يمنح الإنسان قدراً أكبر من التركيز، وأداءً أفضل في العمل، كما أنّها تمنح القوّة والتحمّل الكافيين للقيام بالأنشطة الجسديّة المختلفة، كما أنّ تناول وجبة الإفطار الفضل في تخفيض نسبة الكوليسترول والأنسولين في الدم، مما يسهم في الوقاية من العديد من الأمراض، وتعدّ إضافةً مهمّة للنظام الغذائيّ؛ حيث تستطيع من خلالها إمداد النظام الغذائيّ بالعديد من الفيتامينات والمعادن، خصوصاً إذا كانت الرغبة في التحكّم في الوزن، فهي تساعد في حرق المزيد من الدهون وتناول وجبة الإفطار مهمّ لجميع الأعمار، إلّا أنّه أكثر أهميّة للأطفال فقد أظهرت الدراسات التي أجراها المجمع الأمريكي للتغذية أنّ الأطفال الذين يتناولون وجبة الإفطار يقومون بأداء أفضل، ويحرزون تركيزاً أعلى في المدرسة وأثناء اللعب مقارنةً بأقرانهم الذين لا يتناولون وجبة الإفطار.

الأطعمة التي تؤكل خلال عمليّة الإفطار:

يجب أن يتمّ اختيار الأطعمة الصحيّة والمناسبة التي تتسم بالتنوع، وتحتوي على ما يكفي من الفواكه والخضراوات والحبوب الكاملة، ومنتجات الحليب قليلة الدسم أو الخالية من الدسم، والبروتينات، ومن أهمّ العناصر التي يجب أن تحتويها هذه الوجبة:

1. الشوفان: أهمّ الأطعمة التي تسهم في الحفاظ على مستويات الكوليسترول في الدم، كما أنّ للشوفان أثراً كبيراً في تحسين الذاكرة، وزيادة مهارات التركيز، خصوصاً لدى الأطفال مقارنةً بحبوب الإفطار الجاهزة؛ لذلك يجب الحرص على إدخال الشوفان إلى نظامنا الغذائيّ بشكلٍ عام، وإلى وجبة الإفطار بشكلٍ خاصّ.
2. جريب فروت: يحتوي الجريب فروت على كمّيّات كبيرة من فيتامين «ج» وفيتامين «أ»، كما أنّ له أثراً إيجابياً في تحسين مفعول الأدوية الخاصّة بعلاج مرض السرطان، ويمكن إضافة ثمرة الجريب فروت إلى وجبة الإفطار أو تناولها على شكل عصير طازج.
3. القهوة: تسهم في تحسين الصحّة بشكلٍ كبير، فضلاً عن مذاق القهوة ورائحتها التي تساعد في تحسين المزاج، وتمنح التركيز اللازم لبدء يومك.
4. البيض: يسهم بشكلٍ كبير في تقليل الشعور بالجوع، وبالتالي تقليل كمّيّة الطّعام التي تتناولها أثناء اليوم مقارنةً بالأشخاص الذين لا يتناولون البيض للإفطار أو يستبدلونه بالخبز، فالخبز قد يعطي شعوراً مؤقتاً بالشبع، ولكنه يزول بسرعة، بعكس الشعور الذي يعطيه تناول البيض؛ لذلك إن كنت ترغب في التحكّم في وزنك فيفضّل تناول البيض للإفطار يومياً.

بعض الخيارات السهلة لإعداد وجبة الإفطار:

- اللبن الزبادي قليل الدسم مع الفواكه التي تفضّلها.
- حبوب الإفطار الكاملة مع الحليب قليل الدسم وقطع الفواكه.
- البيض المسلووق والموز.

- طبق من البيض المقلّي بالخضار، وقطعة من خبز التوست الذي يحتوي على الحبوب الكاملة.
- الجبنة وقطع الفواكه.

كما ويُفضّل تجنّب الأطعمة الغنيّة بالدهون، كالحلويّات، أو الطّعام المقلّي، أو الغنيّ بالمواد الحافظة، أو المارتيديلا الغنيّة بالأملاح والدهون، فعلى الرغم من أنّ الجسم يحتاج إلى الدهون الصحيّة بنسبة معيّنة إلا أنّ الإفراط في تناول الدهون يؤديّ إلى الإضرار بشكلٍ كبير بصحة الجسم.

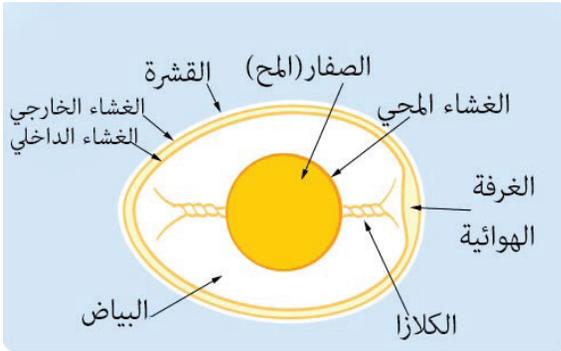


ختاماً إنّ صحّتك هي أهمّ ما يمكن أن تقدّم له وتحافظ عليه، ووجبة الإفطار يمكنها أن تمنح جسمك الحيوية والنشاط والصحة لإكمال يومك، فاحرص على تناولها يومياً في مواعيد محدّدة، لتحمي جسمك من الأمراض ولتتمتع بالتركيز وبذاكرة قوية.

أمّا الفطور الفلسطينيّ فيتكوّن من بيض مطهو وفق الرغبة "بالأخص العجّة"، زيت وزعتر، لبنة، وفلفل، وحمص، وفول، ومخلّلات، وخيار وبندورة، وجبنة بيضاء بلديّة، وقلّايّة بندورة حارة، وخبز الطابون...

◀ البيض:

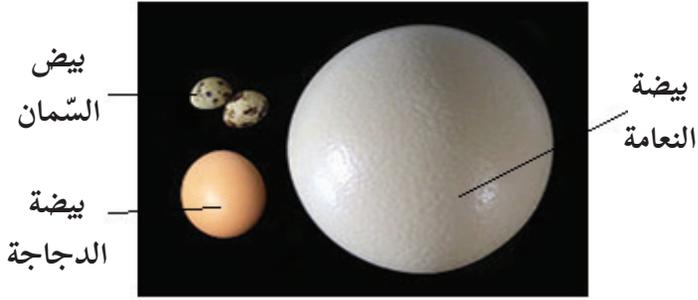
يعدّ البيض من المصادر المهمّة لطعام الإنسان، فقد تعود الإنسان أكل الكثير من البيض من أصناف الحيوانات المختلفة منذ آلاف السنين، بما في ذلك بيوض الطيور، والزواحف، والبرمائيّات، والأسماك، فبيضة الطيور والزواحف تتكون من قشرة واقية، تحتوي زلال (بياض البيض) ومح البيض (صفر البيض) داخل أغشية رقيقة متباينة، بيض الدجاج والبط والسّمان والبطارخ والكافيار هي أنواع من البيض مفضلة لدى الكثير من البشر، لكن بيض الدجاج هو البيض الأكثر استهلاكاً من قبل الإنسان. وقد أدّى الطعم الجيّد للبيض والاستخدامات العديدة له في تحضير أنواع مختلفة من الطّعام إلى زيادة استهلاك البيض في العالم سنة بعد أخرى.



يُعدّ البيض من المصادر المهمّة لطعام الإنسان، فقد تعود الإنسان أكل الكثير من البيض من أصناف الحيوانات المختلفة منذ آلاف السنين، بما في ذلك بيوض الطيور، والزواحف، والبرمائيّات، والأسماك، فبيضة الطيور والزواحف تتكون من قشرة واقية، تحتوي زلال (بياض البيض) ومح البيض (صفر البيض) داخل أغشية رقيقة متباينة، بيض الدجاج والبط والسّمان والبطارخ والكافيار هي أنواع من البيض مفضلة لدى الكثير من البشر، لكن بيض الدجاج هو البيض الأكثر استهلاكاً من قبل الإنسان. وقد أدّى الطعم الجيّد للبيض والاستخدامات العديدة له في تحضير أنواع مختلفة من الطّعام إلى زيادة استهلاك البيض في العالم سنة بعد أخرى.

يلعب البيض دوراً مهمّاً في المطبخ؛ إذ نجده في عدّة وصفات مستعملاً بكامله، أو مفصّلاً بعضه عن البعض الآخر؛ أي الصفار على حدة والزلال على حدة، ويبقى البيض من أهمّ المواد الألوّية في المطبخ ويشكّل وحده نقطة انطلاق للمئات من الوصفات؛ نظراً لإمكانية طهيّه بعدة طرق.

أصناف البيض:



للبيض أهميّة في العديد من فروع الصناعات الغذائيّة الحديثة، وأكثر أنواع البيوض انتشاراً كغذاء هو بيض الطيور الذي يُعدّ أحد المكوّنات الأكثر تعدُّداً في الاستعمال في الطبخ، أما بيض الدجاج فهو الأكثر شيوعاً من حيث الاستهلاك من بين بيض الطيور

الأخرى، وكذلك بيوض الطيور الأخرى مثل بيضة النعامة وبيض السمّان، ويُعدّ بيض النورس طعاماً شهياً في إنجلترا، وكذلك في بعض الدول الإسكندنافية، لا سيما في النرويج، وفي بعض البلدان الإفريقيّة يُرى بيض الدجاج الحبشي (الغرغر) عادة في الأسواق، خاصّة في فصل الربيع من كلّ عام، بينما بيض طائر الدرّج وبيض الإيمو بيوضاً صالحة للأكل، ولكنها أقلّ توافراً.

ويختلف بيض الطيور من حيث الحجم فيبيض النعام أكبر حجماً بالمقارنة مع البيوض الأخرى كما هو موضح في الشكل المجاور، مثل بيض البط وبيض الإوز، وكذلك وبيض السمّان، الذي يُستخدم أحياناً في الطّعام كعنصر للتذوّق.

فوائد البيض وقيّمته الغذائيّة:

يحتوي البيض على العديد من العناصر الغذائيّة، ولقد روّجت النوعيّة الممتازة لبروتين البيضة لأن يكون على قمّة مصادر البروتين الحيواني، هذا إضافة إلى احتوائه على العديد من العناصر الغذائيّة الأخرى، مثل الدهون والمعادن الضروريّة، يُعدّ البيض من أهمّ المصادر وأفضلها للحصول على البروتين ذي القيمة البيولوجيّة العالية، والفيتامينات (B2, B3)، وحمض البانتوثنيك (B5)، والبيتين، B6، وحمض الفوليك، B12 فيتامينات (E,D,A)، والزنك وغيرها من المعادن، والفيتامينات الحيويّة والضروريّة، كما أنّ البيض لذيذ الطعم، وسهل الهضم ومتوفّر دائماً.

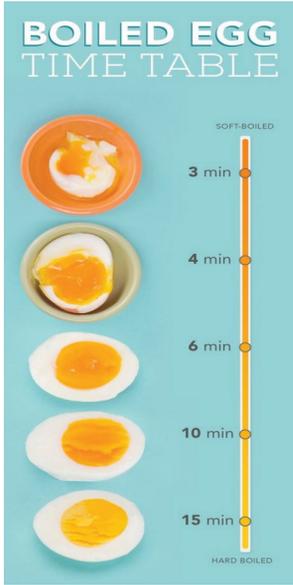
فحص جُودة البيض:

يلزم لهذا الفحص وعاء أو كوب يحتوي على ماء عميق، وضع البيض بداخله، فإذا سقطت البيضة في القاع فهذا يعني أنّها طازجة جداً، أمّا إذا بقيت معلقة في منتصف الكوب فهذا يعني أنّ عمرها من 2 إلى 3 أسابيع، وأمّا إذا طفت البيضة على سطح الماء فهذا يدلّ على أنّها فاسدة وغير صالحة للاستخدام، ولا بدّ من التأكّد من نضج البيض قبل استعماله.



طُرق طهي البيض:

أولاً: البيض المسلوق - Boiled Eggs:



المكوّنات والمقادير: بيضة، كوب ونصف ماء، ملعقة صغيرة ملح.

طريقة التحضير:

1. وضع البيضة في وعاء مناسب، وغمرها بالماء وإضافة، الملح لحماية قشرة البيضة من التكسّر خلال الغليان.
2. وضع الوعاء على النار.
3. إطفاء النّار بعد 6 دقائق من بدء الغليان، وترك البيضة داخل المياه لمدة 4 دقائق أخرى، للحصول على بيضة جامدة كما هو موضّح في الصورة المجاورة.
4. إذا طالت مدّة السلق يُلاحظ ظهور اللون الأخضر الغامق حول الصفار، أما إذا قلّ وقت السلق يتمّ الحصول على بيض بريشت.

ثانياً: البيض المسلوق دون القشرة - Poached Egg:

المكوّنات والمقادير: بيضة، 5 أكواب ماء، ملعقة خلّ كبيرة.

طريقة التحضير:

1. وضع الماء والخلّ على النّار حتى درجة الغليان.
 2. كسر البيضة في وعاء صغير بحجم البيضة، وتقريب البيضة من سطح الماء وإسقاطها بهدوء داخل الماء.
 3. يبدأ الزلال بالتكتل والتجمد ويغلّف صفار البيضة.
- * الغرض من استعمال الخلّ الحفاظ على شكل البيضة.



ثالثاً: البيض المخفوق - Scrambled Eggs:

المكوّنات والمقادير: بيضة، ملعقة كبيرة حليب، رشّة ملح، رشّة

فلفل أبيض، ملعقة زبدة كبيرة.

طريقة التحضير:

1. خفق البيض مع الحليب والملح والفلفل.
2. وضع الزبدة في مقلاة على النّار.
3. سكب البيض المخفوق على الزبدة والتحريك بالشوكة أو بالخفّاقة، حتى النضج، ثمّ رشّ الملح.





رابعاً: البيض المقلي - Fried Eggs :

المكوّنات والمقادير: بيضة، ملعقة كبيرة زبدة، رشّة ملح، رشّة سمّاق، رشّة فلفل أبيض.

طريقة التحضير:

1. وضع الزبدة في مقلاة، وكسر البيضة فوقه عندما تسخن، مع الحذر أن لا ينكسر الصفار، وتركها على نار متوسطة الحرارة حتى يتماسك الزلال، ويُفضّل تغطية المقلاة لتسريع عمليّة النضج وتجنّب تطاير الزيت.

2. سكب البيضة المقليّة في الصحن بمغرفة، ورشّ الملح والسمّاق.

3. يوجد أيضاً بيض عيون مقليّ على جهة الصفار بثلاث درجات طهي:

Over Hard

طهي البيض مع الصفار في مقلي تم قلبه أكثر وقتاً من الثانية على الجهة الأخرى حتى تتم عملية الاستواء بالكامل.



Over Medium

طهي البيض مع الصفار في مقلي تم قلبه أكثر وقتاً من الأولى على الجهة الأخرى.



Over Easy

طهي البيض مع الصفار في مقلي تم قلبه قليلاً على الجهة الأخرى.



خامساً: العجّة الفلسطينية - Omelette :

تُعدّ العجّة من الأطباق الغذائيّة الشهية التي تُقدّم على مائدة الإفطار، وتُصنع من مكوّنات أساسية تتمثل في البيض والطحين وبعض الخضار المشكّلة والمتنوّعة، وكلّ شخص يطهوها وفق ذوقه ورغبته، ويُطلَق عليها اسم (أومليت) في بعض الدول.

المكوّنات والمقادير: بيضتان، طحين وفق الحاجة، رأسان من البصل المفروم فرماً ناعماً، كمية قليلة من الماء، نعناع مفروم فرماً ناعماً، مجموعة من البهارات وفق الرغبة متمثلة في الفلفل الأسود، والبهار، وملح طعام.



طريقة التحضير:

1. وضع المكونات كافةً في وعاء عميق، واخلطها معاً بشكل جيّد للحصول على مزيج.
2. وضع كمية قليلة من زيت الزيتون في مقلاة ثم رفعها على النار، وبعد أن يسخن الزيت، يُسكب مزيج العجّة فيها مع التقليب الجيّد.
3. وضعها في صحن التقديم بعد النضج الجيّد، وتقديمها ساخنة.

سادساً: أومليت البيض الفرنسيّة - French Omelette:



المكونات والمقادير: بيضتان، ملعقة كبيرة من الحليب أو الماء، ملح وفلفل أبيض وفق الرغبة، ملعقة صغيرة من الزبدة.

مكونات الحشوة: جبنة مبشورة، أو لحوم باردة مطبوخة مسبقاً، أو خضار مطبوخة.

طريقة التحضير:

1. خلط البيض والماء والملح والفلفل في وعاء صغير.
2. وضع الزبدة في مقلاة خاصة بالأومليت، على درجة حرارة متوسطة إلى عالية، ثم سكب المزيج البيض.
3. يجب طهي البيض من الحوافّ نحو المركز بحيث يمكن للبيض غير المطبوخ أن يصل إلى سطح المقلاة الساخن،
4. الاستمرار في الطهي، مع إمالة المقلاة وتحريك الأجزاء المطبوخة برفق وفق الحاجة.
5. عندما يكون السطح العلويّ للبيض أكثر سماكة ولا يبقى أي بقايا للبيض النيء، يتمّ وضع ملعقة من طرف المقلاة
6. وثني الأومليت على النصف، ثم نضعها في صحن التقديم.
7. يجب الإشارة هنا إلى بعض المواد التي يمكن إضافتها إلى الأومليت: الفطر، السبانخ، البندورة، البصل، الثوم، البقدونس، اللحوم الباردة المطهيّة مسبقاً، الأجبان، النقانق.

(2-6) الموقف التعليمي التعلّمي: التعرّف إلى المطبخ البارد، وإعداد التبيبات والسلطات والمقبّلات والساندويشات العربيّة والعالميّة.

وصف الموقف: تستعد إدارة المدرسة الفندقية في أريحا لاستقبال مجموعة من طلبة الصفّ العاشر من محافظة القدس، وذلك بهدف التعرّف إلى تخصّص الفندقية للمرحلة الثانوية، فطلب مدير المدرسة العمل على إعداد بعض السلطات والمقبّلات والساندويشات للطلبة الضيوف.

العمل الكامل			
الموارد	المنهجية (استراتيجية التعلم)	وصف الموقف الصفّي	خطوات العمل
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب مدير المدرسة. • دليل الوصفات. * حاسوب. * إنترنت. * قرطاسية. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * البحث العلمي. * التعلّم التعاوني. 	<ul style="list-style-type: none"> * أجمع البيانات من مدير المدرسة عن: • عدد الطلبة الضيوف. • موعد الوصول. • الكميّة المطلوبة لكلّ شخص. * أجمع البيانات عن: • طرُق إعداد السلطات والمقبّلات والساندويشات. • المكوّنات والمقادير. 	أجمع البيانات وأحلّها
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب مدير المدرسة. • دليل الوصفات. 	<ul style="list-style-type: none"> * العصف الذهني (استمطار الأفكار). * التعلّم التعاوني. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أصنّف البيانات إلى: • التجهيزات اللازمة لإعداد السلطات، والمقبّلات، والساندويشات. • طرُق إعداد السلطات والمقبّلات والساندويشات. • أحدّد الأصناف المقترحة التي سيتم إعدادها مثل: سلّطة تبولة، متبل باذنجان، ساندويش البرغر. * أناقش المقترح مع مدير المدرسة. 	أخطّط وأقرّر

أولاً: أحضر المكونات والمقادير اللازمة لإعداد سلطة

تبولة، ومنتبل بالذئجان، وساندويش البرغر.

ثانياً: أبدأ بإعداد سلطة التبولة وذلك باتّباع الآتي:

- أحضر المقادير والمكونات: ضمّة بقدونس مغسول وناشف، مفروم ناعم، حبة بندورة متوسطة الحجم، مفرومة مكعبات صغيرة، 50غم برغل ناعم، 35غم بصل أخضر مفروم حلقات صغيرة، 35غم ورق نعناع مفروم ناعم، عصير ليمون وفق الرغبة، 20مل زيت زيتون، ملح وفق الرغبة.
- أفرم وأقطع المكونات وفق المطلوب بعد غسلها وتنشيفها.

- أخلط جميع المكونات معاً، وأقوم بوضع زيت الزيتون وعصير الليمون والملح.
- أتأكد من الطعم ومن ثم أزين وأقدم فوراً.

ثالثاً: أبدأ بإعداد منتبل الباذنجان وذلك باتّباع الآتي:

- أحضر المقادير والمكونات: حبة باذنجان كبيرة مقشّرة، ومقطّعة، ثلاثة فصوص ثوم مهروس، ربع كوب طحينية، ربع كوب عصير ليمون، ملح وفق الرغبة، ملعقة كبيرة زيت نباتي، ثلاث ملاعق كبيرة زيت زيتون، وللتزيين: نعناع أخضر أو بقدونس وسماق.

- أجهّز صينيّة للفرن، أمسحها بالزيت النباتي، ثمّ أرّتب عليها الباذنجان بعد تخريمه بالسكّين، وأدخلها فرنّاً على حرارة 200سْ لمدة 45 دقيقة حتى ينضج، مع مراعاة تقلبيه بين الحين والآخر.

- أفسّر الباذنجان المشوي وأهرسه باستخدام السكّين، حتى يصبح ناعماً نوعاً ما.

- أضع هريس الباذنجان في وعاء وأضيف إليه الطحينية، والثّوم، وعصير الليمون، وأضيف كمية زيت الزيتون، وأحرك المكونات جيّداً حتى تتجانس معاً.

* المناقشة والحوار.

* التعلّم التعاوني.

* وثائق:

- طلب الزبون.
- دليل الوصفات.
- * أدوات ومعدّات:
- غاز (طباخ).
- فرن.
- جريل. شواية
- أدوات الطهي.
- أدوات التقديم.

• أترك المتبّل يبرد قليلاً، ثمّ أسكبه في طبق التقديم، وأزيّنه بقليل من النعناع والسماق، وزيت الزّيتون المتبقّي، ثمّ أقدمه.

رابعاً: إعداد سانديش البرغر وذلك من خلال الآتي:

• أحضّر المقادير والمكوّنات: خبز برغر، كيلو لحمة عجل، 150غم قصّ خروف، 2 ملعقة كبيرة كاتشب، 2 ملعقة كبيرة خردل، ملح وفق الحاجة، رشّة فلفل أسود، 50غم بهار برغر، 100غم فتات الخبز المطحون ناعماً، خسّ للزينة، بندورة للزينة، بصل وفطر مقلي للطعم "اختياري".

• أعجن اللحمة مع قصّ الخاروف والخردل والكاتشب والملح والفلفل وفتات الخبز يدوياً في وعاء مناسب. أقوم بوزن البرغر وفق الرغبة، ثمّ أضعه في البراد. أغسل وأقطّع باقي المكوّنات وأجهزها. أفتح خبزة البرغر من النصف، وأحمّصها من الداخل. أضع القليل من المايونيز، الخس، البندورة على القاعدة.

• أضع البرغر في مقلاة غير لاصقة أو على الشواية، ومن ثمّ أضعها داخل الخبزة. أغلق السانديش وأقدمه مع البطاطا المقلية.

خامساً: أقدم الأطباق التي تمّ إعدادها إلى الطلبة الزوار.

* أتأكد من موافقة مدير المدرسة على الأصناف المقترحة.
* أتحدّق من:

• توفير المكوّنات المطلوبة لتحضير الأصناف التي سيتمّ إعدادها.
• توفر المعدّات والأجهزة والأدوات اللازمة لتحضير الأصناف المطلوبة.
• مطابقة الكمّيّات والمقادير اللازمة لعدد الطلبة الزائرين.

* أتأكد من مطابقة الأصناف التي تمّ إعدادها لطلب مدير المدرسة.

أتحدّق

* وثائق:

- طلب مدير المدرسة.
- دليل الوصفات.

* التعلّم التعاوني.

* المناقشة والحوار.

<ul style="list-style-type: none"> * حاسوب . * جهاز عرض . 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار . 	<ul style="list-style-type: none"> * أوْتقُ: • طلب مدير المدرسة . • المقادير والمكوّنات . • طريقة إعداد الأطباق . * أقدم الأطباق المُعدّة . * أفتح ملفاً للحالة باسم: ”إعداد التتبيلات والسلطات والمقبلات والساندويشات العربية والعالمية“. 	<p>أوْتقُ وأقْدَم</p>
<ul style="list-style-type: none"> * طلب مدير المدرسة . * نماذج التقويم . 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار . * أدوات التقويم . 	<ul style="list-style-type: none"> * رضا مدير المدرسة . * رضا الطلبة الزوار . * جودة الأطباق المُعدّة . 	<p>أقْوَم</p>

الأسئلة:



1. فسّر: ضرورة غسل وتجفيف الخسّ قبل فرمه.

2. ما أصناف المقبلات الممكن إعدادها باستخدام الباذنجان كمكوّن رئيسي؟

نشاط (2):

قم بزيارة أحد محلات البقالة في منطقتك، وتعرف على التتبيلات الجاهزة والمُعدّة مسبقاً، ووضّح المكونات التي تحتويها.



المطبخ البارد - **Garde Manger**:

يُسمّى بالفرنسية "قسم الجارد مانجيه"، وكان سابقاً يُسمّى قسم حفظ المأكولات، حيث إنّه القسم الذي ينتج البوفيهات والحفلات والكوكيتلات الباردة، والسلطات والساندويشات، وجميع أنواع الجبن والمقبلات (Appetizer) في قوائم الطّعام المختلفة، وهو المحرّك الحيويّ لقسم المطبخ، والمسؤول عن تجهيز اللحوم والأسماك بجميع أنواعها لجميع أقسام المطبخ.

أولاً: التّبيلات والصلصات - **Dressing**:

مكوّنات تضاف للسلطة لتحسين طعمها وشكلها، وتتكوّن من سائلين يخلطان معاً مثل الزيت والخلّ، ثمّ تضاف مادةً ثالثة لتثبيت المزيج؛ لأنّ الزيت والخل لا يمتزجان مع بعضهما بعضاً، وعند تركهما لفترة نلاحظ أنّ الزيت يطفو على وجه المزيج. ومن أشهر التّبيلات والصلصات الصلصة الفرنسيّة والمايونيز. أ. فينيجريت مستحلب - **Vinaigrette**: مستحلب مؤقّت من الزيت والأحماض مثل الخلّ، ويُعدّ مؤقتاً لأنه لا يمتزج، وإذا أردنا الحفاظ على الخليط ممزوجاً، نقوم بإضافة مثبّت، مثل: الخردل، أو صفار بيض، أو مهروس الخضار أو الفواكه. بنسبة خلط (3 زيت: 1 خل).



ب. صلصة كريمية أو دسمة - **Creamy style or Fatty**:

مستحلب متجانس؛ لأنّ خليط مكوّناته يبقى ممتزجاً بعد الخلط، ويستخدم فيه المايونيز أو منتجات الألبان كأساس، حيث أنّ المايونيز بحدّ ذاته هو مستحلب دائم وذلك بنخلط الزيت، وعصير الليمون، و صفار البيض، وأطعام مختلفة.

المكوّنات التي تدخل في المستحلب الدائم: أعشاب، وبصل، وبهارات، وثوم، وكبار، ومعجون البندورة، وبيض مسلوّق. هناك إضافات تضيف لونا، وملمساً وطعماً.

مثل: **Creamy French, Thousand Island, Ranch, Blue cheese and creamy Italian**.

ج. تّبييله بسيطة - **Simple Dressings**: سوائل بسيطة تُسهّم بإعطاء رطوبة وطعم للسلطات، مثل عصير الليمون الذي يعطي طعم الحموضة، وزيت الزيتون ذو النكهة اللذيذة التي يمكن أن تستعمل وحدها على السلّطة، والخلّ المُنكّه بالفواكه، أو الأعشاب، والثوم كلّ هذه نوابل معروفة بإضافتها طعم فعّال للسلطات دون إضافة دهون.

المستحلب: مُركّبٌ مؤلّفٌ من سائلٍ غيرٍ مُتجانسٍ، يُحضّرُ بإضافةٍ سائلٍ آخرٍ لا يمتزجُ به.

فوائد التّبيلات الباردة:

1. زيادة القيمة الغذائيّة للأصناف.
2. تحسين نكهة الطّعام.
3. تجميل شكل الصنف وتحسينه.
4. إكساب الصنف اسماً معيّناً.
5. المساعدة على تماشك أجزاء ومقادير الصنف مع بعضها البعض.

الموادّ الأساسية المكوّنة للتبيلات:

1. المادة المثخنة: تتكوّن من الدقيق، أو النشاء، أو البيض، أو الكريمة.
2. المواد الدهنيّة: إمّا أن تكون الزبدة، أو السمن، أو الزيت بأنواعه.
3. المادّة التي تعطي النكهة المميّزة: مثل: البقدونس، أو البصل، أو البهارات، أو البيض، أو الماء، أو اللبن، أو الحليب، أو عصير الفاكهة، أو المرّي، أو الشوكولاتة.
4. التوابل أو الموادّ ذات النكهة: مثل: الفلفل، والملح، والقرفة، والقرنفل، وقشر الليمون، والبصل، والكرفس، والثوم، والبهارات.
5. الصلصات المجهّزة: مثل: الكاتشب، وصلصات البندورة، وصلصات اللحوم المختلفة.
6. خامات قد تُضاف إلى الصلصة: مثل: الفانيليا، وماء الورد، وقشر البرتقال، والمكسّرات، وجوز الهند.

مواصفات التبيلات الجيّدة:

1. ذات لونٍ مماثلٍ للون المادّة المستخدمة، كما في صلصة البندورة.
2. ذات طعم مماثلٍ لنكهة المواد المستخدمة، مثل صلصة الكاري.
3. ذات سُمكٍ مناسبٍ للغرض المطلوب من أجله عمل الصلصة.
4. خالية من الكتل والدمس العائم.
5. خالية من الرواسب والجزيئات قاتمة اللون، وخالية من نكهة الحرق، وقوام جميع أجزائها متماثلاً، غير قابل للانفصال.

إعداد التبيلات والصلصات الباردة:

صلصة المايونيز – Mayonnaise:

طريقة التحضير:

1. خفق الصفار مع الخلّ والخردل والملح.
2. إضافة الزيت إلى المزيج بشكلٍ خيطٍ رفيعٍ تدريجيّ، وعدم التوقّف عن الخفق السريع حتى يمتزج كلّ الزيت بالمزيج.
3. إضافة صفار بيضة إلى المايونيز وإعادة الخلط مجدّداً، إذا حدث انفصال للزيت أثناء عمليّة الخفق أو أثناء الخزن.
4. حفظ المايونيز في الثلاجة بعد تحضيره، وعدم وضعه خارج الثلاجة فترة زمنيّة طويلة، لاحتوائه على مواد حسّاسة مثل البيض، كما يُفضّل أن لا تزيد مدّة التخزين عن أسبوعٍ داخل الثلاجة.

الكمية	الوحدة	الأساس
7	حبة	صفار بيض
1	ملعقة كبيرة	خل أحمر
1	ملعقة صغيرة	خردل
1	لتر	زيت دوار الشمس
حسب الرغبة		ملح



صلصة الترتار - Tartar Sauce:

طريقة التحضير:

1. خلط جميع المكونات في وعاء متوسط الحجم، وإضافة الملح والفلفل.
2. تغطية الصلصة، ووضعها في البرّاد لمدة ساعة، أو مدة أقصاها يومين.



الكمية	الوحدة	الأساس
1	كوب	مايونيز
¼	كوب	خردل
حسب الرغبة		مخلّل خيار مقطع صغير جداً
حسب الرغبة		بصل أخضر مقطع صغير
1	ملعقة كبيرة	بقدونس مفروم ناعماً
½	ملعقة صغيرة	صلصة الوردسيسترشير Worcestershire sauce
¼	ملعقة صغيرة	صلصة فلفل حار

صلصة الكوكيتيل - Cocktail sauce:

طريقة التحضير:

1. خلط جميع المكونات معاً في وعاء صغير.
2. تذوق وتعديل الطعم وفق الرغبة.



الكمية	الوحدة	الأساس
½	كوب	مايونيز
1	ملعقة كبيرة	كاتشب
1	ملعقة صغيرة	عصير برتقال
½	ملعقة صغيرة	صلصة الوردسيسترشير
¼	ملعقة صغيرة	صلصة حارة (توباسكو)
حسب الرغبة		فلفل حار مطحون
حسب الرغبة		ملح

صلصة الطحينة الفلسطينية - Sesame sauce:

طريقة التحضير:

1. وضع الطحينة في وعاءٍ صغير، مع إضافة الفلفل الأبيض، وعصير الليمون، والثوم، والملح، وزيت الزيتون، ثمّ خلط المكونات مع بعضها.

2. سكب الماء تدريجياً أثناء الخلط، حتّى تصبح الصلصة كثيفةً، ومتجانسةً.

3. وضع صلصة الطحينة في الثلاجة، لحين استخدامها.

الكمية	الوحدة	الأساس
¼	كوب	طحينة
½	ملعقة صغيرة	ملح
½	كوب	عصير ليمون
1	فنجان	زيت زيتون
1	كوب	ماء مثلج
	اختياري	ثوم مهروس
½	ملعقة صغيرة	فلفل أبيض



صلصة الفينيجريت الفرنسية - Vinaigrette Dressing:

طريقة التحضير:

1. خفق الخلّ مع ربع ملعقة صغيرة من الملح في وعاءٍ صغير.

2. إضافة الخردل، والزيت بالتدرّج مع الخفق المستمرّ حتى يتمّ استحلاب الصلصة.

3. تتبيل الصلصة بالملح والفلفل الأسود المطحون الطازج وفق الرغبة.

4. يمكن تحضير صلصة الخل مسبقاً وتبريدها، في علبة محكمة الإغلاق، وحفظها في الثلاجة حتى أسبوع واحد.

الكمية	الوحدة	الأساس
2	ملعقة كبيرة	خل أحمر
	حسب الرغبة	فلفل أبيض أو أسود
¼	ملعقة صغيرة	ملح
2	ملعقة صغيرة	خردل ديجون
6 - 4	ملعقة كبيرة	زيت زيتون أو زيت دوار الشمس.



صلصة القيصر الإيطالية - Caesar sauce :

طريقة التحضير:

1. خلط جميع المكونات في الخلّاط معاً.
2. التحقّق من الطعم وفق الرغبة.
3. يمكن تحضير صلصة السيزر مسبقاً وتبريدها، في علبة محكمة الإغلاق، وحفظها في الثلاجة حتى أسبوع واحد.



الكمية	الوحدة	الأساس
500	غم	مايونيز حيواني
4	شريحة	سمك الانشوبا والزيت الخاص به.
1	فُصّ	ثوم
2	ملعقة كبيرة	عصير ليمون طازج أو خل بني.
1	ملعقة كبيرة	سكر
1	ملعقة كبيرة	خردل ديجون
3	ملعقة كبيرة	جبنة بارميزان مبشور.
1	ملعقة كبيرة	صلصة الورسيسترشير
	حسب الرغبة	فلفل أسود طازج
	حسب الرغبة	رشة ملح

ثانياً: السلطات:

تعدّ المقبّلات والسلّطات من الأطعمة الخفيفة التي غالباً لا تخلو منها أيّ مائدة عربيّة؛ فهي إلى جانب فوائدها التي تعود فيها على صحّة جسم الإنسان تمتاز أيضاً بمذاقها الشهيّ والمختلف، تبعاً لقائمة أصناف السلطات والمقبّلات الواسعة، والتي قد تختلف كميّة إعدادها من دولة إلى أخرى، ناهيك عن أنّ لكلّ دولة أيضاً أصنافاً من المقبّلات اختصّت هي بتحضيرها.

السلّطة: من الأطباق الضروريّة المُعدّة من الخضار الطازجة، والتي توجد على المائدة باستمرار، وتحافظ على الوزن، حيث إنّها تُشعر الإنسان بالشبع، وتُسهّل عمل الجهاز الهضمي، وباختلاف أنواعها فإنّها مفيدة جداً لجسم الإنسان؛ لأنها تحتوي على الأملاح المعدنية والماء والفيتامينات المهمّة والضروريّة لجميع المراحل العمريّة.

المكوّنات الأساسيّة للسلّطة:

أ. القاعدة أو الأساس - Base: أوراق خضراء مثل الخس، عادة ما تُستخدم ورقاً كاملاً أو مقطّعاً، ويُعتمد قاعدة للسلّطات.

ب. Body: تكوّن جسم السلّطة الذي يخلق هويّتها ويعطيها الاسم، مثل: الخضراوات الطازجة المأخوذة من البستان تعطي الاسم للسلّطة وهو سلّطة البستان (Garden Salad).



جـ. التتبيلة - **Dressing**: صلصة وبهارات، تُكمل نكهة السلّطة وتركيبتها، بشرط ألاّ تطغى على طعم المكوّنات، وأحياناً تربط مكوّنات السلّطة مع بعضها بعضاً.

د. الديكور والزينة - **Garnish**: لا بدّ من بعض اللمسات الفنيّة البسيطة التي تجعل مظهر السلّطة جذاباً ولا يُقاوم، حيث إنّه يُسهّم في لفت النظر وفتح الشهية قبل البدء بالتذوّق، مع الأخذ بعين الاعتبار أن تكون إضافات الزينة قابلة للأكل، وبحرارة الطبق نفسها بأكملها، مثال على ذلك: الأعشاب، بيض مسلوق، زيتون، فواكه، ومكسّرات.

4. حفظ السلطات:

يجب أن توضع مكوّنات السلطات بعد تجهيزها (Mise En Place)، وقبل خلطها بالتوابل في الثلاجة؛ لتجنّب التسمّم الغذائيّ، خصوصاً الموادّ سريعة التّلف، مثل: اللحوم، والدواجن، والبيض وذلك بحفظها تحت درجة حرارة مناسبة بعد خلطها وأثناء تقديمها.

إعداد السلطات العربيّة والعالميّة.

سلّطة الفتوش: طبق شرق أوسطيّ

طريقة التحضير:

1. فرم وتقطيع المكوّنات وفق المطلوب بعد غسلها وتنشيفها.
2. خلط جميع المكوّنات معاً وإضافة زيت الزّيتون، وعصير الليمون، والملح، والسّماق.
3. التأكد من الطعم ومن ثمّ تُزيّن وتُقدّم فوراً.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	حبة	خيار مقطع قطعاً صغيرة.
1	حبة	بندورة كبيرة الحجم مقطعة قطعاً كبيرة.
25	غم	بصل أخضر مفروم دوائر صغيرة.
25	غم	ورق نعنع مفروم ناعم.
20	غم	بقدونس مغسول وناشف ومفروم ناعم.
20	غم	ورق عشبة البقلة.
		ورق زعتر بلدي مفروم خشناً
1	حبة	فجل متوسطة مقطعة قطعاً صغيرة.
20	مل	زيت زيتون
	حسب الرغبة	رشة ملح ورشة سماق.
	حسب الرغبة	عصير ليمون
		خبز محمّص ويُفضّل خبز الشراك أو اللبنانيّ.



سلطة التبولة: طبق شرق أوسطي

طريقة التحضير:

1. فرم وتقطيع المكونات وفق المطلوب بعد غسلها وتنشيفها.
1. خلط جميع المكونات معاً، وإضافة زيت الزيتون وعصير الليمون والملح.
1. التأكد من الطعم، ثم تزيينها وتقديمها فوراً.

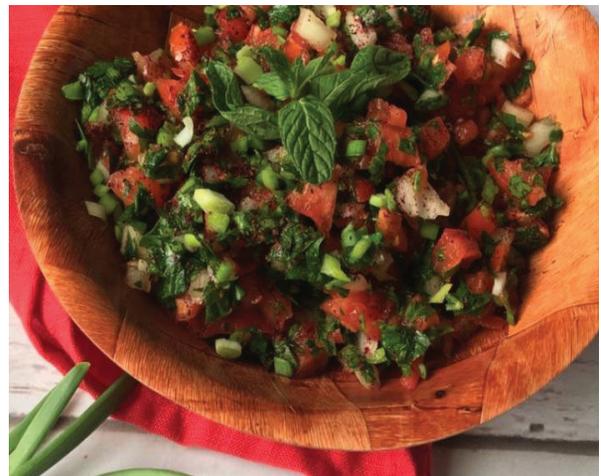


الكمية	الوحدة	الأساس
1	ضمة	بقدونس مغسول وناشف ومفروم ناعم.
1	حبة	بندورة متوسطة الحجم مفرومة مكعبات صغيرة.
35	غم	بصل أخضر مفروم دوائر صغيرة.
35	غم	ورق نعنع مفروم ناعم.
	حسب الرغبة	عصير ليمون
50	غم	برغل ناعم
20	مل	زيت زيتون
	حسب الرغبة	رشة ملح

السلطة الفلاحية: "طبق شرقي"

طريقة التحضير:

1. فرم وتقطيع المكونات وفق المطلوب بعد غسلها وتنشيفها.
2. خلط جميع المكونات معاً، وإضافة زيت الزيتون، وعصير الليمون، والملح.
3. التأكد من الطعم، ومن ثم تزين وتُقدّم فوراً.



الكمية	الوحدة	الأساس
1	حبة	خيار مقطع مكعبات صغيرة
15	غم	بقدونس مغسول وناشف ومفروم ناعم.
1	حبة	بندورة كبيرة الحجم مقطعة مكعبات صغيرة.
25	غم	بصل أخضر أو أبيض مفروم قطعاً صغيرة.
20	غم	ورق نعنع مفروم ناعم.
	حسب الرغبة	عصير ليمون وملح
	حسب الرغبة	فلفل حار
20	مل	زيت زيتون

السَّلطة اليونانيَّة:

طريقة التحضير:

1. فرم المكوّنات وتقطيعها وفق المطلوب بعد غسلها وتنشيفها.
2. خلط الخسّ والخيار والبندورة والبصل معاً، ووضع زيت الزّيتون وعصير الليمون والملح.
3. وضع المكوّنات في طبق مع الاهتمام بالزينة، ثم توضع الجبنة والزّيتون على الوجه.
4. رشّة أوريغانو وتقديم الطّبق فوراً.



الكمية	الوحدة	الأساس
1	حبة	خيار مقطع إلى لُقيّات.
1	حبة	بندورة كبيرة الحجم مقطعة إلى لُقيّات.
1	حبة	بصل أحمر صغيرة مقطعة إلى شرائح رفيعة.
	اختياري	خس مقطع إلى لقيّات
6	حبة	زيتون كلاماتا
20	مل	زيت زيتون
40	غم	جبنة فيتا.
	حسب الرغبة	عصير ليمون.
	حسب الرغبة	أوريغانو
	حسب الرغبة	ملح.

سَلطة السيزر: سلّطة رومانيَّة - Caesar Salad:

طريقة التحضير:

1. غسل وتنشيف الخس جيّداً وتقطيعه إلى لقيّات، خلط الخس والصلصة معاً ووضعها في الطّبق.
2. وضع خبز الكروتون وجبنة البارميزان على وجه الطّبق مع الاهتمام بالزينة.

الكمية	الوحدة	الأساس
	كمية مناسبة	خس مقطع إلى لقيّات.
20	غم	جبنة بارميزان مبشورة.
	حسب الرغبة	صلصة السيزر
		خبز كروتون محمّص مقطّع مكعبات صغيرة.



سلطة الجرجير - Arugula Salad:

طريقة التحضير:

3. غسل وتنشيف الجرجير جيداً، وتقطيعه إلى أحجام مناسبة للأكل.
4. خلط الجرجير والبندورة والبصل معاً، ووضع عصير الليمون وزيت الزيتون والملح، ثم وضعها في الطبق.
5. وضع جبنة البارميزان أو جبنة الفيتا ورش السمّاق على وجه الطبق، مع الاهتمام بتزيينه.



الكمية	الوحدة	الأساس
300	غم	جرجير مقطّع إلى أحجام مناسبة للأكل
6	حبة	بندورة كرزية مقطّعة من النصف.
50	غم	بصل أحمر.
	اختياري	خس مقطّع إلى لقيمات
25	مل	زيت زيتون
35	غم	جبنة فيتا أو جبنة بارميزان.
30	مل	عصير ليمون.
	حسب الرغبة	ملح وسماق.
	حسب الرغبة	جوز أو صنوبر.

ثالثاً: المقبلات



أطعمة خفيفة وقليلة الكمية تُقدّم باردة أو حارة للضيوف في بداية الوجبات الأساسية (الغداء والعشاء أو المناسبات الخاصة)، تفتح الشهية، وتُجهّز المعدة لقبول بقية الأكل، وهي متعدّدة الأصناف والمذاق، تتكوّن من موادّ وكميّات محدّدة من قبل ذوي الاختصاص، وتمتلك مواصفات السّلطات نفسها من حيث الفائدة والنكهة والمكوّنات. أنتيباستو (بالإيطالية: Antipasto) التي تعني قبل الطّعام أو مقبّلات إيطالية، وهي وجبة إيطالية تقليدية تؤكل قبل البدء بتناول الطّعام، Antipasto التقليديّ، تحتوي على شرائح اللحم، الزيتون، مخلّلات، أنشوفي، الخرشوف (أرضي شوكي)، فطر، وأنواع مختلفة من الأجبان، كما يحتوي أيضاً على اللحم والخضار المخلّلة بالزيت أو الخلّ. هذه الأيام أصبح الـ (Antipasto) واسع النطاق، ويشمل عدة أشياء.

المقبلات العربية والعالمية.

فتة الباذنجان الفلسطينية:

طريقة التحضير:

1. إضافة القليل من الملح لقطع الباذنجان ووضعها في مصفاة واسعة؛ حتى تتخلص من الماء، ثم تركه لـ ¼ ساعة، وتجفيفه باستخدام فوطة المطبخ، وهذه الخطوة تقلل من امتصاص الباذنجان للزيت أثناء القلي.
2. وضع الزيت النباتي في مقلاة عميقة على نار متوسطة الحرارة، ويترك الزيت حتى يسخن.
3. البدء بقلي قطع الباذنجان وقلبها حتى تتحمر جيداً.
4. وضع الباذنجان على ورق المطبخ، وتركه حتى يتخلص من الزيت الزائد.

تحضير صلصة البندورة:

- وضع القليل من الماء في قدر، وإضافة معجون البندورة، ثم إضافة مرق الدجاج، ودبس الرمان والفلفل الأسود، والملح.
- وضع الصلصة على نار متوسطة الحرارة حتى تبدأ بالغليان، ثم إضافة الباذنجان المقلّي وتركه يغلي مع الصلصة.



الكمية	الوحدة	الأساس
2	حبة	باذنجان مقطع إلى مكعبات متوسطة .
300	غم	لحمة مفرومة.
	كمية كافية	زيت ذرة للقلي .
	كمية كافية	خبز عربيّ مقطع إلى مربعات، ومقليّ
2	ملعقة كبيرة	زيت زيتون
¼	كوب	صنوبر ولوز محمّصان للزينة.
30	مل	عصير ليمون.
½	ملعقة صغيرة	ملح
½	ملعقة صغيرة	ملح وفلفل أسود مطحون.
½	ملعقة صغيرة	هيل أسود مطحون.
مكونات صلصة الطماطم:		
2	كوب	ماء
1	ملعقة كبيرة	مرقة دجاج
1	ملعقة كبيرة	معجون طماطم
2	ملعقة كبيرة	دبس الرمان
½	ملعقة صغيرة	فلفل أسود مطحون.
مكوّنات صلصة الزبادي:		
2	ملعقة كبيرة	طحينة
½	كوب	لبن رائب
1	ملعقة صغيرة	ثوم مهروس
1	حبة	عصير ليمون
	حسب الرغبة	ملح .

تحضير صلصة اللبن الرائب:

- وضع اللبن في وعاء عميق، مع الطحينة، والثوم المهروس، وعصير الليمون والملح، واخلط المكونات جيداً حتى تتجانس.
- تحضير اللحم المفروم:
- وضع القليل من الزيت في مقلاة واسعة، وتسخينه على نارٍ عالية، وإضافة اللحم، وتقليبه حتى يتغيّر لونه، ثم إضافة الملح والفلفل والهيل المطحون، وترك القدر على النار حتى ينضج اللحم مع التقليب بين الحين والآخر.
- وضع طبقة من الخبز المقلّي في طبق التقديم، ووضع طبقة من الباذنجان فوقه، ثم إضافة صلصة اللبن.
- تزيين الفتة بالصنوبر واللوز والبقدونس المفروم.

الجَمِّصُ الفلسطينيّ:

يُعدّ الجَمِّصُ من أنواع البقوليات التي يكثر استخدامها في مطابخ العالم كافةً، وتحديدًا في العالم العربيّ؛ حيث إنّهُ يحتوي على العديد من الموادّ الغذائيّة التي من شأنها أن تعود بالفائدة والنفع على جسم الإنسان، ومن أهمّها البروتينات والأملاح المعدنيّة وغيرها، وقد يميل الأشخاص النباتيين إلى الإكثار من تناول الجَمِّصِ والبقوليات الأخرى كبديل عن اللحوم البيضاء أو الحمراء.

قد تتمّ إضافة الجَمِّصِ وتناوله مع الأرز مثل القدرة، أو مع الشوربات أو السَّلَطَات، هذا إضافة إلى تناوله بشكله المطحون مع زيت الزيتون والمطيبات الأخرى.

طريقة التحضير:

1. غسل الجَمِّصِ الناشف جيّداً بالماء الفاتر لتنظيفه التام من الغبار أو الأوساخ، ونقع حبوب الجَمِّصِ في وعاء مناسب الحجم لليلة كاملة.

2. تصفية الجَمِّصِ من ماء النقع، ونقله إلى قِدر الطهي.

3. غمر الجَمِّصِ بكميّة جديدة من الماء، وإضافة ملعقة واحدة صغيرة من ملح الطّعام، إضافة إلى كمّيّة بايكربونات الصودا.

4. وضع القِدر على نارٍ مُتوسّطة الحرارة، وترك الجَمِّصِ لمدة لا تقلّ عن ساعتين، وذلك حتى ينضج بشكلٍ كامل، ومن الضروريّ الحرص على أن لا تجفّ كمّيّة الماء التي تغمر الجَمِّصِ، وذلك لتجنّب احتراقه والتصاقه في قاع القِدر.

5. ترك الجَمِّصِ جانباً بعد النضج، حتى يبرد ويصبح على درجة حرارة الغرفة.

6. وضع كلِّ من الفلفل الأخضر الحلو، وفصين الثوم المهروسين، إضافة إلى ملح الليمون وملح الطّعام وفنجان الماء في الخلّاط الكهربائي، وضرب المكونات في الخلّاط جيّداً، وذلك للحصول على التتبيلة الخاصّة بالجَمِّصِ، ووضعها جانباً لحين الاستخدام.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	كوب	جَمِّص حَبّ ناشف
3	ملعقة كبيرة	طحينة
¼	ملعقة صغيرة	بايكربونات الصوديوم
2	فُصّ	ثوم مهروس
¼	فنجان	ماء العنقية
½	حبة	فلفل حلو أخضر
¼	ملعقة صغيرة	ملح الليمون
	حسب الرغبة	رشّة ملح
	حسب الرغبة	عصير ليمون



7. وضع كمية الحمص المسلوق والناضج في الخلاط الكهربائي، (أخذ ثلاث ملاعق حمص كبيرة حب من الكمية للترتين)، وضرب الحمص جيداً في الخلاط مع ماء السلق.
8. إضافة كمية من عصير الليمون، بالإضافة إلى الملح والطحينة، والاستمرار في ضرب الحمص، حتى الحصول على مزيج ناعم وطري.
9. سكب الحمص الجاهز في طبق التقديم، وتزيين الطبق بالحمص الحَب، إضافة إلى التتبيلة المُعدّة مسبقاً، ورش كمية قليلة من السماق، وزيت الزيتون، ويُؤكل مع الخبز.

أصابع جبنة الموتزاريلا الإيطالية المقلية - Fried Mozzarella cheese fingers

الكمية	الوحدة	الأساس
500	غم	جبنة موتزاريلا مقطّعة إلى أصابع قصيرة
$\frac{2}{3}$	كوب	طحين
2	حبة	بيض
$1 \frac{1}{2}$	كوب	فتات خبز ناشف أو قرشلة مطحونة
$\frac{1}{2}$	كوب	ماء
$\frac{1}{3}$	كوب	نشأ
1	لتر	زيت دوّار الشمس للقلي



طريقة التحضير:

1. مزج البيض والماء في وعاء صغير.
2. وضع كلّ من فتات الخبز والطحين والبيض المخفوق في وعاء متوسط منفصل.
3. تسخين الزيت إلى 180°س في قدر كبير.
4. وضع كلّ قطعة جبنة موتزاريلا في خليط الدقيق في كلّ مرة، ثمّ خليط البيض، ثمّ في فتات الخبز، وأخيراً وضعها في الزيت، وقلبها حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً، حوالي 30 ثانية، ثم رفعها من القدر، ووضعها على منشفة ورقية، أو قطعة قماش نظيفة لإزالة بقايا الزيوت الممتصة أثناء عملية القلي.

كرات اللحم المقلية مع صلصة الباربيكيو - Fried Meatballs with barbecue sauce

طريقة التحضير:

1. خلط لحم العجل المفروم مع البيض والشوفان والبصل، وجبنة الشيدر والصلصة والملح والفلفل باستخدام اليدين، في وعاء كبير، ثم عمل كرات لحم دائرية الشكل ومتوسطة الحجم.
2. تسخين الفرن إلى 175س، ثم تسخين الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة، وإضافة كرات اللحم، حتى يصبح لونه بنيًا، حوالي 10 دقائق.
3. نقل كرات اللحم إلى صينية صالحة للفرن وتغطية كرات اللحم بصلصة الباربيكيو.
4. خبز الطبق لمدة 30 دقيقة في الفرن، حتى تصبح الصلصة سميكة ويتم طهي كرات اللحم، ويُقدّم ساخناً.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	كيلو	لحمة عجل مفرومة ناعماً.
3/4	كوب	دقيق الشوفان الفوري.
2	حبة	بيض
3	ملعقة كبيرة	بصل مقطّع ومجفف.
3/4	كوب	جبنة شيدر مبشورة.
1/4	كوب	كاتشب
2	ملعقة صغيرة	زيت دوّار الشمس للقلي.
1/2	ملعقة صغيرة	فلفل أسود
1	علبة	صلصة الباربيكيو



متبل الباذنجان

طريقة التحضير:

1. تجهيز صينية للفرن، بمسحها بالزيت النباتي، ثم ترتيب الباذنجان فيها بعد إحداث ثقب فيه بالسكين، وإدخالها في الفرن على حرارة 200س لمدة 45 دقيقة حتى ينضج، مع مراعاة قلبه بين الحين والآخر.
2. تقشير الباذنجان المشوي وهرسه باستخدام السكين، حتى يصبح ناعماً نوعاً ما.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	حبة	باذنجان مقشر ومقطع
3	فُصّ	ثوم مهروس
1	ملعقة كبيرة	زيت نباتي
1/4	كوب	طحينة
3	ملعقة كبيرة	زيت زيتون
1/4	كوب	عصير ليمون
	حسب الرغبة	سماق وملح
	للزينة	نعناع أخضر أو بقدونس



3. وضع هريس الباذنجان في وعاء وإضافة الطحينة، والثوم، وعصير الليمون، ونصف كمية زيت الزيتون وتحريك المكونات جيداً حتى تتجانس.
4. ترك المتبل يبرد قليلاً، ثم سكب في طبق التقديم، وتزيينه بقليل من النعناع والسماق، وزيت الزيتون المتبقي، وتقديمه.

رابعاً: الساندويشات:



الساندويشات اللقمية المفتوحة - Canapés:



كاناييه: تأتي التسمية من الكلمة الفرنسية Canapé Sof والتي تعني "الأريكة"، حيث تشبه الزينة التي فوق الخبز الأشخاص الذين يجلسون فوق الأريكة. وهي شريحة من الخبز تُقَطَّع على عدة أشكال وتُزَيَّن، وتُحَمَّص بالعادة، ثم تُزَيَّن لجذب الانتباه، صُنعت بهذا الشكل حتى تُؤكل على لقمة واحدة، وفي بعض الأحيان تُستعمل مُعدّات صغيرة لأكلها، ومنها كاناييه بارد وآخر ساخن.

يمكن اعتبار الكاناييه طعام الأصابع - Finger Food رغم أنه ليس كل الكاناييه يُصنّف كذلك، ويمكن استعمال الرفائق الهشة، أو شقف الخبز، أو العجينة الهشة المقطّعة بعدة أشكال كأساس من عجائن الزبدة، أو العجائن الفاتحة للشهية التي عادة ما تكون مغطّاة بغطاء تزييني مصنوع من الأطعمة الفاتحة للشهية؛ كاللحوم، والأجبان، والأسماك، والكافيار (بيض السمك)، والبيريه أو المخللات.



تقليدياً يتم تحضير الكاناييه باستعمال الخبز الأبيض السادة، والذي يُقَطَّع إلى شرائح صغيرة ويُشكّل بسكين تحديد، أو قاطع، وتشمل الأشكال الدائرية، والمربعات، والمستطيلات والمثلثات بعد ذلك

يتمّ إمّا قليها بزيت عميق، أو تحميص، أو القلي بالتقليب السريع. كثيراً ما تتمّ معالجة الطّعام المُحضّر وتزيينه باستعمال

كيس التزيين، ثم توضع أعشاب للتزيين، ويُقدّم الكانايبه على صينيّة مع أطباق خاصّة صغيرة الحجم. يتكوّن التركيب العام للكانايبه من أساس وهو خبز أو بانكيك، ومعجون قابل للدهن فوق الخبز المحمّص، والزينة. ويكون المعجون القابل للدهن مصنوعاً إمّا من زبدة منكّهة أو كريمة الجبنة، أمّا بالنسبة للزينة فهي قد تشمل خضار مقطّعة، وبصل أخضر، وأعشاب، والكافيار أو زيت الكماة.

بعض الأصناف المشهورة في عمل الكانايبه:



1. شرائح السالمون المدخنة - Smoked Salmon Slices: يُقدّم

على خبز محمّص عليه خردل بالعسل، وشرحة خيار، ووردة مجّهزة من السالمون المدخّن مع وضع عشبة الشبث على الوجه.

2. شرائح من كتف العجل المدخّن - Smoked Roast Beef Slices: يُقدّم

على خبز محمّص مدهون بجبنة نابوليون، ويوضع الروست بيّف بشكل دائريّ، ويعلوه الزيتون الأسود والمخلّل، وتثبّت المكونات في نكاشه أسنان.

3. جمبري مسلوق ومنكّهات - Boiled Shrimps: يُقدّم على خبز محمّص مدهون ببيستو الريحان، ويوضّع

الجمبري فوقها مع قطعة صغيرة من البندورة الكرزيّة، وشرحة ليمون، وشرحة فجل.

4. فلفل حلو ملوّن: مقطّع مكعبات صغيرة، ويُطبخ بزيت الزّيتون والأوريغانو، ويوضّع على خبز محمّص مدهون

بالمايونيز، ثمّ يُرشّ عليه جبنة بيضاء مبشورة.

5. جبنة صفراء شرائح: تُقدّم على خبز محمّص مدهون بالمايونيز، وتوضّع الجبنة بشكل دائريّ فوق شرائح من

الفجل، يعلوهما زيتون أسود، وبندورة كرزيّة مقسّمة أرباع.

6. بندورة محشّية لبنة: بندورة كرزية مفرّغة من الداخل محشّية لبنة بالزّعتر، مع إضافة بعض الطعم ويوضع عليها

ورق زعتر.

7. فلفل حلو أحمر محشّي: فلفل حلو مشويّ ومقشّر، ومحشّي لبنة مع ريحان وطعم، يُلفّ بشكل دائريّ،

ويوضع على خبزة محمّصة مدهونة لبنة مع ريحان.

8. خيار (Zigzag) مفرّغ ومحشّي لبنة بالنعناع: خيار مقطّع (Zigzag)، ومفرّغ ومحشّي لبنة بالنعناع، ويُزيّن

بورق النعناع.

9. تونا: تونا مع مخلّل، وزيتون أسود، وبصل أخضر، وذرة حَبّ، ونعناع، ومايونيز، وخردل، توضّع في عجينة البف

باستري.

10. بابا غنوج: باذنجان مشويّ، فلفل حلو ملوّن، ثوم، بصل أخضر، مخلّل، بندورة، نعناع، بققدونس، زيت

زيتون، دبس رمان، وملح وفلفل.

11. ميني ساندويش محمّص ومحشّي: قطعتان من الخبز الأسود والأبيض محشّية لبنة، مع شرائح الخيار والنعناع.

12. تبوناد مع خبز محمص - Tapenade: زيتون أسود بدون بذر مهروس مع سمك الانشوفي، وثوم، وبققدونس،

وكُبّار، وزيت زيتون، وعصير ليمون، وملح وفلفل أسود.

13. Vol-au-vent: خبز مخبوز وخفيف بشكل دائريّ، يُحشى عادة باللحوم والدواجن المطبوخة مع الصلصة.

◀ الشطائر العربية والعالمية – Sandwiches:

منذ القِدَم وفي ضواحي المدن الفرنسيّة كان يُطلق على شرائح من الحشوة التي وُضعت بين طبقتين من الخبز المدهون بالزبدة كلمة ساندويش، واليوم توجد أنواعٌ لا حصر لها من الساندويشات، والتي تحتوي على حشوات مالحة، وأخرى حلوة، وهي تحتاج بشكل عام إلى مهارة في الإعداد، والتحضير، وذوق في التقديم. الساندويشات وجبات سريعة مغذّية، وسهلة التحضير، تحتوي على حشوات متنوّعة من اللحوم الساخنة، واللحوم الباردة، والألبان، والأجبان، والخضار، والمرّيّات، والفواكه وغيرها، فهي تُقدّم قيمة غذائيّة عالية لجسم الإنسان، كما أنّها توفر وقتاً كبيراً في التحضير، ويستطيع الجميع تحضيرها ببساطة.

أهم ميّزات الساندويشات:

1. سريعة وسهلة التحضير والإعداد.
2. قيمتها الغذائيّة جيّدة.
3. ترضي أكثر الأذواق.

من الأمور الواجب مراعاتها عند استخدام الخبز في إعداد الساندويشات:

1. استخدام الخبز الطازج.
 2. حفظ الخبز في أوعية محكمة الإغلاق.
 3. تخزين الخبز في درجة حرارة الغرفة العادية.
 4. عدم تغليف الخبز المكسوّ بقشرة، مثل: الخبز الفرنسي أو الرول بالنايلون.
- أنواع الخبز المتعارف عليه والمستخدم في الساندويشات: خبز الكماج "Pita"، وخبز الشراك، والخبز العربيّ، خبز الرول، الخبز الفرنسيّ "Baguette"، خبز التوست.

أنواع الساندويشات:

أولاً: الساندويشات الساخنة - Hot Sandwiches.

1. الساندويشات الساخنة المغلّقة - Closed hot sandwiches.
2. الساندويشات الساخنة المفتوحة - Hot open faced sandwiches.
3. الساندويشات المحمّصة - Toasted Sandwiches.



3



2



1

ثانياً: الساندويشات الباردة Cold Sandwiches:

1. الساندويشات الباردة المغلقة - Closed Cold sandwiches.
2. الساندويشات الباردة المفتوحة - Cold open faced sandwiches.
3. الساندويشات ثلاثية الطبقات - Triple Decker Sandwiches.



3

2

1

◀ منكهات الأساس التي توضع على الخبز من الداخل لإعطاء طعم، والحشوات الرئيسية للساندويشات - Spreads And Fillings For Sandwiches:

أنواع المنكهات الأساسية - Types Of Spreads:

1. المايونيز: إما أن يكون مُنكهاً أو سادة.
2. الزبدة: إما أن تكون منكهة أو سادة.
3. الخردل أو الكاتشب.
4. الأجبان التي يمكن دهنها مثل جبنة الريكوتا، جبنة كريمية، أو جبنة المسكربون.
5. طحينة، زيتون، أو أعشاب مثل: الحمص، التبنودا، أو البيستو.
6. زبدة الفستق.
7. الجيلي، المرّي، كمبوت، أو الشنتيه.
8. مهروس الأفوكادو أو الجواكامول.
9. الزيوت والفينيجريت.

يتمثل الهدف الأساسي من استخدام موادّ الدهن في الحشوات للحفاظ على الخبز من التفتت، وزيادة القيمة الغذائية للساندويشات، وإعطاء طعم أفضل.

أنواع حشوات الساندويشات - Types of Fillings:

1. شرائح من اللحوم المشوية أو اللحوم المطبوخة على نار هادئة، مثل: لحم البقر، ولحم البقر المحفوظ (Corned beef)، والبسطرمة، والحبش، والهام، والبيتيه، والنقانق.
2. الأجبان المشرّحة.
3. الخضار الطازجة، والخضار المشوية إما في الفرن أو على المنقل.
4. الدجاج، والسمك، والسجق، أو البرغر، إما مشويّاً، أو مقلّياً بالمقلي أو بين مصدرّي حرارة.
5. السّلطات مع اللحوم، والدجاج، والبيض، والسمك، والخضراوات.

التزيين - Garnishes :

للتزيين أهميّة في جذب الانتباه، ومن أنواع الزينة:

1. الأعشاب أو السَّلَطَات الجانيبة.
2. الخسّ أو البراعم.
3. قطع من الخضار الطازجة.
4. قطع مخلّل أو زيتون.
5. الغموس، منكهات أو صلصات.
6. فواكه مقطّعة.

إعداد الساندويشات:

ساندويش البرغر - Burger Sandwich :

طريقة التحضير:

1. وضع اللحم في وعاء مع قصّ الخروف.
2. إضافة الخردل، والكاتشب، والملح والفلفل، وفتات الخبز، ثم تُعجن يدويّاً حتى تتماسك، تجهيز البرغر على شكل أقراص بحسب الأوزان المتفق عليها.
3. غسل وتقطيع باقي المكونات وتجهيزها.
4. فتح خبزة البرغر من النصف وتحميصها من الداخل.
5. وضع القليل من المايونيز، والخسّ، والبندورة على قاعدة الخبزة.
6. طبخ البرغر في مقلاة غير لاصقة أو على الجريل، ووضعها في داخل الخبز، يغلّق الساندويش ويقدم مع البطاطا المقلية، ويمكن إضافة سلّطة جانيبة.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	حبة	خبزة برغر.
1	كيلو	لحمة عجل.
150	غم	لحمة قصّ خروف.
2	ملعقة كبيرة	خردل.
2	ملعقة كبيرة	كاتشب.
50	غم	بهار برغر.
100	غم	فتات الخبز المطحون ناعماً.
حسب الرغبة		ملح ورشة فلفل أسود.
اختياري		بصل وفطر مقلّي للطعم.
للزينة		خس وبندورة.



فيليه ستيك ساندويش - Fillet Steak Sandwich:

طريقة التحضير:

1. تقطيع اللحمه والبصل والفطر شرائح رقيقة.
2. وضع الزبدة في مقلاة ساخنة مسبقاً، وإضافة اللحمه مع التقليب المستمر.
3. إضافة البصل ومن ثمّ الفطر، ثمّ رشّ الملح والفلفل الأسود، وإضافة الجبنة.
4. فتح الخبزة ودهنها بالخردل أو المايونيز.
5. وضع الخلطة داخل الخبزة ووضعها في التوستر، ثمّ تُقدّم مع البطاطا المقلية والسلطة.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	حبة	خبزة شيباتا أو بجيت.
150	غم	لحمه عجل فيليه مقطعة جوليان.
40	غم	جبنة عيمك أو موتزاريلا أو تشيدر.
		مايونيز أو خردل لدهن الخبزة من الداخل.
30	غم	زبدة للطهي
40	غم	بصل مقطّع جوليان رفيع.
3	حبة	فطر مقطّع جوليان رفيع.
		ملح ورشة فلفل أسود.
		حسب الرغبة



ساندويش جبنة الموتزاريلا الطازجة والبندورة والريحان - Caprese Sandwich:

طريقة التحضير:

1. تقطيع جبنة الموتزاريلا والبندورة شرائح رقيقة.
2. فتح الخبزة ودهنها بمهروس الريحان.
3. صفّ المواد داخل الخبزة، ووضع عليها بعض من أوراق الريحان، ومن ثمّ وضعها في التوستر قليلاً، وتُقدّم مع السلطة الورقية.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	حبة	خبزة شيباتا أو بجيت.
150	غم	لحمه عجل فيليه مقطعة جوليان.
200	غم	جبنة موتزاريلا طازجة.
1	حبة	بندورة مقطّعة إلى دوائر رقيقة.
		أوراق ريحان أو مهروس الريحان Basil Pesto
		كمية مناسبة



ساندويش السالمون المدخن - Smoked Salmon Sandwich:

طريقة التحضير:

1. خلط الجبنة الكريمية مع الكبار، والبصل الأحمر، وعصير الليمون والفلفل، في المعالج الغذائي الكهربائي "Food Processor" حتى تتجانس جميع المكونات. ووضعتها جانباً.
2. دهن الخبزة المرغوبة من الداخل بالخليط المجهز مسبقاً.
3. وضع شرائح سمك السالمون المدخن فوق الخليط.
4. صفّ المواد داخل الخبزة ووضع بعض من أوراق الشبت وشرائح البصل الأحمر الرفيعة والكبار، ثم يُقدّم مع سلّطة جرجير.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	حبة	خبزة شيباتا أو بجيت.
2	شريحة	سالمون مدخن.
40	غم	جبنة كريمية "جبنة نابوليون".
15	غم	شبت مفروم ناعماً.
6	حبة	الكبّار "Capers".
30	غم	بصل أحمر.
10	مل	عصير ليمون أو برش الليمون.
	حسب الرغبة	رشة ملح و فلفل أسود.



أسئلة الوحدة النمطية السادسة

؟

السؤال الأول: ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة لكل فقرة من الفقرات الآتية:

1- ما فوائد تناول وجبة الإفطار؟

أ. الحماية الغذائية. ب. إمداد الجسم بالطاقة. ج. تخفيض الوزن. د. زيادة الوزن.

2- كيف يمكن فحص البيض الطازج جداً؟

أ. إذا طفت على سطح الماء. ب. إذا سقطت في القاع.

ج. إذا بقيت في منتصف الإناء. د. إذا تغير لونها.

3- كم يستغرق من الوقت سلق بيضة باستواء كامل؟

أ. دقيقتين. ب. خمس دقائق. ج. سبع دقائق. د. عشر دقائق.

4- ما تأثير طهي البيض بالسلق لوقت أطول من المطلوب؟

أ. تزايد القيمة الغذائية للبيضة. ب. تحسين نكهة البيضة.

ج. تحوّل لون صفار البيض إلى اللون الأخضر. د. عدم تماسك أجزاء البيضة من الداخل.

السؤال الثاني: وضح مكونات كلٍّ من الآتية: 1. سلطة السيزر. 2. صلصة الطحينة الفلسطينية.

السؤال الثالث: ما مواصفات الصلصة الجيدة؟

السؤال الرابع: عدّد مكونات السلطة الأربعة مع توضيح كلٍّ منها.

السؤال الخامس: عدّد أهمّ مميزات الشطائر (الساندويشات).

السؤال السادس: ما الأمور الواجب مراعاتها عند استخدام الخبز في إعداد الساندويشات؟ واذكر أنواع الخبز.

السؤال السابع: عدّد بعضاً من المنكّهات الأساسية التي توضع على الخبز من الداخل لإعطاء طعم.

دراسة حالة

نفذ خطوات الموقف الآتي كاملة:

يقوم وفد من منظمة الصحة العالمية، مكون من 20 شخصاً من جنسيات مختلفة بزيارة عمل لمدة يومين للأراضي الفلسطينية، طلب منك مدير المطعم إعداد قائمة إفطار للوفد المذكور.

بعد الانتهاء من دراسة هذه الوحدة وأنشطتها، قم بإعداد ما يأتي من اختيارك، وقدمه لزملائك:

1. نوعين من السلطة.
2. نوعين من المقبلات.
3. نوع من الساندويشات الساخنة.
4. نوع من الساندويشات الباردة.

مع مراعاة اتباع خطوات تنفيذ المشروع من حيث: اختيار المشروع، وخطة المشروع، وتنفيذ المشروع، وتقويم المشروع.

مشروع



المطبخ الساخن والعجائن والحلويات

الوَحدة

النمطية السابعة

أناقش:

للمُقَبَلات والمُشَهِيَّات دورٌ
كبيرٌ في تحديد الانطباع عن
الطَّعام المُقَدَّم بشكلٍ عام.



يُتوقع من الطلبة بعد دراسة هذه الوحدة، والتفاعل مع أنشطتها أن يكونوا قادرين على إعداد المرق والصلصات الساخنة، والشوربات والمخبوزات والحلويات، وذلك من خلال الآتي:

- التعرف إلى المرق (Stock) ومركباته والأنواع الرئيسة له، وطرق إعدادة.
- التعرف إلى الصلصة (Sauce) وصلصات الأم الخمس الساخنة ومشتقاتها، وطرق إعدادها.
- التعرف إلى الأقسام الرئيسة للحساء (Soup)، وطرق تحضير البعض منها.
- التعرف إلى قسم الحلويات (Pastry Kitchen)، ووظائف مسؤول قسم الحلويات (Pastry Chef)، والأنواع الرئيسة للعجائن والحلويات الغربية والشرقية وطرق إعدادها.

الكفايات المهنية:

الكفايات المُتوقَّع من الطلبة امتلاكها بعد الانتهاء من دراسة هذه الوحدة والتفاعل مع انشطتها:

الكفايات الحرفية:

1. الإلمام بالمركبات الرئيسة للمرق.
2. تحضير المرق الأبيض والبنّي.
3. إعداد بعض أنواع المرق.
4. الإلمام بأنواع الصلصات الخمس.
5. القدرة على قياس جودة الصلصة.
6. إعداد بعض أنواع الصلصة.
7. الإلمام بأقسام الحساء (الشوربات).
8. إعداد بعض أنواع الشوربات.
9. التمييز بين مختلف أنواع الدقيق (الطحين).
10. معرفة فوائد المكونات الرئيسة للعجائن.
11. اختبار صلاحية الخميرة.
12. الإلمام بأنواع المعجنات.
13. إعداد بعض العجائن والمنخوزات.
14. إعداد بعض أنواع الحلويات.

الكفايات الاجتماعية والشخصية:

1. الهدوء وضبط الأعصاب.
2. احترام المهنة والعمل.
3. الأمانة والصدق.
4. الثقة بالنفس.
5. التعامل بمصداقية.
6. الاستعداد للإفادة من ذوي الخبرة.
7. الاتصال والتواصل الفعّال.
8. التكيف المرن الإيجابي.
9. القدرة على تفهّم طلبات الزبائن وتلبيتها.

الكفايات المنهجية:

1. المناقشة والحوار.
2. البحث العلمي.
3. العصف الذهني (استمطار الأفكار).
4. التعلّم التعاوني.

قواعد الأمن والسلامة:

1. التقيّد بالأنظمة والتعليمات المتعلقة بالسلامة المهنية.
2. ارتداء الزيّ الرسميّ للعاملين في المطبخ.
3. الاهتمام بالصحة والنظافة الشخصية.
4. المحافظة على نظافة مكان العمل.
5. الاستخدام الآمن للأجهزة والأدوات والمُعَدّات المستخدمة في إعداد الطّعام.
6. مراعاة السلامة والأمن الغذائيّ.

(1-7) الموقف التعليميّ التعلّميّ: التعرفُ إلى المرق (Stock) ومركّباته والأنواع الرئيسة له، وطُرق إعدادة.

وصف الموقف: طلب منك الشيف الرئيسيّ للمطبخ إعداد طبقين من المرق: الأول مرق العجل البنيّ، والثاني مرق السمك.

العمل الكامل

الموارد	المنهجية الاستراتيجية (التعلم)	وصف الموقف الصفّي	خطوات العمل
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الشيف. • دليل الوصفات. * حاسوب. * إنترنت. * قرطاسية. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * البحث العلميّ. * التعلّم التعاونيّ. 	<ul style="list-style-type: none"> * أجمع البيانات من الشيف عن: <ul style="list-style-type: none"> • المكوّن الرئيس للمرق. • كميّة الدسم. • البهارات المستخدمة (حار، عادي). • الكميّة المطلوبة. • الفترة الزمنيّة. * أجمع البيانات عن: <ul style="list-style-type: none"> • طُرق إعداد المرق. • المكوّنات والمقادير. 	أجمع البيانات وأحلّها
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الشيف. • دليل الوصفات. 	<ul style="list-style-type: none"> * العصف الذهنيّ (استمطار الأفكار). * التعلّم التعاونيّ. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أصنّف البيانات إلى: <ul style="list-style-type: none"> • مرق العجل البنيّ: المكوّنات والمقادير، والتجهيزات المطلوبة من أجهزة وأدوات ومعدّات، وطريقة الإعداد. • مرق السمك: المكوّنات والمقادير، والتجهيزات المطلوبة من أجهزة وأدوات ومعدّات، وطريقة الإعداد. 	أخطّط وأقرّر

أولاً: أُعد مرق العجل البني:

- أَحْضَرِ المكوّنات والمقادير: عظم عجل، ومكوّنات عطرية (جنزر، بصل، ثوم)، وبندورة طازجة حمراء أو رُبّ بندورة، والباقة العطرية، والعنصر السائل (ماء أو مرق عجل أبيض).
- أضع العظام في صينيّة تحمير، وأدخلها في الفرن حتى تأخذ اللون البنيّ.
- أضيف لها الميربوا (Mirepoix).
- أعيد الصينيّة إلى الفرن لطبخ الخضار قليلاً وإعطائها لوناً.
- أضع العظم والميربوا داخل طنجرة، وأزيل المصق من صينيّة التحمير، عن طريق عمليّة الدجلاساج (Déglaçage)، وأضيفها إلى وعاء الطبخ بعد ملئه بالمياه الباردة.
- أترك الوعاء حتى يغلي، ثم أزيل الأوساخ المستخرجة من العظام والخضار، ومن ثم أخفض درجة الحرارة إلى مرحلة ما قبل الغليان، بعد ذلك أضيف البندورة الكونكأسيه والباقة العطريّة.
- أتركه يطبخ تحت درجة الغليان (simmering) من 3 إلى 4 ساعات.
- أزيل الأوساخ عن سطح المرق باستمرار.
- أصفّي المرق بمصفاة ذات ثقوب كبيرة، ثم بمصفاة أخرى ذات ثقوب ناعمة جداً، وذلك عند انتهاء عمليّة الطهي.
- أحفظ الناتج إمّا في الثلاجة أو في الفريزر، بعد تبريده مباشرة.

ثانياً: أُعد مرق السمك:

- أَحْضَرِ المقادير والمكوّنات: حسك سمك، الأسماك غير الدهنيّة، زبدة، مكوّنات عطريّة، بصل إيشالوت (Echalote)، بصل، الباقة العطريّة، مياه باردة، التوابل.
- أكسر حسك السمك إلى قطع متوسطة وأنظّفه وأغسله.
- أزيل جلطات الدم والخياشيم والعيون.
- أقشّر وأغسل الخضار، وأقطّع البصل الإشالوت إلى جوليان ناعم.

* المناقشة والحوار.

* التعلّم التعاوني.

* وثائق:

- طلب الشيف.
- دليل الوصفات.
- أدوات ومعدّات:
- غاز (طباخ).
- أدوات إعداد المرق.
- أدوات الطهي.
- أدوات التقديم.

		<ul style="list-style-type: none"> • أُحضِر الباقية العطريّة. • ألقب الخضار بالزبدة في وعاء مناسب. • أضيف حسك السمك مع الاستمرار بالتقليب. • أغمُر الحسك بالمياه الباردة حتى تغطيته بالكامل. • أضيف الباقية العطريّة وبقايا الفطر. • أبقى السائل حتى درجة الغليان، ومن ثمّ أتركه من (20-25) دقيقة. • أزيل الأوساخ عن سطح المرق باستمرار. • أضيف الملح والفلفل الأسود المكسّر قليلاً قبل دقائق من نهاية عمليّة الطهي. • أصفّيه بمصفاة ذات ثقوب ناعمة جداً عند انتهاء عمليّة الطهي. • أحفظه إمّا في الثلاجة أو في الفريزر، بعد تبريده مباشرة. <p>ثالثاً: أقدم المرق الذي تمّ إعداده إلى الشيف.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الشيف. • دليل الوصفات. 	<ul style="list-style-type: none"> * التعلّم التعاوني. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أتأكد من مكّونات مرق العجل البنيّ ومرق السمك. * أتحقّق من: • المقادير المستخدمة في إعداد المرق. • إعداد مرق العجل البنيّ. • إعداد مرق السمك. * أتأكد من مطابقة المرق لطلب الشيف. 	<p>أتحقّق</p>
<ul style="list-style-type: none"> * حاسوب. * جهاز عرض. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أوثّق: • طلب الشيف. • المقادير والمكّونات. • طريقة إعداد المرق. • المرق المُعدّ. * أفتح ملفاً للحالة باسم: "طُرُق إعداد المرق". 	<p>أوثّق وأقدم</p>
<ul style="list-style-type: none"> * طلب الشيف. * نماذج التقييم. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * أدوات التقييم. 	<ul style="list-style-type: none"> * رضا الشيف. * رضا الزبون. * جودة المرق المُعدّ. 	<p>أقوم</p>

الأسئلة:



1. وضح أهمية المرق.
2. ما أنواع المرق تبعاً للمكوّن الرئيس؟
3. فسّر: وجود لونين من المرق للمكوّن نفسه.

نشاط (1)

بالعودة إلى الشبكة العنكبوتية، ابحث عن أشهر أنواع المرق المستخدمة في فلسطين، وناقش ما توصلت إليه مع زملائك في الصف.



المرق - Stock:

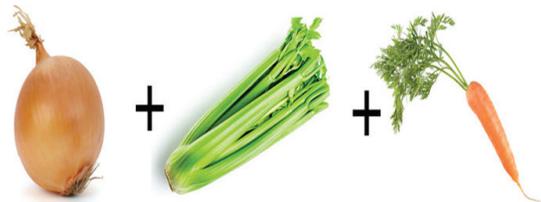
أتعلم

سائل خفيف مطبوخ من مواد غذائية معينة، مثل: الخضراوات، والأعشاب، واللحوم، والدواجن، والأسماك، وعادة ما يُصنع المرق لاستخدامه كقاعدة رئيسة في عدّة أطباق، مثل: الشوربات أو الأطباق الرئيسية لإضافة النكهة للطعام، حيث يمكن أيضاً عمل مرق منزوع الدسم، وذلك بإزالة طبقة الدهن، إذ إنّ بعد تجهيزه وتبريده يتجمّع الدهن كطبقة عليا يمكن كشطها وإزالتها لإعداد الأطباق قليلة الدسم.

مركّبات المرق:

هناك أربعة أجزاء أساسية للمرق بأنواعه:

- العظام: المكوّن الأهمّ في إعداد المرق؛ بسبب احتوائه على مادة الكولاجين.
 - السائل: في معظم الأحيان يكون الماء.
 - الخضراوات: تُعدّ عنصراً مهماً لنجاح المرق؛ لأنها تُسهم في إعطاء النكهة واللون المناسبين، مثل: البندورة والميربوا (Mirepoix) خليط من خضار البصل، والجزر، والكرفس.
 - الأعشاب والتوابل: مثل، الباقة العطريّة (Bouquet Garni) وخليط من الأعشاب: وعروق البقدونس، وعروق الزعتر، وورق الغار، والثوم، والفلفل الأسود الحَبّ، وورق الكراث.
- ميربوا (Mirepoix): كلمة فرنسيّة تشير إلى خليط البصل المفروم خشناً، والجزر، والكرفس حيث تكون أساس النكهة للمرق، وتكون النسبة للبصل 50%، الكرفس 25%، والجزر 25%.



◀ المطيبات (ميربوا) - Mirepoix:

باقة العطريات - Bouquet Garni: "كيس من الأعشاب" مثل: سيقان البقدونس، وورق الغار، وسيقان زعتر بريّ، وثوم، وفلفل أسود حَبّ، حيث توضع جميعها في ورق الكراث، وتُرَبط أو توضع في كيس مصنوع من القماش القطنيّ، أو داخل مصفاة مصنوعة من الفولاذ المُقاوم للصدأ (Stainless Steel)، وتوضع في المرق، حيث تعطي هذه الأعشاب، والتوابل، والنكهات رائحة لذيذة.

◀ الباقة العطريّة - Bouquet Garni:



◀ الأنواع الرئيسيّة للمرق:

وفق المكوّن الأساسيّ للمرق:

1. مرق الدجاج: يضاف الماء البارد إلى الدجاج أو العظام ثمّ يُسلق.
2. مرق اللحوم: يُستخدم بقايا اللحم البقريّ بأنواعه وعظامه مع الماء بطريقة التحمير أولاً، ثمّ السلق.
3. مرق الأسماك: يضاف الماء إلى بقايا السمك والحسك، ثمّ يُسلق على نار هادئة.
4. مرق الخضراوات: تُستخدم الخضراوات وحدها بدون أيّ منتج حيوانيّ.

وفق لون المرق:

1. المرق الأبيض يُصنع من عظام البقر، والعجل، والدجاج أو السمك.
2. المرق البنيّ يُصنع من عظام البقر، والعجل أو الدجاج، وللحصول على اللون البنيّ، ويجب تحمير العظام داخل الفرن.

الأمر الواجب مراعاتها عند إعداد المرق:

- استخدام مكوّنات طازجة بالنسب الصحيحة.
- استخدام الأواني النظيفة في جميع الأوقات.
- تقطيع أيّ عظام تُستخدم إلى قطع صغيرة للحصول على أكبر قدر من النكهة.
- طبخ جميع أنواع المرق على نار هادئة، حيث إنّ غلي المرق بسرعة يؤدي إلى إنتاج مادة ضبابيّة طعمها مرّ.
- قشد الرغوة من المرق بشكل متكرّر أثناء عملية الغلي.
- تصفية المرق وتبريده بعد اكتمال وقت الطبخ المناسب، بأسرع وقت ممكن.

طريقة تحضير المرق الأبيض:



1. تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من (10 - 15) سم.
2. نقع العظام في ماء بارد للتخلص ممّا يعكّر المرق.
3. إخراج العظام من الماء البارد، ثمّ سلقها.
4. إزالة الشوائب.
5. إضافة الخضار.
6. غمر العظم بالماء وزيادته كلّما نقص.
7. وضع الإناء على حرارة هادئة وفق الوقت المطلوب.
8. تبريد المرق خلال وقت أقلّ من ساعتين.

طريقة إعداد المرق البني:

1. تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من (10 - 15) سم.
2. وضع العظام في الفرن على درجة حرارة 200 سْ لشيئها وإعطائها اللون المكرمل.
3. رشّ الطحين على العظم في الفرن لامتصاص الدهون، وأخذ لون مكرمل حيث إنّّه يساعد على التبخّر.
4. وضع الخضار في الفرن لتحميرها وإعطائها لون مكرمل، أو إعطائها اللون عن طريق طبخها في إناء مع القليل من الزيت. ويمكن إضافة ربّ البندورة للون.
5. تجميع جميع المكونات معاً، في وعاء كبير وإضافة المياه الدافئة.
6. ترك المياه تصل درجة الغليان، ومن ثمّ تُخفض الحرارة إلى (85 - 95) سْ.
7. إزالة الشوائب.
8. جعل الماء فوق العظم وزيادته كلّما نقص.
9. تصفية المرق وتبريده خلال وقت أقلّ من ساعتين.

الأمور الواجب مراعاتها عند تحضير مرق الخضراوات:

- أ. استخدام الخضراوات النشويّة عند عدم الاهتمام بلون المرق، مثل البطاطا.
- ب. عدم استخدام الخضراوات ذات الرائحة القويّة، مثل الزهرة.
- ج. عدم استخدام الخضراوات التي تؤثر في اللون، مثل السبانخ.

كيفية تبريد المرق بأكبر سرعة ممكنة:

- أ. وضع الطنجرة داخل حوض ماء بارد ومراعاة تغيير الماء المحيط كلّما زادت درجة حرارته.
- ب. وضع المرق داخل ماكينة كهربائيّة للتبريد تُسمّى (Blast Chiller).
- ج. وضع علب بلاستيكيّة مفرّزة (Ice Paddles / Rapid Kool)، معبأة بمياه في المرق للمساعدة على التبريد السريع عن طريق التحريك المستمر.

◀ مرق الدجاج الأبيض - Chicken White Stock :

طريقة التحضير:

1. تكسير العظم إلى قطع صغيرة وتنظيفه، ويمكن غسله إذا لزم الأمر.
2. وضع العظم في طنجرة مناسبة الحجم وغمرها بالمياه الباردة، وتركها تغلي وبعد ذلك خفض درجة الحرارة قليلاً.
3. نزع الأوساخ التي تخرج من العظم.
4. تقشير وغسل الخضار «Mirepoix»، ثم وضعها في الطنجرة.
5. إضافة الباقية العطرية المكوّنة والتوابل.
6. تركه يُطبخ تحت درجة الغليان (simmering) من (45-60) دقيقة.
7. إزالة أيّ أوساخ عن سطح المرق.
8. تصفية المرق بمصفاة ذات ثقوب كبيرة، ثم مصفاة أخرى ذات ثقوب ناعمة جداً.
9. حفظه في الثلاجة أو الفريزر بعد تبريده سريعاً.



◀ مرق العجل البنيّ - Veal Brown Stock :

طريقة التحضير:

1. وضع العظام في صينيّة تحمير، ووضعها في الفرن حتى تأخذ اللون البنيّ.
2. إضافة الميربوا (Mirepoix) إليها.
3. إعادة الصينيّة إلى الفرن لطبخ الخضار قليلاً وإعطائها لونهاً.
4. وضع العظم والميربوا داخل وعاء الطبخ، وإزالة المصق بصينيّة التحمير عن طريق عملية الدجلاساغ (Déglaçage) ثم إضافته إلى الوعاء بعد ملئه بالمياه الباردة.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	كيلو	عظم دجاج أو الدجاج الصغير بالعمر، عظم عجل أو بقر.
مكوّنات عطريّة		
100	غم	جزر
100	غم	بصل
200	غم	الجزء الأبيض من الكراث
80	غم	غصن كرفس
1		الباقية العطريّة
العنصر السائل		
1.5	لتر	مياه باردة
التوابل		
القليل من حبّ الفلفل الأسود		
(3-4) حبّات كبش قرنفل تغرس في بصله.		
20 - 25		وقت التحضير (دقيقة)
45 - 60		وقت الطبخ (دقيقة)

الكمية	الوحدة	الأساس
1	كيلو	عظم عجل
مكوّنات عطرية		
100	غم	جزر
100	غم	بصل
10	غم	ثوم
200	غم	بندورة طازجة حمراء
20	غم	أوربّ بندورة

1	الباقية العطريّة	
العنصر السائل		
1.5	لتر	ماء أو مرق عجل أبيض
30 دقيقة		وقت التحضير
(3-4) ساعات		وقت الطبخ



الكمية	الوحدة	الأساس
600	غم	حسك سمك، الأسماك غير الدهنيّة مثل: Sole, Turbot, Barbus, «Merlan, St Peter, Colin»
40	غم	زبدة
مكوّنات عطريّة		
30	غم	بصل إيشالوت «Echalote»
80	غم	بصل
بقايا و أرجل الفطر "وفق الرغبة"		
1		الباقية العطريّة
العنصر السائل الذي يمكن استخدامه		
1	لتر	مياه باردة
التوابل		
القليل من حب الفلفل الأسود		
(20-15) دقيقة		وقت التحضير
(25-20) دقيقة		وقت الطبخ

5. غلي الوعاء ثم إزالة الأوساخ المستخرجة من العظام والخضار، وخفض درجة الحرارة إلى مرحلة ما قبل الغليان، ثم إضافة البندورة الكونكأسيه والباقيّة العطريّة.
6. ترك الوعاء تحت درجة الغليان من 3 - 4 ساعات.
7. إزالة أيّ أوساخ عن سطح المرق.
8. إضافة مياه مغليّة، لتعويض عمليّة التبخر.
9. تصفية المرق بمصفاة ذات ثقوب كبيرة، ثمّ مصفاة أخرى ذات ثقوب ناعمة جداً.
10. حفظه في الثلاجة أو الفريزر بعد تبريده سريعاً.

◀ مرق السمك - Fumet de Poisson Fish Stock

طريقة التحضير:

1. تكسير حسك السمك إلى قطع متوسطة وتنظيفه وغسل البقايا والحسك.
2. إزالة جلطات الدم والخياشيم والعيون.
3. تقشير وغسل الخضار، ثم تقطيع البصل والإشالوت إلى جوليان ناعم.
4. تحضير الباقية العطريّة.
5. تقليب الخضار بالزبدة حتى تدبل في طنجرة مناسبة.
6. إضافة حسك السمك مع الاستمرار بالتقليب بعض الدقائق.
7. إضافة الباقية العطريّة وبقايا الفطر.
8. توصيل السائل إلى درجة الغليان، وتركه تحت درجة الغليان من (20-25) دقيقة.
9. إزالة أيّ أوساخ عن سطح المرق باستمرار.
10. إضافة الملح والفلفل الأسود المكسّر قليلاً قبل دقائق من نهاية عمليّة الطهي.
11. تصفية المرق بمصفاة ذات ثقوب كبيرة، ثمّ مصفاة أخرى ذات ثقوب ناعمة جداً.
12. حفظه في الثلاجة أو الفريزر بعد تبريده سريعاً.

(2-7) الموقف التعليميّ التعلّميّ: التعلُّف إلى الصلصة (Sauce)، وصلصات الأمّ الخمس الساخنة ومشتقاتها، وطرق إعدادها.

وصف الموقف: طلب منك الشيف الرئيسي للمطبخ إعداد صلصة حمراء وأخرى بيضاء من الصلصات الأمّ الخمس.

العمل الكامل			
الموارد	المنهجية (استراتيجية التعلم)	وصف الموقف الصفّي	خطوات العمل
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الشيف. • دليل الوصفات. * حاسوب. * إنترنت. * قرطاسية. 	<ul style="list-style-type: none"> * الحوار والمناقشة. * البحث العلميّ. * التعلُّم التعاونيّ. 	<ul style="list-style-type: none"> * أجمع البيانات من الشيف عن: • الصلصة البيضاء والصلصة الحمراء المفضّلتين. • درجة اللزوجة والكثافة. • كميّة الدسم. • الكميّة المطلوبة. • الفترة الزمنيّة. * أجمع البيانات عن: • الصلصة. • صلصات الأمّ الخمس. • صلصة البشاميل البيضاء. • صلصة البندورة. • المكوّنات والمقادير. • طريقة تحضير الصلصات. 	<p>أجمع البيانات وأحلّها</p>
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الشيف. • دليل الوصفات. 	<ul style="list-style-type: none"> * العصف الذهنيّ (استمطار الأفكار). * التعلُّم التعاونيّ. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أصنّف البيانات إلى: • صلصة البشاميل البيضاء: المكوّنات والمقادير، والتجهيزات المطلوبة من أجهزة وأدوات ومعدّات، وطريقة الإعداد. • صلصة البندورة: المكوّنات والمقادير، والتجهيزات المطلوبة من أجهزة وأدوات ومعدّات، وطريقة الإعداد. 	<p>أخطّط وأقرّر</p>

أولاً: أعدّ صلصة البشاميل البيضاء:

- أحضّر المكونات والمقادير: لتر حليب، 100غم زبدة، 100غم طحين، بصلة، كبش قرنفل، رشّة ملح، رشّة جوزة الطيب، رشّة فلفل أبيض.
- أصهر الزبدة أولاً ثمّ أخلطها مع الطحين في طنجرة، وأقوم بعمل الرو الأبيض من (3 - 5) دقائق.
- أضيف الحليب البارد أو الفاتر بالتدرّج على الرو الساخن والعكس صحيح.
- أضيف التوابل وأضع البصلة داخل الصلصة.
- أتركه يُطبخ قليلاً من (15 - 20) دقيقة مع الاستمرار بعملية التحريك حتى لا يلتصق.
- أحفظ الصلصة على درجة حرارة 63س.
- أضيف القليل من الزبدة على وجه الصلصة لمنع تكوّن طبقة على الوجه.

ثانياً: أعدّ صلصة البندورة:

- أحضّر المقادير والمكونات: 1كغم بندورة حمراء طازجة، ويفضّل البندورة البيضاء، 60غم زبدة، 60غم طحين، 100غم بصل عادي، 100غم جزر، 100غم رُبّ بندورة، بوكيه جارني، مياه، أو مرق عجل أبيض، أو مرق سمك أبيض، رشّة ملح، رشّة سكر، رشّة فلفل أسود.
- أضع الزبدة في طنجرة، ثمّ أضيف الميربوا مع التقليب المستمر دون إعطاء لون للخضار.
- أضيف الطحين لعمل الرو الذهبيّ من (5-6) دقائق.
- أضيف رُبّ البندورة وأتركها تُطهى لبعض الوقت مع التحريك المستمر.
- أضيف المياه أو المرق بالتدرّج مع التحريك المستمر.
- أغسل البندورة وأزيل القشرة الخارجية عنها عن طريق السلق السريع، ومن ثمّ أقطعها إلى مكعبات صغيرة، وأضيفها على الخليط.
- أضيف البوكيه جارني والتوابل، وأتركه يُطبخ من ساعة إلى ساعة ونصف، مع الاستمرار بعملية التحريك حتى لا يلتصق.

* وثائق:

- طلب الشيف.
- دليل الوصفات.

* أدوات ومعدّات:

- غاز (طباخ).
- أدوات إعداد الصلصة.
- أدوات الطهي.
- أدوات التقديم.

* المناقشة والحوار.

* التعلّم التعاوني.

		<ul style="list-style-type: none"> • يمكن حفظ الصلصة على درجة حرارة 63س، أو تبريده فوراً وتخزينه. • يمكن إضافة القليل من الزبدة على وجه الصلصة لمنع تكوّن طبقة على الوجه. ثالثاً: أقدم الصلصة الذي تم إعدادها إلى الشيف. 	
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الشيف. • دليل الوصفات. 	<ul style="list-style-type: none"> * التعلّم التعاوني. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أتأكد من مكوّنات ومقادير صلصة البشاميل الأبيض وصلصة البندورة. * أتحدّق من: • المُعدّات والأدوات اللازمة للتحضير. • إعداد صلصة البشاميل الأبيض. • إعداد صلصة البندورة. * أتأكد من مطابقة الصلصة لطلب الشيف. 	أتحدّق
<ul style="list-style-type: none"> * حاسوب. * جهاز عرض. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أوثّق: • طلب الشيف. • المقادير والمكوّنات. • طريقة إعداد الصلصة. * أقدم الصلصة المُعدّ. * أفتح ملفاً للحالة باسم: "طُرق إعداد الصلصة". 	أوثّق وأقدم
<ul style="list-style-type: none"> * طلب الشيف. * نماذج التقييم. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * أدوات التقييم. 	<ul style="list-style-type: none"> * رضا الشيف. * رضا الزبون. * جودة الصلصة المُعدّة. 	أقوم

الأسئلة:



1. ما فوائد الصلصات؟
2. ما أنواع صلصات الأم الخمس؟
3. هل من الممكن الحصول على مشتق من الصلصة؟ وضح ذلك بمثال.

نشاط (2)

بالعودة إلى شبكة الإنترنت، قم بإعداد جدول يشمل مشتق الصلصة لصلصات الأم الخمس، ومكوّنات كلّ منها.



الصلصة - Sauce:

أتعلم

كلمة فرنسية أُتخذت من كلمة (Salsus) اللاتينية، والتي تعني المملحة، وهي خلطات سائلة القوام "متوسطة السمك" تضاف عادة للحوم، والطيور، والأسماك، والخضار، والنشويات كالصلصة البيضاء، وصلصة الشوكولاتة؛ بغرض إظهار النكهة الأصلية للطعام وإكسابها الليونة، أو الدسامة، أو لتحسين المظهر، وتستعمل الصلصات بكميات قليلة حتى لا تطغى نكهتها على نكهة الطعام الأصلية.

فوائد الصلصات الساخنة:

- إدخال نكهة تكميلية أو متناقضة.
- إضافة الرطوبة.
- إضافة النكهة.
- تحسين المظهر السطحي للطعام.

المواد الأساسية المكوّنة للصلصة:

- السائل: مرق أبيض، أو بني، أو حليب، أو زبدة سائلة.
- مواد التخين (التكثيف): الطحين أو النشا أو عجينة الرو.
- عناصر النكهة: البهارات والتوابل والأعشاب.

مواصفات الصلصة الجيدة:

- ذات كثافة مناسبة.
- لون جذاب.
- قوام متماسك، طعم جيد.

معايير جودة الصلصة:

يتمّ قياس معايير جودة الصلصة من خلال الخصائص الآتية:

أ. اللزوجة أو الكثافة أو السماكة - **Viscosity**: مقاومة الصلصة للحركة، وتُعطى من قِبَل الرو أو النشا، وبنسب مدروسة، ومن ثمّ يتحقّق عن طريق تخفيض الصلصة على مدى فترة من الزمن.

ب. القوام - **Opacity**: يجب أن يحتوي الصلصة على الدرجة الصحيحة للقوام غير الشفاف، التي بالعادة تُحدّد عن طريق نوع المخترّ المستخدم، وكمية السوائل المتبخرة، فالصلصة الجيدة يجب أن يكون لها قوام غير شفاف.

التوزيع المناسب لجميع الجزيئات في الصلصة التي نتجت عن الدمج المثالي والمتجانس بين الرو والمرق، خفض السوائل عن طريق الطبخ لفترة والتخلّص من كلّ الشوائب يحقّق هذا الكمال، يعطى الصلصة القوام/الملمس النهائي عبر تصفيته من خلال قطعة قماش أو مصفاة.

ج. اللون - **Color**: لون الصلصة يجب أن يكون واضح المعالم، ويجب أن يكون طبيعياً، فاللون السليم هو نتيجة لمكوّناته، مثل: المرق، والرو، ومختلف التوابل والمُنكّهات، ولون الصلصة هو جزء من مكوّناته، مثل: الصلصة الكريمة، يجب أن يكون لونه أبيض، مستمدّ من الحليب أو الكريمة.

د. اللمعان - **Luster**: الدرجة التي تجعل الصلصة تعكس الضوء، واللمعان يأتي أيضاً من النشا المستخدم، وتخفيض الصلصة، والتخلص من الشوائب، ويجب أن تكون جميع الصلصات لامعة، حيث إن كمية الدهون بنسبة صحيحة تعطي اللمعان، والكثير من الدهون تدمر الصلصة.

هـ. المذاق أو الطعم - **Taste**: مذاق الصلصة يجب أن يكون واضحاً، ويرافق الطعام توايل وبهارات متوازنة تساعد على خلق نكهة متوازنة، الصلصات ينبغي أن تكون متوازنة بشكل جيد، والتي تحتوي على عنصر التبخثر يجب أن لا يظهر فيها طعم النشويات، وتهدف الصلصة المتوازنة بشكل جيد للتوازن الدقيق بين العديد من المكونات، من دون هيمنة نكهة واحدة، يجب أن يؤخذ بعين الاعتبار، الطعام الذي سوف يُقدم معه.

و. عناصر التبخثر - **Thickening agents**: الصلصات تحتاج الى مكون سائل، وهناك عنصر أساسي في الصلصة هو المخثر، وهو ما يضيف ثراءً وشكل.

ز. الرو - **Roux**: مخثر يصنع من أجزاء متساوية، مطبوخة من الطحين والدهون، مثل: الزبدة المصفّاة، وزيت، أو مرجرين، ويعتمد اللون على درجة الحرارة، والوقت المستغرق في طبخ الطحين والدهون معاً، ومن أنواعه:

❖ الرو الأبيض: يُطبخ لوقت قصير ويستخدم في تحضير البشاميل (3 - 5 دقائق).

❖ الرو الأشقر: يطبخ حتى يتحول لون الطحين إلى اللون الذهبي، ويُستخدم في تحضير الفيلوتيه وصلصة البندورة (5 - 6 دقائق).

❖ الرو البني: يُطبخ حتى يصبح لونه بنيّاً، ويُستخدم في الصلصات البنية (15 - 20 دقيقة).

❖ الرو البني الغامق: يُطبخ حتى يحصل على اللون البني الغامق، غني باللون، ولديه قدرة قليلة على التبخثر.

من عناصر التبخثر:

✓ نشا الذرة (Cornstarch).

✓ نبات الكاريبي يستخرج منه النشا الطبيعيّ وسهل الهضم (Arrowroot).

✓ معجون الزبدة والطحين بالكميات نفسها (Beurre Manié).

✓ خليط من الكريمة وصفار البيض لتكثيف الصلصة (Liaison).

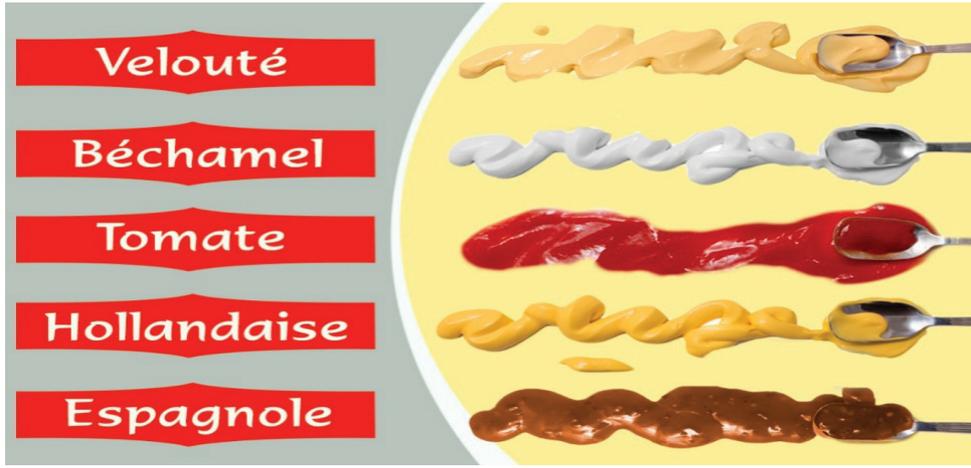
✓ الاستحلاب (Emulsification) ويقسم إلى:

• مستحلب دائم (Permanent).

• مستحلب شبه دائم (Semi-permanent).

• مستحلب مؤقت (Temporary).

◀ صلصات الأمّ الخمس الساخنة ومشتقاتها:



أولاً: صلصة البشاميل - Béchamel Sauce

تصنع من الرو الأبيض، والحليب، والملح، والفلفل، ويُشتقّ منها: صلصة الكريم، وصلصة الجبنة، وصلصة الخردل، وصلصة المورني، وصلصة السوبيز، وصلصة النانتوا.

طريقة التحضير:

1. صهر الزبدة أولاً واخلطها مع الطحين في طنجرة، ثم عمل الرو الأبيض من (3 - 5) دقائق.
2. إضافة الحليب البارد أو الفاتر بالتدرج على الرو الساخن والعكس صحيح.
3. إضافة التوابل، ووضع البصلة داخل الصلصة.
4. تركه يُطبخ قليلاً من (15 - 20) دقيقة مع الاستمرار بعملية التحريك حتى لا يلتصق.
5. يمكن حفظ الصلصة على درجة حرارة 63 س.
6. يمكن إضافة القليل من الزبدة على وجه الصلصة لمنع تكوّن طبقة على الوجه.

مشتقات صلصة البشاميل:

• **Sauce Aurore**: بعد التصفية إضافة ملعقة كبيرة من رُبّ البندورة و 25 غم من الزبدة المقطّعة إلى مكعبات.

• **Sauce Mornay**: إضافة 50 غم من جبنة الجريير (Gruyère) المبروشة على صلصة البشاميل، واخلطها حتى تنصهر، ثمّ خفق صفار بيضة واحدة، وملعقتين كبيرتين من الكريمة، وإضافة المزيج إلى الصلصة، ثمّ تركه يُطبخ قليلاً من دقيقة إلى دقيقتين.

الكمية	الوحدة	المكوّنات
1	لتر	حليب
100	غم	زبدة
100	غم	طحين
1	حبة	بصلة مع كبش قرنفل
	حسب الرغبة	ملح
	حسب الرغبة	جوزة الطيب
	حسب الرغبة	فلفل أبيض
	من (15-20) دقيقة	وقت التحضير والطهي

ثانياً: صلصة الفيولوتيه - Veloute Sauce

تُصنع من الرو مع مرق السمك، أو مرق الدجاج الأبيض، ويُشتقّ منها: صلصة بيرسي، وصلصة أورورا، وصلصة إيفوري،...

وتقدّم هذه الصلصة مع الخضار المطبوخة على البخار والخضار المحمرة

طريقة التحضير:

1. صهر الزبدة أولاً، ثمّ خلطها مع الطحين في طنجرة، وعمل رو أبيض أو ذهبيّ.
2. إضافة المرق الفاتر بالتدرّج على الرو الساخن.
3. طبخه حتى درجة الغليان، ومن ثمّ خفض درجة الحرارة إلى ما تحت درجة الغليان (Simmering).
4. طبخه حتى يتبخّر القليل من السائل من (15 - 20) دقيقة للحصول على 1 لتر.
5. إضافة التوابل.
6. تصفيته.
7. يمكن إضافة القليل من الزبدة على وجه الصلصة لمنع تكوّن طبقة على الوجه.

المكوّنات	الوحدة	الكمية
زبدة مصفّية	غم	62.5
طحين	غم	62.5
مرق دجاج، عجل أو سمك دافئ	لتر	1.250
رشّة ملح	حسب الرغبة	
رشّة فلفل أبيض	حسب الرغبة	
وقت التحضير	10 دقائق	
وقت الطهي	30 دقيقة	

مشتقّات صلصة الفيولوتيه:

- **Allemande Sauce**: يُضاف صفار بيض، وكريمة، وعصير ليمون، وملح وفلفل.
- **Suprême Sauce**: طبخ وتخفيض السوائل من الفيولوتيه، إضافة كريمة، وزبدة، وعصير ليمون.
- **Mushroom Sauce**: إضافة فطر مطبوخ قليلاً إلى الفيولوتيه.

ثالثاً: صلصة الهولنديز - Hollandaise

مستحلب مصنوع من صفار بيض، وزبدته، وعصير ليمون، وطعم، يُشتقّ منها: صلصة البرنيز، وصلصة الملتيز، وصلصة الموسلين، وصلصة الشورون،...

طريقة التحضير:

1. فصل الصفار عن البياض.
2. وضع الصفار في وعاء من الزجاج ووضعه فوق طنجرة مليئة بمياه ساخنة لعمل (Bain Marie).
3. إضافة عصير الليمون، والمياه، والملح، والسكر.
4. خفق الخليط باستمرار حتى يتم الحصول على القوام المناسب.
5. إضافة الزبدة الباردة المقطّعة إلى مكعبات، ملعقة بعد ملعقة حتى تنتهي الكمية.
6. إضافة باقي المكونات خارج (Bain Marie).
7. تُحفظ الصلصة فوق درجة حرارة 60 س° خلال مدة لا تزيد عن الساعتين.

مشتقات صلصة الهولنديز:

- **Sauce Maltaise**: إضافة 5 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال الأحمر، وبرش البرتقال على صلصة الهولنديز.
- **Sauce Béarnaise**: طهي بصل إيشالوت بالخلّ،

وعشبة الطرخون، والفلفل الأسود الحَب، حتى تتبخّر السوائل إلى الثلثين، وتصفية الخليط وإضافة صفار بيض مع التحريك، ثم إضافة الزبدة المُصفّاة بالتدرّج حتى يتجانس الخليط، ويُحفظ على حرارة 60 س°.

- **Sauce Mousseline**: إضافة 3 ملاعق كبيرة من الكريمة المخفوقة، على الصلصة الهولنديز قبل تقديمها.

الكمية	الوحدة	المكوّنات
4	حبة	صفار بيض
2	ملعقة صغيرة	عصير ليمون
1	ملعقة كبيرة	مياه
1/8	ملعقة صغيرة	ملح
1/8	ملعقة صغيرة	سكر
8	ملعقة كبيرة	زبدة باردة مقطّعة مكعبات كبيرة
1/8	ملعقة صغيرة	كركم وفق الرغبة في إعطاء اللون
	رشة صغيرة	بيركا حارة
1/16	ملعقة صغيرة	فلفل أبيض
	حسب الرغبة	بودرة الثوم والبصل
	5 دقائق	وقت التحضير
	من (5 - 10) دقائق	وقت الطهي

رابعاً: صلصة البندورة - Tomatoes Sauce

تُصنع من الرو الذهبيّ، والبندورة، وميروا، وبوكيه جارني، وزيت الزيتون، والبصل، وورق الريحان، ويُشتقّ منها: صلصة نابوليتان، وصلصة البروفينسال، صلصة الميلانيز، صلصة السبانخ...

طريقة التحضير:

الكمية	الوحدة	المكوّنات
1	كيلو	بندورة طازجة حمراء ويُفضّل البندورة البيضاء
60	غم	زبدة
60	غم	طحين
100	غم	بصل عادي
100	غم	جزر
100	غم	رُبّ بندورة
1		بوكيه جارني
1	لتر	مياه، أو مرق عجل أبيض، أو مرق سمك أبيض.
		ملح رشّة
		سكر رشّة
		فلفل أسود رشّة
		وقت التحضير من (20 - 25) دقيقة
		وقت الطهي من (60 - 90) حسب كمية الصلصة

1. صهر الزبدة أولاً في طنجرة، ثم إضافة الميروا مع التقليب المستمر بدون إعطاء لون للخضار، ثم إضافة الطحين وعمل الرو الذهبيّ من (5 - 6) دقائق.
2. إضافة رُبّ البندورة، وتركها تُطهى لبعض الوقت مع التحريك المستمر.
3. إضافة المياه أو المرق بالتدرج مع التحريك المستمر.
4. غسل البندورة وإزالة القشرة الخارجية عنها عن طريق السلق السريع، ثمّ تقطيعها إلى مكعبات صغيرة وإضافتها على الخليط.
5. إضافة البوكيه جارني والتوابل.
6. تركه يطبخ من ساعة إلى ساعة ونصف، مع الاستمرار بعملية التحريك حتى لا يلتصق.
7. يمكن حفظ الصلصة على درجة حرارة 63 س أو تبريدها فوراً وتخزينها.
8. يمكن إضافة القليل من الزبدة على وجه الصلصة لمنع تكوّن طبقة على الوجه.

مشتقات صلصة البندورة:

- **Sauce Napolitana**: إضافة ثوم، وزيتون، وسمك أنشوفي، وكبار.
- **Sauce Marinara**: وأوريغانو، وفواكه البحر.
- **Sauce Spanish**: وفلفل أسود، وثوم، وفطر، وفلفل حار، وصلصة بندورة.
- **Sauce Milanaise**: إضافة فطر، وزبدة.

خامساً: صلصة الإسبانيول - Espagnole Sauce

الكمية	الوحدة	المكونات
1	حبة	جزرة صغيرة مفرومة فرماً خشناً
1	حبة	بصلة متوسطة مفرومة فرماً خشناً
1	عود	كرفس
55	غم	زبدة
55	غم	طحين
1	لتر	مرق العجل البنيّ
55	غم	رب بندورة
1		بوكيه جارني
2	فص	ثوم
	رشة	ملح
	رشة	فلفل أسود
	(20 - 25) دقيقة	وقت التحضير
	من (60 - 90)	وقت الطهي
		حسب كمية الصلصة

تُصنع من الرو البنيّ، والمرق البنيّ، ورُبّ البندورة، والخضراوات ويُشتقّ منها: صلصة الدمى جلاس، وصلصة البوردليز، وصلصة شوسير، وصلصة البصل البنية... إلخ

طريقة التحضير:

1. طهي الجزر والبصل في الزبدة في قدر على نار معتدلة، مع التحريك من وقت لآخر، حتى يتم الحصول على اللون الذهبيّ، من (7 - 8) دقائق.

2. إضافة الدقيق وطهي الرو على نار خفيفة معتدلة، مع التحريك باستمرار، حتى يتمّ الحصول على اللون البنيّ المتوسّط، من (6 - 10) دقائق.

3. إضافة المرق الساخن في تيار سريع، والخفق باستمرار لمنع التكتّل، ثمّ إضافة رُبّ البندورة المركّز، والثوم، والكرفس، والفلفل، والباقة العطريّة، وعلى المزيج مع التحريك.

4. خفض الحرارة والطهي على نار هادئة، وتُكشَف، وتقلّص من حين إلى آخر، حتى تُخفّض إلى حوالي 3 أكواب، خلال 45 دقيقة.

5. سكب الصلصة من خلال منخل شبكيّ جيّد في وعاء، للتخلّص من المواد الصّلبة.

مشتقات صلصة الإسبانيول:

• **Sauce Bordelaise**: بصل إيشالوت، زعتر، فلفل أسود، ورق غار، ديمي غلاس، زبدة ونخاع.

• **Sauce Bercy**: بصل إيشالوت، ديمي غلاس.

• **Sauce Lyonnaise**: إضافة بصل، خل أبيض مخفض، مع ديمي غلاس.

(3-7) الموقف التعليميّ التعلّميّ: التعرف إلى الأقسام الرئيسة للحساء (Soup)، وطرق تحضير البعض منها.

وصف الموقف: طلب منك أحد الزبائن إعداد حساء (شورية) عدس لـ (6) اشخاص.

العمل الكامل			
الموارد	المنهجية (استراتيجية التدريس)	وصف الموقف الصفّي	خطوات العمل
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • دليل الوصفات. * حاسوب. * إنترنت. * قرطاسية. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * البحث العلميّ. * التعلّم التعاونيّ. 	<ul style="list-style-type: none"> * أجمع البيانات من الزبون عن: <ul style="list-style-type: none"> • الكميّة المطلوبة. • البهارات المستخدمة (مالح، عادي، إضافات معينة على ذوق الزبون). • الفترة الزمنيّة. * أجمع البيانات عن: (الحساء، شوربة العدس، المكوّنات والمقادير، طريقة التحضير). 	أجمع البيانات وأحلّها
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • دليل الوصفات. 	<ul style="list-style-type: none"> * العصف الذهنيّ (استمطار الأفكار). * التعلّم التعاونيّ. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أصنّف البيانات إلى: <ul style="list-style-type: none"> • المكوّنات والمقادير، والتجهيزات المطلوبة من أجهزة وأدوات ومعدّات لإعداد شوربة العدس. • طريقة إعداد شوربة العدس. 	أخطّط وأقرّر
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • دليل الوصفات. * أدوات ومعدّات: • غاز (طبّاخ). • أدوات إعداد المرق. • أدوات الطهي. • أدوات التقديم. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * التعلّم التعاونيّ. 	<p>أولاً: أعدّ حساء (شورية) العدس:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أحضّر المقادير والمكوّنات: 250غم عدس أصفر، 3 حبات جزر مقشّر ومقطّع مكعبات صغيرة، حبة بطاطا مقشّرة ومقطّعة مكعبات صغيرة، حبة بصل أبيض مفروم ناعم، 3 فصوص ثوم مهروس، حبة بندورة مقشّرة ومقطّعة، عود بقدونس، 2ملعقة كبيرة زيت زيتون، لتر وربع من مرقّة دجاج أو خضار أو مياه، عود ريحان، ملح وفلفل أسود وفق الذوق، رشّة خفيفة كركم. • أغسل العدس جيّداً، ثمّ أنقعه نصف ساعة بالماء الدافئ. • أقلّب البصل بالزيت على النّار ثم أضيف الثوم، فالخضار ثمّ العدس. 	أنفّذ

		<ul style="list-style-type: none"> • أضيف الماء إلى القدر وأسلق المكونات حتى تنضج. • بعد أن تنضج أتركها قليلاً، ثم أخلط المكونات بالخللاط جيداً. • أعيد الخليط إلى القدر وأضيف الملح والفلفل، والكرام وفق الرغبة، وأسخنها ثانية. • أزيّن الطبق بالبقدونس والبصل الأخضر المفروم. <p>ثانياً: أقدم الحساء الذي تمّ إعداده إلى الزبون.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • دليل الوصفات. 	<ul style="list-style-type: none"> * التعلّم التعاوني. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أتأكد من مكونات حساء العدس. * أتحمق من: • المقادير المستخدمة في إعداد حساء العدس. • إعداد حساء العدس. * أتأكد من مطابقة الحساء لطلب الزبون. 	أتحمق
<ul style="list-style-type: none"> * حاسوب. * جهاز عرض. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أوثق: • طلب الزبون. • المقادير والمكونات. • طريقة إعداد الحساء. * أقدم الحساء المُعدّ. * أفتح ملفاً للحالة باسم: "طرق إعداد الحساء". 	أوثق وأقدم
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • نماذج التقويم. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * أدوات التقويم. 	<ul style="list-style-type: none"> * رضا الزبون. * جودة الحساء المُعدّ. 	أقوم

الأسئلة:



1. وضح فائدة الحساء (الشورية).
2. فسّر: تجنّب زيادة الملح أو التوابل، وخاصّة الحرارة عند إعداد الحساء.

نشاط (3):

من خلال زيارتك للمطاعم في منطقتك، ما أبرز أنواع الشورية التي تُقدّم بكثرة خلال الإفطار الرمضاني؟ ناقش مع زملائك هذه الأصناف.





الحساء: يُطَلَقُ عليه أيضاً الشوربة، وهو نوع من الأغذية، يكون طهيهِ بوضع أنواع من الخضراوات في ماء مغلي حتى يمتصّ مكوّناتها، ومن الحساء أنواع كثيرة تختلف باختلاف الشعوب، يُخلط أحياناً بينه وبين المرق، إلا أنّ المرق تكون نسبة اللحم فيه أكبر من الخضراوات، وغالباً ما يُقدّم بدون اللحم بعد أن يكون قد امتصت فوائده.

أهمية الحساء في الوجبة:

1. يُعدّ الحساء من الأصناف الفاتحة للشهية، ومنشّط للعصارات الهاضمة.
2. يمكن تقديمه كوجبة خفيفة.
3. يُعدّ طبق الحساء غنياً بالعناصر الغذائية.
4. يُعطي الحساء سعرات حراريّة قليلة، كما يُشعر بالشبع.
5. يُنصح المرضى بتناول الحساء لما له من قيمة غذائيّة عالية، وسعرات قليلة، واحتوائه على السوائل والفيتامينات والأملاح المعدنية.

أنواع الحساء وفق سُمكه:

- الحساء الخفيف: حساء خفيف وشفاف، ويتم صنعه من خلاصة اللحم أو الدجاج، مثل: حساء الدجاج أو الشعيرية.
- الحساء متوسط السُمك: حساء مكثف بسبب إضافة مادة تُكسبه قواماً متجانساً متوسط السُمك، وعادة تضاف إليه الصلصة البيضاء، أو الدقيق، أو البيض لإكسابه السُمك المطلوب، مثل حساء الطماطم.
- الحساء السُميك: حساء بعض أنواع الخضار التي تُعطي قواماً سميكاً، مثل: حساء العدس، أو حساء البطاطس.

أمور ينبغي مراعاتها عند إعداد الحساء:

- أن يُقدّم الحساء وفق نوعه ساخناً.
- أن يكون قوامه صحيحاً سواء كان خفيفاً أو سميكاً.
- أن تكون نكهة ولون المادة الغذائية المستعملة فيه واضحة ومميّزة.
- أن يكون خالياً من الدسم الذي يطفو على السطح.
- تجنّب زيادة الملح أو التوابل وخاصة التوابل الحارّة.

أهمّ عوامل الجودة للشوربات الحساء:

- استخدام المواد الغذائية الطازجة.
- أن تكون نكهة المادة الأساسية ظاهرة.
- مراعاة إعداد المرق إعداداً صحيحاً.
- إضافة كمّيّات مناسبة من البهارات والتوابل.
- إضافة كمّيّات مناسبة من المواد المكثّفة.
- عدم تركه يغلي فترة طويلة.
- الشوربات الساخنة يجب أن تقدّم ساخنة، أمّا الشوربات الباردة يجب أن تقدّم باردة.

كيف يجب أن تكون زينة أو ديكور الشوربات وما هدفها؟

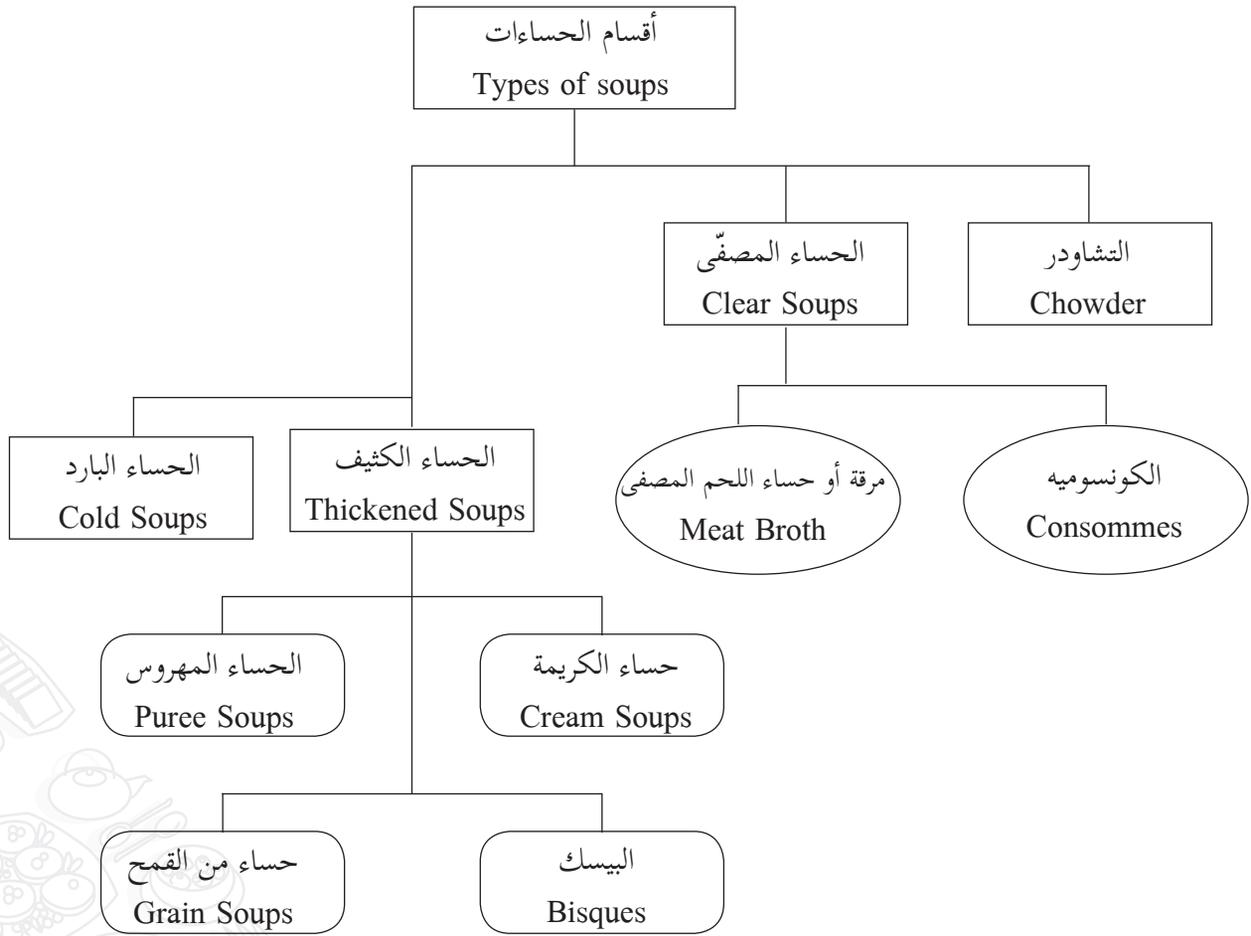
- تزيين الشوربة بشكل جيّد، يحسّن الشكل والقوام.
- يجب أن تكون الزينة بحجم اللقمة لتسهيل عمليّة الأكل.
- يجب أن تكون الزينة طريّة.

أهم تصنيفات وأنواع الشوربات العالمية:

1. شوربة الكونسوميه.
2. شوربة الفيلوتيه.
3. شوربة الكريمة.
4. شوربة الخضراوات المطحونة.
5. شوربة الخضراوات.
6. الشوربات المحليّة.
7. شوربة البندورة.

أنواع الشوربات (تصنيف الشوربات):

- أ. الشوربات المصفّاة.
- ب. الشوربات الكثيفة.
- ج. الشوربات الخاصّة.



▶ طُزُق إعداد بعض الشوربات الساخنة والباردة:

شوربة بصل فرنسيّة - French Onion Soup

طريقة التحضير:

1. طبخ البصل، والزعتر، وورق الغار، والسكرّ البنيذ بالزبدة على حرارة متوسطة مع التحريك المستمر حتى الحصول على اللون البني الذهبي لمدة 45 دقيقة.
2. إضافة الطحين مع التحريك.
3. إضافة المرق، والمياه، روشيستر، والفلفل الأسود والملح.
4. تركها تُطبخ لمدة 30 دقيقة تحت درجة الغليان.
5. تقديمها مع الكروتون (croûtons) أو الخبز المحمص مع الجبن الذائب.



الكمية	الوحدة	المكونات
1	ك	بصل أبيض مفروم مكعبات صغيرة
5	ورق	زعتر طازج وورق غار
115	غم	زبدة
2	ملعقة كبيرة	طحين
900	مل	مرق عجل بنيّ
350	مل	مياه
30	مل	صلصة الوريستريشير
30	غم	سكرّ بني غامق
حسب الرغبة		ملح وفلفل أسود
2	ملعقة كبيرة	جبنة برمان
كمية مناسبة		خبز بجيت
90 ساعة		وقت التحضير والطهي
45 دقيقة		وقت الطهي الفعليّ

شوربة البطاطا والكراث الفرنسيّة

:Potato and Leek Soup

طريقة التحضير:

1. وضع الزبدة في وعاء على حرارة متوسطة، وإضافة الكراث، والثوم، وطبخها حتى تصبح طريّة.
2. إضافة البطاطا، والمرق، وورق الغار، والزعتر، والملح والفلفل وغلي المواد، ثمّ تركها على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة حتى تصبح البطاطا طريّة.
3. إخراج ورق الغار، والزعتر، وهرس المواد بالخلّاط اليدويّ.

الكمية	الوحدة	المكونات
30	غم	زبدة
½	كيلو	الجزء الأبيض والقليل من الأخضر من الكراث.
3	فصوص	ثوم مقشر ومهروس.
910	غم	بطاطا.
1.645	كيلو	مرق دجاج أو خضار.
2	ورقة	ورق غار وزعتر طازج.
1	ملعقة صغيرة	ملح وفلفل أسود
250	مل	كريمة كثيفة
30 دقيقة		وقت التحضير والطهي

4. إضافة الكريمة وترك الشوربة تُطبخ تحت درجة الغليان.
5. تعديل الطعم وفحص كثافة الشوربة وتعديلها.
6. تزيينها وتقديمها.

شوربة القرنبيط الأبيض - Cauliflower Soup:

طريقة التحضير:

1. تقطيع القرنبيط إلى زهرات صغيرة.
2. وضع الزبدة والزيت في وعاء الطبخ على النار وإضافة القرنبيط، والبطاطا والبصل، وتركها تُطبخ لمدة 10 دقائق مع التقليب المستمر على نار هادئة، دون إعطائها لوناً.
3. إضافة المرق وغليه ثم إضافة الحليب، وخفض الحرارة إلى مرحلة ما قبل الغليان، إضافة الملح والفلفل، وتركها تُطبخ مع التحريك من 10 الى 15 دقيقة، ثم إضافة الكريمة، ثم هرسها في الخلاط.
4. إعادة الشوربة إلى مقلّي نظيف، ثم تعديل الطعم إذا أمكن.
5. تُقدّم مع الكروتون (croûtons).

الكمية	الوحدة	المكونات
1.200	حبة	قرنبيط أبيض
25	غم	زبدة
1	ملعقة كبيرة	زيت زيتون
1	حبة	بطاطا مقشرة ومغسولة ومقطّعة عشوائياً
1	حبة	بصل مفرومة ناعماً
1.200	لتر	مرق دجاج أو مرق خضار
400	مل	حليب كامل الدسم
100	مل	كريمة طبيخ ثقيلة
		خبز محمّص للزينة وللتقديم مع الشوربة
30 دقيقة		وقت التحضير والطهي

شوربة البندورة الإيطالية - Tomato Soup:

طريقة التحضير:

1. غسل وتقسير الجزر، والكرفس، والبصل والثوم وتقطيعها عشوائياً، ثم وضعها في وعاء الطبخ مع زيت الزيتون، وطبخها من (10 - 15) دقيقة.
2. إضافة 1.5 لتر من مرق الدجاج أو الخضار بعد التأكد من أنّ الخضار أصبحت طرية.
3. إضافة البندورة المعلّبة والطازجة، وإكمال عملية الطهي على درجة حرارة ما قبل الغليان.
4. إزالة وعاء الطبخ عن النار، وضع الريحان والطعم، ثم خلط جميع المكونات في الخلاط الكهربائي.
5. فحص الطعم مرة أخرى، وتقديمها مع الخبز المحمّص والريحان.

الكمية	الوحدة	المكونات
2	حبة	جزر
2	عود	كرفس
2	حبة متوسطة	بصل أبيض
كمية مناسبة		زيت زيتون
1	لتر	مرقة دجاج أو خضار
2	علبة	بندورة مقشرة ومعلبة
6	حبة	بندورة حمراء للطبيخ يفضل مقشرة
1	عود	ريحان
حسب الرغبة		ملح وفلفل أسود
45 دقيقة تقريباً		وقت التحضير والطهي

شوربة الجز باتشو الباردة الإسبانية:

طريقة التحضير:

الكمية	الوحدة	المكوّنات
1	حبة	خيارا مقشّرة ومقطّعة.
1	حبة	فلفل حلو أحمر مفرّغ من الداخل ومقطع.
1	حبة	فلفل حلو أصفر مفرّغ من الداخل ومقطع.
1	كيلو	بندورة محفورة ومفرومة
2	سنّ	ثوم مقشر ومهروس ناعماً
2	عود	بصل أخضر عيدان منظّفة ومقطّعة ناعماً.
75	غم	خبز أبيض قديم وناشف.
		خلّ .
		ملح وفلفل أسود.
50	مل	زيت زيتون
		وقت التحضير والطهي 45 دقيقة تقريباً

1. غسل وتقسير الخيار، والفلفل الحلو، والبندورة، والبصل الأخضر، والثوم، وتقطيعها عشوائياً، ووضعها في وعاء من الستانلس ستيل.
2. إضافة الخبز والملح والفلفل الأسود.
3. إضافة الخلّ مع ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون، وخلط جميع المكوّنات مع بعضها بالأيدي حتى استخراج السوائل.
4. تغطية المكوّنات ووضعها في الثلاجة، ثمّ تركها تنقع لمدة 30 دقيقة على الأقلّ.
5. هرس جميع المكوّنات في الخلاط الكهربائيّ حتى الحصول على قوام ناعم.
6. فحص كثافة الخليط، ويمكن إضافة القليل من زيت الزيتون.
7. التأكّد من الطعم مرة أخرى، وتقديمها بعد تبريدها مع الخبز المحمّص والريحان، والقليل من زيت الزيتون.

شوربة العدس الفلسطينية - Lintel Soup:

طريقة التحضير:

الكمية	الوحدة	المكوّنات
250	غم	عدس أصفر
3	حبة	جزر مقشّر ومقطّع إلى مكعبات صغيرة.
1	حبة	بطاطا مقشّرة ومقطّعة إلى مكعبات صغيرة.
1	حبة	بصل أبيض مفروم ناعماً.
3	فصوص	ثوم مهروس
1	حبة	بندورة مقشّرة ومقطّعة.
1	عود	بقدونس وريحان.
2	ملعقة كبيرة	زيت زيتون.
1.250	لتر	مرقّة دجاج أو خضار أو ماء.
		ملح وفلفل أسود وكرّكم.
		وقت التحضير والطهي 45 دقيقة

1. غسل العدس جيّداً، ثمّ نقعه في الماء الدافئ مدة نصف ساعة.
2. تقليب البصل بالزيت في قدر مناسب على النار، ثمّ إضافة الثوم، والخضار ثمّ العدس.
3. إضافة الماء إلى القدر، وسلق المكوّنات حتى تنضج.

4. تركها قليلاً بعد أن تنضج، ثم خلط المكونات بالخلاط جيداً.

5. إعادة الخليط إلى القدر، ثم إضافة الملح والفلفل والكرام وفق الرغبة وتسخينها ثانية.

6. تزيين الطبق بالبقدونس والبصل الأخضر المفروم، ثم تقديمه.



شوربة الفريكة الفلسطينية - Barley Soup:

طريقة التحضير:

1. سلق اللحم مع 3 ورقات غار وبصلة، إزالة الزفرة عند الغليان، ثم إضافة البهارات والتوابل.

2. غسل الفريكة جيداً، ثم إضافتها للمرق وتركها حتى تنضج.

3. التأكد من الطعم.

4. تزيين الطبق بالبقدونس، وتقديمها مع شرائح الليمون.

الكمية	الوحدة	المكونات
600	غم	قطع لحم خروف أو قطع دجاج أو لحم قطع عجل.
500	غم	فريكة
2	حبة	جزر مقشر ومبشور
2	حبة	بصل أبيض مفروم ناعم + حبة كاملة للسلق.
3	فصوص	ثوم مهروس
		ملح حسب الرغبة
½	ملعقة صغيرة	فلفل أسود
1	ملعقة كبيرة	بهار مشكل
		كرام القليل منه لإعطاء اللون حسب الرغبة
		قرفة رشة خفيفة حسب الرغبة
		هال مطحون رشة خفيفة حسب الرغبة
3	ورقات	ورق غار
1	ملعقة كبيرة	ماجى بودرة "اختياري"
1.5	لتر	مرق السلق
		وقت التحضير والطهي من (60-90) دقيقة



(4-7) الموقف التعليمي التعلّمي: التعلُّف إلى قسم الحلويات (Pastry Kitchen)، ووظائف مسؤول قسم الحلويات (Pastry Chef)، والأنواع الرئيسة للعجائن والحلويات الغربية والشرقية، وطُرق إعدادها.

وصف الموقف: طلب منك أحد الزبائن صفيحة لحمة بالطحينة، ونوعين من الحلويات بحيث يكون أحدهما من أصناف الحلويات الشرقية، والصنف الثاني من الحلويات الغربية.

العمل الكامل			
الموارد	المنهجية (استراتيجية التدريس)	وصف الموقف الصفي	خطوات العمل
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • دليل وصفات الحلويات. * حاسوب. * إنترنت. * قرطاسية. 	<ul style="list-style-type: none"> * المناقشة والحوار. * البحث العلمي. * التعلُّم التعاوني. 	<ul style="list-style-type: none"> * أجمع البيانات من الزبون عن: <ul style="list-style-type: none"> • الصفيحة المطلوبة. • الأنواع المفضلة لديه من الحلويات. • الكمية المطلوبة. • المذاق المُفضّل. • مواصفات خاصّة بالحلويات يرغب فيها الزبون. • الفترة الزمنية. * أجمع البيانات عن: <ul style="list-style-type: none"> • الصفيحة بالطحينة: طريقة إعدادها، والمكوّنات والمقادير. • الحلويات الشرقية والغربية: طُرق إعدادها والمكوّنات والمقادير. 	<p>أجمع البيانات وأحلّها</p>
<ul style="list-style-type: none"> * وثائق: • طلب الزبون. • دليل الوصفات. 	<ul style="list-style-type: none"> * العصف الذهني (استمطار الأفكار). * التعلُّم التعاوني. * المناقشة والحوار. 	<ul style="list-style-type: none"> * أصنّف البيانات إلى: <ul style="list-style-type: none"> • الصفيحة بالطحينة، والحلويات الشرقية، والحلويات الغربية من حيث المكوّنات والمقادير، والتجهيزات المطلوبة من أجهزة وأدوات ومعدّات، وطريقة الإعداد. * أناقش مقترح الأصناف مع الزبون. * أهدّد: <ul style="list-style-type: none"> • الأصناف المطلوبة. • المكوّنات والمقادير المطلوبة. • الفترة اللازمة لإعداد المطلوب. 	<p>أخطّط وأقرّر</p>

أولاً: أُعدّ الصفيحة بالطحينة:

- أُحضّر مكوّنات ومقادير العجينة: 4 كوب طحين، ملعقة صغيرة سكر، ملعقة صغيرة ملح، ½ كوب زيت نباتي، 2 ملعقة كبيرة خميرة جافة أو فورية، كوب ماء فاتر.

ثانياً: أُعدّ الصفيحة بالطحينة:

- أُحضّر مكوّنات ومقادير العجينة: 4 كوب طحين، ملعقة صغيرة سكر، ملعقة صغيرة ملح، ½ كوب زيت نباتي، 2 ملعقة كبيرة خميرة جافة أو فورية، كوب ماء فاتر.
- أُحضّر مكوّنات ومقادير الحشوة: ½ كيلو لحم عجل مفروم + قصّ خروف، حبة بصل مفروم ناعم، 4 ملاعق كبيرة لبن رائب، ½ ملعقة صغيرة بهار سادة، ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود، ملعقة كبيرة ملح، 4 ملاعق كبيرة زيت نباتي، 2 ملعقة كبيرة طحينة، 3 ملاعق كبيرة عصير الليمون.
- أُحضّر مكان العمل.
- أخلط كلاً من الطحين، والملح، والسكر، والخميرة الفورية حتى تتجانس المكوّنات معاً.
- أضيف الزيت والماء بشكل تدريجي مع العجن باليدين حتى تتكون لدينا عجينة.
- أغطّي العجينة وأتركها حتى تتخمّر لمدة لا تقلّ عن نصف ساعة.
- أقلي البصل في قدر على النار حتى يتحمّر.
- أضيف البهارات والفلفل الأسود واللحمة المفرومة وأقلب المكوّنات جيّداً حتى تنضج اللحمة، ثمّ أضيف الملح مع التقليب.
- أرفع الحشوة عن النار وأضعها في وعاء حتى تبرد.
- أضيف الطحينة واللين وعصير الليمون إلى الحشوة وأخلط المكوّنات جيّداً.
- أفرد العجينة وأقطعها إلى دوائر.
- أضع في كلّ دائرة القليل من الحشوة.

* المناقشة والحوار.

* التعلّم التعاوني.

* وثائق:

- طلب الزبون.
- دليل الوصفات.
- أدوات ومعدّات:
- غاز (طبّاخ).
- فرن
- أدوات إعداد المرق.
- أدوات الطهي.
- أدوات التقديم.

- أدهن صينيّة الفرن بالقليل من الزيت النباتي، ثمّ أضع دوائر اللحمة على الصينية وأدخلها إلى الفرن على درجة حرارة لا تقلّ عن 250 س، وأتركها لمدة لا تقلّ عن 15 دقيقة.

ثانياً: أعدد الحلوى الشرقيّة (الهريسة):

- أحضّر المقادير والمكوّنات: 3 كؤوس سميد ناعم، 3 كؤوس لبن، ½ كأس سكر، ½ كأس زيت دوّار الشّمس أو سمّنة، ½ كأس ماء، ملعقة صغيرة بايكربونات الصوديوم، لوز مقشّر أو فستق حليبي للزينة، طحينة أو زيت لدهن الصينية.
- أحضّر مكوّنات القطر: 2 كيلو سكر، لتر مياه، ملعقة كبيرة عصير ليمون، عود قرفة.
- أحضّر مكان العمل.
- أخلط السميد مع اللبن والسكر جيّداً في وعاء.
- أخلط السمّنة أو الزيت مع الماء وبايكربونات الصوديوم، ثم أضيفها إلى الخليط الأول.
- أشعل الفرن مسبقاً.
- أدهن الصينية بالزيت، ثم بالطحينة.
- أضع الخليط في صينيّة الخبز، وأرشّها باللوز أو بالفستق.
- أخبز الهريسة في الفرن من (30 - 35) دقيقة على حرارة 170 س.

أُعدّ القطر باتّباع الآتي:

- أضع جميع مكوّنات القطر معاً في وعاء على النار.
- أترك الخليط يغلي لمدة 20 دقيقة على نار هادئة.
- أضع القطر بارداً أو فاتراً قليلاً على الهريسة بعد إخراجها من الفرن مباشرة.

ثالثاً: أعدد الحلوى الغربيّة (الموس شوكولاتة).

- أحضّر المقادير والمكوّنات: 250غم شوكولاتة سوداء، 100غم زبدة، بياض بيض ل 6 بيضات، صفار بيض ل 6 بيضات، 40 غم سكر.

		<p>* أحضّر مكان العمل.</p> <p>* أضع الشوكولاتة في حمام ماء.</p> <p>* أخلط الشوكولاتة بالزبدة المقطّعة إلى مكعبات طرية.</p> <p>* أرفع الشوكولاتة عن النار.</p> <p>* أضيف صفار البيض مع التحريك بهدوء.</p> <p>* أخفق بياض البيض جيّداً، حتى يصبح صلباً مع إضافة السكرّ عليه بلطف والخفق المستمر.</p> <p>* أضيف خليط الشوكولاتة إلى البياض بلطف مع التحريك باليد، أو بملق مطاطي.</p> <p>* أضع الخليط في قوالب صغيرة أو كاسات.</p> <p>* أضع القوالب أو الكاسات في الثلاجة لمدة لا تقلّ عن ساعتين.</p> <p>* أقدمّ الأطباق التي تمّ إعدادها للزبون.</p>	
<p>* وثائق:</p> <ul style="list-style-type: none"> • طلب الزبون. • دليل الوصفات. 	<p>* التعلّم التعاوني.</p> <p>* المناقشة والحوار.</p>	<p>* أتأكّد من مكوّنات الصفيحة بالطحينة والهريسة والموس شوكولاتة.</p> <p>* أتحقّق من:</p> <ul style="list-style-type: none"> • المقادير المستخدمة في إعداد الصفيحة بالطحينة والهريسة والموس شوكولاتة. • إعداد الصفيحة بالطحينة، والهريسة والموس شوكولاتة. <p>* أتأكّد من مطابقة الأصناف المُعدّة لطلب الزبون.</p>	أتحقّق
<p>* حاسوب.</p> <p>* جهاز عرض.</p>	<p>* المناقشة والحوار.</p>	<p>* أوثّق:</p> <ul style="list-style-type: none"> • طلب الزبون. • المقادير والمكوّنات. • طريقة إعداد الصفيحة بالطحينة والهريسة والموس شوكولاتة. <p>* أقدمّ الصفيحة بالطحينة والهريسة والموس شوكولاتة.</p> <p>* أفصح ملفاً للحالة باسم: "طُرق إعداد العجائن والحلويات".</p>	أوثّق وأقدم
<p>* طلب الزبون.</p> <p>* نماذج التقويم.</p>	<p>* المناقشة والحوار.</p> <p>* أدوات التقويم.</p>	<p>* رضا الزبون.</p> <p>* جودة المرق المُعدّ.</p>	أقوم

أسئلة:



1. ما أنواع العجائن الرئيسة؟
2. ما أبرز مكونات العجائن، ووظيفة كل مكون منها؟
3. صنّف الحلويات الآتية إلى حلويات شرقية وحلويات غربية: (المهلبية، الهريسة، الكنافة، الكريم بروليه، كعكة الجبن مع التوت البري، موس شوكلاته).

نشاط (4):

قم بزيارة أحد محالّ الحلويات في منطقتك وتعرّف على الكنافة، وأنواعها، وطرق إعدادها، ثم ناقش ما توصلت إليه مع زملائك في الصفّ.



الحلويات والمخبوزات

أتعلم

ندخل في هذا القسم إلى عالم شاسع لا حدود له، مثل عالم الطبخ، القائم على خيال الفرد وذوقه. تُعدّ الحلوى الطبق الأخير في الوجبة، ويتكوّن طبق الحلوى في الولايات المتحدة غالباً من الفطائر، والبوظة، والكعك، أو الفاكهة الطازجة، أو المطبوخة، أمّا الحلوى البريطانية فتحتوي عادةً على المكسرات والفواكه، وعند الفرنسيين تحتوي أطباق الحلوى على الفاكهة، والجبن، أمّا إسبانيا والبرتغال ودول أمريكا اللاتينية فتنسهر بتقديم الكريم كراميل في كلّ مكان، ثمّ بالحلويات الأخرى الغنية القائمة على البيض، والحليب، والفواكه، كما أنّ المطبخ الهنديّ يقدم الكعك الكثيف الذي يحتوي على نكهات ماء الورد والعسل والمكسرات، أمّا في الكثير من المطابخ التي لا يوجد فيها حلوى فتُقدّم فيها الفواكه الطازجة، والشاي، أو القهوة وتُقدّم في نهاية الوجبة، فاليابان والصين عادةً تأكل الحلوى كوجباتٍ خفيفةٍ بدلاً من أن تكون جزءاً من الوجبة.

أمّا الحلويات الفلسطينية فهي من أشهر الحلويات في العالم العربيّ، وتُعدّ مدينة نابلس ومدينة غزة، مكاناً لصنع العديد من الحلويات، التي تُصنع بشكل دائم، وتلك التي تُحضّر في العطل والمناسبات.

يتم حشو معظم الحلويات والمعجنات الفلسطينية بالجبن، والتمر أو المكسرات المختلفة كاللوز، والجوز، والفسق الحلي.

وتدور بعض الأقوال حول شهرة كلّ بلد بوصفة معيّنة، مثل: "إن أردت تذوّق الكبة والمعجنات فاذهب إلى سورية"، و"إن رغبت بتناول الحمص، والتبولة، فاتّجه إلى لبنان"، و"الأردن يقدم المناسف"، أمّا "من يريد تناول ألذ الحلويات فعليه بفلسطين".

◀ بعض الحلويات في مطبخنا الفلسطينيّ

البقلاوة:



يعتقد معظم الناس أنّ البقلاوة حلويات تركيّة أو يونانيّة، لكنّ الحقيقة تظهر في الاسم الذي يتكوّن من كلمتين عربيّتين: البقل (المكسرات) + الحلاوة (الحلوى)، رقائق من عجينة المحشوّّة بالفستق الحلبيّ المملّح قليلاً، والكاجو، واللوز أو الجوز، والمُعطّسة بالعسل أو قطر السكر.

الغريبة:

لذيذة وتذوب في الفم، تتكوّن من الطحين والسكر والسمنة، ويرش فوقها الفستق الحلبيّ المطحون.

الكولاج والفطير:



حلوى تشبه البقلاوة، ماعدا أنّها تُقدّم ساخنة، وتُحشى بالجبنة المحلّاة بدلاً من المكسرات، وهي واحدة من نوعي حلويات حُضرت في مدينة نابلس، وهناك أنواع منها تُسمّى الفطير، تأتي بحجم أصغر مثل البقلاوة، وتُحشى بالقشطة.

الكنافة:



أشهر أنواع الحلويات المحضّرة في مدينة نابلس، تُصنع من قشرة من القمح، وتُغطّى بالجبنة المحلّاة، ثم تُخبز وتقلب لتصبح الجبنة في الأسفل، والكنافة في الأعلى، وكغيرها من الحلويات الفلسطينيّة يُرشّ الوجه بالفستق الحلبيّ وقطر السكر، والكنافة هي الخيار الرئيس في حفلات الزفاف، والأحداث المهمّة.

المعمول:

يأتي المعمول في شكلين إمّا طريّ ولزج أو وجهه مفتّت بالسكر، وعادة ما تكون الحشوة من التمر أو الجوز، والمعمول هو الحلوى الأكثر انتشاراً في العطل الرئيسيّة والاحتفالات.

القطايف:

ترتبط بشهر رمضان، والعكس صحيح، وهي عجينة بحجم كفّ اليد محشوّّة بالجبنة العكاويّة أو الجوز، تُخبز في الفرن لوضع دقائق ثمّ تغمس في قطر وهو يغلي.

◀ قسم الحلويات - Pastry Kitchen



يُعدّ قسم الحلويات من الأقسام المهمّة والمكمّلة في المطابخ الرئيسيّة، وهو جزء لا يتجزأ من هذا القسم، حيث يتم إنتاج جميع أنواع الحلويات والعجائن في مكان واحد، أو مكانين منفصلين ولكن في القسم نفسه، عادة يوجد شيف حلواني مسؤول عن جميع هذه الإنتاجات، بمساعدة فريقه المهنيّ القادر على الإنتاج.

◀ وظائف مسؤول قسم الحلويات - Pastry Cheif:

طهارة الحلويات، أو طهارة المعجنات، يصنعون كل أنواع المخبوزات، والمعجنات، والحلويات، للمطاعم، والفنادق، والمخابز، ومحللات الحلويات، ويمكن أن يعمل طاهياً مسؤولاً عن الحلويات في مخبز صغير، أو في مطعم صغير، أو يكون بمثابة جزء من فريق طهارة الحلويات في المطاعم والفنادق الكبيرة، وفي المؤسسات الصغيرة، ومسؤولاً عن فريق الحلويات والمخبوزات، غالباً ما يقوم بتصميم قوائم الحلويات ووضع وصفات جديدة.

◀ الأنواع الرئيسية للعجائن:

المواد المكوّنة للعجائن ودورها:



أولاً: الدقيق: ويُقصد به دقيق القمح الأساس في عمل المخبوزات، ونحصل عليه بطحن نوع واحد من حبوب القمح أو خليط من أنواع مختارة، ثم يمرّ في عمليّات نخل متعدّدة للحصول على الدقيق الأبيض، وذلك بفصل النخالة (الرّدة) والجنين. لون الدقيق: يميل لون الدقيق حديث الطحن إلى اللون الأبيض المصفرّ؛ نظراً لوجود صبغات الكاروتين به، فإذا استُخدم مباشرة بعد طحنه يُعطي رغيّفاً صغير

الحجم ضعيفاً، وقد أدرك القدماء ذلك وتمكّنوا من تحسين لونه وتبييضه بتخزين الدقيق من (3 - 6) أشهر قبل استخدامه، وتُعرف هذه العمليّة بتعتيق الدقيق، تسويته أو تحسينه، أمّا الآن فتستعمل طُرُق كيميائيّة سريعة لتبييض الدقيق، وذلك بمعاملته بمواد تُعرف باسم "محسنات الدقيق"، وتستعمل بكميات معيّنة لتجنّب أيّ أضرار صحيّة. **تدعيم الدقيق:** يحتوي الدقيق بطبيعته على مجموعته فيتامين (ب)، والأملاح المعدنيّة كالكالسيوم والحديد وغيرها، والتي تُنزع منه بعمليّات الطحن والنخل؛ ولذا يُعاد تعزيز الدقيق بها صناعياً فتُضاف إليه بالنسب نفسها تقريباً: فيتامينات الثيامين، والريبوفلافين، والنياسين، والحديد.

◀ أنواع الدقيق المتداولة محليّاً:

الدقيق الأسمر:

المحتوي على النّخالة (الرّدة) ويُعرف بالدقيق الكامل، وتصل نسبة الاستخلاص به (90 - 95) % وبالرغم من احتوائه على الأملاح المعدنيّة، والفيتامينات، وزيت جنين القمح، التي ترفع قيمته الغذائيّة كثيراً إلاّ أنّه غير محبّب للمستهلك؛ لأنّه يُعطي رغيّفاً أسمر اللون، كما أنّه أفسر هضماً من الدقيق الأبيض لارتفاع نسبة المواد السليولوزيّة به (نخاله). **الدقيق الأبيض:**

وهو الذي تُزعت منه طبقات النخالة، وتصل نسبة الاستخلاص إلى (80 - 85) %، أمّا الدقيق الأبيض الفاخر أو المختار (الزير) فتصل نسبة الاستخلاص إلى (70 - 75) %، وهو المستعمل في عمل الفطائر والخبز الأبيض الإفرنجيّ والكعك والبسكويت، كما يستعمل الدقيق الأبيض في صناعه المعكرونة والكولاج والرقاق وغيرها. **دقيق فيه مادة رافعة:**

مثل بايكربونات الصوديوم، ويصلح للبسكويت والكعك مع تقليل مسحوق الخبز إلى النصف.

أهمية الدقيق في المخبوزات:

- أ. يُشكّل المادة الأساسية في صناعه المخبوزات، فبدونه لا تتكون العجينة.
- ب. ضروري لتكوّن الجلوتين المسؤول عن بناء هيكل المخبوزات، وحبس الغازات التي تعمل على خفّتها ومساميتها.
- ج. يتحوّل نشا الدقيق السطحيّ إلى دكسترين بالحرارة في الفرن الذي يساعد في إكساب المخبوزات الطعم المستحبّ.
- د. زيادة كميّة الدقيق نتيجة الخطأ في الوزن يجعل الناتج ثقيلًا جافًا.
- هـ. نقص كميّة الدقيق نتيجة الخطأ في الوزن يقلّل من تكون الجلوتين، ويعطي ناتجًا ضعيفًا وأصغر حجمًا.

ثانياً: السكر:

الوظيفة الأساسية للسكر في عمليّة تصنيع الخبز، تتمثل في توفير الغذاء للخميرة لإنتاج غاز ثاني أكسيد الكربون، وذلك سواء كان هذا السكر مضافاً بشكل مباشر إلى مكونات العجينة، أو عن طريق تحلّل النشا، ويحدث ذلك أثناء التخمّر، حيث تؤثر النواتج من غاز ثاني أكسيد الكربون على حجم الخبز الناتج وقوامه، هذا ويحتفظ المنتج النهائي ببعض منتجات التخمير، ويُعزى إليها طعم الخبز الناتج ونكهته.

ويكسب السكر الخبز اللون البنيّ المرغوب الناتج من تكرملها؛ أيّ احتراقها جزئياً أثناء الخبز، وبعض السكريّات مثل اللاكتوز الموجود في اللبن، لا تتخمر بفعل الخميرة لكنها أيضاً تُسهم في لون الرغيف، وإضافة السكريّات، مثل السكرّوز إلى العجينة، يُسرّع من معدّل التخمّر، ولكن إلى حدّ معيّن، وهو حوالي 8% فإن السكر الزائد يُطَيّب إلى حدّ كبير سرعه التخمير التي تعتمد على نوع الدقيق، وطريقة إعداد العجينة ومكوناتها. ونظراً للطبيعة الهيدروسكوبية للسكريّات، أي ميلها لامتصاص الرطوبة والاحتفاظ بها، فإنّ الخبز يحتفظ بنسبه رطوبة أعلى بعد الخبز في الفرن، وبذلك تطول فتره صلاحيّته طازجاً، ويتحقّق ذلك من خلال سرعة تكوّن قشرة الرغيف في وجود السكر؛ ما يُمكن معه خفض زمن الخبز، وبالتالي خفض معدّل الفاقد في الرطوبة خلاله، على أنّ زيادة نسبة السكر من (4 - 12)% تأثيرها محدود على معدّل تصلّب اللبابة وتجلّدها.

وفي حالة المخبوزات الحلوة مثل الكيك والبسكويت وغيرها فالسكر له دور مهمّ من حيث:

- أ. إكساب المخبوزات الطعم الحلو المستحبّ.
- ب. المساهمة مع الدكسترين في إكساب اللون البنيّ المحمر للسطح الخارجيّ للمخبوزات.
- ج. المساهمة مع الدهون في الحدّ من تكون الجلوتين في العجائن الحلوة، كالكيك الدسم والبسكويت؛ ما يجعلها هشّة وخفيفة.
- د. إكساب المخبوزات نعومة وزيادة في الحجم؛ لأنّه يقلّل من تكون الجلوتين، ويرفع درجة تجمّده (بروتين)، وبذلك يُعطي فرصة لتمدّد الغازات، وارتفاع العجينة وكبر حجمها، قبل أن يتجمّد ويتكوّن الهيكل، وبذلك يكون الناتج ناعماً خفيفاً كبير الحجم.
- هـ. زيادة كميّة السكر غير مرغوب فيه؛ لأنّها تساعد على زيادة تمدّد جدران الهيكل الشبكيّ حتى تحبس الكميّة الكبيرة من الغازات؛ ما يجعل الجدران رقيقه جداً فتكون سهلة الانهيار.
- و. قد يُستبدل العسل الأبيض أو الأسود بالسكر، وفي هذه الحالة يضاف كوب عسل بدلاً من كوب سكر، ويُحذف 1/4 كوب من السائل المستعمل. والمخبوزات المصنوعة من العسل تحتفظ بليونتها مدّة أطول.

ثالثاً: الدهون والزيوت:

للهون والزيوت أهمية للمخبوزات، منها:

أ- قشرة الرغيف تكون أكثر طراوة وأقلّ سُمكاً.

ب- اللبابة تكون حريريّة ناعمة دقيقة القوام.

ج- فترة الصلاحية للاستهلاك تكون أطول؛ نتيجة لارتفاع القدرة على الاحتفاظ بالماء.

د- جودة التجانس في الشكل والحجم.

هـ- تُحسّن الطعم.

و- زيادة القيمة الحرارية (السعريّة).

ز- المساهمة مع السكر والدقيق في اللون الذهبي المحمّر اللامع.

ح- إكساب الكعك النعومة؛ لأنها تحدّ من تكوّن الجلوتين الزائد الذي يؤدي إلى جفاف المخبوزات وخشونتها.

ط- تحسين طعم المخبوزات، وجعل اللب الداخليّ دسماً لامعاً.

ي- زيادة كمية المادة الدهنيّة عن المقدار المطلوب، تجعل اللب ثقيلاً، زيتي القوام، والهيكل ضعيفاً، غير متماسك،

كما يحدث في كعك العيد والغريبة التي تفتت عند لمسها باليد.

ك- دعك المادة الدهنيّة الصلبة (زبد، مارجرين، سمن،... إلخ) مع السكر يساعد على إدخال الهواء في العجائن.

ل- الزيوت السائلة لا تحبس الهواء، وتعطي مخبوزات ناعمة، وتصلح لبعض الفطائر.

م- الزبدة والمرجرين يحتويان على 20% ماء ويجب ملاحظه ذلك عند استبدال الزبدة بالسمن، أو العكس حتى لا

يختلف شكل المنتج ونعومته وطعمه.

وتعمل الدهون مذياباً لموادّ النكهة، مثل الفانيليا وبشر البرتقال والليمون... إلخ، ولذلك يوضع بشر البرتقال والليمون

أثناء دعك المادة الدهنيّة مع السكر؛ لاستخلاص روح نكهتها القويّة.

رابعاً: البيض:

أهميته:

أ- رفع القيمة الغذائية للمخبوزات، وخاصّه البروتينات، وتحسين نكهتها.

ب- العمل كسائل يساعد على ترطيب المقادير الجافة وخلطها.

ج- العمل كمادة رابطة لمكوّنات العجينة، لاحتوائه على

البروتين الذي يتجمّد بالحرارة.

د- المساهمة مع الجلوتين في تكوين الهيكل الصلب المتماسك

للمخبوزات (الكيك الإسفنجي).

هـ- العمل كمادّة رافعة للكعك الإسفنجي وما شابه، فعن طريق

خفق البيض أو البياض تدخل كمية كبيرة من الهواء في

العجين، تعمل على زيادة حجم المنتج وخفّفته.

و- صفار البيض يعطي نعومة ودسامة للمخبوزات، ويكسبها اللون الذهبيّ المستحبّ.



- ز- يُستعمل في دهن سطح البسكويت لإكسابه اللمعة المرغوبة.
- ح- يعمل الصفار كمادّة مثبتة للمُستحلب، فيساعد على تكوين مستحلب جيّد في عجائن الكيك الدسم وعجائن الشو.
- ط- زيادة كميّة البيض عن المقدار المطلوب يجعل المنتج مطّاطاً صلباً، غير مستحبّ الطعم بسبب زيادة البروتين.

خامساً: السوائل:

السوائل المستخدمة في العجائن عادة: الماء، واللبن، وعصير الفاكهة. وللسوائل أهميّة، منها:

- أ- تكوين الجلوتين، فبدون السوائل لا نحصل على عجينة ليّنة مطّاطة.
- ب- إذابة المقادير الجافّة، مثل: السكر، والملح، ومسحوق الخبز (Baking Powder) فتتفاعل الأخيرة وينطلق غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يرفع العجين.
- ج- تُحوّل جزءاً من السائل إلى بخار ماء يُسهّم في رفع المخبوزات.
- د- امتصاص حُبيبات النشا الماء الذي يساعد على انتفاخها، وحدوث الجلتنة.
- هـ- ليونة أو جفاف المخبوزات تعتمد على كميّة السائل المضاف إلى العجين ودرجة العجن.
- و- زيادة كميّة السائل عن المقدار المطلوب يجعل العجينة شديده الليونة، ويحلّ السائل محلّ جزء من الهواء، ما يجعل الناتج ثقيلًا غير مساميّ (مكبوس)، والهيكل غير متماسك سهل الكسر.

سادساً: المواد الرافعة:

الغرض من استعمال المواد الرافعة في العجائن هو إدخال كميّة من الغاز تعمل على رفع المنتج، وزيادة حجمه فيصبح خفيفاً، وقد يدخل في العجينة واحد أو أكثر من المواد الرافعة الآتية:

- أ- الهواء. ب- بخار الماء.
- ج- غاز ثاني أكسيد الكربون، إمّا بفعل الخميرة، أو بوساطة تفاعلات كيميائيّة (Baking Powder).

1- المواد الرافعة الطبيعيّة:

- أ- الهواء: يدخل في جميع العجائن اللينة واليابسة بعدة طُرُق، منها:
- * نخل الدقيق وباقي المقادير الجافّة. * فرك المادة الدهنيّة الصّلبة كالزبدة في الدقيق، مع رفع الأيدي لأعلى لإدخال كميّة من الهواء في الخليط.
 - * دعك المادة الدهنيّة مع السكر لإدخال الهواء فيّبيض الخليط ويصير هشاً خفيفاً، (تتكوّن فقاعات هوائيّة دقيقة داخل الخليط "غاز في الصلب"، وهو أحد الحالات الغرويّة).
 - * خفق البيض الكامل أو البياض يحبس كميّة كبيره من الهواء، مكوّناً رغوه من الغاز في السائل.
 - * فرّد وطّي العجينة يحبس كميّة من الهواء (الفطير ذو الطبقات - الميل فاي).
 - * ضرب العجينة نفسها، كما في عجائن خميرة البيرة (طب العجين)، وبودنج البابا، وعجينه الشو... إلخ
- ويتوقّف نجاح المخبوزات التي تعتمد بدرجة كبيره على الهواء، على الوقت الذي تقضيه العجائن خارج الفرن بعد الانتهاء من عملها وتشكيلها، فكلما طالت المدة زاد فقد الهواء الذي أدخل فيها، فهي تحتاج إلى سرعه في العمل، وفي الخلط بخفّه، وفي الخبز، وإلاّ تسرب الهواء ثانية (الكعك الإسفنجي).
- ب- بخار الماء: هو مثل الهواء يدخل عادة في جميع المخبوزات، ومهما قلّت كميّة الماء المضافة فلا بدّ أن يتحوّل جزء منها إلى بخار يُسهّم في رفع العجين.

2- المواد الرافعة الحيويّة:

أ. الخميرة: كائنات حيّة مجهرية أحادية الخليّة، وتنتمي إلى مملكة الفطريات، توجد في جميع أنحاء الطبيعة، وتعيش في التربة، والغطاء النباتي، والأنظمة المائية، وأجساد البشر والحيوانات، وقد اكتشف العلماء حوالي 1500 نوع من الخميرة، وهي تُشكّل حوالي 1% من جميع أنواع الفطريات، وتتكاثر الخميرة بسرعة عندما يتوفّر السكر في بيئة رطبة، وتتغذى أيضاً على النشا، الذي يتحول إلى الجلوكوز.

اختبار صلاحية الخميرة الطازجة:

الخميرة الطازجة تكون متماسكة ملساء ليّنة، لونها فاتح، سهله التفكيك والإذابة، ورائحتها مميزة ومقبولة، وعند الاستعمال يجب عدم تركها معرضة للجوّ؛ حتى لا تجفّ وتسودّ وتتلّف. أمّا الخميرة القديمة فتكون جافة مفتتة مسودة اللون، لا تذوب بسهولة، ولها رائحة قويّة نفاذة غير مقبولة، ولمعرفة مدى صلاحيتها يُجرى الاختبار الآتي:

1. تُدعك قطعة صغيرة من الخميرة مع ½ ملعقة شاي سكر، ويُضاف إليها ¼ كوب ماء دافئ مع التقليب وتُغطّى.
2. تُترك 5 دقائق فإذا تكوّن على سطحها فقاعات من الغاز دلّ ذلك على صلاحيتها للاستعمال.

تخزين الخميرة الجافة:

إذا حُفظت الخميرة الجافة داخل الثلاجة خارج الفريزر (درجه 5 س°)، يمكن حفظها لمدة سنتين.

طريقة استعمالها:

توضّع كمية الخميرة الجافة في كوب، ويُضاف إليها ماء فاتر (38 - 46) س°، وتُقلّب بملعقة حتى تذوب، ثم تُترك لمدة 5 دقائق قبل الاستعمال (يلاحظ ظهور فقاعات على سطحها)، والخميرة الجافة تأخذ وقتاً أطول في تخمير العجائن الطازجة سريعة المفعول، وتطول المدة كلّما طالت مدة تخزينها.

3- المواد الرافعة الكيميائيّة:

مركّبات كيميائيّة تشمل كلّ من كربونات وبايكربونات الصوديوم، وبايكربونات الأمونيا، ومسحوق الخبز. ونظراً لأنّ عجائن خميرة البيرة تأخذ وقتاً طويلاً لعملها حتى تنمو الخميرة، وتنتج الغاز فقد توصل الكيميائيون القدامى لإنتاج الغاز بطرق كيميائيّة سريعة.

بايكربونات الصودا:

وتُعرف باسم صودا الخبز، وقد تُستعمل بمفردها في العجائن، ولأنّها قلوويّة فمن عيوبها أنّها تترك طعماً كالصابون في المخبوزات، والزيادة منها تجعل اللون قاتماً، كما أنّها تتلف (الثيامين)، إضافة إلى الطعم المرّ.

ولذلك يجب أن تُستعمل بكميات قليلة في العجائن التي يدخل فيها موادّ تحتوى على بعض الأحماض الطبيعيّة،

ومن أمثلة هذه الأحماض:

أ- اللبن الرائب أو اللبن الحمضيّ (حمض اللاكتيك).

ب- العسل الأسود (يحتوى على خليط من الأحماض العضويّة).

ج- السكر البنيّ (يحتوى على قليل من العسل الأسود).

د- العسل الأبيض (يحتوى على أحماض عضويّة).

هـ- الشوكولاتة والكاكاو (يحتوى على أحماض عضويّة).

فعند إضافة بايكربونات الصوديوم إلى خليط كعكة اللبن مثلاً تتفاعل مع كميّة الحامض، وتنتج غاز ثاني أكسيد الكربون. ومن مميّزات البايكربونات أنها تُحسّن لون العجائن القاتمة اللون بطبيعتها؛ مثل كعكة الشوكولاتة أو الكاكاو أو القرفة والعسل الأسود، كما تُعطي نكهة هذه الموادّ على طعم البايكربونات غير المستحبّ.

◀ مساحيق الخَبز - Baking Powder :

وهي الأفضل والأكثر استعمالاً في رفع نفخ العجائن، وتتكوّن من حامض وقلويّ، والمادة القلويّة المستخدمة هي بايكربونات الصوديوم.

إرشادات عند استعمال مسحوق الخَبز:

أ- استعمال الأكياس أو العلب صغيرة الحجم، حتى لا تطول مده تخزينها، وتعرض للرطوبة فتتفاعل مكوناتها ببطء أو تتكتّل، وتصبح غير صالحة للاستعمال.

ب- إعطاء ناتج مساميّ خفيف كبير الحجم.

ج- عدم إكساب المخبوزات لوناً قاتماً، أو رائحة، أو طعماً غير مقبولين.

د- إكساب المخبوزات نعومة، ولكن إذا زادت كميّته فإنّ ذلك يؤدّي إلى إنتاج كميّة كبيره من الغاز تتمدّد بالحرارة، وتمدّد معها بشدّة جدر الخلايا الهوائيّة، وتصير رقيقه جداً سهلة الكسر، وبعد أن يرتفع المنتج ينكسر الهيكل لضعف جدرانه، فيهبط ثانية نتيجة لاندفاع الغاز للخارج.

هـ- عدم زيادة مقدار مسحوق الخَبز عن المطلوب لأنه يجعل لون المخبوزات قاتماً وذا نكهة نفّاذة.

و- عدم نقص مقدار مسحوق الخَبز لأنه يعطي ناتجاً قليل المسام، وثقيلاً، وصغير الحجم.

◀ اختبار صلاحيّته مسحوق الخَبز :

توضّع ملعقة شاي من مسحوق الخَبز في كوب فيه ماء دافئ وتقلب فإذا حدث فوران كافٍ دل ذلك على وجود كميّة جيّده من الغاز.

* الملح: يدخل الملح الناعم في جميع العجائن بكميّات صغيرة لإظهار نكهة المواد الأخرى، وتحسين طعم المخبوزات، وتقوية الجلوتين، خاصّة في صناعة الخبز، ومع ذلك فإنّ إضافة كمّيّات كبيرة منه كما يحدث في عجائن خميرة البيرة، يُعطل نموّ الخميرة، ويكسب العجائن بعض الصلابة، ويجعل الخَبز ثقيلاً.

◀ الأنواع الرئيسيّة للمعجنّات:

المعجنّات بكلّ أنواعها تعتمد بشكل أساسيّ على الطحين أو الدقيق الأبيض والأسمر، وعلى الرغم من اختلاف طريقة التحضير، فإنّ الدقيق يُعدّ المكوّن الأساسيّ لها جميعها، وقد يختلف نوع العجينة باختلاف المكوّنات المضافة، كالزيوت مثل: زيت القلي، والزبدة، والسمنة، أو باختلاف المادة السائلة كالماء، والحليب، وحتى باختلاف نوع الخميرة المضافة، كما ويمكن التغيير في طعمها بإضافة بعض التوابل التي تُضفي نكهة جديدة للعجينة.

ومن أنواع المعجنّات:

1. معجنّات مالحة: المعجنّات التي تُقدّم كنوع من المقبلات، كالبيتزا، أو أقراص السبانخ، أو أقراص اللحم المفروم، أو أقراص الجبنة والزعر، أو السمبوسك، وغيرها الكثير، وجميعها تُخبز في الفرن، وقد تُقلّي وفق الرغبة.
2. معجنّات حلوة: المعجنّات التي يُضاف إليها عادة القطر، أو السكر البودرة، أو حتى الشوكولاتة لإعطائها طعماً

حلواً لذيذاً يختلف كل الاختلاف عن المعجنات المالحة، وقد تُحشى هذه العجينة بالعجينة المحلاة بالسكر والقرفة، أو بالشوكولاتة، أو بالكريم باتسيير، أو غيرها من الحشوات المتنوعة.

العجائن المعروفة تدخل تحت أحد الأقسام الآتية:

- أ- العجائن اللينة: (المصبوبة) Batters: العجائن التي يمكن صبها، أو وضعها في قالب أو في صينية، مثل الكعك الإسفنجي، والدسم وبعض عجائن خميرة البيرة بودنج البابا، أو تُلقى بملعقة على الصاج، كبعض أنواع البسكويت، أو تُصب في زبدية كعجينة لبان كيك ولقمة القاضي.
- ب- العجائن اليابسة: (المفرودة) Dough's: عجائن سميكة يابسة نوعاً ما يمكن فردها وتشكيلها، ومن أمثلتها البسكويت، والفطائر، والكرواسون بخميرة البيرة.
- ت- العجائن الملساء: Smooth Batters: عجائن ذات قوام وسط بين اللينة واليابسة، ومن أمثلتها عجينة الشو Choux ، وبعض عجائن البتي فور، والكروكامبوش.

وصفات بعض العجائن:

العجائن المكسرة - la Pâte Brisée (عجائن تارت مالحة):

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. تنخيل الطحين على بلاط العمل مع عمل حفرة في الوسط.
4. إضافة الملح، والسكر إذا لزم، والمياه وإذابة الملح والسكر في الماء باستخدام أصابع اليد.
5. إضافة صفار البيض على الخليط بالوسط، ومزجهما معاً.
6. إضافة الزبدة المقطّعة مكعبات صغيرة إلى الخليط في الوسط.
7. إنزال الطحين من الداخل على الخليط وخلط المواد جيّداً.
8. تشكيل (طابة) من العجين والتأكد من أن العجين لا يلتصق بطاولة العمل.

9. وضع العجينة في غلاف بلاستيكي لحمايتها من

الجفاف، وتركها ترتاح في التبريد على درجة حرارة 3 س.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	كيلو	طحين نوع 55.
20	غم	ملح ناعم.
50	غم	سكر. "اختياري حسب الاستعمال".
20	مل	مياه باردة 20 مل في حال استخدام صفار البيض ويصبح 250 مل في حال عدم استخدام الصفار.
4	صفارات	صفار بيض "اختياري"
500	غم	زبدة طرية ومقطّعة إلى مكعبات.
50	غم	طحين عند العمل بالعجين.
20 دقيقة		الوقت المتوسط للتحضير.

العجائن الحلوة - la Pâte Sucrée (عجائن تارت حلوة):

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. تنخيل الطحين على بلاط العمل، مع عمل حفرة في الوسط.
4. خلط السكر مع الزبدة الطرية بداخل حفرة الطحين.
5. خلط البيض مع الملح في وعاء، ثم إضافته إلى الخليط.
6. خلط جميع المكونات معاً داخل الحفرة، ومزجها مع الطحين.
7. تشكيل طابة من العجين، والتأكد من أن العجين لا يلتصق بطاولة العمل.
8. وضع العجينة في غلاف بلاستيكيّ لحمايتها من الجفاف، وتركها تترتاح في التبريد على درجة حرارة 3 س.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	كيلو	طحين نوع 55.
500	غم	زبدة.
400	غم	سكر بودرة "ناعم".
10	غم	ملح.
5	بيضات	بيض كامل
50	غم	طحين عند العمل بالعجين.
20	دقيقة	الوقت المتوسط للتحضير



العجائن الرملية - la Pâte Sablée (عجائن تارت مشكلة):

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. تنخيل الطحين والسكر المطحون معاً على بلاط العمل، مع عمل حفرة في الوسط.
4. إضافة مسحوق الخبز؛ لأنه يزيد من هشاشة العجين.
5. إضافة الزبدة الطرية والمقطعة مكعبات صغيرة إلى خليط الطحين والسكر.
6. خلط الطحين جيداً مع قطع الزبدة حتى يغلف الطحين جميع القطع، ثم عجنها جيداً حتى نحصل على العجينة الرملية.
7. عمل حفرة في الوسط وإضافة الملح والبيض المخفوق قليلاً.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	كيلو	طحين نوع 55.
500	غم	زبدة.
500	غم	سكر بودرة "ناعم".
10	غم	ملح.
4	بيضات	بيض.
رشة		نكهات اختيارية وفق الاستخدام "فانيليا، قهوة، كاكاو"
20	غم	مسحوق الخبز «Baking Powder» اختياري.
50	غم	طحين عند العمل بالعجين.
20	دقيقة	الوقت المتوسط للتحضير



8. إنزال العجينة الرملية من الداخل على الخليط، وخلط المواد جيّداً.
9. تشكيل طابة من العجين، والتأكد من أنّ العجينة لا تلتصق بطاولة العمل.
10. وضع العجينة في غلاف بلاستيكيّ لحمايتها من الجفاف، وتركها ترتاح في التبريد على درجة حرارة 3 س.

عجينة الشو - la Pâte à Choux (عجينة الكليز):

طريقة التحضير:

الكمية	الوحدة	الأساس
1	لتر	ماء.
20	غم	ملح.
50	غم	سكر "اختياري".
400	غم	زبدة.
500	غم	طحين نوع 55.
16	بيضة	بيض كامل ممكن أن يتراوح ما بين 14 - 20 بيضة.
خليط بيضة مع القليل من الحليب لدهن العجين قبل الخبز.		
50	غم	طحين عند العمل بالعجين.
20	غم	زبدة للصينية.
20 دقيقة		الوقت المتوسط للتحضير

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. وضع الماء، والملح، والزبدة المقطّعة إلى مكعبات في وعاء على النّار.
4. ترك الخليط يصل درجة الغليان.
5. رفع الوعاء عن النّار، وإضافة الطحين مرّة واحدة لتجنّب التكتّلات.
6. خلط المواد جيّداً، ثم إعادة الوعاء إلى النّار، وتجفيف السوائل الموجودة، والتأكد من أنّ العجينة غير لاصقة في الوعاء، على الملوّق المطّاطي.
7. وضع الخليط في وعاء جافّ أو في الخلاط.
8. إضافة البيض بيضة بيضة في البداية، ثمّ بيضتين بيضتين مع التحريك المستمر، والسريع حتى تمتصّ العجينة جميع البيض.
9. التّأني في إضافة البيض عند الوصول إلى البيضة رقم 14، ثمّ وضع بيضة بيضة أو نصف بيضة حتى الحصول على كثافة العجين المطلوبة.
10. استخدام العجينة فوراً.
11. تشكيل قطع الإكلير أو البروفيتيرول على صينية الخبز.

12. خبز القطع الصغيرة على درجة حرارة 220 س، والقطع الكبيرة على درجة حرارة ما بين (190 - 210) س، حتى تنضج.

الكعكة الاسفنجية - la Pâte à Génoise(Sponge cake)

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. خلط البيض مع السكر والفانيليا في الخلاط الكهربائي حتى نحصل على خليط خفيف وهوائي.
4. إضافة الطحين على مراحل وخلطه باليد.
5. وضع الخليط في قوالب مغطاة بالزبدة والطحين من الداخل.
6. وضع القوالب على صينية وخبزها على درجة حرارة ما بين (180 - 200) سن من (20 - 25) دقيقة.



الكريب - Crêpes

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. خلط جميع المكونات معاً داخل الخلاط الكهربائي، حتى يتم الحصول على خليط متجانس وناعم.
4. تحضير مقلى متوسط الحجم، تيفال أو مقلى غير لاصق، ووضعه على نار متوسطة الحرارة.
5. دهن المقلى بالزبدة، وإضافة القليل من الخليط في الوسط، ثم تحريك المقلى بشكل مائل حتى يتغطى من الداخل.
6. تركها تنتضج حتى تصبح جاهزة من الأسفل، ثم قلبها.
7. وضعها على صينية عليها شرشف أبيض نظيف، حتى تمتص الرطوبة من الكريب.
8. تُقدّم مع الشوكولاتة التي تُدهن، والمرّي بأنواعه، ...

الكمية	الوحدة	الأساس
30	بيضة	بيض.
1	كيلو	سكر.
1	كيلو	طحين.
1	قنينة	فانيليا سائلة.
150	غم	زبدة لدهن قالب الخبز.
200	غم	طحين لرشّ قالب الخبز بعد الزبدة
من (30 - 35) دقيقة		الوقت المتوسط للتحضير
من (20 - 25) دقيقة على 180 / 200 درجة مئوية		وقت الطهي المتوسط لقالب يقدّم إلى ٨ أشخاص

الكمية	الوحدة	الأساس
250	غم	طحين
2	بيضة	بيض
50	غم	زبدة
	رشّة	ملح
50	غم	سكر
½	لتر	حليب
الوقت المتوسط للتحضير 10 دقائق		
وقت الطهي المتوسط من (8 - 12) دقيقة		



الكريم باتسيير - Crème Pâtissière :

طريقة التحضير:

الكمية	الوحدة	الأساس
250	غم	سكر
100	غم	طحين
6	بيضات	صفار بيض
2	بيضة	بيض كامل
1	عود	عود فانيليا
1	لتر	حليب
8 دقائق		الوقت المتوسط للتحضير
20 دقيقة		وقت الطهي

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. تحضير جميع المكونات الضرورية قبل البدء في عمل الكريم باتسيير.
4. قطع عود الفانيليا بالطول، ووضعه مع الحليب في وعاء على نار متوسطة حتى يغلي.
5. وضع البيض الكامل و صفار البيض معاً في وعاء للخليط.
6. إضافة السكر و خلط البيض و السكر معاً باستعمال الخفافة.
7. الخفق بقوة حتى الحصول على خليط متجانس، شاحب اللون و رقيق.
8. إضافة الدقيق المنخل، و خلط المكونات جيّداً.
9. غلي الحليب و سكبها فوق الخليط السابق، ثم خلط المكونات جيّداً.
10. إعادة الخليط إلى الوعاء الذي تمّ غلي الحليب فيه، و طهيه على نار متوسطة لمدة (4 - 5) دقائق مع التقليب باستمرار، ثمّ التأكد من أنّ الكريم لا يلتصق بقاع الوعاء.
11. الكريم باتسيير يصبح جاهزاً عندما يكون لديه تماسك سميك أو كثيف.
12. سكّبه في وعاء بارد لمنع تشكيل قشرة على السطح، و وضع طبقة من نايلون التغليف في اتصال مباشر مع سطح الكريم.

خبز الكماج العربي:

الكمية	الوحدة	الأساس
1	كيلو	طحين أبيض
2	كوب	مياه دافئة بحرارة ٤٠ س
13	غم	خميرة فورية «خميرة جافة» Instant Yeast
1	ملعقة صغيرة	سكر
10	غم	ملح «ملعقة كبيرة»
3	ملعقة صغيرة	حليب بودرة
2:15 ساعة		الوقت المتوسط للتحضير
من (7 - 10) دقائق		وقت الطهي

خبز الكماج العربي من أكثر أنواع الخبز انتشاراً في بلاد الشام، و يستعمل لعمل الساندويشات؛ لأنه يمكن فتحه بسهولة، كما أنه جزء لا يتجزأ من مائدة الفطور.

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. إضافة كوب من الماء الدافئ بحرارة 40 س على الخميرة الفورية و السكر، و تركها حتى تتخمر.
4. خلط جميع المكونات الجافة معاً في وعاء مخصّص للعجن.
5. عمل فوّهة في الوسط، ثم إضافة الخميرة الجاهزة و كأس الماء الآخر المتبقي في الوسط.
6. عجن العجينة لمدة لا تقلّ عن 10 دقائق، حتى تصبح متماسكة و غير لاصقة.



7. ترك العجينة ترتاح في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها، ساعتان تقريباً في حرارة الغرفة من 25 إلى 30 س.
8. التعامل مع العجينة المتخمرة برفق، حتى لا تخرج فقاعات الهواء التي تكوّنت بداخلها.
9. تقطيع العجين إلى 16 قطعة تقريباً.
10. رقّ العجينة إلى ½ سم وتركها ترتاح قليلاً، ثم خبزها.
11. التأكّد من أنّ درجة حرارة الفرن 220 س أو أعلى.
12. وقت الطهي من (7 - 10) دقائق، والانتباه المستمر حتى يتحمّر الخبز من الجهتين.

سمبوسك الجبنة المقلية:

من المعجنات المنتشرة بشكل كبير في البلاد العربيّة، خاصّةً في شهر رمضان المبارك، وتعدّ من أطباق المقبلات التي يتمّ تناولها على وجبة الإفطار، أو كوجبة خفيفة خلال اليوم، ويتميّز هذا الطبق بخفته، وسهولة تحضيره، ويشار إلى أنه من السهل الحصول عليه من محلات الوجبات السريعة، أو تحضيرها في المنزل.

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. خلط الطحين، والملح، والخميرة معاً في وعاءٍ واحد.
4. سكب الزيت، وكميّة كافية من الماء إلى الخليط السابق، وعجن المكوّنات مع بعضها حتّى يتمّ الحصول على عجينة ناعمة.
5. تغطية العجينة، وتركها جانباً لبعض الوقت، حتّى تتخمّر ويتضاعف حجمها.
6. هرس جبن الفيتا، والجبنة البيضاء معاً في وعاءٍ جديد.
7. إضافة الزعتر المجفّف، وخلط المكوّنات مع بعضها جيّداً.
8. مدّ العجينة على سطح صلب مرشوش بالطحين، بواسطة النشابة حتّى تصبح دائريّة الشكل.
9. تقطيع العجينة الممدودة إلى دوائر صغيرة باستخدام كوب أو قطاعة العجين الدائريّة.

الكميّة	الوحدة	الأساس
2.5	كوب	طحين أبيض.
4	ملاعق كبيرة	زيت الذرة.
½	ملعقة كبيرة	ملح.
2	ملعقة صغيرة	خميرة جافّة أو فوريّة.
ماء دافئ للعجن		حسب الحاجة.

مكوّنات الحشوة:

½	كوب	جبنة بيضاء خالية من الملح.
2	ملعقة صغيرة	زعتر مجفّف أو طازج.
1 ¼	كوب	جبنة فيتا.
3	كوب	زيت ذرة للقلي.
30	ساعة	الوقت المتوسط للتحضير.
12	دقيقة	وقت الطهي.



10. وضع ملعقة كبيرة من حشوة الجبن في طرف كل دائرة عجينة صغيرة.
11. إغلاق دائرة العجين على بعضها من خلال ثني النصف الفارغ منها على الحشوة، والضغط على أطرافها، حتى يتم إغلاقها بشكل كامل.
12. تسخين الزيت بشكل جيد، وقلي قطع العجين المحشوة مع التقليب المستمر حتى تصبح ذهبية اللون.
13. إخراج قطع السمبوسك من الزيت، ووضعها في طبق قبل تقديمها مباشرة.

الصفحة الفلسطينية:

الصفحة أو اللحم بالعجين، من الأطباق العربية التي تُصنّف على أنّها من ضمن المقبلات أو الوجبات الخفيفة، وهي من أشهر الأطعمة التي عُرفت بها بلاد الشام، وللصفحة أنواع وأصناف مختلفة فمنها: الدمشقية، والبلبكية، والحليّة، وكذلك الآرامية، كما أنّها تُصنّف وفق نكهاتها إلى الصفحة بالطحينة، والصفحة بصلصة البندورة.

طريقة التحضير:

الكمية	الوحدة	الأساس
4	كوب	طحين أبيض
1	ملعقة صغيرة	سكر
1	ملعقة صغيرة	ملح
½	كوب	زيت نباتي
2	ملعقة صغيرة	خميرة جافة أو فورية
1	كوب	ماء فاتر
مكوّنات الحشوة		
½	كيلو	لحم مفروم عجل+ قص خروف
1	حبة	بصل مفروم ناعم
4	ملاعق كبيرة	لبن رائب
½	ملعقة صغيرة	بهار سادة
½	ملعقة صغيرة	فلفل أسود
1	ملعقة كبيرة	ملح
4	ملاعق كبيرة	زيت نباتي
2	ملعقة كبيرة	طحينة
3	ملاعق كبيرة	عصير الليمون
30 دقيقة		الوقت المتوسط للتحضير
15 دقيقة		وقت الطهي

1. تحضير مكان العمل.
2. خلط الطحين مع الملح، والسكر، والخميرة الفورية حتى تتجانس المكوّنات معاً، ثم إضافة الزيت والماء بشكل تدريجي، والعجن باليدين حتى تتكوّن لدينا عجينة، ثم تغطيتها وتركها حتى تتخمّر لمدة لا تقلّ عن نصف ساعة.
3. قلي البصل في قدر على النّار حتى يتحمّر، ثم إضافة البهارات والفلفل الأسود واللحمة المفرومة، وتقليب المكوّنات جيداً حتى تنضج اللحمة ثم رفع الحشوة عن النّار ووضعها في وعاء حتى تبرد، وإضافة الطحينة، واللبن، وعصير الليمون وخلط المكوّنات جيداً.
4. فرد العجينة وتقطيعها إلى دوائر، ثم وضع القليل من الحشوة في كل دائرة.
5. دهن صينية الفرن بالقليل من الزيت النباتي، ثم وضع دوائر اللحمة على الصينية، وإدخالها إلى الفرن على درجة حرارة لا تقلّ عن 250م، وتركها لمدة لا تقلّ عن 15 دقيقة.



الحلويات الغربية والشرقية

أطباق مكمّلة للأطباق الرئيسة التي يمكن تحضيرها، وهي تُصنّف إلى عدّة تصنيفات بحسب طريقة التحضير، والمواد المستخدمة، وأصل الطبق. ومن هذه التصنيفات:

الهريسة الفلسطينية:

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. خلط السميد مع اللبن والسكر جيداً.
4. خلط السمينة أو الزيت مع الماء والبايكربونات، ثم إضافتها إلى الخليط الأول.
5. تسخين الفرن مسبقاً.
6. دهن الصينية بالزيت، والطحينة.
7. وضع الخليط في صينية الخبز، ثم رشها باللوز أو بالفتق.
8. خبز الهريسة في الفرن من (30 - 35) دقيقة على حرارة 170 س.

الكمية	الوحدة	الأساس
3	كوب	سميد ناعم
3	كوب	لبن
نصف	كوب	سكر
نصف	كوب	زيت دوار الشمس أو سمينة
نصف	كوب	ماء
1	ملعقة صغيرة	بايكربونات الصوديوم
لوز مقشر أو فتق حليبي للزينة		
طحينة أو زيت لدهن الصينية		
القطر		
2	كيلو	سكر
1	لتر	مياه
1	ملعقة كبيرة	عصير ليمون
1	عود	عود قرفة
5 دقائق		الوقت المتوسط للتحضير
من (30 - 35) دقيقة على حرارة 170 مئوي		وقت الخبز



طريقة عمل القطر:

1. وضع جميع المكونات معاً في وعاء على النار.
2. وضع الخليط على نار هادئة جيداً لمدة 20 دقيقة حتى يجهد.
3. صب القطر على الهريسة وهو بارد عند إخراجها من الفرن مباشرة.

ليالي لبنان

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. وضع الحليب في وعاء على نار هادئة، ثم إضافة السكر، والسميد، وماء الزهر مع التحريك المستمر حتى يتجانس الخليط ويصبح كثيفاً.
4. بعد الحصول على الكثافة المطلوبة توضع ليالي لبنان في صينية متوسطة الحجم، وتركها تبرد في البراد.
5. دهن الوجه بالقشطة، وصب القطر وفق الرغبة، وتزينها بالفسق الحلي المدقوق، وتقديمها باردة.



الكمية	الوحدة	الأساس
5	كوب	حليب كامل الدسم
1	كوب	سميد ناعم
1	كوب	سكر
2	علبة	قشطة
1	ملعقة كبيرة	ماء الورد
1	ملعقة كبيرة	ماء الزهر
100	غم	فسق حلي للزينة
5 دقائق		الوقت المتوسط للتحضير
من (12 - 15) دقيقة		وقت الطهي

المهلبية الفلسطينية

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. وضع الحليب في وعاء على نار هادئة، ثم إضافة السكر مع التحريك المستمر بعد أن يسخن الحليب.
4. إضافة ماء الورد والفانيليا مع التحريك.
5. خلط النشاء، والحليب البارد، وإضافتهم بحذر إلى الحليب الآخر وهو يغلي، مع التحريك المستمر.
6. بعد الحصول على الكثافة المطلوبة توضع المهلبية في أوعية التقديم المناسبة.
7. تزينها بالفسق الحلي، والقرفة، والعسل، وتقديمها ساخنة أو باردة وفق الرغبة.



الكمية	الوحدة	الأساس
1	لتر	حليب كامل الدسم
مل	80	حليب بارد لإذابة النشاء
120	غم	سكر
70	غم	نشاء
1	ملعقة كبيرة	فانيليا
1	ملعقة صغيرة	ماء الورد
1	ملعقة صغيرة	ماء الزهر
عسل، فسق حلي، وقرفة مطحونة للزينة		
5 دقائق		الوقت المتوسط للتحضير
من (30 - 35) دقيقة على حرارة 170 سن		وقت الحَبز

الكريم بروليه - Crème Brulée :

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. وضع الكريمة في وعاء، ووضعها على نار هادئة مع عود الفانيليا، وإضافة نصف كمية السكر، مع التحريك المستمر.
4. مزج نصف كمية السكر الثانية مع صفار البيض حتى يصبح كريماً.
5. وضع القليل من



الكمية	الوحدة	الأساس
350	مل	كريمة حلويات كثيفة
1	عود	عود فانيليا مقصوص من النصف
85	غم	سكر
4	صفار	صفار بيض
200	غم	سكر بني فاتح
10 دقائق		الوقت المتوسط للتحضير
من (30 - 40) دقيقة		وقت الطهي

- الكريمة الساخنة فوق خليط صفار البيض والسكر، ثم وضع جميع المكونات في الوعاء، وتركها تُطهى على النار حتى تصبح كثيفة.
6. توزيع الخليط في قوالب خاصة للكريم بروليه، ووضعها في صينية فيها ماء يصل ارتفاعه حتى نصف القوالب.
 7. وضع الصينية في الفرن، وخبزها على درجة حرارة ما بين (140 - 150) س، ما بين (30 - 40) دقيقة.
 8. إخراجها من الفرن، ووضعها في البراد.
 9. تقديمها بعد وضع سكر بني فاتح، وكرمل بفرّد النار الخاص بالمطبخ.

موس الشوكولاتة - Chocolate Mousse :

طريقة التحضير:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. وضع الشوكولاتة في حمام ماء ساخن.
4. إضافة الزبدة الطرية والمقطعة مكعبات إلى الشوكولاتة.



الكمية	الوحدة	الأساس
250	غم	شوكولاتة سوداء
100	غم	زبدة
6	حبّات	بياض بيض
6	حبّات	صفار بيض
40	غم	سكر
20 دقائق		الوقت المتوسط للتحضير
ساعتان فما فوق		وقت التبريد

5. رفع الشوكولاتة عن النار، وإضافة صفار البيض مع التحريك بهدوء.
6. خفق بياض البيض جيداً حتى يصبح صلباً، مع إضافة السكر بلطف مع الخفق المستمر.
7. إضافة خليط الشوكولاتة إلى البياض بلطف مع التحريك باليد أو بملق مَطَّاطِيّ.
8. وضع الخليط في قوالب صغيرة أو كاسات، ووضعها في الثلاجة لمدة لا تقل عن ساعتين.

كعكة الجبن الباردة مع التوت البري - Cheesecake with Blueberry :

طريقة التحضير:

تحضير البسكويت:

1. تحضير مكان العمل.
2. وزن المعطيات وفق المطلوب.
3. طحن البسكويت في الخلاط حتى ينعم، ثم خلطه مع السكر، والزبدة، والقرفة.
4. مدّ خليط البسكويت على قعر وحواف قالب تشيز كيك مقاس 24 سم.
5. خبز القالب في فرن محمى للدرجة 176 سن لمدة (10 - 15) دقيقة، ثم إخرجه من الفرن وتركه جانباً ليبرد.

الكمية	الوحدة	الأساس
1	علبة	بسكويت
100	غم	زبدة
3	ملعقة طعام	سكر
¼	ملعقة صغيرة	قرفة
للتزيين		توت بري Blueberry
الحشوة		
2	علبة	جبنة كريمية
2	ملعقة طعام	جلاتين في ¼ كوب ماء فاتر
1	كوب	كريمة حيوانية للخفق
1	كوب	سكر ناعم
2	بيضة	صفار بيضتين
رشة		فانيليا
¼	ملعقة صغيرة	برش ليمون حامض
20 دقيقة		الوقت المتوسط للتحضير
120 دقيقة		وقت التبريد



تحضير الحشوة:

1. وضع الجلاتين في الماء الساخن، ثم تركه جانباً ليبرد.
2. خلط الجبنة مع السكر الناعم، و صفار البيض، والفانيليا، وبرش الليمون.
3. إضافة الجيلاتين، ثم الكريمة المخفوقة، وتحريك المزيج بوساطة ملعقة خشبية.
4. سكب الحشوة فوق خليط البسكويت، وتمهيد سطحها، ووضع قالب التشيز كيك في الفريزر لمدة ساعة أو ساعتين، ثم إخرجه ووضع في البراد.
5. تغطية سطح التشيز كيك بالتوت البري، أو أي نوع آخر من الفاكهة.

أسئلة الوحدة النمطية السابعة

؟

السؤال الأول: ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة لكلّ فقرة من الفقرات الآتية:

1- ما مركّبات المرق الرئيسية؟

- أ. الماء والخضراوات والطحين والأعشاب.
ب. السائل والعظام والخضراوات والأعشاب.
ج. الحليب والدجاج والتوابل والطحين.
د. السائل والعظام واللحمة والتوابل.

2- ما مكوّنات الميريو؟

- أ. اللحم والبصل والطماطم.
ب. البصل والكرفس والبطاطا.
ج. البصل والكرفس والجزر.
د. اللحم والبصل والبطاطا.

3- ما أنواع المرق الرئيسية وفق المكوّن الأساسي؟

- أ. مرق الدجاج، مرق اللحوم، مرق الأسماك، مرق الخضراوات.
ب. مرق أبيض، مرق بني.
ج. مرق خفيف، مرق مختثر، مرق سميك.
د. مرق كريمي، مرق كثيف، مرق العجل.

4- ماذا تعني كلمة الصلصة بالفرنسيّة؟

- أ. السائل. ب. المبهرة. ج. المملحة. د. الخلطة.

5- ما أصناف صلصات الأم الخمس؟

- أ. البيضاء والحمراء والبنية والشقراء والبنّي الغامق.
ب. العربيّة والفرنسيّة والإسبانيّة والهولنديّة والإيطاليّة.
ج. السميكة والخفيفة واللزجة والسائلة والمتخثرة.
د. البشاميل والإسبانيول والبندورة والهولندز.

6- ما المواد الرافعة الطبيعيّة؟

- أ. البيكنج بودر والهواء.
ب. الخميرة والماء.
ج. بايكربونات الصودا والبيكنج بودر.
د. الهواء وبخار الماء.

7- ما مشتقات صلصة الفيلوتيه؟

- أ. Sauce Morny/ Sauce Aurore.
ب. Sauce Milanaise /Sauce Marinara/ Sauce Spanish.
ج. Sauce Maltaise /Sauce Béarnaise /Sauce Mousseline.
د. Allemande Sauce/ Suprême Sauce/ Mushroom Sauce.

8- ما فائدة الصلصات الساخنة؟

- أ. إدخال نكهة جديدة لتغيّر النكهة الأصليّة.
ب. المحافظة على تماسك اللحم والدجاج.
ج. إظهار النكهة الأصليّة للطعام وإكسابه الليونة والدسامة.
د. إخفاء النكهة الأصليّة للطعام وتقليل ليونته ودسامته.

9- ما الألوان الرئيسة لعجينة الرو؟

- أ. الأبيض، البني، الأشقر، البني الغامق.
ب. البني والأبيض.
ج. الأحمر والأبيض.
د. الأبيض، الأحمر، البني.

السؤال الثاني: ما المقصود بالمرق؟ اذكر الأجزاء الأساسية لإعداد جميع أنواع المرق.

السؤال الثالث: عدد الأنواع الرئيسة للمرق.

السؤال الرابع: اذكر معايير الجودة للصلصة الجيدة.

السؤال الخامس: عدد صلصات الأم الرئيسة، مع الشرح المختصر لكل صلصة.

السؤال السادس: علل: يُنصح بتقطيع العظام إلى قطع صغيرة قبل طهيها.

السؤال السابع: ما المقصود بقسم الحلواني؟ اذكر وظائفه.

السؤال الثامن: عدد الأنواع الرئيسة للعجائن.

السؤال التاسع: اذكر المواد الرئيسة الداخلة في عمل العجائن، وشرح نبذة عن كل منها.

السؤال العاشر: علل: يدخل الملح في جميع العجائن.

السؤال الحادي عشر: اشرح طريقة عمل الكعكة الاسفنجية.

دراسة حالة

نفذ خطوات الموقف الآتي كاملة:

أحد الزبائن يرغب في إقامة حفل بمناسبة تفوق ابنه في امتحان الثانوية العامة، وطلب منك كبير الطهاة (الشيف الرئيس) للمطبخ إعداد ثلاثة أنواع من الحلويات الشرقية لحوالي 120 شخصاً.

يشمل قسم الحلويات والمخبوزات أصنافاً متعدّدة، منها العجينة المكسّرة (عجائن تارت المالحه)، والعجينة الحلوة. قم بإعداد كل منها، موضحاً الإضافات الممكنة إليها من وجهة نظرك، والتي قد تُضفي مذاقاً مميزاً على هذه العجائن، مع مراعاة اتباع خطوات تنفيذ المشروع من حيث: اختيار المشروع، وخطه المشروع، وتنفيذ المشروع، وتقييم المشروع.



تمّ بحمد الله وتوفيقه

د. بصري صيدم
د. وسام نخلة
د. بصري صالح
د. سمية النخالة
أ. ثروت زيد

■ المشاركون في ورشة مناقشة الجزء الثاني من كتاب إنتاج الطعام وخدماتة للصف الحادي عشر الفرع الفندقية:

أ. لوريت أبو جابر
أ. رامي مطور
أ. خالد الريماوي
أ. الياس جحا
أ. رائد خليفة
أ. محمد رواشدة
أ. فرنسيس حيحي
أ. بيتر هيرمنتاس
أ. أنور شماسنة
أ. إبراهيم وهاب
أ. رامي حوش
أ. طوني حلاق