

# إنتاج طعام

المستوى الثالث/ للفرع الفندقية

١,٠٠



المدرسة الفندقية الأردنية  
Jordan Hotel School



إعداد المعلم:

محمد الحجاوي  
زينة السعودي

## الوحدة الاولى والثانية والثالثة لمادة إنتاج الطعام المستوى " الثالث "

### "المأكولات الباردة والمأكولات الساخنة والأعشاب والتوابل"

السؤال الأول : اذكر أهم المكونات الأساسية للصلصات مع ذكر أمثلة لكل نوع ؟

1. الزيوت مثل زيت الذرة , زيت الصويا, زيت دوار الشمس.

1. الخل: خل التفاح ، الخل الأبيض.

2. مح البيض(صفار البيض) يدخل في عمل المايونيز .

3. التوابل: الاعشاب الطازجة والجافة مثل صلصة الريحان .

السؤال الثاني: أذكر أهم المستحلبات المستخدمة في تتبيلة السلطات مع الشرح ؟

1. المستحلبات المؤقتة: تتكون من خليط بسيط من الزيوت والخل ويتصف بأن كل سائل ينفصل عن الآخر بعد رجها وخلطهما

2. المستحلبات الدائمة : تتكون من خليط الزيت و الخل ومح البيض وهو لا ينفصل لأن مح البيض يكون طبقة عازلة بسبب

احتواءه على مادة الليسيثين .

السؤال الثالث :عدد انواع الصلصات مع ذكر المكونات الرئيسية لكل نوع ؟

1. \*\*الوصفة الأساسية " صلصة الخل والزيت : تتكون من : خل ، زيت ، فلفل ، ملح\*\*

2. صلصة الخردل مع الخل وتتكون من :الوصفة الأساسية + الخردل .

3. صلصة الليمون و تتكون من:الوصفة الأساسية + الليمون .

4. الصلصة الإيطالية وتتكون من: زيت الزيتون ، الثوم ، البقدونس ، الزعتر المجفف (أوريغانو) .

5. صلصة الجبن الأزرق وتتكون من: الخلطة الأساسية مضاف اليها الجبنة الزرقاء ( ريكفورت ) والكريما .

6. صلصة الأعشاب وتتكون من الوصفة الأساسية وتضاف ايها بعض الأعشاب مثل البقدونس، الريحان ، الزعتر، الثوم .

7. صلصة المايونيز وتتكون من: البيض ، الخل ، الخردل ، الزيت ، الملح، الفلفل الأبيض .

السؤال الرابع: عدد أهم أنواع الصلصات المشتقة من صلصة المايونيز ومم تتكون ؟

1. صلصة الكوكيتيل : مايونيز وكاتشب .
2. صلصة الألف جزيرة : مايونيز ، كاتشب ، خردل ، صلصة حارة .
3. صلصة الريمولاد : مايونيز ، كَبَّار ، بقدونس ، سمكة الأنشوجة ، خردل ، خل .
4. صلصة الترتار : مايونيز ، كَبَّار ، بقدونس .

السؤال الخامس : ما هي الأمور الواجب مراعاتها عند إعداد صلصة المايونيز يدويا ؟ سؤال وزاري 2012/2011 الدورة

الشتوية ( 4 علامات )

1. إضافة الزيت بالتدريج وعلى هيئة خيط .
2. الخفق لمدة كافية حتى تنماسك الصلصة .
3. استخدام البيض الطازج .
4. أن تكون درجة حرارة الزيت مماثلة لدرجة حرارة الغرفة .

السؤال السادس:أذكر أهم مكونات الصلصات الآتية ؟

1. صلصة الفجل : تتكون من الفجل الأبيض والسكر الناعم ومسحوق الخردل والحليب والقرشلة المطحونة والكريمة والخل الأحمر .
2. صلصة النعنع: تتكون من السكر والنعنع الأخضر و الماء المغلي والخل الأحمر .
3. صلصة أيولي: تتكون من: الثوم المفروم ناعم ، صفار البيض ، زيت الزيتون ، عصير الليمون ، خل الطرخون .
4. الصلصة الخضراء الإيطالية وتتكون من : القرشلة الناعمة ، الخل الأبيض ، صفار البيض المسلوق ، البقدونس الناعم ، سمك الأنشوجة والثوم و زيت الزيتون الملح والفلفل .

السؤال السابع: عدد أنواع السلطات المصنفة حسب المكونات مع الشرح وذكر مثال ؟

1. السلطات البسيطة: تتكون من نوع واحد من الخضراوات مضافا لها نوع واحد من التتبيلة مثل سلطة الخس .
2. السلطات المركبة: تتكون من أنواع عدة من الخضراوات وأنواع من اللحوم او المأكولات البحرية مثل السلطة الروسية.
3. السلطات الخضراء: تتصف ضمن السلطات المركبة وتتكون من انواع عدة الخضراوات الخضراء مع بعض التبيلات
4. سلطة الفواكة: تتكون من بعض أصناف الفواكة المقطعة الطازجة ويضاف إليها نوع من أنواع العصير وصلصات الكريمة.



السؤال الثامن : أذكر أهم الأمور التي يجب أن تتصف بها السلطات للحصول على رضا الضيف ؟ ( مهم )

1. أن تكون ذات قيمة غذائية جيدة .
2. أن تكون ذات منظر جذاب .
3. أن تكون ذات طعم ونكهة مستساغة .

السؤال التاسع : أذكر أهم الأمور الواجب مراعاتها للحصول على الموصفات المطلوبة للسلطات ؟

1. استخدام مواد خام طازجة وسليمة من العيوب
2. تنظيف المواد جيدا وخصوصا الخضروات الورقية .
3. طهي الخضروات إذا كانت بحاجة الى ذلك .
4. تقطيع الخضروات بحجوم مناسبة .
5. تبريد الأطباق .
6. تصفية الماء الزائد .
7. إضافة الملح والصلصات قبل وقت التقديم بقليل .
8. تزيين الطبق قبل وقت التقديم بقليل .

السؤال العاشر : تُصنّف السلطات حسب وقت تقديمها إلى خمسة أنواع اذكرها ؟ سؤال وزاري 2012/2011 الدورة الشتوية ( 10 علامات )

1. سلطات المقبلات : تقدّم قبل الوجبة الرئيسية .
2. السلطات المصاحبة المكملّة : تقدّم مع الوجبة .
3. سلطات الطبق الرئيس : تقدّم بدل الوجبة الرئيسية .
4. سلطات بعد الوجبة : تقدّم بعد الوجبة .
5. سلطات الفواكه : تقدّم بعد الوجبة الرئيسية كطبق الحلو .

السؤال الحادي عشر : ما الهدف الأساسي من السلطات التي تقدّم قبل الوجبة ؟  
فاتحة للشهية ، وإعطاء الوقت الكافي لإعداد الطبق الرئيس .

السؤال الثاني عشر : اذكر أهم تصنيفات المقبلات مع ذكر مثال ؟

1. مقبلات الخضروات مثل ورق العنب
2. مقبلات اللحوم والمأكولات البحرية والطيور مثل الكبد ، البسطرمة ، السلمون .
3. مقبلات الحبوب والبقوليات مثل الحمص ، البرغل في التبولة أو عجينة الكبة .
4. مقبلات العجائن مثل المعجنات المحشوة باللحم المفروم ، الخضروات ، الدجاج ، النقانق .

السؤال الثالث عشر: عدد أهم ميزات الشطائر (السندويشات) ؟

1. سريعة وسهلة الأعداد .
2. لها قيمة غذائية جيدة .
3. ترضي أكثر الأذواق .

السؤال الرابع عشر: ما هي الأمور الواجب مراعاتها عند استخدام الخبز في إعداد السندويشات ؟

1. استخدام الخبز الطازج .
2. حفظ الخبز في أوعية محكمة الإغلاق .
3. تخزين الخبز في درجة حرارة الغرفة العادية .
4. عدم تغليف الخبز المكسو بقشرة ( مثل : الخبز الفرنسي أو الرول ) بالنايلون .

السؤال الخامس عشر: اذكر أنواع الخبز المتعارف عليها ؟

- خبز الأرغفة الصغيرة ، خبز الشراك ، الخبز العربي ، خبز الرول ، الخبز الفرنسي ، خبز التوست .

السؤال السادس عشر : تقسم مواد الحشوات الى قسمين رئيسيين اذكرهما وعدد أنواع كل منهما ؟

1. مواد الدهن: مثل الزبدة ، المايونيز .
2. مواد الحشوات الأخرى مثل : اللحوم والدواجن ، الأجنان ، الأسماك ، الخضروات ، مواد أخرى مثل "البيض والمربى" .

مالهدف الأساسي من استخدام مواد الدهن في الحشوات ؟

- أ. الحفاظ على الخبز من الذوبان . ب . زيادة القيمة الغذائية للسندويشات وطعم أفضل .

السؤال السابع عشر : عدد أهم أنواع الشطائر مع شرح مكونات كل نوع ؟

1. السندويشات الباردة البسيطة: وتتكون من شريحتين من الخبز أو نصفين من الرول .
2. السندويشات الباردة المركبة : تتكون من أكثر من شريحة من الخبز محشوة بأنواع عدة من الحشوات ومن أشهر أنواعها " Club Sandwich" .
3. سندويشات الحفلات ( كنايه) : تتكون من شرائح خبز (التوست) أو الخبز الفرنسي وهي مفتوحة الوجه وتحشى بحشوات كثيرة بعد دهنها بالزبدة او المايونيز وتقدم على مرايا أو صوان ستاليس ستيل .
4. سندويشات الوربات: تصنع من الخبز كبير المساحة مثل الخبز المكسيكي (تورتيللا) وتعبأ وتقدم كاملة او تقطع الى أجزاء.

## 5. السندويشات الساخنة:

- أ. سندويشات ساخنة بسيطة تتكون من: من شرحتين من الخبز المحشوة باللحم أو السمك المشوي وتعد سندويشات البيف برغر من أكثر أنواع السندويشات الساخنة شيوعا .
- ب. سندويشات ساخنة مفتوحة الوجه تتكون من خبز ممدود يغطي بطبقة من اللحم الساخن ويغطي بالصلصة .
- ج. سندويشات الشواية : تحشى بأنواع مختلفة من الحشوات مثل جبنة الكشكوان وتوضع على الجريل او الصاج .

■ السؤال الثامن عشر: أذكر أهم الأجهزة المستخدمة في اعداد السندويشات ؟  
الجرل ، جهاز السلمندر ، فرن الميكرويف ، وجهاز تحميص التوست .

■ السؤال التاسع عشر: وضح طريقة حفظ وتخزين الساندويشات ؟  
يجب تناولها بعد تحضيرها مباشرة او بعد وقت قليل لانها سريعة الفساد أو حفظها لمدة 12 ساعة في الثلاجة ويمكن حفظها في الفريزر بعد تغليفها جيدا بالنايلون أو القصدير لمدة أيام .

■ السؤال العشرون : ما المقصود بالمرق ؟ وما هي مكوناته مع شرح كل مكون ؟  
• المرق : هو سائل شفاف خفيف غير سميك له طعم و نكهة مكتسبة من اللحوم و الطيور والأسماك أو من الخضراوات والتوابل .  
• مكونات المرق / المواد التي يمكن إعداد المرق منها ؟

1. العظم وهو المكون الأهم في اعداد المرق بسبب احتوائه على مادة الكولاجين .
2. اللحوم والأسماك والدجاج: يمكن الاستفادة من المرق الناتج عن سلق اللحوم والمأكولات البحرية والدجاج .
3. الخضراوات: تعد عنصرا مهما لنجاح المرق لأنها تساهم في اعطاء النكهة واللون المناسب مثل البصل الجزر البندورة والبطاطا .
4. البهارات والتوابل :اختيار النوع المناسب من البهارات حسب نوع المرق وإضافة القليل من الملح .

■ السؤال الحادي والعشرون: ماهي مادة الكولاجين ؟

هي مادة بروتينية تذوب في الماء عند الطهو وعندما تذوب فإنها تتحول إلى مادة جيلاتينية تعطي قواماً وجوداً للمرق .

■ السؤال الثاني والعشرون : اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند تحضير مرق الخضراوات ؟

1. استخدام الخضراوات النشوية عند عدم الاهتمام بلون المرق ، مثل البطاطا .
2. عدم استخدام الخضراوات ذات الرائحة القوية مثل الزهرة .
3. عدم استخدام الخضراوات التي تؤثر في اللون مثل السبانخ .

■ السؤال الثالث والعشرون: اذكر أنواع المرق بحسب المكون الرئيس المستخدم و بحسب اللون ؟  
أ. حسب المكون الرئيس:

1. مرق الدجاج : يضاف الماء الى الدجاج أو العظام ثم يسلق .
  2. مرق اللحوم: يستخدم اللحم البقري بأنواعه أو عظامه مع الماء بطريقة السلق .
  3. مرق الأسماك: يضاف الماء الى السمك او عظامه ثم يسلق .
  4. مرق الخضروات : تستخدم الخضروات وحدها بدون أي منتج حيواني .
- ب. حسب لون المرق: المرق الأبيض يصنع من عظام الدجاج أو السمك ، المرق البني يصنع من عظام البقر او العجل وللون البني فيوضع في الفرن للتحمير .

■ السؤال الرابع والعشرون : وضح طريقة تحضير المرق الأبيض / مالمأمور الواجب مراعاتها عند تحضير المرق الأبيض ؟

1. تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من ( 8-10 سم ) .
2. نقع العظام في ماء بارد للتخلص مما يعكر المرق .
3. إخراج العظام من الماء البارد ثم سلقها .
4. إزالة الشوائب .
5. إضافة الخضار .
6. جعل الماء فوق العظم وزيادته كلما نقص .
7. وضع الطنجرة على نار هادئة حسب الوقت المطلوب .
8. تبريد المرق .

■ السؤال الخامس والعشرون : ماهي خطوات إعداد المرق البني ؟

1. تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من ( 8-10 سم ) .
2. وضع العظام في الفرن على درجة حرارة 200 مئوية لشويها .
3. إضافة الماء حتى الغليان .
4. إزالة الشوائب .
5. خفض حرارة النار .
6. جعل الماء فوق العظم وزيادته كلما نقص .
7. تصفية المرق وتبريده .

■ السؤال السادس والعشرون مالوقت المطلوب لتحضير مرق العظام ؟

1. عظام العجل والبقر : 6-8 ساعات ، عظام الدجاج : 3-4 ساعات ، عظام الأسماك : 30 – 45 دقيقة .

■ كيف يتم تبريد المرق بالسرعة الممكنة ؟

1. بوضع الطنجرة داخل حوض ماء بارد ومراعاة تغيير الماء المحيط كلما زادت درجة حرارته .
2. حفظ المرق في وعاء محكم الإغلاق داخل الثلاجة بعد تبريده ومن الممكن حفظه بالتجميد في درجة ( 8-20 ) تحت الصفر.

■ السؤال السابع والعشرون : ما المقصود بالصلصات ؟

الصلصات هي محلول غالبا ما يكون كثيفا ، يكسب الوجبة رطوبة ونكهة لازمتين .

■ السؤال الثامن والعشرون : اذكر أهم المكونات الأساسية للصلصات الساخنة ؟

1. السائل : مرق أبيض أو بني أو حليب أو زبدة سائلة .
2. مواد التثخين ( التكتيف ) : الطحين أو النشا أو عجينة الرو .
- مم تتكوّن عجينة الرو ؟ تتكوّن من الزبدة والطحين .
- اذكر أهم أنواع عجينة الرو ؟ الأبيض والأشقر والبني .
3. عناصر النكهة ( البهارات والتوابل والأعشاب ) .

■ السؤال التاسع والعشرون : ماهي صفات الصلصات الجيدة ؟

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

■ السؤال الثلاثون : اذكر أهم أنواع الصلصات الساخنة الرئيسية ؟

1. صلصة البشاميل ( البيضاء ) تصنع من الرو الأبيض ، الحليب ، الملح والفلفل ، ويشق منها : صلصة الكريم ، صلصة الجبنة ، صلصة الخردل .
2. صلصة الفيلوتيه : تصنع من الرو مع مرق السمك أو مرق الدجاج .
3. صلصة الإسبانول : تصنع من الرو البني ، المرق البني ، الخضروات .
4. صلصة الدمى جلاس : تصنع من المرق البني ، الرو البني ، زب البندورة ، الخضروات ، ويشق منها : صلصة البوردليز ، صلصة شوسير ، الصلصة الإيطالية ، صلصة البصل البنية .
5. صلصة البندورة : تصنع من البندورة ، زيت الزيتون ، البصل ، الثوم ، وورق الريحان ، ويشق منها : صلصة نابوليتان ، وصلصة البروفينسال .



■ السؤال الواحد والثلاثون : كيف يتم تقديم الصلصات الساخنة ؟

يجب معرفة كيفية تقديمها لأنها توضع بكميات قليلة منها على وجه قطعة اللحم أو بجانبها لإضافة الطعم واکسلابها قيمة غذائية عالية.

■ السؤال الثاني والثلاثون : ما المقصود بالشوربات ومع ماذا تقدم ؟

الشوربات: هو سائل يمكن ان يكون سميكاً أو شفاف ويعتبر فاتحاً للشهية قبل تناول وجبة الغذاء وله قيمة غذائية عالية.

■ السؤال الثالث والثلاثون: اذكر المكونات الأساسية للشوربات مع شرح مختصر لكل مكون؟

1. المادة الأساسية الحبوب وتتكون من: الخضراوات أو السمك أو اللحوم أو الدجاج أو الحبوب .
2. المادة الدهنية هي المادة التي يقلب بها المكون الرئيس كالزيت والسمن .
3. المرق: يستخدم في مكونات الشوربات المختلفة لأحتوائه على النكهة والطعم الذي يزيد من لذة الشوربات.
4. البهارات والتوابل: تضاف لأعطاء الشوربات طعماً طيباً .
5. المواد المكثفة: يمكن تكثيف بعض أنواع الشوربات بمواد مكثفة مثل الطحين أو النشا.

■ السؤال الرابع والثلاثون : تصنف الشوربات الى نوعين رئيسيين أذكرهما مع الشرح ؟

1. الشوربات المصفاة : هي الشوربات الواضحة الصافية .
  2. الشوربات الكثيفة : هي تتكون من السائل والمادة الغذائية بحيث يختلطان.
- المعلق هو : هو مزيج من السائل والمواد الصلبة تكون فيه المواد الصلبة ناعمة ومنتشرة في السائل .

■ السؤال الخامس والثلاثون : اذكر أهم تصنيفات وأنواع الشوربات العالمية ومكون كل نوع ؟ سؤال وزاري 2011/2012

دورة شتوية ( 6 علامات )

1. شوربة الكونسومية ومكوناتها : اللحم المفروم ، الخضراوات ، البيض ، والمرق الأبيض الشفاف ، وتشتق منها : كونسوميه برونواز ، كونسوميه جوليان .
2. شوربة الفيلوتيه وتتكون من: مرق السمك او الدجاج ، وتسمى باسميهما .
3. شوربة الكريم : تسمى باسم المادة الرئيسية المستخدمة مثل الدجاج بالكريم .
4. شوربة الخضروات المطحونة وتتكون من: أنواع من الخضراوات مثل البطاطا ، الجزر مضاف إليها مرق اللحم او الدجاج ، مثل شوربة الخضروات المطحونة أو شوربة العدس .
5. شوربة الخضروات وتتكون من: الخضراوات وقطع من اللحم أو الدجاج ، مثل شوربة الجزر أو العدس .
6. الشوربات المحلية تتكون من : مادة أساسية مضافة إليها المرق ، مثل شوربة الخضروات أو الكريمة .
7. شوربة البندورة وتتكون من: البندورة والمرق ، مثل شوربة البندورة والمينستروني .

■ السؤال السادس والثلاثون : أذكر أهم عوامل الجودة للشوربات ؟

1. استخدام المواد الغذائية الطازجة.
2. مراعاة اعداد المرق اعدادا صحيحا.
3. إضافة كميات مناسبة من البهارات و التوابل .
4. إضافة كميات مناسبة من المواد المكثفة .
5. عدم ترك الشوربات على النار أكثر من الازم .

■ السؤال السابع والثلاثون : ما المقصود بالتهيير ؟

التهيير هو إضافة البهارات الى الطعام الذي تطبخه لتحسين نكهته الأساسية.

■ السؤال الثامن والثلاثون: اذكر أهم أنواع الأعشاب والتوابل وصفات كل نوع وأستخدامته أو الأطباق التي يدخل بصناعتها

ومن أين يؤخذ كل نوع ؟ سؤال وزارى 2011\2012 دورة الشتوية ( 5 علامات )

الرقم	الأعشاب والتوابل	مميزاتها وصفاتها	تصنيفها	استعمالاتها
1.	الثوم	يمكن تناوله طازجا أو مدقوقا مع الطعام	أبصال	يستخدم في كثير من الأطباق مثل الملوخية والبقول ويستخدم في تتبيلة اللحوم
2.	الزنجبيل	يحتوي على زيت طيار له طعم لاذع ورائحة نفائفة	جذور	يضاف الى أنواع من الحلوى والمربيات والأطباق مثل الأسماك و اللحوم
3.	الكركم	يتميز بلون الأصفر ورائحة العطرية	جذور	ويستعمل ملونا طبيعيا في بعض الحلويات كالكنافة ويضاف الى من أطباق الأرز والدجاج.
4.	الميرمية	مشهورة في بلاد الشام	أوراق	وله استخدامات واسعة كالشوربات وانواع من الصلصات ويستخدم طازجا او مجفف

الرقم	الأعشاب والتوابل	مميزاتها وصفاتها	تصنيفها	استعمالاتها
5.	الزعتر	نبات بري	أوراق	يستخدم في المعجنات أو مشروباً ساخناً ويضاف إلى خلطات البييتزا
6.	أكليل الجبل أو حصى البان	نبات له رائحة عطرية	أوراق	يستخدم في إعداد أطباق البييتزا واللحوم والأسماك
7.	الخزامى	-	أزهار	:تستخدم في كثير من الخلطات لتحسين نكهة الطعام يدخل في أطباق السمك ومع لحم الخاروف.
8.	الشومر	له رائحة عطرية	نبات عشبي قائم الساق	يستخدم لإعطاء النكهة للمشروبات ويستخدم في إعداد أطباق السمك والشوربات
9.	الشبث	له رائحة عطرية	نبات بري	تستخدم أوراقه وبذوره لإعطاء النكهة طيبة للمخللات وأطباق البيض والسلطات
10.	ورق الغار	-	أوراق من شجرة برية	تستخدم أوراقها طازجة أو مجففة لأضافة نكهات ورائحة زكية إلى الطعام تضاف إلى المرق والشوربات
11.	الكزبرة	أحد الأعشاب المشهورة في الأردن ولها رائحة مميزة	أوراق	تدخل في كثير من الأطباق المحلية
12.	الخردل	سوداء أو بيضاء وصفراء وتتميز بنكهة قوية ذات طعم حاد	بذور	إعداد المخللات والسلطات والصلصات
13.	جوزة الطيب	تضيف نكهة عطرية إلى الأطباق	حببات كاملة أو مطحونة	تستخدم مع اللحوم والخضروات والنقانق
14.	الكمون	يتميز بنكهته القوية ، وغني جداً بالمعادن	بذور	شورية العدس ، أطباق الفول ، خلطات الفلفل



الرقم	الأعشاب والتوابل	مميزاتها وصفاتها	تصنيفها	استعمالاتها
15.	الفلفل	أكثر أنواع التوابل شيوعا متوفر بلونين الأبيض و الأسود يتميز برائحة حادة وطعم لاذع	بدور	الفلفل الأسود : تحضير معظم أطباق الدواجن واللحوم والأسماك . الفلفل الأبيض : الصلصات والشوربات البيضاء .
16.	حب الهال	-	ثمار مجففة	مادة منكهة للقهوة والشاي والحلوى ويستعمل في اعداد اطباق النقانق.
17.	كبش القرنفل	رائحة مميزة تشبه رائحة عطر القرنفل طعما حاد ولاذع	براعم زهرية	يستعمل في معظم اطباق اللحوم والخضراوات
18.	القرفة	من التوابل القشرية	لحاء النبات	وتستخدما مشروبا بدل الشاي وتستخدم في كثير من الاطعمة كاللحوم والحلويات ومنتجات الخبيز
19.	الزعفران	لونه أصفر يحتوي على مادة ذات نكهة قوية عالي الجودة ، غالي الثمن	توابل زهرية	يدخل في إعداد بعض الأطباق مثل اللحوم والخضراوات لأعطاء طعم ولون مميزان
20.	السماق	فيكون على شكل حبيبات متدلنية كالعنقود ويتميز بطعمه الحامضي	من التوابل القشرية	يدخل في اعداد أقراص السبانخ والزعرتر ومسخن الدجاج
21.	ملح الطعام	يضاف إليه اليود ، مواد مضادة للتكتل ، و كربونات الكالسيوم والمغنيسيوم	من الصخور ومياه البحر	إعداد أطباق الطعام وطهوه بإضافة كمية قليلة لتحسين مذاق الطعام
22.	الخل	-	ينتج من تخمر المستخلصات التي تحتوي على السكر كالعنب والتفاح	صلصة المايونيز ، ومادة حافظة للمخللات

■ السؤال الثامن والثلاثون: اذكر أهم الأمور الواجب مراعاتها عند حفظ وتخزين الأعشاب والتوابل؟

1. تجفيف الأعشاب والتوابل جيدا في الهواء .
2. حفظ الأعشاب والتوابل بعد تجفيفها في أوعية زجاجية .
3. حفظ العلب في مكان جاف .
4. كتابة اسم المادة على العلبه .
5. وضع الأصناف ذات الرائحة القوية بعيدا عن الأطعمة الجاهزة .

■ السؤال التاسع والثلاثون: ما هي أهم صور وحالات استعمال الأعشاب و التوابل في الطهو مع ذكر مثال لكل حالة؟ وما الهدف من ذلك ؟

1. استعمالها كما هي ( من دون طحن ) وذلك لاستخلاص نكهتها اثناء طهوها ثم تنزع من الطعام مثل: ورق الغار، حب الهال ،القرفة .
2. استعمالها مطحونة أي وضعها في صرة من القماش وتسمى الباقة العطرية ثم تلقى في الطنجرة بعد وضع مواد الطعام ثم نخرجها بعد مدة .
3. إضافة البهارات المطحونة الى الطعام لتبقى فيه مثل أطباق الأرز.

■ السؤال الأربعون : اذكر أهم الأمور الواجب مراعاتها عند استعمال الأعشاب والتوابل ؟

1. معاينتها والتأكد من جودتها .
2. خلوها من الحشرات ونقاؤها من الشوائب .
3. مراعاة التوقيت المناسب عند اضافتها الى الطعام.

■ السؤال الحادي والأربعون: ما هي وصفات ومكونات كل من الخلطات التالية ولماذا تستخدم وما الأطباق التي يدخل فيها ؟

سؤال وزارى 2011\2012 دورة الشتوية ( 3 علامات )

1. خلطة الكاري : تتكون من بذور الكزبرة و بذور الكمون و الثوم و الكرم و كيش القرنفل و أوراق الكاري و بذور الشومر الزنجبيل، الفلفل الحار الخردل الفلفل الاحمر و الملح و الفلفل الاسود و بذور الخشخاش و البانسون و حب الهال و القرفة و البصل و بذور الشبت جوزة الطيب و الفلفل الابيض ، تستعمل في تطيب مذاق الواجن والارز والأسماك واللحوم وبعض الشوربات .
2. خلطة الزعتر: تؤكل خلطة الزعتر عادة مع الخبز وزيت الزيتون وخاصة في وجبات الإفطار وتعد منها أقراص الزعتر المناقيش وتتكون من الزعتر المجفف والسماق والسمن .
3. خلطة التوابل العربية: تتكون من خليط من الفلفل الأسود والبابريكا والكمون والكزبرة وكيش القرنفل والقرفة وجوزة الطيب واليها تستخدم في كثير من الأطباق المحلية.
4. خلطة التوابل الخليجية: تتكون من مزيج من الفلفل الأحمر والكمون والقرفة و اللومي وكيش القرنفل والفلفل الأبيض والأسود واليها و جوزة الطيب والكزبرة و الزعفران وتستخدم في اعداد الأكلات الخليجية ومنها الكبسة .

■ السؤال الثاني والأربعون : اذكر أنواع المكسرات وكيف يؤكل كل منها والأطباق التي يدخل في إعدادها؟

1. اللوز الحلو ويدخل في اعداد المعجنات والحلويات مثل حشوة القطايف .
2. الجوز: يؤكل نيا أو محمصا ويستخدم في إعداد الحلويات والمعجنات .
3. الصنوبر: يؤكل نيا أو محمصا أو مقليا ويستخدم في كثير من الصلصات والشوربات .
4. البندق: يؤكل نيا ومحمصا للتسلية ويستخدم في بعض المعجنات والحلويات .
5. الفستق ( الفول السوداني ) : يؤكل محمصا للتسلية ويستخدم في تزين الأطباق.
6. الفستق الحلبي: يؤكل الفستق نيئا ويستخدم في تزين الحلويات .
7. الكاشو: يستخدم في العديد من الأطعمة الساخنة والباردة .

■ السؤال الثالث والأربعون : ما هي طرق حفظ كل من المكسرات الآتية؟

1. المقشورة : يجب حفظها مبردة في أوعية محكمة الإغلاق بعيدة عن الحرارة والرطوبة .
2. غير المقشورة : تُعد صالحة للتخزين لفترات طويلة .

■ السؤال الأربع والأربعون : هناك أمران يجب الانتباه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها في المأكولات ؟ سؤال وزاري

2011\2012 دورة الشتوية ( علامتان )

1. خلوها من الترنخ .
2. خلوها من الأصابة بالعفن والحشرات

## أسئلة على ???

1. تضاف كميات قليلة من التبيبات والصلصات إلى السلطات ؟ لإعطاء طعم ونكهة لا يؤثران في طعم ومكونات السلطة الأساسية .
2. يجب تقليب السلطات جيداً ؟ لأن معظم السلطات تحتوي على ماء وزيت وهما لا يختلطان ويشكلان طبقتين منفصلتين .
3. يجب استخدام البيض المعقم والطازج عند إعداد المايونيز ؟ للحفاظ على صحة المستهلك وعدم التسبب بتسمم غذائي .
4. يجب نقع الأعشاب الجافة مسبقاً قبل العمل بها ؟ لأنها تأخذ وقتاً لإعطاء النكهة .
5. خليط المستحلبات الدائمة ( مثل صلصة المايونيز ) لا يفصل بل يكون متجانس ؟ لاحتوائه على صفار البيض لأنه يحتوي على مادة الليستين .
6. يجب فحص البيض عند إعداد المايونيز من حيث الرائحة وعدم امتزاج الصفار مع البياض ؟ حتى لا يتسبب في حدوث تسمم غذائي .
7. يجب استعمال بيض مبستر وحفظ المواد التي تدخل في تحضير الصلصة مبردة ؟ لعدم حدوث تسمم غذائي ويسبب أخطار السالمونيلا .
8. يُتجنب إضافة كمية كبيرة من المايونيز إلى السلطات البسيطة ؟ حتى لا تصبح دسمة .
9. يُزَيّن طبق السلطة قبل وقت التقديم بقليل ؟ للمحافظة على نضارة السلطة .
10. يُراعى تقديم مقبلات الحبوب والبقوليات بكميات بسيطة ؟ لأنها يمكن أن تعطي شعوراً بالشبع .
11. عند استخدام الزبدة كمادة دهن في إعداد الساندويشات يجب خفقتها أولاً ؟ لتسهيل عملية الدهن .
12. يجب ارتداء الكفوف عند تجهيز الساندويشات ؟ للحفاظ على السلامة العامة .
13. يجب إعداد الساندويشات وتقديمها عند الطلب مباشرة ؟ حتى لا تفسد وتسبب تسمم غذائي .
14. عدم إضافة البندورة إلى أنواع المرق الأبيض ؟ حتى لا تؤثر في لونه .
15. ينصح بتقطيع العظام إلى قطع صغيرة قبل طهوها ؟ لتعريض جميع أجزائها للطهو مما يزيد من عصارة المرق وجودته .
16. عدم استخدام الخضروات ذات النكهة والرائحة القوية في إعداد مرق الخضروات ؟ حتى لا تؤثر في طعم المرق .
17. عدم استخدام خضروات ذات الرائحة القوية مثل السبانخ أو الشمندر عند إعداد مرق الخضروات ؟ حتى لا تؤثر في لون المرق .
18. تجنّب استخدام كميات كبيرة من البندورة في إعداد المرق ؟ لأنها تضيفي لونا ضبابياً على الصلصات البنية .
19. يجب إضافة كمية من المرق لشوربة الخضروات المطحونة ؟ للتخفيف من كثافة الشوربات .
20. يجب عدم وضع المرق ساخناً بالثلاجة ؟ حتى لا يفسد أو يتلف الثلاجة والمواد الموجودة فيها .

21. يجب التقليل من المادة الدهنية المستخدمة في الشوربات ؟ حتى لاتعطي دسماً زائداً للشوربات .
22. يستخدم المرق في مكونات الشوربات ؟ وذلك لإحتواءه على الطعم والنكهة .
23. عند إعداد الشوربات يجب عدم إضافة التوابل القويّة ؟ لأن ذلك يؤثر في الطعم .
24. تجنّب غلي البندورة لفترة طويلة ؟ حتى لا يُصبح لونها غامقاً .
25. عند استخدام النشا في الصلصات الساخنة يجب حلّه في الماء البارد وعدم إضافته مباشرة ؟ حتى لا يُكوّن كتلاً غير مرغوب فيها .
26. المكسرات سريعة التلف ؟ لاحتوائها على نسبة كبيرة من الدهن القابل للفساد .
27. يُفضّل استخدام الثوم الجاف على الثوم الأخضر ؟ بسبب فاعليته .
28. يُفضّل عدم استخدام جوزة الطيب بكثرة ؟ لأسباب صحيّة .
29. يُراعى خزن الأعشاب والتوابل في ظروف مناسبة ؟ للمحافظة على مواد النكهة وخصائصها ، ولأنّ معظم مواد النكهة تحتوي على مواد طيارة تحتاج إلى العناية في عملية تخزينها بصورة صحيحة .
30. المكسرات المتزنخة والمتعفنة قد تسبب مشكلات صحيّة عند تناولها ؟ لاحتوائها على سموم العفن .

إعداد :

أ . محمد الحجاوي / المعلمة زينة السعودي

0787708286 / 0795122367