

ملخص مكثف ومقترح (2016)

دورة شتوية

لمادة:

انتاج الطعام (محمد الحجاوي / زينة السعودي)

خدمة الطعام (محمد الحجاوي / عاكف الفرحات)

المستوى الثالث

الفرع الفندقي والسياحي

0795122367

0787708286

| | |
|---|--|
| <p>عدد أهم أنواع الصلصات المشتقة من صلصة المايونيز ومم تتكون ؟ صلصة الكوكتيل : مايونيز وكاتشب . صلصة الألف جزيرة : مايونيز ، كاتشب ، خردل ، صلصة حارة . صلصة الريمولاد : مايونيز ، كَبَار ، بقدونس ، سمكة الأتشوجة ، خردل ، خل . صلصة الترتار : مايونيز ، كَبَار ، بقدونس .</p> | <p>أذكر أهم المكونات الأساسية للصلصات مع ذكر أمثلة لكل نوع ؟ <u>الزيوت</u> مثل زيت الذرة ، زيت الصويا ، زيت دوار الشمس . <u>الخل</u>: خل التفاح ، الخل الأبيض . مح البيض (صفار البيض) يدخل في عمل المايونيز . <u>التوابل</u>: الاعشاب الطازجة والجافة مثل صلصة الريحان</p> |
| <p>ما هي الأمور الواجب مراعاتها عند إعداد صلصة المايونيز يدويا ؟ وزاري يكرر ؟؟ - إضافة الزيت بالتدريج وعلى هيئة خيط . - الخفق لمدة كافية حتى تتماسك الصلصة . - استخدام البيض الطازج . - أن تكون درجة حرارة الزيت مماثلة لدرجة حرارة الغرفة</p> | <p>أذكر أهم المستحلبات المستخدمة في تنبيلة السلطات مع الشرح مهم؟؟؟؟ المستحلبات الهوائية: تتكون من خليط بسيط من الزيوت والخل ويتصف بأن كل سائل ينفصل عن الآخر بعد رجهاما وخلطهما . المستحلبات الدائمة : تتكون من خليط الزيت و الخل ومح البيض وهو لا ينفصل لأن مح البيض يكون طبقة عازلة بسبب احتواءه على مادة الليسيثين .</p> |
| <p>تُصنّف السلطات المصنفة حسب وقت تقديمها إلى خمسة أنواع اذكرها ؟ وزاري سلطات المقبلات : تقدّم قبل الوجبة الرئيسية . السلطات المصاحبة الكاملة : تقدّم مع الوجبة . سلطات الطبق الرئيس : تقدّم بدل الوجبة الرئيسية . سلطات بعد الوجبة : تقدّم بعد الوجبة . سلطات الفواكه : تقدّم بعد الوجبة الرئيسية كطبق الحلو</p> | <p>عدد أنواع السلطات المصنفة حسب المكونات مع الشرح وذكر مثال ؟ متوقع ؟؟؟ <u>السلطات البسيطة</u>: تتكون من نوع واحد من الخضراوات مضافا لها نوع واحد من التتبيلة مثل سلطة الخس . <u>السلطات المركبة</u>: تتكون من أنواع عدة من الخضراوات وأنواع من اللحوم او المأكولات البحرية مثل السلطة الروسية . <u>السلطات الخضراء</u>: تتصف ضمن السلطات المركبة وتتكون من انواع عدة الخضراوات الخضراء مع بعض التتبيلات <u>سلطة الفواكه</u>: تتكون من بعض اصناف الفواكه المقطعة الطازجة ويضاف اليها نوع من أنواع العصير و صلصات الكريمة .</p> |
| <p>عدد اهم مكونات الصلصة الإيطالية: زيت الزيتون ، الثوم ، البقدونس ، الزعتر المجفف</p> | <p>أذكر أهم الأمور التي يجب أن تتصف بها السلطات للحصول على رضا الضيف ؟ (مهم) أن تكون ذات قيمة غذائية جيدة . أن تكون ذات منظر جذاب . أن تكون ذات طعم ونكهة مستساغة .</p> |
| <p>أذكر أهم الأمور الواجب مراعاتها للحصول على الموصفات المطلوبة للسلطات ؟ متوقع ؟؟؟؟؟ إستخدام مواد خام طازجة وسليمة من العيوب تنظيف المواد جيدا وخصوصا الخضروات الورقية . طهي الخضروات إذا كانت بحاجة الى ذلك تقطيع الخضروات بحجوم مناسبة تبريد الأطباق / تصفية الماء الزائد إضافة الملح والصلصات قبل وقت التقديم بقليل ترتيب الطبق قبل وقت التقديم بقليل</p> | <p>أذكر أهم تصنيفات المقبلات مع ذكر مثال ؟ مهم؟؟ <u>مقبلات الخضروات</u> مثل ورق العنب <u>مقبلات اللحوم والمأكولات البحرية</u> مثل الكبد ، البسطرمة ، السلمون . <u>مقبلات الحبوب والبقوليات</u> مثل الحمص ، البرغل في التبولة أو عجينة الكبة . <u>مقبلات العجائن</u> مثل المعجنات المحشوة باللحم المفروم ، الخضروات ، الدجاج ، النقانق عدد أهم ميزات الشطائر (السندويشات) ؟ متوقع ؟ 1- لها قيمة غذائية جيدة . 2. سريعة وسهلة الأعداد 3 . ترضي أكثر الأذواق . أذكر أنواع الخبز المتعارف عليها ؟ خبز الأرغفة الصغيرة ، خبز الشراك ، الخبز العربي ، خبز الرول ، الخبز الفرنسي ، خبز التوست</p> |
| <p>عدد مكونات كل من : <u>صلصة أهلي</u>: تتكون من: الثوم المفروم ناعم ، صفار البيض ، زيت الزيتون ، عصير الليمون ، خل الطرخون <u>صلصة الفجل</u> : تتكون من الفجل الأبيض والسكر الناعم ومسحوق الخردل والحليب والقرشلة المطحونة والكريمة والخل الأحمر ما هي الأمور الواجب مراعاتها عند استخدام الخبز في إعداد السندويشات ؟ وزاري يكرر ؟؟؟؟ استخدام الخبز الطازج . حفظ الخبز في أوعية محكمة الإغلاق . تخزين الخبز في درجة حرارة الغرفة العادية . عدم تغليف الخبز المكسو بقرشرة (مثل : الخبز الفرنسي أو الرول) بالنابليون .</p> | <p>تقسم مواد الحشوات الى قسمين رئيسيين اذكرهما وعدد أنواع كل منهما ؟ متوقع ؟؟؟ مواد الدهن: مثل الزبدة ، المايونيز . مواد الحشوات الأخرى مثل : اللحوم والدواجن ، الأجبان ، الأسماك ، الخضروات ، مواد أخرى مثل "البيض والمربى "</p> |
| <p>مالمهدف الأساسي من استخدام مواد الدهن في الحشوات (متوقع) أ. الحفاظ على الخبز من الذوبان . ب . زيادة القيمة الغذائية للسندويشات وطعم أفضل</p> | |

| | |
|--|--|
| <p>عدد اهم اقسام السندويشات الساخنة مع الشرح ؟ (متوقع) ؟؟؟؟ سندويشات ساخنة بسيطة تتكون من: من شرحتين من الخبز المحشوة باللحم أو السمك المشوي وتعد سندويشات البيف برغر من أكثر أنواع السندويشات الساخنة شيوعا . سندويشات ساخنة مفتوحة الوجه تتكون من خبز ممدود يغطي طبقة من اللحم الساخن ويغطي بالصلصة . سندويشات الشواوية : تحشى بأنواع مختلفة من الحشوات مثل جبنه الكشكوان وتوضع على الجريل او الصاج .</p> | <p>عدد أهم أنواع الشطائر الرئيسية؟ (متوقع) السندويشات الباردة البسيطة السندويشات الباردة المركبة سندويشات الحفلات (كنايبه) سندويشات الوربات السندويشات الساخنة أذكر أهم الأجهزة المستخدمة في اعداد السندويشات ؟ الجرل ، جهاز السلمندر ، فين الميكرويف ، وجهاز تحميص التوست ملاحظه : اذا طلبت بالسؤال الاجهزه والادوات نذكر السكاكين والشوك والملاعق وادوات الدهن)</p> |
| <p>أذكر الأمور التي يجب مراعتها عند تحضير مرق الخضراوات ؟ استخدام الخضراوات النشوية عند عدم الاهتمام بلون المرق ، مثل البطاطا . عدم استخدام الخضراوات ذات الرائحة القوية مثل الزهرة . عدم استخدام الخضراوات التي تؤثر في اللون مثل السبانخ</p> | <p>عدد المواد التي يمكن إعداد المرق منها ؟ العظم اللحوم والأسماك والدجاج الخضراوات البهارات والتوابل</p> |
| <p>ماهي صفات الصلصات الجيدة؟ وازاري يكرر ذات كثافة مناسبة لون جذاب قوام متماسك طعم جيد</p> | <p>أذكر أهم المكونات الأساسية للصلصات الساخنة ؟ السائل : مرق أبيض أو بني أو حليب أو زبدة سائلة . مواد التثخين (التكتيف) : الطحين أو النشا أو عجينة الرو . مم تتكون عجينة الرو ؟ تتكون من الزبدة والطحين . أذكر أهم أنواع عجينة الرو ؟ الأبيض والأشقر والبني . عناصر النكهة (البهارات والتوابل والأعشاب) .</p> |
| <p>أذكر أهم عوامل الجودة للشوربات ؟ متوقع ؟؟؟ يكرر استخدام المواد الغذائية الطازجة . مراعاة اعداد المرق اعدادا صحيحا . إضافة كميات مناسبة من البهارات و التوابل . إضافة كميات مناسبة من المواد المكثفة . عدم ترك الشوربات على النار أكثر من الازم . تصنف الشوربات الى نوعين رئيسيين أذكرهما مع الشرح ؟ متوقع؟؟ الشوربات المصفاة : هي الشوربات الواضحة الصافية . الشوربات الكثيفة : هي تتكون من السائل والمادة الغذائية بحيث يختلطان .</p> | <p>أذكر المكونات الأساسية للشوربات مع شرح مختصر لكل مكون؟ متوقع؟؟؟؟ المادة الأساسية الحبوب وتتكون من: الخضراوات أو السمك أو اللحم أو الدجاج أو الحبوب . المادة الدهنية هي المادة التي يقلب بها المثلون الرئيس كالزيت والسمن . المرق: يستخدم في مكونات الشوربات المختلفة لأحتوائه على النكهة والطعم الذي يزيد من لذة الشوربات . البهارات والتوابل:تضاف لأعطاء الشوربات طعما طيبا . المواد المكثفة: مثل الطحين أو النشا .</p> |
| <p>أذكر أهم تصنيفات وأنواع الشوربات العالمية ومكون كل نوع؟ مهم شوربة الكونسومية ومكوناتها : اللحم المفروم ، الخضراوات ، البيض ، والمرق الأبيض الشفاف ، وتشتق منها : كونسوميه برونواز ، كونسوميه جوليان . شوربة الفطورييه وتتكون من :مرق السمك أو الدجاج ، شوربة الكريم : تسمى باسم المادة الرئيسية مثل الدجاج بالكريم . شوربة الخضروات المطحونة وتتكون من: أنواع من الخضراوات مثل البطاطا ، الجزر مضاف إليها مرق اللحم أو الدجاج ، مثل شوربة الخضروات المطحونة أو شوربة العدس . شوربة الخضروات وتتكون من: الخضراوات وقطع من اللحم أو الدجاج ، مثل شوربة الجزر أو العدس . الشوربات المحلية تتكون من : مادة أساسية مضافة إليها المرق شوربة البندورة وتتكون من: البندورة والمرق ، مثل شوربة البندورة والمينستروني</p> | <p>أذكر أهم أنواع الصلصات الساخنة الرئيسية ؟ سؤال اشتقاق مهم صلصة البشاميل (البيضاء) تصنع من الرو الأبيض ، الحليب ، الملح والفلفل ، ويشتق منها : صلصة الكريم ، صلصة الجبنه ، صلصة الخردل . صلصة الفيلوتييه : تصنع من الرو مع مرق السمك أو مرق الدجاج . صلصة الإسبانيول : تصنع من الرو البني ، المرق البني ، الخضراوات . صلصة الدمي جلاس : تصنع من المرق البني ، الرو البني ، رب البندورة ، الخضراوات ، ويشتق منها : صلصة البوردليز ، صلصة شوسير ، الصلصة الإيطالية ، صلصة البصل البنية . صلصة البندورة : تصنع من البندورة ، زيت الزيتون ، البصل ، الثوم ، وورق الريحان ، ويشتق منها: صلصة نابوليتان البروفينسال</p> |
| <p>ما هي أهم صور وحالات استعمال الأعشاب و التوابل في الطهو؟؟؟ متوقع ؟؟؟ استعمالها كما هي (من دون طحن) استعمالها طحونة داخل باقة عطرية . إضافة البهارات المطحونة الى الطعام لتبقى فيه مثل أطباق الأرز .</p> | <p>أذكر أهم الأمور الواجب مراعتها عند حفظ وتخزين الأعشاب والتوابل؟ يكرر ؟؟؟ تجفيف الأعشاب والتوابل جيدا في الهواء . حفظ الأعشاب والتوابل بعد تجفيفها في أوعية زجاجية . حفظ العلب في مكان جاف . كتابة اسم المادة على العلبه . وضع الأصناف ذات الرائحة القوية بعيدا عن الأطعمة الجاهزة .</p> |

أذكر أهم الأمور الواجب مراعاتها عند استعمال أو استخدام أو شراء الأعشاب والتوابل؟ مهم جدا ومتوقع؟؟؟
معاينتها والتأكد من جودتها .
خلوها من الحشرات ونقاتها من الشوائب .
3. مراعاة التوقيت المناسب عند اضافتها الى الطعام
4. شراؤها بكميات قليلة

عدد اهم انواع خلطات التوابل المتعارف عليها عالميا؟؟؟
1- الكاري 2- الزعتر 3- التوابل العربية 4- التوابل الخليجية
عدد عشرا من انواع الاعشاب والتوابل؟؟؟؟
ثوم / زنجبيل / كركم / زعفران / فلفل اسود / فلفل احمر / ميرمية
زعتر / شومر / حصى البان / شبت

اعط تصنيفات والعائلة التي تنتمي لها كل من انواع الاعشاب والتوابل التالية؟ متوقع؟ او صيغة اخرى (اذكر طبقين يدخل في اعدادهم كل من؟؟؟)
الثوم (ابصال) زنجبيل (جذور) زعتر (اوراق)
كركم (جذور) ميرمية (اوراق) خزامى (ازهار)
الخردل (بذور) السماق (قشور) الكمون (بذور)
الفلفل (بذور) حب الهال (ثمار) القرفة (لحاء النبات)
ما هي طرق حفظ كل من المكسرات الاتية؟ مهم جدا؟؟؟
المقشورة : يجب حفظها مبردة في اوعية محكمة الإغلاق بعيدة عن الحرارة والرطوبة .
غير المقشورة : تُعد صالحة للتخزين لفترات طويلة
هناك امران يجب الانتباه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها في المأكولات؟
خلوها من الترنخ .
خلوها من الأصابة بالعفن والحشرات

أذكر أنواع المكسرات وكيف يوكل كل منها والأطباق التي يدخل في أعدداه؟
وزاري ويكرر؟؟؟
اللوز الحلو ويخزل في اعداد الم عجنات والحلويات مثل حشوة القطايف .
الجوز: يوكل نيا أو محمصا ويستخدم في اعداد الحلويات والمعجنات .
الصنوبر: يوكل نيا أو محمصا أو مقلبا ويستخدم في كثير من الصلصات والشوربات .
البيندق: يوكل نيا ومحمصا للتسليية ويستخدم في بعض المعجنات والحلويات .
الفسنقى (الفول السوداني) : يوكل محمصا للتسليية ويستخدم في تزين الأطباق .
الفسنقى الحلبي: يوكل الفسنقى نينا ويستخدم في تزين الحلويات .
الكاشو: يستخدم في العديد من الأطعمة الساخنة والباردة

املأ الجدول التالي (الاعشاب التاليه ذكرت كاملته راجع الكتاب او الملخص لبقية) صيغه اخرى للسؤال؟؟؟؟ مهم؟؟؟

| التوابل والاعشاب | العائلة التي ينتمي اليها/التصنيف | مثال على اطعمه يدخل في اعدادها |
|------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| الثوم | الابصال | الملوخيه . الفول |
| الزنجبيل | الجذور | المرببات . اللحوم |
| الميرمية | الاوراق | الشوربات . الصلصات . المشروبات |
| الخزامى | الازهار | الاسماك . اللحوم |
| الخردل | بذور | المخللات . السلطات |
| القرفة | لحاء النبات | المشروبات . اللحوم . الحلويات |

املأ الجدول التالي بالوقت المطلوب لتحضير كل من انواع المرق التاليه مهم؟؟؟؟

| نوع المرق المحضر | الوقت اللازم للتحضير |
|-------------------|----------------------|
| عظام العجل والبقر | من 6 ساعات |
| عظام الدجاج | من 3 ساعات |
| عظام الأسماك | من 30 دقيقة |

ما المقصود بكل من :

- المستحلب الدائم - المستحلب المؤقت - التبهير
- مواد التثخين - الشوربات - المعلق - المرق
- الكولاجين - الكناويه - الصلصات الساخنة

■ وضع طريقة تحضير المرق الأبيض / مالأمر الواجب مراعاتها عند تحضير المرق الأبيض ؟

1. تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من (8-10 سم) .
2. نقع العظام في ماء بارد للتخلص مما يعكس 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 .

■ 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

بالتوفيق والنجاح احبتي الطلبة

اعداد

أ. محمد الحجاوي أ. زينة السعودي

ملاحظة : المرجع الرئيسي الكتاب
قراءة اسئلة علل من نهاية الملخص