

موقع الاوائل

الاجابة النموذجية لمبحث انتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث

لعام 2017 الدورة الشتوية من اعداد أ. محمد الحجاوي و أ. عاكف مخامرة

الاجابة النموذجية لامتحان مادة انتاج الطعام وخدمته (الاوائل)

المستوى الثالث 2017 شتوية

السؤال الاول (22 علامة)

- (أ) سم ثلاثة صلصات يمكن اعدادها من صلصة المايونيز ؟ الترتار / الريمولاد / الالف جزيرة / الكوكتيل
- (ب) تصنف السلطات حسب وقت تقديمها الى انواع خمسة ، اذكرها ؟
- سلطات المقبلات (قبل الوجبة) / سلطات المصاحبة المكملة (مع الوجبة) / سلطات الطبق الرئيسي (بدل الوجبة)
- سلطات بعد الوجبة (المهضمة والملينة) / سلطات الفواكة (بدل الحلويات)
- (ج) تقسم الساندويشات الساخنة الى انواع ثلاثة ، حددها .
- ساخنة بسيطة / ساخنة مفتوحة الوجه / سندويشات الشواية

السؤال الثاني (17 علامة)

(أ) استنتج الخطوات الثمانية لاعداد المرق البني .

1. تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم (8-10سم)
2. وضع العظام في الفرن على درجة حرارة 200 مئوية لشويها .
3. اضافة الماء البارد ووضعها على النار حتى الغليان .
4. وضع العظام والخضراوات في طنجرة المرق العميقة
5. ازالة الشوائب التي ظهرت
6. خفض حرارة النار
7. جعل الماء فوق العظم وزيادته كلما نقص
8. تصفية المرق وتبريده وحفظه بالسرعة الممكنة

(ب) تعتبر السوائل من المكونات الرئيسية للصلصات :

- 1- سم اربعا منها : المرق الابيض / المرق البني / الحليب / الزبدة السائلة
- 2- اعط مثالا على كل منها : صلصة الفيلوتيه / دمي جلاس او بندورة او اسبانيول / البشاميل / الهولنديز
- (ج) يشتمل ثلاثة انواع من الصلصة البيضاء (البشاميل) ، اذكرها . الكريم / الخردل / الجبنة

السؤال الثالث (16 علامة)

- (أ) حدد الامور الاربعة الواجب مراعاتها قبل اضافة الاعشاب والتوابل للطهو .
- 1- معاينة المواد الاولية 2- التأكد من جودتها 3- خلوها من الحشرات 4- نقانها من الشوائب
- (ب) هناك امران يجب التنبه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها ، اذكرهما .
- 1- خلو المنتج من التزنخ 2- خاوه من الاصابة بالعفن والحشرات
- (ج) يجب تخزين الاعشاب والتوابل في ظروف مناسبة ، فسر ذلك .
- للحفاظ على مواد النكهة وخصائصها ، لانها تحتوى على مواد طيارة تحتاج للعناية في تخزينها بصورة صحيحة .
- (د) استنتج المكونات الخمسة للافطار الاوروبي (الكونتينتال) .
- 1- خبز التوست المحمص 2- الزبدة 3- المرببات والعسل 4- المشروبات الساخنة كالشاي والقهوة
 - 5- عصير بارد (برتقال /جريب فروت / بندورة)

السؤال الرابع (17 علامة)

- (أ) يعتبر الشاي من المشروبات الساخنة المفضلة في بلدان العالم :
- 1- وضح ذلك بنقطتين . وذلك لنعكته ولونه المميزين حيث يحتوى على مادة منبهة تسمى (التانين)
 - 2- تتبع الخطوات الستة في اعداده .
- 1 - استعمال ماء نقي
 - 2 - تسخين الماء لدرجة الغليان
 - 3 - وضع ماء ساخن في ابرلايق التقديم
 - 4 - افراغ الماء من ابريق التقديم قبل تحضير الشاي
 - 5 - وضع كمية الشاي حسب حجم الابريق
 - 6- صب الماء المغلي في الابريق

(ب) للمياه المقدمة في الفنادق والمطاعم نوعان اذكرهما . معدنية / غازية

(ج) عدد المميزات الخمسة لطريقة خدمة البوفيه .

1-- استعمالها في المناسبات والحفلات الكبيرة .

2 -- تقديم الخدمة لعدد كبير بوقت قصير .

3 -- سرعة الخدمة مقارنة مع انواع الخدمة اخرى .

4 -- تذوق عدد اكبر من اصناف الطعام من قبل الضيف .

5 -- امكانية عودة الضيف للبوفيه لاخذ المزيد من الطعام دون تحمل تكاليف اضافية

السؤال الخامس (18 علامة)

(أ) ينصح بعدم وضع طاوولات البوفيه جميعها على مستوى واحد او متراسة ، فسر ذلك .

1- يعطي شكلا مملا 2 - يجعل الضيوف متراحمين ومتكادسين انتظارا لمن امامهم

(ب) استنتج الفروقات الثلاث بين الحميات العلاجية والحميات الروتينية .

1- الحميات العلاجية تشكل جزءاً من العلاج .

2- الحميات العلاجية تعطى لمدة اطول واحيانا طوال فترة المرض .

3 - الحميات الروتينية هي طعام جرى تعديل في قوامه اما العلاجية تركز على واحد او اكثر من العناصر الغذائية .

(ج) اقترح طريقة الخدمة المتبعة في كل مما يلي :

1- السفن : صواني فضية (ممكن ان تستعمل عربة تقطيع اللحوم او الحلويات)

2- دور الرعاية والمسنين والمعوقين : خدمة الغرف

3- دور الايتام : خدمة الكفتيريا

4- برك السباحة : الكفتيريا

5- مسافروا الدرجة الاولى في الطائرات : الطريقة الفرنسية (فنادق خمس نجوم وعلى عربة متحركة)

(انتهت الاسئلة) تمنياتي لكم النجاح والتوفيق محبكم أ. محمد الحجاوي أ. عاكف مخامرة