

**الاجابة النموذجية
لمبحث انتاج الطعام وخدمته
ف1/م3**

لمبحث انتاج الطعام وخدمته ف1/م3

الفرع الفندقى والسياحى

الدورة الشتوية 2018

اعداد

أ. محمد الحجاوى و أ. عاكف مخامرة

الاجابة النموذجية لمبحث انتاج الطعام وخدمته ف1/م3

الفرع الفندقى والسياحى / الدورة الشتوية 2018

السؤال الاول :

- (1) - (أ- المايونيز والكاتشب) (2) - (ب- بسيطة) (3) - (د- العظام) (4) - (ج- القشرية)
(5) - (ب- NUTMEG) (6) - (أ - Tea strainer) (7) - (د- الشرقى) (8) - (ج- ذاتية)

السؤال الثانى :

- (1) لأنها تأخذ وقتاً لإعطاء النكهة
(2) للمحافظة على نضارة السلطة
(3) لتعريض جميع أجزائها للطهو مما يزيد من عصارة المرق وجودته
(4) بسبب فاعليته
(5) نظرا لبساطتها وسهولتها وقلة الايدي العاملة ولتقديم الخدمة للضيوف
(6) ليتمكن من التخطيط السليم للحفلة والاطلاع على الامكانيات المتوافرة

السؤال الثالث :

(أ) الخل ، الخردل ، المايونيز ، الاعشاب ، الليمون ، الجبن الزرقاء ، الايطالية

- (ب) مقبلات الخضروات مثل ورق العنب ، متبل الباذنجان
مقبلات اللحوم والماكولات البحرية والطيور مثل الكبد ، البسطرمة ، السلمون .
مقبلات الحبوب و البقوليات مثل الحمص ، البرغل فى التبولة او عجينة الكبة .
مقبلات العجائن مثل المعجنات المحشوة باللحم المفروم ، الخضروات ، الدجاج والنقانق .

ج) لها قيمة غذائية جيدة .
سريعة وسهلة الاعداد
ترضي اكثر الانواع

د) استخدام الخضروات النشوية عند عدم اهتمام بلون المرق ، مثل البطاطا ،
عدم استخدام الخضورات ذات الرائحة القوية مثل الزهرة .
عدم استخدام الخضروات التي تؤثر في اللون مثل السبانخ

السؤال الرابع :

أ) 1- تقطيع العظام قطعا متوسطة الحجم (8-10سم)

2- نقع العظام في ماء بارد للتخلص مما يعكر المرق

3- اخراج العظام من الماء البارد ثم سلقها

4- ازالة الشوائب

5. اضافة الخضار

6. جعل الماء فوق العظم وزيادته كلما نقص

7. وضع الطنجرة على نار هادئة حسب الوقت المطلوب

8. تبريد المرق

ب)

اللوز الحلو : ويدخل في اعداد المعجنات والحلويات مثحشوة القطايف .

الجوز : يؤكل نيا او محمصا ويستخدم في اعداد الحلويات والمعجنات

الصنوبر : يؤكل نيا او محمصا او مقليا ويستخدم في كثير من الصلصات والشوربات .

البندق : يؤكل نيا ومحمصا للتسلية ويستعمل في بعض المعجنات والحلويات .

الفستق : (الفول السوداني) : يؤكل محمصا تزين الحلويات

الفستق الحلبي : يؤكل نيا ويستخدم في تزيين الحلويات

ج) 1) النقع الساخن: يوضع النبات في الوعاء ويضاف له الماء الساخن ويترك مغطى 15 دقيقة ثم يقدم ساخن او بارد مثل الكركديه والبابونج والنعناع

الكاشو : يستخدم في العديد من الاطعمة الساخنة والباردة

2) الغلي: يوضع النبات في وعاء ويضاف اليه الماء البارد ويترك فوق النار حتى يغلي

لمدة 15 دقيقة على الاقل ثم يصفى ويقدم ساخنا مثل اليانسون والقرقه والحلبه

السؤال الخامس :

(أ) 1-المياه المعدنية (المعادن) 2- المياه الغازية (غاز ثاني اكسيد الكربون والنكهات)

(ب) خبز توست / مربى او عسل / زبدة / مشروبات ساخنة / عصير بارد

(ج) * التعاون مع الطبيب واختيار الاطباق التي تناسب مع تعليماته

* ارشاد الطهاة بطريقة الطهو اللازمة .

* الارشاد بوضع قوائم الطعام

* الارشاد الغذائي للمرضى

أحمد الحوي و
علافة مخامرة