

مكثف

انتاج الطعام ف 1 / م 3

1/1/2018

أ. محمد الحجاوي و أ. عاكف مخامرة

شتوية 2018

عدد أهم أنواع الصلصات المشتقة من صلصة المايونيز ومم تتكون ؟

صلصة الكوكتيل : مايونيز و كاتشب .

صلصة الألف جزيرة : مايونيز ، كاتشب ، خردل صلصة حارة .

صلصة الريمولاد : مايونيز ، كبار ، بقونس ، سمكة

الأنشوجة ، خردل ، خل .

صلصة الترتار : مايونيز ، كبار ، بقونس .

اذكر أهم المكونات الأساسية للصلصات مع ذكر أمثلة لكل نوع ؟

الزيوت: مثل زيت الذرة ، زيت الصويا ، زيت دوار الشمس ، زيت الزيتون ، زيت الفستق

الخل : خل التفاح ، الخل الأبيض .

مح البيض (صفار البيض) يدخل في عمل المايونيز .

التوابل : الاعشاب الطازجة والجافة مثل صلصة الريحان .

• انواع التتبيلات والصلصات : الخل ، الخردل ، المايونيز ،

الاعشاب ، الليمون ، الجبن الزرقاء (مكوناتها تكتب الوصفة

الاساسية + اسمها) " " " " " " " " " " " "

• باستثناء الصلصة الايطالية تتكون من (الثوم /

البقونس / زيت الزيتون / الزعتر المجفف)

ما هي الأمور الواجب مراعاتها عند إعداد صلصة المايونيز يدويا ؟ يكرر ؟؟

اضافة الزيت على هيئة خيط .

الخفق لمدة كافية حتى تتماسك الصلصة .

استخدام البيض الطازج .

ان تكون درجة حرارة الزيت مماثلة لدرجة حرارة الغرفة .

أذكر أهم المستحلبات المستخدمة في تنبيلة السلطات مع الشرح ؟؟؟؟

المستحلبات الموقته : تتكون من خليط بسيط من الزيوت والخل ويتصف بأن كل سائل ينفصل عن الآخر بعد رجهاما وخطهما .

المستحلبات الدائمة : تتكون من خليط من الزيت والخل ومح

البيض وهو لا ينفصل لان مح البيض يكون طبقة عازلة بسبب

احتواءه على مادة الليسيثين .

ذكر أهم الأمور الواجب مراعاتها للحصول على المواصفات المطلوبة للسلطات ؟

استخدام مواد خام طازجة وسليمة من العيوب .

تنظيف المواد جيدا وخصوصا الخضروات الورقية .

طهي الخضروات اذا كانت بحاجة الى ذلك .

تقطيع الخضروات بحجوم مناسبة .

تبريد الاطباق / تصفية الماء الزائد .

اضافة الملح والصلصات قبل وقت التقديم بقليل

تزيينه قبل وقت التقديم بقليل

عدد أنواع السلطات المصنفة حسب المكونات مع الشرح وذكر مثال ؟؟؟

السلطات البسيطة : تتكون من نوع واحد من الخضروات مضافا لها نوع واحد من التتبيلة مثل سلطة الخس .

السلطات المركبة : تتكون من انواع عدة من الخضروات و

انواع من اللحوم او الماكولات البحرية مثل السلطة الروسية .

السلطات الخضراء : تتصف ضمن السلطات المركبة وتتكون من

انواع عدة من الخضروات الخضراء مع بعض التتبيلات .

سلطة الفواكه : تتكون من بعض اصناف الفواكه المقطعة

الطازجة ويضاف اليها نوع من انواع العصير وصلصات

الكريمة .

اذكر أهم تصنيفات **المقبلات** مع ذكر مثال ؟

مقبلات الخضروات مثل ورق العنب ، متبل الباذنجان

مقبلات اللحوم والماكولات البحرية والطيور مثل الكبد ،

البسطرمة ، السلمون .

مقبلات الحبوب و البقوليات مثل الحمص ، البرغل في التتبولة

او عجينة الكبة .

مقبلات العجائن مثل المعجنات المحشوة باللحم المفروم ،

الخضروات ، الدجاج والنقائق .

أذكر أهم الأمور التي يجب أن تتصف بها السلطات للحصول على رضا الضيف ؟

ان تكون ذات قيقه غذائية جيدة .

ان تكون ذات منظر جذاب .

ان تكون ذات طعم ونكهة مستساغة

(ميز بين الاسئلة المتقابلة)

صفحة توجيهي فندقي

T.H

ما هي الأمور الواجب مراعاتها عند استخدام
الخبز في إعداد السندويشات ؟؟؟؟

استخدام الخبز الطازج
حفظ الخبز في اوعية محفظة الاغلاق
تخزين الخبز في درجة حرارة الغرفة العادية .
عدم تغليف الخبز المكسو بقشرة (مثل : الخبز الفرنسي او
الرول) بالنايلون

عدد أهم ميزات الشطائر (السندويشات) ؟

1. لها قيمة غذائية جيدة .
2. سريعة وسهلة الاعداد
3. ترضي اكثر الأذواق .

اذكر أنواع الخبز المتعارف عليها ؟

خبز الارغفة الصغيرة ، خبز شراك ، الخبز العربي ، خبز الرول ،
الخبز الفرنسي ، خبز التوست

مالهدف الأساسي من استخدام مواد الدهن في
الحشوات ؟

- الحفاظ على الخبز من الذوبان
- زيادة القيمة الغذائية للسندويشات
- اعطاء طعم أفضل-

تقسم مواد الحشوات الى قسمين رئيسيين اذكرهما
وعدد أنواع كل منهما ؟؟؟؟

مواد الدهن : مثل الزبدة و المايونيز .
مواد الحشوات الاخرى مثل اللحوم والدواجن ، الاجبان ،
الاسماك ، الخضروات ، مواد اخرى مثل البيض والمربى .

عدد اهم اقسام السندويشات الساخنة مع الشرح
؟؟؟؟؟

سندويشات ساخنة بسيطة تتكون من : شريحتين من الخبز
المحشو باللحم او السمك المشوي وتعد سندويشات البيف
برغر من اكثر السندويشات الساخنة شيوعا .
سندويشات ساخنة مفتوحة الوجه تتكون من خبز ممدود يغطي
بطبقة من اللحم الساخن ويغطي بالصلصة .
سندويشات الشواوية : تحشى بانواع مختلفة من الحشوات مثل
جبنة الكشكوان وتوضع على الجرل او الصاج .

طريقة حفظ الشطائر

(تحفظ الشطائر لمدة 12 ساعة بالتبريد ولعده ايام بالتجميد بعد
تغليفها بالنايلون / القصدير)

عدد أهم أنواع الشطائر الرئيسية ؟

- السندويشات الباردة البسيطة (شريحتين من الخبز او نصفين)
- السندويشات الباردة المركبة (مثل club sandwich)
- سندويشات الوربات (خبز التورتيللا)
- السندويشات الساخنة

سندويشات الحفلات (الكانابيه) (شرائح توست او الفرنسي
وتقدم على صواني ستانلس ستيل)

أذكر أهم الأجهزة المستخدمة في اعداد السندويشات ؟

الجرل ، جهاز السلمندر ، فرن الميكروويف ، وجهاز تحميص
التوست

ملاحظه : اذا طلب بالسؤال الاجهزه والادوات نذكر السكاكين
والشوك والملاعق وادوات الدهن)

عدد المواد التي يمكن إعداد المرق منها ؟
العظم

اللحوم والاسماك والدجاج
الخضروات

البهارات والتوابل

(المكونات الرئيسية للمرق هي : اسماك. لحوم ، دجاج، خضار)

اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند تحضير مرق
الخضراوات ؟

استخدام الخضروات النشوية عند عدم اهتمام بلون المرق ،
مثل البطاطا ،

عدم استخدام الخضروات ذات الرائحة القوية مثل الزهرة .
عدم استخدام الخضروات التي تؤثر في اللون مثل السبانخ .

ماهي صفات الصلصات الجيدة ؟

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

(ميز الاسئلة المتقابلة)

اذكر أهم المكونات الأساسية للصلصات الساخنة ؟

السائل : مرق ابيض او بني او حليب او زبدة سائلة .(وزاري)
مواد التثخين (التكتيف) : الطحين او النشا او عجينة الرو .

م تتكون عجينة الرو (طحين +زبدة) الوانها : الابيض او الاشقر او البني .
عناصر النكهة (البهارات والتوابل والاعشاب)

أذكر أهم عوامل الجودة للشوربات ؟؟؟
استخدام المواد الغذائية الطازجة .

مراعاة اعداد المرق اعدادا صحيحا .

اضافة كميات مناسبة للبهارات والتوابل .

اضافة كميات مناسبة من المواد المكثفة .

عدم ترك الشوربات على النار اكثر من اللازم .

اذكر المكونات الأساسية للشوربات مع شرح مختصر
لكل مكون ؟؟؟؟؟

المادة الأساسية : الحبوب الخضروات او السمك او اللحوم او
الدجاج

المادة الدهنية هي المادة التي يقرب بها المكون الرئيس كالزيت
و السمن .

المرق : يستخدم في مكونات الشوربات المختلفة لاحتوائه على
النكهه والطعم الذي يزيد من لذة المشروبات .

البهارات والتوابل : تضاف لاعطاء الشوربات طعما طيبا .

المواد المكثفة : مثل الطحين او النشا .

تصنف الشوربات الى **نوعين** رئيسيين أذكرهما مع
الشرح ؟؟

الشوربات المصفاة : الشوربات الصافية الواضحة

الشوربات الكثيفة : هي تتكون من السائل والمادة الغذائية
بحيث يختلطان .

اذكر أهم أنواع الصلصات الساخنة الرئيسية ؟
سؤال
اشتقاق مهم (او عدد اشتقاق كل من ؟؟؟)

صلصة البشاميل (البيضاء) تصنع من الرو الابيض ، الحليب
الملح ، والفلفل ، ويشق منها صلصة **الكريم** ، صلصة **الجبنه** ،

صلصة **الخردل**

صلصة **الفيلوتية** : تصنع من الرو مع مرق السمك او مرق
الدجاج .

صلصة **الاسبانيول** : تصنع من الرو البني ، المرق البني ،
الخضروات .

صلصة **الدمي جلاس** : تصنع من المرق البني ، الرو البني ، رب
البندورة ، الخضروات ، ويشق منها : صلصة **البورداليز** ،

صلصة **الشوسير** ، الصلصة **الإيطالية** ، صلصة **البصل البنية** .

صلصة **البندورة** : تصنع من البندورة ، زيت الزيتون ، البصل ،
الثوم ، وورق الريحان ، ويشق منها صلصة **نابوليتان**

البروفينسال .

اذكر أهم تصنيفات وأنواع الشوربات العالمية ومكون كل
نوع ؟ مهم (اشتقاق كل منها)

شورية الكونسومية ومكوناتها : اللحم المفروم ، الخضروات ،
البيض ، المرق الابيض الشفاف ، وتشق منها ، كونسومية

برونواز ، كونسومية جوليان .

شورية الفولتية : وتتكون من مرق السمك او الدجاج .

شورية الكريم : تسمى باسم المادة الرئيسية مثل الجاج بالكريم
.

شورية الخضروات المطحونة وتتكون من انواع الخضروات
مثل البطاطا ، الجزر مضاف اليها مرق اللحم او الدجاج مثل

شورية الخضروات المطحونة او شوربة العدس .

شورية الخضروات وتتكون من الخضروات وقطع من اللحم او
الدجاج مثل شوربة الجزر او العدس .

الشوربات المحلية : تتكون من مادة اساسية مضافة اليها
المرق

شورية البندورة : وتتكون من البندورة والمرق مثل الشورية
البندورة والمينستروني .

وضح طريقة تحضير المرق الأبيض / مالأمر الواجب مراعاتها عند تحضير المرق الأبيض ؟

- 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

ما هي خطوات اعداد المرق البني ؟

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

اذكر أهم الأمور الواجب مراعاتها عند حفظ وتخزين الأعشاب والتوابل ؟؟؟؟

- تجفيف الاعشاب والتوابل جيدا في الهواء
حفظ الاعشاب والتوابل بعد تجفيفها في اوعية زجاجية
حفظ العلب في مكان جاف
كتابة اسم المادة على العلب
وضع الاصناف ذات الرائحة القوية بعيدا عن الاطعمة الجاهزة

اذكر أهم الأمور الواجب مراعاتها عند استعمال واستخدام او شراء الأعشاب والتوابل ؟؟؟؟ سؤال استنتاجي ؟

- عدم شراؤها بكميات كبيرة تزيد عن الحاجة
ان تكون من الاصناف الجيدة ذات لون طبيعي وخالية من الشوائب
تخزينها بصورتها الاولية وطحن الكمية حسب الحاجة اليومية والاسبوعية
يفضل خزنها بظروف مناسبة للحفاظ على مواد النكهة فيها

عدد هم انواع خلطات التوابل المتعارف عليها عالميا ؟؟؟
الكاري ، الزعتر ، التوابل العربية ، 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 ؟ 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)
الفلغل (بذور) حب الهال (ثمار) القرفة (لحاء النبات)

املاً الجدول التالي بالوقت المطلوب لتحضير كل ن انواع المرق التاليه : ؟؟؟؟

نوع المرق المحضر من عظم	الوقت اللازم للتحضير
عظام العجل والبقر	6-8 ساعات
عظام الدجاج	3-4 ساعات
عظام الأسماك	30-45 دقيقة

اذكر أنواع المكسرات وكيف يؤكل كل منها والأطباق التي يدخل في أعدادها ؟؟؟؟

اللوز الحلو : ويدخل في اعداد المعجنات والحلويات مئحشوة 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 ويستخدم في بعض المعجنات والحلويات .

الفسنق : (الفول السوداني) : يؤكل محمصا تزيين الحلويات

الفسنق الحلبى : يؤكل نيا ويستخدم في تزيين الحلويات

الكاشو : يستخدم في العديد من الاطعمة الساخنة والباردة

وضح طريقة تبريد المرق

(1) وضع الطنجرة في وعاء ماء بارد

(2) حفظه في اوعية محكمة

الاغلاق داخل الثلجة

(3) حفظه بالتجميد علة درجة بين

(8 _ 20 تحت الصفر)

املاً الجدول التالي (الاعشاب التالية ذكرت كأمثله راجع الكتاب او الملخص للبقية) ؟ صيغه اخرى للسؤال؟؟؟ مهم؟؟؟

مثال على اطعمه يدخل في اعدادها	العائله التي ينتمي اليها/التصنيف	التوابل والاعشاب
الملوخية ، الفول	الابصال	الثوم
المرببات ، اللحوم	الجذور	الزنجبيل
الشوربات ، الصلصات ، المشروبات	الاوراق	الميرمية
الاسماك ، اللحوم	الازهار	الخزامى
المخللات ، السلطات	بذور	الخردل
المشروبات ، اللحوم ، الحلويات	لحاء النبات	القرفه

تصنف الاعشاب والتوابل حسب الاجزاء التي تصنع من النبات الى:؟؟مهم؟

1-الاوراق 2- الثمار الناضجة 3- البذور 4- الجذور 5- الابصال

ما هي طرق حفظ كل من المكسرات الأتية؟؟؟
المقشورة : يجب حفظها مبردة في أوعية محكمة الإغلاق بعيدة عن الحرارة والرطوبة .
غير المقشورة : تُعد صالحة للتخزين لفترات طويلة

هناك أمران يجب الانتباه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها في المأكولات ؟
خلوها من الترنخ .
خلوها من الأصابة بالعفن والحشرات

ما المقصود بكل من :
- المستحلب الدائم - المستحلب المؤقت
- التبهير
- مواد التثخين - الشوربات - المعلق
- المرق - الكولاجين -
الكنابيه - الصلصات الساخنة

ارجوا الاجابة على جميع الاسئلة
الموضوعية (ضع دائرة) في مادة
انتاج الطعام التي تم ادراجها من قبل
كل التوفيق للجميع

أ. محمد الحجاوي و أ. عاكف مخامرة

أسئلة علل ؟؟؟

1. تضاف كميات قليلة من التبيبات والصلصات إلى السلطات ؟ لإعطاء طعم ونكهة لا يؤثران في طعم ومكونات السلطة الأساسية .
2. يجب قلب 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 ينفصل بل يكون متجانس ؟ لاحتوائه على صفار البيض لأنه يحتوي على مادة الليسيثين .
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 وبسبب 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 ؟ لتعرض 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. تُجنب استخدام كميات كبيرة من البندورة في إعداد المرق ؟ لأنها تصفي لونا ضارياً على الصلصات البنية .
19. يجب إضافة كمية من المرق لشوربة الخضروات المطحونة ؟ للتخفيف من كثافة الشوربات .
20. يجب عدم وضع المرق ساخناً بالتلاجة ؟ حتى لا يفسد أو يتلف التلاجة والمواد الموجودة فيها .
21. يجب التقليل من المادة الدهنية المستخدمة في الشوربات ؟ حتى لا تعطي دسماً زائداً للشوربات .
22. يستخدم المرق في مكونات الشوربات ؟ وذلك لإحتوائه على الطعم والنكهة .
23. عند إعداد الشوربات يجب عدم إضافة التوابل القوية ؟ لأن ذلك يؤثر في الطعم .
24. تُجنب غلي البندورة لفترة طويلة ؟ حتى لا يصبح لونها غامقاً .
25. عند استخدام النشا في الصلصات الساخنة يجب حلّه في الماء البارد وعدم إضافته مباشرة ؟ حتى لا يكون كتلاً غير مرغوب فيها .
26. المكسرات سريعة التلف ؟ لاحتوائها على نسبة كبيرة من الدهن القابل للفساد .
27. يُفضل استخدام الثوم الجاف على الثوم الأخضر ؟ بسبب فاعليته .
28. يُفضل عدم استخدام جوزة الطيب بكثرة ؟ لأسباب صحية .
29. يُراعى تخزين الأعشاب والتوابل في ظروف مناسبة ؟ للمحافظة على مواد النكهة وخصائصها ، ولأن معظم مواد النكهة تحتوي على مواد طيارة تحتاج إلى العناية في عملية تخزينها بصورة صحيحة .
30. المكسرات المتزنخة والمتعفنة قد تسبب مشكلات صحية عند تناولها ؟ لاحتوائها على سموم العفن .

إعداد : أ . محمد الحجاوي و أ . عاكف مخامرة