



إنتاج الطعام

المستوى الثالث

الصف الثاني عشر

الفصل الأول

الفرع الفندقى والسياحى

2017/2018

إعداد المعلمين

محمد الحجاوى و عاكف مخامرة

0787708286 / 0795122367

Design By

Khaleel Ankoush

0786797714

الوحدة الاولى والثانية والثالثة لمادة إنتاج الطعام المستوى " الثالث "

"المأكولات الباردة والمأكولات الساخنة والأعشاب والتوابل"

المطلوب بالكتاب ص(9+10+11) فقط في الصلصات الباردة

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

1. الزيوت مثل زيت الذرة ، زيت الصويا، زيت دوار الشمس ، زيت الفستق، زيت الجوز ، زيت الزيتون .
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 رجهما وخطهما .
2. المستحلبات الدائمة : تتكون من خليط الزيت و الخل ومح البيض وهو لا ينفصل لأن مح البيض يكون طبقة عازلة بسبب احتوائه 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 الكوكتيل : 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 ؟

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

(المطلوب من الكتاب ص 13 + 15) فقط في السلطات

السؤال السادس : 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 اليها نوع من أنواع العصير وصلصات الكريمة .

السؤال السابع : 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 الثامن : 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 التاسع : ما الهدف الأساسي من السلطات التي تقدم قبل الوجبة ؟

فاتحة للشهية ، وإعطاء الوقت الكافي لإعداد الطبق الرئيس .

المطلوب من درس المقبلات ص (16+17) فقط

- السؤال العاشر : اذكر أهم تصنيفات المقبلات مع ذكر مثال ؟ (المطلوب من الكتاب ص 16 + 17)
 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 .
- المطلوب من الشطائر (من ص 18 لغاية ص 80 مع الجزء العملي) لنهاية الوحدة .
- السؤال الثالث عشر: عدد أهم ميزات الشطائر (السندويشات) ؟
 1. سريعة وسهلة الأعداد .
 2. لها قيمة غذائية جيدة .
 3. ترضي أكثر الأذواق .
- السؤال الحادي 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 بقرشرة (مثل : الخبز الفرنسي أو الرول) بالنايلون .
- السؤال الثاني عشر: اذكر أنواع الخبز المتعارف عليها ؟

خبز الأرغفة الصغيرة ، خبز الشراك ، الخبز العربي ، خبز الرول ، الخبز الفرنسي ، خبز التوست .
- السؤال الثالث 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 ، الأجبان ، الأسماك ، الخضروات ، مواد أخرى مثل "البيض والمربى" .
- مالمهدف الأساسي من استخدام مواد الدهن في الحشوات ؟
 - أ. الحفاظ على الخبز من الذوبان .
 - ب . زيادة القيمة الغذائية للسندويشات وطعم أفضل .

السؤال الرابع 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 ستنالس 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 شريحتين 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 الخامس عشر: أذكر أهم الأجهزة والمعدات المستخدمة في اعداد السندويشات ؟

- الجرل ، جهاز السلمندر ، فرن الميكرويف ، وجهاز تحميص التوست ، ادوات الدهن والتقطيع (مثل الملاعق والسكاكين وكيس الصب وورق التغليف) .

السؤال السادس 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 .

انتهت الوحدة الاولى

الوحدة الثانية (مطلوب كافة الدروس فيها)

- السؤال السابع عشر : 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 احتواؤه على مادة الكولاجين .
 2. اللحوم والأسماك والدجاج:يمكن الاستفادة مم 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 الثامن عشر: ماهي مادة الكولاجين ؟

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

■ السؤال التاسع عشر : اذكر الأمور التي يجب مراعتها 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 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 الخضراوات : تستخدم الخضراوات 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 الحادي والعشرون : وضح 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 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 الثاني 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 الثالث 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 الرابع والعشرون : مالمقصود بالصلصات ؟

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

■ السؤال الخامس والعشرون : اذكر أهم المكوّنات الأساسية للصلصات الساخنة ؟

1. السائل : مرق أبيض أو بني أو حليب أو زبدة سائلة .

2. مواد التشخين (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 السادس والعشرون : ماهي صفات الصلصات الجيدة ؟

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

■ السؤال السابع والعشرون : اذكر أهم أنواع الصلصات الساخنة الرئيسية ؟

1. صلصة البشاميل (البيضاء) تصنع من الرو الأبيض ، الحليب ، الملح والفلفل ، ويشتق منها : صلصة الكريم ، صلصة الجبنة ، صلصة الخردل .

2. صلصة الفيلوتييه : تصنع من الرو مع مرق السمك أو مرق الدجاج .

3. صلصة الإسبانيول : تصنع من الرو البني ، المرق البني ، الخضروات .

4. صلصة الدمى جلاس : تصنع من المرق البني ، الرو البني ، رُب البندورة ، الخضروات ، ويشتق منها : صلصة البوردليز ، صلصة شوسير ، الصلصة الإيطالية ، صلصة البصل البنية .

5. صلصة البندورة : تصنع من البندورة ، زيت الزيتون ، البصل ، الثوم ، وورق الريحان ، ويشتق منها : صلصة نابوليتان ، وصلصة البروفينسال .

■ السؤال الثامن والعشرون : كيف يتم تقديم الصلصات الساخنة ؟

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

■ السؤال التاسع والعشرون : ما المقصود بالشوربات ومع ماذا تقدم ؟

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

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

1. المادة الأساسية الحبوب وتتكون من: الخضراوات أو السمك أو اللحم 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 طعما طيبا .
5. المواد المكثفة: يمكن تكثيف بعض أنواع الشوربات بمواد مكثفة مثل الطحين أو النشا.

■ السؤال الحادي 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 الثاني والثلاثون : اذكر أهم تصنيفات وأنواع الشوربات العالمية ومكون كل نوع ؟

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

■ السؤال الثالث 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 .

المطلوب : " (من ص 133 / لغاية ص 138) الدرس الاول كامل مطلوب

: ما المقصود بالتبهير ؟ التبهير هو إضافة البهارات الى الطعام الذي تطبخه لتحسين نكهته الأساسية.

▪ السؤال الرابع والثلاثون: اذكر أهم أنواع الأعشاب والتوابل وصفات كل نوع وأستخدامته أو الأطباق التي يدخل بصناعتها ومن أين يؤخذ كل نوع ؟

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

الرقم	الأعشاب والتوابل	ميزاتها وصفاتها	تصنيفها	استعمالاتها
11.	الثوم	يمكن تناوله طازجا أو مدقوقا مع الطعام	أبصال	يستخدم في كثير من الأطباق مثل الملوخية والفول ويستخدم في تبيبة اللحوم
12.	الزنجبيل	يحتوي على زيت طيار له طعم لاذع ورائحة نفائفة	جذور	يضاف الى أنواع من الحلوى والمربيات والأطباق مثل الأسماك و اللحوم
13.	الكرم	يتميز بلون الأصفر ورائحة العطرية	جذور	ويستخدم ملوناً طبيعياً في بعض الحلويات كالكنافة ويضاف الى من أطباق الأرز والدجاج.
14.	الميرمية	مشهورة في بلاد الشام	أوراق	وله استخدامات واسعة كالشوربات وانواع من الصلصات ويستخدم طازجا او مجفف

الرقم	الأعشاب والتوابل	ميزاتها وصفاتها	تصنيفها	استعمالاتها
15.	الفلفل	أكثر أنواع التوابل شيوعا متوفر بلونين الأبيض والأسود 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 طعمة حاد ولاذع	براعم زهرية	يستعمل في معظم اطباق اللحوم والخضراوات
18.	القرفة	من التوابل القشرية	لحاء النبات	وتستخدم مشروبا بدل الشاي وتستخدم في كثير من الاطعمة كاللحوم والحلويات ومنتجات الخبيز
19.	الزعفران	لونه أصفر يحتوي على مادة ذات نكهة قوية عالي الجودة ، عالي الثمن	توابل زهرية	يدخل في إعداد بعض الأطباق مثل اللحوم والخضراوات لأعطاء طعم ولون مميزان
20.	السماق	فيكون على شكل حبيبات متدلية كالعنقود ويتميز بطعمه الحامضي	من التوابل القشرية	يدخل في اعداد أقراص السبانخ والزعتر ومسخن الدجاج
21.	ملح الطعام	يضاف إليه اليود ، مواد مضادة للتكتل ، وكربونات الكالسيوم والمغنيسيوم	من الصخور ومياه البحر	إعداد أطباق الطعام وطهوه بإضافة كمية قليلة لتحسين مذاق الطعام
22.	الخل	تخمير السكريات وتحويلها الى كحول ثم أكسدتها باستخدام بكتيريا حمض الخليك	ينتج من تخمر المستخلصات التي تحتوي على السكر كالعنب والتفاح	صلصة المايونيز ، ومادة حافظة للمخللات

المطلوب الدرس الثاني كامل حفظ الاعشاب ص (139) فقط

السؤال الخامس 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 السادس والثلاثون : اذكر أهم الأمور الواجب مراعاتها عند شراء و استعمال الأعشاب والتوابل ؟

- 1- عدم شراؤها بكميات كبيرة تزيد عن الحاجة
- 2- ان تكون المواد الاولية من الاصناف الجيدة ذات لون طبيعي وخالية من الشوائب .
- 3- يفضل تخزينها بصورتها الاولية وطحن الكمية اللازمة فقط حسب الحاجة اليومية والاسبوعية .
- 4- يفضل خزنها بطرف مناسبة للحفاظ على مواد النكهة وخصائصها ، لانها تحتوي على مواد نكهة طيارة .

المطلوب من الدرس الرابع والخامس كاملان (ص 141 / لغاية 152)

السؤال السابع والثلاثون : ما هي صفات ومكونات كل من الخلطات التالية ولماذا تستخدم وما الأطباق التي يدخل فيها ؟

سؤال وزاري 2011\2012 دورة الشتوية (3 علامات)

1. خلطة الكاري : تتكون من بذور الكزبرة وبذور الكمون والثوم والكركم وكبش القرنفل وأوراق الكاري وبذور الشومر الزنجبيل، الفلفل الحار الخردل الفلفل الاحمر والملح والفلفل الاسود وبذور الخشخاش والبانسون وحب الهال والقرفة والبصل وبذور الشيت جوزة الطيب والفلفل 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 وكبش القرنفل والقرفة وجوزة الطيب والبها تستخدم في كثير من الأطباق المحلية.
4. خلطة التوابل الخليجية: تتكون من مزيج من الفلفل الأحمر والكمون والقرفة و اللومي وكبش القرنفل والفلفل الأبيض والأسود والهال و جوزة الطيب والكزبرة والزعفران وتستخدم في اعداد الأكلات الخليجية ومنها الكبسة .

■ السؤال الثامن والثلاثون : 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 ويستعمل 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 التاسع والثلاثون: 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 والأربعون : هناك أمران يجب الانتباه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها في المأكولات ؟ سؤال وزاري

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

أسئلة علل ???

1. تضاف كميات قليلة من التبيلات 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 ؟ لاحتواءه 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. يُتجنّب إضافة كمّيّة كبيرة من المايونيز إلى السلطات البسيطة ؟ حتى لا تصبح دسمة .
9. يُرَبَّن طبق السلطة قبل وقت التقديم بقليل ؟ للمحافظة على نضارة السلطة .
10. يُراعى تقديم مقبلات الحبوب والبقوليات بكمّيّات بسيطة ؟ لأنها يمكن أن تعطي شعوراً بالشبع .
11. عند استخدام الزبدة كمادة دهن في إعداد الساندويشات يجب خفّفها 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 القويّة في إعداد مرق الخضروات ؟ حتى لا تؤثر في طعم المرق .
17. عدم استخدام خضروات ذات الرائحة القويّة مثل السبانخ أو الشمندر عند إعداد مرق الخضروات ؟ حتى لا تؤثر في لون المرق .
18. تجنّب استخدام كمّيّات كبيرة من البندورة في إعداد المرق ؟ لأنها تضيي لونا ضبابياً على الصلصات البنيّة .
19. يجب إضافة كمّيّة 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 لا تعطي دسماً زائداً للشوربات .
22. يستخدم المرق في مكوّنات الشوربات ؟ وذلك لإحتوائه على الطعم والنكهة .
23. عند إعداد الشوربات يجب عدم إضافة التوابل القويّة ؟ لأن ذلك يؤثّر 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. المكسّرات 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 تخزين 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. المكسّرات المتزنخة والمتعفنة قد تسبب مشكلات صحيّة عند تناولها ؟ لاحتوائها على سموم العفن .

انتهت المادة

اعداد (أ. محمد الحجاوي و أ. عاكف مخامرة)

المرجع الرئيسي هو الكتاب المقرر