

***** قوانين وأنظمة الطعام والشراب *****

المظهر الشخصي

** كن لطيفاً (مؤدباً) :-

- تطبيق وإستعمال القانون الذهبي خلال ساعات العمل يساعد كثيراً في الاتصال و التواصل حتى مع الزبون .
- المعاشية و المشاركة مع الزبون أو حتى البائع ، فإن المعاملة اللطيفة تساعد دائماً في إنجاز و تأدية أية مهمة .

** كن متحمساً :-

الإيجابية في العمل و التعامل الصادق و المخلص الذي يؤدي إلى النجاح و غالباً المعاونة بالاستجابة لأي عمل تكون أفضل من الشخص الذي يحتك بالآخرين بطريقة ثابتة و مستقرة .

** كن متعاوناً :-

- أنت لست فقط مرتبباً في دائرة محددة ، وإنما أنت مرتبباً بالفندق الذي تعمل به و يجب أن تقدر بأن المسؤولية الموكلة إليك ليست محددة فقط بأداء مهمة معينة ، فيجب عليك انتهاز الفرصة لتقديم أفضل خدمة عندما تسنح لك الفرصة .

المظهر و الرداء (زى العمل أو الهندام)

** الزى : " زى العمل "

- الزى المقبول و الموافق عليه وضمن المعايير (طبقاً للقوانين) ويكون موحداً لجميع موظفي القسم .
- يجب رؤية رئيس القسم للتأكد من الزى الرسمي على أن يكون على نحو لائق وأنه الزى المحدد للقسم .
- ومن مسؤوليات أي موظف في القسم أن يكون الزى الرسمي الخاص به نظيفاً دائماً وفي جميع الأوقات .

** البادج :-

يجب أن يوضع دائماً وفي كل الأوقات ، ومكانه على الجانب الأيسر للزى فوق الجيب إن أمكن .

** الإكسسوارات : " الجواهر "

يسمح بارتداء خاتم واحد فقط بالإضافة للساعة .

** الحذاء :-

لا يجوز إرتداء الأحذية المفتوحة أو الشوز " بوت الرياضية " غير مسموح بتاتا، ويفضل عدم إرتداء الأحذية الجلدية ، وأن تكون الأحذية آمنة وأن تكون من النايلون ذات الألوان المقبولة ، إذا كنت تعمل في مكان يكون فيه تواصل مع الزبون ، يرجى أخذ إستشارة المشرف بذلك الخصوص ، ويجب أن يكون الحذاء دائماً بحالة جيدة و نظيف . أما للعاملين في الأماكن الأخرى (التي لا يكون فيها إحتكاك مع الزبون) فيفضل إرتداء الأحذية الواقية و الآمنة ولا يسمح بارتداء الصنادل أو الأحذية المفتوحة أو التنس شوز أو غيرها بتاتا .

** النظارات :-

لا يسمح بارتداء النظارات الشمسية أو النظارات ذات الإطارات المزركشة أبداً ، ويسمح فقط بارتداء النظارات الطبية فقط .

** المشط أو فرشاة الشعر :-

لا يمكن أن يتم حملها أو وضعها في الجيب لأنها مرئية وتختلف بأحجامها ولكن الفائدة دائماً من إعطاء المظهر الشخصي الجيد هو دعم و عون للشخص ويزيد من ثقته بنفسه .

MF((يتبع))

*****(تابع) قوانين وأنظمة الطعام والشراب *****

** قواعد المظهر الشخصي :-

١. للذين يرتدون زيا غير رسميا يشترط أن يكون ضمن الحدود و أن يكون لائق ولا يسمح بارتداء الجينز أو يكون الزى غير مرتب أو أن يكون ضيقاً .
٢. أن يرتدى الرجال جوارب ذات ألوان مناسبة ومتناسقة مع الزى الرسمي .
٣. **النظافة** : إنه إلزامي جداً أن يتم أخذ حمام وبشكل يومي ، وأن يتم إستعمال الصابون وكذلك يستعمل مزيل العرق ولكن ذو رائحة متوسطة ، لا يسمح ويمنع بتاتا إستعمال الروائح الغير مرغوبة و يفضل إستعمال العطور ذات الرائحة الخفيفة و المعتدلة .
٤. **الشعر** : أن لا يكون ساقطا على الوجه كما أنه وجب الإهتمام به وجعله مرتباً وبشكل جيد و جذاب .
٥. **الأظافر** : يجب أن تكون نظيفة دائما وان لاتكون طويلة .
٦. **الأسنان** : أن تكون نظيفة دائما ومنظرها لائق كما وجب الإهتمام بالفم وأن يتم تنظيفها باستمرار .
٧. **الإبتسامة** : يجب أن تكون الإبتسامة دائما على الوجه خاصة عند التعامل مع الآخرين سواء كانوا زملاء عمل أو زبائن .

******* واجبات موظف شفت (C) الليلي *******

١. الحضور قبل موعد الدوام بمعدل ١٥ دقيقة .
٢. جاهزية الشخص العملية و النفسية بداية الدوام .
٣. الإستلام من شفت (B) جميع التلاجات و الأقسام بما فيها المعدات و الأفران و الغازات .
٤. التأكد من درجات برودة التلاجات و الفريزرات الداخلية و الخارجية .
٥. التشيك على كافتريا الموظفين و تحضير عشاء شفت (C) و إنزاله في الوقت المحدد الساعة 2:00 بعد منتصف الليل .
٦. التشيك على الأوردرات و المواد اللازمة للعمل أثناء شفت (C) و كتابة النواقص على دفتر الملاحظات
٧. التشيك مع موظف الإستقبال على أعداد الضيوف الموجودين داخل الفندق مع إبلاغ الخباز الليلي بالأعداد .
٨. التحضير لإفطار الضيوف من مواد باردة و ساخنة و كذلك مراعاة أن تكون الكميات مناسبة للأعداد .
٩. المتابعة مع موظف الإستيورد من نظافة المطبخ و المعدات الموجودة داخله و الإلتزام بعدم مغادرة المطبخ إلا بوجود بديل إما من الخباز أو الإستيورد .
١٠. تحضير كافتريا الموظفين للإفطار و تحضير المواد اللازمة لإفطار الموظفين و إنزالها في الوقت المحدد لذلك .
١١. طلب كميات الخبز من الفرن للإفطار تكفى للضيوف و الموظفين .
١٢. متابعة بوفيه الإفطار لحين حضور شفت (A) و تسليمه .
١٣. تفقد المعدات و الماكينات و كتابة طلب صيانة أو إستدعاء موظف الصيانة المتواجد بالفندق إذا دعت الحاجة .
١٤. تدوين جميع الملاحظات التي تدور في المطبخ أثناء دوامه في دفتر الملاحظات مع كتابة المواد المستخدمة في إفطار الموظفين بالدقة المتناهية سواء على عشاء شفت (C) أو إفطار الموظفين .
١٥. عدم ترك أي من المعدات المستخدمة على طاولة الغسيل في حالة عدم وجود موظف الإستيورد والعمل على نظافة المطبخ .
١٦. في حالة وجود أي طارئ في المطبخ يجب إطفاء الشفاط و الغازات فوراً وبدون تأخير ذلك زيادة في الأمان .
١٧. يمنع دخول أي موظف من خارج المطبخ أثناء دوام شفت (C) أو إعطاؤه أي مادة طعام .

(STEWARD CHECK LIST)

***** واجبات و مهام موظفى الإستيورد *****

- ١ . التشيك مع المطبخ كاملا .
- ٢ . الإستلام من الشيفت الليلي .
- ٣ . ماكينة غسل الصحون في المطبخ الرئيسي .
- ٤ . الغازات ومدى النظافة .
- ٥ . جرل الشوى داخل المطبخ + قلاية البطاطا .
- ٦ . طنجرة النلتك بان .
- ٧ . الثلجات داخل المطبخ ومدى نظافتها .
- ٨ . الطناجر و الصوانى و الأواني المستخدمة داخل المطبخ بشكل عام .
- ٩ . حاويات النفايات داخل المطبخ .
- ١٠ . الثلجات الرئيسية ومدى نظافتها .
- ١١ . نظافة الأرضية و الجدران وسقف المطبخ .
- ١٢ . نظافة الهود من الداخل .
- ١٣ . نظافة الأفران من الداخل و الخارج .
- ١٤ . المعدات و الأدوات المراد صيانتها وطلب الصيانة كتابة .
- ١٥ . التشيك على حاويات القمامة في غرفة النفايات و تنظيفها .
- ١٦ . التكسيرات و كتابة قائمة بها .
- ١٧ . التشيك على مواد النظافة المستعملة يوميا و طلب الناقص منها .
- ١٨ . نظافة ماكينات الفرم و التقطيع .
- ١٩ . نظافة المعدات في قسم الحلويات .
- ٢٠ . نظافة أرضية وجدران قسم الحلويات .
- ٢١ . التشيك على كافتريا الموظفين ونظافتها و نظافة المعدات المستخدمة بها من أباريق الماء ، كاسات ،
صحون ، ممالح ، مكثات سجانر .
- ٢٢ . نظافة ألواح التقطيع و الطاومات في المطبخ .

(KITCHEN CHECK LIST)

****واجبات و مهام مسئول المطبخ****

** عمل مسئول المطبخ :

- (١) يوفيه إفطار الضيوف .
- (٢) إفطار الموظفين .
- (٣) المطبخ بشكل عام من أرضيات وجدران .
- (٤) ثلاجة المطبخ و التشيك بداخلها .
- (٥) قسم الإستيوارد بشكل عام .
- (٦) الغازات ومفاتيح الغاز ومدى النظافة .
- (٧) النظافة الشخصية للموظفين من شعر ، ذقن ، و ملابس .
- (٨) مستودع المطبخ و كتابة النواقص .
- (٩) رف البهارات .
- (١٠) الزيوت المستعملة سابقا ومدى صلاحيتها .
- (١١) ثلاجة الخضار و كتابة النواقص منها و تشيك الحرارة .
- (١٢) ثلاجة الفريزر من الحرارة و المواد المخزنة .
- (١٣) الطعام الراجع من البوفيهات وإستعمال الصالح منها .
- (١٤) إعداد قوائم الطعام اليومية و توزيعها على المختصين للضيوف .
- (١٥) إعداد قائمة الطعام للموظفين .
- (١٦) التشيك على الصلصات اليومية للألكارت والشوربات .
- (١٧) ميزان بلس للحوم و المواد المستخدمة في الألكارت، كبة ، فطائر ، أجنحة بانيه، ومشابه .
- (١٨) تحضيرات الخضار المعدة مسبقا من قبل شفت (B) .
- (١٩) الأجبان و الألبان وتاريخ الإنتهاء .
- (٢٠) التشيك على ثلاجة السلطات و المواد الموجودة ومدى صلاحيتها وخاصة المايونيز و المواد القابلة للتلغ السريع .
- (٢١) التشيك على الأخباز الراجعة من البوفيهات و عمل الصالح منها للخبز الناشف المطحون .
- (٢٢) الطناجر و الصواني و القلايات للعمل اليومي للطهاة و مدى صلاحيتها .
- (٢٣) التشيك مع مسئول المستودعات على المواد المراد إستخدامها أولاً .
- (٢٤) التشيك على كافتريا الموظفين وأكل الموظفين .

PASTRY CHECK LIST

**** واجبات ومهام مسئول قسم الحلويات ****

- ١) التشيك على بوفيه الإفطار من فروت صالات و أخباز وفواكه، و المتابعة .
- ٢) التشيك على خبز الهمبورجر و الساندويتشات و التوست الجاهز بالفریزر .
- ٣) التشيك على المواد المخزنة في الفريزر بشكل دوري و عام .
- ٤) التشيك على الحلويات الجاهزة في ثلاجة الحلويات .
- ٥) الكريما و الصوصات و الزيوت المستخدمة (من زيت و زبده) .
- ٦) طلب النواقص من المستودع .
- ٧) التأكد من صلاحية المعدات داخل قسم الحلويات ، و عمل طلب صيانة إن وجدت .
- ٨) التأكد من جميع المواد المستخدمة مغطاة بشكل جيد إذا كان داخل الثلاجة .
- ٩) التشيك على الفواكه المستخدمة و طلب النواقص منها .

****** تعليمات و معلومات خاصة ملزمة لحاملها ******

- ١) درجة حرارة الثلاجة العادية من 0 إلى 05 م .
- ٢) درجة حرارة الفريزر العادية من - 13 إلى - 18 م .
- ٣) درجة حرارة الطعام داخل الثلاجة من 1 م إلى 05 م .
- ٤) درجة حرارة الطعام الساخن تبدأ من 70 م إلى 90 م .
- ٥) يمنع تواجد الطعام بين درجة 05 م إلى 65 م أي درجة الحرارة الحرجة .
- ٦) الطعام يجب أن يكون إما ساخن جداً أو بارد جداً فقط .
- ٧) جميع الأطعمة يجب أن تكون مغطى كاملاً .
- ٨) جميع أوعية الأطعمة يجب أن تكون نظيفة ومعقمة .
- ٩) يمنع إبقاء اللحوم بأنواعها اخرج الثلاجة أو الفريزر إلا التي تكون معدة للإستخدام و بكميات قليلة .
- ١٠) يتم حفظ اللحوم داخل الثلاجة أو الفريزر بشكل مفصول عن باقي الأطعمة و كل شيء مغطى و نظيف أما اللحوم في الثلاجات فيتم وضعها على شبك وبدون دم .
- ١١) يتم حفظ البيض داخل و مغطى . ويتم غسل البيض قبل الإستعمال فقط .
- ١٢) يتم غسيل الخضار و الفواكه بشكل جيد بحيث يتم نقعها بالماء و المادة المعقمة بمعدل ملء غطاء لكل لتر لمدة 15 دقيقة .
- ١٣) يجب أنتكون جميع الطاومات نظيفة و معقمة و جافة أما الأرض فيجب أيضا تكون نظيفة و جافة .
- ١٤) لتذوق الطعام يجب وضع القليل في صحن نظيف و بإستعمال الملاعة ، يمنع إستعمال الأيدي للتذوق .
- ١٥) للتخزين الجيد للطعام الإهتمام لحفظه نظيفا وباردا و مغطى . على أن يتم حفظ الطعام المطبوخ بعيداً و مفصولا عن المواد النية و عن الخضار و الفواكه .
- ١٦) تأكد من درجة حرارة الأغذية عند إستلامك لها من زميلك و تأكد من أن كل شيء نظيف و مغطى جيداً و الأغذية بحالة جيدة .
- ١٧) إن الطعام مسئولية كل من به خلال دوامه .
- ١٨) متابعة ترتيب و تنظيف الثلاجات يوميا وكذلك المستودع .
- ١٩) يجب غسل و تجفيف الأيدي جيدا و باستمرار و كلما دعت الحاجة . و خصوصا قبل بدء العمل في أي مادة غذائية ، وكذلك بعد إستعمال دورة المياه ، و تذكر غسل يديك و استعمال المعقم في المكان المخصص لذلك .
- ٢٠) يجب إرتداء ملابس العمل كاملة بدون تقصان و نظيفة باستمرار (جاكيت ، بنطلون ، حرجاية ، ربطة ، طاقيه، فوطة نظافة) على أن تبدل يوميا ، و يمنع العمل بالملابس الشخصية .

(يتبع)

*******(تابع)******* تعليمات و معلومات خاصة ملزمة لحاملها *****

- (٢١) النظافة الشخصية من أساسيات العمل . مع مراعاة النظافة اليومية ، الشعر القصير ، رائحة جيدة ، أظافر قصيرة ، أيدي نظيفة .
- (٢٢) عدم حك أو لمس الشعر ، الأذن ، الأنف ، خلال العمل أو العطس قرب الأطعمة .
- (٢٣) الإنتباه و الإهتمام بالسلامة العامة ومعرفة أماكن مفاتيح الغارات و الكهرباء ، وإبلاغ المسئول فوراً في حالة حصول أي شيء .
- (٢٤) عليك إستخدام المعدات و الماكينات بشكل سليم ، لذلك عليك الإستفسار بوضوح عن هذه الماكينات ، كذلك عليك تنظيفها و تعقيمها جيدا بعد كل إستعمال .
- (٢٥) في حالة إصابتك بأي مرض أو بجرح فعليك إبلاغ مسئولك فوراً .
- (٢٦) على الجميع التقيد بالشروط الصحية و السلامة الغذائية حرفياً وكل من يخالف هذه التعليمات سوف يتم إتخاذ أشد الإجراءات .

***** تحضير الطعام *****

المقدمة :

- علم أو فن الطهي هو فن وعلم قائم بذاته حيث تطور هذا العلم على مر العصور المنية القربية ، حيث كان التطور إبتداءً من القرن السابع عشر تقريباً . حيث إبتدأ هذا الفن كمهنة مطبقة في فرنسا ، وبالذات في مدينة باريس على أدنى مستويات المهنة الشائعة و المعروفة الآن . حيث العمل في ذلك الوقت بدائي جداً لأنهم كانوا يستعملون الفحم كوقود للطهي وكانوا يستعملون الأواني النحاسية أيضاً، ولقد تطور هذا العلم وشاع بين الناس منذ ذلك العصر لدرجة أن بعض أنواع الطعام الصلصات كانت تسمى بأسماء العائلات الكبيرة و على أسماء الرجال العظماء في ذلك الوقت .
- وحاليا أصبح هذا العلم على أحدث التقنيات العلمية و التكنولوجيا الحديثة حيث تطور الفحم إلى الغاز ، وتطور الغاز إلى الميكروويف وقد أصبح هناك الآلات الحديثة من طناجر (أواني) بخارية و آلات الميكانيكية الأتوماتيكية .
- وحاليا أصبح هناك من المعاهد و الجامعات و دور العلم العليا ماهو متخصص بتدريس و تدريب هذا الفن ، حيث أصبح الإقبال عليه كبيراً لكافة فئات المجتمع .
- فبعد أن كان هناك الطهاه الأميين و الغير متعلمين أصبح الآن هناك طهاه على درجة عالية من العلم و الثقافة يطبقون فيه الأساسيات الغذائية الصحيحة و السليمة ١٠٠% حتى يتم إرضاء الزبون على الوجه الصحيح و بالتالي إبقاءه زبوناً دائماً نحافظ عليه . و أصبح يحقق الطاهي الربح الجيد للإدارة الفندقية .

***** الوحدة الأولى - طرق الطهي و التقطيعات *****

أولاً : طرق التقطيعات :-

| | |
|---------|-------------------|
| STEW | (١) تقطيعه سبتو . |
| JOLIAN | (٢) جوليان |
| JOLIEEN | (٣) جوليين |
| STEAK | (٤) ستيك |
| SLICES | (٥) شرحات |
| PIECES | (٦) قطع |
| FILET | (٧) فيليه |

• وهذه التقطيعات تأخذ من :

- أ- البقر .
- ب- الخروف .
- ت- العجل .
- ث- الدجاج .
- ج- السمك .

ومن أشهر التقطيعات الأخرى هي تقطيعات البطاطا .

- (١) POTATO CROQUETTES
- (٢) POTATO CHTEAU
- (٣) POTATO CHIPS
- (٤) POTATO ROSSOLE –(CUBES)
- (٥) POTATO PRENCH FRIES
- (٦) POTATO MATCH STICIK
- (٧) POTATO DUCHESS
- (٨) POTATO PUREE

وهذه التقطيعات من البطاطا قد يؤخذ بعض أساميتها لتقطيعات الخضار الأخرى كالجزر ، الخيار ، الطماطم ، الكوسا .. الخ .

****** طرق الطهي الأساسية ******

أولاً: الطهي في المادة الدهنية (COOKING IN FAT)

أ- القلي السطحي (القلي البسيط) SHALLOW FRING :

• وهو عبارة عن الطهي بكميات قليلة من الدهن (زيت أو سمنة أو زبد) في مقلاة مفتوحة (OIPEN PAN) .

- تحمى المقلاة ثم يوضع الزيت أو المادة الدهنية جاهزة ثم نضع قطعة صغيرة من الخبز لمعرفة إذا أصبحت المادة الدهنية جاهزة ثم نضع المادة المراد قليها على درجة حرارة (١٦٠-٢٤٠) وتمتاز هذه الطريقة بوضع الطعام المراد قليه جافا ، ويقلى حتى ينضج السطح الأول ثم يقلب لينضج الوجه الآخر ، لذلك يجب أن تكون الأطعمة بهذه الطريقة رقيقة حتى يسهل إنضاجها .
- أيضاً أنها اقتصادية وسهلة وذلك لأن كمية المادة الدهنية المستعملة قليلة وفي أغلب الأحيان تقلى بهذه الطريقة البيض بجميع أنواعه .

ب- **** القلي الغزير (العميق) DEEP FRYING :**

وهو عبارة عن طهي المادة بواسطة تغطيسها في مقالي عميقة خاصة لهذه الغاية وهذا النوع يستعمل عادة لقلى كميات كبيرة بحيث يغمر الزيت (المادة الدهنية الغمر المراد قليها و عند القلي بهذه الطريقة يجب مراعاة مايلي :

١. درجة الحرارة الخاصة بالزيت .
٢. درجة الطبخ DONE – WELL – RARE – MEDIUM
٣. الوقت .
٤. يجب عدم خفض درجة حرارة المادة الدهنية بصورة واضحة وألا تشتربت المواد الغذائية المقالية كثيرا من الزيت (المادة الدهنية) وأيضا يجب تناسق كمية الزيت وكمية المراد قليها على درجة حرارة (١٦٠ - ١٨٠) .

**** الأمور الواجب مراعاتها عند إجراء عملية القلي :**

١. أن تكون كمية المادة الدهنية المستعملة تصل لحوالى ثلثي ارتفاع المقلاة .
 ٢. ينبغي أن تكون سلة القلي مناسبة لوعاء القلي ليسهل رفعها من المقلاة وأن تسخن السلة مع المادة الدهنية حتى لا يلتصق به الطعام عند وضعه بها وحتى لا يؤدي على خفض حرارة المادة الدهنية عند وضعها فيها .
 ٣. يجب عدم وضع كميات كبيرة من الطعام في سلة القلي حتى لا تنخفض درجة حرارة المادة الدهنية .
- (يتبع)

(تابع) *** طرق الطهي الأساسية *******

٤. يكف وضع طبقة واحدة من الطعام في السلة تكفي لتغطية قعره لأن قلى كمية كبيرة مرة واحدة تجعل المادة الدهنية تطفو و تسيل على الموقد فتشتعل وتسبب خطراً . تجهيز الأطعمة على حسب نوعها و تغطى بالغطاء المقلي حسب الصنف ويلاحظ أن يكون الغطاء متعادلا منظما حتى لا يتساقط شيء من المقلاة أثناء القلي فيسبب حرقاً للمادة الدهنية .

الأغطية الشائعة للأطعمة هي :-

- ١) البيض المخفوق أو المضاف إليه الحليب .
- ٢) عجينة الدقيق اللينة المتبلة بالملح و الخل .
- ٣) البيض و فتات الخبز المدقوق ناعماً (القرشلة) .

فائدة هذه الأغطية فيما يلي :

أ- تتجمد بسرعة فتحفظا لأطعمة عصارتها وبذلك يصبح طعمها أفضل كما أنها لا تكسب المادة الدهنية رائحة خاصة .

ب- تساعد على احمرار الأطعمة من جميع الجهات بدرجة جيدة .

ج- تعمل على حفظ شكل الطعام و طعمه .

د- تفتح المادة الدهنية و نعرف ذلك بتصاعد دخان أزرق خفيف .

هـ- يمكن إختيار درجة حرارة المادة بطرق عديدة منها وضع قطعة من الخبز في المادة الدهنية فإذا إحمرت

في دقيقة واحدة كانت درجة الحرارة للمادة الدهنية حوالي (٣٦٠ ف) في نصف كانت درجة حرارتها

٣٧٠ ف أما الأطعمة الناضجة فتوضع في درجة حرارة مرتفعة لأنها تحتاج إلى تسخين فقط أو إلى قلى

الغلاف فقط .

**** طرق الطهي الأساسية **** (تابع)

أولاً: التحمير .

إن عملية التحمير الأصلية كانت تتم على سيخ يلف باستمرار فوق النار و لكن الآن أصبحت هذه العملية تجرب في الأفران حيث يستعمل دهن اللحمه نفسها في التحمير مع زيادة القليل من الزيت أو السمنة .

اللحمه الجيده تحمر على درجة حرارة عالية أما اللحوم الأقل جودة فتحمر على درجة حرارة عالية أما اللحوم الأقل جودة فتحمر على درجة حرارة عالية ولكن بوقت أطول .

عملية التحمير تتم في البداية درجة ٢٠٠ م - ٢٥٠ م ثم تنخفض بالتدريج من ١١٠ م - ٢٠٠ م ،،،، .
(خلال عملية التحضير يجب سقى اللحمه من دهنها) .

التحضير :

طهي الطعام على نار عالية أو في فرن عالي الحرارة ثم تهدأ الحرارة بعد الساعة الأولى من الطهي وهذا يتم في طهي المقاطع الكبيرة الحجم .

** تتم عملية الطهي بالتحمير كمايلي :

(١) توضع كمية قليلة من السمن في صنية أو وعاء وتسيح ثم تسخن ثم توضع قطعة اللحم أو مقطع اللحم المراد تسويته بعد تتبليها بالملح و الفلفل مع تقليبها على جوانبها حتى لا تتمزق .

(٢) تنظم درجة الحرارة وفقا لطبيعة القطعة المطلوب تحميرها و تنزل على النار أو الفرن حتى تنضج مع مراعاة الكشف عن نضجها من أن لآخر يستعمل سكين خاصة لكشف الإستواء .

(٣) يعرف نضج اللحم بوخره بإبرة طويلة فإذا خرج من مكان الإبرة سائل أبيض يدل ذلك على القطعة قد نضجت وإذا خرج منه سائل أحمر يدل على أن اللحم مازال حيا وإذا لم يخرج سائل يدل على جفاف اللحم و زيادة الإستواء .

يضاف إلى اللحم أثناء النضج بعض الخضروات كالبصل و الجزر بعد تقشيرها هناك طرق أخرى للتحمير وهي التحمير بالسيخ وهذه لا تحتاج إلى دهن قطع اللحم المراد تحميرها بالدهون .

(٤) تحمر البطاطا الشبس في درجة حرارة مرتفعة بينما تحمر البطاطا القطعة أصابع أو حلقات أو أرباع في مادة دهنية منخفضة الحرارة نوعاً ما ثم ترتفع و يغمر في مادة دهنية مرتفعة الحرارة للتخلص من الدهن الزائد وفيما يلي بيان عن درجة حرارة المادة الدهنية فهي تعمل على نجاح عملية القلي :

- السمك ٣٤٠ - ٣٨٠ ° تقريباً .
- اللحوم (اللحم) ٣٦٠ - ٣٨٠ ° تقريباً .
- البطاطا المقالية ٤٠٠ ° تقريباً .
- الفواكه المغطى بعجينة الطحين ٣٢٠ - ٣٤٠ ° تقريباً .

٥) يغمر الطعام بالدهن وبعد دقيقتين تهدأ النار قليلاً قبل إتمام نضجه . (يتبع)

****** طرق الطهي الأساسية ****** (تابع)

٦) يصفى الطعام المقلي وذلك بهز المصفاة ثم يوضعها على ورقة الإمتصاص ثم يفرم الطعام ساخناً .

**** من مزايا هذه الطريقة :**

١) الأطعمة المطهوه بهذه الطريقة سهلة الهضم وذلك أن الأغلفة تمنع إمتصاصها للمادة الدهنية .

٢) لون الأجزاء جميعها واحد كما أن الأطعمة المطهوه بهذه الطريقة تأخذ وقتاً قصيراً في النضج كما أنها

تحتاج إلى مراقبة كبيرة وعيوب هذه الطريقة أنها تستهلك كمية كبيرة من المادة الدهنية كما أنها غير

إقتصادية حيث يجب عدم إستعمال الدهن في القلي أكثر من مرتين بأية حال .

من الأمور التي يجب مراعاتها لنجاح عملية التحمير :

يفضل إستعمال مقاطع اللحم الممتازة النخب الأول مثل الفيلية والأضلاع و الفخذ وهي أفضل أنواع اللحم

لعمل الروسو فهي تمتاز بدقة أليافها وصغر حبيبات الدهن فيها كما يساعد على سرعة النضج و سرعة

التخلص من جزء كبير من الدهن الموجود في اللحم ومن الممكن أن تكون فيليه الرستو من الطيور كالدجاج

و الديك الرومي أو البط يجب عدم تعريض اللحم حتى لا يجف كما يجب تتبيلها حيث يحتفظ اللحم بعصارته

كما أن نكهة اللحم تظهر باستواء بهذه الطريقة مما يؤدي إلى فتح الشهية وهذه الطريقة تتشابه مع طريقة

الشي . . .

STEWING STEAMING

ثالثا : الطهي على البخار .

١. **** مع الضغط :** وهو عبارة عن ضغط الطعام تحت درجة حرارة عالية في طناجر خاصة حيث يتم تكوين الضغط في داخلها (الضغط من ٠٤ - ٠٥ بار) .
 ٢. **** من غير ضغط :** (تتم عملية الطبخ داخل طناجر عادة لها غطاء كالمستعمل في كل بيت و هذه الطريقة هي إحدى طرق طهي الطعام بواسطة البخار المتصاعد من الماء المغلي في درجة الغليان أو في الطعام نفسه وتسمى الأولى بالطريقة المباشرة و الثانية بالغير مباشرة .
 ٣. **** الطريقة المباشرة :** كما هو الحال في وعاء البخار الخاص وهذه الطريقة تتبع في طهي الخضروات وذلك بوضع الطعام في وعاء مثقوب محاط بالبخار أو البخار المتسرب من الوعاء الأسفل وفي هذه الحالة تتسرب بعض المواد الغذائية في الماء لهذا يفضل إستعمال هذه الطريقة لطهي الخضروات ذات الغلاف كالبطاطا و الجزر .
 ٤. **** الطريقة الغير مباشرة :** في هذه الطريقة يوضع الطعام في وعاء به الطعام المراد طهوه ويغطى بالغطاء ويوضع في وعاء به ماء مغلي وهكذا يمنع اتصال النار المباشر بالطعام المراد طهوه ويغطى و كذلك يمنع إحتراقه و ينضج الطعام بتأثير عصارات الطعام كما تحفظ موادته الغذائية ونكهته الخاصة وتصلح هذه الطريقة أيضا في عمل بعض أنواع الكريم كراميل و البورنج و السحلب و الكريمة .
- **** من مزايا هذه الطريقة :**
 ١. الطعام المطهوه في البخار خفيف سهل الهضم و لهذا فإنه يصلح للمرض ذوى المعدة الضعيفة .
 ٢. تقل فيه كمية المادة الغذائية المفقودة .
 ٣. يحفظ الطعام نكهته الخاصة .

رابعاً : السلق boiling

• وهو عبارة عن طبخ المواد الغذائية على درجة الغليان (١٠٠ الماء) و التي يتم فيها غمر المادة الغذائية السائل (الماء) حتى الإستواء ، حيث تختلف المواد الغذائية في طهيها فدى هذه الطريقة فبعض المواد الغذائية توضع في السائل بعد غليانه و تغلي لمدة دقائق معدودة مثل المعكرون و البعض الآخر يوضع في السائل وهو بارد ويغلى معه مثل الخضروات و الأرز و السلق هو طهي الطعام في كمية من الماء تكفى لغمره و على حرارة تختلف في حسب نوع الطعام المستعمل و تقسم هذه الطريقة إلى طريقتين هما : -

١. ** السلق على البارد :

المقصود فيها الحصول على السقاء المرق المحتوى على المواد الغذائية من الطعام المراد طهوه لذلك يجب تقطيع الطعام قطعاً صغيرة لتعريض أكبر مسافة من سطح الطعام للماء البارد يستحسن ببطء حتى يساعد على عصارات الطعام .

٢. ** السلق على الماء الساخن :

٣. المقصود هنا هو الطعام المراد سلقه كما كان إما خضروات في الماء الفاتر تعمل على إكساب الطعام لونا و نكهة أقوى لأن المواد الغذائية إلى ماء لسلق و ذلك بسبب تعميم طبقة البرد من اللحوم نتيجة الحرارة العالية كما تفجر حبات النشا الخارجي و الحبوب تكون بذلك طبقة جلا تين تساعد على حفظ العصارات في هذه الطريقة فيجب أن تكون عملية السلق على نار هادئة تستعمل عملية السلق في سلق اللحوم ، الحليب ، اللبن الرايب ، عصير البندورة و الفطر .

• ** الشروط الواجب مراعاتها عند السلق :

١. تكون كمية السائل كافية لغمر الطعام إلا في حاجة الخضروات و البيض تكون الكمية كافية لتغطيته فقط .
٢. يكون السائل في درجة الغليان إلا في حالة السوائل فتكون الحرارة أقل من الغليان .
٣. يكون في السائل الملح إذا لزم الحال و كذلك يوضع إليه اللحوم و الطيور لمنع الزفرة و الخل .
٤. يغطى الوعاء جيداً (الطنجرة) ما عدا في سلق الخضروات
٥. نزع الزفرة التي تظهر أثناء السلق وتكون على شكل رغوة بيضاء .

** الطهى فى ماء يغلى POACHING

وهى عبارة عن طهي الأطعمة بطريقة الحمل وشبيهه بطريقة سلق الأطعمة و السائل فيها لا يغلى ، كما أن كمية السائل تكفى لغمر الطعام فقط و تكون درجة حرارة السائل المستعمل أقل من الغليان بقليل ففي حالة الماء مثلاً تكون درجته (٩٥ م°) تقريباً و يشترط أن يكون الغطاء مكشوفاً و النار هادئة و تستعمل هذه الطريقة في الأطعمة التالية :

(يتبع)

(تابع) الطهى فى ماء يغلى POACHING

- ١ . الفواكه التي يراد الإحتفاظ بها جميعا وفى هذه الحالة لا يوضع فى الحلق إلا حلقة واحدة .
- ٢ . البيض و السمك .
- ٣ . الحساء المركز الآن عمله على نار مرتفعة بسبب تعكيره .

خامسا : الطهي بالحرارة الجافة DRY COOKING

*** الشوى GRILL :

• وهو طبخ الأطعمة على صاجة ساخنة جدا تسمى GRILL للنشوى حيث يسمح قبل الشوى بقليل من الزيت ثم توضع قطعة اللحم وهذه الطريقة المستعملة في المطبخ الفرنسي وأكثر الطرق المناسبة لأنواع اللحوم الفاخرة ، توضع اللحم على درجة حرارة (220° – 250°) بحيث يجب عدم محاولة شوى قطع اللحم الصلبة أو الدواجن و نعنى بهذه الطريقة إنضاج الطعام وتحمير سطحه لتعريضه للحرارة مباشرة ومن طرقه هي : -

- ١ . شواية الموقد الكهربائي .
- ٢ . شواية موقد البوتاجاز ويراعى عند استعمال هذه الشواية وضع الأطعمة على رف سلك تحت صاج لتلقى العصير المتساقط .
- ٣ . الشوى على الفحم النباتي وهو لإكساب الأطعمة النكهة الطيبة فيكون تطبيق هذه الطريقة أن تكون النار متوجهة وبدون فتحات من إنتشار غاز الكربون وتشبع الطعام به .
- ٤ . الشوى بالفرن من من الأطعمة و التي تطهى بطريقة شوى اللحم و السمك و الطيور .

*** التسبيك :

- تتلخص هذه الطريقة في طهي الطعام في إناء محكم الغطاء مع استعمال قليل من السائل و خفض درجة الحرارة ولذلك يستعمل طهي الطعام بهذه الطريقة لمدة طويلة وتتبع فيها الخطوات التالية : -
- ١ . يشرح اللحم (يقلب) مع البصل المفروم أو الثوم أو خليط منهما حسب الصنف و يترك اللحم على النار حتى يتبخر من الماء وينضج نصف نضج ثم يضاف عصيرا لطماطم و التوابل و يترك على النار حتى يطفو الدهن على سطح الخضروات .
 - ٢ . ومن مزايا طريقة التسبيك أن الطعام المطهى بهذه الطريقة يكون ذو قيمة غذائية عالية وذلك لطهي اللحم الخضروات معا إذ أن ما يفقد من اللحم و الخضروات من مواد غذائية أثناء الطهي يؤكل مع المرق كما أن هذه الطريقة تساعد على الإقتصاد في الوقت و العمل و الأواني و الوقود لأن الطعام يطهى في إناء واحد و على شعلة واحدة كما أن هذه الطريقة تساعد على بقاء الطعام صالحا لمدة أطول .
- ومن عيوب هذه الطريقة أنها عسرة الهضم نظراً لإرتفاع نسبة الدهن فيها وبخاصة إذا أضيفت الخضروات قبل إضافة اللحم .

من الأمور التي يتوقف عليها نجاح طريقة التسبيك :

- ١ . استعمال إناء محكم الغطاء لمنع التبخر .
- ٢ . أن تكون نسبة السائل مساوية لنسبة اللحم أي لكل ١ / ٢ كليلو لحم .
- ٣ . يطهى الطعام على نار هادئة على ألا يزيد في الطبخ حتى لا تضيع نكهته . (يتبع)

(تابع) من الأمور التي يتوقف عليها نجاح طريقة التسبيك :

٤ . أن يكون السائل ثخيناً نوعاً ما وله طعم ظاهر في طعمه .

٥ . تختلف مدة الطهي تبعاً لنوع الأطعمة المستعملة .

****التشريب :**

في هذه الطريقة تطهى الأطعمة في كمية قليلة من السائل آخر في الفرن أو على النار وهذه الطريقة إقتصادية تحتفظ بجميع عصارات الأطعمة و نكهتها كما أن طول مدة هذه الطريقة يساعد على تليين الأطعمة مما يساعد على سهولة هضمها في الطريقة استخدام أواني محكمة الغطاء لمنع تسبيل الأطعمة منذ بدء عملية الطهي و ينبغي تقطيع اللحم لتعريض أكبر مساحة ممكنة لحرارة السائل .

*** المرق والصلصات ***

مرق اللحم :

مرق اللحم أو الخلاصة : هي عبارة عن السائل الناتج عن طهي العظام و اللحم الحمراء أو الأسماك أو الدجاج مع الخضار أو بدونها في الماء ، ويستخدم المرق في عمل الحساء و الصلصات أو في بعض عمليات الطهي عوضا عن الماء و تسمى هذه الخلاصة أو المرق (STOCK) .

- ويفضل إعداد المرق من مقاطع الفخذ و الرقبة لأنها تحتوى على مواد النكهة أكثر من غيرها كما أنها من المقاطع الرخيصة نسبيا ، وتعد لحوم الأبقار من اللحوم المفضلة لإعداد المرق ، كما يمكن إعداد المرق من لحوم و عظام الدواجن .
- عند تحضير اللحم أو العظام لتحضير المرق من الأفضل تقطيعها إلى قطع صغيرة وذلك لزيادة سطحها المعرض للإستخلاص بواسطة الماء ، فنحصل على مرق أفضل ، ولذا ينبغي تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة أو فرمها فرما خشنا ثم يبدأ الطبخ في ماء بارد مدة ثلاث ساعات تقريبا .
- والفرق الرئيس بين المرق الأبيض و المرق الأشقر أو ما يسمى أحيانا بالمرق الأسمر أو الداكن هو أن المرق الأشقر يتم بعد تحمير قرابة ثلث الكمية من اللحم و العظام المراد إستعمالها في الفرن ، أو قليها حتى تحمر ثم يضاف الماء لإستخلاص المادة الشقراء أو البنية المتكونة ثم توضع جميعا في وعاء المرق الذي يحتوى على الكمية الباقية من قطع اللحم و البهارات الخاصة و تترك لتغلي بضع ساعات تقريبا .
- كما يمكن تسخين الخلاصة بإضافة النشا أو الطحين و غليها على النار مع التريك المستمر .
- أما المرق الأبيض فيعد من عظام لحم العجل و الماء و الملح و الخضروات و البهارات و في هذا النوع تقطع العظام و اللحم و توضع في وعاء يحتوى ماء بارد ، و توضع على النار حتى درجة الغليان ثم يزال الريم (الرغوة) المتكونة على السطح ، و تضاف الخضروات و البهارات مثل القرنفل و الفلفل الأسود الحب و الزعتر ، و تترك لتغلي مدة ثلاث ساعات ، و بعد ذلك تصفى بواسطة شاش خاص ، و ينبغي تبريدها و حفظها في الثلاجة إذ أنها سريعة التلف .

**** الحساء ****

- يتفاوت الحساء في قوامه بين الخفيف شبه الشفاف والسميك و الأكثر إستعمالا هو الحساء السميك (المكثف) لإحتوائه على (معلق) واحد من المواد الغذائية المكونة للحساء، ويكون لونه عادة لون المواد المكونة له .
- وللحساء قيمة غذائية تختلف حسب المكونات ويمكن عمله بسهولة ، ويقدم عادة ساخنا وبكميات قليلة في بداية الوجبة ، ويتكون الحساء بشكل عام مما يأتي :-
 - ١ . مادة أساسية ، وقد تكون الخضروات أو اللحوم أو الأسماك وهي التقى تعطى الحساء نكهته الخاصة وعادة يسمى الحساء بإسمها .
 - ٢ . مادة دهنية .
 - ٣ . ماء أو خلاصة المادة الأساسية .
 - ٤ . البهارات أو المطيبات التي تستعمل لتحسين طعم ورائحة الحساء مثل الفلفل الأسود ولأبيض و القرفة المطحونة وكبش قرنفل ومبشور جوزة الطيب والزنجبيل و البقدونس و الكزبرة وورق الغار .
 - ٥ . المادة المكثفة مثل النشا أو طحين القمح أو الشعيرية أو بعض أنواع المعكرونة أو حب الأرز أو مسحوق الأرز أو البطاطا المهروسة أو العدس المطحون أو الفاصوليا أو البازيلا الحب أو المطحونة .
- ويمكن إستخدام العصارة الناتجة من قلى اللحم أو تحميره أو شيه أو السوائل الناتجة من التطجين للحوم لعمل الحساء ، ويمكن تخزين الحساء بإضافة المواد المثخنة التي ذكرناها بمقدار (١-٢) ملعقة صغيرة لكل كوب من السائل ويتم تسخينه مع التحريك المستمر حتى تكتمل جلنتة النشا (GELATINIZATION) وتكون مخلوط ثخين (سميك) .
- ثم تضاف البهارات . ومن السوائل المستعملة عادة لتحضير الحساء ، الماء كما يمكن إستعمال الحليب ، ومركزات مرق اللحم وعصير الطماطم وعصير الخضروات ، ومن الأنواع المشهورة للحساء في بلادنا حساء العدس ، وحساء الخضروات المقطعة ، وحساء الطماطم وحساء الأرز بالدجاج و حساء الفريكة و حساء الشعيرية وحساء السمك .
- (المعلق) . هو عبارة عن مزيج من السائل والمواد الصلبة تكون في المواد الصلبة بشكل ناعم منتشر في السائل .

**** الصلصات ****

الصلصة: هي مزيج من مواد مختلفة تكون سائلا خفيفا أو كثيفا ، وتقدم مع أصناف اللحوم و الطيور و الأسماك و الخضروات و الصلصات على أنواع كثيرة وتختلف باختلاف المواد التي تتكون منها ، ولكل نوع طعم خاص مستمدة من المواد الأساسية التي تدخل في تركيبه وأكثرها إستعمالا الصلصة البيضاء و ذلك لإستعمالها في كثير من الأطباق .

١. ومن فوائد الصلصات أيضا أنها تزيد من القيمة الغذائية للجويات وتحسن نكهتها ومن صفات جودتها وأن تكون خالية من الكتل ونكهة الحرق ، وأن يكون قوام جميع أجزائها متماثلا وغير قابل للإنفصال .
٢. أما المواد الأساسية المستعملة في تحضيرها فهي المواد الدهنية مثل الزيت أو الزبدة و المواد المكثفة مثل النشا و الطحين و البيض و الكريما ، و المواد النكهة و البهارات مثل البصل و الثوم و الفلفل الأسود والأبيض ، و خلاصة اللحوم و البقدونس .

وتنقسم الصلصات الساخنة إلى قسمين :

١. الصلصة البنية .

٢. الصلصة البيضاء .

وكما ذكرنا سابقا فإن أهم أنواع الصلصات هي الصلصة البيضاء ثم البنية ، و المواد الأساسية المستخدمة لتحضير الصلصة البيضاء ، هي المادة الدهنية وتتكون من الزبد أو السمن أو الزيت ، و المادة المثخنة مثل الدقيق أو النشا ، و المادة السائلة يمكن أن تكون الحليب أو مرق اللحم أو خليطاً من الإثنين مع التوابل و الملح

وتنقسم الصلصة البيضاء من حيث إستعمالها إلى ثلاثة أقسام :-

١. الصلصة البيضاء الخفيفة ، و تقدم مع الطعام في وعاء خاص .

٢. الصلصة البيضاء متوسطة الكثافة ، و تستخدم لتغطية الأطعمة .

٣. الصلصة البيضاء الكثيفة ، و تستعمل في الأطعمة و عجنها و تختلف هذه الأنواع فيما بينها في المقادير المستعملة في تحضيرها ، أما المواد الأساسية المكونة لها و طريقة عملها فواحدة .

ومن الأمثلة على الصلصات البيضاء صلصة الجبن ، و صلصة المايونيز ، و صلصة البشاميل

(BACHAMEL) .

أولاً : الصلصات الباردة :

**** ١- صلصة الخس VINAIGRETTE :**

المكونات :

١. خل ، زيت الذرة ، ملح ، فلفل أبيض ، وقد يضاف إليها الثوم و البصل الناعمين ، الخردل ، عصير الليمون الكرونسوثنون الناعم نسبة الزيت إلى الخل .

٢. تحضير بتقليل هذه المواد مع بعضها إن هذه الصلصة غير متجانسة لذلك يجب تحريكها قبل الإستعمال .

تابع : الصلصات الباردة :

** ٢ - صلصة المايونيز MAYONAISE :

تسمى بالصلصة الأم الباردة، لكثرة إستعمالها في المطبخ البارد ولأن عددا كبيرا من الصلصات الأخرى تشتق منها

المكونات :

١. لتر زيت ذرة ، صفار أربع بيضات ، خردل ، ملح ، فلفل أبيض ، عصير ليمون ، أو خل أبيض .

التحضير :

٢. فصل بياض البيض عن الصفار وخفق الصفار ، إضافة الخردل والملح و الفلفل ، إضافة الخل أو عصير الليمون لون المايونيز أصفر ليموني فاتح .

٣. تستخدم هذه الصلصة بكثرة في المطبخ البارد وخاصة في تحضير صلصات الأسماك واللحوم الباردة وسلطات البيض و الخضار المسلوقة وإعداد السندويتش .

٤. صلصة المايونيز تتخرب بالحرارة و البرودة ، لذلك يجب أن تحضر باستمرار بالمطبخ وأن تحفظ بعيدا عن مصادر الحرارة وخارج البرودة .

** ٣ - الصلصة الفرنسية FRENCH DRESSING :

١. تتألف هذه الصلصة من صفار البيض من البياض بنسبة (١ : ٢ زيت مازولا ، خل ، خردل ، ملح ، فلفل أبيض =) أساس أبيض أو كونسومية .

٢. تستخدم جميع السلطات الطازجة

** ٤ - صلصة الكوكتيل COCKTAIL :

- نشق هذه الصلصة من المايونيز بإضافة الكاتشب ، التباسكو ، الملح ، الفلفل ، الكريمة الطازجة ، الكونيات .
- تستخدم مع الأسماك البرودة بصورة علمية و خاصة كوكتيل القريدس .

** ٥ - صلصة التارتار TARTAR SAUCE :

تتكون من :

- مايونيز ، بقونس ، كابير ، بصل ناعم ، وقد يضاف الكورنوشون والبيض الملون الناعمين إليها) .
- تستخدم مع الإسعاف بصورة عامة وخاصة المقلية منها .

** ٦ - صلصة الألف جزيرة THOUSAND ISLAND SACE :

تتكون من :

- مايونيز ، كاتشب ، وتباسكو ، بقونس ، كابي بصل ناعم ، كونشون بيبريكا ، خل .
- تستخدم مع السلطات بشكل علم و الأسماك . (يتبع)

تابع : الصلصات الباردة :

****٧- سوبر كريم SOPUR CREAM :**

تتكون من :

- لبنة ، كريمة طازجة ، عصير ليمون ، بقدونس ، ملح ، فلفل أبيض ، تستخدم مع البطاطا المشوية ومع بعض الصلصات و الشوربات .

****٨- الصلصة الأندلسية ANDALOUS SAUCE :**

تتكون من :

- مايونيز ، رب الطماطم ، فليفلة حلوة ناعمة .
- تستخدم مع اللحوم الباردة و الخضار الطازجة .

****٩- الصلصة الإيطالية ITALIAN SAUCE :**

تتكون من :

- زيت زيتون ، خل ، نبيذ أحمر ، أعشاب روز ماري ، أعشاب الزعتر ، ثوم ، فلفل .
- تستخدم مع السمك و الخضروات الطازجة .

****١٠- صلصة جبنة الروكفورت ROQUEFORT SAUCE :**

تتكون من :

- جبنة الروكفورت الناعمة ، كريمة طازجة ، زيت ذرة ، حليب ، نبيذ بورتو ، عصير ليمون ، نباسكو ، ملح ، فلفل .
- تستخدم مع اللحوم الباردة المدخنة و السلطات بشكل عام .

ثانياً: الصلصات الساخنة :

الصلصة الهولندية HOLLANDAISO :

تسمى بالصلصة الأم الساخنة ، تتكون من :

- زبدة سائلة ، صفار بيض ، عصير ليمون ، ملح ، فلفل أبيض ، نبيذ أبيض ، (حسب الرغبة) .
- المقادير : (١ كغ زبدة ، ٢٠ صفار بيضة) .

الطريقة :

- نخثر صفار البيض بإستعمال الماء الدافىء ضمن وعاء موضوع على طرف الموقد حتى تصبح بشكل هرمي ، ثم نضيف الزبدة السائلة المصفاة شيئاً فشيئاً مع التحريك المستمر بواسطة خفاقة حتى إستهلاك كمية الزبدة كلها ثم نضيف الملح و الفلفل و عصير الليمون و النبيذ الأبيض يجب حفظ هذه الصلصة بعيداً عن الحرارة لأنها تتخرب بفصلها ، ذلك لأن تركيبها الأساسي هو البيرمهي تحضر يومياً في المطبخ ، نشق من الصلصة الهولندية عدد من الصلصات الهامة هي :

**** صلصة البيرنيز BEARNAISE ****

- تتكون من صلصة هولندية ، لحوم ESTARAGOH ، بصل صغير ECHALOTES ، ملح ، فلفل .

**** صلصة شورون CHORON :**

- تتكون من صلصة الميونيز ، كاتشب ، أعشاب برية ، تستخدم مع اللحوم البقرية الحمراء المشوية .

**** صلصة موسلين MOUSSCLINE :**

- تتكون من الصلصة البولندية ، كريم طازجة ، تستخدم مع الخضار المسلوق و الأسماك في عملية الفراتان .

**** صلصة الخردل MAUSTARD SOUSC ****

- تتكون من الصلصة الهولندية مضاف إليها الخردل ، تستخدم مع اللحوم الحمراء المحمرة بشكل عام .

**** صلصة البشاميل LA DACHAMEL :**

- تتألف هذه الصلصة من الرو الأبير والحليب ، وجوزة الطيب EUSCADE ، والرو يتألف من الطحين الذي يسخن مع الزبدة ونحصل على الرو الأبيض أو الأسمر أو البني وذلك حسب درجة التحمير على النار ونغلي الحليب مع الرو لمدة عشر دقائق ، ثم نضيف الصلصة ونبردها .
- تستخدم البشاميل بكثرة في المطبخ خاصة مع أطباق المعجنات وكل الأطباق التي تحضر بطريقة (غراتات) أي من الجهة الناعمة و التحمير من الأعلى .

**** أقسام الصلصات ****

تنقسم الصلصات إلى الأقسام التالية :

- ١) الصلصات البيضاء (من اللحوم البيضاء و الحمراء) .
- ٢) الصلصات البنية (من اللحوم الحمراء و البيضاء) .
- ٣) الصلصات الشفافة (من لحوم الأسماك) .
- ٤) صلصة الزبدة (من الزبدة) .
- ٥) صلصة الزيت (من الزيت) .

**** ١- الصلصات البيضاء :**

تتكون من :

- المرق الأبيض ، الرو ، الحليب ، ملح ، فلفل أبيض ، جوز الطيب .
- حيث تعتبر هذه الخلطة الأساسية للصلصة البيضاء وتسمى (البشاميل) . ويمكن إشتقاق عدة أنواع منها عند إضافة مايلي :-

١. صلصة مورني : بشاميل + صفار البيض + جبنة مبروش . وتقدم للأسماك + فومية السمك .
٢. صلصة الكريم : بشاميل + الكريم الطازج . وتقدم للخضروات و العجائن .
٣. صلصة سويتز : بشاميل + بصل مسلق . وتستعمل لتلبيس القطع المطلوب تحميرها بعد إضافة البيض .

**** ٢- الصلصات البنية :**

تتكون من :

- المرق البني + الرو البني + باقة الخضار العطرية + روب الطماطم + كرات ، كرفس زهرة الزعتر ، ورق الغار حيث تعتبر هذه الخلطة الأساسية للصلصة البنية (وتسمى الديمي جلاس) . ويمكن إشتقاق منها عدة أنواع ، عند إضافة مايلي :

١. صلصة شاسير : دمي جلاس + طماطم الكونكوسى + الفطر . وتستعمل للحوم السوتيه و الطيور .
٢. صلصة يوردليز : دمي جلاس + النييز + البصل الناعم مضاف إليه نخاع العظام المسلق و المقطع و يستعمل للحم البقرى المشوي ومع بعض الخضار .
٣. صلصة بيرصوص : دمي جلاس + فلفل أسود حب . تستعمل للحوم و الستيك .
٤. صلصة ديابل : دمي جلاس + نييز + البصل + الخل + (وتعقد الزبدة و الخردل مع البقدونس خارج الإناء .

(يتبع)

** ٣- الصلصات الشفافة :

تتكون من :

- عظم السمك + ماء باقة الخضار العطرية = المرق الأبيض + الرو الأبيض = مرق السمك المكثف (الفيلوتى)
حيث تعتبر هذه الخلطة الأساسية للصلصات (الشفافة) ويمكن اشتقاق عدة أنواع منها عند إضافة مايلى :
- فيلوتى + كريم + صفار البيض + خردل + بصل ناعم + ثوم ناعم = صوص تيرميدور .
 - فيلوتى + زبدة + بابريكا + كريم = صوص ننتوى .
 - فيلوتى + مشروم + كريم + صفار البيض = صوص نورماندى .
 - فيلوتى + مشروم + كريم = صوص جونفيل .
 - فيلوتى + كريم + بصل ناعم + فطر = صوص بوم فام

** ٤- صلصة الزبدة :

تتكون من :

- ماء + خل + بهار + صفارات بيض + زبدة + بصل مفروم ناعم + عصير ليمون.
حيث تعتبر الخلطة الأساسية لصلصة الزبدة (هولندايز) ويمكن اشتقاق عدة أنواع منها عدة أضافه مايلى :
١. صلصة بيارنيز : صلصة هولنديز + بقدوس + طرخون (مفروم ناعمين) تستعمل للحوم المشوية
 ٢. صلصة شورون : صلصة بيارنيز + البندورة . وتستعمل للحوم المشوية أو السوتية
 ٣. صلصة موسلين : صلصة هولنديز + كريما. تستعمل للأسماك والخضار والمسلوق.

** ٥- صلصة الزيت :

تتكون من زيت نباتي + صفار البيض + خردل + ليمون + ملح + فلفل ابيض.

تعتبر الخلطة الأساسية لصلصة الزيت (المايونز) ويمكن اشتقاق عدة انواع عن إضافة مايلى :

١. صلصة التارتار : مايونز + بقدونس ناعم + كبار + بصل مفروم ناعم وتستعمل للحوم والأسماك المشوية والمحمرة .
٢. صلصة كريبيستى : تارتار صوص + بيض مسلق المفروم جوليان .
٣. صلصة ريمولاد : تارتار صوص + ايسانس الانشوا او الانشوا الناعم .
٤. صلصة الكوكتيل : مايونيز + كاتش اب + خل + فلفل ابيض + نبيذ ابيض وتستعمل الاسماك الباردة
٥. صلصة ابولى : مايونيز + ثوم .

مراحل تصنيع المرق والصلصات

١. (العجل) " المرق الأبيض "

مرق عجل + ماء + باقة خضار عطرية = مرق أبيض + الرو الأبيض = الفيلوتى .

ينتج عند إضافة :

- حليب + الرو الأبيض + البشاميل .
- فيلوتى + كريم + فطر = صوص الفطر .
- فيلوتى + كريم + بصل + فلفل حلو + مشروم + خردل = سوبريم صوص .

٢. (العجل) " المرق البنى "

عظم مشوي + ماء + باقة الخضار العطرية + رب بندورة (على أربع ساعات) = المرق البنى + الرو البنى = المرق البنى المكثف .

ينتج عند إضافة :

- باقة الخضار العطرية + نبيذ احمر = دمی جلاس.
- بصل ناعم + ثوم + فلفل اسود + دمی جلاس + كريم طازج = صلصة الفلفل
- بصل ناعم + فلفل اسود + زعتر بري + خل + دمی جلاس + اوريجانو + نخاع عظم العجل = بورداليز صوص

٢. الدجاج :

▶ (الدجاج) " المرق الأبيض " :

▶ عظم الدجاج + ماء + باقة خضار عطرية = المرق الأبيض + الرو الأبيض = فيلوتى .
وينتج عند إضافة :

- حليب + الرو الأبيض + البشاميل .
- فيلوتى + كريم + فطر = صوص الفطر.
- فيلوتى + كريم = سوبريم صوص.
- بصل ناعم + خل + طرخون + فيلوتى = رافيغوت .

▶ (الدجاج) " المرق البنى " :

▶ عظيم دجاج + ماء + باقة الخضار العطرية + رب بندورة = مرق بنى + الرو البنى = المرق الأبيض المكثف .
(يتبع)

وينتج عند الإضافة :

- دمی جلاس + ثوم + بندورة الكونكوسى = ارلسيان صوص
- دمی جلاس+ واين + كيما + صوص هولنديز =دمى دوف صوص.
- بصل + بندورة + فلفل حلو + فطر + كستنا + نبيذ احمر + دمی جلاس+ صوص بورجاندى .

٣- الخارووف

- (الخارووف) " المرق الأبيض : مثل ما ذكر سابقا(المرق البني المكثف) .
وينتج عند إضافة :
- بصل + دمی جلاس = صوص البصل .
- زبدة + باقة خسروات + تايم + مربى الكرز + فطر + شمندر + بياض البيض + مخلل
=ريفورم .
- بصل + زبدة + دمی جلاس + بندورة + تاراجون + نبيذ احمر = صوص شارزير .

٤- السمك

- عظم السمك + ماء+ باقة الخضار العطرية =المرق الأبيض + الرو الأبيض = مرق السمك
المكثف (الفيلوتى)
وينتج عند الإضافة :
- فيلوتى + كريم + صفار البيض + بصل ناعم + ثوم ناعم = صوص تيرميدور
- فيلوتى + زبدة + بابريكا + كريم = صوص ننتوى .
- فيلوتى + مشروم + كريم + صفار البيض = صوص نونرماندى .
- فيلوتى + مشروم + كريم = صوص جونفيل .
- فيلوتى + كريم + بصل ناعم + فطر = صوص بوم فام .

قطاع الفنادق

الوائح والسياسات الخاصة بالطعام والشراب