

2020

الخطة الجديدة

# إنتاج الطعام

مكثف 2020

معيدين دراسة خاصة

أ. محمد الحجاوي



0787708280/0795122367

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 / البقدونس /زيت الزيتون / الزعتر المجفف )

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 ، بقدونس ، سمكة الأنشوجة ، خردل ،

خل .

صلصة الترتار : مايونيز ، كبار ، بقدونس .

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 تبييلة السلطات مع الشرح ؟ ؟؟؟؟

المستحلبات المؤقتة : تتكون من خليط بسيط من الزيوت والخل ويتصف بأن كل سائل ينفصل عن الآخر بعد رجهما 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

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

مقبلات الخضروات مثل ورق العنب ،متبل الباذنجان

مقبلات اللحوم والماكولات البحرية والطيور مثل الكبد ، البسطة ، ا.

مقبلات الحبوب و البقوليات مثل الحمص ، البرغل في التبولة .

مقبلات العجائن مثل المعجنات المحشوة باللحم المفروم ، الخضروات ،

الدجاج والنقانق .

عدد أنواع السلطات المصنفة حسب المكونات مع الشرح وذكر مثال ؟

؟؟؟

السلطات البسيطة : تتكون من نوع واحد من الخضروات مضافا لها نوع واحد من التبييلة 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 التبييلات .

سلطة الفواكه : تتكون من بعض اصناف الفواكه المقطعة الطازجة ويضاف اليها نوع من انواع العصير وصلصات الكريمة.

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

ان تكون ذات قيقة غذائية جيدة .

ان تكون ذات منظر جذاب .

ان تكون ذات طعم ونكهة مستساغة

# صفحة توجيهي فندقي T.H

## (ميز بين الاسئلة المتقابلة )

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 أكثر الاذواق .

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 افضل-

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 والمربي .

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 أكثر

السندويشات الساخنة شيوعا .

سندويشات ساخنة مفتوحة الوجه تتكون من خبز ممدود يغطي بطبقة من

اللحم الساخن ويغطي بالصلصة .

سندويشات الشواية : تحشى بانواع مختلفة من الحشوات مثل جبنة

الكشكوان وتوضع على الجريل او الصاج .

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 ( الكاناويه ) ( شرائح توست او الفرنسي وتقدم على

صواني ستانلس ستيل )

## طريقة حفظ الشطائر

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

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 )

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 .

عدد المواد التي يمكن إعداد المرق منها ؟

العظم  
اللحوم والاسماك والدجاج  
الخضروات  
البهارات والتوابل

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

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 التخين ( التكتيف ) : الطحين او النشا او عجينة الرو .  
مم 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 أكثر من اللازم .

تصنف الشوربات الى نوعين رئيسيين أذكرهما مع الشرح ؟؟

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

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

المادة الاساسية : الحبوب الخضروات او السمك او اللحوم او الدجاج  
المادة الدهنية هي المادة التي يقلب 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 .

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

صلصة البشاميل ( البيضاء ) تصنع من الرو الابيض ، الحليب الملح ، والفلفل ، ويشتق منها صلصة الكريم ، صلصة الجبنه ، صلصة الخردل صلصة الفيلوتية : تصنع من الرو مع مرق السمك او مرق الدجاج .

صلصة الاسبانول : تصنع من الرو البني ، المرق البني ، الخضروات ، صلصة الدمى جلاس : تصنع من المرق البني ، الرو البني ، رب البندورة ، الخضروات ، ويشتق منها : صلصة البوردليز ، صلصة الشوسير ، الصلصة الاطالية ، صلصة البصل البنية .

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

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

- 1- تقطيع العظام قطعاً 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 قطعاً 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 تصنيفات وأنواع الشوربات العالمية ومكون كل نوع ؟ مهم (اشتقاق كل منها )

شوربة الكونسومية ومكوناتها : اللحم المفروم ، الخضروات ، البيض ، المرق الابيض الشفاف ، وتشتق منها ، كونسومية برونواز ، كونسومية جوليان .

شوربة الفولتيه : وتتكون من مرق السمك او الدجاج .

شوربة الكريم : تسمى باسم المادة الرئيسية مثل الجاج بالكريم .

شوربة الخضروات المطحونة و تتكون من انواع الخضروات مثل البطاطا ، الجزر مضاف اليها مرق اللحم او الدجاج مثل شوربة الخضروات المطحونة او شوربة العدس .

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

الشوربات المحلية : تتكون من مادة اساسية مضافة اليها المرق

شوربة البندورة : وتتكون من البندورة والمرق مثل شوربة البندورة والمينستروني .

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

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

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 العلبة

وضع الاصناف ذات الرائحة القوية بعيدا عن الاطهمة 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 بطرود 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 )

الفلفل ( بذور ) حب الهال ( ثمار ) القرفة ( لحاء النبات )

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

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

**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

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

| التوابل<br>والاعشاب | العائلة التي<br>ينتمي<br>اليها/التصنيف | مثال على اطعمه يدخل<br>في اعدادها    |
|---------------------|--|--------------------------------------|
| الثوم               | الابصال                                | الملوخية ، الفول                     |
| الزنجبيل            | الجذور                                 | المربيات ، اللحوم                    |
| الميرم<br>يه        | الاوراق                                | الشوربات ،<br>الصلصات ،<br>المشروبات |
| الخزامى             | الازهار                                | الاسماك ، اللحوم                     |
| الخردل              | بذور                                   | المخللات ،<br>السلطات                |
| القرفة              | لحاء النبات                            | المشروبات ، اللحوم<br>، الحلويات     |

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

## اسئلة علل / فسر شاملة

1. تضاف كميات قليلة من التبيلات والصلصات إلى السلطات ؟ لإعطاء طعم ونكهة لا يؤثران في طعم ومكونات السلطة الأساسية .
1. يجب تقليب السلطات جيداً ؟ لأن معظم السلطات تحتوي على ماء وزيت وهما لا يختلطان ويشكلان طبقتين منفصلتين .
2. يجب استخدام البيض المعقم والطازج عند إعداد المايونيز ؟ للحفاظ على صحة المستهلك وعدم التسبب بتسمم غذائي .
3. يجب نقع الأعشاب الجافة مسبقاً قبل العمل بها ؟ لأنها تأخذ وقتاً لإعطاء النكهة .
4. خليط المستحلبات الدائمة ( مثل صلصة المايونيز ) لا ينفصل بل يكون متجانس ؟ لاحتوائه على صفار البيض لأنه يحتوي على مادة الليستين .
5. يجب فحص البيض عند إعداد المايونيز من حيث الرائحة وعدم امتزاج الصفار مع البياض ؟ حتى لا يتسبب في حدوث تسمم غذائي .
6. يجب استعمال بيض مبستر وحفظ المواد التي تدخل في تحضير الصلصة مبردة ؟ لعدم حدوث تسمم غذائي وبسبب أخطار السالمونيلا .
7. يُتجنب إضافة كمية كبيرة من المايونيز إلى السلطات البسيطة ؟ حتى لا تصبح دسمة .
8. يُزَيّن طبق السلطة قبل وقت التقديم بقليل ؟ للمحافظة على نضارة السلطة .
9. يُراعى تقديم مقبلات الحبوب والبقوليات بكميات بسيطة ؟ لأنها يمكن أن تعطي شعوراً بالشبع .
10. عند استخدام الزبدة كمادة دهن في إعداد الساندويشات يجب خفقتها أولاً ؟ لتسهيل عملية الدهن .
11. يجب ارتداء الكفوف عند تجهيز الساندويشات ؟ للحفاظ على السلامة العامة .
12. يجب إعداد الساندويشات وتقديمها عند الطلب مباشرة ؟ حتى لا تفسد وتسبب تسمم غذائي .
13. عدم إضافة البندورة إلى أنواع المرق الأبيض ؟ حتى لا تؤثر في لونه .
14. ينصح بتقطيع العظام إلى قطع صغيرة قبل طهوها ؟ لتعرض جميع أجزائها للطهو مما يزيد من عصارة المرق وجودته .
15. عدم استخدام الخضروات ذات النكهة والرائحة القوية في إعداد مرق الخضروات ؟ حتى لا تؤثر في طعم المرق .
16. عدم استخدام خضروات ذات الرائحة القوية مثل السبانخ أو الشمندر عند إعداد مرق الخضروات ؟ حتى لا تؤثر في لون المرق .
17. تجنّب استخدام كميات كبيرة من البندورة في إعداد المرق ؟ لأنها تضيي لونا ضبابياً على الصلصات البنية .
18. يجب إضافة كمية من المرق لشوربة الخضروات المطحونة ؟ للتخفيف من كثافة الشوربات .
19. يجب عدم وضع المرق ساخناً بالثلاجة ؟ حتى لا يفسد أو يتلف الثلاجة والمواد الموجودة فيها .
20. يجب التقليل من المادة الدهنية المستخدمة في الشوربات ؟ حتى لا تعطي دسماً زائداً للشوربات .
21. يستخدم المرق في مكونات الشوربات ؟ وذلك لإحتوائه على الطعم والنكهة .
22. عند إعداد الشوربات يجب عدم إضافة التوابل القوية ؟ لأن ذلك يؤثر في الطعم .
23. تجنّب غلي البندورة لفترة طويلة ؟ حتى لا يصبح لونها غامقاً .
24. عند استخدام النشا في الصلصات الساخنة يجب حلّه في الماء البارد وعدم إضافته مباشرة ؟ حتى لا يُكوّن كتلاً غير مرغوب فيها .
25. المكسرات سريعة التلف ؟ لاحتوائها على نسبة كبيرة من الدهن القابل للفساد .
26. يُفضّل استخدام الثوم الجاف على الثوم الأخضر ؟ بسبب فاعليته .
27. يُفضّل عدم استخدام جوزة الطيب بكثرة ؟ لأسباب صحية .
28. 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 .

إعداد : أ . محمد الحجاوي

## الوحدة الأولى لمادة إنتاج الطعام "الفصل الثاني"

### الدرس الاول ( مكونات العجائن والحلويات )

■ اذكر مكونات العجائن والحلويات ؟

الطحين ( الدقيق ) ، المواد الدهنية ، البيض ، السكر ، الخميرة ، مسحوق الحبيز (البيكنج باودر) ، مواد النكهة .

1. الطحين:

■ اذكر العناصر الغذائية لطحين القمح ؟ الفيتامينات والاملاح المعدنية والالياف الغذائية والانزيمات بنسب مئوية قليلة .الدهون ، البروتينات ، الكربوهيدرات ، الرطوبة (الماء) .

■ كيف يمكننا الحصول على الطحين / اذكر انواع الطحين ؟ القمح باصنافه المختلفة ، الذرة ، الشعير ، الأرز .

■ اذكر انواع القمح ؟

1. القمح الصلب (Hard Wheat) : يستخدم في صناعة الخبز . 2- القمح اللين (Soft Wheat): يستخدم في صناعة البسكويت والكيك

■ عدد أنواع المواد الدهنية :

أ. الزبدة ( Butter ) ب- المارجرين (Margarine) ج- الزيوت ( Oils )

■ اذكر أهم الوظائف والفوائد التي تؤدها المواد الدهنية في الحلويات والعجائن ؟

1 - النكهة 2- اعطاء الطراوة للحلويات 3- المساعدة على انتفاخ العجين ونعومته:

البيض ( Eggs ): اذكر وظائف البيض الرئيسية:

أ. عامل رفع (Leavening) :

ب. عامل استحلاب (Emulsifying):

ج. يستخدم بوصفه سائلا في عمل الكيك: مثل الكيك الإسفنجي .

د. زيادة القيمة الغذائية للمنتجات

هـ. إعطاء اللون لبعض المخبوزات عند دهن سطحها

. السكر (Sugar):. ما دور السكر في صناعة العجائن والحلويات ؟

1. إعطاء القوام والحلاوة والطراوة المرغوبة لمنتجات الحلويات .

2. زيادة حجم الكيك .

3. إعطاء اللون البني المرغوب للقشرة .

4. زيادة مدة الحفظ (Shelf Life).

### صفات البيض الطازج

1- يكون الزلال متماسكا مع الصفار ولونه ابيض

شفاف عند كسر البيضة .

2- الصفار يكون على شكل دائري داخل الزلال

منتصف البيضة عند النظر بواسطة الضوء .

3- الغرفة الهوائية غير موجودة عند كسر البيضة .

4- الغرفة الهوائية صغيرة عند النظر بواسطة الضوء

## الخميرة (Yeast):

- عرف الخميرة ؟ هي نبات فطري معقد التركيب يتكاثر بالتبرعم لها نكهة حسنه وهي غنية بفيتامين (ب) وتكون فعالة في درجة حرارة من 25-30 س° .
- ما هي الصفات الخميرة ؟
  1. تقتل إذا ارتفعت درجة الحرارة عن 25-30س°.
  2. يتوقف نموها إذا كانت الحرارة منخفضة .
  3. لها قدرة على التفاعل مع النشويات والسكريات عن طريق الأنزيمات التي تحتوي عليها .
- اذكر الأنواع التجارية للخميرة ؟
  1. الخميرة الجافة النشطة 2- الخميرة السريعة الإعداد . 3- الخميرة المضغوطة (الطرية)

مسحوق الخبيز (البيكنج باودر – Baking Powder) : يُعد مادة رافعة لبعض أنواع الحلويات .

- ما هي مكونات مسحوق الخبيز: حامض الطرطريك ، بيكربونات الصوديوم ، مسحوق الأرز .
- مواد النكهة :
- عدد مواد النكهة التي تستخدم لصنع الحلويات ؟ الفانيلا ، الفواكه ، المكسرات ، الكاكاو ، التوابل والبهارات .
- عدد أكثر التوابل والبهارات استعمالا في الحلويات ؟ القرفة ، جوزة الطيب ، كبش القرنفل ، الهال ، اليانسون ، الشومر .

## الدرس الثالث (العجائن الرئيسية )

- إلى ماذا يحتاج تصنيع العجائن وتجهيزها ؟ إلى مهارة ومعرفة جيدة .
- اذكر أنواع العجائن الرئيسية ؟
  - عجينة الباستا (Pasta Dough) .
  - عجينة البف بيستري (Puff Pastry Dough) .
  - عجينة الكروسان (Croissant Dough) .
  - عجينة الشو (Choux) .
  - عجينة البيتزا (Pizza Dough) .
  - أنواع من العجائن الأخرى .

- مَمّ تتكون عجينة الباستا ؟ الطحين ، البيض ، زيت زيتون .
- تُعد عجينة الباستا رئيسة في تجهيز أنواع المعكرونة والباستا اذكر أشكال الباستا ؟
- أ. اللازانيا : تُشكل على هيئة مستطيلات بواسطة آلة بسط عجينة الباستا الخاصة .
- ب. السباغتي: هي عجينة الباستا التي تشكل عيدانا اسطوانية طويلة
- اذكر ألوان الباستا ؟ الأبيض العادي ، الأخضر .
- ماسبب لون اللازانيا الأخضر؟ إضافة السبانخ إليها مما يكسبها قيمة غذائية كبيرة .
- كيف تعد عجينة الباستا ؟ تُعد من الطحين والبيض وزيت الزيتون .
- مَمّ تتكون عجينة البف بيستري ؟ الطحين ، الزبدة ، الماء البارد .
- مَمّ تتكون عجينة الكروسان ؟ الطحين ، الزبدة ، الحليب .
- ما هي استخدامات عجينة الشو؟
- 1. في إعداد الحلويات . 2- لصناعة أنواع الكليز المختلفة . 3- تستخدم في المطبخ لعمل وجبات ساخنة .
- 4- تستخدم في صناعة أنواع من المقبلات بعد تشكيلها وخبزها وتُحشى بالمأكولات الباردة .
- مَمّ تتكوّن عجينة البيتزا ؟ الطحين ، الماء ، الخميرة ، البيض .
- اذكر أنواع العجائن الأخرى التي تُصنع من نفس المكونات ؟
- أ. الخبز الفرنسي (French Bread) . ب - خبز الرول (Dough Bread Roll) . ج- خبز الفوكاشيا (Focaccia) .
- اذكر الأمور الواجب مراعاتها للحصول على عجائن ومنتجات ذات جودة عالية ؟
- 1. اختيار مواد خام جيدة .
- 2. كيل المكونات على نحو دقيق وحسب الوصفات .
- 3. استخدام الأدوات والأجهزة المناسبة .
- 4. الاستمرار في العجن إلى أن تصبح العجينة متجانسة ولينة .
- 5. إحماء الفرن جيّداً واختيار درجة الحرارة المناسبة قبل إدخال العجينة .
- 6. عدم فتح الفرن أكثر من مرة للمحافظة على درجة الحرارة المطلوبة .
- 7. أن تكون مدة الخبز كافية .

- عدد الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة ؟
- 1. وزن المكونات 2- الخلط. 3- التخمر. 4 - التدوير (الدحيرة). 5- التجليس . 6- لتسهيل او التشكيل. 7- إراحة العجين .

- اذكر التغيرات التي تحدث للعجينة أثناء الخبز؟
- 1. إنتفاخ في حجم الخبز نتيجة للبخار والغازات وتمدها .
- 2. يتجمد ( يتجلط ) البروتين ويتماسك النشا متحولاً إلى جلاتين.
- 3. التشكل النهائي للعجينة واكتسابها اللون البني وقسوة السطح
- 4. التبريد (Cooling).
- 5. التخزين (Storing)

• اذكر الصفات الجيدة لمنتجات العجائن ؟ طراوة المنتج ، نكهته ولونه ، قابليته للقطع ، سهولة المضغ

### الدرس الرابع ( الحلويات )

- اذكر أنواع الحلويات ؟ حلويات غربية ، حلويات شرقية .

- اذكر أنواع العجائن الرئيسية التي تصنع منها الحلويات الغربية ؟
- 1. عجينة الملفيه . 2- عجينة الكروسان . 3- الدنش ببيستري التي يصنع منها الكروسان . 4- عجينة الشو . 5- عجينة التارت .

- أهم أنواع الحلويات الغربية الكيك .

- اذكر أنواع الكيك الرئيسية ؟

1. الكيك الدهني : تكون الدهون في هذا النوع من الكيك مكوناً أساسياً .

2. الكيك الإسفنجي: لا يستخدم الحليب أو الدهن في هذا الكيك .

- على ماذا يعتمد نفخ الكيك الدهني ؟ يعتمد على إدخال الهواء عن طريق مزج الدهن والسكر وخفقهما معا وإضافة مسحوق الخبز

- على ماذا يعتمد الكيك الإسفنجي؟ يعتمد على الهواء وبخار الماء في عملية النفخ .

- كيف يمكن الحصول على أكبر قدر ممكن من الهواء اللازم لنفخ الكيك الإسفنجي ؟

1. يفصل البياض عن الصفار . 2- يخفق كل منهما على حدة . 3- يخفق البيض قبل إستعماله مباشرة .

■ عدد الإحتياطات العامة التي تساعد على إعداد الكيك إعداداً جيداً/ أو ماهي الإجراءات الواجب مراعاتها للمحافظة على سلامة قوام الكيك أثناء خبزه ؟

1. قراءة المقادير جيداً واتباعها خطوة خطوة حسب الترتيب المطلوب في الوصف .
2. استعمال المواد الاولية من النوعية الجيدة اي ان يكون لون الطحين ابيض ناعما والسكر من النوعية الجيدة
3. خفق البيض جيداً في حالة الكعكة الإسفنجية .
4. إختيار القوالب المناسبة لحجم العجينة بحيث لا تكون أكبر منها ولا أصغر.
5. إحماء الفرن قبل مدة من الخبز ووضع الكيك في درجة حرارة مناسبة .
6. عدم ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة .
7. وضع القوالب في الفرن على نحو مناسب .

■ اذكر المراحل التي يمر فيها قالب الكيك أثناء الخبز ؟

1. بعد ربع الساعه الأولى يبدأ الكيك بالإنفخ أو التمدد . 2- بعد ربع الساعة الثانية يبدأ الكيك بالتلون ويستمر في التمدد .
- 3- في نهاية الربع الثالث يكتمل تمدد الكيك ويصبح لونه بنيا فاتحا (وهو لونه المعتاد) .

■ اذكر مراحل نضج الكيك ؟ كيف تعرف أن الكيك قد نضج ؟

1. يعرف نضج الكيك عندما يصبح لونه فاتحا وعندها ينفصل عن جوانب القالب .
2. عن الضغط على وسط الكيك بخفة بالإصبع وخاصة الإسفنجية فإنها ترتد بسرعة ولا يترك الأصبع أثرا على سطحها .
3. إذا وخز الكيك بشوكة أو عود يخرج خاليا من أي أثر للعجينة .

■ اذكر أسس تزيين الحلويات ؟

التزيين بالفواكه ، التزيين بالمكسرات ، الزخرفة بالشيكولاتة ، الزخرفة بقمع التزيين (كيس صب الكريما) ، الزخرفة بالصلصات ،

- اذكر أنواع المكسرات المستخدمة في تزيين الحلويات ؟ اللوز ، البندق ، الجوز ، الفستق الحلبي .
- اذكر بعض أنواع الحلويات الشرقية التي تسقى بالقطر؟ الكنافة ، الهريسة ، القطائف ، الكلاج ، البقلاوة ، عيش السريا ، العوامة

■ اذكر تقسيمات أنواع الحلويات الشرقية ؟ مع ذكر مثال :

- الحلويات من خيوط العجين : مثل الكنافة البلورية والاسطنبولية
- ، الحلويات من رقائق العجينة : مثل الكلاج والوربات والبقلاوة
- ، الحلويات من السميد : المعمول ، الهريسة ، الحلبة ، الدحدح
- ، الحلويات من الطحين : الغربية، القطايف ، العوامة ، عيش السرايا ، أصابع زينب ، بلح الشام ، حلاوة الجبن .

## الدرس الخامس ( مواد التغطية والحشوات )

مّم تتكون الكريّمات والحشوات ؟

1. مستحضرات سكرية. 2- الدهون. 3- الحليب والبيض. 4- المواد الملونة المنكهة. 5- المكسرات والفواكه.

■ اذكر أنواع الكريّمات ؟

1. الباردة. 2- المغلية أو المطبوخة. 3- الكريّمات المنبسطة (المسطحة). 4- الكريّمات الخفيفة.

■ اذكر الأدوات التي تستخدم لتوزيع الكريّمات القشدية ؟

1. الأكياس أو القراطيس. 2- القمم (رؤوس التزيين) 3- قواعد التزيين الدوّارة 4- اطباق الكرتون المقوّى.

5- سكين تقطيع الكعكة. 6- سكاكين تزيين

■ اذكر الشروط الواجب مراعاتها لإعداد الكريّمات إعداداً ناضجاً ؟

1. تنخيل السكر الناعم دائماً.

2. إستخدام المنخل غير المعدني (نايلون).

3. إستعمال وعاء ذي جوانب مستديرة وينبغي ألا يكون من الألمنيوم.

4. إستمرار التقليب بملعقة خشبية حتى تبرد الكريمة في حالة الكريمة الدافئة.

5. تقليب المكونات جيداً أثناء إضافتها بوساطة مضرب سلك.

6. وضع الكعكة عند تلييس جوانبها على طبق قطره مساو للكعكة أو أصغر قليلاً منها.

■ اذكر مواصفات الكريّمات الجيدة ؟

1. أن تكون سهلة التوزيع على الكعك. 2- تبقى ملتصقة بسطح الكيك حتى إستهلاك المنتج. 3- لا تتصلب بسرعة.

4- تظهر درجة جيدة من اللمعان واللون المقبول. 5- لا تكون خشنة القوام عند الأكل أو بعد خزنها 6- يكون طعمها مستساغاً

\*- اذكر النقاط التي يجب مراعاتها عند إستخدام الشوكولاتة ؟

1. إختيار الشوكولاتة التي تكون نسبة الكاكاو فيها كبيرة.

2. إستخدام طريقة الحمام المائي لتذويب الشوكولاتة.

3. في حالة عدم ذوبان الشوكولاتة تضاف مادة دهنية لتسهيل الذوبان.

4. تُحفظ الشوكولاتة في مكان جاف وبارد.

5. إستخدم الشوكولاتة الذائبة مباشرة.

6. لا تترك الشوكولاتة في الحمام المائي مدة طويلة حتى لا تتكون فيها الحبيبات.

## الدرس السادس ( المثلجات )

- اذكر فائدة المثلجات في تحسين مزاج الانسان ؟
  1. زيادة شعورة بالسرور والنشوة . 2- تنشيط مراكز السرور والسعادة في الدماغ . 3- تعد من أنواع الحلويات الصيفية
- مما يتكون خليط المثلجات (البوظة ) ؟
  1. مواد دهنية. 2- البيض. 3- مواد التحلية. 4- مثبتات أو مستحلبات. 5- الحليب. 6- نكهات مختلفة.
- اذكر الأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد المثلجات ؟
  1. جهاز خلط المثلجات . 2- مضارب سلك . 3- مجمدة . 4- أوعية محكمة الإغلاق للحفاظ . 5- أداة لتكوير المثلجات
- اذكر أنواع المثلجات ؟
  - 1- الأنواع من المكونات الرئيسة. 2- الأنواع التي تدخل في مكوناتها نكهات.
  - 3- الأنواع التي تدخل في مكوناتها الفواكه الطبيعية أو المجففة . 4- الأنواع التي تدخل في مكوناتها الشوكولاتة بأنواعها .
  - 5- الأنواع التي تدخل في مكوناتها الرئيسة المستكة وتسمى البوظة العربية .
- اذكر الامور الواجب اتباعها عند تحضير المثلجات ؟
  1. اختر المواد الأساسية ذات الجودة العالية .
  2. تأكد من سلامة المواد قبل استخدامها .
  3. استخدم الأدوات النظيفة المصنعة من الستانلس ستيل أو الزجاج .
  4. خلط المواد جيداً .
  5. حفظ المنتج في أوعية محكمة الاغلاق .
  6. حفظ البوظة في المجمدة في درجة حرارة -18 درجة مئوية .
- عدد طرق تقديم المثلجات ؟
  1. في أكواب أو صحون مسطحة .
  2. على هيئة كرات بنكهات مختلفة ووضعها في بسكويت خاص بالمثلجات .
  3. على هيئة كرات ووضعها في صحون خاصة .
  4. تزيين المثلجات بالصلصات الخاصة مثل صلصات الفراولة أو المانجا .
  5. عمل طبقات من المثلجات مع البسكويت أو الكعكة الاسفنجية .
- متى تصبح المثلجات خطرة على الصحة ؟
  - 1- عندما يكون البيض غير صحي . 2- عندما يكون الحليب غير مبستر .

## اسئلة فسر / علل / شاملة الوحدة كاملة

- كلما كانت المادة الدهنية منتشرة على صورة حبيبات ناعمة كان المنتج ناعماً ؟ لأن المادة الدهنية في هذه الحالة تحيط بحبيبات الطحين وتمنع وصول الماء إليها مما يمنع تكون الجلوتين من المعجنات العالية الدهن .
- ينبغي عند إعداد الكيك الدسم خفق المادة الدهنية مع السكر خفقا تاما ؟ حتى يتشكل خليط متجانس القوام مثل الكريما لأن النعومة عندئذ تكون مطلوبة ثم يضاف إليها باقي المكونات .
- للبيض أهمية في استخدامه في العجائن ؟
- يعد عنصرا أساسيا في صنع كثير من انواع الحلويات
- يعد عنصرا أساسيا في جودة المنتجات وزيادة قيمتها الغذائية
- من الصعب مزج الدهون بالماء ولكن وجود مادة مستحلبة يساعد على عملية المزج ؟ لإحتواء الصفار على مادة الليسيثين الذي يُعد أكثر المواد المستحلبة فاعلية في المواد الطبيعية .
- إحتفاظ السكريات بالرطوبة واجتذابها لها ؟ وذلك يعود إلى طبيعة السكريات المحبة للماء .
- لا ينبغي تعريض الخميرة لدرجات حرارة اعلى من 25-30°س ؟ لأن ذلك يضرها ويقتلها .
- عند إستعمال الفواكه الطازجة يجب أن تضاف بعناية وخاصة إلى العجين ؟ خوفاً من تضررها عند العجن أو فقدانها للعصير
- استخدام السوائل الأخرى بدلاً من الماء والحليب في العجائن ؟ لإعطاء نكهات مختلفة .
- يُفضّل استخدام جهاز تشكيل الباستا ؟ للحصول على الشكل المطلوب .
- يجب تحضير البف بيستري (عجينة الطبقات ) في مكان بارد ؟ حتى لا تذوب الزبد وي لا تؤثر في جودة المنتج .
- تُترك عجينة الكروسان مدة ربع ساعة أو أكثر بعد رقعها في كل مرة ؟ لإعطاء طبقات جيدة .
- يُضاف البيض إلى خبز (الرول) أو الخبز الفرنسي؟ للمساعدة على إنتفاخه .
- تجنب إطالة مدة العجن أكثر من اللازم ؟ لأن ذلك يؤدي إلى منتج سيء .
- عدم فتح الفرن أكثر من مرة ؟ للمحافظة على درجة الحرارة المطلوبة .
- بعد تشكيل العجينة على هيئة كرات توضع على الفرش مدة 10-15 دقيقة ؟ لإراحة الجلوتين ولكي تستمر عملية التخمير .
- يجب وضع الأرغفة أو اللفائف في الأسفل ؟ لمنع انفلاتها في أثناء الخبز .
- الخبازون يميزون بين عملية التخمير وعملية إراحة العجين بعد التشكيل قبل إدخال العجينة في الفرن ؟ لأن حرارة هذه العملية أعلى من حرارة التخمير .
- ينبغي عدم ترك العجينة مدة طويلة من دون خبز ؟ لأن زيادة تخمر العجينة يؤدي الى عجينة رخوة القوام وسريعة الإلتصاق .
- بعد إتمام عملية الخبز تبدأ عملية التبريد وذلك بوضع الأرغفة على سطح مستو؟ لكي نسمح للبخار والحرارة بالخروج من الخبز .
- يجب أن يُبرد الخبز قبل تغليفه ؟ لأن الرطوبة سوف تتجمع داخل كيس التغليف وتسبب فساد الخبز وتعفنه .
- تكون الدهون في الكيك الدهني مكونا أساسيا ؟ لأنها تضيف في تثبيت الهواء المدخل في أثناء عملية التقشير .
- يجب عدم فتح الفرن إلا بعد مضي ثلثي مدة الخبز المقررة ؟ حتى لا يدخل الهواء البارد فيمنع عملية النفخ .
- خفق البيض جيداً في حالة الكعكة الاسفنجية ؟ وذلك لإدخال أكبر قدر ممكن من الهواء لأن البيض يساعد على عملية النفخ

- عدم ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة؟ لأن ذلك يؤدي إلى جفافه .
- وضع القوالب في الفرن على نحو مناسب؟ لضمان وصول الحرارة بالتساوي .
- يجوز تبطين قاع القالب بالورق الشمعي خاصة في عمل أنواع الكيك الاسفنجي؟ لأنها خالية من الدهن لذا يوجد احتمال كبير لالتصاقها .
- من المهم ملاحظة عدم دهن القالب بطبقة سميكة من الدهن؟ لأنها تعوق انتفاخ الكيك او تمدده .
- يُعد تزيين الحلويات أساسياً وضرورياً؟ لأنه يساعد على تسويقها ويزيد نسبة المبيعات ويفتح الشهية .
- يراعى أن يكون القطر ساخناً والهريس أيضاً عند إعداد الهريس؟ حتى يسهل امتصاص العجينة للقطر .
- تُستخدم الأغلفة والحشوات في إعداد بعض أنواع من الكعك؟ لإكسابها طعماً خاصاً ، ومنظراً جذاباً، وإثراء قيمتها الغذائية.
- تُحضر الكريّمات الخفيفة بتقشيد الزبد مع السكر والبيض ويضاف البيض؟ لإعطاء الكريمة القوام المرغوب .
- تُستعمل الرؤوس القمة (العادية) لعمل النقط والخطوط والحروف والأرقام ولها مقاسات مختلفة وعند رسم الحروف والأرقام يفضل كتابتها أولاً بعود خشبي؟ لأن هذا يساعد على إتقان التزيين .
- تتكوّن قاعدة قواعد التزيين الدوّارة من قرص معدني دائري يمكن إدارته بسهولة؟ يساعد على الوصول إلى أجزاء الكعكة جميعها بسهولة في أثناء عملية التزيين .
- يجب تنخيل السكر الناعم دائماً في الكريّمات؟ لمنع التكتل .
- استخدام المنخل غير المعدني (نايلون) في الكريّمات؟ لمنع تغيير لون السكر.
- استعمال وعاء ذي جوانب مستديرة في تحضير الكريّمات وينبغي ألا يكون من الألمنيوم؟ لأنه قد يكسب الحليب لونا أزرق داكنا.
- استمرار التقليب بملعقة خشبية حتى تبرد الكريمة في حالة الكريمة الدافئة؟ كي لا تتكون قشرة على سطحها .
- تقليب مكونات الكريّمات جيّداً أثناء إضافتها بوساطة مضرب سلك؟ لمنع تكون كتل
- وضع الكعكة عند تلبس جوانبها على طبق قطره مساو للكعكة أو أصغر قليلاً منها؟ للتمكن من تزيين الجوانب .
- يجب أن لا تتصلب الكريّمات بسرعة؟ مما قد يحدث لها بعض التشققات بعد التخزين .
- يجب أن لا تمتص الكريّمات؟ الرطوبة من الجو مما يجعلها طرية طراوة زائدة .
- في حالة عدم ذوبان الشوكولاته تضاف إليها مادة دهنية؟ لتسهيل الذوبان .
- لا تترك الشوكولاته في الحمام المائي مدة طويلة؟ حتى لا تتكون فيها الحبيبات .
- للمثلجات فائدة في تحسين مزاج الانسان؟ لأن الحلويات المثلجة تثير المناطق الدماغية المسؤولة في عن مشاعر السرور والبهجة، وتؤثر بصورة فورية ومباشرة في أجزاء الدماغ المسيطرة على المزاج .
- يجب إعداد البوظة في بيئة صحية ونظيفة؟ لأنّ مكونات البوظة من المواد السريعة الفساد والحساسية جداً .
- يجب فحص البيض قبل استخدامه في إعداد البوظة؟ للتأكد من سلامته .
- استخدام الحليب المبستر في صنع المثلجات؟ يستخدم الحليب المبستر لضمان سلامته من الميكروبات والجراثيم .

## الوحدة الثانية مادة إنتاج الطعام "الفصل الثاني"

### الدرس الاول ( إستلام المواد الغذائية )

#### ■ اذكر أسس إستلام المواد الغذائية ؟

1. شراء المواد الغذائية من مصادر مرخصة وموثوقة صحياً . 2. توافر الأدوات جميعها والمعدات اللازمة للفحص والتوزين .
3. التأكد من درجة حرارة وسيلة نقل المواد . 4. إستلام المواد الغذائية ضمن المواصفات والمقاييس.
5. قياس درجة حرارة المادة الغذائية المستلمة . 6. التأكد من صلاحية المواد الغذائية الطازجة باستخدام الحواس
7. التأكد من تاريخ الانتاج وتاريخ الإنتهاء للمادة الغذائية المستلمة . 8. إرسال المواد الغذائية حال استلامها الى مكان التخزين المناسب.

- #### ■ اذكر الأدوات والمعدات اللازمة لفحص وتوزين المواد الغذائية ؟ ميزان الحرارة الخاص بالمواد الغذائية ، مفاتيح الصناديق وقفايز اليدين ، موازين دقيقة للأوزان الصغيرة والكبيرة عربات مناسبة ونظيفة لنقل المواد المستلمة الى مستودعات التخزين أو الثلاجات

### الدرس الثاني ( مواصفات المواد الغذائية )

#### ■ اذكر دور مؤسسة المواصفات والمقاييس في المواد الغذائية ؟

1. حماية الإنسان وبيئته الغذائية والحفاظ على سلامته . 2. صون حقوقه . تعزيز الثقة بالخدمات والمنتجات الوطنية المطروحة

#### ■ اذكر المواصفات التي يجب أن يعرفها المستلم في اللحوم ؟

1. أن تكون درجة الحرارة الداخلية للحوم اقل من (4.4°س) . 2. أن تكون اللحوم رطبة و متماسكة ومرنة وخالية من البقع الدموية .
3. أن يكون اللون أحمر كرزياً بالنسبة إلى اللحوم البقرية 4. زهرياً فاتحاً بالنسبة إلى لحوم الخراف
5. وأن يكون لون الأجزاء الدهنية أبيض . 6. أن يكون لون الجلد أبيض متجانساً ولا يوجد عليه بقع ملونة بالنسبة إلى لحوم الطيور
7. أن تكون الخياشيم رطبة ولونها أحمر لامعاً، والعيون بارزة وصافية بالنسبة إلى الأسماك .

#### ■ اذكر شروط استلام الحليب ومنتجات الألبان ؟

1. أن يكون الحليب مبسترأ . 2. التأكد من أن وسيلة النقل مبردة . 3. أن تكون الحرارة الداخلية للحليب أقل من (4.4°س) .
4. أن يكون القوام متجانساً وخالياً من الشوائب ومن التكتلات . 5. أن تكون خالية من عيوب الطعم والرائحة
6. التأكد من تاريخ الصلاحية وأن يكون مدوناً بوضوح على العبلة .

#### ■ اذكر المواصفات والشروط اللازمة عند استلام البيض ؟

1. أن تكون وسيلة النقل مبردة . 2. التأكد من عدم وجود شقوق أو كسور في قشرة البيض .
3. أن يكون اللون الخارجي صافياً ونظيفاً ولا يوجد عليه شوائب وأوساخ . أن تكون البيضة الطازجة متماسكة والصفار بارزاً
5. ألا يكون هنالك ألوان عكرة أو بقع دموية غير طبيعية أو رائحة كريهة.

## ■ اذكر المواصفات والشروط الواجب مراعاتها عند استلام الفواكه والخضراوات ؟

1. أن تكون مطابقة للمواصفات من ناحية حجمها وشكلها الخارجي . 2. عدم وجود أي آفة أو حشرة عليها .
3. عدم وجود أي رضوض أو تعفن أو أوساخ عالقة بها .

## ■ اذكر المواصفات والشروط الواجب مراعاتها عند استلام المواد الغذائية المجمدة ؟

1. وسيلة النقل مبرده ولا تزيد درجة حرارتها على الصفر المئوي . 2. درجة الحرارة الداخلية للأطعمة المجمدة (-18°س) .
4. المواد الغذائية المجمدة نظيفة ومغلقة بطريقة محكمة. 5. التأكد من أن تاريخ الصلاحية للمواد الغذائية المجمدة
6. معاينة الأطعمة المجمدة والتأكد من عدم وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغائية .

## ■ اذكر المواصفات والشروط الواجب مراعاتها عند استلام المواد الغذائية المعلبة ؟

1. عدم وجود تسريب في المعلبات . 2. عدم وجود انتفاخ فيها . 3. عدم وجود صدأ أو تآكل في المعلبات .
4. وجود لاصق لبيان محتويات المعلبات

## الدرس الثالث ( حفظ المواد الغذائية )

### ■ اذكر أنواع المواد الغذائية لغايات حفظها ؟

1. المواد الغذائية الطازجة وهي سريعة الفساد. 2. المواد الغذائية المجمدة . 3. المواد الغذائية الجافة والمعلبة.

### ■ اذكر أهمية حفظ المواد الغذائية وتخزينها ؟

1. الحصول على المواد عند الطلب في العمل اليومي . 2. توفير احتياطي من المواد في حالة ازدياد حجم العمل .
3. توفير الغذاء في مختلف المواسم وبأعلى قيمة غذائية ممكنة . 4. منع وصول الحشرات والقوارض والبكتيريا إلى الأطعمة.

### ■ اذكر القواعد العامة التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية وتخزينها ؟

1. توفير غرف تبريد كافية لحفظ المواد الغذائية. 2. فصل المواد المطبوخة عن المواد النيئة .
2. تغطية المواد جيدا وعدم حفظها مكشوفة . 4. فصل الأسماك واللحوم والطيور والخضراوات بعضها عن بعض
5. استخدام أوعية سهلة التنظيف لحفظ الأغذية . 6. وضع المواد الثقيلة في أسفل الرفوف والمواد الخفيفة في الرفوف العليا .
7. مراقبة المواد داخل غرف التبريد والتخزين وإزالة أي مواد تالفة . 8. مراقبة درجات الحرارة لغرف التبريد والتجميد باستمرار .
9. حفظ المواد فوق رفوف تبعد عن الأرض 20سم . 10 . حفظ المواد بعيدا عن الضوء 25سم على الأقل ،
11. استخدام قاعدة (الداخل أولاً يخرج أولاً) ( FIFO ) لإخراج أي مادة .

### ■ اذكر أبرز طرق حفظ المواد الغذائية وتخزينها ؟

- الحرارة المنخفضة (التبريد والتجميد) . / التعليب . / التجفيف . / التجفيد . / التخليل . / المحاليل السكرية .

■ اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية بالتبريد والتجميد؟

1. عدم تكديس المواد الغذائية بعضها فوق بعض . 2. عدم فتح أبواب غرف التبريد إلا عند الحاجة.
3. تغليف المواد الغذائية المحفوظة وعدم تركها مكشوفة . 4. مراقبة درجات حرارة المبرد والمجمد باستمرار.
2. حفظ الأطعمة المطهّنة في الرفوف العليا والأطعمة غير المطهّنة في الرفوف السفلى .
3. إبعاد المواد ذات الروائح القوية عن المواد التي يمكن أن تتأثر برائحتهما .

■ اذكر الشروط التي لا بد من توافرها في العلب المستخدمة في عملية التعليب ؟

1. أن تتحمل هذه العلب عمليات النقل والتخزين . 2. أن تكون سهلة الفتح والإغلاق
3. أن تكون العلب نظيفة وخالية من أي إنتفاخ أو صدأ . 4. أن تمنع هذه العلب تسرب الهواء والرطوبة
5. أن تكون العلب مصنعة من مواد لا تضر بصحة الانسان . 6. أن تكون العلب مصنعة من مواد تتحمل حرارة التعقيم .

■ اذكر الأمور الواجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التجفيف ؟

1. تخزين المواد المجففة في مكان جاف جيّد التهوية . 2. تخزينها فوق رفوف ، بعيداً عن ملامسة الحائط .
3. . تخزينها على ارتفاع 20 سم عن أرضية المخزن . 4. وضع المواد الغذائية في أوعية محكمة الإغلاق ،

■ اذكر مراحل الحفظ باستخدام طريقة التجفيد ؟

1. في المرحلة الأولى يتسامى معظم الماء من الكتلة المتجمدة .
2. المرحلة الثانية يزال ما تبقى من الرطوبة عن طريق التجفيف الحراري المعتدل ومما يحفظ بهذه الطريقة القهوة السريعة الذوبان والحليب .

■ اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التخليل ؟

1. استخدام كمية ملح مناسبة. 2. إزالة الزهرة من الخضراوات لإحتوائها على خمائر تفرز أنزيمات تؤدي إلى طراوة المنتج .
3. تغطية المواد الغذائية بالماء وإحكام إغلاق الوعاء . 4. حفظ المواد المخللة في درجة حرارة بين (15°س - 29°س ) على الأكثر .

■ اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية باستخدام المحاليل السكرية ؟

1. اختيار المواد الغذائية الجيدة ذات المواصفات العالية . 2. إضافة كميات السكر المناسبة إلى المادة الغذائية المراد حفظها .
3. يفضل استخدام أوعية زجاجية للحفظ بهذه الطريقة . 4. تعقيم الغطاء وتغطية المادة الغذائية جيداً بعد التعبئة مباشرة .

■ اذكر أهمية بطاقة الصنف اثناء التخزين ؟

1. تعرف المادة الغذائية . 2. معرفة وزن المادة الغذائية . 3. بطاقة البيان . 4. معرفة الحد الأعلى والأدنى .

## ■ اذكر أنواع المخازن حسب اختلاف درجة حرارة حفظ المواد الغذائية المخزنة؟

1. مخزن التجميد (الفریزر) .
2. مخزن التبريد (الثلاجه) .
3. مخزن المواد الجافة .
4. مخزن المواد الكيميائية .

## ■ ما الأمور التي يجب مراعاتها عند استخدام مخزن التجميد ؟

1. التأكد من درجة حرارة مخزن التجميد مرتين في اليوم .
2. أن يكون مخزن التجميد مزوداً بميزان حرارة يبين درجة حرارتها .
3. التأكد من عدم إعادة تجميد المواد الغذائية .
4. عدم وضع المواد الغذائية المجمدة على أرضية الفريزر .
5. عدم غسل اللحوم او الدواجن والأسماك قبل وضعها في مخزن التجميد .
6. تغليف المواد الغذائية بإحكام وتفريغها من الهواء .

## ■ اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند استخدام مخزن التبريد (الثلاجه) ؟

1. التأكد من إغلاق باب مخزن التبريد على نحو محكم وصحيح .
2. أن يكون مزوداً بميزان حرارة يبين درجة حرارة الثلاجة .
3. التأكد من درجة حرارة مخزن التبريد مرتين يومياً .
4. إزالة الأوراق عند تخزين الخضار والفواكه في الثلاجه .
5. عدم وضع المواد الغذائية في الثلاجة بقرب مناطق الإنارة .
6. عدم تكديس المواد الغذائية داخل الثلاجات .
7. وضع المواد الغذائية غير المطبوخة في الرفوف السفلى والأطعمة المطبوخة في الرفوف العليا .

## ■ اذكر الأمور التي يجب مراعاتها لتجنب التلوث المتبادل بين المواد الغذائية المبردة في الثلاجة ؟

1. يجب تغليفها بإحكام .
2. ان يكون غلاف المواد الغذائية جافاً .
3. عدم وضع المواد الغذائية على أرضية الثلاجه مباشرة .
4. أن توضع المواد على رفوف لا يقل ارتفاعها عن 15سم عن الأرض .
5. أن تكون المواد الغذائية بعيدة عن الجدران .

## ■ اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند استخدام مخزن أو مستودع المواد الجافة ؟

1. توفير ميزان حرارة داخل مستودع المواد الغذائية الجافه وتدوين درجة الحرارة داخل المستودع مرتين يومياً .
2. وضع المواد الغذائية الجافه في أوعية نظيفة مناسبة غير قابلة للكسر ، مُحكمة الإغلاق .
3. وضع رفوف التخزين بعيدا عن أجهزة التبريد والإنارة .

## ■ اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الكيميائية في مخزن أو مستودع المواد الكيميائية ؟

1. اختيار مكان بعيد عن المواد الغذائية والمصادر الحرارية في المطبخ .
2. ترتيب المواد الكيماوية على رفوف في مستودع مغلق ذي تهوية جيدة وعدم وضع المواد الكيماوية على أرضية المستودع .
3. أن تكون مواد التنظيف محفوظة في العلب الأصلية وعليها تعليمات الإستعمال .
4. أن تصرف المواد الكيماوية للأشخاص المعنيين المدربين على استخدامها .

## الدرس الرابع (المواد الغذائية سلامتها ومواصفاتها الصحية)

### عدد المبادئ الأساسية الستة لسلامة المواد الغذائية ؟

(١)

تبريد المواد الغذائية المطهورة

أذكر الأمور الواجب اتباعها عند تبريد المواد الغذائية المطهورة ؟  
استعمال أوعية زجاجية أو ستانلس ستيل لمنع التسمم .  
تبريد الطعام والصلصات الثقيلة بوضعها في أوعية عمقها ٥ سم أو أقل لتسريع عملية التبريد .  
تبريد الصلصات الخفيفة والطعام السائل بوضعه في أوعية عمقها ٥ سم أو أقل .  
يترك الأرز حتى يبرد خارج الثلاجة .  
تقطع اللحوم الكبيرة إلى قطع أصغر لتسريع عملية تبريدها .  
استعمال حمام مائي للتبريد السريع .

(٢)

إعادة تسخين المواد الغذائية المطهورة .

أذكر الأمور الواجب مراعاتها عند إعادة تسخين المواد الغذائية المطهورة ؟  
عدم خلط المواد الغذائية الخام غير المطهورة مع المواد الغذائية المطهورة سابقا وذلك لمنع التلوث المتبادل .  
عدم إعادة تسخين المواد الغذائية المجمدة أكثر من مرة والتخلص من الطعام المتبقي وتجنب تجميده مرة أخرى

(٣)

فساد المواد الغذائية

أذكر طرق معرفة فساد المواد الغذائية ؟  
رائحة قوية سيئة للطعام .  
لزوجة الطعام .  
تلف واضح في أنسجة المادة وخاصة للحوم بأنواعها .  
اخضرار في أنواع الخبز المختلفة .  
وجود مادة قطنية وبخاصة على الخضراوات والفواكه .  
الطعم غير المستساغ أو الحامضي .  
لون غير طبيعي وخاصة في أنواع الأجبان المختلفة .

(٤)

أسباب فساد المواد الغذائية .

الأسباب الجرثومية، الكيميائية، الميكانيكية، الحشرات والقوارض، العوامل الطبيعية .  
العفن  
مبيدات حشرية  
مواد تنظيف  
انخفاض رطوبة  
جروح  
خدوش  
هواء  
ضوء  
حراره  
رطوبة

■ أذكر الأمور التي يجب مراعاتها

لتجنب الإصابة بالمرض ؟

طبخ الطعام في درجة (72°س) مدة دقيقتين أو في درجة 75°س مدة دقيقة  
تقديم الطعام المطبوخ مباشرة .  
حفظ الطعام خارج نطاق درجة الحرارة الخطرة (5°س - 60°س) .  
التأكد من تغليف الأطعمة ووضع التاريخ واليوم على الغلاف قبل التخزين .  
تجنب تلوث الأطعمة النيئة والأطعمة المطبوخة

(5) كيف تنتقل الأمراض عن طريق الطعام ؟

1. الأطعمة الملوثة بالبكتيريا .
2. الطفيليات المسببة للمرض .
3. السموم الطبيعية الموجودة في بعض النبات كالفطر .
4. بعض الحيوانات .
5. المأكولات البحرية كالمحار .

(٦)

## الاضرار الناجمة عن فساد المواد الغذائية

### التسممات الناجمة عن الاسباب

#### الكيميائية واعرضها :

وجود حكة ، ضيق حدة العين ، سرعة التنفس ، سرعة ضربات القلب ، تعرق ، غثيان وقيء ، ألم في البطن ، زوغان في الابصار، صداع وتشنجات

### التسممات الناجمة عن الاسباب الجرثومية وتقسم :

#### المكورات العنقودية :

ما هي أكثر الأغذية التي تنتقل عن طريقها المكورات العنقودية؟  
للحوم والدواجن والأسماك والإنسان المريض الحامل للميكروب .

كيف يصل ميكروب المكورات العنقودية إلى الطعام؟ عن طريق السعال أو العطس أو ملامسة الطعام أثناء تحضيره وتقديمه.

ماهي أعراض التسمم عن طريق المكورات العنقودية؟ قيء حاد وإسهال وآلام في البطن

#### التسمم السالمونيلا

##### كيف ينتشر التسمم السالمونيلا؟

بوساطة الذباب والقوارض .  
من شخص مريض أو حامل للميكروب .

##### كيف تنتقل عدوى التسمم السالمونيلا؟

تنتقل من اللحوم والأسماك والدواجن والحليب ومشتقاته نتيجة عدم الطهو الكافي أو تلوثها بعد طهوها .

##### غياب الإجراءات الصحية السليمة .

ماهي أبرز أعراض التسمم السالمونيلا؟ مغص حاد ، إسهال ، قيء ، ارتفاع في درجة الحرارة ، صداع وآلام في الأطراف .

#### التسمم البتيوليني :

أين يحدث عادة التسمم البتيوليني؟ في أطعمة المعلبات قليلة الأحماض وغير المعقمة جيداً خاصة معلبات اللحوم والأسماك والدواجن .

##### كيف يمكن الوقاية من التسمم البتيوليني؟

حفظ الأطعمة مجمدة .  
مراقبة صناعة المعلبات .

##### ماهي أبرز أعراض التسمم البتيوليني؟

مغص ، قيء ، صعوبة في البلع والتنفس ، شلل العضلات

#### تسمم الحمى المالطية (داء البروسيلة)

أين تعيش جرثومة البروسيلة التي تسبب الحمى المالطية؟ تعيش في أنسجة المواشي .

كيف تنتقل جرثومة البروسيلة إلى الإنسان؟ عن طريق تناوله لحوم المواشي المصابة أو ألبانها .

ماهي أعراض جرثومة البروسيلة المسببة للحمى المالطية؟ ارتفاع درجة الحرارة ، آلام في المفاصل ، قيء ، شعور بالإعياء .

كيف يُمكن الوقاية من جرثومة البروسيلة المسببة للحمى المالطية؟ معالجة المواشي المصابة .  
غلي الحليب ومنتجاته قبل تناولها

1. يجب فحص البيض قبل استخدامه في إعداد البوظة ؟ للتأكد من سلامته .
2. إستخدام الحليب المبستر في صنع المثلجات ؟ يستخدم الحليب المبستر لضمان سلامته من الميكروبات والجراثيم .
3. يُفضل عمل برنامج لإستلام المواد الغذائية في أسرع وقت ممكن ؟ من أجل تخزينها بسرعة ، الحفاظ عليها من أشعة الشمس وخاصة المواد الغذائية السريعة التلف .
4. تُصنف اللحوم بأنها من الأصناف الغذائية الحساسة ؟ لأنها عالية الرطوبة وغنية بالمواد البروتينية التي تُشكل البيئة الملائمة لتكاثر الجراثيم لذا تعد من الأغذية السريعة الفساد .
5. يجب التأكد من شروط الإستلام ومعرفة مواصفات كل نوع من أنواع اللحوم ؟ لأن وجود أي مرض في اللحوم لا ينتهي بمجرد الطهي بل يشكل خطراً على صحة المستهلك .
6. الحليب ومنتجات الألبان من المواد الغذائية التي تعد وسطاً مناسباً لتكاثر الجراثيم والميكروبات ؟ لتوافر المواد البروتينية ونسبة الرطوبة العالية التي تكوّن بيئة مناسبة لنمو أغلب الأحياء الدقيقة .
7. يجب عدم التأخر في وضع الحليب ومنتجاته داخل الثلاجات فور استلامها ؟ لنمو أغلب الأحياء الدقيقة وخاصة بكتيريا البروسيلاتا مليتنسيز المسببة للحمى المالطية .
8. يجب ألا يكون هنالك ألوان عكرة أو بقع دموية غير طبيعية أو رائحة كريهة عند كسر البيضة ؟ لأن ذلك دليل على عدم صلاحية البيض .
9. ينبغي الإنتباه وبخاصة للخضراوات وبعض أنواع الفواكه لقربها من التربة ؟ لأنها تحتوي على كثير من الجراثيم والبكتيريا خصوصاً إذا وجدت الأسمدة العضوية .
10. ينبغي الإنتباه وبخاصة للخضراوات وبعض أنواع الفواكه خصوصاً إذا وجدت الأسمدة العضوية ؟ لأنها تزيد تلوثها بالجراثيم المسببة للأمراض أو المسببة لفسادها .
11. معاينة الأطعمة المجمدة والتأكد من عدم وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغائبة ؟ لأن ذلك دليل على أن المادة الغذائية مذوبة ومعاد تجميدها مما يؤثر في جودتها وسرعة فسادها .
12. تعريف المواد الغذائية المراد تجفيفها لأشعة الشمس ؟ لكي تفقد كمية كبيرة من الرطوبة الموجودة فيها .
13. يتمكّن العديد من الكائنات الحية الدقيقة من النشاط والنمو في المواد الغذائية المجففة ؟ لأنّ الحمولة الميكروبية الأولية للغذاء قبل تجفيفه مرتفعة ، أو بسبب عدم كفاية إحدى خطوات عملية التجفيف .
14. وضع المواد الغذائية المجففة في أوعية محكمة الإغلاق ؟ لتجنّب وصول الحشرات والقوارض إليها .
15. تكاثر الأحياء الدقيقة في المخلل ؟ بسبب استخدام كمية قليلة من الملح عند التخليل مما يؤثر في جودة المنتج وقد يتلفه .
16. إزالة الزهرة من الخضراوات ؟ لإحتوائها على خمائر تفرز أنزيمات تؤدي إلى طراوة المنتج .
17. توضح بطاقة الصنف أوزان المادة الغذائية وحجمها ؟ لأن من شروط التخزين أن تخزن المواد الثقيلة في الرفوف السفلى والمواد الأقل وزناً في الرفوف العلوية .
18. من الضروري أن تتضمن بطاقة الصنف نوع المادة الغذائية الموجوده على الرفوف او داخل العلب أو أكياس التخزين ؟ وذلك لتخزين كل نوع من النوع المثيل له.

20. توضح البطاقة الحد الأعلى المسموح به للمواد الغذائية المخزنة والحد الأدنى ؟ للقيام بطلب المواد الغذائية حسب نظام الشراء .
21. تُحفظ اللحوم والدواجن والأسماك المجمدة على نحو منفصل عن الأنواع الأخرى ؟ خوفاً من تأثر المواد الأخرى بروائحها .
22. إزالة الأوراق عند تخزين الخضار والفاكهة في الثلاجة ونزع مكان أزهارها ؟ إذ يتجمع في وبر الزهر والأوراق الغبار والأتربة وبقايا المبيدات ،
23. عدم تكديس المواد الغذائية داخل الثلاجات ؟ لترك مجال للتهوية بين المواد الغذائية .
24. إستعمال اوعية زجاجية أو ستانلس ستيل عند تبريد المواد الغذائية ؟ لمنع التسمم الناتج من تفاعل الطعام مع الأوعية المعدنية مثل الألمنيوم أو التنك ، وخاصة مع الأطعمة الحامضية .
25. تبريد الطعام والصلصات الثقيلة بوضعها في أوعية عمقها 5سم أو أقل ؟ لتسريع عملية التبريد .
26. يُترك الأرز حتى يبرد خارج الثلاجة ثم يحفظ داخلها في أوان لا يزيد عمقها على 10سم ؟ حتى تصل البرودة إلى الأجزاء جميعها
27. تقطيع اللحوم الكبيرة الى قطع أصغر عند تبريدها ؟ لتسريع عملية تبريدها وإزالة العظم من لحوم الدواجن المطبوخة .
28. استعمال حمام مائي أو ماء مثلج عند تبريد المواد الغذائية ؟ للتبريد السريع .
29. قياس درجة حرارة الطعام المطبو بميزان خاص ؟ لضمان أنّ درجة الحرارة الداخلية والخارجية للطعام متساويتان .
30. عدم خلط المواد الغذائية الخام غير المطهوه مع المواد الغذائية المطهوه سابقا ؟ وذلك لمنع التلوث المتبادل .
31. توجد البكتيريا في هيئات كثيرة فقد تكون نافعة وقد تكون ضارة منها ما يسبب الامراض ؟ لنموها في جسم الانسان وإفرازها مواد سامة في الغذاء ، وبعضها له قدرة على مقاومة الحرارة والمواد الكيميائية .
32. الأطعمة التي تبدو جيدة المظهر والرائحة وتتميز بطعم لذيذ قد تسبب لك المرض ؟ بسبب تلوثها .

انتهت المادة

تمنياتي لكم