

د. باسم عباس
Bakr

السنة الثالثة / قسم : الادارة الفندقية.

امتحان مقرر : إنتاج الطعام والطهي الفندقي / الفصل : الاول / العام الدراسي : 2023-2024

تاريخ الامتحان : 25.01.2023 / مدة الامتحان : ساعتان .

عدد الاسئلة : ستة / عدد الصفحات : واحدة / العلامة القصوى : (100 درجة : 80 نظري + 20 عملي).

اسم الطالب : / الرقم الجامعي :

السؤال الاول . ما هي درجات استواء اللحم مع الشرح ؟ (15 درجة)

<p>قليل النشوي rare الوسط بارد و لونه احمر دقاتك لكل جانب ٥٥ م</p>	<p>قليل الى متوسط النضج medium rare الوسط لافى و لونه احمر دقاتك لكل جانب ٦٠ م</p>	<p>متوسط النضج medium الوسط دافئ و لونه ذهري مائل للحمرة دقاتك لكل جانب ٦٥ م</p>	<p>متوسط النضج تماما medium well الوسط دافئ الى طازن و لونه ذهري مائل للبيج دقاتك ٧٠ م</p>	<p>مشوي بشكل كامل well done الوسط ساخن و لونه بني دقاتك لكل جانب ٨٠ م</p>
3	3	3	3	3

السؤال الثاني . عرف ما يلي : (15 درجة).

Sauce – Veloute – Béchamel – Chiffonad – Pastry A Bakery.

Sauce هي مادة سائلة وأحيانا ما تكون شبه سائلة (هشة جامدة) تستخدم في المطبخ وتقدم مع بعض المأكولات مثل السلطات وبعض الأطباق وتستخدم أيضاً في تحضير الكثير من الأطعمة

تختلف المكونات التي تتألف منها الصاصات ويمكن تقديم إلى جانب الطعام أو تضاف إليه قبل التقديم وتعد عنصر مرافق أو أساسي أو ممكن إلى استخدام للحشوات في بعض المطابخ العالمية أو للتبيل

Veloute صلصة فيلوتيه او
الصلصة المخملية

هي صلصة أم حارة تتألف من (رو
Roux + أساس fond) الأساس
يكون من العجل أو الدجاج أو السمك

البيشاميل: هي صلصة أم حارة
تتألف من رو أبيض + حليب + جوزة
الطيب + ملح + فلفل أبيض

Chiffonade شيفوناد

تقطيع الخضروات الورقية شرائح طولية رفيعة
للزينة أو كأساس للاعدادات بقسم البارد
(سلطات) ومن الممكن استخدام طريقة التقطيع
لبعض أطباق قسم الساخن

Pastry a Bakery

(قسم الحلويات والمخبوزات)

هو جزء من المطبخ مستقل بذاته ويرأسه شيف حلواني ويتكون من..

1. قسم الخبز لتصنيف جميع انواع العيش والعجائن

2. القسم الغربي الكاتو والتورت

3. القسم الشرقي عمل الحلويات الشرقية بأنواعها

وله تجهيزات متعددة وجهاز بها هو مطبخ كامل متخصص

السؤال الثالث. عدد مشتقات ال Mayonnaise وشرح مكونات احداها . (10 درجات).

بعض مشتقات Mayonnaise

CAESAR سيزار صوص

صغار بيض + زيت زيتون + ملح + فلفل أبيض أو أسود + عصير ليمون + خردل فرنسي
ديجون + بارميزان + ثوم محروس + سمك الأنشوفة Anchoa

بالمناسبة الحديثة يتم إضافة الزبادي + بيبيستور صوص ويمكن إكليل النحل

يستخدم للصلصات

Cockail صوص كوكتيل

كميتين متساويتين من أساس ميونيز فرنسي + كاتشاب + قليل من صوص

نياسكو + كونياد

يستخدم غالبا للأسماك البحرية والفشريات الفريديس رئيسي معه

صوص تارتار

ميونيز + بصل يقطع ناعم جدا + مخلل خيار فوري شو بفرم ناعم + عصير

ليمون + خردل ديجان + شبت أخضر + ملح + فلفل أبيض

يستخدم للأسماك المفلية

التحضير

درج 10

السؤال الرابع. ما الفرق بين : Chef De Cuisine و Executive Chef و Chef De Party. (10 درجات).

Chef de cuisine

هو طاهي يكون بخبرة عالية بجميع الأقسام يقول بسد الشاغر أو النقص بأي قسم ضمن أي تخصص كان وهو شيف له مهمات عديدة الإشراف والتنسيق بين الأقسام وخبرة جداً واسعة ...

Executive chef.

هذا الشيف يكون هو كبير الطهاة إما المشرف العام على جميع مطابخ ومطاعم المنشأة ككل وغالباً ما تكون من سوية 5 نجوم

وغالباً ما يكون شيف مشرف على المجموعة والعلامة التجارية ككل من فنادق ومطاعم بشكل محلي أو إقليمي أو قاري ممكن أو دولي حتى

Chef de party

طاهي القسم الرئيسي المسؤول بشكل كامل عن إنتاج الطعام بقسم ما عن ادارة القسم ورفع التقارير عن سلام المعدات وصيانتها وحاجات ومستلزمات القسم وادارة العمل وتطبيق معايير الجودة والصحة والسلامة المتبعة وتنفيذ الوصفات التي وضعت بقائمة الطعام بهذا القسم

السؤال الخامس. اذكر ثلاثة من الصلصات الحمراء و اشرح واحدة منها (10 درجات).

هو: Souce Bolognese 2

عبارة عن ١٠٠ غ بصل
ناعم ٥٠ غ بياض براصيا
٢٠٠ غ جزر مبروش ناعم
٢٠٠ غ لحم مفرومة ناعم
١ كغ بندورة كون كاسية
١٠٠ غ زبدة ورق غار
تستخدم هذه الصلصة
للحشوات أو صوص الباستا

Souce tomate 2: هي خضار عطرية

جزر. ثوم. بصل + اساس ابيض + ملح + بهار
ابيض + أنداب بقونس + رب بندورة + بندورة
كون كاسيه

Souce milanise 2: هو عبارة

عن ١٠٠ غ بصل ناعم + ٢٥ غ ثوم ناعم + ١ كغ
بندورة كون كاسيه + ملح + فلفل + ١٠٠ غ زيت
زيتون

السؤال السادس. ضع إشارة صح أو خطأ أمام أرقام العبارات التالية مع تصحيح العبارات الخاطئة (20 درجة).

1. صح.

2. صح.

3. صح.

4. صح.

5. ✓ Sauce Hollandaise هو صلصة صفراء يدخل في تركيبها صفار البيض، فلفل أبيض، زبدة وملح.
6. ✓ Saucier يقوم باعداد الصلصات الساخنة وتحمير اللحوم والدجاج والخضروات..
7. ✓ صح
8. ✓ صح
9. Rare قليل الشوي والوسط بارد ولونه أحمر.
10. ✓ Julienne تقطيع الصنف الى عيدان بأبعاد (3 مم*3 مم*5 مم).

انتهت الأسئلة

6. Regime Du Chef

9. bleu

10. برونواز

تمنياتنا لكم بالنجاح والتوفيق

د. باسم عساف

