

السنة الثالثة / قسم : الإدارة 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)



السؤال الثاني . عرّف 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

تقطع 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 :

صفار بيض + زيت زيتون + ملح + فلفل أبيض أو أسود + عصير ليمون + خردل فرنسي  
ديجون + بارميزان + توم مهروس + سمك الانثوفا Anchoa

بالمدرسة الحديثة يتم إضافة الزبادي + وينشستر صوص + يمكن إكليل الجبل

يستخدم للصلطات

##### Cockail صوص كوكتيل

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

##### تياسكو + كونياك

يستخدم غالبا للأسماك البحرية والقشريات الفريديس رئيسي معه

##### صوص تارتار

ميونيز + بصل يقطع ناعم جدا + مخلل خيار كورني شو يفرم ناعم + عصير

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

يستخدم للأسماك المقلية

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).

#### Sauce Bolognese: هو

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

#### Sauce tomate: هي خضار عطرية

جزر.توم.بصل +اساس ابيض +ملح +بهار  
ابيض +أذنا بقدونس+رب بندورة+بندورة  
كون كاسيه

#### Sauce milanise: هو عبارة

عن ١٠٠ غ بصل ناعم+٢٥ غ توم ناعم +١ كغ  
بندورة كون كاسيه +ملح +قلقل +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

**Regime Du Chef .6**

**bleu .9**

**برونواز .10**

تمنياتنا لكم بالنجاح والتوفيق

د. باسم عساف