

الفصل الثانی

متنوعات

ثلاجة المنزل

شراؤها:

- ١ - سكان المناطق البعيدة عن السوق يحتاجون إلى ثلاجة كبيرة عكس السكان الذين يسكنون بجوار السوق.
- ٢ - سكان الأماكن الحارة جدا يفضلون شراء ثلاجات كبيرة أكثر من سكان الأماكن الباردة.
- ٣ - سكان الأماكن الحارة يحتاجون للمشروب المثلج أكثر من سكان الأماكن الباردة.
- ٤ - سكان الأماكن الحارة يحتاجون لثلاجة لحفظ الطعام طازجا ومطهيا.
- ٥ - الأسرة التي تقوم بعمل حفلات بصفة دائمة تحتاج لثلاجات كبيرة.
- ٦ - يتم شراء الخضر ومستلزمات الثلاجة مرة أو مرتين في الأسبوع وهذا يوفر وقت ربة المنزل

مكان وضع الثلاجة وأفضل طرق الاستعمال

- ١ - توضع الثلاجة بعيدا عن الدفاية والبيوتاجاز.
- ٢ - توضع في مكان واسع يسمح بالهواء من الخلف.
- ٣ - عدم فتح وفقل الثلاجة كثيرا حيث إن ذلك يؤثر على التيار الكهربى.
- ٤ - عدم وضع الأطباق الساخنة فى الثلاجة.

- ٥ - يتم جمع الأطباق والاكل المراد وضعه فى الثلاجة مرة واحدة وذلك منعاً لفتح وقفل الثلاجة أكثر من مرة خلال اليوم وهذا يساعد على توفير استهلاك الكهرباء.
- ٦ - عند إخراج الأطعمة من الثلاجة لإعداد الأكل تخرج مرة واحدة.
- ٧ - مراعاة عدم قطع التيار الكهربائى عنها ليلا لأن استهلاك الكهرباء عادة يكون بسيطاً.
- ٨ - عند السفر لمدة طويلة يجب فصل التيار الكهربى عن الثلاجة ويتم تفريغ ما بها وتنظف جيداً
- ٩ - يتم وضع أى شىء أمام باب الثلاجة. على سبيل المثال منضدة صغيرة ليظل مفتوحاً منعاً لأية رائحة كريهة تنبعث منها.
- ١٠ - عدم فصل التيار الكهربى عن الثلاجة فى الشتاء (لدواعى التوفير) لأن درجة الحرارة الموجودة فى المطبخ نتيجة الأبخرة الناتجة من الأطعمة سوف تتلف الثلاجة
- ١١ - عند وضع أى إناء به مواد غذائية يكون نظيفاً جداً.
- ١٢ - عند وضع السمل فى الثلاجة ينظف نظافة تامة.
- ١٣ - عند وضع أنواع الخضرفى الثلاجة تنظف حتى تكون نظيفة عند الطهى.
- ١٤ - عند تخزين الخضراوات يتم تجفيفها ونوضع بداخل أكياس من البلاستيك.
- ١٥ - توضع الأطعمة المطهية فى الثلاجة لحين تسخينها مرة أخرى.

قوائم الطعام

- يجب مراعاة الآتى عند إعداد قوائم الطعام لمناسبة أو لحفلة ما:
- مراعاة الإمكانيات الموجودة مع الأطعمة المقدمة.
 - تجهيز كل شيء قبل يوم الحفلة أو المناسبة لعدم الارتباك.
 - يجب مراعاة الأطعمة الموسمية.
- فيما يلي سوف نذكر:

- (أ) أسماء الأطباق واحدة بعد الأخرى.
- (ب) أمثلة بسيطة لطرق طهى هذه الأطباق.

أطباق قائمة الطعام المفتوحة (حسب الطلب)

فواتح الشهية:

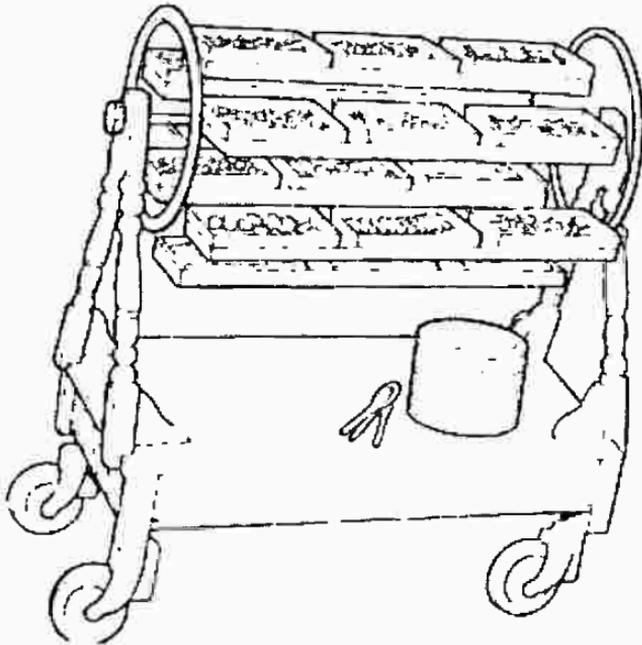
المشهيات من الأطعمة المحببة وتكون فى مقدمة الوجبات. وتقدم لفتح الشهية ولها أشكال وألوان مختلفة مثل:

(أ) الأطعمة:

- الأنشوجة.
- الكافيار^(١)
- سمك الثعابين المدخن.

(١) الكافيار يتميز بقيمته الغذائية. ويعتبر من الأطعمة الفاخرة ويستخرج من البيض الطازج للسمك (من بطن السمك) داخل جيب منفوخ مملوء بالبيض بهرس ليتفكك ولونه أسود أو وردي ويقدم مع البيض المنفرد واللييون والبصل المنفرد والتوست

- الجمبرى
- الأصداف .. المحار
- القواقع
- السجق البارد
- سمك السالمون المدخن
- سمك التونة
- الكرفس.
- عيش الغراب



انظر شكل (١): تروللى لتقديم الشهيوات للضيوف بناء على طلبهم ويوجد أسفل الترولى الأطباق والمفرقة.

(ب) أمثلة للمشبهات:

الأفوكادو^(١) مع الجمبرى:

طبق الأفوكادو مع الجمبرى الصغير وصوص الفينجريت أو المايونيز.

الأنشوجة كانابيه:

قطع من الأنشوجة توضع على قطع من الخبز (ذات أشكال مختلفة)
السالمون المدخن وسمك الثعابين المدخن
شرائح سمك السالمون المدخن وسمك الثعابين المدخن على خبز التوست
المحمر.

زاكوزكى:

يطلق هذا الاسم على جميع أطباق الأورديفر الروسية مثل الكافيار
والأسماك المدخنة . الخ.

الجمبرى كوكتيل:

قطع الجمبرى مع الخس وصوص الكوكتيل.

(طماطم كاتشب مع مايونيز) ويقدم على ثلج مجروش ، ويجمل بشريحة
ليمون وبقدونس

الجريب فروت:

نصف قطعة جريب فروت محشو بلحم الكابوريا المتبل ومجمل
بالكافيار.

(١) الأفوكادو تمتاز هذه الثمار بسمك قشرتها وحسوة سطحها . وهي ذات لون أخضر
يختلط بها اللون البنى أو البنفسجى ومعظم وزن الثمرة عبارة عن جزء لحمى تصل نسبته إلى
٨٠٪ من وزن الثمرة والماقى عبارة عن نواة ويستخدم فى السلاطة

الحساء (الشُّربة)

الشُّربة من الأطعمة المفضلة خصوصا في الشتاء

(أ) أسماء الشُّربة:

- الشُّربة السميقة (الثقيلة).
 - الشُّربة الصافية (من صافى اللحوم والدواجن) الحساء
 - شُّربة الكريمة والقلوتيه (وهو مرقة يضاف إليها الكريمة وصفار البيض والزبد).
 - شُّربة البوريه (خضراوات مهروسة متماسكة بالنشا)
 - شُّربة الأسماك وقشورها.
 - الشُّربة المختلطة
 - شُّربة البطاطس مع الأسماك.
- هناك أنواع من الشُّربة السمكية مثل شُّربة العدس يقدم معها دائما مكعبات الخبز المحمر.
- ملحوظة: تختلف قوائم الطعام في الحجم والنوع مع مراعاة البساطة في كتابتها
 - وتكتب الأنواع باللغة العربية الواضحة وتوضع أمام كل ضيف على حامل أو بدونه.
 - الأزهار والورود من الأشياء التي عن طريقها يتم إضافة لمسات جمالية.

فالأزهار تعتبر أحد العوامل الأساسية التي تضيف إلى المكان الزينة والجمال. فاحرصى يا سيدتى على انتقاء الأزهار ووضعها على السفرة والأزهار توضع فى إناء به ماء نظيف ويغير الماء من حين إلى آخر

● ومن الأدوات الخاصة بالمنضدة فى حفلة أو مناسبة .

- وضع طبق تحب بولة الشُّربة

- وضع منديل ورق تحت البولة حتى لا تتحرك أو تنزلق

- بوضع كوب الماء أعلى السكين على يمين الضيف



بعض الأمثلة الشائعة لتقديم الشُّربة

تقدم الشُّربة بطريقتين:

١ - الطريقة الإنجليزية.

٢ - الطريقة الأمريكية.

أولاً: الطريقة الإنجليزية:

(أ) إحضار وعاء (سلطانية) الشُّربة الكبيرة مملوءة بالشُّربة ويوضع طبق كبير تحتها ويوضع الوعاء في منتصف المائدة أمام الضيوف وتستعمل مغرفة فضية لغرف الشُّربة.

(ب) يوضع طبق الشُّربة العميق أمام كل ضيف فارغاً ثم تنقل الشُّربة عن طريق مغرفة الشُّربة إلى الطبق العميق مع الحرص على عدم وقوع أى شئ على المفرش.

ثانياً: الطريقة الأمريكية:

- يتم إعداد الشُّربة في المطبخ وتقدم جاهزة في فنجان الشُّربة أسفله طبق (اندرلين) والفنجان غالباً له يدان وتقدم لكل ضيف من ناحية اليمين.

- بعد انتهاء الضيوف من تناول الشُّربة يتم رفع أدوات الشُّربة ثم يقدم بعد ذلك فواتح الشُّربة ثم الطبق الرئيسى حسب التتابع والتسلسل المنطقي في تقديم الأطباق. بعد تناول الطبق الرئيسى تقوم ربة المنزل بتهيئة المائدة

- بعد رفع الأدوات المستعملة من المائدة ما عدا أكواب الماء وأدوات الحلوى يبدأ الضيوف بعد ذلك في تناول الحلوى.

طرق تقديم الماء

يقدم الماء بطريقتين:

- ١ - الطريقة الأولى: كراف الماء (شفشق الماء الزجاجي أو الاستانلس سنيل).
- ٢ - الطريقة الثانية: المياد المعدنية.

أولاً: كراف الماء (الشفشق):

- تأكدى من نظافة الكراف قبل استعماله.
- ضعى الثلج فى الكراف ثم صبى عليه الماء ويوضع بعد ذلك على طبق صغير عليه فوطة مطوية ويوضع الكراف فى منتصف المائدة.
- يتم صب الماء بحرص مع عدم وقوع أية نقطة ماء على المفرش وبمألاً الكوب باستمرار ولا يكون مملوءاً حتى حافته حتى نتفادى سكبها على المفرش

ثانياً: المياد المعدنية:

- تأكدى من نظافة المياد المعدنية وكذلك أن تكون مثلجة.
- توضع زجاجة المياد المعدنية بعد فتحها فى منتصف المائدة مع وضع الغطاء عليها

الملح والفلفل

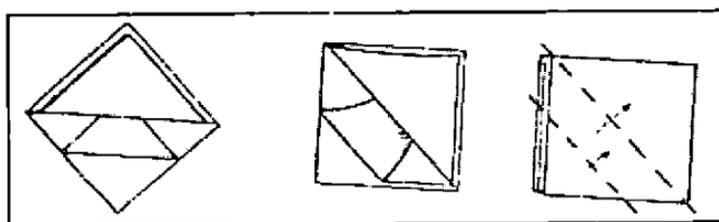
- فى حالة إعداد المائدة المستديرة فإن أدوات الملح والفلفل توضع فى منتصف المائدة. أما المائدة المستطيلة فيوضع الملح والفلفل لكل شخصين.

- زجاجة المستردة يتم إحضارها عند تقديم الطبق الرئيسي وترفع بعد انتهاء الطبق الرئيس.

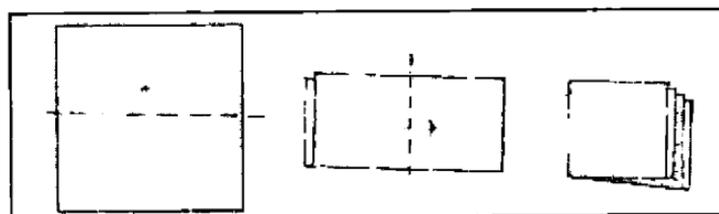
القوط

يجب مراعاة استخدام لقوط كنوع من الديكور عن طريق طيها بأشكال تضيف السرور والبهجة والذوق والبساطة في طيها.

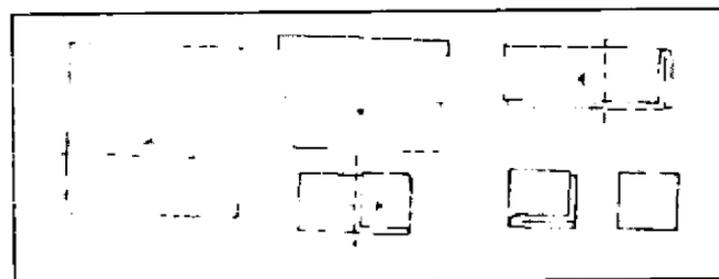
انظر الأشكال من شكل (٢) . (٢٣) : (أشكال مختلفة لطرق طي القوط)



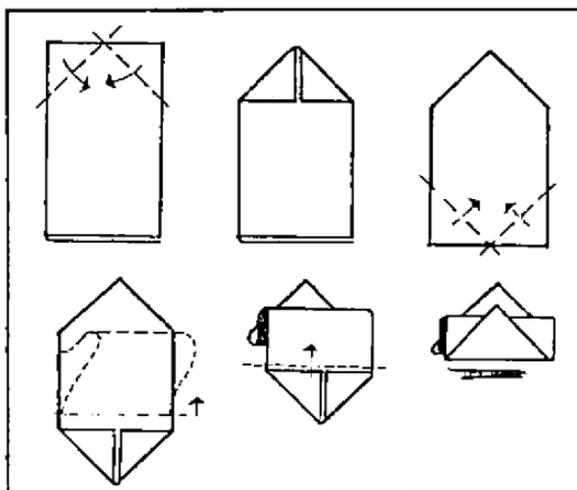
شكل (٢). حامل الفضيّات.



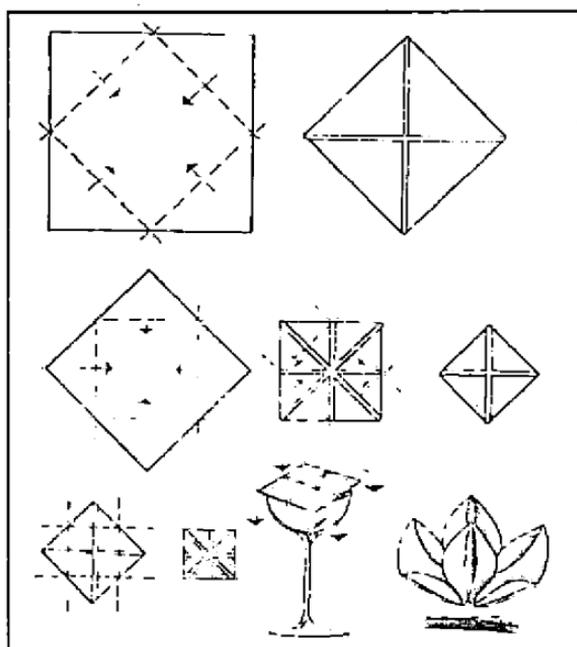
شكل (٣)



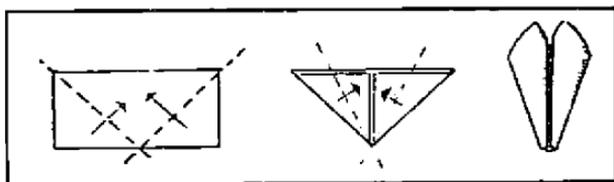
شكل (٤)



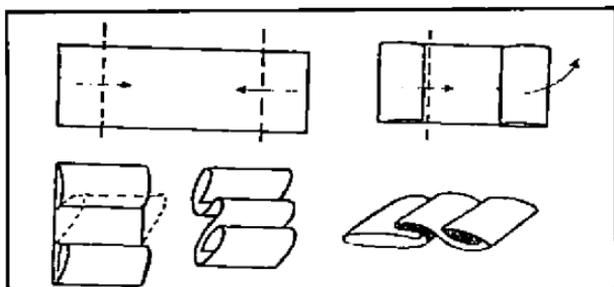
شكل (٥)



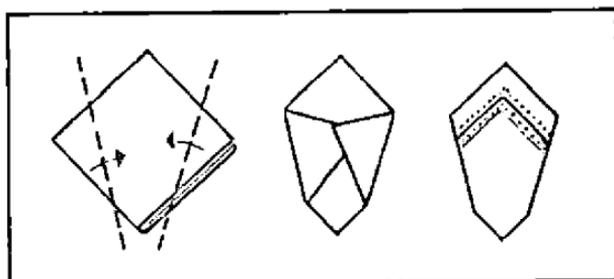
شكل (٦) الوردة.



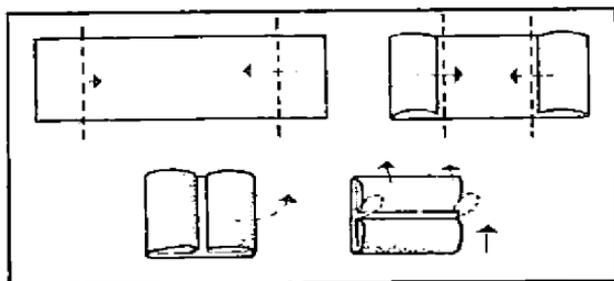
شكل (٧)



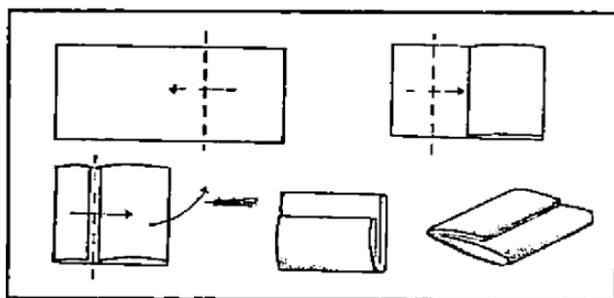
شكل (٨) : السلم.



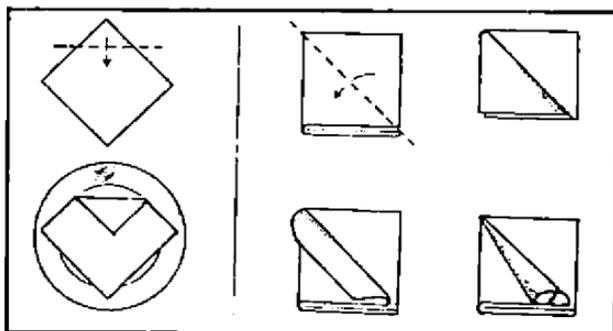
شكل (٩) : حامل الزهور.



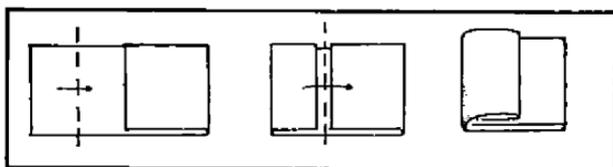
شكل (١٠) : السلم.



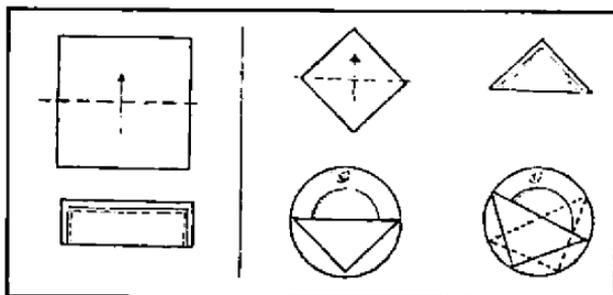
شكل (١١) : السلم.



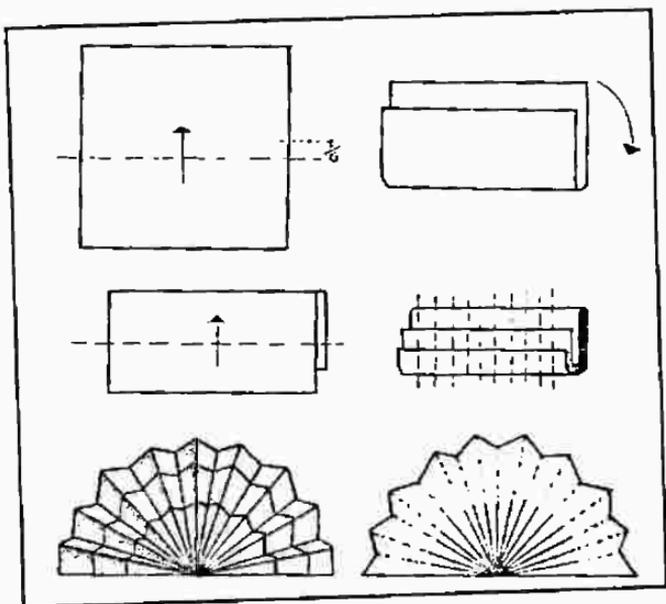
شكل (١٢) : عرف الديك.



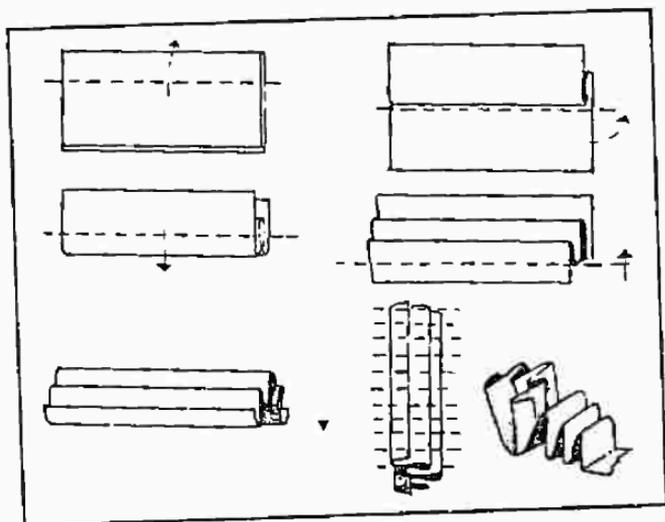
شكل (١٣) : السلم.



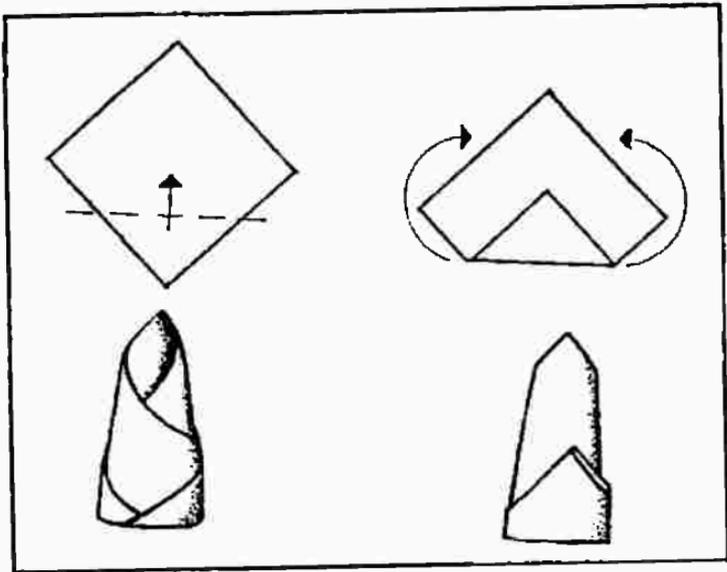
شكل (١٤) : المثلث.



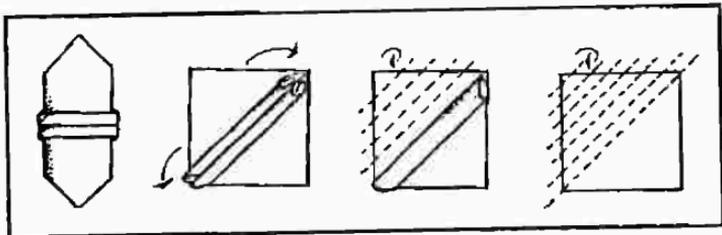
شكل (١٥) - المروحة



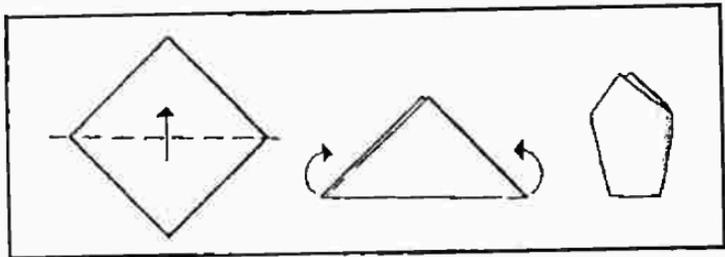
شكل (١٦) - مروحة اخرى



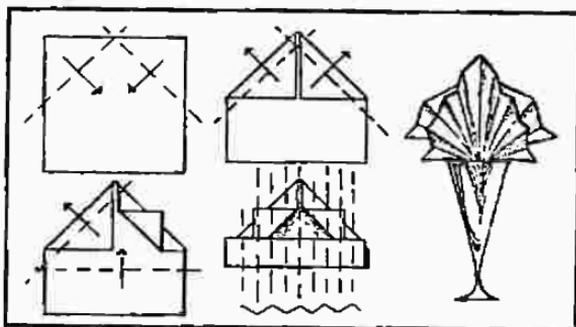
شكل (١٧) : قبعة المهرج.



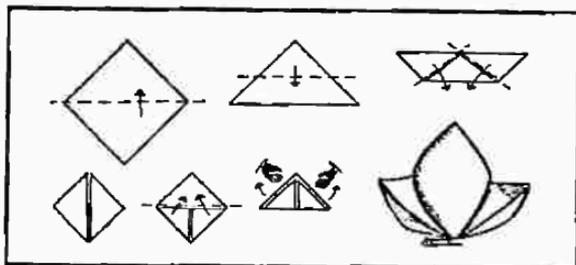
شكل (١٨) : حامل الفضيّات.



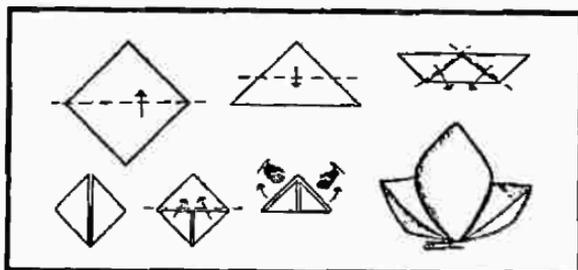
شكل (١٩) : قبعة الكردينال.



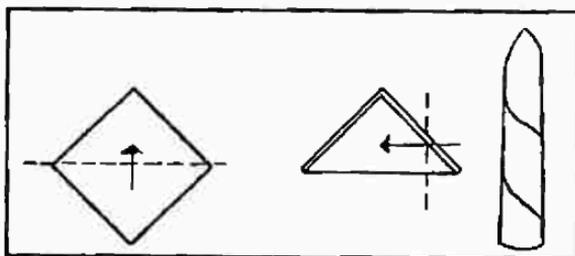
شكل (٢٠) : مروحة داخل الكأس.



شكل (٢١) : وردة.



شكل (٢٢) : شمعدان.



شكل (٢٢) : شمعدان.

بولة غسيل الأصابع (المنجربول)

هناك أنواع كثيرة من المأكولات تحتاج إلى بولة غسيل الأصابع وهى تصنع من الزجاج أو المعدن أو الصينى ويتم ملء بولة غسيل الأصابع إلى النصف بماء الحنفية وتختلف درجة حرارة الماء حسب نوع الطعام الذى سوف يتم تقديمه ويتم وضع طبق شاي تحت البولة على يسار الضيف. يتم وضع أوراق ورد أو نقط من ماء الورد فى حالة تقديم الفاكهة.

أما فى حالة تقديم الحمام أو الدواجن أو الجمبرى والقواقع وأرجل الضفادع أو السممان والمحار وبعض أنواع من الخضراوات والجمبرى بالقشور يقدم ماء دافئ مع شريحة ليمون.

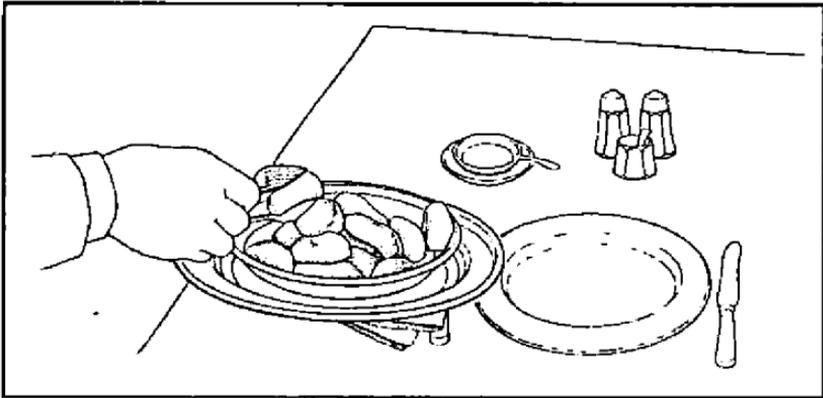
ويجب عليك يا سيدتى الأخذ فى الاعتبار عدة أشياء عند الشروع فى إقامة حفل ما داخل منزلك :

● من الأشياء الهامة التى يجب أن تفعلها فى هذا النوع من الحفلات هو إعداد كروت بأسماء الضيوف حيث يتم كتابة اسم كل ضيف على كارت ويوضع أمام الفوطة حتى يتسنى لكل ضيف الجلوس فى المكان الخاص به مع مراعاة وضع كارت أكبر الضيوف مركزاً أو سناً على يمين مضيف المائدة ثم الذى يليه بعد ذلك.

● وبالنسبة إلى تقديم الحلوى فيتم تقديم الحلوى بعد رفع أدوات المنضدة من خبز وزبد وملاحات وبقايا الخبز مع الاحتفاظ بأكواب المياه والطفايا وأحياناً تقدم الحلوى من الترولى أمام الضيف وأحياناً تقدم من السرفيس الفضى بواسطة (الشوكة والملعقة) من شمال الضيف. وأحياناً تقدم الحلوى جاهزة على طبق. أما الفواكه فتقدم بولة خاصة بتنظيف الأصابع (مملوء نصفها بالماء).

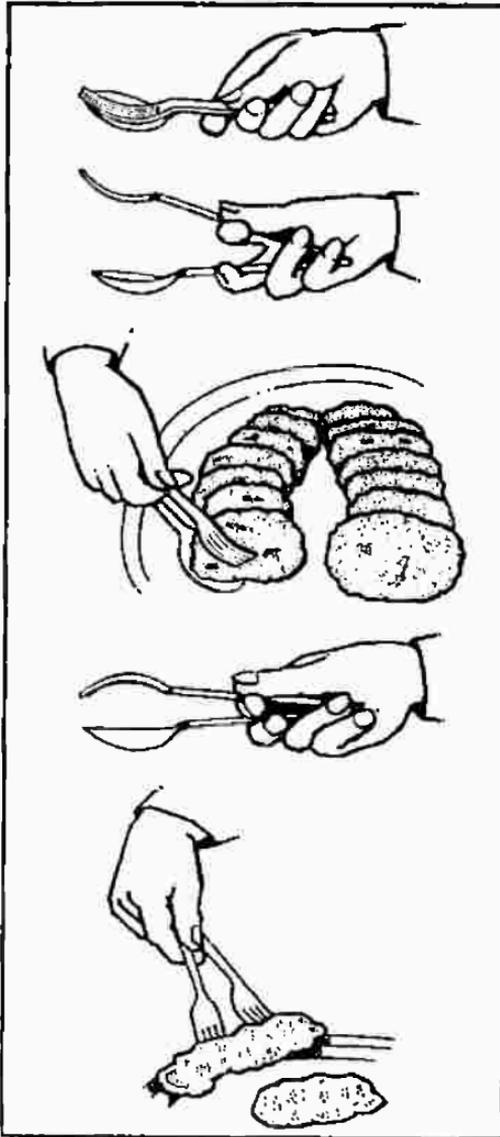
طريقة الغرف:

- تحضر شوكة وملعقة كبيرة خاصة بغرف الأطعمة.
- ضع السبابة بين الملعقة والشوكة لكي يسهل رفع الطعام بينهم مع سند الملعقة (بالإبهام والوسط) والتقاط الأطعمة مع ضغط الملعقة على الشوكة مع ملاحظة:
- أن تكون الشوكة أعلى الملعقة خاصة عند تقديم طعام يمتزج ببعض الصوص أو أى سائل آخر. فى حالة استخدام الشوكة والملعقة فى غرف أشياء مستديرة (كالبطاطس مثلا) يجب عكس الغرف فى واجهة بعضها لتأخذ الشكل المناسب للبطاطس. عند تقديم الطعام من السرفيس القضى يجب أن يكون السرفيس منخفضا وقريبا من طبق الضيف مع انحناءة بسيطة.



شكل (٢٤): طريقة غرف البطاطس المسلوقة عن طريق عكس الشوكة والملعقة (الغرف) فى مواجهة بعضهم لتأخذ شكل البطاطس ويسهل رفعها.

أمثلة لطرق الخدمة من السرفيس الفضي (الغرف).



كيفية مسك الشوكة
والمعلقة لغرف اللحوم

مثال لكيفية مسك قطعة
اللحم بالشوكة والمعلقة

مثال لعكس غرف الأطعمة
المستديرة

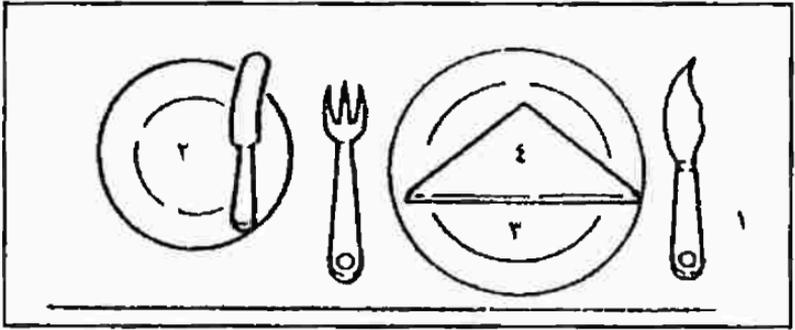
مثال آخر لشوكتين لرفع
الأطعمة العريضة

شكل (٢٥)

أدوات الأكل

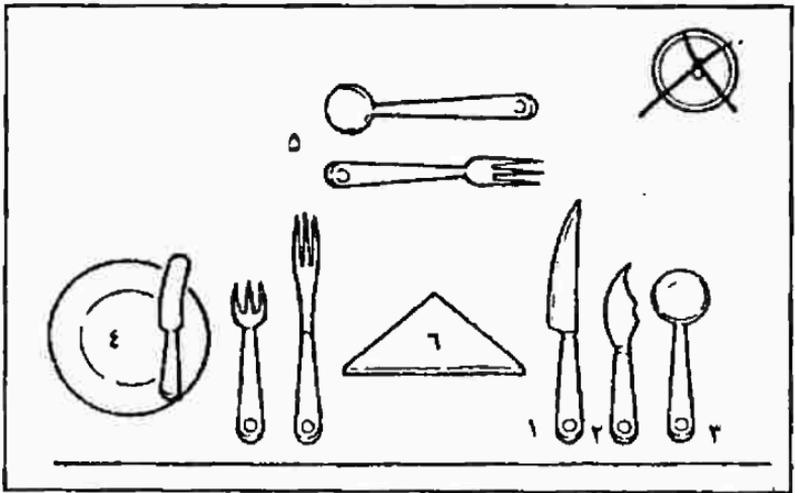
- ١ - يتم وضع الفضيّات على صوانٍ.
- ٢ - يكون عدد الملاعق والسكاكين والشوك تماماً مثل عدد أصناف الأكل المقدّمة للسفرة.
- ٣ - تجهيز ملاعق الغرف والملاحات والأكواب اللازمة.
- ٤ - يجهز مفرش بسيط ويفرش به المنضدة وتزين بعد ذلك ببعض الأزهار الجميلة.
- ٥ -- يتم وضع ملعقة الشُرْبَة أولاً على يمين الضيف وبعدها السكين وشوكة السمك إذا تواجد السمك على السفرة.
- ٦ -- يوضع السكين على يمين الضيف والشوك على يساره
- ٧ - تترك مسافة بينها لباقي السكاكين والشوك الباقية والطبق الرئيسي للأكل.
- ٨ - وبعدها يوضع من الداخل شوكة الأكل والسكين.
- ٩ - توضع ملعقة الحلوى بحيث تكون يد الملعقة ناحية اليمين ويد شوكة الحلوى ناحية الشمال أسفل ملعقة الحلوى ويد سكينه الحلوى توضع ناحية اليمين.

بعض النماذج للأدوات المطلوبة فى الغذاء والعشاء



شكل (٢٦)

- ١ - سكينه سمك.
٢ - طبق عرض.
٣ - طبق خبز وزبد.
٤ - فوطه مطويه.



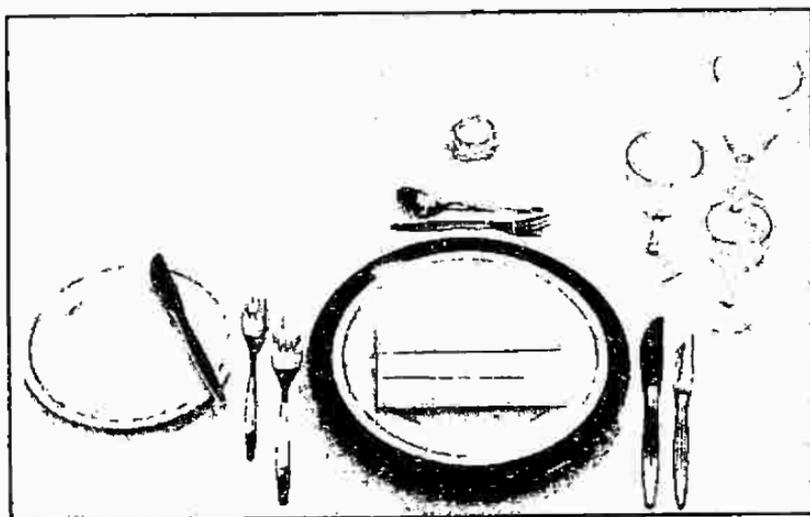
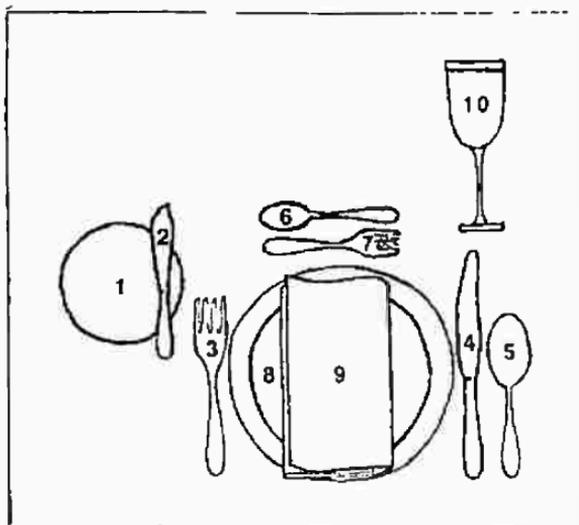
شكل (٢٧)

- ١ - سكينه رئيسيه.
٢ - سكينه سمك.
٣ - شوكة سمك.
٤ - طبق خبز.
٥ - شوكة وملعقه سمك.
٦ - فوطه مطويه.
٧ - شوكة سمك.
٨ - شوكة رئيسيه.
٩ - ملعقه شوربيه.

نموذج لكيفية الأدوات الخاصة بقائمة طعام وجبة العشاء

شكل (٢٨)

- ١- طبق خبز.
- ٢- سكينه خبز.
- ٣- شوكة رئيسية.
- ٤- سكينه رئيسية.
- ٥- ملعقة شوربة.
- ٦- ملعقة حلو.
- ٧- شوكة حلو.
- ٨- طبق عرض.
- ٩- فوطه مطوية.
- ١٠- كوب ماء.

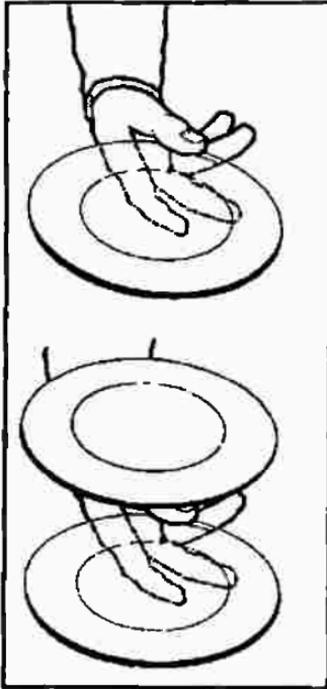


شكل (٢٩) : نموذج آخر لكيفية وضع وترتيب الأدوات.

كيفية رفع الأطباق المستعملة:

١ - يرفع الطبق الأول باليد اليمنى من الناحية اليمنى وينقل لليد اليسرى ويوضع على السبابة والوسطى ويسند من أعلى بالإبهام بحيث يكون الخنصر والبنصر لأعلى.

٢ - يرفع الطبق الثاني ويوضع على راحة اليد اليمنى (مفصل الإبهام) ورأس (الخنصر والبنصر) ويتم نقل الفضيات المستعملة من الطبق الثاني إلى الطبق الأول بحيث يكون سلاح السكين تحت الجزء المقوس للشوكة ثم نقل بقايا الطعام الموجودة في الطبق الثاني إلى الطبق الأول بواسطة الشوكة باليد اليمنى.



٣ - وتكرر الخطوات السابقة مع مراعاة البعد بمسافة كافية عن الضيف (وحمل كمية لا تزيد عن خمسة أطباق).

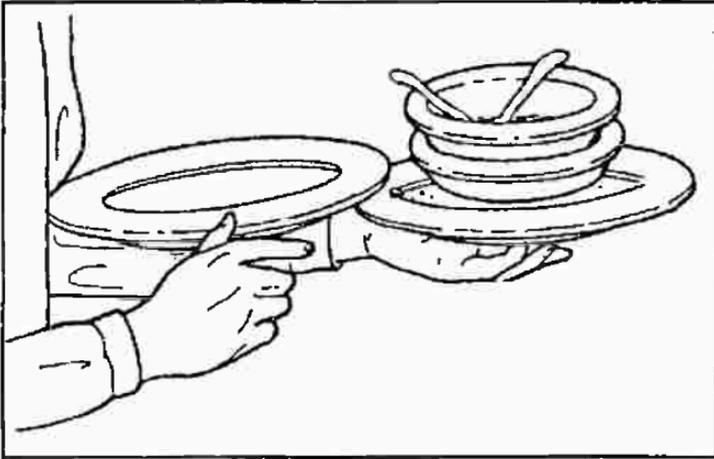
٤ - يجب التحكم في حمل الأطباق وعدم اهتزازها.

لا بد وأن تتعرف كل ربة منزل على الطريقة المناسبة لتقديم المأكولات. ومن أهم الأطباق التي لا بد وأن تتواجد بصفة مستمرة على المائدة هو طبق الشوربة ولذلك لا بد وأن تعرفي يا سيدتي أن للشُربة طريقتين في التقديم:

شكل (٢٠): كيفية رفع الأدوات المستعملة، والشكل يظهر وضع الأطباق.

الطريقة الأولى: (من وعاء الشربة):

عند تقديم الشربة يجب تقديم طبق تحت الوعاء وبوضع الطبق تحت الوعاء على اليد اليسرى ويستعمل لذلك لوش^(١) فضي لغرف الشربة ثم يوضع طبق الشربة تحت الطبق العميق الخاص به أمام الضيوف، ثم تنقل الشربة عن طريق اللوش إلى طبق الشربة للضيف مع الحرص على عدم وقوع أى شيء على المفترس.



شكل (٢١): تقديم الشربة من الوعاء.

الطريقة الثانية:

أحيانا تقدم الشربة في فنجان شوربة أسفله اندرلين (طبق يوضع تحت فنجان الشربة) والفنجان غالبا يكون له يدان وتقدم من ناحية اليمين جاهزة

(١) لوش : مغرفة لغرف الشربة

أحيانًا تقدم الشُّربة على الجريدون^(١).

ويقدم مع الشُّربة:

كربتون^(٢) (Croutons) يوضع أعلى الشُّربة.

الجبن المبشور (Gratedcheese) توضع أعلى الشُّربة.

ترنش الليمون (Lemon wedge) يوضع أعلى الطبقة الأسفل^(٣) من ناحية الشمال.

العجائن

مثل الأسباجتى والنودلز. والفضية المطلوبة شوكة توضع على اليمين وملعقة توضع على يسار الضيف.

الأسماك

عندما يكون السمك مغطى بأنواع مختلفة من الصوصات مثل (مورنى ودوجلريه وبون فام) لا يحتاج لإعداد وتجهيز قبل التقديم ويجب عند تقديم السمك مراعاة عدم قطعه وتقدم (السمكة كاملة). وأحيانًا يكون السمك مقليا أو مسلوقًا ويحتاج إلى إعداد وتجهيز بمعنى إخلاء السمك من العظم.

الصلص التي تقدم مع الأسماك

السمك المقلى. (مع البيض ولبابية الخبز): صوص ترنار وليبون

(١) الحريدون عربة (تروللى) صغير يوضع عليه الأصعة لسعل إلى لضيوف وأينما تقطع عليه الأطعمة

(٢) كربتون مكعبات من الخبز تحمر فى الزبد وتضاف إلى أنواع من الشُّربة

(٣) طبق يوضع تحت فبجان الشُّربة.

- السكك المقلى على طريقة أورلى: صوص طماطم (ساخن أو بارد) ليمون.
- السكك المشوى: صوص ترتار أو هولانديز.
- السكك بوشيه^(١): هولانديز صوص.
- السكك بوشيه: هولانديز صوص وسلطة خيار.
- السالون البارد: سلطة الخيار ومايونيز صوص.
- عادة تجمل الأسماك بالبقدونس.

تجهيز الإفطار

يتم وضع مفرش على المائدة وتكون الشوكة على اليسار والسكين على اليمين وحافتها للداخل ويكون بينهما ٢٤ سم. طبق خبز وزبد على يسار الشوكة وفوطة بين الشوكة والسكين وفنجان على يمين الضيف مع مراعاة يد الفنجان تكون جهة اليمين.

- توضع كرافات الشاي وسط المنضدة.
- صينية عليها السكرية وكراف الشاي واللبن الساخن.
- تقوم ربة المنزل بتقديم الشاي.

(١) بوشيه. مسلوق فى الماء المقلى.

مايونيز صفار بيض. زيت. خل. ملح وقلقل. مستارده.
 مورنى دقيق محمر تحمير بسيط مع اللبن والزبد والجبن المبشورة
 دوجلريه بيون (مرقة) سلك وطماطم كلكاسية (مكعبات) ودقيق
 بون فام. شرائح عيش الغراب وبقدونس مفروم
 ترتار مايزنيز، بصل أخضر. خيار مخلل، بقدونس مفرى، كبرى.
 هولانديز: يتكون من صفار بيض، زبد، عصير ليمون، خل، بصل مفروم. تراجون
 عيش الغراب: نبات فطرى له قيمة غذائية عالية وله أشكال مختلفة (ساق يعلوها رأس
 تشبه المظلة ويعتبر من الأطعمة الفاتحة للشهية فى أوربا ويدخل فى أطباق كثيرة.

ترتيب الأطباق للغداء والعشاء

- فواتح الشهية تقدم فى أول الوجبة.
- الطبق الأول يشتمل على سمك أو جمبرى.. الخ.
- الطبق الرئيس لحوم أو طيور مع نوع من الخضار ونوع من النشويات مثل الأرز أو المكرونة.
- السلطات تقدم بجانب الطبق الرئيسى.
- الجبن.
- الحلوى.
- الفاكهة.
- القهوة.

المشهيات

أحياناً تقدم المشهيات من الترولى وتعرضها ربة المنزل على الضيوف بحيث يكون الترولى قريباً منهم. وتقوم ربة المنزل بتقديم المشهيات بناء على طلب الضيوف من الترولى وعندما تنتهى من تجهيز الطبق تقوم بتقديمه للضيوف ثم تبدأ بتحريك الترولى للضيف الثانى وتكرر نفس الخطوات السابقة حتى تنتهى تماماً من تقديم المشهيات إلى الضيوف.

ما يقدم مع المشهيات:

الخل والزيت يقدمان أحياناً مع المشهيات على المنضدة.

بعض أنواع من المشهيات

السالمون المدخن

عادة يقطع السالمون المدخن إلى شرائح رفيعة جدا ويتم تقديمه للضيوف ويوضع فى الطبق عن طريق لف الشريحة على الشركة ووضعها فى الطبق وتكون الفضية^(١) المطلوبة لسلك السالمون شوكة وسكين السمك. أحيانا يقدم السالمون جاهزا فى الطبق من المطبخ.

ما يمكن تقديمه مع السالمون المدخن:

مطحنة الفلفل وزجاجة الخل ونصف ليمونة وتوست ملبا.

الكافيار

يتم تقديم الكافيار على ثلج مجروش والفضية التى تقدم معه ملعقة صغيرة وسكين زبد أو سكين كافيار إذا وجدت وطبق فاتح شهية.

ما يقدم مع الكافيار:

توست ويصل مفروم وبقدونس مفروم وبيض (صغار وبياض مفروم) ومطحنة فلفل. كما يقدم بولة غسيل الأصابع بعد تقديم الكافيار

الطبق الرئيسى

أحيانا يتطلب الطبق الرئيس لإعداد ونجهيز مثل الشاتوه بريان^(٢) وبعض الطيور وريش الضأن وعند خدمة الطبق الرئيسى يجب تقديم اللحوم

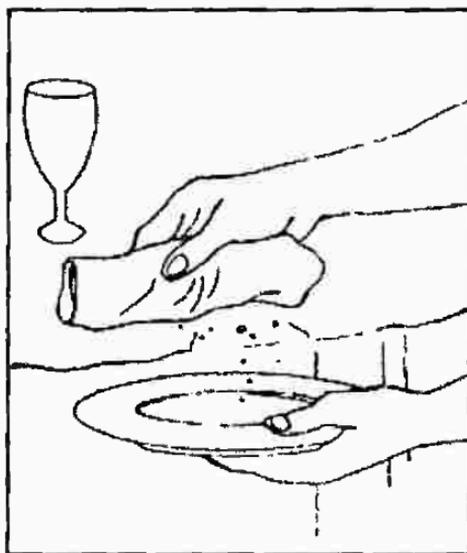
(١) الفضية أدوات الطعام على سبيل المثال الشوكة والسكين والمعلقة

(٢) الشاتوه بريان. عبارة عن قطعة لحم بقرى من منتصف الفلتو وتعدم لشخصين وتطهى

مشوية وتقدم مع الخضراوات والصوصات المختلفة

أولاً ثم الخضراوات والنشويات وأخيراً تقدم الصوصات المناسبة من إناء الصوص. وعند تقديم الطبق الرئيسي يجب ملاحظة إعطاء النسب المتساوية وعند الانتهاء من الطبق الرئيسي يجب رفع طبق الخبز والزبد والصوصات والملح والفلفل.

نم تنظف المنضدة بواسطة الفوطة والطبق للاستعداد لتقديم الطبق الذى يليه وغالبا ما يكون طبق الحلوى. ويجب وضع الفضية اللازمة للحلوى ثم تقدم الحلوى بعد ذلك.



شكل (٣٢): عمل نظافة للمنضدة بواسطة الفوطة والطبق للاستعداد لتقديم طبق الحلوى.

وما يقدم مع الطبق الرئيسى:

الضأن الرستو: صوص النعناع.

الضأن المسلوق: كابرى صوص.

روزبيف: هورس رادش صوص «صلصة الفجل».

اللسان (رستو): صوص تفاح.

اللحوم الباردة: مستاردة.

ملحوظة: يمكن إضافة المستاردة الفرنسية أو الإنجليزية مع اللحوم (البقرى واللسان والكبد والكلاوى).

الطيور وطيور الصيد

الصوصات التي تقدم مع الطيور وطيور الصيد:

- البط رستو: صوص تفاح.

- الأوز رستو: صوص تفاح.

- الدجاج رستو: بريد صوص.

- الرومي رستو: كرانبيري صوص.

- الطيور البرية رستو: بريد صوص.

الخضراوات

تقدم الخضراوات أحياناً في طبق منفصل وأحياناً تقدم مع اللحوم كطبق رئيسي.

الصوصات التي تقدم مع الخضراوات:

- صوص نعناع: نعنان مفروم مع خل وقليل من السكر.

- كابري صوص: براعم أشجار القبار المغلقة ويستورد من قبرص وفرنسا وتركيا ويترك قليلاً ليتفتح ويتم وضعه في الخل.

- هورس رادش صوص: «صلصة الفجل».

- صوص تفاح: مربة تفاح بدون سكر.

- بريد صوص (صوص الخبز): لياقة الخبز مع اللبن.
- كرانبى صوص: توت أحمر مع السكر الخفيف.
- الاسبراجوس^(١) (ساخن): هولانديز صوص.
- الاسبراجوس (بارد): مايونيز أو فينجريت.
- الخرشوف الساخن: هولانديز.
- الخرشوف البارد: مايونيز أو فينجريت.
- البنجر البارد: فينجريت «صلصة الخل».
- قرنييط الشتاء (بروكلى): هولانديز^(٢).
- القرنييط: هولانديز.

الصوص الذى يقدم مع السلاطة:

أحياناً يتم إعداد وتجهيز السلاطة مثل سلاطة القيصر وغيرها من السلاطات الأخرى ويجب أن توضع السلاطة على يسار الطبق الرئيسى أمام طبق الخبز والزبد.

والسلاطات لها أنواع متعددة منها: سلاطة الفواكه وسلاطة الخضراوات المطهية وسلاطة الخضراوات غير المطهية.. الخ.

الصلص التى تقدم مع السلاطة:

- الفرنسية: French
- ملح وقلقل ومستردة فرنساوى وخل وزيت.
- الإنجليزى English:
- ملح وقلقل ومستردة إنجليزى وخل وزيت وسكر خفيف.

(١) الاسبراجوس يسمى كشت الماظ وأحياناً الهليون ويمتاز بارتفاع قيمته الغذائية ويدخل فى عمل السلاطات وبعض المأكولات كمادة مكسبة للنكهة
 (٢) هولانديز (صغار بيض + ملح + زبدة سائلة + قليل من المستردة)

- مايونيز Mayonnaise .
- صفار بيض وزيت خل وملح وفلفل ومستاردة وعصير ليمون .
- ليمون Lemon :
- ملح وفلفل وعصير ليمون وزيت زيتون (سكر خفيف)
- فينجريت Vinaigrette .
- مستاردة إنجليزى أو فرنساوى وملح وفلفل وخل وزيت زيتون .
- ثوزاند إيلاند Thousand Island :
- مايونيز مع قليل من (الفلفل الأحمر) مع فلفل أخضر وبهارات و(Chopped Red Pimento & Chives)

واليك يا سيدتى بعض المأكولات والحلويات

بعض المأكولات الشائعة

الفراخ بالبطاطس:

المقادير:

فرخة	ملعقة ملح	٢ طماطم صغيرة
بصلة متوسطة الحجم	ذرة فلفل	٢ فلفل رومى أخضر
ليمونة واحدة		

طريقة العمل:

- قومى بتقطيع الفرخة إلى أربعة أجزاء وغسلها جيدا باماء والملح ثم باناء فقط.
- يتم بشر البصل فى صينية القرن ثم رش الملح والفلفل على البصل وخلطهم جميعا

- خذى الفرخة وادهنيها بخلطة البصل والملح والفلفل وضعيها فى الصينية والطماطم والفلفل الرومى والبطاطس حلقات فوقها.
- اعصرى الليمون وصبى فوقها الماء وضعى الصينية على نار هادئة.
- بعدما تطهى الفرخة والبطاطس أدخلها فرنا حارا كى تحمر الفرخة.

شربة الدجاج:

المقادير:

١ دجاجة	لتر ماء (٤ فناجين)	٢ بصلة
حبهان	٥ حبوب مستكة	١ فنجان شعربة

طريقة العمل:

- يقطع البصل إلى أرباع.
- يضاف إلى الماء مع التوابل والملح والفلفل.
- تضاف الدجاجة إلى الماء المغلى وتقلب إلى أن تنضج.
- عندما تطهى الدجاجة ترفع ثم يضاف البصل والشعربة

شربة العدس:

المقادير:

١ كيلو عدس	٢ ملعقة زيت	١ طماطم
١ كوسة	١ ملعقة صغيرة كمون	١ جزرة
٢ بصلة	١ ملعقة عصير ليمون	

طريقة العمل:

- تغسل الخضراوات جيدا ثم تقطع قطعا صغيرة
- يوضع العدس والبصل والطماطم والكوسة فى الحلة فى الماء.
- تسلق المحتويات لمدة ١٥ دقيقة ثم يصفى.

- يقطع البصل قطعاً صغيرة ثم يقلى فى الزيت.
- ثم يضاف إلى الشربة مع الزيت.
- يسخن لمدة خمس دقائق، ثم يقدم مع عصير الليمون.

طبق الخضراوات المشكل:

المقادير:

طماطم مشوية	$\frac{1}{4}$ كيلو جبنة رومى
فاصوليا خضراء، ساخنة	$\frac{1}{4}$ فنجان لبن
	قرنبيط ساخن متوسط

طريقة العمل:

- قومى بتقطيع الزيادات من أطراف الفاصوليا.
- وافعلى ذلك أيضاً مع القرنبيط.
- أما الطماطم فأدخلها الفرن كى تطهى على رف الفرن.
- بعد ذلك قومى بإذابة الجبن على حمام مائى وأضيفى إليه اللبن تدريجياً مع التقليب حتى يصير كالصلصة الناعمة.
- صبى هذه الصلصة على القرنبيط بعد وضعه فى طبق كبير ورسى الفاصوليا المسلوقة على شكل حزم بالتبادل مع الطماطم المشوية حول القرنبيط.

المكرونه

مكرونه إسباجتى

المقادير:

قليل من الملح	$\frac{1}{4}$ كيلو مكرونه إسباجتى
٢ ملعقة زيت	$\frac{1}{4}$ لتر من الماء

طريقة العمل :

- يوضع الماء فى إناء على لهب.
- أضف قليلاً من الملح والزيت وعند الغليان أضف المكرونة واتركها حتى تنضج.
- تقدم المكرونة مع صلصة البولونيز^(١) أو الطماطم.

مكرونة جراتان^(٢)

المقادير :

١ لتر ماء	٢ ملعقة كريمة	١٠٠ جرام جبن مبشور
$\frac{1}{4}$ ك مكرونة	٧٥٠ جراما يشمل صوص	١٠٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه الماء ويغلى مع الملح.
- تضاف المكرونة لمدة ربع ساعة مع التقليب.
- ترفع المكرونة وأضف ٢٥٠ جراما يشمل وبعد ذلك أضف الكريمة.
- يضاف ٥٠ جرام جبن.
- يقلب جيداً ويوضع قليلا من الزبد ويدهن به السرفيس.
- تضاف المكرونة ثم يضاف ٥٠٠ جرام يشمل وتضاف الجبنة مرة أخرى وقليلا من الزبد.
- يوضع السرفيس فى الفرن ليحمر سطحه.

(١) صوص بولونيز: عبارة عن لحم بقرى مفروم وملح وفلفل وبصل مفروم والجزر والكراث والكرفس والثوم المفروم والطماطم.

(٢) تحمير سطح الأطعمة فى الفرن.

البيض

البيض المسلوق

المقادير:

٣ بيضات ماء ملعقة شاي ملح

طريقة العمل:

- يتم سلق البيض حسب الدرجة المطلوبة للطهي.

- يبرد بوضعه فى ماء بارد.

البيض المقلّى

المقادير:

٦ بيضات فوجان زيت ملح وفلفل

طريقة العمل:

- تجهز الطاسة وبوضع فيها الزيت مع التسخين.

- يتم كسر البيض ثم يضاف إلى الزيت.

- ويقلب البيض فى الزيت ويشكل حسب الطلب وبعد ذلك يرفع ويصفى مع التأكد من طهى الجانبين.

البيض فى الإناء الفخار

المقادير:

٣ بيضات مقدار مناسب من الزيت ملح وفلفل

طريقة العمل:

- يجهز إناء الفخار ويوضع فيه الزيت.

- يتم كسر البيض ثم يوضع فى الإناء الفخار فى حمام ساخن وبعد ذلك يوضع فيه البيض المطلوب طهيه
- يوضع قليلا من الملح والفلفل
- يطهى البيض فى الفرن.

البيض أومليت

المقادير:

١٠ بيضات ١٠ جرامات زبد ملح وفلفل

طريقة العمل:

- يكسر البيض ثم يخفق بالمضرب مع الملح والفلفل
- يسخن الزبد فى الطاسة وأضف له البيض المخفوق تدريجيا
- يضاف البيض وينترك ليطهى قليلاً ثم تبعد الطاسة ويجعل بقطع الطماطم والخض حسب الرغبة.

سندوتشات اللحوم

المقادير:

قالب توست -

$\frac{1}{4}$ ك شرائح لحم بارد أو دجاج بارد (مسلوق).

طريقة العمل:

- يتم تقطيع حواف التوست.
- يقطع التوست حسب الرغبة مثلثات أو دوائر أو مستطيلات.
- تدهن كل شريحة من التوست بالزبد.
- توضع شرائح اللحم البارد أو شرائح الدجاج البارد على شريحة التوست والزبد ثم تغطى بشريحة ثانية من التوست مدهونة أيضاً بالزبد.
- تقدم على ورق دانقيل وتجميل بالزيتون الأسود والمخلل مع البطاطس المحمرة.

ملحوظة: يمكن استخدام أنواع مختلفة من الخبز لعمل السندوتشات على سبيل المثال:

الكيزر.

البتى بان.. الخ.

وأيضاً يمكن استخدام اللسان أو البيض أو التونة وكل أنواع الجبن بنفس الطريقة السابقة.

الهامبورجر

المقادير:

١ كيلو لحم بقرى مفروم	٢ بيضة
٢٠٠ جرام زيت	ملح وفلفل
٢٠٠ جرام زبد	عصير ليمونة
٢ بصل (مقطع قطعاً صغيرة)	

طريقة العمل:

- تتبل اللحم بالملح والفلفل.
- يضاف عصير الليمون والبصل المفروم.
- يخلط البيض المخفوق.
- يشكل اللحم في قطع دائرية.
- يسخن الزيت مع الزبد.
- تحمر قطع الهامبورجر حتى تمام النضج.
- يقطع خبز الهامبورجر لنصفين بالعرض، يوضع الهامبورجر على نصف الخبز، ثم فوقه النصف الآخر مع إضافة شرائح من البصل والطماطم والخيار.

الشكشوكة

المقادير:

٦ بيضات	١ بصلة	٣ حبات طماطم
زيت	ملح	

طريقة العمل :

- يسلق البيض سلقاً كاملاً ..
- ثم يقشر البيض (ويقطع إلى أنصاف).
- يقلب في مخلوط الطماطم والبصل.
- وأخيراً يرص في طبق ويغطى بصوص الطماطم.
- وهناك طريقة أخرى لعمل الشكشوكة.

المقادير :

٦ بيضات	١ بصلة	٣ حبات طماطم
فص ثوم	٤ ملاعق كبيرة زيت أو سمن	

طريقة العمل :

- يقطع البصل إلى قطع صغيرة ويفرم فص الثوم ويشوح في السمن حتى يصفر لون البصل ..
- ثم يكسر البيض كل واحدة على حدة ويرب جيداً.
- يوضع في الإناء الموجود فيه المكونات السابقة.
- تُهدأ النار حتى إتمام النضج ويوضع في طبق التقديم.

فول مدمس

المقادير :

٢ فنجان حبوب الفول	٢ ملعقة عدس أصفر
١ حبة طماطم صغيرة	$\frac{1}{4}$ ملعقة عصير ليمون

طريقة العمل :

- ينقى الفول وتنقع الحبوب النظيفة طوال الليل.

- يصفى من الماء ويغسل ويوضع فى الدماسة.
- يضاف إليه المكونات السابقة ويعطى بالماء.
- يوضع على النار حتى الغليان ثم على لهب هادئ ويترك حتى النضج.
- * فى حالة الرغبة فى الطهى السريع يوضع فى الحلة البرستو.

طعمية (فلافل)

المقادير:

٢ فنجان فول مدشوش	١٠ فصوص ثوم
$\frac{1}{4}$ فنجان أوراق الشبث (قطع صغيرة)	٢ بصلة
$\frac{1}{4}$ فنجان كزبرة خضراء (قطع صغيرة)	
$\frac{1}{4}$ فنجان بقدونس (قطع صغيرة)	
١ ملعقة سمس	١ ملعقة شاي كمون ناعم
زيت	ملح

طريقة العمل:

- ينقع الفول طوال الليل (يصفى الفول ويخلط بالآتى):
- يغسل الشبث والكزبرة والبصل والثوم والبقدونس وتقبل بالملح والفلفل
- يضاف بيكرينات الصوديوم (يطحن المخلوط) تترك لمدة ساعة.
- تشكل العجينة باليد ثم توضع فى السمسم من الجانبين، يسخن الزيت فى الطاسة، يتم قلى الطعمية فى الزيت، وترفع من الزيت بعد أن تأخذ اللون البنى.

الكفتة

المقادير:

- ١ كيلو لحم بقرى (يفضل أن تخلط مع الدهن)
ثم تفرم (يراعى إضافة الدهن أثناء الفرم)
٢ بصل
شريحة خبز
١/٢ فنجان لبن
ملح وفلفل
طريقة العمل:

- يتم فرم اللحم مع البصل.
- تنقع قطعة الخبز مع البصل.
- يضاف الخبز إلى اللحم المفروم.
- تتبل بالملح والفلفل.
- تشكل الكفتة حسب الرغبة.
- يسخن الزيت ثم تقلى الكفتة أو يمكن شيها على حسب الرغبة.

الكبدة المحمرة

المقادير:

- ملعقة سمن
١/٢ كيلو كبدة
ملح فلفل
بصلة معصورة
طريقة العمل:

- يتم تقطيع الكبدة رقائق.
- تتبل بالملح والفلفل والبصلة المعصورة.

- يسخن السمن حتى يقدح.
- توضع رقائق الكبد في السمن حتى يحمر كل من وجهيها.
- ترفع من فوق النار وتقدم وهي ساخنة.

الكبد المشوية

المقادير:

ملح وفلفل	$\frac{1}{4}$ كيلو كبد
$\frac{1}{4}$ ملعقة من الزيت	بصلة معصورة

طريقة العمل:

- تقطع الكبد إلى رقائق.
- يتم تتبيلها بوضع قليل من الزيت على الشواية.
- بعد التتبيل يوضع قليل من الزيت على الشواية.
- توضع رقائق الكبد فوق الشواية حتى يتم شئ كل من وجهيها.
- تقدم مع السلطات مثل السلطة البلدى.

المخ البانيه

المقادير:

مخ	مقدار من السمن للتحمير	مقدار من الدقيق	ملح
فلفل	بيض	بقسماط	

طريقة العمل:

- يتم سلق المخ.
- يتبل بعد ذلك بالملح والفلفل بعد تقطيعه إلى قطع متوسطة الحجم.

- بعد التتبيل تغطي كل قطعة بالدقيق ثم بعد ذلك بالبيض والبقسماط.
- يقدح السمن فى الطاسة وتحمر قطع المخ.
- يتم تقديمه ساخناً مع السلطات.

الدجاج البانيه

المقادير:

دجاجة	ملح وفلفل	مقدار من الدقيق
بيض وبقسماط	زيت للقلى	

طريقة العمل:

- تقطع الدجاجة إلى أربعة أجزاء.
- يزال منها العظم.
- تترك مع الملح والفلفل حتى تقبل.
- بعد التتبيل توضع فى الدقيق ثم البيض والبقسماط.
- يقدح الزيت وتحمر كل قطعة حتى تعطى اللون الذهبى.
- ✳ تقدم ساخنة مع البطاطس المحمرة.

الأرز الأحمر

المقادير:

٤ أكواب أرز	كوب عصير طماطم
٤ أكواب ماء	ملح فلفل
٤ ملاعق كبيرة سمن أو زيت حسب الطلب	
٢ بصلة مقطعة إلى قطع صغيرة	

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه السمن ثم يضاف البصل.
- يقلب جيداً حتى يأخذ البصل اللون الذهبي وبعد ذلك تضاف الطماطم وتترك حتى تتسبك المكونات تماماً.
- يضاف الماء حتى يغلى ويوضع عليها الملح والفلفل.
- يغسل الأرز بالماء تماماً عدة مرات حتى ينظف تماماً.
- يضاف الأرز بعد ذلك إلى المخلوط الذى يغلى ويقلب.
- يغطى الإناء ثم تُهدأ النار تماماً حتى ينضج.
- يتم تقديم هذا النوع من الأرز مع الأسماك.

سمك مقلى

المقادير :

كوب دقيق	١ كيلو سمك
١ ملعقة كمون	٨ فصوص ثوم (مهروس)
زيت	١ ملعقة عصير ليمون
	ملح وفلفل

طريقة العمل :

- ينظف السمك ثم يقطع ويغسل جيدا بالماء والملح.
- يخلط الثوم مع الكمون وعصير الليمون والملح.
- ينقع السمك فى المخلوط السابق لمدة ساعة قبل القلى مباشرة.
- يوضع السمك فى الدقيق.

- يسخن الزيت ثم يوضع فيه السمك.
- يقلب على الناحية الأخرى حتى يأخذ اللون الذهبي.
- يرفع من على الزيت.
- يرص على ورق زبدة.
- يقدم مع الليمون والبقدونس المفروم.

حمام بالفريك

المقادير :

١ فنجان فريك	٢ زوج حمام
شُريرة لحم	١ بصلة (قطع صغيرة)
١ ملعقة سمن	ملعقة بهارات وحببان
	ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يغسل الحمام جيداً.
- يتبل بالملح والفلفل.
- يخلط الفريك مع البصل والسمن.
- يحشى فتحة الحمام باستخدام (الخييط والإبرة).
- يسلق الحمام فى الماء المغلى بعد إضافة الملح والحببان
- يرفع الحمام من الماء.
- يحمر فى الزبدة.
- يمكن استخدام الأرز مع الكبد والقوانص بدلا من الفريك.

البامية

المقادير:

١ كيلو بامية (تنظف وتقمع)	١ كيلو لحم ضأن
٣ بصلات (شرائح صغيرة)	١ ملعقة عصير ليمون
زيت	ملح وفلفل

طريقة العمل:

- يقطع اللحم إلى مكعبات
 - تقلى البامية
 - ترفع البامية على ورق زبدة.
 - يسخن الزيت ثم يوضع البصل.
 - تضاف مكعبات اللحم.
 - تغطى المكونات لمدة ربع ساعة.
 - تضاف بعد ذلك البامية.
 - يضاف عصير الليمون
- يمكن استخدام الثوم وعصير الطماطم

القلقاس بالخضراوات

المقادير:

١ كيلو قلقاس	٢ بصل
$\frac{1}{4}$ فنجان أوراق الكزبرة الخضراء	٢ حزمة سلق
٨ فصوص ثوم مهروس	زيت
ملح وفلفل	١ ليمونة صغيرة
$\frac{1}{4}$ كيلو لحم بقرى مقطوع إلى مكعبات.	

طريقة العمل:

- يقشر القلقاس ويقطع مكعبات.
- يسلق اللحم مع البصل ثم تؤخذ الشربة.
- يضاف الملح والفلفل مع التقليب.
- يخلط الثوم مع الكزبرة والسلق بعد تنقيته وغسل الأوراق. والملح والفلفل على النار.
- يقلب حتى يأخذ الثوم اللون الأصفر الذهبي.
- يطحن الخليط بالكبة أو بالمطحنة أو يدق.
- تضاف المكونات السابقة إلى القلقاس وتقلب لمدة ٧ أو ١٠ دقائق.

البطاطس المحمر

المقادير:

١ ك بطاطس

ملح وفلفل

طريقة العمل:

- تقشر البطاطس وتقطع مثل عود الكبريت وتوضع في إناء به ماء.

- يصفى الماء.
- توضع البطاطس فى الشبكة ثم توضع فى الزيت وعندما تطهى يضاف قليل من الملح والفلفل.

البطاطس البوريه

المقادير:

- ١٠٠ جرام زبد
- كوب لبن ساخن
- قليل من الملح
- ١ ك بطاطس مقشرة
- طريقة العمل:

- يجهز إناء به كمية مناسبة من الماء والملح ويوضع على لهب.
- عندما تطهى البطاطس تصفى ويضاف اللبن والزبد والملح.
- يتم الخلط جيداً ثم تغطى بورق الزبد.

البطاطس السوتيه

المقادير:

- ١ ك بطاطس
- ٢٠٠ جرام زبد
- طريقة العمل:

- يتم سلق البطاطس نصف سلق.
- يتم تقطيع البطاطس دوائر وتطهى فى الزبد.
- تزين بالبقدونس.

البطاطس الشيبسى

المقادير:

١ ك بطاطس كمية مناسبة من الزيت

ملح وفلفل

طريقة العمل:

- يتم تقطيع البطاطس إلى حلقات رقيقة جدًا وتغسل وتجفف جيدًا من الماء.
- تحمر البطاطس في الزيت.

طريقة البطاطس البريوش

المقادير:

١ ك بطاطس ٨ صفار بيض

طريقة العمل:

- تسلق البطاطس ثم يتم تصفيتها وهرسها وتدخل الفرن.
- يضاف صفار البيض وتقلب ثم تقطع البطاطس على شكل بريوش وتدهن بصفار البيض وتدخل الفرن.

طريقة عمل البيتزا

المقادير:

٤ ملاعق ماء ٢ كوب من الدقيق ١/٤ ملعقة سكر بودرة

٥ ملاعق زبد ١ ملعقة شاي ملح زيت

١ بيضة قطعة خميرة بيرة

طريقة العمل:

- تدلك الخميرة مع نصف ملعقة شاي سكر حتى تسيل ويضاف إليها الماء الدافئ ثم يوضع الدقيق والملح في إناء ويضاف إليه الزبد بعد تقطيعه قطعاً صغيرة ويفرك الخليط مع عمل فجوة في الوسط للخليط السابق وتوضع فيه البيضة المخفوفة والخميرة.
- يقلب السائل في الدقيق ثم يضاف قليل من الماء الدافئ وتوضع العجينة على لوحة من الخشب عليها الدقيق وتعجن جيداً باليد مدة عشر دقائق ثم تكور باليد وتوضع في إناء مدهون بقليل من الزيت وتغطي وتترك لمدة من ٢ : ٣ ساعات تقريباً ثم تقلب على منضدة عليها قليل من الدقيق وتقسم العجينة إلى نصفين ويوضع كل نصف في إناء مسطح (صينية) وتبسط براحة اليد بعد مسحها بالدقيق وتقشر أربع حبات طماطم وتشق نصفين وتنظف من العصير والبذور ويغلى بها سطح البيتزا الموجودة ثم يقشر ثلاثة أو أربعة فصوص من الثوم ثم يفرم جيداً ويطهى في الزيت ثم يتخلص من الماء الموجود به دون أن يحمر ويرش على البيتزا فوق الطعام ويرش السطح كله رشاً جيداً بالجبن الرومي المبشور.
- تطهى في فرن حرارته شديدة ٢٥ : ٣٠ دقيقة.

أرز مع كبد الدجاج والمكسرات

المقادير:

١٠٠	جرام كبد دجاج (يقطع قطعاً صغيرة)	١	أرز
١٠٠	جرام زبد (نسكيلة من المكسرات مثل الصنوبر واللوز.. الخ)	١٠٠	جرام زبد
٢	ملعقة دس جلاس ^١	٢٥	جرام زبد

(١) دس جلاس عظم بلو مع جزر وكرات وكرس وطمطم ومرقة ووصل

طريقة العمل:

- توضع الزبد فى الطاسة وتطهى المكسرات مع كبد الدجاج (مع مراعاة أن تكون المكسرات قطعاً صغيرة).
- يضاف الأرز ثم الدمى جلاس مع الخلط جيداً.
- وللأرز أنواع كثيرة:

أرز ميلانيز

يقدم مع الطماطم وعيش الغراب والزعفران.

أرز بيلاف

يقدم مع الشُّربة والزبد.

أرز ريزوتو

يقدم مع البصل والشُّربة والجبن والزبد.

السلطات

سلطة الموسم

المقادير:

$\frac{1}{4}$ ك طماطم

$\frac{1}{4}$ ك بنجر

$\frac{1}{4}$ ك خيار

١ قطعة خس

طريقة العمل:

- يسلق البنجر ويقطع شرائح وتقطع الطماطم والخيار إلى أربعة أجزاء والخس إلى ثلاثة أجزاء.
- يضاف الخل والزيت والملح.

الطحينة

المقادير:

١ كوب طحينة

٣ ملاعق عصير ليمون

٣ ملاعق شاي بقدرنس مفرى

١ فص ثوم مهروس

قليل من الماء

طريقة العمل:

- تخفف الطحينة في إناء مع إضافة الليمون أو الخل قليلا
- يضاف الثوم ثم الماء قليلا.
- تجمل السلطة بالبقدرنس.

بابا غنوج

المقادير:

١ ك باذنجان مشوى ٣ بصلة مشوية

ثوم مهروس قليل من عصير الليمون وزيت وملح وفلفل

قليل من البقدونس كمية مناسبة من الطحينة

طريقة العمل:

- يتم تقشير الباذنجان والبصل وبعد ذلك يدهك الباذنجان وفرم البصل ويضاف إليه عصير الليمون والطحينة والثوم والزيت وملح وفلفل مع الخلط.

- يجمع بالبقدونس

سلاطة بلدى

المقادير:

بصل طماطم

خيار فلفل أخضر

بقدونس خس

ثوم (خل وزيت)

طريقة العمل:

- نحضر بولة السلاطة (تغسل الخضراوات جيدا ثم تقطع إلى قطع صغيرة).

- تقطع كل المكونات السابقة.

-- يقطع البصل قطعاً صغيرة (يدعك بالملح).

- ينقع البصل فى الليمون.
- يقطع الثوم ويدعك فى قاع بولة السلاطة.
- يضاف الخل والزيت ويقلب جيدا.

سلاطة الزبادى

المقادير :

إناء زبادى	٢ فص ثوم مفرى	١ ملعقة شاي بقدونس
ملعقة شاي ملح	خيار طازج ويقطع إلى قطع صغيرة	

طريقة العمل :

- يخفق الزبادى بالمضرب ويضاف له الثوم المفرى والملح والفلفل والخيار (الطازج).
- يحمل بالبقدونس مع قليل من الزيت.

بشميل صوص

المقادير :

٣ فناجين لبن	٤٥ جم دقيق	٤٥ جم زبد
فلفل	٥ جم بصل مفرى	

طريقة العمل :

- توضع الطاسة على لهب هادىء وبها الزبد
- يضاف البصل المفرى والفلفل والدقيق وورق اللاورو^١ مع التقليب باستمرار حتى تتفتت المكونات جيدا.

(١) ورق اللاورو يسمى ورن الغار. يبقى ويعطر المأكولات ويحتوى على زيوت لذيذة الطعم ويدخل فى معظم أنواع الصلصة

- تترك الطاسة بعيداً عن اللهب ويضاف اللبن ببطء مع التقليب.
- يعاد التسخين مرة أخرى لدقائق قليلة مع إضافة الملح واستمرار التقليب حتى يصبح الصوص غليظ القوام.

المايونيز

المقادير:

١ ملعقة ماء ساخن	١ كيلو زيت زيتون	٨ صفار بيض
٢ ملعقة خل	١ ملعقة مستردة	كمية قليلة من الملح

طريقة العمل:

- يخلط صفار البيض مع المستردة ويخفق جيداً، ثم يضاف الخل.
- وبعد ذلك يضاف الزيت على هيئة شريط رفيع في اتجاه واحد.
- ثم يضاف الملح والماء ويحفظ في مكان بارد.

الكافيار

المقادير:

١٧٥ جرام زبد	٣٥ جرام كافيار
--------------	----------------

طريقة العمل:

- يهرس الكافيار مع الزبد