

الفصل الثاني
في بيان ما في الألفاظ

تصميم قوائم الطعام

يعرض هذا الفصل الموضوعات الآتية:

١- كيفية تصميم خلاصات قائمة الطعام.

٢- خطوات التصميم.

أ- التصميم الداخلي.

ب- التصميم الخارجي.

٣- محتويات خلفية القائمة.

٤- ترتيب وتنظيم وحرر قائمة الطعام.

الفصل السابع تصميم قوائم الطعام

غلاف قائمة الطعام: *Menu Cover*

يعتبر غلاف قائمة الطعام الرمز الذى يحدد هوية المطعم وفى نفس الوقت يشير إلى نوع الديكور الذى يتسم به المطعم، كذلك مستوى أسعار البيع لهذا المطعم.

ولهذه الأسباب تتم العناية باختيار هذا الغلاف وذلك من حيث التصميم والألوان التى يحتوئها وجاذبيته وحجمه والرسومات الموجودة عليه إن وجدت. كلها عوامل تساعد العميل على تقدير نوع المطعم الذى هو فى طريقه إلى استخدام خدماته.

هذا لا يعنى أن يقوم المسئول عن تخطيط قوائم الطعام بوضع تصميم غلاف قائمة الطعام فى المرتبة الأولى فى إهتماماته بل على العكس فإن التخطيط يبدأ من الداخل إلى الخارج أى يبدأ فى تكوين واختيار الأطباق التى يقترحها المخطط بأسعارها وعند الوصول إلى غايته يبدأ فى النظر إلى تصميم أغلفة قوائم الطعام التى تغطى هذه القوائم.

خطوات التصميم *Designing Steps* :

أولاً : التصميم الداخلي:

(١) بعد إختيار أنواع الأطباق التى سيتم عرضها على العملاء يكون لديه قائمة بعدد هذه الأطباق ويقوم هذا المسئول عن تخطيط الطعام بتدوينها فى قائمة موحدة وعلى حسب طول هذه القائمة يمكن أن يأخذ صفحة واحدة، صفحتين، ثلاث أو أربعة صفحات.

فإذا ظهر فى هذه القوائم تكدرس فى عرض الأطباق يتم التوسع فى القائمة وبالتالي إضافة صفحات جديدة.

(٢) إذا تمت إضافة رسوم تجميلية فهذا سوف يزيد من المساحات المطلوبة لعرض قوائم الطعام المختارة.

(٣) أما إذا تم فصل الأطباق إلى مجموعات أطباق متجانسة مثال ذلك فى قائمة طعام المطاعم السريعة *Coffee Shop* فيمكن تكوين المجموعات الآتية:

<i>Sandwiches</i>	السندويشات
<i>Salads</i>	السلطات
<i>Side Order</i>	الأطباق الجانبية
<i>Appetizers-Soup</i>	فواتح الشهية والشورية
<i>A la Carte</i>	أطباق حسب الطلب

فهذه الطريقة سوف تجبر المخطط على إتاحة أماكن أكبر للتفرقة بين كل مجموعة وأخرى وهذا ما يزيد عدد صفحات قائمة الطعام.

(٤) يقوم كل مطعم من المطاعم الموجودة في العالم بإختيار أطباق خاصة *Specials* ويريد أن يتم التركيز على بيعها لعدة أسباب قد تكون لإتقان تصنيع هذه الأطباق، أو لربحية هذه الأطباق أو لإكتساب سمعة أو صورة ذهنية لدى العملاء لربطهم بالمكان *Repeated Guest* هذه الأطباق المخصصة يجب أن يتم عرضها بطريقة واضحة وبالتالي سوف تحتاج لمساحات أكبر مما يزيد من عدد صفحات قائمة الطعام.

تقييم مجموعات الأطباق المختارة وتفضيل الأطباق الموجودة في كل مجموعة:
بعد ذلك يتم التعامل مع قوائم مجموعات الأطباق التي تضم كل منها مفردات من الأطباق التي تشمل:

الخطوة الأولى: يتم إختيار الأولوية في كتابة كل مجموعة على الأخرى
مثال ذلك...

مجموعة فتح الشهية	تكون أولويتها رقم (١)
مجموعة الشوربة	تكون أولويتها رقم (٢)
مجموعة السلطات	تكون أولويتها رقم (٦)
مجموعة السندويشات	تكون أولويتها رقم (٣)
مجموعة الأطباق الجانبية	تأخذ الرقم الأخير

هذا إذا كان الموضوع عن قائمة طعام الوجبات السريعة، لذا تختلف الأولوية من قائمة إلى أخرى حسب نوع المأكولات ونوعية الأطباق المقدمة ومكان تقديمها، كذلك وقت تقديمها، وسنعرض لهذه الخطوة بصورة أكثر تفصيلاً لاحقاً.

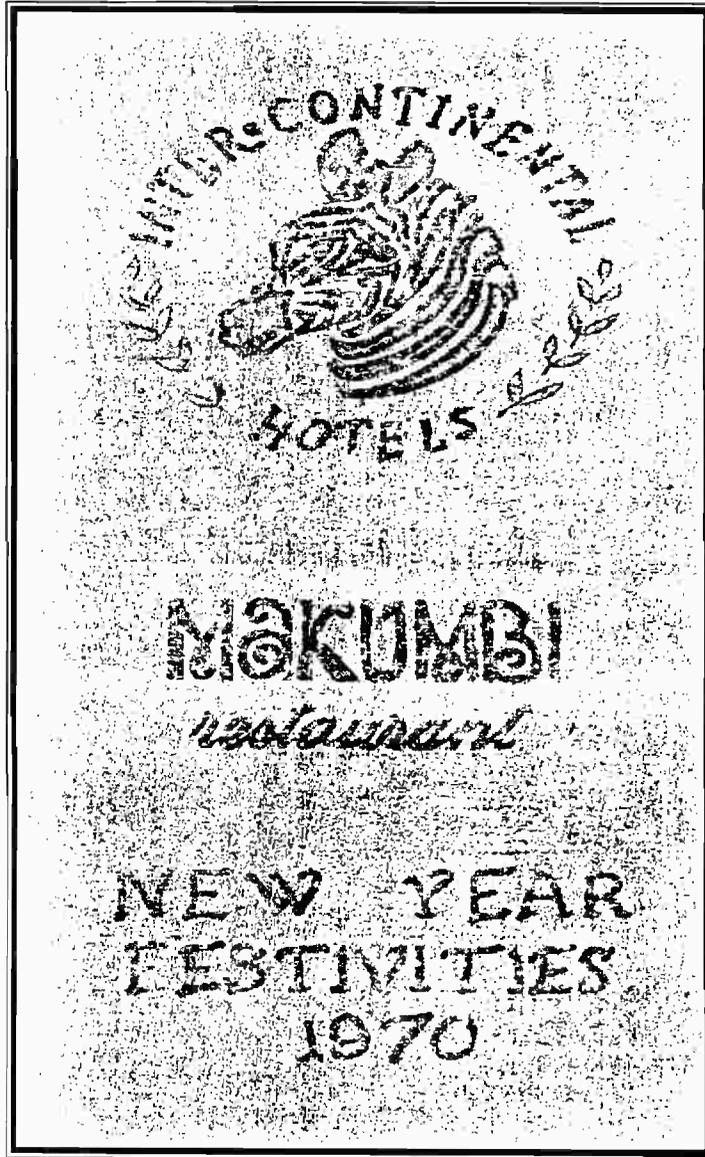
الخطوة الثانية: من داخل كل مجموعة يقوم المخطط بالخبرات التي لديه وتقديراته في كل من الخطوة الأولى والثانية باختيار مدى شعبية *Popularity* كل طبق من أطباق المجموعة الواحدة وأيضاً مدى المساهمة في الربحية التي يقدمها كل طبق بترتيب هذه الأطباق داخل كل مجموعة ١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦.

ثانياً: التصميم الخارجى:

عند التعرض ودراسة تصميم الغلاف الخارجى (الغطاء) لقائمة الطعام يجب الأخذ في الإعتبار أكثر من عامل :

- ١- عامل التكلفة.
- ٢- عدد الألوان التي سيتم طبعها على الغلاف الخارجى.
- ٣- نوع الأوراق المستخدمة إذا كان الهدف استخدام الأوراق، ونوع الجلد لو كانت هناك نية أو قرار لإتخاذ الجلد كغلاف لقائمة الطعام أو أى مادة أخرى.
- مثال: تم استخدام النحاس المشهورة به جمهورية زامبيا كغلاف لقائمة طعام رأس السنة عام ١٩٧١ فى إنتركونتيننتال لوساكا - زامبيا كنوع من الدعاية والتذكرة.

٤- إختيار الفنان أو المصمم الذى يستطيع تصميم الغلاف بحيث يتناسب مع ديكور المطعم ونوع ونمط وأسلوب المطعم.. فمع زيادة عدد الألوان المستخدمة تترىد التكلفة، وعلى ذلك فإن أقل التكلفة يتمثل فى إختيار لون واحد من الألوان، وللعلم فإن إختيار أربعة ألوان سوف يعطى جميع ألوان الطيف ولذلك فإختيار لونين على ورق أبيض أو ملون سيعطى كل الألوان المطلوبة فى تصميم قائمة طعام.



غلاف النحاس فندق إنتركونتيننتال لوساكا - زامبيا

وعند إختيار الورق لاستخدامه كغلاف لقائمة الطعام يجب أن يتميز هذا الورق بثقله وقابليته للتحمل المتكرر أى شديد الإحتمال وأنه قادر على تحمل الدهون *Grease Resistant* لكثرة تداوله بين العملاء والنزلاء.

ويعتقد بعض المصممين أنه يجب أن يتم إختيار نوعية الورق أولاً ثم بعد ذلك تتم باقى خطوات التصميم.

ونجد أن فى الولايات المتحدة حينما تحتاج المطاعم لتصميم وطبع قوائم الطعام - والذين يميلون إلى التخصص الدقيق - يستعينون بأربعة من الخبراء:

- المصمم *Designer*

- كاتب *Writer* "متخصص فى كتابة قوائم الطعام"

- منفذ الطباعة الأخيرة *Printer*

- المنتج *Producer*

ونلاحظ فى جمهورية مصر العربية أن الذى يقوم بالوظائف الأربعة يتمثل فى شركات الدعاية والإعلان التى توفر باقى التخصصات مع الإستعانة بمدير المأكولات والمشروبات والمدير العام لكل فندق أو مطعم فى تصميم هذه القوائم وأيضاً فى تصميم أغلفة هذه القوائم.

التصميم يجب أن يتلاءم مع التشغيل:

إن إسم المطاعم دائماً يكون مرتبطاً بالتصميمات الخارجية لغلاف قائمة الطعام.

مثال (١): القوعدة *Coquillage Cafe* وهو مطعم فى فندق شيراتون المنتزة

بالإسكندرية يظهر على غلاف قائمة الطعام الخاصة به قوعدة كبيرة

تدل على إسم المطعم - ولعل سبب إختيار هذا الإسم ينبع من أن هذا

المطعم فى الإسكندرية وبجوار البحر فأظهرت صورة الغلاف البحر والشاطئ وعليه مجموعة من القواقع.

مثال (٢): مطعم أبو نواس - فندق أوبروى الهرم، فإحياء الزمن الجميل بأبو نواس جعل الفنان يرسم صورة هارون الرشيد وبجانبه الخدم والحشم.

وإذا نظرنا بعمق إلى المطعمين المذكورين نجد الآتى:

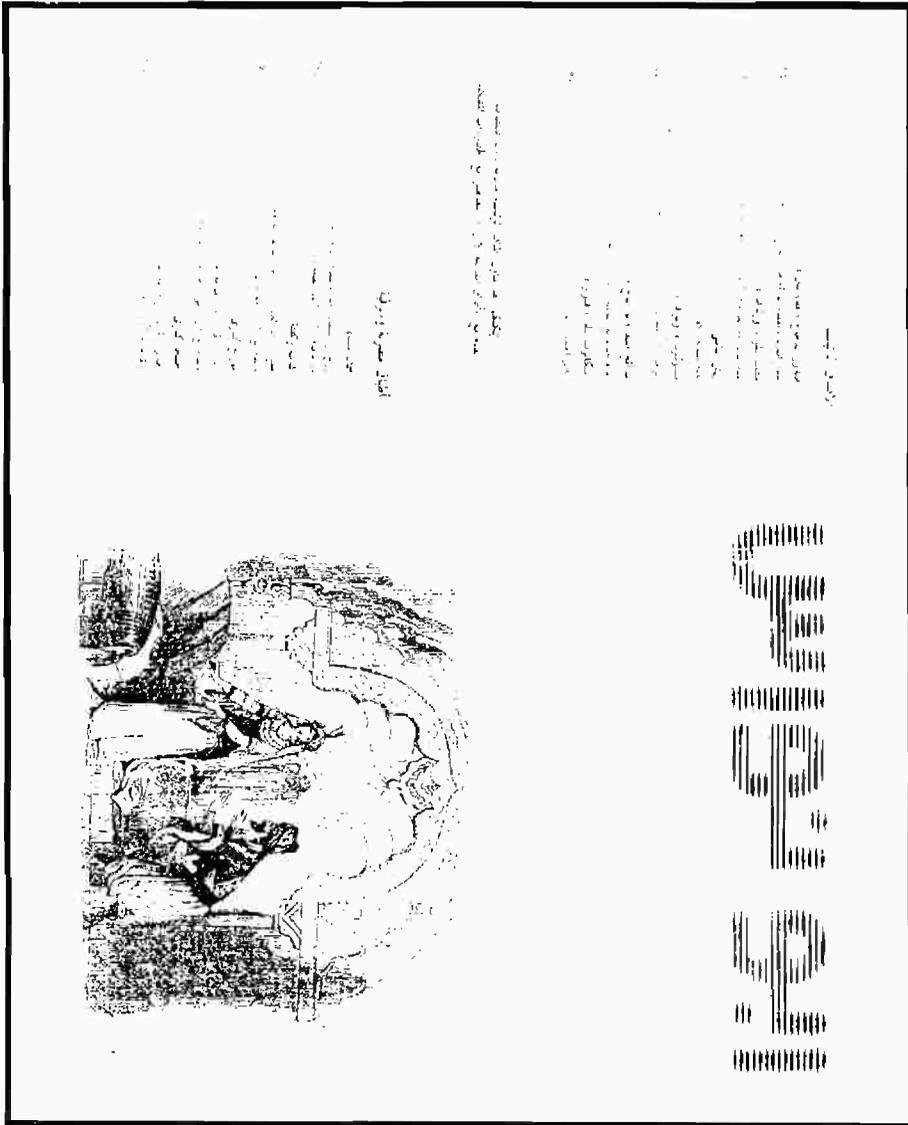
- ١- أن كل منهما له إسم مختلف يوحى بطبيعة مختلفة من الديكور.
- ٢- فالإسم الأول "القوقعة" إرتبط بالديكور الموجود بالمطعم كما إرتبط بتصميم غلاف قائمة الطعام.
- ٣- ونفس الشئ بالنسبة لمطعم أبو نواس.

ونقطة أخرى يجب إلا نهملها وهى أن الألوان المستخدمة فى تصميم غلاف قائمة الطعام يجب أن تتسجم مع الألوان الموجودة فى المطعم نفسه أو متباينة معه بلطف.

إن التخطيط السليم لغلاف قائمة الطعام يكون دائماً منسجماً مع روح وألوان وديكور المطعم ويوضح إسم المطعم بصورة مادته.



جزء من صورة غلاف *Coquillage*
القوقعة - والماء - والرمال يدل على إرتباط الاسم بالرسومات



جزء من قائمة طعام أبو نواس يوضح إرتباط الإسم بالرسومات الموجودة في قائمة الطعام

هناك أيضاً بعض المعلومات التي يجب أن يتم تدوينها على غلاف قائمة الطعام منها:

- (١) إسم شركة الإدارة - إسم الفندق.
- (٢) عنوان المطعم - التليفون.
- (٣) عدد ساعات العمل.
- (٤) نوع كروت الإئتمان التي يعتمدها المطعم.

بالإضافة إلى ذلك فإن خلفية الغلاف لقائمة الطعام يجب أن تحتوى على الآتى:

١- تاريخ الإسم الذى استخدمه المطعم:

مثال: "المغول" مطعم فى فندق أوبروى كتب على ظهر غلاف قائمة الطعام الخاص به هذه الكلمات:

"ملخص لتاريخ المغول"

"إنحدر المغول من سلالة جنكيزخان وإستوطنوا فى جانا وسمرقند والتي تسمى الآن روسيا الآسيوية أواسط القرن الثالث عشر ، وعندما ضاقوا بمناخهم الموحش الذى يقطنون فيه والحروب المستمرة لحماية أراضهم هاجروا نحو الجنوب بقيادة أحد رجالهم ويدعى (بابر) بعبور نهر (أوكسس) إلى أن وصلوا إلى أفغانستان حيث أمضوا ٢٢ عاماً فى تعزيز مراكزهم، وهناك وقعوا تحت التأثير الثقافى والإسلامى من الإمبراطورية الفارسية الواقعة فى الغرب.

وفى عام ١٥٢٦ قاد (بابر) أول غزو لشمال الهند عن طريق ممر خيبر حيث فاجأ أمراء شمال الهند الذين لم يتمكنوا من الصمود أمامه، فاحتل (بابر) دلهى وتوج نفسه ملكاً على المدينة بدلاً من السلطان إبراهيم بودى... وأقاموا عاصمتهم فى دلهى وبعدها فى أحر وحكموا شمال الهند حكماً متواصلًا لمدة

٢٥٠ عاماً، وقد تبينوا كثيراً من عادات وثقافة رعيتهم ونتج عن ذلك نهضة هندية في فن العمارة والفنون الجميلة التي عكست أصل المغول المنتمون لوسط آسيا والتأثير الفارسي والفن الهندي المعماري القديم، وقيم ثقافة شمال الهند. لقد ظهرت سمات الفن الهندي الإسلامي الجديد في المدن المسورة والقلاع والقصور والمساجد التي بناها المغول في كافة أقاليم شمال الهند. إن اندماج الثقافات ظهر تأثيره في الأطعمة التي كانت تقدم في بلاد قصور المغول التي سميت المغولاى"...

٢- منافذ البيع الأخرى الموجودة في الفندق.

٣- رسم الطريق المؤدى إلى المطعم / الفندق.

ترتيب وتنظيم وتحريير قائمة الطعام:

مثل القصة أو السيمفونية فإن وجبة الطعام لها مقدمة ووسط ومؤخرة، وإتباع هذه المراحل الثلاث يمثل مفتاح نجاح ترتيب وتنظيم كتابة قائمة الطعام. إن زيادة حجم قائمة الطعام وعدد صفحاتها سيؤدى بالطبع إلى عدد من المشاكل ولكن إذا كان تصميم القائمة ملتزم بإتباع المراحل العملية لطلب الأطباق وهو ما يطلق عليه *Meal Sequence* فلن نجد أى مشكلة فى ترتيب القائمة.

ويقصد بإتباع المراحل العملية لطلب الأطباق الترتيب الذى يتبعه العملاء لقراءة قائمة الطعام من الصفحات الخارجية إلى الصفحات الداخلية، ومن أعلى إلى أسفل، ومن اليسار إلى اليمين (ذلك بالنسبة لقراءة قائمة الطعام باللغة الإنجليزية - الفرنسية واللغات اللاتينية) ويكون العكس إذا كانت القراءة باللغة العربية.

مثال:

إذا كان لدينا مربعاً في قطعة من الورق فإن بداية القراءة باللاتينية تكون النقطة الأعلى على يسار الورقة، أما القراءة باللغة العربية فتكون النقطة الأعلى يمين الورقة بالضبط كما تقرأ الخطابات باللغة الإنجليزية أو اللغة العربية.

١ - تسلسل مجموعات الأطباق:

على حسب نوعية المطعم، ودرجته ونوعية الخدمات التي يقدمها ومدى التنوع الذي يقدمه المطعم.

قائمة الطعام ذات الصفحة الواحدة:

يتم إختيار وعرض نوعيات الأطباق مثال:

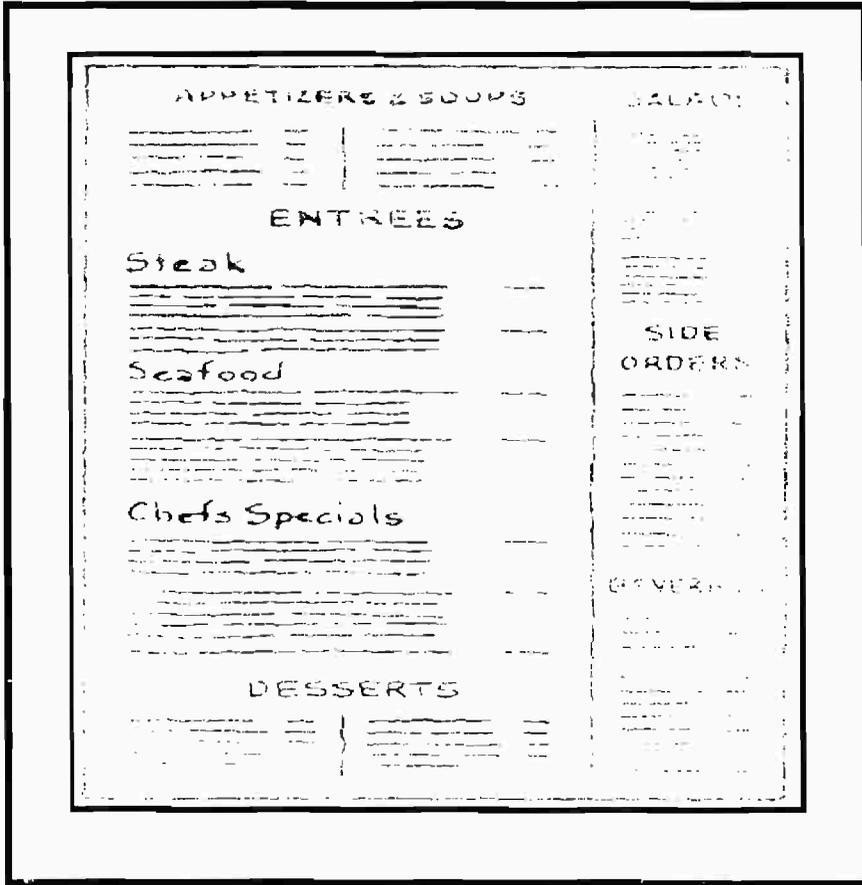
<i>Appetizers</i>	* فاتح الشهية
<i>Soups</i>	* الشوربة
<i>Entrees</i>	* الأطباق الرئيسية
<i>Desserts</i>	* الحلو

وفي النموذج المرفق نجد أن الأطباق الرئيسية تنقسم إلى :

<i>Steak</i>	* ستيك لحوم
<i>Sea Food</i>	* أسماك
<i>Chef Specials</i>	* مختارات الشيف

وإذا تابعنا المعروض من مجموعات الأطباق نجد:

السلطات	Salads
طلبات الأطباق الجانبية	Side Orders (أرز، بطاطس...)
المشروبات	Beverages



يلاحظ إتباع ترتيب معين عند كتابة المجموعات المعروضة في قائمة الطعام

كما هو موضح في الشرح السابق

ملاحظات:

١- إن مكان مجموعة السلطات قد يمثل مشكلة حسب نظرة المطعم.. كيف تتعامل مع هذه المجموعة وتقوم ببيعها؟.. فعندما يقوم المطعم بالتعامل مع السلطات كجزء من أطباق الطبق الرئيسي *Entrees* فيجب أن يتم التعامل مع الطبق بنفس معاملة باقى الأطباق الرئيسية ويصنع ويصنف ضمن هذه المجموعة.

فى القائمة السابقة تم التعامل حسب التتابع الزمنى لطلب المأكولات *Time Sequence* أطباق فواتح الشهية والشورية المقدمة فى وسط الأطباق الرئيسية وفى النهاية أطباق الحلو.

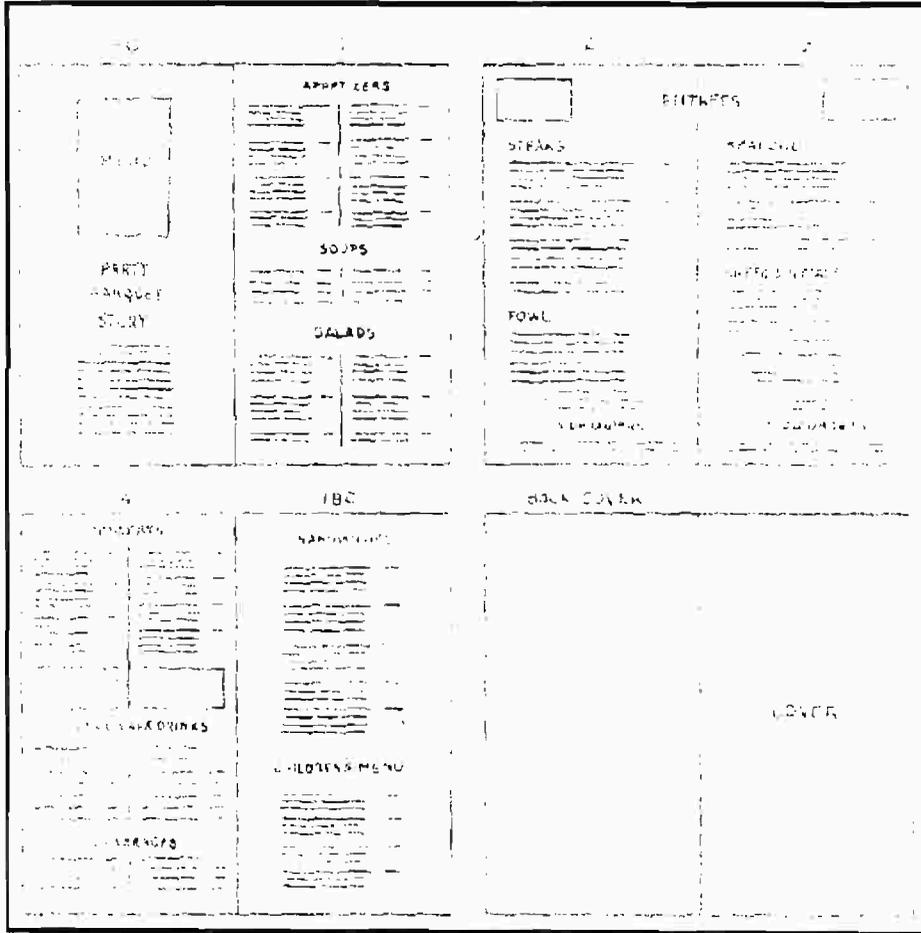
٢- يجب الأخذ فى الحسبان أن الطبق الأول المكتوب فى كل مجموعة الأطباق الرئيسية هو الطبق الذى عادة ما يستحوذ على أكبر إقبال من العملاء وكذلك بالنسبة للمجموعات الأخرى.

لذا يجب أن يتم إختيار أطباق ذات ربحية مرتفعة وفى نفس الوقت تحقيق أكبر وأعرض شهرة للمطعم.

٣- يلاحظ وجود قائمة المشروبات وهذه تتم إضافتها فى قوائم الطعام الخاصة بالمطاعم السريعة *Coffee Shop* والمطاعم الأربعة نجوم وأدنى.

قائمة طعام متعددة الصفحات:

في المثال التالي يوضح الشكل رقم (٢) أربعة صفحات مخصصة لقوائم الطعام بالإضافة إلى غلاف هذه الصفحات الأربع.



يلاحظ الترتيب النمطي لمجموعة المأكولات المعروضة حسب المساحات المتاحة

تضم الصفحة الأولى:

<i>Appetizers</i>	أطباق	فتح الشهية
<i>Soups</i>		الشوربة
<i>Salads</i>		السلطات

بهذه الطريقة يتاح مكاناً واسعاً لكتابة قائمة الأطباق الرئيسية *Entrees* مع توضيح مكونات كل طبق وخصوصاً الأطباق باهظة الثمن.

الصفحة الثانية والثالثة:

تضم الأطباق الرئيسية *Entrees* لكل مجموعة من المجموعات الآتية:

<i>Steaks</i>	الستيك (لحم)
<i>Fowls</i>	الطيور
<i>Sea Food</i>	فواكه البحر
<i>Chefs Specials</i>	مختارات الشيف
<i>Side Orders</i>	الأطباق الجانبية

ويلاحظ الآتى:

(١) حظيت الأطباق الرئيسية فى قائمة الطعام بمكان الصدارة وبالمساحة المناسبة الكبيرة، ويتم توفير العناية اللازمة لشرح محتويات كل طبق من هذه الأطباق... وإضافة إلى ذلك فإنه عند طبعها تكتب بخطوط بارزة عند كتابة كل طبق رئيسى وبخطوط أقل بروزاً عند شرح مكونات كل طبق من هذه الأطباق.

الصفحة الرابعة:

وتخصص الصفحة الرابعة في المثال المختار للآتي:

<i>Desserts</i>	الحلو
<i>After Dinner Drink</i>	المشروبات بعد الوجبة
<i>Beverage</i>	المشروبات

ملاحظة:

١- المشروبات بعد الوجبة تمثل المشروبات الكحولية سواء أكانت ليكور براندى أو خلافه.

٢- المشروبات مثل المشروبات الغازية - المياه المعدنية.

صفحة إضافية منفصلة:

بدون فيها أطباق الحلويات ويفضل أن تكون قائمة طعام منفصلة لكي يتمكن المضيف من تقديمها بمجرد إنتهاء العملاء من تناول طعامهم "البيع الإيجابى" بدون طلب هؤلاء العملاء.

الصفحة الداخلية الأخيرة لغلاف قائمة الطعام:

فكما تظهر في المثال فإنها مخصصة للأطباق الخاصة بالسندويشات أو قائمة طعام الأطفال.

ملاحظة:

١- يفضل أن تكون هناك قائمة للأطفال تتلاءم مع روحهم موضوعة في إطار وديكور يوحى بالطفولة السعيدة.

٢- كذلك بالنسبة للسندويتشات التي يتم خدمتها في أوقات غير أوقات تناول الطعام، يفضل أن تكون لها قائمة منفصلة.

الصفحة الداخلية الأمامية لغلاف قائمة الطعام:

فتظهر في المثال أنها تحتوى على الإعلان عن نشاط الحفلات التي يقيمها المطعم مع صورة لهذه الحفلات.

التوصية:

من المثاليين السابقين لكل من قائمة الطعام ذات القائمة الواحدة وقائمة الطعام ذات القوائم المتعددة يتضح أن القائمين على تخطيط قوائم الطعام قد قاموا بجمع قوائم الطعام الخاصة بكافة مجموعات الأطباق التي يقدمونها إلى العملاء بالإضافة إلى ضم الأطباق الجانبية (السندويتشات...)، وقوائم الأطفال كذلك الأطباق الجانبية والمشروبات في قائمة واحدة للتوفير في نفقات الطباعة.

ولكن الواقع العملي الذي يتم في المطاعم أن هناك عاملين يتقدما إلى العملاء بعد أن يتم جلوسهم على المائدة.

١- من المفروض أن يقوم عامل خدمة المشروبات *Sommelier* بتقديم قائمة المشروبات بجميع أصنافها وأشكالها ومصاحبتها سواء قبل تناول الطعام أو مع تناول الطعام أو بعد تناول الطعام (وهذا بالنسبة لمطاعم الخمس نجوم)، لمعرفة طلبات العملاء.

٢- أن يقدم كابتن *Captain* المأكولات قوائم الطعام ويتيح الفرصة للعملاء أو نزلاء الفندق لإختيار طلباتهم ويقوم بمعاونتهم حتى يتم الإختيار مع إختيار النبيذ الذي يتلاءم مع المأكولات.

٣- فى نفس الوقت تكون الأسرة لديها أطفال يحتاجون إلى وجبات تتفق مع أعمارهم وبالتالي من المفروض أن يكون هناك قوائم أطفال مخصصة لهم تتفق مع روحهم الطفولية... لذا تقوم المطاعم بطبع قوائم طعام للأطفال.

٤- عند إنتهاء الطعام لا ينتظر الكابتن طلب العملاء قائمة الطعام مرة أخرى لإختيار الحلو بل يتقدم بقائمة طعام خاصة بالحلوى فقط وينتظر رأى العملاء.

٥- كذلك يتقدم عامل خدمة المشروبات بتقديم قوائم المشروبات التى تحتوى فى جزء منها على المشروبات التى يتم تناولها بعد الوجبات.

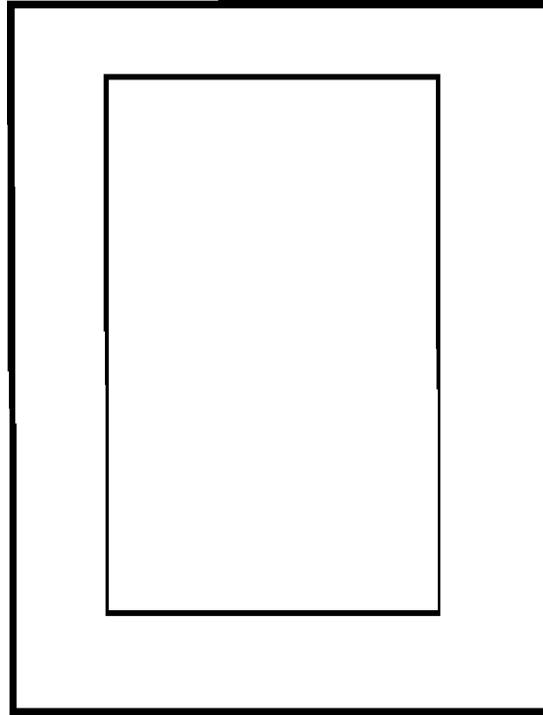
٦- فى أوقات الصيف يتقدم الكابتن أيضاً بقائمة من المتلجات التى يتفنن شيف المطبخ بتصنيعها للعملاء.

إن كل خطوة من الخطوات السابقة تحتاج إلى قائمة منفصلة حتى لا يظن العميل أننا نقدم له نفس القائمة بنفس الأطباق ونفس المتنوعات.

أشكال أخرى متنوعة تستخدم للتصوير المادي لقوائم الطعام:

أوضحنا فيما سبق نوعين من أشكال قوائم الطعام كمثالين، وفي هذا المقام سنقوم بشرح كافة الأشكال التي يمكن أن تكون عليها قوائم الطعام مع توضيح ملاءمة كل شكل لنوعية المطعم الذي تقدم فيه كل قائمة والمكان الذي يتم خدمة هذا الشكل من هذه القوائم. وذلك في دراسة أكاديمية تشمل الأنواع والهدف من إستخدام كل منها.

الشكل الأول: قائمة الطعام ذات الورقة الواحدة *Single Panel*

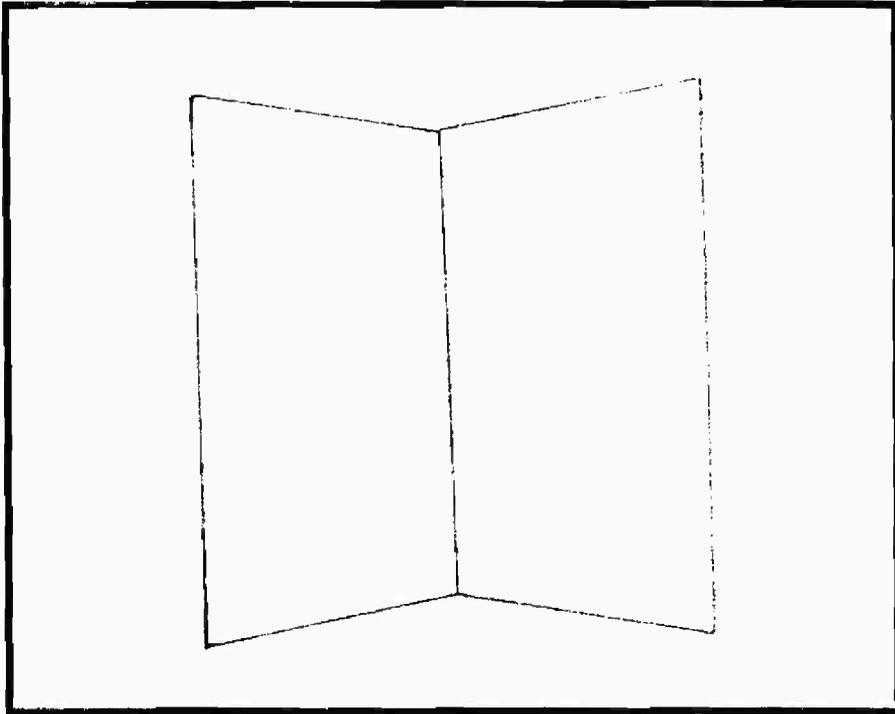


أهم صفات القائمة السابقة (الشكل الأول):

- ١- تستخدم لتجميع مجموعات محدودة من المأكولات.
- ٢- تستخدم لتقديم السندويشات والحلوى على حمامات سباحة الفنادق ولعرض المأكولات الخفيفة *Snack*.
- ٣- مقاسها ١٨×٦ ، ١٢×٦ (١٥ - ٢٠ سنتيمتر و ٢٢,٥ - ٣٠ سنتيمتر تقريباً)

الشكل الثاني: قائمة الطعام ذات الورقتين الكلاسيكيتين

Classic Two-Panel Fold

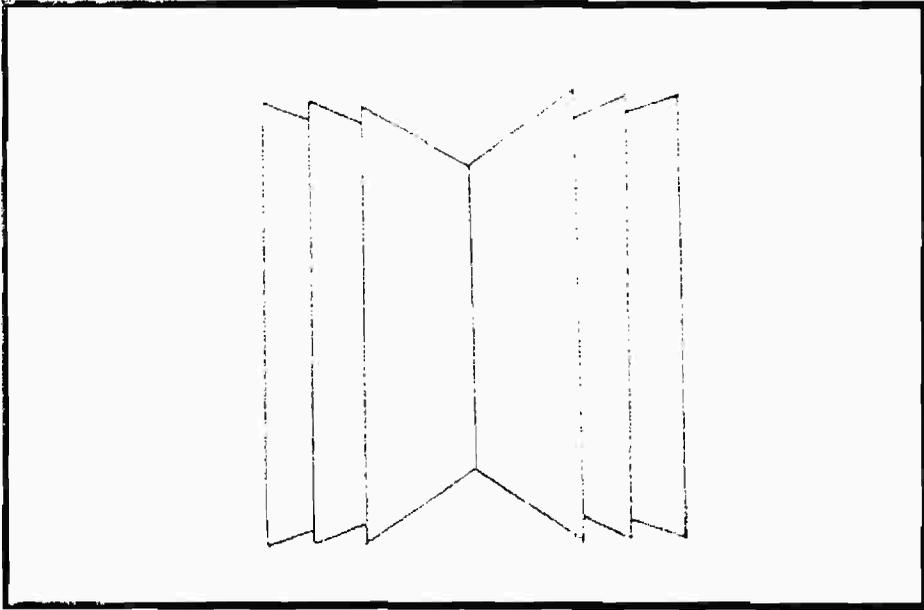


أهم صفات الشكل السابق (الشكل الثاني):

- ١- يعتبر هذا الشكل أكثر شيوعاً.
- ٢- يقدم عدداً أساسياً من مجموعات الأطباق ولعل أكبر المشاكل التي تعترض هذا الشكل هي المساحة المتاحة، فإذا كانت المجموعات التي تحتويها القائمة تجمع الكثير من الأطباق المعروضة فسوف تعرض هذه الأطباق بصورة غير لائقة ومكدسة بين مساحات محدودة مما يؤثر على شكل وعرض القائمة وعدم إستحسان العملاء لها.

الشكل الثالث : قائمة طعام ذات لوحتين وبداخلها أكثر من ورقة

Two-Panel Multi Page



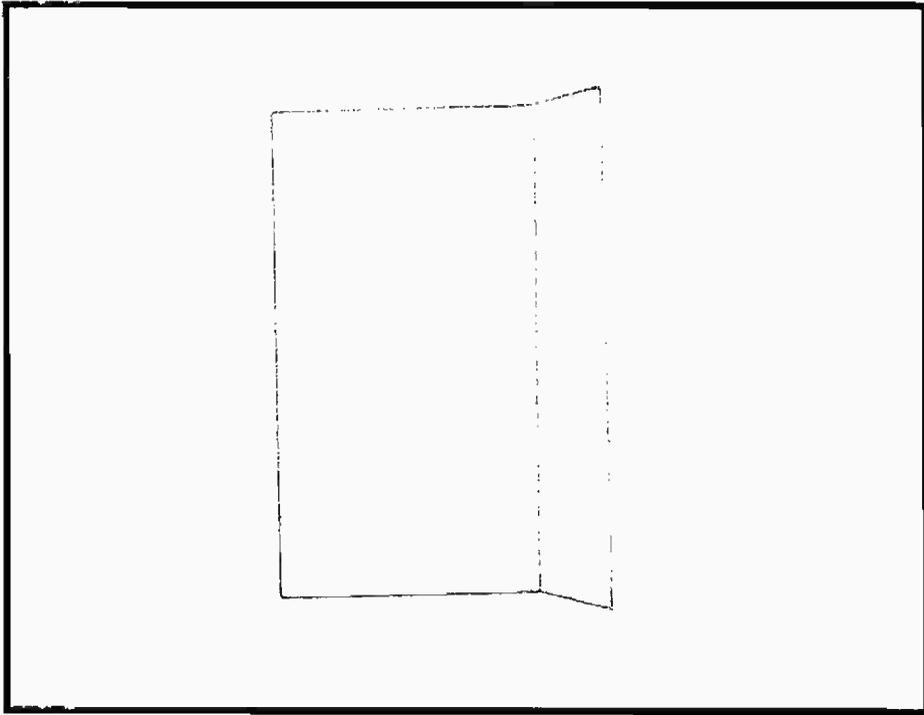
مميزات الشكل السابق (الشكل الثالث):

١- يتيح مساحة كبيرة لقائمة طعام مطولة بالقدر الذى يمكن أن يستوعبه العملاء.

٢- تستخدم المطاعم المتميزة هذا الشكل من أشكال قوائم الطعام.

الشكل الرابع : قائمة طعام صفحة واحدة بالإضافة إلى جزء صغير مطوى

Single Panel Fold

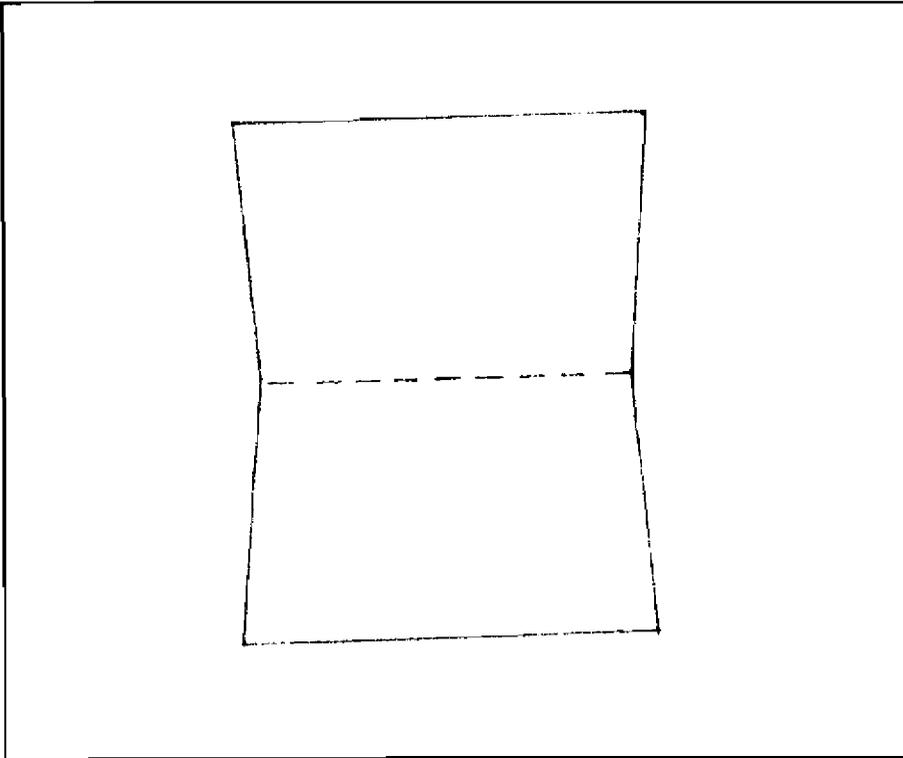


مميزات الشكل السابق (الشكل الرابع):

- ١- يتيح عرض قائمة محدودة.
- ٢- الجزء الإضافي فى القائمة يستخدم لعرض الحلويات والمشروبات.

الشكل الخامس : قائمة طعام صفحتين أفقيتين مطويتين

Vertical Two Panel Fold

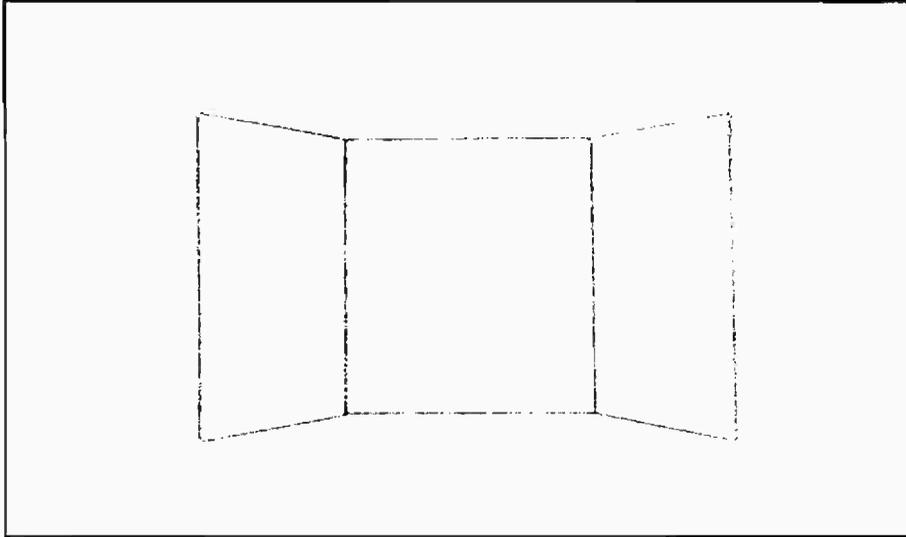


مميزات الشكل السابق (الشكل الخامس):

- ١- نفس مميزات الشكل الثاني ولكن بطريقة أفقية.
- ٢- يمكن أن يتم إضافة عدة صفحات أخرى به.
- ٣- العيب الوحيد أنه في حالة إضافة صفحات أخرى يجب أن تكون معتدلة وإلا تصبح ذات شكل منحرف.
- ٤- توحى بأنها قائمة طعام ذات ورقة واحدة بينما تتيح عند إغلاقها تخزين أفضل وتعامل أفضل.

الشكل السادس : قوائم طعام ذات الثلاث صفحات المطوية :

Tri Panel Folded Menu Format



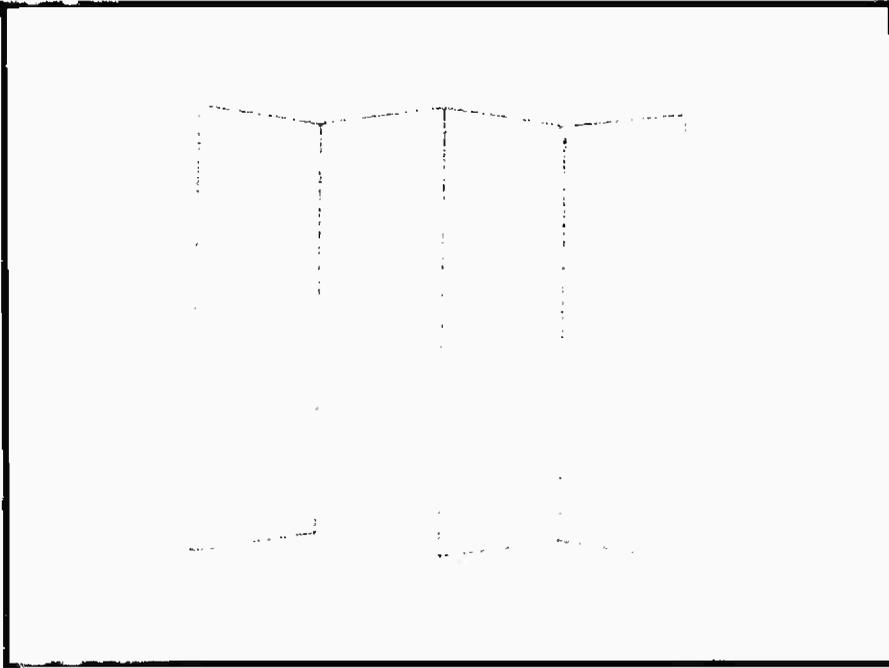
مميزات القائمة السابقة (الشكل السادس):

١- يسمح هذا الشكل من قوائم الطعام بأن يقوم العميل بطى جزء منه أو فرده حسب إحتياجاته.

٢- تأخذ القائمة الشكل المستطيل ومساحتها ٧ " × ١٤ر٢٥" وعند فردها تصل إلى ٢٢" أى ١٩ سنتيمتر × ٣٦ سنتيمتر ويمكن أن تصل إلى ٥٧ سنتيمتر تقريباً.

تحتوى القائمة الأولى على أطباق فتح الشهيّة والشوربة والسلطات والسندويشات.. أما القائمة الثانية والثالثة فتحتويان على الأطباق الرئيسية.

الشكل السابع: قوائم متعددة الطى Multi Panel Fold:



القائمة السابقة (الشكل السابع) لو تم إختيارها فإنها تجبر المخطط على إختيار وعرض مجموعات مطولة من المأكولات تؤدي إلى:

- ١ - إخفاق العميل في إختيار الأفضل لديه.
- ٢ - إضاعة الوقت لكل عميل والعاملين.
- ٣ - تحميل المطعم عبء تخزين مواد أولية - رأس مال عاطل.
- ٤ - ولعل أهم نقطة هي فقد ثقة العميل في المطعم وقد يُستغل هذا الشكل مسن قوائم الطعام في قوائم طعام خدمة الغرف فتقدم من الورق المقوى الذى يمكن أن يوضع بشكل أفقى ظاهر للعميل / النزيل.. وتتكون من:

الصفحة الأولى: تخصص لكتابة سياسات وساعات العمل لهذا القسم.

الصفحة الثانية: تعرض وجبات الإفطار.

الصفحة الثالثة والرابعة: تعرض قوائم الغذاء والعشاء والمأكولات الخاصة (الإيطالية، الفرنسية...) الحلو - والمشروبات والخدمات الخاصة الأخرى.

أما بالنسبة للصفحة الخلفية لغلاف القائمة فيدون بها كافة أنشطة المأكولات والمشروبات الموجودة في الفندق.

لمزيد من الابتكار للتصوير المادى لقوائم الطعام:

يقر معظم العاملين فى خدمة المأكولات أن الكلمة السحرية التى تؤدى إلى إزدهار خدماتهم تتلخص فى الابتكار:

إبتكار فى الإختيار *Creativity in Selection*

إبتكار فى الإعداد *Creativity in Preparation*

إبتكار فى خدمة المأكولات والمشروبات

Creativity in Serving Foods & Drinks

إبتكار فى التشغيل *Operation of the Establishment*

يضاف إلى ذلك وبنفس الأهمية الإبتكار فى قائمة الطعام، الإبتكار فى شكلها وأسلوبها لجذب إنتباه العملاء وزيادة النشاط البيعى وسوف تذكر فى هذا المقام بعض الأفكار المبتكرة.

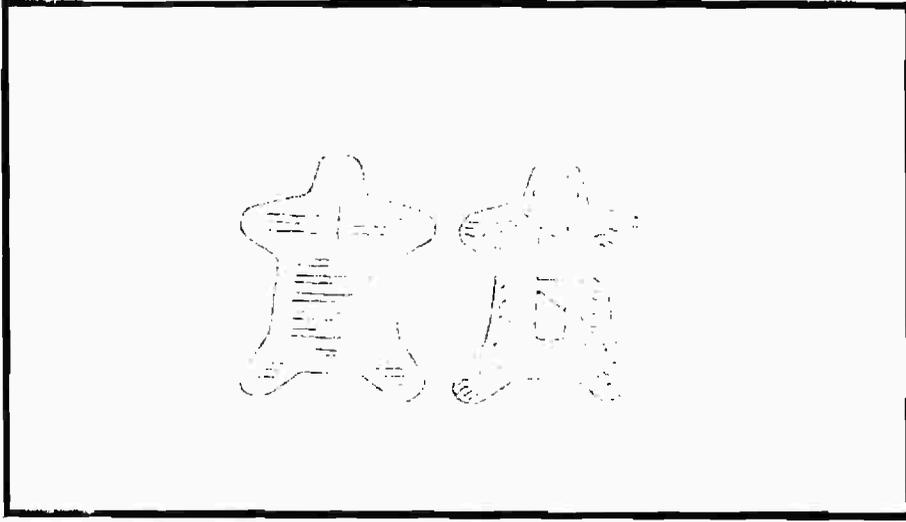
١- نوعية المادة التى تطبع عليها قوائم الطعام "المادة المطبوع عليها"

معظم الأحيان تتم طباعة قوائم الطعام على ورق بمختلف أنواعه وجودته، وسُمكه، ولكن لا يمثل الورق المادة الوحيدة التى تكتب عليها قوائم الطعام فقد إستعمل كثير من المطاعم فى العالم الأخشاب والبلاستيك وحتى القماش وقد سبق الإشارة إلى النحاس (فندق إنتركونتيننتال - زامبيا).

فهناك بعض المطاعم تقوم بطبع قوائم طعامهم على الخشب بواسطة السلك سكرين على شكل ما يتم فى لوحات الخبز *Bread Board* وتفتح من أعلى لكى يتم تعليقها على الحائط.

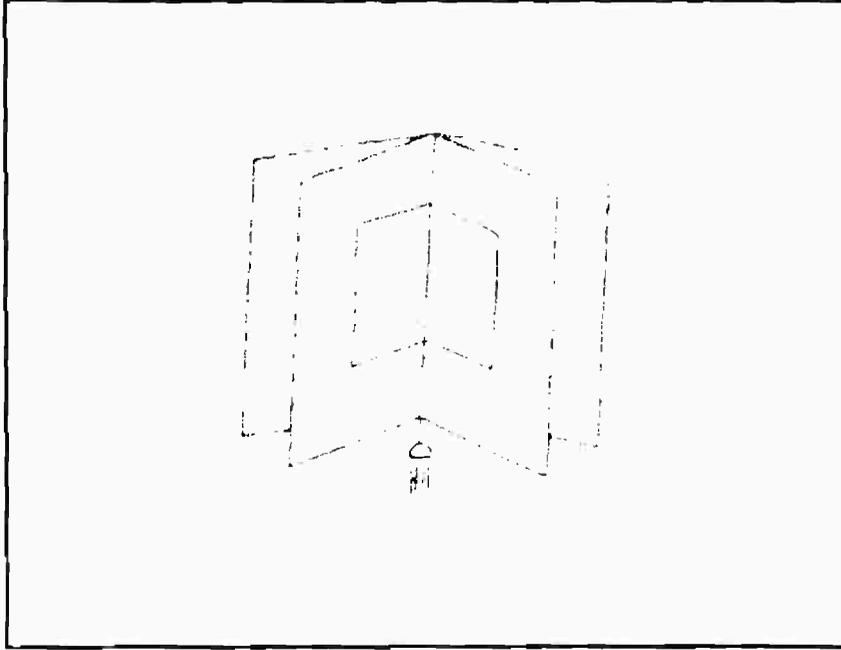
وإستغل بعضهم هذه الفكرة لكي يقوم ببيع هذه اللوحات كتذكارات للمكان وحقق مكاسب تزيد عن مبيعات المأكولات نفسها التي يقدمونها.

وهناك مطاعم للحوم المشوية "الستيك" الذين يقومون بطبع قوائم طعامهم على مشمع يبدو للناظر إليه أنه جلد حيوان حقيقي، وهو مقلد بطريقة ما كما يظهر في الشكل التالي رقم (١):



شكل رقم (١)

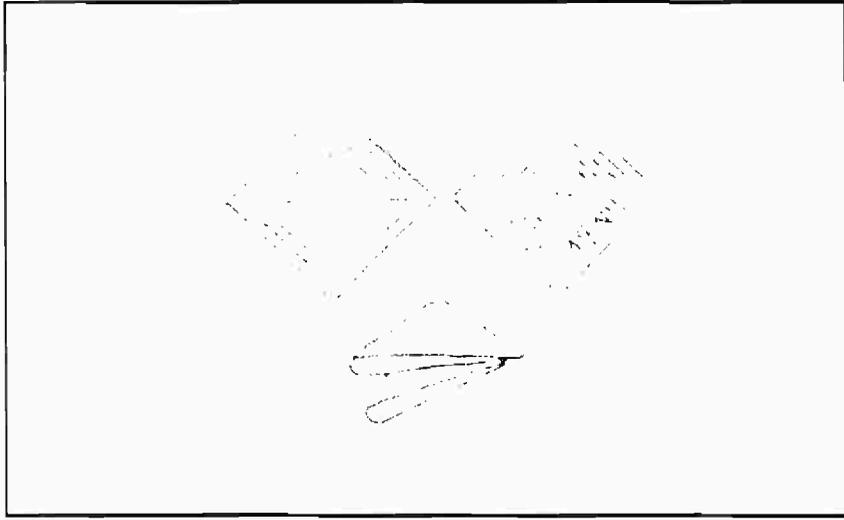
بالطبع فإن الورق نفسه يتشكل بأشكال ونوعيات وألوان وتركيبات مختلفة - إن معظم قوائم الطعام لا تشتمل على هذه الخاصية المتعددة المتاحة، مثال ذلك قائمة الطعام التي تحتوى على أربعة صفحات ذات الغلاف يمكن إدخال Insert أربعة صفحات أصغر كما يوضح الشكل رقم (٢).



شكل رقم (٢)

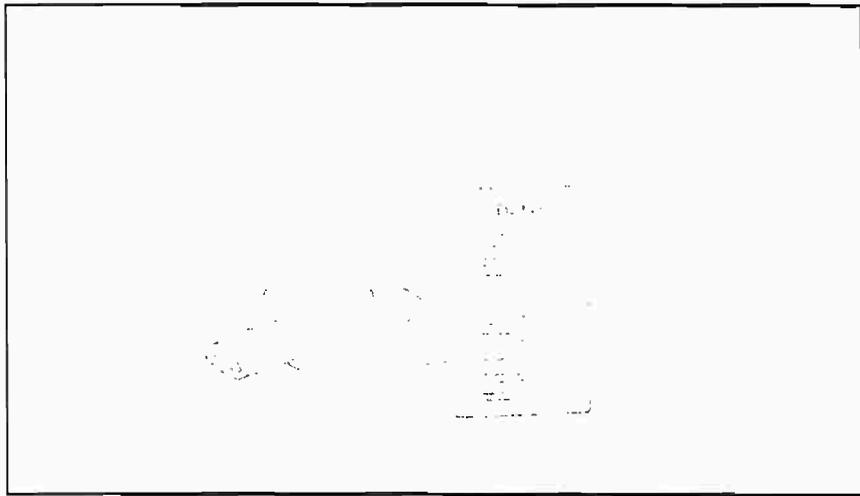
طى قوائم الطعام:

يعتقد كثير من مصممي قوائم الطعام أن هناك طريقة وحيدة لطي قطعة الورق وهي تقسيمها إلى اثنين ليكون لديهم قائمة طعام، ولكن هذه الورقة يمكن طيها كفوطة الطعام، وهي أسهل طريقة، بعمل مربع من الورق - وبالتالي الحصول على قائمة طعام تشابه الفوطة. (كما يوضحه الشكل التالي).



شكل رقم (٣)

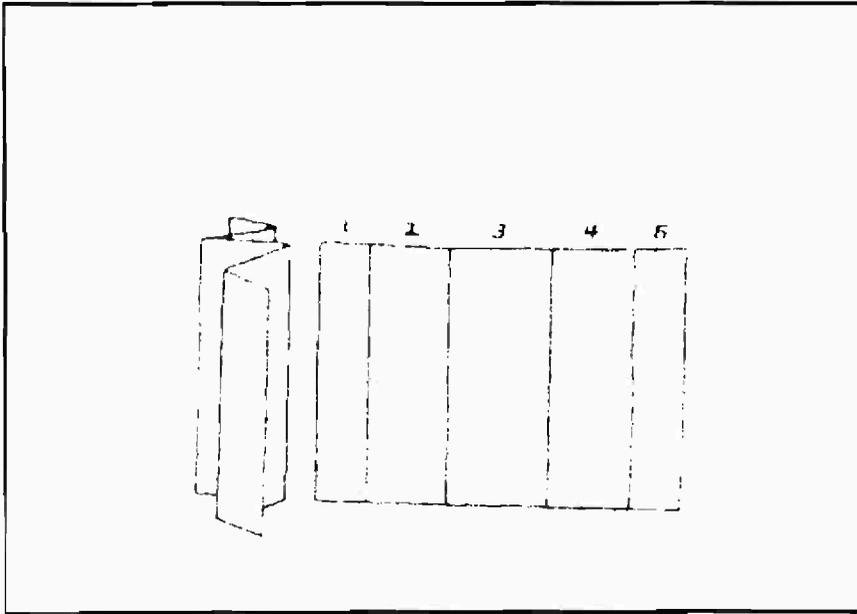
طريقة أخرى لطى قوائم الطعام تظهر فى الشكل رقم (٤):



شكل رقم (٤)

هذه القائمة عبارة عن قائمة طويلة تم طيها في شكل مثلث يتم وضع فرطه الطعام داخلها لضمان الإحتفاظ بها على المائدة دون أن تتطاير.

وهناك طريقة ثالثة لطي قوائم الطعام وتعتمد على طي قائمة الطعام بطريقة غير متساوية بحيث يحتوى كل جانب على مساحات متعددة كما يوضح الشكل رقم (٥).



شكل رقم (٥)

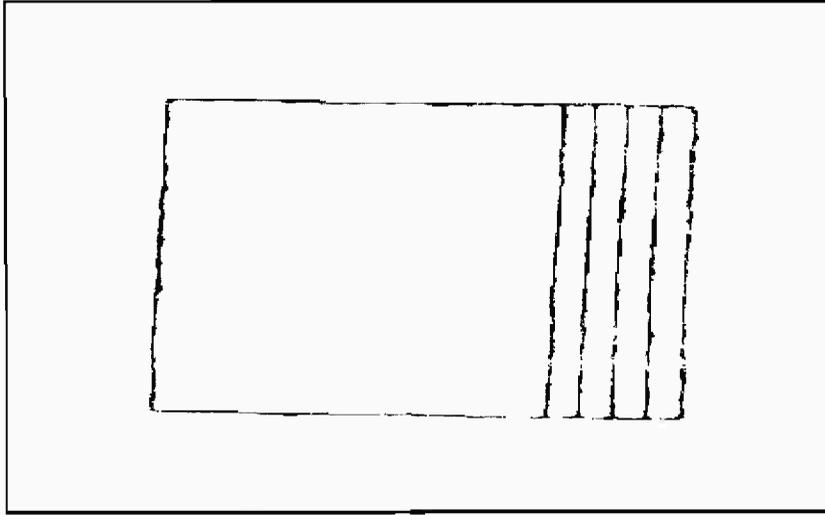
طريقة أخرى هي طبع قوائم الطعام لإظهار دليل واضح لكل مجموعة من المجموعات *Visualizing the Index* بحيث يكتب على حافة الورقة محتوياتها.

مثال: الورقة الأولى: تاريخ ومعلومات عن المطعم.

الورقة الثانية : أطباق فتح الشهية والشوربة.

الورقة الثالثة :

كما هو موضح في الشكل رقم (٦)



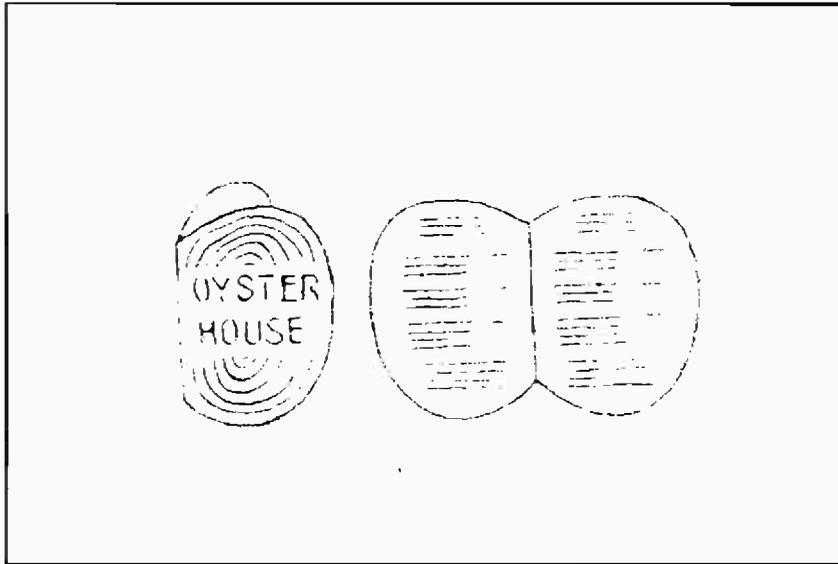
شكل رقم (٦)

ملاحظة عامة:

ويلاحظ أن الأوراق الملفوفة كما هو موضح في الأشكال السابقة إن لم يتم استعمال الورق المناسب فهناك احتمال كبير من تصدعها عندما يتم طيها تاركة آثار سيئة عليها وتدهور أشكالها.

تشكيل الأوراق التي تصنع منها قوائم الطعام بأشكال هندسية مختلفة:

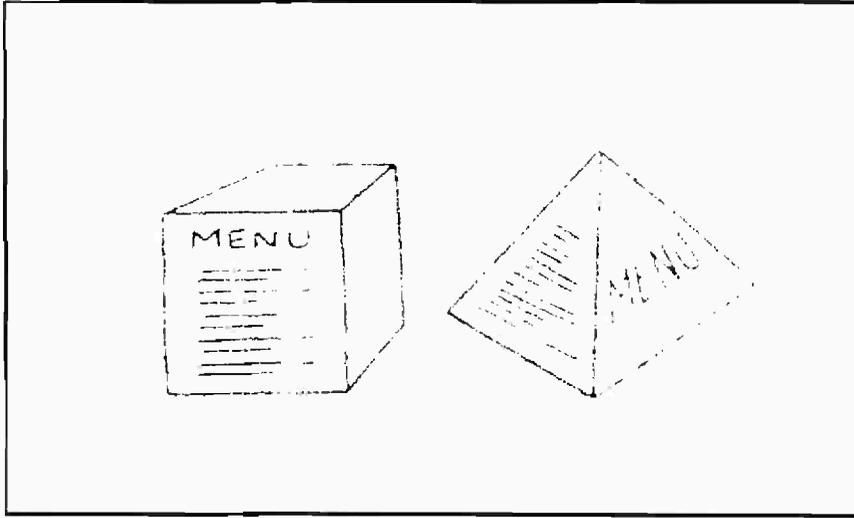
- مربعات Squares
- دوائر Circles
- مثلثات Triangles
- ثمانيات Octagons
- متباين الأشكال Irregular Shapes
- مطاعم البانكيك Pancake تقوم بتطبيق قوائم طعامها على الشكل الدائري مثل البانكيك.
- مطعم المشويات "الأسستيك" اللحوم "الأسستيك" Steak تقوم بتطبيق قوائم الطعام على شكل السستيك.
- مطاعم محار البحر Oyster تقوم بتطبيق قوائم طعامها على شكل المحار.



شكل رقم (٧) قوائم دائرية مثل المحار

طريقة أخرى هي استخدام الأبعاد الثلاثية، فليس المفروض دائماً أن تكون مسطحات من ذات البعدين ويأخذ الأشكال الآتية:

- مكعب Cube - هرمى Pyramid



شكل رقم (٨) قوائم طعام على شكل هرمى وشكل مربع

الورق المستخدم فى قوائم الطعام:

ينبغى عند التصميم المادى لقوائم الطعام الأخذ فى الإعتبار نوعية الورق المستخدم فى طبع هذه القوائم... حيث إن نوع الورق الذى يتم إختياره سوف يحدد خاصية قوائم الطعام هذه:

- (١) الحجم العام وتصميم قائمة الطعام.
- (٢) إستخدام الألوان ووضوح هذه القوائم.
- (٣) قوة التحمل.
- (٤) تكلفة عمليات الطباعة.

يتصف الورق بعدة صفات تجعله صالح للإستخدام التجارى أو العكس، فمعرفة بعض الحقائق الأساسية عن الورق سيساعد القائم على تخطيط قوائم الطعام على تحديد الأفضل الذى يناسب التصميم والعمل مع القائم بالطباعة للحصول على أفضل النتائج بأقل الأسعار.

فيمكن تصنيع الورق من مواد مختلفة مثل القماش والخشب والأرز ومركبات كيميائية وألياف، أما الورق الذى يستخدم فى صناعة قوائم الطعام فأساسه الخشب بالإضافة إلى معالجات كيميائية، كذلك الورق السابق إستخدامه *Re-cycled* وعادة ما يتم إستخدام عدة أنواع فى تصنيع القائمة وذلك حسب الشكل وحجم هذه القوائم، فإذا تم إختيار قائمة ذات قائمتين *Two Panel* بعدة صفحات فيتم إستخدام نوعين من الورق أما إذا كان المطلوب عمل قائمة طعام متعددة القوائم فإننا سوف نحتاج إلى نوع واحد فقط.

وأياً كان عدد أنواع الأوراق التى يجب إستخدامها فإنه ينبغى علينا دراسة أهم الصفات التى تحدد نوع الورق.

<i>Strength</i>	(١) قوة الورق
<i>Grain</i>	(٢) التجزيع
<i>Finish</i>	(٣) ملمس الورق
<i>Brightness</i>	(٤) لمعان الورق
<i>Grade</i>	(٥) درجة الورق

١- قوة الورق معناه قوة الاحتمال *Strength*

يتحمل الورق القوى التعامل معه أى إستخدامه العادى، ويمكن التعرف على مدى قوة هذا التحمل من مكونات المواد المصنعة منه وأيضاً من تجزيع الورق،

أى إتجاه الألياف وعلاقتها بطريقة طي الورق وقطعه، فالورق القوي يحتوى على "كليباز أعلى *Caliper*" أو مقدار من الكثافة *Bulk Thickness*.

٢- التجزيع *Grain*

يؤثر (التجزيع) على قوة إحتمال الورق، فذلك الورق يتشقق ويتقطع إذا تم طيه بطريقة خطأ، أى بعكس التجزيع، ويتميز الورق ذو التجزيع بالقوة والصلابة وقوة الإحتمال، أما إذا تعرض للرطوبة أياً كان نوعها فيؤدى به ذلك إلى الإنكماش أو التمدد، وإذا تم طي الورق بعكس إتجاه التجزيع إذا تعرضت الورقة إلى رطوبة، فذلك يؤدى إلى (إنبعاج) الورقة نفسها.

وإذا سكب الماء على هذا النوع من الورق فسوف يتجمع قبل أن يتم إمتصاصه من الورق، متيحاً بعض الوقت لكى يتم تجفيفه.

٣- ملمس الورق: وهو نعومة الورق، وملمسه :

نوع الورق:

- (أ) بالنسبة للورق المغطى *Coated Paper* = ملمس ناعم.
- (ب) بالنسبة للورق العتيق *Antique Paper* = بعض الخشونة فى الملمس.
- (ج) بالنسبة لغلاف البيضه *Egg shell* بعض الخشونة فى الملمس.
- (د) بالنسبة لورق شبيه بجلد الحيوان *Vellum* بعض الخشونة فى الملمس.

أما بالنسبة للورق المزخرف *Embossed Paper* وهو عبارة عن ورق يتم الضغط عليه من أسفل لإبراز مكونات هندسية فهو يصلح لعمل غلاف قوائم الطعام.

إننا نحصل على الورق المثقل *Coated Paper* عن طريق وضع طبقة نهائية أثناء التصنيع يتراوح مداها بين شديد اللمعان إلى اللون القائم.

ويتميز هذا النوع من الورق المثقل بالآتي:

(١) يكون الورق المثقل معتم غير شفاف بعكس الورق غير المثقل *Uncoated Paper*.

(٢) يكون مسطح سهل وجيد للطباعة.

(٣) لا تستطيع أحبار الطباعة أن تنفذ إلى الوجه الآخر من الورقة.

(٤) يكون إختيار مفضل لصناعة أغلفة القوائم حيث أنه متين وسهل التنظيف.

(٥) الورق المثقل يحمى من أى بقع أو وقوع الطعام عليه.

تعريف أنواع الورق الأساسية

المواصفات	إسم ونوع الورق	
يكون مسطح وتركيبه خشن	<i>Antique Paper</i>	الورق العتيق
ورق لتصنيع النماذج والخطابات والإستخدام التجارى	<i>Bound</i>	ورق الربط
يستخدم لعمل الكتب والمجلات والبروشورات	<i>Book Paper</i>	ورق الكتب
كرتون مقوى سمكه ٠,٠٠٦ إنش أو أكثر (يستخدم لعمل فهارس، وكروت الأفراس)	<i>Bristol</i>	ورق البريستول (ورق مقوى مصقول)
مثل الورق العادى والمقوى الذى تم معالجته بطبقة من الفخار أو أى مادة ملونة	<i>Coated</i>	ورق مكسو بطبقة خارجية

المواصفات	إسم ونوع الورق	
نوعيات مختلفة من الورق يستخدم في عمل الأغلفة الخارجية لقوائم الطعام وعمل الكتالوجات والكتب الصغيرة والمجلات... ورق ذو الحواف الخشنة تم تكوينها عن طريق رب الورق المنحدر نحو الإبطاء مما يؤدي إلى أن تأخذ حافة الورق شكل الريش الغير متساوى إذا لم يتم تقليصها	<i>Cover Stock</i>	كفر ستوك
	<i>Deckle Edge</i>	ورق الكريشة
ورق مغطى بطبقة قليلة اللمعان	<i>Dull Coated</i>	ورق مغطى بطبقة غير لامعة
مسطح الورقة نصف خشن مثل تركيبة قشرة البيضة	<i>Egg Shell</i>	ورق غلاف البيضة
أى نوع ورق تم صقله	<i>Enameled</i>	ورق تم طلاءه
ورق الكتب تم تصنيعه بواسطة الآلات وموحد السطح	<i>English Finish</i>	ورق تم تصقله بالطريقة الإنجليزية
له عيب رئيسى وهو أنه يجب عند طيه أن يكون مع إتجاه التجازيع	<i>Grain</i>	ورق به تجزيع
ورق الكتب تم نصف صقله، أخشن من الورق الذى تم صقله على الطريقة الإنجليزية ولكن أنعم من ورق غلاف البيضة	<i>Machine Finish</i>	ورق تم صقله بطريقة آلية
سواء أكان ورق مثقل أو غير مثقل فهو ورق يصلح للطبع على طباعة حجرية	<i>Offset Paper</i>	ورق الأوفست
يشبه ورق غلاف البيضة وذو مسطح تجزيعه أفضل	<i>Vellum Finish</i>	ورق شبيهه بجلد الحيوان

ويجب هنا أن نفرق بين الورقة المثقلة *Coated Paper* أى أنه أثناء التصنيع قد تم وضع طبقة إضافية لتقويتها.

أما بالنسبة للورقة المرفقة *Laminated paper* فهي ورقة تم إضافة رقائق من البلاستيك لها بعد التصنيع.

وللعلم فإن معظم قوائم الطعام وبالذات مطاعم حمام السباحة والمطاعم السريعة فى الفندق يتم وضع طبقة بلاستيكية بعد الطبع لتجنب الإتساخ وإمكان تنظيفها بسرعة وبدون عناء.

٤ - لمعان الورق *Brightness*

تؤثر قوة لمعان الورق على جودة طبع الألوان وتؤثر على وضوح رؤية العملاء أى أن العملاء سيجدون صعوبة فى قراءة هذه القوائم المطبوعة على ورق لامع. ويقصد باللمعان هنا كمية الضوء المنعكس من قائمة الطعام المطبوعة.

إن الإنعكاسات الكثيرة قد تؤدي إلى الزغلة (عدم الرؤية بوضوح) والتي تجعل قراءة قوائم الطعام أمراً صعباً، وفى هذا المقام يجب إلا نخلط بين سُمك الورق ووزنه، فإن الورق يتم تصنيعه وبيعه على أساس وزن رزمة الورق (من ٤٨٠ إلى ٥٠٠ ورقة تقريباً).

فرزمتين من الورق من نوع مختلف سوف يكون لهم نفس سُمكه ولكن بوزن مختلف تبعاً لطريقة التصنيع.

ويمكن القول بشكل عام بأنه يتم حساب الألف ورقة على أساس أنها تكون رزمتين *Two Reams* كما يمكن وضع قائمة لأنواع الورق على الطريقة الآتية:

" M ١٤٠ - ٢٦×٢٠ "

M = حرف لاتيني يعنى ألف ورقة.

٢٦×٢٠ = يمثل الحجم النمطى للورق.

١٤٠ = يمثل الوزن لرزمتين من الورق.

٥ - درجة كثافة الورق Grade :

وهو الإسم الذى يصاحب نوع الورق وهو مبنى على أساس الطريقة الشائعة لإستخدام هذا الورق.

- فرق الربط *Bond* كما تم ذكره يتم إستخدامه للمراسلات التجارية.
- ورق الأغلفة الخارجية يستخدم درجة الورق المسمى " كفرستوك " ويمكن إستخدامه أيضاً فى عمل أغلفة قوائم الطعام حيث أنه يتميز بالآتى:
 - أن هذا النوع من الورق قوى بدرجة أنه يمكن أن يتماسك عند طيه.
 - أن سمكه يسمح بأن يتم عمل خط عليه لتسهيل طيه.
 - يتيح سطح هذا النوع من الورق الطبع عليه وهو يحتفظ بالأحبار المطبوعة عليه بصورة جيدة.
 - يمتاز بقوة التحمل.
 - من السهل عمل نقوش بارزة عليه.

كيف نجعل مخطط قوائم الطعام يختار نوعية الورق التي تتناسب مع أهدافه:

أوضحنا فيما سبق أن الأوراق المتاحة في الأسواق أنواع ودرجات لكل منها مميزات يجب أن يتم إستغلالها والإستفادة منها بأقصى درجة، وللمساعدة في الإختيار أوضحنا أهم الصفات الخاصة بهذه المجموعات من الورق... والسؤال المهم عند تخطيط قوائم الطعام هو: كيف يمكن الإستفادة من هذه المعلومات.؟

إن هذا المخطط لديه طريقتين للرد على هذا السؤال وإختيار ما يناسبه من الورق :

- إختيار ورق ما متعلق بكيف يتم إستخدام هذه القوائم التي سوف يقوم بطبعتها؟
- مدى سرعة تقادم قوائم الطعام ومدى إستمرارية هذه القوائم ؟

١- بالنسبة لقوائم الطعام الثابتة والتي تتغير كل يوم فمن الواضح أن تقدمها سريع وهي السمة التي تميز هذا النوع من القوائم.

لذا فإن طباعة هذا النوع من قوائم الطعام يتم على ورق خفيف الوزن غير مكسو حيث أنه يستخدم ليوم واحد وبعدها يتم التخلص منه، ومع ذلك فإن هذا الورق المستخدم يكون خفيف، غير مكلف بالرغم من أنه ملون وذو نسيج جيد ويتمتع بجودة ما مما يساعد على رفع كفاءة الطباعة.

وهذا النوع من الطباعة لا يأخذ في الإعتبار طريقة التداول، ومداها ومدى القدرة على تحمل البقع حيث أنه يتم التخلص منها في نهاية اليوم.

٢- النوع الثاني يتمثل في تصميم قوائم الطعام للأستخدام القابل للتحمل، وهذا النوع من القوائم يتم طبعه على ورق ثقيل - قوى التحمل مكسو بطبقة تمنع

الإتساخ وتحافظ عليه من التدهور في المظهر، وفي الغالب يكون مقاوم للمياه ويمكن تنظيفه بسهولة، وهذا النوع يتمثل في:

- *Heavy Cover* مكسو بطبقة كثيفة.

- *Bristol* بريستول.

- *Tag Stock* تاج ستوك.

(انظر الجدول السابق)

٣- يمكن إستخدام طريقة وسط بين الإثنتين السابق ذكرهما.. فليس من الضروري أن يتم إستخدام نوع واحد من الورق لطبع قائمة واحدة، فمن أول وهلة وبدون تفكير يمكن أن يتم تخصيص ورق ثقيل أو مكسو لتصنيع الأغلفة في حين نستخدم ورق خفيف أقل صلابة وإحتمالاً وأقل تكلفة للطباعة الداخلية.

وتكون هذه الطريقة مثالية لطبق/أطباق اليوم أو مختارات الشيف اليومية، وقد سبق الإشارة إلى هذا النوع من التداخل بين أنواع متعددة من الورق.

بعض الأخطاء الشائعة في تصميمات قوائم الطعام:

إن الدراسة المتأنية لقوائم الطعام للفنادق الموجودة في جمهورية مصر العربية وأنحاء العالم تؤدي إلى اكتشاف مجموعة من الأخطاء الشائعة في تصميمات قوائم الطعام، وسنقوم بتوضيح هذه الأخطاء مع الإقتراحات اللازمة لمعالجتها.

ولكن وقبل توضيح هذه الأخطاء ينبغي الإشارة بصورة عامة إلى أن كثير من قوائم الطعام المنتجة فنياً تتم عن طريق شركات طباعة هذه القوائم بعيداً عن آراء وإقتراحات مدير المأكولات والمشروبات أو أى مدير مسئول على إنتاج

هذه القوائم وذلك لسبب بسيط هو أن معظم القائمين والمسئولين فى الفنادق والمطاعم ليس لديهم الدراية الكافية فى إرشاد وتوجيه وإختيار وتحديد كيف يمكن إنتاج قوائم الطعام فنياً بحيث تكون أداة من أدوات تعريف الأطباق المعروضة بطريقة جذابة *Merchandizing* لترويجها وعلى أساسها يتم إختيار الأطباق التى يجب أن يتم إبرازها أكثر وموقعها فى قوائم الطعام.. فتكون النتيجة إتصال مبتور بين الفندق وبين شركة الطباعة، وعادة ما تكون هى نفسها شركة الإعلانات وبها جميع التخصصات لطباعة قوائم الطعام، وهنا تقع كثير من الأخطاء.

الخطأ الأول: تكون قائمة الطعام صغيرة بالنسبة للمحتويات التى يشملها أى من الأطباق التى تعرضها فتكون النتيجة تكس هذه الأطباق على بعضها، وتكون النتيجة أيضاً الإستعانة بحروف صغيرة للكتابة لا يستطيع العملاء قراءتها وتكون النتيجة كذلك الإهمال فى شرح مكونات الأطباق...

وتظن شركة الإعلانات التى تطبع هذه القوائم بأحرف صغيرة أن جميع العملاء يتمتعون بنظر حاد مثل عيون قائد الطائرة، غير مدركين أن بعض قوائم الطعام تعرض فى أماكن النادى الليلية ذات الأضواء الخافتة.

الحل:

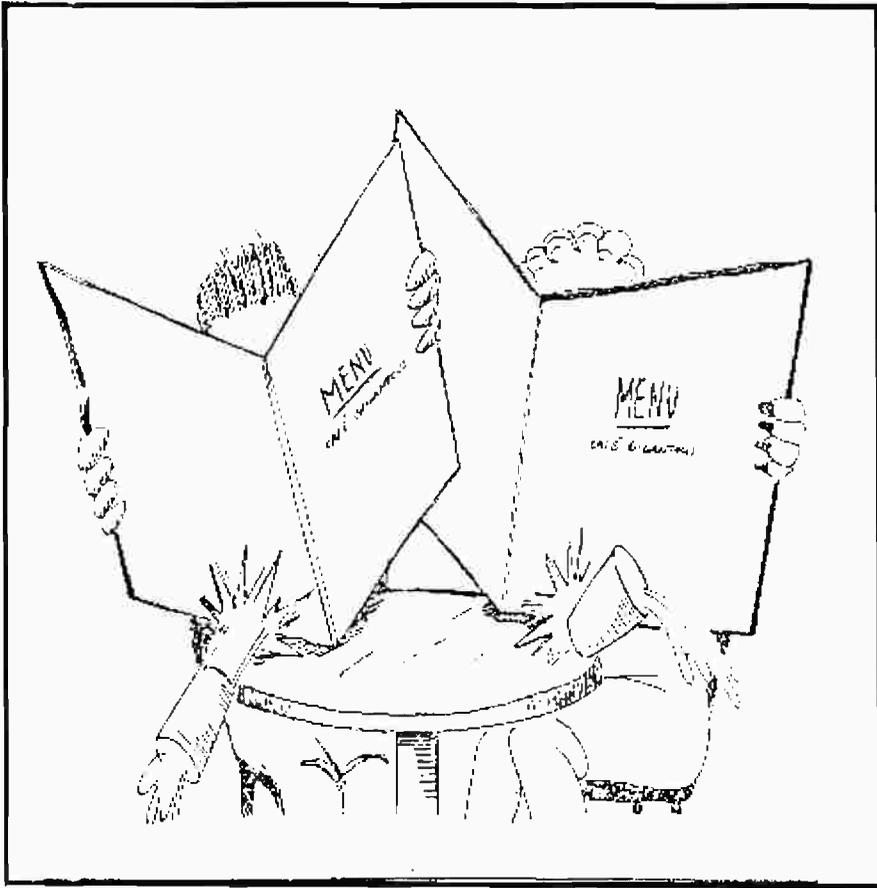
(١) يجب الإستعانة بالحروف الكبيرة متعددة الدرجات وطرق الكتابة حتى يستطيع العميل التفرقة بين مجموعات الأطباق والأطباق الموجودة فى كل مجموعة.

وعلى العموم فإن حروف الكتابة باللغة اللاتينية تتدرج من حيث الكبر من ٦ نقاط إلى ٢٢ نقطة، وكلما إستعنا بنقاط أقل كلما كان من الصعب قراءتها،

وينصح عند كتابة قوائم الطعام بالإستعانة بالحروف ذات النقط الأكثر من ١٢ نقطة لكي تكون مقروءة جيداً من العملاء.

(٢) تكبير قائمة الطعام بالكفاية التي تسمح بعرض مجموعات المأكولات ومكونات كل مجموعة بطريقة سهلة القراءة بالنسبة للعملاء.

الخطأ الثاني: تكبير قائمة الطعام إلى الحد الذي يسيطر على مائدة الطعام نفسها ويكون سبباً في إرهاق أيدي العملاء عند فتح هذه القوائم لقراءتها.



(في المنظر السابق: نرى قائمة الطعام من الكبر بحيث إنسكبت الأكواب الموجودة على المائدة)

الحل: من المفروض أن قوائم الطعام تكون محددة الحجم وتتمشى مع نوعية المأكولات المقدمة، فمن المفروض أن حجم قوائم الطعام الخاصة بالنادى الليلي مثلاً تكون أكبر من قوائم الطعام الخاصة بمطعم الأكلات السريعة لما تحتويه الأولى على تنوع من المأكولات بالإضافة إلى شرح واف لكل طبق من الأطباق المعروضة بالإضافة إلى الديكور وطريقة عرض الأطباق.

الحالة الثالثة: إطلاق أسماء رنانة على كل طبق مدون في قوائم الطعام دون شرح لما تحتويه هذه الأطباق، ومن العجيب إذا سألت صاحب هذه القوائم عما يحتويه كل طبق أجاب بطريقة فورية عن محتوياتها بإسهاب وفن بل يشعر أنه يقدم أفضل الأطباق الموجودة ليس في مصر بل في العالم كله. ومع ذلك يتعاس عن شرح هذه الأطباق عند كتابة قوائم الطعام والتي هي الوسيلة لتنمية مبيعاته وإقبال العملاء على شراء خدماته.

الحل: إننا نطلب أن يقدم في كل قائمة طعام مكتوبة المكونات الأساسية لتصنيع كل طبق من الأطباق ومعرفة الحقائق الأساسية عن الطبق.

فعند كتابة أى طبق من الأطباق في قائمة الطعام يجب أن تكون كتابته (بسم الطبق بالإضافة إلى شرح مكوناته) وتجيب على الأسئلة الآتية:

- (١) ما هذا الطبق - إسمه ؟
- (٢) كيف يتم إعداده ؟
- (٣) كيف تتم خدمته (الصلصات - المأكولات المساعدة....)؟
- (٤) هل لديه طعم مميز أو جودة المواد الأولية ؟

الخطأ الرابع: عند استخدام اللغات الأجنبية (فرنسي - المانى - إيطالى - صينى بالذات) فى كتابة إسم الطبق فى قوائم الطعام لا تتم ترجمة العبارات الأجنبية المستخدمة للعملاء، وأيضاً لا يتم شرح مكونات الأطباق المكتوبة باللغات الأجنبية على إعتبار أن استخدام هذه العبارات الأجنبية يثرى ويزيد من قيمة القائمة ذاتها بغض النظر عما إذا كان العملاء ذوى ثقافات أجنبية أم لا ؟

الحل: استخدام اللغة الفرنسية بالذات حيث أن معظم الأطباق أساس تسميتها فرنسية فيمكن الإستعانة بهذه الأسماء مع شرح واف باللغة العربية لما تحتوية وتتضمنه وما معنى هذه التعبيرات.

الخطأ الخامس: كتابة الأطباق ومجموعات الأطباق بدون تمييز يذكر عن طريق استخدام نفس أحرف الكتابة الكبيرة.

هل المخطط لقوائم الطعام يضع طبق اللحم المشوى الذى يصل سعر بيعه من ٦٠ - ٧٠ جنيهاً مصرياً فى نفس درجة الأهمية وتتم كتابته بنفس حجم أحرف كتابة القهوة أو الشاي الذى لا يزيد سعر أى منهما عن ١٠ جنيهاً.

الحل: يجب قبل كتابة قوائم الطعام أن يتم تحديد عدة نقاط من ضمنها النقاط الآتية:

(١) تحديد الأطباق التى يود المخطط شمولها بالرعاية مسبقاً وقد تمثل أهمية للمطعم (هامش ربح كبير - سمعة - رواج للمبيعات).

وذلك لتأخذ موقع الصدارة في قوائم الطعام سواء بالنسبة للأطباق الرئيسية أو لأي أطباق أخرى.

(٢) تحديد أهمية كل مجموعة من مجموعات المأكولات المقترحة بالترتيب العددي ١ ، ٢ ، ٣ ، ٤ مع الأخذ في الاعتبار التسلسل المنطقي لكل طبق من كل مجموعة من المجموعات المقترحة.

(٣) في حالة وجود نظام تقديم طبق اليوم أو وجبة اليوم أن يتم تخصيص مساحة لإحتواء هذا الطبق عن طريق *Tip-On* أو *Clip-On* (وهي عبارة عن مشبك مثبت يتم تثبيت القائمة فيه).

الخطأ السادس: كتابة قوائم الطعام بالأخطاء الإملائية المستفزة، فنجد أن معظم المطاعم لا تدرك أهمية كتابة قوائم الطعام باللغة الأجنبية بالطريقة الصحيحة.

وأنه من الشائع في مصر في مطاعم الأربعة نجوم وما دونها أنه يتم استخدام وكتابة اللغة الأجنبية بطريقة خطأ، وقد شاعت الأخطاء أيضاً في هذه الأيام في مطاعم الخمس نجوم وحتى في مطاعم الفنادق المدارة أجنبياً.

الحل: تعتبر إدارة المأكولات والمشروبات هي المسؤولة فنياً وإدارياً عن تخطيط وتنفيذ قوائم الطعام، وقد جرى العرف في الفنادق أن يكون لدى كل فندق مراجعاً لغوياً ضمن العاملين في الفندق من رؤساء إدارات لديهم الثقافة والإمكانيات لمراجعة هذه القوائم قبل تقديمها إلى المطبعة وبعد طبعها للإعتماد. ففي المرحلة الأولى يمكن أن تقع أخطاء وكذلك في المرحلة الثانية.

مثال: كان فندق شيراتون القاهرة يعتمد على مديرة التسويق - خريجة الجامعة الأمريكية - في مراجعة قوائم الطعام المكتوبة بالإنجليزية.

الخطأ السابع: لا يتم الإشارة إلى جميع منافذ بيع المأكولات والمشروبات (مطاعم وبارات) الموجودة في الفندق، ولا يتم ذكر المشروبات المتاحة وأنواعها، كذلك مختارات من الحلويات *Selected Desserts*.

الخطأ الثامن: لا يتم ذكر المعلومات الأساسية للعملاء عن المطعم أو الفندق بل ولا يتم ذكر عنوان ومواعيد العمل ولا حتى رقم الهاتف لهذه المطاعم أو سياسة وطرق الدفع.

الخطأ التاسع: مشكلة المشبك *Clip-on* عند استخدام المشبك الخاص للعرض اليومي لأطباق اليوم لا يتم إتاحة مساحة فارقة لوضع هذه القوائم دون أن يتم تغطية جزء من القائمة.

الخطأ العاشر: الصفحة الأخيرة من القائمة تكون دائماً فارغة بدون إستغلال - يجب عرض المنتجات المباعة وتشجيع إستخدامها.

إختيار طرق كتابة قوائم الطعام:

يتمنى كل مدير مطعم أن تكون لديه قائمة طعام تستطيع تلبية كافة رغبات عملائه، وهذا لا يمكن تحقيقه إلا عن طريق قدرة العملاء على قراءة قوائم الطعام المقدمة لهم بسهولة، أى أن يكون هناك إتصال سريع ومباشر وسهل وهذا يمكن تحقيقه عن طريق توفير الآتى:

(١) حروف الكتابة الواضحة:

بالنسبة للحروف اللاتينية - أشكال الكتابة اللاتينية متعددة، فكل شكل يصلح لغرض معين.

وقديماً كانوا يستخدمون الكتابة باليد للدلالة على أهمية والعناية بالمأكولات التي تقدم، أما حالياً فتتم الكتابة آلياً، وأهم شروط الكتابة الآلية أن تكون مقروءة وواضحة وجذابة وفي نفس الوقت وجود مساحة بين كل حرف وكل جملة حيث أن كتابة الحروف المضمومة على بعض تفقد القارئ تركيزه.

إن استخدام الحروف المناسبة تختلف باختلاف ثلاثة أجزاء فسي قائمة الطعام.

١ - إسم مجموعة المأكولات المقدمة:

مثال: فاتح الشهية - الشوربة - الأسماك - المشويات.

٢ - إسم الطبق: مثال: سمك وقار بالأرز - شوربة البسلة.

٣ - تفصيل مكونات الطبق المعروف: *Descriptive Copy*

مثال: لو أخذنا السمك - سمك وقار مقلّى بالزبدة وليمون مع أرز طبيعي.

BLACKBOARD SPECIALS

Each day we create some special ones we think you will enjoy. We try to make them special values, as well. Ask your server about today's specials.

APPETIZERS

Garden Nibblers for Two	2.95
Crunchy assorted vegetables, French bread and served with dipping sauce.	
Cheese Fritters	2.25
A crock of hot cheese fritters. Served with dipping sauce.	
Bread Basket	1.95
Hot French bread for two with Marge Pan's butter, herbed topping, served with our famous homemade cheese spread.	
Potato Skins	3.75
Served with sour cream dip and your choice of cheddar cheese and green chilis or cheddar cheese and bacon.	

SOUPS

SALADS

<p>Potage St. Germain 1.85 Our specialty, French country pea soup with pureed vegetables and bits of ham. Served with sherry or sour cream.</p> <p>French Onion Soup 2.95 A steaming crock of savory onion soup, topped with crusty French bread and melted cheese.</p>	<p>Cobb Salad 4.95 Chopped chicken, bacon, blue cheese, egg, avocado, green onions and tomato. Layered on a bed of crisp greens.</p> <p>Fresh Spinach 5.25 Boys shrimp, sliced fresh mushrooms, crumbled bacon, avocado and tomato — all in a crisp flour tortilla.</p> <p>Mixed Greens 1.95 Fresh greens, with cucumbers and tomato.</p> <p>Orange Almond 1.95 Mandarin oranges, almonds and romaine.</p>
---	--

مثال عملي عن طريق التنسيق وكتابة مجموعات الأطباق المختلفة بشكل جميل وفي نفس الوقت مريح للعين لاختيار الطبق المناسب للعميل

٢٤١

مثال: في قائمة الطعام الموضحة في الصفحة السابقة نجد أن كل من

Appetizers مجموعات أطباق فتح الشهية

Soups مجموعات أطباق الشوربة

Salads مجموعات أطباق السلطات

مكتوبة بحروف لاتينية كبيرة ومعها زخارف لإبرازها، ثم نجد أسماء الأطباق في كل مجموعة تجمع بين الحروف الكبيرة في مقدمة الكلمة وصغيرة بعدها وبحروف أقل درجة من مجموعات الأطباق، وأخيراً نجد أن الشرح تمت كتابته بحروف أصغر وذلك لجذب الإنتباه أولاً إلى المجموعات ثم من داخل كل مجموعة الأطباق وإذا وقع الإختيار على طبق يقوم العميل بقراءة مكونات هذا الطبق.

المعلومات الأساسية لطباعة قوائم الطعام وأنواع الحروف المستخدمة:

ينبغي على مخطط قوائم الطعام ومدير المأكولات والمشروبات أن يكونا ملمين بالمعلومات الأساسية للطباعة التي تؤهلها لإتخاذ الإجراءات المناسبة في إختيار وتصميم قوائم الطعام من حيث إختيار حروف الكتابة وحجم هذه الحروف والتعامل معها، لذا فإننا نقدم في هذا الجزء هذه المعلومات، ومع ذلك لا يمكن الإدعاء بأن المعلومات المقدمة في هذه السطور سوف يصبح بها هذا المسؤل خبيراً في فن الطباعة بل قادراً فقط على مناقشة أساسيات الطباعة والعمل على الإستفادة بالإمكانيات المتاحة في هذا المجال.

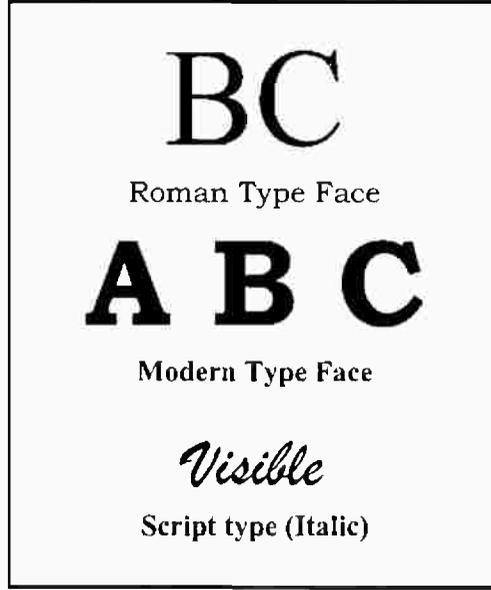
أولاً: يجب التفرقة في حروف الكتابة اللاتينية بين:

Upper case letters الحروف الكبيرة A B C D

Lower case letters الحروف الصغيرة a b c d

ثانياً: الخطوط اللاتينية أنواع Type face

- (1) Toman Type face
- (2) Modern Type face
- (3) Script Type (Italic)



الموضحة في الشكل المرفق كما أن هناك أيضاً مزيد من هذه الأنواع:

- (4) Goudi Cursive.
- (5) Bodoni.
- (6) Bodini Opcen.
- (7) Commercial Script.
- (8) Helvetia Thin Type Face.
- (9) Zaft Chancery Modium Italic.

وهناك أيضاً مئات من المسميات الأخرى لأنواع كتابة مختلفة، ولكن يجب أن نشير هنا إلى أن كل نوع من الأنواع السابقة له طابع خاص وخاصية معينة وتستخدم لإظهار طابع معين.. لذا سوف نكتفى بدراسة الخطوط الثلاث الأولى.

(١) الطريقة الرومانية Roman Type

أخذت الطريقة الرومانية من الرومان فقد ظهرت على الحوائط الرومانية المنحوتة، وتتميز الحروف المكتوبة بهذه الطريقة بالرشاقة والجمال وأهم شئ فيها أنها من الحروف المكتوبة حيث أنها واضحة لذا فإن كثير من الكتب والمجلات والصحف يستخدمون هذا النوع من الحروف بعد إدخال بعض التعديلات عليها *Version* مثل *Bodoni*

Garamond , Cuslon, Century School book

(٢) الطريقة الحديثة Modern Type Face

تعتبر هذه الطريقة حديثة في الكتابة وتتميز عن الطريقة الرومانية بأن حروفها ذات سُمك واحد وليست كما تتميز به الطريقة الرومانية التي تكتسب بحروف جزء منها سميك والجزء الآخر رفيع.. وتتميز هذه الطريقة بالآتي:

- شكل حروفها أنظف.
- كتابتها ليس لها خطوط رفيعة في الكتابة *Without Serif*.
- طريقته أكثر إنتظاماً من ناحية الشكل وبالتالي فإن شكلها أكثر حداثة.

أمثلة على هذه الطريقة من الطرق المتفرعة منها

Future, 20th Century, Spartan & Venus

(٣) طريقة طباعة الخط البدوي (بالخط المائل)

Script type (Italic)

كما يدل عليها اسمها فإن هذه الطريقة هي عبارة عن تقليد للكتابة اليدوية وتتميز بأنها تطلق يد الكاتب حرة لكتابة الحروف وتتميز هذه الطريقة بـ:

١- أن إستخدامها المحدود في كتابة قوائم الطعام يمكن أن يبهج النظر. ولكن عند إستخدامها بكثرة تنقلب هذه الميزة إلى صعوبة في القراءة.

بعض هذه الطرق الفرعية لهذه الطريقة الرئيسية:

Commercial Script

Lydian Cursive

Brush

ثالثاً: أنه من السهل قراءة الحروف اللاتينية الصغيرة *Lower Case* عن الحروف الكبيرة *Type (a, b, c, d...)* عن الحروف الكبيرة *Upper Case Type (ABCD..)*.

ويرجع السبب إلى المظهر الغير نمطي الذي تمثله الحروف اللاتينية الصغيرة وهذا ما يجعلها أكثر فاعلية للقاء العين وهي تنتقل من حرف إلى حرف بيسر وسهولة.

ولعل الدليل على ذلك نجده في أن جميع كتابات القصص والكتب والمجلات والصحف مكتوبة بالحروف الصغيرة، أما رؤوس الموضوعات الأساسية والفصول والموضوعات الرئيسية والفرعية فتكتب بالحروف الكبيرة، فهي تحول النظر وتغير محاور الجمل وتبنى فواصل الحديث.

رابعاً : حجم الحروف Type Sizes :

وهذا يتم بتحديد البنط *Points* وتبدأ بـ ٦ بنط ويزيد الحجم ويصل إلى ٨، ١٠، ١٢، ١٤، ١٦، ١٨، ٢٤، ٤٨ و ٧٢ بنط.

والمهم أن يدرك مدير المأكولات والمشروبات أنه لا يمكن إختيار حجم الحروف بأقل من ١٢ بنط في أى جزء من أجزاء قائمة الطعام لو أراد العملاء قراءة قائمة الطعام، كما يجب الأخذ في الإعتبار الآتى:

- ١ - أن هناك كبار السن ممن يقرأون هذه القوائم.
- ٢ - أن العملاء لا يملكون عيون الصقور، أما الذين يستعملون النظارات الطبية فيفضلون عدم إحضارها معهم فى المطاعم أثناء الطعام.



مثال : خطوط الكتابة أنواع.. هذه طريقة الكتابة الأولى تسمى *Bodoni* العادية،
والثانية *Bodoni* المائلة.

وسوف نوضح فى الصفحتين التاليتين نماذج أخرى من خطوط الكتابة
باللغة الإنجليزية والفرنسية.

Commercial Script

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz;
A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z
1234567890 (&.,:;!?"'""' \$%&'()* ~) ^ ` ~)

4-25 Commercial Script typeface

Helvetica Thin

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz;
A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z
1234567890 (&.,:;!?"'""' \$%&'()* ~) ^ ` ~)

4-26 Helvetica Thin typeface

ITC Zapf Chancery Medium Italic

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz;
A B C D E F G H I J K L M N O P Q R
S T U V W X Y Z
A B C D E F G H I J K L M N O P Q R
S T U V W X Y Z
1234567890 (&.,:;!?"'""' \$%&'()* ~) ^ ` ~)

4-27 Zapf Chancery Medium Italic typeface

Goudy Cursive

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNNO
OPQRRSTUUVWXYZ
1234567890 (&.,:;!?'-.\$) Thffiffi

4-22. Goudy Cursive typeface. The examples shown here and in the next two illustrations are just a few of the hundreds of different typefaces that are commonly available.

Bodoni

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNPOQRSTUVWXYZ
1234567890 XYZ
(&.,:;!?'-.\$%&)' fffiffiffi

4-23. Bodoni typeface

Bodoni Open

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNPOQRSTUVWXYZ
1234567890 (&.,:;!?'-.\$%&)' XYZ

4-24. Bodoni Open typeface

خامساً: النقطة الأخرى التي يجب أن يلزم بها مدير المأكولات والمشروبات عن الطباعة هي "المسافة ما بين السطور *Space between lines* ويطلقون عليها في عالم الطباعة *Leading* ليدنج.. هذه المسافة أيضاً يتم قياسها مثل قياس نوع الطباعة بالنقاط "البنط *Points*".

مثال:

SOLID
The main purpose of letters is the practical one of making thoughts visible. RUSKIN says that "all letters are frightful things, and to be endured only upon occasion, that is to say, in places where *The main purpose of letters is the practical one of making thoughts visible. Ruskin says that "all* THE MAIN PURPOSE OF LETTERS IS THE PRACTICAL O THE MAIN PURPOSE OF LETTERS IS THE
Type set solid-no leading.

3 PT. LEADED
The main purpose of letters is the practical one of making thoughts visible. RUSKIN says that "all letters are frightful things, and to be endured only upon occasion, that is to say, in places where *The main purpose of letters is the practical one of making thoughts visible. Ruskin says that "all*
Same type set with 3 points of leading

المجموعة الأولى: في كتابة المجموعة الأولى من الصعب قراءة المكتوب بسبب عدم وجود مساحة بين الأسطر.

المجموعة الثانية: الكتابة الثانية واضحة حيث أنها تعطى إتساع بين السطور مقداره ٣ نقاط *3 Lead Points* يسمح بقراءتها بوضوح (وهي أقل مسافة).

القاعدة:

لضمان قراءة قوائم الطعام يجب أن تكون المسافة بين السطور لا تقل عن ٣ بنط.

النتيجة:

وعلى ذلك يمكن الإستنتاج بأن القواعد الخمس السابقة وإتباعها تهدف فى المقام الأول أن يكون المكتوب فى قوائم الطعام مقروء من العملاء وأن الإتصال المطلوب لنقل المعلومات يتم بصورة سريعة وسليمة ودون عناء أما بالنسبة للتصميم والألوان والكاريكاتير *Character* ولو أنها على جانب من الأهمية لكنها تأتي فى المرتبة الثانية.

سادساً : إختيار سُمك أحرف الكتابة ونوعية الحروف:

أن نوع وطريقة ديكور المطعم هو الذى يملى على مخططى قوائم الطعام إختيار كل من أحرف الكتابة (كتابة الأطباق المقدمة) ونوعية الحروف المستخدمة.. فإذا كان ديكور المطعم يتسم بالديكور العصرى، مبنسى بأسمنت ويتخلله زجاج كثير مع لمحة جمال عصرية فإن الحروف ونوعيتها يجب أن تدل على ذلك كى تكمل الديكور الحديث.

أما إذا كان ديكور يوحى بالمطبخ الصينى أو الإيطالى أو الفرنسى فإن طرق الكتابة والحروف المستخدمة يجب أن تساعد على إظهار روح المطبخ وديكورات المطعم.

ولكن يجب إدراك أن الإكثار من هذه الروح قد يؤدى إلى نتائج عكسية لدى العملاء بالضبط كالمأكولات التى تحتاج إلى قليل من الملح فلو تم إضافة كثيراً منه إنقلبت الصورة.

سابعاً: إختيار لون الحروف المطبوعة:

ينبغى عند طبع حروف قوائم الطعام التعرض إلى لون الحروف حتى لو كانت الطباعة أبيض فى إسود، هنا نتكلم عن الوزن وضعف كتابة هذه الحروف

أو ميل حروفها إلى اللون الرمادي *Grayness* أو حروف مفتوحة أو مغلقة *Open or Closed Character* فمن الملاحظ أنه يتم طباعة الحروف الموجودة في قوائم الطعام بطرق عديدة، بعضهم يستخدم الحروف السميكة مما يضطره إلى استخدام اللون الأسود الداكن والبعض الآخر يستخدم الحروف المفتوحة (اللاتينية) الخفيفة *Airy* .

إن إختيار نوع وسمك الحرف مهم بالنسبة لقائمة المطعم ويجب أن يتفق مع روحه.. أما لون طباعة الحروف فهي عادة كالآتي:

(١) على الورق الأبيض: تستخدم الطباعة باللون الأسود أو اللون الخفيف (كريمة.. عاجي، رمادي فاتح...).

(٢) إذا كانت الحروف المطبوعة باللون الأخضر والأزرق أو البنى مثلاً.. فيجب التأكد من أن:

– الأخضر يكون	أخضر داكن
– الأزرق يكون	أزرق داكن
– البنى يكون	بنى داكن

القاعدة المستخدمة زيادة إمكانية إظهار الكتابة لقراءتها بوضوح من العملاء، ويلاحظ أنه بالنسبة لمجموعات الأطباق الموجودة في قوائم الطعام مثل المشهيات، والشوربة والأطباق الرئيسية والسلطات والحلو فإنها تتم طباعتها بألوان مختلفة لتتمشى مع اللون الأسود المطبوع به الأطباق الموجودة في نفس المجموعات السابقة للتمييز.

تمثل هذه المعلومات نبذة أولية عن هذا الموضوع الذي يحتاج إلى خبرات طويلة.

1. COOL AND CRISPY	1.70	15. LASAGNE VERDE ALLA RICOTTA	3.90
Light and airy, made with salad dressing. A fantastic combination of vegetables, potatoes, tomatoes, onions, and cheese, all served in a delicious and healthy way.		Classic lasagne gratinated with ricotta cheese.	
2. CUCUMBER FRESH	0.90	16. TARTINE OF CHICKEN AND ASPARAGUS	4.50
Light and fresh, all day vegetable.		Light and healthy.	
3. CHILI'S SALAD BOWL	3.20	17. CRÊPES AMOUREUSES	4.00
Salads of cheese, chicken, mushrooms, lettuce, cucumber and tomato, served with your favourite dressing.		Light and airy, filled with ricotta cheese and fresh fruit.	
4. SHRIMP COCKTAIL FROM THE RED SEA	4.50	18. A FEU FLY OMELETTE	2.90
With the size of your choice.		Spicy omelette with fresh vegetables and tomato sauce.	
5. THE SALAD LOVER	4.90	19. NAVARIN OF HIGHLAND LAMB	4.50
Garden fresh salads with chicken, lamb meat and a special fine dressing with popperonics.		With beans and vegetables.	
6. PÔTPOURRI OF FRESH FRUITS	1.60	20. SHISH KEBAB AND KOFTA	4.50
Served with fresh fruits and Mandarine cheese.		With beef, chicken and vegetables.	
7. MIZZEH	4.40	21. SHISH TAOUK	4.00
A real variety of Arabic appetizer served to you, prepared to your choice.		Chicken skewers on bread, served in lemon, onion, cream and tomato sauce.	
8. CORN AND CRABMEAT CHOWDER	0.95	22. BROCHETTE OF SHRIMP	2.50
9. FRESH TOMATO CREAM	0.95	Served on a bread roll with fresh vegetables.	
10. MUTTON BROTH	1.10	23. FILET OF SEABASS	5.10
11. PEA SOUP WITH SPINACH LEAVES	1.10	With parsley potatoes.	
12. SHORBEET ADS	0.95	24. VEAL STEAK WITH BLACK MUSHROOM SAUCE	6.50
The family favourite.		And butter rice.	
13. HOME MADE EGG AND SPINACH NOODLES	5.20	25. MOUNTAINS OF BEEF WITH GREEN PEPPER FOAM AND RICE	5.20
With lemon, peas, mushrooms and shrimp.			
14. SPAGHETTI FROM MAMMA'S KITCHEN	3.10	26. CHICKEN AND SHRIMP IN CURRY-CREAM	4.90
Handmade in Belgium.		Served with rice.	
		27. U.S. SIRLOIN STEAK (Imported)	9.90
		With mashed potatoes, vegetables and french potatoes.	
		28. GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH	2.80
		29. THE SCRUMPTIOUS HERALD CLUB SANDWICH	5.80
		A perfect hearty English dinner with turkey and English export tomato and lettuce.	

جزء من قائمة طعام مطعم الكوكياج - شيراتون الإسكندرية يوضح سوء استخدام المساحات بين السطور مما أدى إلى صعوبة قراءة العملاء

وعلى ذلك يمكن تلخيص ما تم التعرض إليه لإختيار طرق كتابة قوائم الطعام للحصول على قائمة طعام فعالة كالآتى:

- (١) لا تستخدم الحروف الكتابية التي تقل عن ١٢ نقطة فى قوائم الطعام.
- (٢) إستخدم الحروف الكبيرة *Upper Case Majuscule* كبداية للعناوين الرئيسية والعناوين الفرعية.
- (٣) إستخدم الحروف الصغيرة *Lower Case Majuscule* لكتابة باقى قائمة الطعام.
- (٤) إجعل مسافة ٣ نقاط بين كل سطر وآخر (*Leading*).
- (٥) إختتر نوع الحروف التي تتناسب مع طبيعة نشاط المطعم.
- (٦) إستخدم الأشكال الغربية بحذر لجذب الإنتباه إلى أقسام وأجزاء القائمة.
- (٧) إذا إستخدمت لون فى طبع الكتابة تأكد من أن هذا اللون داكن ومن السهل قراءته.
- (٨) تجنب إستخدام الألوان العكسية فى قوائم الطعام (الكتابة باللون الأبيض على ورق أسود داكن).

الألوان وقائمة الطعام: *Color and the Menu*:

أصبحت الألوان تلعب دوراً أساسياً في وسائل الإعلان والتسويق في العالم الحديث، فقد تستخدم الألوان كأداة ترويجية للمنتجات المطلوب بيعها وذلك لسبب بسيط هو أن الإنسان يميل دائماً للتفاعل معها لذا نجدتها في الكتب والمجلات والصحف وحتى في التلفاز.

وأصبحت الصور الملونة بالإضافة للوسائل الحديثة للإنتاج وإعادة الإنتاج قد أفسحت مكاناً هاماً في ميديا *Media* الطباعة.

لذا فإننا نلاحظ أن معظم قوائم الطعام الموجودة اليوم في العالم ملونة، حيث أن هذا التلوين يقوم بوظائف عديدة منها:

(١) يعمل على إسباغ ديكور معين على القائمة.

(٢) يؤدي إلى ظهور القائمة بصورة تجذب إنتباه العملاء والنزلاء.

(٣) يرسم طابعاً وطرزاً *Mode & Style* للمطعم.

إن إستخدام اللون كوسيلة لديكور قائمة الطعام يمكن أن يتم بعملية بسيطة وهي إضافة لون على اللون الأسود المستخدم في كتابة الحروف أو إستخدام كل ألوان الطيف.

إن علماء النفس يؤكدون لنا أن اللون يلعب دوراً جوهرياً في أنماط إستهلاكنا وحياتنا، بل أنه يلعب دوراً أكبر بكثير مما نظن فهو يؤثر على أنماط سلوكياتنا الشخصية كعاملين (أثناء العمل) وكمستهلكين (وذلك عن طريق إثارة أحاسيسنا وعواطفنا).

"فإننا نشعر بإرتياح شديد في غرفة مطلية باللون الأزرق عن مانشر به في نفس الغرفة إذا كانت مطلية باللون البرتقالي".

فنحن نطلب طبق معين في المطعم ونفضله عن أطباق أخرى لما يتميز به هذا الطبق من تنوع في الألوان والتي تؤثر فينا.

تكون الألوان عند الإنسان دائماً مصحوبة أو مشتركة بمؤشرات حياتية للإنسان فالألوان الأحمر والبرتقالي والأصفر فإنها مصاحبة للإحساس بالنار والشمس أي إحساس الإنسان بالدفء، أما الألوان الأزرق والبنفسجي والأصفر التي تقربنا إلى لون البحر ولون السماء فإنها تجعل الإنسان يشعر بالهدوء والصفاء *Cool Colors*.

وباستخدام هذه التأثيرات اللونية في قوائم الطعام نستطيع أن نجذب العملاء نحو محتويات قوائم الطعام، وقد دلت الأبحاث والتي يقرأها البعض وينفيها البعض الآخر أن القيم والأحاسيس الإنسانية تجاه الألوان تجعله يميل إلى لون دون الآخر ونقدم هذه القيم للإستناد إليها عند إختيار أحداها.

القيم المستخلصة من الألوان

الألوان	القيم المستخلصة منها
الأصفر	الإبتهاج، عدم الأمانة، الشبابية، الخفة، الكراهية، الخيرية، التفاؤل بالربيع، اللون الساطع، المرح.
الأزرق	البرود، الهدوء، الكآبة، الانقباض، الصدق، الصفاء، العمق، الإلتزام، التحكم.
الأحمر	الحركة، الحياة، الدم، النار، القلب، الخطر، الخديعة، الغضب، الإثارة، العاطفة، الإخلاص.
البرتقالي	نصف العمر، الخريف، موسم الحصاد، النار، الإنتباه، الحركة، الوفرة، الطعم.
الأخضر	عدم النضج، الشباب، الربيع، الطبيعة، الحسد، الطمع، الغيرة، الجهل، الرخص.
البنفسجي	الكرامة، الملكية، الحزن، اليأس، الغنى.
الأبيض	الوضوح، النظافة، الخوف، النقاهاة، المرض، العذرية والطهارة.
الأسود	الغموض، القوة، الحزن، الإسترخاء.

وبالرغم من تفاوت هذه الأحاسيس إلا أن الأبحاث أيضاً تفرق بين الألوان التي تجذب إنتباه كل من الأطفال الصغار، والأطفال والشباب والبالغين.

الألوان المحببة حسب عمر الإنسان

الألوان المحببة	الأعمار
الأحمر، الأزرق، الأبيض، الأخضر، البنى.	الأطفال الصغار جداً
الأزرق، الأحمر، الأصفر، الأخضر، الأبيض.	الأطفال
الأزرق، الأحمر، الأخضر، الأصفر، البرتقالي.	الشباب
الأزرق، الأحمر، الأصفر، البنفسجي، البرتقالي.	البالغين

أهداف إستخدام الألوان فى طباعة قوائم الطعام:

يهدف إستخدام الألوان فى طباعة قوائم الطعام إلى تحقيق الآتى:

- (١) جذب إنتباه عملاء المطاعم وبالتالي البحث عما يتضمنه.
- (٢) تلهب مشاعر العملاء لإختيار أحد الأطباق الموجودة فى القائمة الملونة.
- (٣) تساعد على تحديد مجموعات الأطباق المقدمة بسهولة ثم إختيار الطبق المناسب لكل شخص.
- (٤) تساعد على تركيز العملاء فى الإختيار من بين مجموعة الأطباق المقدمة بما يتناسب معهم.
- (٥) تصور أحد الأطباق بتنوعه اللوني لجذب العملاء.
- (٦) تساعد على تكوين الأشكال المصممة الموجودة فى قائمة الطعام مما يعطى للقائمة مزيد من حُسن التنسيق والديكور.

(٧) ربط قائمة الطعام بعضها ببعض عن طريق إستخدام نفس الألوان لأطباق العناوين الرئيسية الموجودة فى القائمة.

(٨) تعتبر الصورة الملونة للطبق المعروض للبيع أفضل وسيلة للإقناع بل أفضل من ألف كلمة تكتب عن محتويات هذه الصورة.

(٩) تقليل مدة إتخاذ قرار النزلاء للطبق الذى يتم إختياره.

عدد الألوان المستخدمة فى قوائم الطعام:

تتوقف عدد الألوان المستخدمة فى أى قائمة طعام على عاملين هما:

(١) التكلفة. (٢) الآثار المطلوبة لإستخدام الألوان.

(١) التكلفة:

فكلما تم إستخدام عدد من الألوان كلما زادت التكلفة، حيث أن إنتاج قائمة طعام بأربعة ألوان مثلاً تعنى زيادة التكلفة عن طريق الآتى:

• زيادة مقدار الجهد المبذول للطباعة حيث تتم طباعة الصورة مثلاً التى بها أربعة ألوان أربعة مرات كل مرة يتم وضع لون للطبق فوق اللون الأول حتى تكتمل الصورة.

• مقدار وتكلفة الحبر المستخدم لطباعة أربعة ألوان.

• مقدار العناية بالعمل المطلوب وهى الطباعة الدقيقة وبالتالى الوقت المبذول لأداء العمل (ثم إختيار أربعة ألوان حيث أننا يمكننا الحصول بهم على كل ألوان الطيف التى نحتاج إليها لطباعة الصور التى توضح المأكولات).

• تكلفة الصورة الضوئية الموجبة *Positive*.

• تكلفة فصل الألوان.

• تكلفة إعداد الصورة الملونة (جاهزة للطبع) *Plates*.

(٢) الآثار المطلوبة لإستخدام الألوان:

الأول في قوائم الطعام: إذا تم إستخدام أعداد من الجداول ذات ألوان ساطعة وبعناوين مختلفة وصور توضيحية فإن ذلك يؤدي إلى عمل قائمة طعام ذات طابع خاص (في الغالب مطاعم بيع السندويشات مثل *Cook door* أو مؤمن أو مطاعم الهوم دليفري *Home Delivery* أى طلبات المنازل).

الثاني في قوائم الطعام: أما إذا تم إستخدام ظلال باهتة أو لون أسمر مائل إلى الصفرة، أو إستخدام اللون الأصفر البرتقالي أو اللون العاجي أو اللون الرمادي أو الأزرق بالإضافة إلى الألوان الأسود والسذهبي... مع إستخدام قليل من الألوان اللامعة فإن هذا سيخلق طابعاً ومزاجاً متطوراً، وهو الأمثل لقوائم الطعام الخاصة بالنوادى الليلية أو مطاعم الخمس نجوم ذات التكاليف العالية (بيع الأطباق).

ويمكن إستخدام الألوان للإسترشاد بالمعلومات الآتية:

١ - أن إختيار الأوراق الملونة لطبع قائمة الطعام يساعد على زيادة رونق ووضوح القائمة بدون إضافة أى تكلفة.

وفى الواقع هناك عدد غير محدود من هذه الأوراق التى يمكن إختيار الأنسب منها بما فى ذلك اللون المعدنى، والذهبى والفضى والنحاسى.

٢ - عند إختيار الأوراق الملونة يجب الإنتباه إلى أمرين:

* تأكد من أن اللون المختار لا يكون داكن جداً حيث أنك ستطبع عليه أطباق من المفروض أن تكون مرآة بالنسبة للعملاء.

* إختيار الأوراق ذات اللونين، لون من الوجه ولون آخر من الخلف، وذلك حتى يمكن إستخدام أحد اللونين لغلاف القائمة والوجه الآخر يمكن الكتابة عليه.

إن إختيار الطبق الذى يتم تصويره بالألوان يجب أن يكون أساسه يعتمد على فكرة رغبة مخطط قوائم الطعام بأن يكون هذا الطبق الأكثر مبيعاً، فإذا تم طبع أكثر من طبق فمعنى ذلك أن المخطط يحث العملاء على إختيار هذه الأطباق الملونة التى تجذب إنتباه العملاء أكثر.

إن الصور الملونة التوضيحية للمأكولات يتم إنتاجها أو تأخذ أحد الأشكال الأساسية التالية:

— صور مربعة. — صور مستطيلة.

هذه الصور قد تشمل خلفية *Background* وتصميم رفيق للتزيين وهو ما يطلق عليه *Vignette* (تظلل) أو صور أطباق المأكولات فقط.

ويلاحظ أن هذه الصور الملونة أياً كان شكلها أو طريقة عرضها يجب أن تكون على أعلى مستوى من الطباعة حتى لا تأتى بأثار سلبية ولذا تحتاج إلى مزيد من الإنفاق والتكلفة والعناية والدقة فلا تظهر صورة *الستيك بلسون مائل إلى الخضار ولا لون الخس بنى ولا لون التفاح رمادى*.

لغة قوائم الطعام:

يثير موضوع إستخدام اللغات الأجنبية عند كتابة قوائم الطعام جدلاً ساخناً بين القائمين على صناعة الضيافة فى بلاد العالم وليس فى مصر فقط.

ففى بعض البلاد يأخذ الموضوع الطابع الوطنى عن طريق إستخدام اللغة الوطنية وفى بعض البلدان الأخرى فإن الموضوع يكون غير مستحب. ومهماً كانت الأفكار فإنه من المفروض أن تُكتب قوائم الطعام باللغة التى يفهمها العملاء والنزلاء لكل مركز أو مطعم أياً كان موقعه فى العالم. ومن المعروف أن المطبخ الفرنسى يُعد من أعرق المطابخ الموجودة فى العالم ومنه نبعت كثير من المصطلحات التى تستخدم كما هى بدون حتى ترجمة فى اللغات اللاتينية.

ومن أمثلة هذه المصطلحات الآتى:

١ - أسماء مجموعة الأطباق (مثال):

اللغة الإنجليزية	اللغة الفرنسية	
<i>Hors d'oeuvre</i>	<i>Hors d'ouvres</i>	فتح الشهية
<i>Puree</i>	<i>Puree</i>	الحساء السميك
<i>Crème</i>	<i>Crème</i>	كريمة
<i>Veloute</i>	<i>Veloute</i>	فلوتيه
<i>Bisque</i>	<i>Bisque</i>	شورية سمك
<i>Consommé</i>	<i>Consommé</i>	الحساء
<i>Potage</i>	<i>Potage</i>	بوتاج
<i>Entrée</i>	<i>Entrée</i>	الطبق الرئيسى
<i>Sauce</i>	<i>Sauces</i>	الصلصات

٢ - أسماء الصلصات ذات الأصل الفرنسي تكتب كما هي باللغة الفرنسية والإنجليزية والإيطالية، وذلك حتى إذا تحدثنا عن الصلصات الآتية:

أ - صلصات الأساس *Fond, Fumet, Glaces*

ب - صلصات المجموعة المسماة بأسماء المواد المضافة مثل:

Sauce Anchois صلصة أنشوجة

Sauce Moutarde صلصة مستردة

Sauce Capres صلصة كبر

Sauce Champignon صلصة عش الغراب

ج- صلصات مجموعة من أسماء المدن - البلاد - المنطقة أو الشخص
مثل:

صلصة برنيز (صفار بيض - استرجون - جلاس بقرى)	<i>Sauce Bernaise</i>
صلصة هولونديز (صوص برنيز - استرجون - جلاس لحمة)	<i>Sauce Hollandaise</i>
صلصة شورون (برنيز + طماطم)	<i>Sauce Choron</i>

د- صلصات المجموعة المسماة بالمادة الأساسية المضافة لعمل الصلصة
مثل:

كريمة الفراخ ومعها صلصة طماطم	<i>Sauce Aurore</i>
صلصة برشميل ومعها جبنة مبشورة	<i>Sauce Morney</i>
صلصة دمي جلاس بالإضافة إلى عش الغراب	<i>Sauce Chasseur</i>

٢ - طرق الطهي المختلفة المستخدمة:

الطهي البطيء في وعاء مغلق	<i>Braise</i>
محمشو	<i>Farci</i>
شئ بالنيبذ أو الكحول	<i>Flambe</i>
مدخن	<i>Fume</i>

٤ - أسماء مجملات الأطباق المختلفة الفرنسية المستخدمة:

أ- مجملات أطباق الفراخ:

مشوية بعش الغراب وبطاطس رقيقة	<i>Bergere</i>
بالبسلة	<i>Clamart</i>
بالسبانخ	<i>Florentine</i>
بالبطاطس	<i>Parmetier</i>

ب- مجملات أطباق السمك:

مسلوقة مع صلصة نبيذ أبيض + عش الغراب	<i>Bonne Femme</i>
مونيز + خيار	<i>Doris</i>
مسلوقة مع صلصة نبيذ أبيض + طماطم + إستراجون	<i>Carmen</i>
بانیه + زبدة متردوتيل	<i>Colbert</i>

ج- مجملات أطباق أخرى:

زبدة مطهية إلى درجة السواد	<i>Au Beurre Noir</i>
زبدة + بقدونس مفري + عصير ليمون + صلصة ولتستر + ملح وفلفل	<i>Au Beurre Maître d'Hotel</i>
الخبز المحمر	<i>Au Croutons</i>
مجموعة من الخضروات	<i>Miripoix</i>
مجموعة من الخضروات مقطعة مربعات صغيرة	<i>Brunoise</i>

د- مجملات أطباق الخضروات:

فلفل أحمر + فراخ + بسلة + أرز + إستراجون	<i>Carmen</i>
مقطع قطع مستطيلة	<i>Julienne</i>
جزر - لفت - بسلة	<i>Printaniere</i>

أسباب استخدام اللغة الفرنسية في قوائم الطعام في البلاد الأخرى:

هناك أسباب متعددة تدفع بعض القائمين على إعداد قوائم الطعام في العالم لاستخدام اللغة الفرنسية عند كتابة الأطباق:

١- أن إضافة مصطلحات وأسماء فرنسية يعطي ويضيف طعم وذوق وإمتياز للأطباق المقدمة.

٢- هناك أطباق فرنسية مشهورة في العالم ولا يمكن ترجمتها لأنها ستعطي مفهوماً خاطئاً مثل:

Sole Bonne Femme سمك موسى على طريقة بون فام... فلا يمكن

ترجمته إلى الإنجليزية ليصبح *Sole Good Woman*

"إن اللغة الفرنسية هي لغة الطعام والمأكولات مثل اللغة الإيطالية فهي لغة الموسيقى".

٣- تستخدم اللغة الفرنسية في بعض المطاعم لتبرير ارتفاع أسعارها.

٤- كما تستخدم طرق طهي فرنسية معينة من أجل رفع أسعار أطباقها مثال ذلك *Flambage* أى الطهى أمام العملاء والنزلاء باستخدام المشروبات الروحية.

لغة قوائم الطعام المستخدمة في فنادق جمهورية مصر العربية:

يجب التفريق بين الفنادق والمطاعم المُدارة بشركات إدارة فرنسية وتلك المُدارة بشركات إدارة أخرى والمُدارة بشركات مصرية.

١ - الفنادق والمطاعم المُدارة بإدارات فرنسية:

تستخدم هذه الفئة ثلاث لغات على النحو التالي:

(١) الفرنسية لكي تكتب بها اسم الأطباق المقدمة في قوائم الطعام.

(٢) الإنجليزية لكي تكتب بها شرح لما تحويه هذه الأطباق.

Appetite Stimulators	• Mezzes Platter	8.00
فواتح الشهية	• طبق المزة من المقبلات المصرية	
	• Mameluki Mezzes	16.00
	• طبق المماليك ١٠ أنواع من المقبلات الشرقية	
	A tray of 10 variety of Oriental Appetizers	

يمثل الشكل السابق جزء من قائمة طعام ألا كرت الخاصة بفندق Pullman كترانكيت بأسوان. وهو تابع لشركة أكور لإدارة الفنادق.

(٣) العربية لترجمة الأطباق وما تحتويه.

ملاحظات عامة:

يلاحظ أن كل من اللغات الثلاث تم وضعها تحت بعض، وهذا يسهل على النزلاء والعملاء الآتي:

(١) معرفة أسماء الأطباق بمسمياتها الأصلية وترجمتها في نفس الوقت (هدف تعليمي).

(٢) سهولة إختيار الأطباق بسرعة ويسر (هدف ترويج مبيعات).

(٣) عدم تشتيت النزلاء بين جوانب قوائم الطعام المقدمة - حيث أن الكثير من المطاعم يعتمد على كتابة قوائم الطعام بلغة واحدة من جهة يمين القائمة (اللغة العربية) وعلى يسار القائمة تكتب اللغات الأخرى (الفرنسية - الإنجليزية - الإيطالية).

وقد شاركت إدارة فندق شيراتون القاهرة بإتباع نفس الأسلوب عند كتابة قائمة طعام مطعم لاماما الإيطالي فقط.

مثال عن جزء البتزا المقدم في المطعم المذكور



Pizza Lince البتزا

Pizza Margherita ٤.٥٠ \$ ٥.٥٠
Tomatoes, Basil, Olive Oil and Mozzarella Cheese
بتزا مارجريتا ٤.٥٠ ج.م
مع الطماطم، البصل، زيت الزيتون وجبن الموزاريلا

Pizza Alla Napoletana ٤.٥٠ \$ ٥.٥٠
Tomatoes, Mozzarella Cheese, Anchovies, Oregano & Hot Pepper
بتزا نابولي ٤.٥٠ ج.م
مع الطماطم، جبن الموزاريلا، سمك anchovies، المريخ الاوسنة ولفل حار

Pizza Ai Funghi Ai Funghi ٤.٥٠ \$ ٥.٥٠
With Shrimps - Sardeles - Tuna Fish - Anchovies
بتزا فونج الفونج ٤.٥٠ ج.م
مع الفستق، السردين، قهوة، الاشترجة

Pizza Quattro Stagioni ٤.٥٠ \$ ٥.٥٠
The Italian Favourite
بتزا اربع الفصول ٤.٥٠ ج.م
مع الشمامسة، البصل

فقد قدمت :

- ١- إسم الطبق باللغة الإيطالية لإضفاء طعم ورائحة البلد على الطبق .
 - ٢- مكونات الطبق تمت ترجمتها باللغة الإنجليزية وهي الأشهر فى العالم لكى يكون كل الطبق ومكوناته مفهوماً لمعظم العملاء والنزلاء .
 - ٣- تمت ترجمة إسم الطبق ومكوناته باللغة العربية .
 - ٤- وضع سعر الطبق بكل من الأحرف اللاتينية والعربية .
- تم طبع أكثر من طبق فمعنى ذلك أن المخطط يحث العملاء على إختيار هذه الأطباق الملونة التى تجذب إنتباه العملاء أكثر .
- إن الصور الملونة التوضيحية للمأكولات يتم إنتاجها أو تأخذ أحد الأشكال الأساسية التالية:

— صور مربعة. — صور مستطيلة.

هذه الصور قد تشمل خلفية *Background* وتصميم رقيق للترزين وهو ما يطلق عليه *Vignette* (تظليل) أو صور أطباق المأكولات فقط.

ويلاحظ أن هذه الصور الملونة أياً كان شكلها أو طريقة عرضها يجب أن تكون على أعلى مستوى من الطباعة حتى لا تأنى بأثار سلبية ولذا تحتاج إلى مزيد من الإنفاق والتكلفة والعناية والدقة فلا تظهر صورة الستيك بلون مائل إلى اللون الأخضر ولا لون الخس بنى ولا لون التفاح رمادى .

٢ - الفنادق والمطاعم المُدارة بإدارات أجنبية أخرى (الأمريكية - الكندية - الهندية - السويسرية - الألمانية - الصينية - جنوب شرق آسيا - اليابانية - الإيطالية) استخدمت في مطاعمها اللغات الآتية: الفنادق والمطاعم الأمريكية والكندية والألمانية والسويسرية استخدمت في مطاعمها العامة الغير متخصصة لغتين فقط وهما: اللغة الإنجليزية لكتابة إسم الطبق وشرحه، واللغة العربية لترجمة إسم الطبق وشرحه مع إضافة أسعار الأطباق باللغة اللاتينية واللغة العربية. أما بالنسبة للمطاعم المتخصصة في هذه الفنادق والمطاعم فقد استخدمت الآتى:

مثال: مطعم رشاوادي Rachawadie فندق مريديان هليوبوليس - المطعم التايلاندى.

مثال عملى

Sautéed & Fried Fishes
أطباق مشوية ومقلية
Phad Phet New A
Beef with Red Curry Paste
لحم بقرى مع الكارى الأحمر
LE 40

وهنا ملاحظة حيث أن اللغة التايلاندية لا تدخل ضمن اللغات الحية لذا :

أ - إستخدمت اللغة الإنجليزية لترجمة إسم الطبق التايلاندى (والذى لا يؤدى إلى مفهوم فى المعنى).

ب- تمت كتابة إسم الطبق ومكوناته باللغة العربية (لغة البلاد).

ونجد أيضاً أن المطاعم الصينية تصر على إستخدام اللغة الصينية لكتابة أسماء أطباق قوائم الطعام الصينية ثم تلحقها بالمعنى والمكونات باللغة الإنجليزية.

الفصل الثاني
في أنواع قوائم الطعام

أنواع قوائم الطعام

يوضح الكتاب أن هناك عشرة أنواع رئيسية لقوائم الطعام،
سوف تتم معالجة ثلاثة منها في هذا الكتاب ودرجاً الباقي إلى الجزء
الثاني من الكتاب

الفصل الثامن

أنواع قوائم الطعام

تعتبر قوائم الطعام الأداة الرئيسية التي يتم إستخدامها فى عرض أنواع الأطباق المقترحة من مؤسسات التغذية (فنادق - مطاعم - تغذية المجموعات...) من أجل تذوق وتغذية العملاء والنزلاء. لذا فعند الحديث عن أنواعها، وُجِدت آراء متعددة من الناحية النظرية لحصر هذه الأنواع.

هذا وسوف نعرض هذه الأنواع والتي تم حصرها فى عشرة أنواع من الناحية العملية، ونظراً لإتساع مساحة عرض موضوع هذا الكتاب فسوف نشرح الأنواع الثلاث الأولى فى هذا الجزء لنرجئ المتبقى إلى الجزء الثانى من نفس الكتاب.

تعريف قائمة الطعام:

تعتبر قائمة الطعام مرآة مكتوبة يقدم فيها كل مطعم قائمة من الأطباق المتنوعة التي يجيد تصنيعها وخدمتها والتي تناسب رغبات العملاء فى المناسبات وحسب الأوقات، وذلك فى حدود إمكانياته الإدارية والفنية وفى ظل سوق محلى وإقليمى وعالمى يخضع للموسمية وذلك من أجل تحقيق ما يفوق توقعاتهم *Beyond Guests Expectations*.

أنواع قوائم الطعام:

هناك آراء متعددة من حيث تحديد عدد أنواع قوائم الطعام الموجودة فى عالم المطاعم (تغذية الإنسان) وبالرغم من تناول كثير من الكتاب هذا الموضوع نظرياً إلا أن الناحية العملية لأنواع قوائم الطعام تشرح كيفية أن تقسم أنواع قوائم الطعام إلى الآتى:

١ - قوائم طعام حسب نوع التشغيل *By Serving Places* :

ويقصد بها:

قائمة طعام للكوفى شوب

قائمة طعام للنادى الليلي

قائمة طعام للمطعم الرئيسى

قائمة طعام لحمام السياحة

قائمة طعام لخدمة الغرف....

٢ - قوائم طعام حسب نوعية الوجبات *By Meals* :

ويقصد بها:

قائمة طعام للإفطار

قائمة طعام للغذاء

قائمة طعام للعشاء....

٣ - قائمة طعام حسب الأسعار المتاحة *By Price Limit*:

تلعب الأسعار دوراً فى تنوع قوائم الطعام أيضاً فنجد:

(أ) قوائم الطعام المحددة *Fixed Menu*

(ب) قوائم الطعام الشبه محددة الثابتة *Table d'hote Semi table d'hote*

(ج) قوائم الطعام الإختيارية *A La Carte Menu*

(د) قوائم الطعام الشبه إختيارية *Semi a La Carte*

٤ - قائمة طعام حسب نوع وجنسية المطبخ *By Nationality*:

يقصد بها قوائم طعام تحتوى على أطباق من بلاد وجنسيات مختلفة:

— قائمة طعام إيطالية

— قائمة طعام فرنسية

— قائمة طعام مكسيكية

— قائمة طعام يونانية...

٥ - قائمة طعام حسب نوعية الأطباق والمنتجات المقدمة *By Product*:

وتشمل هذه القوائم:

— قائمة طعام خاصة بالحلويات.

— قائمة طعام خاصة بالآيس كريم.

— قائمة طعام للمشروبات الساخنة والقهوة.

— قائمة طعام للمشروبات....

٦ - قائمة طعام حسب المناسبات *By Occasion*:

وتشمل قوائم الطعام التى تقدم فى الحفلات والمناسبات الخاصة مثل:

— الراحة القصيرة بين المحاضرات *Coffee Break*

- حفلات الخطوبة.
- حفلات غداء العمل.
- حفلات عشاء العمل.
- قائمة طعام للbuffets المفتوحة ذات الأسعار المتفاوتة.
- حفلات الزواج....

٧ - قائمة طعام حسب مرحلة عمر العملاء *By Ages*:

- قائمة طعام للأطفال.
- قائمة طعام لكبار السن.

٨ - قائمة طعام حسب مكونات الأطباق المقدمة *By Special Order*:

وتمثل هذه المجموعة قوائم طعام أعدت لخدمة أشخاص ذوي متطلبات معينة:

- قائمة طعام للنباتيين.
- قائمة طعام صيامي (للمسيحيين في وقت صيامهم).
- قائمة طعام المستشفيات (لتلبي رغبات عدد كبير من المرضى ذوي أمراض محددة).

٩ - قائمة طعام حسب الدرجة السياحية *By Grades*:

- خمس نجوم — أربعة نجوم — ثلاث نجوم...

١٠ - قائمة طعام لترويج مبيعات المأكولات والمشروبات:

تهدف هذه القوائم إلى زيادة مبيعات المأكولات والمشروبات مع الدعاية الحميدة للمحل.

نوعية الوجبات والمأكولات المقدمة فى الفنادق:

من أجل تلبية إحتياجات الإنسان الحديث تم تعديل زمن ومكونات الوجبات والمأكولات الكلاسيكية التى تقدم فى الفنادق لتلبى رغباتهم والتى تتمثل فى الآتى:

١ - قوائم الطعام حسب نوع التشغيل:

أهم السمات التى تتصف بها قوائم الطعام حسب نوع التشغيل:

أن كل قائمة طعام من المجموعة المذكورة سابقاً والتي تتكون من خمس أنواع من قوائم الطعام تتسم بصفات معينة وذلك من حيث الشكل والمضمون .

وتتلخص هذه الإختلافات فى النقاط الآتية:

أولاً: بالنسبة للكوفى شوب:

يستخدم العملاء الكوفى شوب لعدة أسباب:

١ - تناول مشروبات ساخنة / باردة خفيفة.

٢ - تناول مأكولات ساخنة وباردة خفيفة.

٣ - تمضية أوقات محدودة.

٤ - الرغبة فى محدودية الإنفاق المالى.

٥ - الرغبة فى الإحساس بقضاء وقت للعمل على راحة العميل.

لذلك فإن الفندق يقوم بتوفير منطقة الكوفى شوب، وتقديم قائمة طعام تتميز

بالسمات الآتية:

١ - قائمة الطعام:

أ - شكل الغلاف الخاص بقائمة طعام الكوفي شوب:

يتسم هذا الشكل بالبساطة ويعبر على ديكور الكوفي شوب بألوانه المختلفة.

ب - حجم حافظة قائمة الطعام:

حيث أن كل فندق يستخدم حجم خاص به إلا أن السمة الأساسية لهذه الحافظة أنها أصغر أو أضيق من القوائم الأخرى الموجودة في الفندق.

ج - التصميم الهندسي: بسيط.

د - المساحات الفارغة والتنسيق والتناسق بين السطور:

المساحات الفارغة في هذه القائمة كبيرة لعدم إرهاق عين العملاء وتسهيل إختيارهم للأطباق المقترحة.

هـ - عدد الأطباق:

عدد الأطباق محدود من كل مجموعة لإتاحة الفرصة للإختيار السريع.

٢ - ساعات العمل:

تختلف ساعات العمل في الكوفي شوب بإختلاف الدرجة السياحية للفندق، فالفنادق السياحية ذات الخمس نجوم تقوم بتقديم خدمة الكوفي شوب لمدة ٢٤ ساعة وتقل عدد الساعات في الأربع نجوم لتصل إلى ١٥ ساعة فقط وساعات أقل بكثير في الدرجات السياحية الأدنى.

وتجدر الإشارة إلى أن كثير من فنادق الخمس نجوم تقوم بتقليص عدد الأطباق المتاحة في الكوفي شوب من الساعة ١٢ منتصف الليل حتى الساعة السادسة صباحاً.

٣ - سمة المأكولات المقدمة:

- أ- سهولة التحضير.
- ب - خفيفة.
- ج- معظمها سلطات وساندويتشات.
- د- بعيدة عن المأكولات المصاحبة.

٤ - نوعية الخدمة:

لسرعة تقديم طلبات العملاء يتم استخدام الخدمة السريعة عن طريق تقديم الأطباق الجاهزة إلى العميل من المطبخ رأساً مصحوبة بمأكولات مصاحبة خفيفة (زمن الخدمة مهم بالنسبة للعميل).

٥ - مستوى الأسعار:

تقوم مطاعم الكوفي شوب بتوفير المأكولات والمشروبات الخفيفة، لذا فإن أسعارها تكون مناسبة ومتوسطة الثمن.

٦ - أوزان المأكولات:

يلاحظ أن أوزان المأكولات المقدمة في الكوفي شوب هي أدنى أوزان نمطية معتمدة من الإدارة... مثال ذلك :

اللحوم لا تزيد عن	١٦٠ جرام (قبل الطهي)
الأرز	٨٠ جرام (بعد الطهي)
الخضروات	٦٠ جرام (بعد الطهي)

٧ - الديكور:

يقصد بالديكور في هذا المقام شقين:

- (١) شق متعلق بديكور المطعم نفسه ويكون بسيط بقدر الإمكان.
- (٢) والشق الآخر متعلق بديكور الطبق ويتسم أيضاً بالبساطة، ولكن يتمتع بكل الصفات الجذابة ومن هذه الصفات تنسيق الألوان والترتيب الجيد.

٨ - نوعية المأكولات:

تم تقديم مثال عملي لكل من : (فى الشكل رقم ٨/١)

أ- كوفى شوب - عروس النيل - فندق شيراتون القاهرة.

ب- كوفى شوب *Brasserie* مريديان القاهرة.

ولعل أهم سماتها:

(١) العدد المحدود من الأطباق.

(٢) النوعية الخفيفة من المأكولات المقدمة.

ثانياً : النادى الليلي فى الفنادق:

لعبت النوادى الليلية فى الماضى دوراً هاماً فى ترويج مبيعات الفندق سواء أكان ذلك بالنسبة لإسكان الغرف أو زيادة مبيعات المأكولات والمشروبات، وتبارت الفنادق فى إنشاء هذه النوادى الليلية المغلقة والمفتوحة لتجمع فيها كل فصول السنة بأجوائها المختلفة، وكانت أسماء الفنانين والفنانات الذين يفضلون ليالى النادى الليلي مصدر جذب لكثير من النزلاء والعملاء سواء أكانوا من العرب أو المصريين أو من جنسيات أخرى.

غير أن الإرتفاع الجنونى لأجور هؤلاء الفنانين والفنانات أدت إلى تحمل الفنادق مصروفات ثابتة غير محتملة وغير ضرورية مما دعى كثير من الفنانين إلى تغيير نشاط أماكن النوادى الليلية الموجودة فى الفنادق، وأصبحت النوادى الليلية مقتصرة على محلات النوادى الليلية الخاصة الفردية ولكن بأقل مستوى من درجة الفنادق الخمس نجوم.

أهم سمات قوائم الطعام للنوادى الليلية:

يحضر عملاء النوادى الليلية من أجل الإستمتاع بأوقاتهم التى تبدأ من الساعة التاسعة مساءً إلى بعد آذان الفجر - (وقت طويل) - ومن المفروض أن يستمتعوا بالمأكولات والمشروبات المقدمة لهم بطريقة تسمح لهم برؤية خدمات الطعام المقدمة لهم بصورة جذابة وباهتمام رائد، لذا فإنه يمكن تلخيص سمات قوائم الطعام بالآتى:

(١) قائمة الطعام نفسها:

أ- المادة التى يتم إستخدامها لتصنيع الغلاف الخارجى لقائمة الطعام تكون فى الغالب من المواد غالية الثمن.. مثل الجلد المبطن.

ب- حجم الحافظة يكون أكبر من أحجام قوائم الطعام الأخرى الموجودة فى الفندق.

ج- التصميم الهندسى يتمشى مع ديكورات النادى اللئلى واللون الغالب فى هذا النادى.

د- المساحات الفارغة والتنسيق بين السطور يكون على أعلى مستوى وعناية كاملة.

هـ- عدد الأطباق لا يزيد عن ٢٠ طبقاً.

(٢) ساعات العمل:

من الساعة التاسعة مساءً إلى الساعة الرابعة فجرأ.

(٣) سمة المأكولات المقدمة:

أ- أطباق ريفية المستوى تستخدم أفضل أنواع قطع اللحوم والأسماك.

ب- يصاحب الأطباق الرئيسية كل من:

(* المأكولات المجملة *GARNITURE*)

(* المأكولات المكملة (المصاحبة) *ACCOMPANIMENT*)

وتقدم الأطباق الرئيسية منفصلة عن المأكولات المجملة والمصاحبة.

(٤) نوع الخدمة:

لتقديم أعلى درجات خدمة المأكولات المعروفة فى مجال المأكولات والمشروبات يجب إتباع الآتى:

أ- تستخدم الأوانى الفضية لإحضار المأكولات أمام العملاء، كذلك الحال

للمأكولات المصاحبة والمجملة *SILVER PLATE*

ب- تستخدم خدمة المائدة الصغيرة أمام العميل *GUERIDON* لكى يتم:

(*) تقطيع الأجزاء الكبيرة من اللحوم فى نفس الأوانى الفضية التى تم إحضار المأكولات فيها ثم نقل قطع اللحوم إلى طبق العميل ثم إضافة المأكولات المصاحبة والمجملة إلى الطبق.

(*) معرفة مقدار طلب العميل من الصلصات المراد وضعها فى الطبق.

مثال: تقطيع الدجاجة الكاملة إلى أجزاء - تخليص الأسماك من الأشواك والجلود وتقديمها فى طبق العملاء على شكل شرائح - تقطيع CHATEAU BRIAND إلى شرائح سميكة ونقلها إلى أطباق العميل.

(٥) مستوى الأسعار:

تكون أسعار الأطباق عالية بقدر كبير لتغطية التكاليف الثابتة والمتغيرة بما فى ذلك أتعاب الفنانين.

(٦) أوزان المأكولات:

تكون الأوزان النمطية للحوم وباقى المأكولات أعلى (مثال: الفيليه فى الكوفى شوب يمكن أن يكون الوزن النمطى ١٦٠ جرام أما إذا تم تقديمه فى النادى الليلى فيكون ٢٠٠ جرام.

(٧) الديكور:

سواءً اكان بالنسبة لقائمة الطعام أو الطبق يجب أن يكون على مستوى راقى وعالى.

(٨) نماذج من نوعية المأكولات:

تم تقديم نموذجين من أنواع الأطباق المقدمة وإعدادها فى كل من:

أ- النادى الليلى الصيفى لشيراتون القاهرة.

ب- النادى الليلى الصيفى - للكيران - فندق كونكورد وذلك للإسترشاد.

ثالثاً : قائمة طعام المطعم الرئيسي:

تتميز قوائم الطعام الخاصة بالمطعم الرئيسي في فنادق الخمس نجوم بالسمات الآتية:

- ١- نوعية غلاف القائمة.
- ٢- تعدد أنواع قوائم الطعام المستخدمة.
- ٣- طريقة ترتيب مجموعات الأطباق.
- ٤- أنواع الأطباق.
- ٥- الزخارف الموجودة في قوائم الطعام.

١ - نوعية غلاف قائمة طعام المطعم الرئيسي:

يمثل المطعم الرئيسي لأي فندق خمس نجوم المكان الأمثل لعرض خبرات وعراقة صناعة المأكولات والمشروبات وخدمتها في هذا الفندق.. لذا فإن العناية التامة والفخامة تخصص له من قبل الإدارة، ونقصد بالتعبيرات السابقة مايلي:

- أ - الديكور.
- ب - الإضاءة.
- ج - الستائر.
- د - المقاعد.
- هـ- فرش المائدة بجميع أنواع مستلزمات تناول الطعام من فضيات وزجاجيات ومفارش.
- و- مؤثرات صوتية وموسيقية.
- ز- معدات تقديم المأكولات وعرضها (تروليهات...).

كل هذه المؤثرات يجب أن تؤثر على نوعية وطريقة تقديم وطبع قوائم الطعام لكي تتماشى مع فخامة المكان، ومن المؤكد طبعاً أن غلاف هذه القائمة يجب أن يكون ذو شكل مختلف عن بقية أغلفة قوائم الطعام الموجودة في

الفندق، لذا نجد أن معظم هذه الفنادق تستخدم "الجلد" لغلاف قائمة المطعم الرئيسي.

٢ - تعدد أنواع قوائم الطعام المستخدمة:

من أجل إتاحة الفرصة للعملاء والنزلاء للإستمتاع بالأجواء المحيطة بالمطعم الرئيسي والمأكولات الشهية المقدمة فى سرعة ويسر وهدوء والتى يرغب فيها كل عميل ونزيل يتم عمل الآتى:

أ- عمل قائمة طعام خاصة بأنواع المأكولات المقدمة فى هذا المطعم.

ب- إتاحة قائمة طعام أخرى خاصة بالحلوى، وذلك لإتاحة الفرصة للعملاء والنزلاء للتركيز على الدخول فى تجربة إختيار الأطباق الرئيسية التى يقدمها الفندق.

ج- تقديم قائمة طعام للمشروبات بأنواعها:

(*) التى تقدم قبل الأكل *Aperitif*.

(*) التى تقدم مع الأكل - الأنيذة - *Vin - Wine*

(*) التى تقدم بعد الأكل للهضم *Digestive*

(*) المياه المعدنية والمشروبات الغازية.

٣ - طريقة ترتيب مجموعات الأطباق:

يعمل المطعم الرئيسي على تقديم أطباق محدودة ولكن بعناية فائقة تقدم فيها كل الخبرات المكتسبة من رئيس المطبخ والعاملين معه.

ولو أخذنا مثال *فندق ميريديان القاهرة* نجد أن قائمة طعام مطعم البالم دور كانت مكونة من المجموعات الآتية (تم إختيار هذا المثال لتوضيح عراقة الأطباق الفرنسية المقدمة فى شركة الإدارة الفرنسية).

(*) فتح شهية *Pour Commencer*

(*) أنواع الحساء *Les Potages*

(*) الأسماك *Les Poissons*

(*) اللحوم والمشويات *Les Entrees*

٤ - أنواع الأطباق:

لو إستخدمنا كمثال نفس قائمة طعام البالم دور سنجد أن فتح الشهية مثلاً

عبارة عن:

أ- كافيار إيران البلينىس

* *Caviar D' Iran Au Blinis*

* *Iranian Caviar With Blinis*

ب- فواجرا دى لاند

* *Foie Gras Truffe Des Landes*

* *French Goose Liver Pate With Truffles*

ج- سلمون مدخن من إسكتلندا

* *Saumon Fume D'Ecosse*

* *Smoked Scotch Salmon*

د- جمبرى أبو قير الطازج

* *Crevettes D'Abukir En Coquetel*

* *Frech Shrimp Cocktail*

هـ- باتيه أرانب بالخوخ

* *Terrine De La pereau Aux Pruneaux*

* *Home Made Terrine Of Young Rabbit With Prunes*

و- مكعبات لحم بتلو بعيش الغراب "مخ"

* *Croustade de Ris De Veau Aux Chanterrelles*

* *Cremed Veal Sweet Breads With Skirret Mushrooms served in Crust.*

ز- الطبق النرويجى - سمك ثعابين مدخن - سلمون مدخن - وقار -

قاروس - كافيار إيرانى

* *Assiette Norvegienne*

* *Norwegian Platter With Smoked Eel, Salmon Stone Bass, Sea Bass, and Caviar*

ملاحظات عامة عن الأطباق السابقة:

١ - جمعت قائمة الطعام لمطعم النيل إيبوك أفخم الأطباق التي يمكن أن تعرض كأطباق فتح شهية حتى أن هذه القائمة التي كانت تستخدم في هذا المطعم منذ أكثر من خمس وعشرون عاماً لم يتم تقديمها معاً في أى فندق - بنفس المستوى - منذ ذلك التاريخ لعدة أسباب.



مثال: عن الأطباق المقدمة في مطعم البالم د. أور في مجموعة اللحوم والمشويات

ملاحظات: جمعت هذه المجموعة المكونة من ثمانية أطباق بين الأطباق العريقة الفرنسية (٦ أطباق، والأطباق المصرية "طبقين") حتى تساير الذوق المصري.

٢ - الزخرفة الموجودة في قائمة الطعام:

يلاحظ في الشكل السابق والذي يعرض اللحوم والمشويات أن إدارة الفندق استخدمت زخرفة بسيطة ولكن أنيقة تتفق مع المكان وتتيح فرصة عرض الأطباق المقدمة بسهولة ووضوح تام.

رابعاً: قائمة طعام حمام السباحة:

يحتاج العملاء أثناء استخدامهم حمام السباحة إلى أصناف خفيفة من المأكولات والمشروبات.

أهم مميزات هذا النوع من القوائم:

١- تتكون من ورقة واحدة تحتوى على وجهين..

الوجه الأول يحتوى على المأكولات الخفيفة المقدمة والتي يمكن أن تنقسم إلى خمسة أقسام (مثل قائمة حمام سباحة فندق سمير أميس - إنتركوننتنتال -).

المجموعة الأولى Appetizers تحتوى على أطباق فتح شهية مثل كوكتيل الجمبرى - سلطة ليواز - سلطة الشيف - سندويشات الفراخ بالجبن أو اللحم البقرى.

المجموعة الثانية Slim Line المأكولات الخفيفة.. كلوب سندويشات الخضروات - سلطة الجبن الشرقية - سلطة الروست بيف - الخس - بيار دى فو (شريحة اللحم البتلو المحمرة) سلطة طماطم.

المجموعة الثالثة Vitamines الفيتامينات.. طبق الفواكه مع الخبز المحمص - سلطة الزبادى والخيار - طبق السلطة مع الصلصات - شريحة الشامام الكوكتيل مع أيس كريم الليمون.

**المجموعة الرابعة *Grilled Main Dishes* المشويات.. همبرجر - مشويات
مشكلة - الجمبرى - ستيك سندويتش - سندويتش الفراخ - ريش
الضانى.**

**المجموعة الخامسة *Sweets* الحلويات.. أيس كريم مشكل - كعك اليوم -
سلطة فاكهة - ميل فيى بالفواكه.**

الوجه الثانى: يحتوى على المشروبات الغازية والكحولية والمياه المعدنية.

**٢- مطبوع على ورق مقوى سميك لكى يتحمل كثرة التعامل معه وفى بعض
الفنادق يتم تغليفه بورق بلاستيك ضاغط.**

LE SNACK - POOL

<u>APPETIZERS</u>	L.E.	<u>SLIM LINE</u>	L.E.
Prawns Cocktail	17.--	Vegetable Club Sandwich	8.--
Salad Nicoise	8.50	Oriental Cheese Salad	6.50
Chef Salad	9.80	Roasbeef with Lettuce	14.50
Chicken, Beef, Cheese Sandwich	5.--	Paillard of Veal Tomato Salad	14.20

VITAMINES

	L.E.
Fruit Platter with Cottage cheese	6.50
Cucumber-Yoghurt Salad	6.50
Salad Platter with Choice of Dressing	6.50
Sweet-Melon Cocktail with Lemon Sherbet	7.--

GRILLED MAINDISHES

	L.E.		L.E.
Hamburger or Cheeseburger	9.80		
Oriental Mixed Grill	13.60	Steak Sandwich	12.50
Red Sea Shrimps	24.--	Deboned Baby Chicken	13.80
		Lamb Chops	15.50

SWEETS

	L.E.
Mixed Ice Cream	3.80
Cake of the day	3.20
Fruit Salad	5.--
Fruit Mille Feuille	3.20

**HOTEL SEMIRAMIS INTER-CONTINENTAL
CAIRO, EGYPT**

خامساً: قائمة طعام خدمة الغرف:

تختلف قائمة طعام خدمة الغرف عن باقى قوائم الطعام فى النقاط الآتية:

- ١- أن هذه القائمة تكون فى حجرة كل نزىل.
- ٢- يقوم النزىل بالإتصال بموظف آخذ الطلبات *Order Taker* ويملى عليه المطلوب منه.
- معنى ذلك أن أى سوء فهم أو سمع سيؤدى إلى شكوى النزلاء... ومثال ذلك طلب النزىل قهوة سادة ويقوم موظف آخذ الطلبات بكتابة المطلوب "زيادة" فىؤدى ذلك إلى ضياع الوقت / الجهد / زيادة التكلفة علاوة على شكوى النزىل.
- ٣- أن هذه القائمة علاوة على إحتوائها على أنواع الإفطار المتاح وأسعاره ومكوناته فإنها تقدم أيضاً أصناف أطباق للغذاء والعشاء، وتحتوى كذلك على معلومات إضافية تتمثل فى:
 - أ- قائمة طعام منتصف الليل وحتى الساعة السادسة صباحاً.
 - ب- قائمة بالمشروبات المتاحة فى الفندق.
 - ج- تحتوى على أنواع المطاعم والبارات الموجودة فى الفندق وأماكنها وساعات العمل بكل منها.
 - د- كذلك الخدمات التى يقدمها الفندق إلى نزلاءه والتى تتمثل فى الطلبات الآتية مع إرفاق أرقام الهواتف المساعدة لسرعة تلبية الطلبات:
 - تقديم مرببة الأطفال - طلب طبيب - طلب ماكينة حلاقة كهربائية -
 - طلب سيشوار كهربائى - طلب أفلام فيديو - طلب خدمة غسيل وكى -
 - خدمة صناديق الأمان *Safe* - خدمة مساعد المدير.

هـ- المحلات التجارية الموجودة في الفندق وأنواعها وأرقام تليفوناتها.

وعادة ما يطلق على قائمة طعام خدمة الغرف لفظ *R.S.Directory* حتى تساعد هذه القائمة في الترويج لجميع الأنشطة الموجودة في الفندق بالإضافة إلى قوائم الطعام سواءً اكانت للإفطار أو الغداء أو العشاء.

٢ - قوائم الطعام حسب نوعية الوجبات:

تتضمن قوائم الطعام حسب نوعية الوجبات القوائم الآتية: (للوجبات العامة):

أولاً: قائمة وجبة الإفطار : *Petit Dejeuner, Breakfast*

ثانياً: قائمة وجبة بين الإفطار والغذاء : *Brunch*

ثالثاً: قائمة مأكولات خفيفة تقدم في إستراحة قهوة الصباح:

Morning Coffee Break

رابعاً: قائمة وجبة الغداء : *Dejeuner – Lunch – Repas du Midi*

خامساً: قائمة الوجبة المتوسطة بين الغداء والعشاء : *Snack – الوجبة الخفيفة.*

سادساً: قائمة وجبة المساء – العشاء : *Repas du Soir- Diner-Dinner*

سابعاً: قائمة وجبة منتصف الليل : *Souper – Supper*

ثامناً: قائمة بوفيه بارد.

أولاً: قوائم وجبات الإفطار:

تأخذ قوائم الإفطار في الفنادق عدة أشكال منها:

(١) قائمة الإفطار الموجودة ضمن قائمة طعام خدمة الغرف، والتي سيتم شرح

تفاصيلها فيما بعد، ويتم طبعا في كتيبات متعددة الأشكال والألوان

والمحتويات حسب كل شركة إدارة والتي تراعى كل منها عرض محتوياتها بشكل جذاب ومقنع لترويج وزيادة المبيعات.

(٢) قائمة طعام الإفطار المعلقة والمطلوبة مسبقاً لخدمته فى ساعة معينة فى غرفة النزىل وهى تجمع بين جميع الأطباق والأصناف وأنواع المأكولات التى يمكن أن تقدم فى الإفطار، وعلى النزىل أن يقوم باختيار أنواع المأكولات التى يريد بها بوضع علامة على مربع أصناف أنواع المأكولات.

أهم خصائص قائمة الإفطار المعلقة:

- أ- يتم إستخدام هذا النوع مرة واحدة لغرفة واحدة فقط.
- ب- تتميز بالشكل الطويل والعرض البسيط الذى يمكن طيه مرة واحدة.
- ج- يوجد فى أعلى القائمة فتحة كبيرة مستديرة تسمح بتعليق هذه القائمة فى مقبض باب النزىل من الخارج لىتاح للعاملين بخدمة الغرف أخذها وتلبية طلبات النزىل فى الموعد المطلوب.
- د- يتم عرض مجموعة الصحف على النزىل عند تقديم الإفطار.
- هـ- يقوم النزىل بتحديد وقت خدمة الإفطار بحيث يسمح بنصف ساعة فرق توقيت.

٣ - بوفيهات الإفطار:

نتسابق الفنادق فى عرض محتويات الإفطار بشكل جذاب لإغراء وحث النزلاء والعملاء على الطعام، وتجد كثير من الفنادق أن أكثر الطرق سرعة فى خدمة المجموعات السياحية هو إستخدام البوفيه المفتوح، لذا سوف نتعرض إليه فيما بعد.

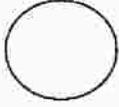
صورة من شكل قائمة الإفطار المعلقة

فندق مريديان هليوبوليس

إذا إنتظرتكم أكثر من ٣٠ دقيقة
على إفطاركم الكونتinentال سوف تحصلون عليه مجاناً
برجاء تدوين عدد الطلبات

إفطار كونتinentال

إختياركم من:



- | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|----------------|--------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | شاي باللبن | <input type="checkbox"/> | قهوة باللبن | <input type="checkbox"/> | نسكافيه |
| <input type="checkbox"/> | شاي بالليمون | <input type="checkbox"/> | شيكولاته ساخنة | <input type="checkbox"/> | قهوة بدون كافيين |
| <input type="checkbox"/> | لبن بارد | <input type="checkbox"/> | لبن ساخن | <input type="checkbox"/> | قهوة سادة |
| <input type="checkbox"/> | عصير طازج: | <input type="checkbox"/> | يقدم مع | <input type="checkbox"/> | كركديه |
| <input type="checkbox"/> | برتقال ، ليمون أو جريب فروت | <input type="checkbox"/> | أو | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | - فواكه طازجة - سلة الخبز | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | زبدة ومربي وعسل | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | |

٤٥ ر.٠٠ جنيه

الإفطار الأمريكى

إختياركم من الإفطار الكونتinentال بالإضافة إلى:

BREAKFAST

- | | | | | | |
|--------------------------|------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ٢ بيضة مقلي | <input type="checkbox"/> | يقدم مع باكون بقرى | <input type="checkbox"/> | يقدم مع سوسيس بقرى أو دجاج |
| <input type="checkbox"/> | بيض مخفوق باللبن | <input type="checkbox"/> | يقدم مع باكون بقرى | <input type="checkbox"/> | يقدم مع سوسيس بقرى أو دجاج |
| <input type="checkbox"/> | بيض مخفوق | <input type="checkbox"/> | يقدم مع سوسيس بقرى أو دجاج | <input type="checkbox"/> | يقدم مع سوسيس بقرى أو دجاج |
| <input type="checkbox"/> | مسنوق ... دقيقة | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | ٥٥ ر.٠٠ جنيه |

صورة من طريق عرض كل من الإفطار الكونتinentال والإفطار الأمريكى (لنفس الفندق)

الإفطار الصحى

٣٠٠/٢٦٠ سعر حرارى

- | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|----|--------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | عصير طازج: | <input type="checkbox"/> | أو | <input type="checkbox"/> | كركديه |
| <input type="checkbox"/> | برتقال ، ليمون أو جريب فروت | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | زبادى خالى الدسم | <input type="checkbox"/> | أو | <input type="checkbox"/> | كورن فليكس |
| <input type="checkbox"/> | بيض مقلي بالماء يقدم على خبز أسمر | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | أو |
| <input type="checkbox"/> | قهوة | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | شاي باللبن خالى الدسم أو ليمون |
| <input type="checkbox"/> | أو | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | نسكافيه |
| <input type="checkbox"/> | قهوة بدون كافيين | <input type="checkbox"/> | أو | <input type="checkbox"/> | |

٤٨ ر.٠٠ جنيه

الأكارت

إختياركم من قائمة خدمة الغرف

□ الصحف

من الساعة ٧ مساءً

□ جريدة إنجليزية

□ جريدة فرنسية

□ جريدة مصرية

الرجاء تدوين الوقت المطلوب

٩ر٣٠ – ٩ر٠٠	٨ر٠٠ – ٧ر٣٠	٦ر٣٠ – ٦ر٠٠
١٠ر٠٠ – ٩ر٣٠	٨ر٣٠ – ٨ر٠٠	٧ر٠٠ – ٦ر٣٠
١٠ر٣٠ – ١٠ر٠٠	٩ر٠٠ – ٨ر٣٠	٧ر٣٠ – ٧ر٠٠
+ ٤ر٠٠ جنيه كوفيير للفرد ١٢% خدمة + الضرائب المقررة ميعاد جمع قائمة الإفطار المسبق من الساعة ١٢ر٠٠ مساءً إلى ٤ر٠٠ صباحاً بوفيه الإفطار يقدم يومياً في مطعم "سان جيرمان" من الساعة ٥ر٠٠ صباحاً حتى ١٠ر٣٠ صباحاً		

صورة من الإفطار الصحي ومكوناته

بالإضافة إلى عرض الصحف واللغة المختارة من النزول والوقت المطلوب

مع ملاحظة الآتي:

- ١ – إضافة ٤ جنيهات إضافية للفرد نظير خدمة الغرف.
- ٢ – مواعيد جمع قائمة الإفطار المعلق.
- ٣ – تعريف ان الإفطار أيضاً يمكن أن يتم خدمته في مطعم سان جيرمان فى مواعيد محددة.

محتويات أنواع الإفطار المتعددة:

نرى أننا إذا أردنا دراسة محتويات أنواع الإفطار المتعددة ينبغي إلقاء الضوء على الإفطار الكامل لتتعرف على النظرة الشاملة لما يحتويه الإفطار

الشامل *Macro-View* وبعد ذلك ندرس أنواع وأصناف الإفطار المختلفة المشهورة ثم نختم الموضوع.

الإفطار الكامل:

* تعريفه. * مكوناته.

١ - وجبة الإفطار:

١-١ وجبة الإفطار الأوروبية.

١-٢ وجبة الإفطار الإنجليزية.

١-٣ وجبة الإفطار الأمريكية.

١-٤ وجبة الإفطار الشرقية أو المصرية.

١-٥ وجبة الإفطار (الأكسارت).

١-٦ وجبة البوفيه المفتوح.

أ. الإفطار الكامل

تعريف:

يقصد بالإفطار الكامل ذلك الإفطار الذى يحتوى على جميع أصناف المأكولات التى تقدم فى كل من وجبات الإفطار المعروفة فى العالم والتى تشمل كل من وجبات الإفطار الآتية:

- *Petit Déjeuner*
- *Continentale*
- *Continental Breakfast*
- *Petit Déjeuner*
- *Swisse*
- *Swisse Breakfast*

(١) الإفطار الأوروبى

(٢) الإفطار السويسرى

- Petit Dejeuner Français - French Breakfast	(٣) الإفطار الفرنسي
- Petit Dejeuner Anglais - English Breakfast	(٤) الإفطار الإنجليزي
- Petit Dejeuner American - American Breakfast	(٥) الإفطار الأمريكي
- Egyptian/Oriental - Petit Dejeuner Egyptienne/Orientale	(٦) الإفطار الشرقي / المصري
- Health Breakfast - Petit Dejeuner Regime	(٧) الإفطار الصحي

مكونات الإفطار الكامل: *Complete Breakfast Menu*

حاولنا في هذا المقام جمع كافة الأطباق التي تقدم في الخمس وجبات إفطار السابقة نلتعرف على محتوياتها بصفة عامة ثم بعد ذلك نجد كل واحد منها يحتوى على مكوناته المختلفة.. ويتكون الإفطار الكامل من إثني عشر مجموعة من المأكولات وهي:

(١) المجموعة الأولى:

- (أ) الفواكه: جريب فروت - برنقال - شمام - تفاح .
 (ب) عصائر الفاكهة: نفس الفواكه السابقة بالإضافة إلى عصير طماطم .
 (ج) فواكه مسكرة / ملونة: تفاح - تين - كمثرى - قراصيا .

(٢) المجموعة الثانية:حبوب - غلال

كورن فليكس - وافل - بورج (عصيده) - شعير (شوفان)
Cornflakes, Waffle, Porridge, Oats

(٣) المجموعة الثالثة: البيض

مسلق، محمر، بوش *Poached* ، سكرامبل *Scrambled* ، أومليت
 بالطماطم، بعش الغراب...

(٤) المجموعة الرابعة: (المجموعة الإنجليزية):

سمك بياض، رنجة مشوية كبير *Kipper*، سمك مدخن *Haddock*

(٥) المجموعة الخامسة: اللحوم (الساخنة):

سويسس، كلاوى وكبده بتلو مع طماطم أو عيش الغراب أو بطاطس
محمرة.

(٦) المجموعة السادسة: لحوم باردة:

فراخ مدخنة - ديك رومى - ديك رومى مدخن - سلامى - بسطرمة -
لحمة باردة - لحمة مدخنة وباردة.

(٧) المجموعة السابعة: الفول:

الفول المدمس - الطعمية.

(٨) المجموعة الثامنة: المرببات:

مربة فواكه (البرتقال، الفراولة - الليمون - الجريب فروت المختلطة -
العنب... Marmalade- jam وعسل النحل

(٩) المجموعة التاسعة: الفواكه الطازجة:

التفاح - الكمثرى - العنب - الخوخ...

(١٠) المجموعة العاشرة: المشروبات:

الشاي، القهوة، الشيكولاته.

(١١) المجموعة الحادية عشر: المخبوزات:

الخبز بأنواعه، الكرواسون، الداناش، الباتيه بالجبن (أنواع كثيرة).

(١٢) المجموعة الثانية عشر: الجبن:

أنواع مختلفة من الجبن.

(١٣) المجموعة الثالثة عشر: الفطائر:

بان كيك *Pancakes* - والوافل *Waffles*

وجبة الإفطار: *Petit Dejeuner, Breakfast*

تتوارث الشعوب عادات وتقاليد تستطيع أن تؤثر على نوعية الطعام وطريقة طهيها، وإذا نظرنا إلى وجبة الطعام في المطاعم والفنادق الخمس نجوم التي تدار بإدارات أجنبية يمكن التفرقة بين أربعة أنواع من وجبات الإفطار.

١-١ وجبة الإفطار الأوروبية: وهو ما يطلق عليها الكونتنتينال بالرغم من الاختلافات البسيطة بين البلاد الأوروبية من حيث نوع المأكولات المقدمة

في هذه الوجبة *Continental Breakfast*

٢-١ وجبة الإفطار الإنجليزية: *English Breakfast*

٣-١ وجبة الإفطار الأمريكية: *American Breakfast*

٤-١ وجبة الإفطار الشرقية أو المصرية: *Egyptian Breakfast*

٥-١ وجبة الإفطار الآكارت: *A La Carte*

٦-١ وجبة إفطار البوفيه المفتوح: *Open Buffet*

٧-١ الإفطار الصحي: *Healthy Breakfast*

١-١ وجبة الإفطار التي يطلق عليها كونتينتال أي تابعة للبلاد الأوروبية:

٢-١-١ وجبة الإفطار السويسرية:

تتكون وجبة الإفطار السويسرية من الآتي:

عصير فاكهة - مخبوزات متنوعة - كرواسان - بيتي بان - مربى - جبن - عسل نحل - شاي - قهوة باللبن والشيكولاته.

٣-١-١ وجبة الإفطار الفرنسية:

وهي أصل التسمية التي يطلق عليها وجبة الإفطار الأوروبي *Petit- dejeuner Continental --- Continental Breakfast*

وهى تشبه وجبة الإفطار السويسرية ولكن بدون جبن.
ويلاحظ أن سلسلة الإدارة الفرنسية للمريديان عندما كانت تابعة لشركة إير فرانس كانت تلزم جميع فنادقها بخدمة عصير البرتقال الطازج صيفاً وشتاءً كنوع من التميز.

٢-١ وجبة الإفطار الإنجليزية:

يفهم في فنادق الخمس نجوم أنه يجب أن تحتوى وجبة الإفطار الإنجليزية على كل من الأصناف التالية بالإضافة إلى محتويات الإفطار الكونتنتال:
— جميع أنواع البيض بمختلف أشكال إعداده (أومليت).
— اللحوم الباردة / اللحوم أو منتجات اللحوم الساخنة (صوص، كبد الفراخ).
— الفواكه بكافة أشكالها طازجة أو مطبوخة، أما بالنسبة للإفطار الإنجليزي فى إنجلترا فيعنى بالإضافة إلى الأصناف السابق الإشارة إليها الآتى:

(١) لحم الخنزير (بيكن، هام).

(٢) الأسماك المشوية والمقلية (كبير هدوك مدخن).

أما بالنسبة للإفطار الإسكتلندى فيحتوى على عدة أنواع من المخبوزات مثل *Bops , Grille Scones* (طبق مشهور *Potato Ark*).

مثال للإفطار الإنجليزي:

أحد قوائم الطعام ذات الإفطار الإنجليزي الذى يتم خدمته فى بلده

Fresh Grape Fruit

Orange, Grape Fruit or Tomato Juice

Stewed Fruits – Prunes, Apple, Fig

Cornflakes Shredded Wheat
All Bran Porridge
Grilled Kippers Smoked Haddock in Milk
Fried, Poached, Boiled or Scrambled Eggs
Grilled Bacon Pork Sausage Grilled Tomato
Cold Ham
Toast Rolls
Preservers Marmalade Honey
Tea Coffee, Chocolate

ملاحظة : عند خدمة هذا الإفطار في مصر يتم إستبدال لحوم الخنزير باللحوم البقرى.

٣-١ وجبة الإفطار الأمريكية:

يلق الأمريكيان أهمية كبرى بالنسبة لوجبة الإفطار، حيث يعتبرونها أهم وجبة في النهار حيث أنه مطلوب من كل جسم أن يعمل بكفاءة طوال اليوم ويتم إستهلاكها في مدة مداها ١٢ ساعة لذا يجب أن تكون مكوناتها من السهل هضمها.

مكونات الإفطار الأمريكي:

يتكون الإفطار الأمريكي من جميع مكونات الإفطار الإنجليزي بالإضافة إلى الأصناف الآتية:

(١) البان كيك Pancake : ويسمى أيضاً Hot Cake هوت كيك أو جرينديل

كيك Griddle Cakes:

وهو عبارة عن فطائر رقيقة جداً مصنعة من الدقيق والزبدة والبيض والخميرة والسكر، وقد ترجع شعبية هذا الطبق إلى سهولة هضمه ويمكن أن يتم تقديمه بطرق مختلفة علاوة على أن سعره منخفض دائماً، ويمكن أن تقدم المرابي، والجيلي، السيروب، ويمكن حتى تقديمه مع الآيس كريم.

(٢) وافل *Waffle* :

وله تقريباً نفس مكونات البان كيك مع إضافة اللبن ويتم تحمير الخليط في آلة مستديرة ذات أشكال داخلية مضلعة، ويقدم للعميل على شكل دائرة بجانب صلصة البان كيك.

(٣) لحوم الإفطار :

كل لحوم الإفطار من مكونات لحم الخنزير سواءً اكانت دهون خنزير أو لحم خنزير أو سوسيس خنزير.

(٤) غلال الإفطار *Breakfast Cereals* :

يوجد أنواع كثيرة من الغلال التي تستخدم في الإفطار، وقد تقدم باردة ومعها كريمة بالإضافة إلى سكر ناعم أو لبن، كما تقدم أيضاً مع فواكه طازجة كالموز، الفراولة، والتفاح والعنب مثال *Cornflakes* وقد تقدم أيضاً ساخنة مثل *Oat Meal* أى دقيق الشوفان، كريمة القمح *Cream of Wheat* أو *Muesli & Homininy Grits* ومعظمهم يقدم مع نفس المكونات التي تقدم مع الغلة الباردة.

(٥) بطاطس الإفطار *Breakfast Potatoes* :

تقدم البطاطس بالطرق الآتية:

<i>Hash Potatoes</i>	— مهروسة ومحمرة
<i>Home Fries</i>	— مسلوقة ومقطعة شرائح ومحمرة
<i>Cottage Fries</i>	— مسلوقة ومقطعة شرائح ومحمرة
<i>Lyonnaise</i>	— بطاطس مهروسة محمرة مع بصل

(٦) توست فرنسى French Toast:

وهو عبارة عن شرائح خبز تم غمسها فى بيض ولبن وسكر ويتم تحميرها.

(٧) مخبوزات الإفطار:

علاوة على المخبوزات التى تم ذكرها فيما سبق هناك مخبوزات تخصص الإفطار الأمريكى

Doughnuts-Sweet Rolls-A Biscuit-Muffins- English Muffins

جميع هذه المخبوزات تقدم ساخنة وطازجة *Danish Rolls* ويمكن الإشارة فى هذا المقام إلى أن تطبيق هذه الزيادات تختلف من ولاية لأخرى تبعاً للعادات التى تم إكتسابها فى البيئات المحيطة.

٤-١ قائمة الإفطار الشرقى / المصرى:

شاي - قهوة فرنسية - قهوة أمريكية - قهوة تركية - عصير برتقال
طازج - لبن - لبنة - رينون - جبنة بيضاء - فول مدمس ، طعمية - حمص
متبل - بيضتان (حسب الطلب) - خبز عربى - أنواع مختلفة من الخبز.

ملاحظة:

- الإفطار الشرقى / المصرى يعتمد على طبقين أساسيين : الفول والطعمية من جانب ومن جانب آخر طبق البيض.
- يقدم مع أطباق فتح الشهية العربية (حمص - متبل - لبنة).
- تقدم الجبنة البيضاء.
- تقدم القهوة التركى بالإضافة إلى الشاي / القهوة.

١-٥ وجبة الإفطار ألا كارت:

- يمكن أن نميز بين وجبة الإفطار ألا كارت (حسب الطلب) وبين وجبات الإفطار الأخرى السابق الإشارة إليها في النفاذ الآتية:
- ١- أن قائمة إفطار ألا كارت (حسب الطلب) تقدم كل طبق بمفرده وبسعر محدد وليس كالقوائم السابقة التى تضم أطباق متعددة بسعر موحد.
 - ٢- أن الأوزان المقدمة فى أطباق ألا كارت أكبر من الأوزان المقدمة فى الأطباق المختلفة المقدمة فى الوجبات الأخرى.
 - ٣- زيادة فى العناية فى كل من الطهى والديكور الموجود فى الطبق.
 - ٤- إختلاف الأوانى المستعملة لتقديم الوجبة (الأطباق أكبر).
 - ٥- أسعار الإفطار ألا كارت للطبق الواحد تكون أكبر من سعر نفس الطبق إذا تم تقديمه ضمن وجبات الإفطار المختلفة (الأوربية - الإنجليزية - الأمريكية...).

١-٦ وجبة افطار البوفيه المفتوح *Open Buffet* :

تتبارى الفنادق فى أنحاء العالم فى إبهار عملائها وروادها عن طريق تقديم بوفيهات الإفطار الشامل بطريقة متناسقة وإظهار مدى قدرتها الفنية فى عرض منتجاتها والمأكولات التى تقوم بإعدادها وتصنيعها..

ويعتقد مديرى هذه الفنادق أن عملاءهم ونزلاءهم ينتظرون منهم إغراق الفندق بما لذ وطاب من أنواع المخبوزات المختلفة ذات الطعم المتنوع حتى بدون طلبها (خبز بأنواعه، كرواسون، بروشر، باتيه...) وفواكه الموسم بأشكالها وأنواعها المختلفة وكذلك عصائرها ثم مدهم بالأنواع المختلفة المتنوعة من اللحوم الباردة والمدخنة والجبن من جميع أنحاء العالم ذات المذاق المتنوع

وكذلك الأسماك باختلاف أنواعها بالإضافة إلى جميع أنواع الألبان والحبوب علاوة على الابتكار في فن تصنيع البيض بالطرق المختلفة والمجملات المختلفة أمام أعين العملاء والنزلاء.

وقد رجح رئيس مجموعة التشغيل في فندق *Kempinski* أن مطالب الزيادة في مكونات الإفطار تزداد يوماً بعد يوم بسبب نظرة الإنسان المتحضر للسعي إلى تناول المأكولات الصحية *Healthy Eating*.

والإتجاه نحو المحافظة على وزنه الآن عن طريق التركيز على وجبة الإفطار حتى التشبع التام من أجل الإقلال من كميات وتتنوع وجبتي الغذاء والعشاء لتخفيض نسبة السكر والصوديوم والدهون الموجودة في هاتين الوجبتين، فهو يأكل بلا حدود من أصناف المأكولات الموجودة في البوفيهات ليحد بعد ذلك من طعامه وأنواعه وكمياته في كل من وجبتي الغذاء والعشاء.

ولعل هذا الوضع السابق الإشارة إليه ينطبق أساساً على رجال الأعمال الذين ليس لديهم القدرة على تنظيم أوقاتهم وتواجدهم في الأماكن التي يستطيعون تناول وجبتي الغذاء أو العشاء ذات الحمية الغذائية التي تناسبهم فيها وكذلك على المجموعات السياحية التي غالباً ما تكون وجبة الإفطار ضمن تكلفة الإقامة.

علاوة على ذلك فإن القائمين على تخطيط هذه البوفيهات يرون أن لذة وحرية إختيار الأطباق والأصناف الموجودة على البوفيهات تعطى لكل النزلاء الإحساس بأن الفندق يوفر لهم إمكانيات أكثر من توقعاتهم *Beyond Expectations*.

وترى هذه السلسلة من الفنادق أن الطريقة الوحيدة لإشعار كل عميل أو نزيل بفنادقهم بالعبارة هي توسيع قاعدة الإختيار من الصنف الواحد وعلى ذلك

فقد تم وضع مقاييس جودة لتقديم العصائر الطازجة في أن كل فندق تابع لها يقدم ويعمل الآتى:

- (١) تقديم ١٠ أنواع من العصائر الطازجة.
- (٢) تقديم ١٠ أنواع من الشاي (بنكهاته المختلفة).
- (٣) تقديم ١٠ أنواع من المرببات.
- (٤) أن يتم تصنيع جميع أنواع البيض أمام العملاء والنزلاء بحيث يتم غرف البيض المصنع من الطاسة رأساً إلى طبق العملاء والنزلاء وليس عن طريق الشفان ديش *Chaffing Dish* أى الصوانى حافظة الحرارة.

وقد وجدت إدارة هذه الفنادق أن المشكلة لا تنحصر فى تقديم أفضل الخامات المصنعة ولكن أيضاً فى الحفاظ على هذه الخامات بحيث تكون دائماً:

- (١) ساخنة عند غرفها فى أطباق النزلاء والعملاء.
- (٢) أن تظهر دائماً طازجة أمامهم بعيداً عن الذبول والإنكماش نتيجة لعدم الحفاظ على حرارتها وعدم العناية بها.

وبدلاً من وضع المأكولات فى الصوانى الحافظة الحرارة *Chaffing Dish* بعد أن يتم تصنيعها من المطبخ فقد تم تغيير هذا النظام.

وبدأ ظهور وظيفة جديدة فى المطابخ فى عالم الفنادق الخمس نجوم بالذات وهى وظيفة طبخ أول الإفطار *Chef Breakfast* يكون مسئولاً عن تخطيط وتنظيم وتصنيع المأكولات المقدمة فى بوفيهات الإفطار وبوفيهات المنتجات المصنعة حسب رغبة العملاء والنزلاء وحسب طلباتهم الفورية والعمل على تنسيق وترتيب هذه البوفيهات.

٧-١ الإفطار الصحي *Healthy Breakfast* :

كان لسلسلة فنادق Hyatt السابق فى تقديم الإفطار الصحى ضمن مجموعة الإفطارات الأخرى كباقى الفنادق بالنسبة لمنطقة القاهرة الكبرى، ويتكون هذا الإفطار من الآتى:

Fresh grape fruit, orange, guava, or strawberry juice

العصائر الطازجة للجريب فروت، البرتقال، الجوافة، الفراولة

Seasonal sliced fruits

شرائح الفاكهة الطازجة الموسمية

Organic Muesli with low fat yogurt and half cream milk

حبوب الإفطار والفواكه المجففة العضوية المصحوبة بلبن زبادى قليل الدسم واللبن نصف دسم

Coffee, Loose Leaf Tea, or Herbal Infusion

القهوة وأوراق الشاى وشراب الأعشاب

* ويقدم هذا الإفطار للعملاء بإختيارهم للمحافظة على قوامهم، وصحتهم العامة مع عدم زيادة الوزن.

ثانياً : قائمة الوجبة بين الإفطار والغذاء *Brunch*:

الكلمة الإنجليزية *Br* تعنى إختصار لكلمة *Breakfast* وكلمة *unch* أو *Lunch* وتعنى غذاء، أى أن هذه الوجبة تكون بين وجبة الإفطار والغذاء. وتحتوى قائمة الطعام الخاصة بهذه الوجبة على خليط من بين محتويات الوجبتين:

مخبوزات - زبدة - جبن - لحمة باردة - فاكهة طازجة.

ثالثاً: قائمة مأكولات خفيفة تقدم في إستراحة قهوة الصباح:

Morning Coffee Break

يعتمد هذا النوع من القوائم على إنعاش الحاضرين وإعطاءهم طاقة لمواصلة إجتماعاتهم وتقوم الفنادق بعرض أكثر من قائمة لمحتويات المأكولات التى تشملها.

مثال: القائمة الأولى:

قهوة ، شاي ، إنجلش كيك.

القائمة الثانية :

قهوة ، شاي ، عصير برتقال ، حلويات فرنسية ، مشروبات غازية.

القائمة الثالثة :

قهوة ، شاي ، عصير برتقال ، عصير طماطم ، كنبهيه مختلفة / متنوعة، مقبلات *Canapés* ، مخبوزات صغيرة ، مشروبات غازية.

القائمة الرابعة :

القائمة الثالثة بالإضافة إلى لحوم باردة.

ويتم إختيار واحدة من هذه القوائم الأربعة تبعاً لأهمية الأشخاص الحاضرين والقدرة المالية لمقيم الحفل.

رابعاً: قائمة وجبة الغذاء *Déjeuner, Lunch*:

تعتبر وجبة الغذاء الوجبة الثانية التى يتناولها الإنسان، وتختلف مكوناتها ومواعيدها حسب أعراف وعادات كل بلد من بلاد العالم وذلك حسب عوامل كثيرة منها الطقس ومواعيد العمل الرسمية والعادات والتقاليد.

فى البلاد الأوروبية ودول أمريكا مثلاً يُسمح فيها للعاملين بفترة راحة مدتها ساعة واحدة فقط وعليه يجب أن يتناولوا وجبة خفيفة تسمح بإعداد هذه الوجبة وتناولها ثم التوجه مرة أخرى للعمل، ولذلك فإن هذه المناطق من العالم تعتبر وجبة العشاء هى الوجبة الأساسية التى يتم تناولها بعد أن يتوجه العاملين إلى منازلهم وتجتمع الأسرة على وجبة العشاء.

إن وجبة الغذاء فى الفنادق لا يظهر إختلافها عن وجبة العشاء إلا فى الوجبات الثابتة *Set Menu* أما قوائم الطعام حسب الطلب *A La Carte* فلا تفرق بين وجبة الغذاء ووجبة العشاء حيث أنها تعرض مجموعة من الأطباق وعلى النزلاء أو العملاء إختيار الأطباق التى تتناسب مع قدرتهم على الإنفاق وتذوقهم والوقت المتاح لديهم.

وقد جرت العادة على إتباع نفس النمط الإستهلاكى فى الفنادق المدارة تحت إدارات أجنبية ذات الخمس نجوم.

أهم سمات وجبة الغذاء:

تتميز وجبة الغذاء بالآتى:

- ١- تكون وجبة الغذاء فى العادة أبسط من وجبة العشاء.
- ٢- تتسم وجبة الغذاء بأنها خفيفة حتى يمكن بعد تناولها أن تزيد من نشاط الجسم لتمكينه من الإستمرار فى نشاطه بنفس كفاءته السابقة.
- ٣- لا تحتوى على أنواع الشوربة الثقيلة.
- ٤- تبدأ خدمة وجبة الغذاء فى القوائم المحدودة من الساعة الثانية عشر ظهراً وتستمر إلى الساعة الثانية بعد الظهر وأحياناً تقدم من الساعة الواحدة إلى الثالثة بعد الظهر وبعد هاتين الفترتين تتم خدمة قوائم الطعام حسب الطلب . *A La Carte Menu*

مكونات وجبة الغذاء:

يمكن أن تتكون وجبة الغذاء من مجموعة المأكولات الآتية:

<i>Hors D'Ouvre</i>	المشهييات	١-
<i>Soupes / Soups</i>	الشورية	٢-
<i>Les Farineuses / Farinaceous Dishes</i>	أطباق العجان	٣-
<i>Oeuf / Eggs</i>	البيض	٤-
<i>Entrees / Entrees</i>	طبق اللحم	٥-
<i>Roti / Roasts</i>	المحمرات	٦-
<i>Grillade / Grills</i>	المشويات	٧-
<i>Buffet Froid / Cold Buffet</i>	البوفيه البارد - سلطات	٨-
<i>Plats Des Legumes / Vegetable Dishes</i>	أطباق الخضروات	٩-
<i>Savouries Soufflés / Savoury, Soufflés</i>	سوفليه - سافورى	١٠-
<i>Entermets / Sweets</i>	الحلويات	١١-
<i>Fromage / Cheeses</i>	الجبين	١٢-
<i>Dessert / Dessert</i>	الحلو	١٣-
<i>Coffee / Café</i>	القهوة	١٤-

مكونات كل مجموعة:

المجموعة الأولى: المشهييات طعام مختلف ساخن أو بارد

* عصائر الفواكه (برتقال - جريب فروت - طماطم - عنب)

* كوكتيل الفواكه (شمام - جريب فروت - فواكه)

* بيض على الطريقة الروسية * سردين بالزيت.

* تونه بالطاظم. * جمبرى كوكتيل.

* باتيه بالخبز. * طواجن الكبد الباردة.

المجموعة الثانية: الشوربة الخفيفة (المرققة)

جميع أنواع الشوربة الخفيفة أما شوربة الكريمة والثقيلة فيتم خدمتها فى وجبة العشاء، وتعتبر شربة المنيسترونى *Minestrone* (الإيطالية) (شوربة خضروات بالإسباجتى مثالية للغذاء).

المجموعة الثالثة: العجائن

والتي تشمل الإسباجتى - والنوى *Nouille* - والرفيولى *Ravioli* - والنيوكى *Gnocchi* - المكرونة اللزانيا *Lasagne* - الـريزوتو *Risotto* وأطباق الأرز المختلفة.

المجموعة الرابعة: البيض

أنواع أطباق البيض بالمجملات المختلفة عدا المسلوق والمقدم كما هو بالقشرة.

المجموعة الخامسة: طبق اللحم

تتكون هذه المجموعة من اللحوم المقلية ببطء مع الخضروات *Stew* والمحمرة والمشكلة كفتائر *Pies* أو *Pudding* والـ *Hot Pot* (اللحوم بالقللى البطئ مع البطاطس) - اللحوم بالصلصة - الكارى والإسكالوب والنوزيت *Noisette* - حلويات الذبيحة (القلب والكبد والكليتان).

كذلك اللحوم المسلوقة والبريزية (فى الطاجن *Braise* وإعطاء أمثلة كاملة سوف تدمج مع المجموعة الخامسة كل من المجموعات السادسة المحمرة والسابعة المشويات).

أمثلة: اللحوم البقرية:

Filet de Boeuf Grille

Pommes Frites

Grilled Beef Filet

Fried Potatoes

Saute De Boeuf Au Paprika

Spetzeli Au Beurre

Beef Saute With Paprika

Buttered Spetzeli

Goulash De Beouf Au Paprika

Spetzeli Au Beurre

Escalope De Veau Panee

Pomme Saute

Bread Veal Escalope

Saute Potatoes

Paillard De Veau Grille

Pommes Frites

Paillard of Grilled Veal

Fried Potatoes

١ - فتلو بقرى مشوى

بطاطس مقلية

٢ - قطع بقرى مكثور بالفلفل

اسبتزلى بالزبد

٣ - جولاش بقرى بالباربيكا

اسبتزلى بالزبد

اللحوم البتلو:

١ - شرائح بتلو بانيه

بطاطس محمرة

٢ - شرائح لبانى مشوية

بطاطس مقلية

Fricasse De Veau

A L'Ancienne

Pommes Persilles

Veal Fricassee With White

Parsley Potatoes

٣ - قطع بتلو بالصلصة البيضاء

بطاطس بالبقدونس

اللحوم الضأن أو الأوزى:

Saute D'Agneau Au Curry

Riz Creole

Lamb Curry

Creole Rice

١ - ضأنى مشوح بالكارى

أرز كريول

Grilled Lamb Cutlet & Choups

American Style

Gaufrettes Potatoes

Cotelette d'Agneau Grillés a

l'Americaine, Pommes Gaufrettes

٢ - مشويات من الريش الضأنى

على الطريقة الأمريكية

بطاطس جوفريت

Gigot D'Agneau

Bouilli

Legumes A L'Anglaise

Sauce Capes

Pomme Nature

٣ - فخذة ضأنى مسلوقة

خضروات على الطريقة

الإنجليزية

صلصة كابرى

بطاطس مسلوقة

Boiled Leg Of Lamb

فخدة ضأنى مسلوقة

Vegetable English Style

خضروات على الطريقة

Caper Sauce

الإنجليزية

Plain Boiled Potatoes

صلصة كابري

بطاطس عالبخار

لحوم الطيور:

Poulet Poche Ivoire

١ - دجاج مسلوق

Sauce Supreme

بالصلصة البيضاء

Riz Au Beurre

أرز بالزبدة

Poeched Chicken

Supreme Sauce

Buttered Rice

Poulet Grille Diable

٢ - فراخ مشوية ديابلية

Pommes Pont neuf

بطاطس بون نيف

Grilled Chicken Diable

Pont Neuf Potatoes

Pigeons Pane Crapaudine

٣ - حمام بانيه كرابودين

Mousseline Parmentier

بطاطس موسلين

Breaded Pigeons Crapaudine

Mashed Potatoes

المجموعة السادسة: البوفيه البارد - سلطات

تضم هذه المجموعة كل اللحوم الباردة البيضاء والحمراء، كذلك الفطائر *Terrine* أو *Pie* - المايونيز - الجيلي والموس *Mousses* - جميع أنواع السلطات من الخضروات الطازجة.

المجموعة السابعة: أطباق الخضروات

يمكن أن تكون هذه الأطباق باردة أو ساخنة.

المجموعة الثامنة: سافورى - سوفليه

سوفليه السبانخ والجبن والخص..

المجموعة التاسعة: الحلو

وتتكون فى العادة من الأصناف الآتية:

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| <i>Compoté De Fruits Frais</i> | ١- كمبوت فواكه طازجة |
| <i>Stewed Fresh Fruit</i> | |
| <i>Tarteau Gateau</i> | ٢- فطائر أو جاتوهات |
| <i>Tart, Flan, Cake</i> | |
| <i>Divers Crème</i> | ٣- كريمات مختلفة |
| <i>Creams</i> | |

كما يمكن أن تضم لقمة القاضى (*Beignet*) وملتجات (*Sorbet*) شارلوت ساخنة أو باردة (*Charlotte*) - كريب (*Crepes*) - بومب (*Bombes*) وبافروا *Bavarois*.

المجموعة العاشرة: الجبن

جميع أنواع الجبن المصحوبة بالبسكوت.

المجموعة الحادية عشر: الحلو

جميع أنواع الفواكه الطازجة.

المجموعة الثانية عشر: القهوة

جميع أنواع القهوة بنكهاتها المختلفة.

ملاحظات عامة:

١- من الملاحظ أن جميع هذه الأطباق فى المجموعات السابقة لا تتناسب مع الغذاء العصرى.

وعليه يتم إختبار عدد أطباق أقل عن طريق تجميع أكثر من مجموعة من المجموعات السابقة مع بعض.

إن التجميع للحصول على ثلاث أطباق لتكوين قائمة طعام الغذاء دون القهوة يكون كالاتى:

الطبق الأول: مختارات من : المشهيات - أو الشوربة - أو العجائن - أو البيض.

الطبق الثانى: يتكون من مختارات من الأطباق الرئيسية أو الروستو أو المشويات أو البوفيه البارد.

وفى كل الحالات يتم خدمة الطبق مع خضروات، بطاطس و/أو سلطة.

الطبق الثالث: يتكون من مختارات من أطباق الحلويات أو الجبن - سافورى / سوفليه.

خامساً: الوجبة المتوسطة بين الغذاء والعشاء *Snack*: الوجبة الخفيفة

أهم سمات الوجبة المتوسطة:

- ١- تعتبر هذه الوجبة وجبة غير تقليدية *Informal Meal*
- ٢- يمكن أن لانتهم خدمتها في المطاعم ولكن في بهو الفنادق.
- ٣- عادة ما تتكون من الآتى:
 - أ- من السندويشات مثلثات أو مربعات الشكل تكون محشوة بالبيض والخيار والطماطم والجرجير.
 - عجينة السردين *Pate de Sardine*
 - اللحوم المهروسة *Spread Meat*
 - ب- يمكن خدمة الزبدة والخبز الأبيض والأسمر المصاحب بالمربى وعسل النحل.
 - ج- كما يمكن تقديم الكيك والجاتوه وشرائح من كيك الفواكه مع الشاي والليمون.

سادساً: وجبة العشاء *Dinner – Diner – Repas du Soir*

أهم سمات وجبة العشاء:

تتسم وجبة العشاء بالآتى:

- ١- تعتبر وجبة العشاء في العالم الغربى وأمريكا والفنادق الموجودة فى جمهورية مصر العربية الوجبة الأساسية اليومية.
- إن العادات المصرية جعلت الوجبة الأساسية اليومية هى وجبة الغذاء وليس العشاء.

٢- تقدم هذه الوجبة في الفنادق ما بين الساعة الثامنة والعاشرة مساءً حسب القائمة المحددة *Fixed Menu* وتستمر خدمة نفس الوجبة بنظام وجبات حسب الطلب *A La Carte*.

٣- عدد أطباق وجبة العشاء يختلف باختلاف نوع ودرجة المطعم أو الفندق، وذلك بالنسبة للوجبة ذات القائمة المحدودة والتي يمكن أن تصل إلى ستة أطباق.

مكونات وجبة العشاء:

يمكن أن تتكون وجبة العشاء من مجموعة المأكولات الآتية:

<i>Hors D' Oeuvre</i>	١ - المشهيات
<i>Soupes / Soups</i>	٢ - الشورية
<i>Poisson / Fish</i>	٣ - السمك
<i>Entrée / Entrees</i>	٤ - طبق اللحم
<i>Releve / The Removal Course</i>	٥ - طبق التجميل
<i>Roties / Roasts</i>	٦ - طبق الروستو
<i>Plats Froid / Cold Dishes</i>	٧ - الطبق البارد
<i>Plates De Legumes / Vegetables Dishes</i>	٨ - طبق الخضروات
<i>Entermets / Sweets</i>	٩ - طبق الحلويات
<i>Savouries / Savoury</i>	١٠ - أطباق سافورى
<i>Fromages / cheeses</i>	١١ - أطباق الجبن
<i>Dessert / Fruits</i>	١٢ - الفواكه
<i>Coffee / Coffee</i>	١٣ - القهوة

مجموعة الأطباق التي تقدم في وجبات العشاء:

تتكون هذه المجموعات من ثلاثة عشرة مجموعة:

المجموعة الأولى: مشهيات Hors d' Oeuvre

تقدم جميع أنواع المشهيات كما في وجبة الغذاء ولكن مع التركيز على أن تكون مكوناتها أكثر قيمة من ناحية السعر والمادة نفسها (مثال: يقدم كوكتيل الجمبرى بدلاً من العصائر).

المجموعة الثانية: الشوربة Soupe / Soups

جميع أنواع الشوربة الخفيفة (Clear) والسميكة (Thick) - مختارات من الشوربة الخفيفة تقدم في قوائم الطعام الثابتة.

المجموعة الثالثة: السمك Poisson / Fish

كل أنواع السمك الجيد - بارد أو ساخن مع المأكولات المصاحبة المناسبة والصلصات.

المجموعة الرابعة: طبق اللحم Entrée / Entrees

أطباق خفيفة من اللحوم والطيور وفواكه اللحوم... تقدم مع الصلصات المناسبة والمأكولات المصاحبة المجملة الخفيفة.

تقدم معها الخضروات والبطاطس:

ريش Cutlet

تورندو Tournedos

إسكالوب Escalope

نوزيت Noisette

موس فراخ Mousse de Volaille

سوبريم الفراخ Supreme de Volaille

تمبال Timbale

فول أو فوت Vol au Veut

مخ بتلو Ris de Veau

المجموعة الخامسة: طبق التجميل Relevee

أو القطع الكبيرة

ويتكون من أطباق أكثر وفرة وأكثر ثراء في شكل أجزاء من حيوان أو الطائر كامل يتم طهيها وتحميرها في الطاسة أو وضعها في طاجن في الفرن أو في بعض الأحيان شيها داخل الفرن *Roast* ويتم وضع المأكولات المجملة والمصاحبة بالخضروات والبطاطس.

مثال ذلك ظهر الخروف *Selle d'Agneau*

سرليون دي بيف *Sirloin de Boeuf*

فيله دي بيف *Fillet de Boeuf*

ظهر البتلو *Selle de Veau*

فخذة الغزال أو الفراخ أو البط والديك الرومي ويفضل ألا يكون ضمن الخضروات المستخدمة كل من البصل والكرنب.

المجموعة السادسة: الرستو Rotie / Roasts

وهي عبارة عن الفراخ وطيور الصيد (البرية) تقدم مع سلطة.

المجموعة السابعة: الأطباق الباردة Plat Froid / Cold Dish

فراخ ساخنة / باردة *Poulet Chaud / Froids* - موس *Mousse* -

موسلين *Mousseline* - سوفليه الفراخ - الفواجراد.

المجموعة الثامنة: أطباق Plats de Legumes / Vegetable Dishes

يقدم الكشك ألماظ (اسبرجس) والخرشوف وحببات القمح ساخنة إذا لم يسبقه أطباق باردة.

المجموعة التاسعة: الحلويات Entermets / Sweets

ويمكن أن تضم السوفليه الساخن والبارد Soufle - البان كيك Pan Cake الكريب مثل Crepe Suzette - أيس كريم - البرفيه - Parfait - بسكويت جلاسيه Biscuits Glaces - موس Mousse - وأطباق فواكه بالليكور .

المجموعة العاشرة: سافوري Savoury - Savories

توست - كروت - كانبيه - ترتلات - فلان - كيتش - فوندوه

Toasts, Croutes, Canapes, Tartelletes, Flans, Quiches, Fondues, Savoury, Soufles

المجموعة الحادية عشر: الجبن Fromage - Cheese

جميع أنواع الجبن تقدم مع البسكويت والكرفس.

المجموعة الثانية عشر: الفواكه

وتقدم جميع أنواع الفواكه والمكسرات.

المجموعة الثالثة عشر: القهوة

وتقدم بجميع نكهاتها

ملاحظات عامة:

يلاحظ أيضا - كما هو فى وجبة الغذاء - أن جميع الأطباق فى المجموعات السابقة لا تتناسب مع العشاء العصرى، وعليه يتم إختيار عدد أطباق أقل عن طريق تجميع أكثر من مجموعة من المجموعات السابقة مع بعض وهدف التجميع هو للحصول على:

* ثلاث أطباق * أربعة أطباق * خمسة أطباق * ستة أطباق

١ - التجميع للحصول على ثلاثة أطباق فى وجبة العشاء عدا القهوة:

(١) الطبق الأول: أ - مختارات أطباق فتح الشهية

أو ب - الشورية أو السمك.

(٢) الطبق الثانى: مختارات من الأطباق الأساسية من:

أ - سمك *Poisson*

أو ب- أطباق اللحم *Entrees*

أو ج- أطباق التجميل *Relevés*

أو د - أطباق الروستو *Roties*

ويمكن أن يكون هـ- الأطباق الباردة

(٣) الطبق الثالث: مختارات من:

أ - الحلويات *Entremets*

أو ب- السافورى *Savouries*

أو ج- ويمكن أن يكون جينه *Fromages*

٢ - التجميع للحصول على أربعة أطباق فى وجبة العشاء عدا القهوة:

الطبق الأول: يظل كما هو فى التجميع السابق.

الطبق الثانى: تنقسم المجموعة فى التجميع السابق إلى:

طبقتين: الطبق الثانى: يقدم فيه السمك

الطبق الثالث: يقدم فيه

أ - طبق اللحم

أو ب- طبق التجميل

أو ج- طبق الروستو

الطبق الرابع نفس المختارات من التجميع السابق.

٣ - التجميع للحصول على خمس أطباق في وجبة العشاء عدا القهوة:

الطبق الأول: مختارات من الشوربة أو المشهيات

الطبق الثاني: الأسماك

الطبق الثالث: أطباق اللحم

الطبق الرابع: أطباق التجميل

الطبق الخامس: مختارات من الحلويات أو السافورى

٤ - التجميع للحصول على ستة أطباق في وجبة العشاء عدا القهوة:

يمكن تقديم وجبة العشاء ذات الستة أطباق في حالة ما إذا قدمنا طبق الخضروات بين طبق اللحوم الباردة و طبق الحلويات.

أمثلة على تقديم وجبة العشاء ذات الأطباق الستة:

الطبق الأول الشوربة وتنقسم إلى

شوربة
Veloute, Cremes, Pures Potage
شوربة منعقدة بالكريمة، الأرز
شوربة خضار مصفى أو مجملة
كعبات الخضروات

حساء
Consommes
حساء مصفى بارد / ساخن
مجمل بالخضروات أو الشعيرية

مثال:

١ - حساء أجنحة الفراخ بالأرز *Consomme Ailerons*

٢ - حساء بالشعرية *Consomme Cheveux d' Anges*

٣ - حساء بالخضروات *Consomme Brunoise*

	الشوربة الحمراء	الشوربة الصفراء	
<i>Crème de Tomate</i>	شوربة طماطم	<i>Veloute au Curry</i>	شوربة الكاري
<i>Crème Carmen</i>	كريمة كارمن	<i>Potage Crecy</i>	شوربة الجزر
<i>Veloute Conde</i>	كلونيه فاصوليا حمراء	<i>Potage de Lentille</i>	شوربة عدس
الشوربة الخضراء	الشوربة البيضاء		شوربة قاتمة

<i>Potage Germain</i>	شوربة كريمة الفراخ	<i>Soup L'Oignon</i>	شوربة بصل
شوربة بسله	<i>Crème de volaille</i>	<i>Potage Crème Chantilly</i>	شوربة كريمة العنس والفراخ
<i>Potage Longchamp</i>	شوربة قرنبيط		
شوربة بسله + شعيرية	<i>Potage Duburly</i>		
	شوربة بطاطس		
	<i>Puree Parmentier</i>		

الطبق الثاني:

يتكون الطبق الثاني من أسماك إما من مياه عذبة أو بحار أو أصداف مجهزة، إما مسلوقة بالخضروات أو مشوية وإما مسلوقة أو محمرة بالزبدة (مونير *Meuniere* أو وضعها تحت النار ليتحمر وجه الطبق *Gratiner* ويقدم إما ساخناً أو بارداً، ويجمل دائماً دائماً بالبطاس المسلوقة).

مثال:

Tranche de Loup de Mer au Court-Boullon
Sauce Mousseline Pomme Nature

شرائح سمك القاروص مسلوق بالخضروات

صلصة موسلين

بطاطس مسلوقة

شرائح سمك مرجان على الطريقة الإنجليزية

زبدة مقدوحة

بطاطس البخار

Filed de Dorade a L'Anglaise

Beurre Fondue

Pommes Vapeur

Darne d'Ombrine Grille

Sauce Tartare

Pomme Nature

شرائح سمك لوت مشوى

صلصة التارتار

بطاطس مسلوقة

الطبق الثالث:

الطبق الثالث أو الطبق الأساسي - طبق التحمل أو القطع الكبيرة ويتكون من لحوم مجملة بالخضروات والبطاطس أو الطيور أو الغزال أو البط البرى مكملًا بالمجملات المناسبة.

<i>Trainde Cote de Boeuf Nivernaise</i>	دوش بقرى محمر على طريقة نيفرنيز
<i>Pommes Chateau</i>	بطاطس شاتوه
<i>Laitues Braises</i>	لاتوجه معصجة بالدمعة
-----	-----
<i>Cote de Veau a la Crème</i>	كستايته بنلو بالكريمة
<i>Nouillettes Fraiche</i>	إسباجتى شرائح
<i>Petits Pois au Beurre</i>	بسلة خضراء بالزبدة
-----	-----

Gigot d'Agneau Roti

فخذة ضان محمرة

Pommes Boulangere

بطاطس الخبز

Macedoine de Legumes

خضروات مشكلة

Supreme de Dinde Roties

شرائح ديك رومي محمر

Pommes Fondants

بطاطس فندونت

Legumes au Beurre

تشكيلة خضروات

الطبق الرابع:

الطبق الرابع هو دائماً طبق سلطة.. وهناك أنواع متعددة من السلطات:

١ - سلطة نوع واحد من الخضروات.

٢ - سلطة مزيج من الخضروات.

٣ - سلطة نشويات باردة.

٤ - سلطة مشكلة من المجموعات الثلاثة السابقة.

٥ - سلطة لحوم باردة.

الطبق الخامس:

يمثل الطبق الخامس الحلو والذي يجب أن يتناسب مع القائمة المقدمة ويشترط أن يكون خفيفاً مثل سوفليه بودنج أو آيس كريم - مع مراعاة الموسم شتاءً أم صيفاً ويتكون من:

حلوى بالمثلجات <i>Entremets Glaces</i>	حلوى باردة <i>Entremets Froids</i>	حلوى ساخنة <i>Entremets Chauds</i>
كأس <i>Coupe</i>	كريمات <i>Cremes</i>	سوفليه <i>Souffle</i>
بارفيه <i>Parfait</i>	بفروا <i>Bavarois</i>	بودنج <i>Pudding</i>
موس <i>Mousse</i>	شرلوت <i>Charlotte</i>	شرلوت <i>Charlotte</i>
بسكويت مثلج <i>Biscuits Glaces</i>	جيلي <i>Gele</i>	كريب <i>Crepes</i>
بومبه <i>Bombe</i>	بودنج <i>Pudding</i>	

يجب أن يقدم بسكويت ناشف أو أى نوع من أنواع البتى فور ويسمى فريانديز *Friandises* أو مينارديز *Mignardises*.

الطبق السادس:

الطبق الأخير فى وجبة العشاء هو دائماً فواكه الموسم.

سابعاً: قائمة وجبة منتصف الليل *Souper , Supper*:

تتبع هذه الوجبة نفس الترتيب المتبع فى الأطباق فى وجبة العشاء ولكن تختلف عن وجبة العشاء فى النقاط الآتية:

- ١ - تكون الأطباق عادة سهلة الهضم عن أطباق وجبة العشاء.
- ٢ - من النادر أن تزيد هذه الوجبة عن أربعة أطباق.

أهم سمات هذه القائمة:

- ١ - تقدم بعد الساعة الثانية عشر مساءً.
- ٢ - تكون هذه الوجبة أكثر محدودية من وجبة الغذاء ووجبة العشاء.
- ٣ - تتسم هذه الوجبة بأنها خفيفة إلا إذا كانت تقدم فى مناسبة عامة (رأس السنة مثلاً).

مكونات هذه الوجبة:

الطبق الأول: قد يكون مكون من الكافيار - فيليه السلمون المدخن - شرائح الروزبيف المدخن - السمك المدخن - شوربة خفيفة - شوربة بصل.

الطبق الثاني:

- ١ - السمك: قد يتكون من السمك المقلّى أو المشوى، الإستكوزا، الجمبرى.
- ٢ - السمك البارد: إستكوزا - السلمون.
- ٣ - طبق اللحم Entrée: تورنيديو - نوازيت - ريش - فول أوفان.
- ٤ - المحمرات Roast: سمان - كتاكيت.
- ٥ - مشويات: الفراخ - الكباب - الكلاوى.
- ٦ - الخضروات: يمكن خدمتها مصاحبة للأطباق المقدمة وبالذات البطاطس المحمر.
- ٧ - الأطباق الباردة: اللحوم الباردة - الفراخ - الطواجن - الموس.

الطبق الثالث:

- ١ - الحلويات: سوفليه ساخن - بان كيك - فوتير.
- ٢ - أصناف أخرى:
- مختلف أنواع المتلجات - البومب *Bombe* المصاحبة بالبسكويت الصغير).
- الحلويات.

مثال قائمة طعام ثانية لوجبة منتصف الليل

<i>Consomme de celery</i>	شوربة كرفس (خفيفة)
-----	-----
<i>Poisson fume</i>	سمك مدخن
-----	-----
<i>Scampis frites</i>	جمبرى محمر
-----	-----
<i>Poulet grille</i>	فراخ مشوية
-----	-----
<i>Peche melba</i>	كمشرى متلجة
-----	-----

ثامناً : قائمة بوفيه بارد:

- يجب عند التفكير في وضع قائمة بوفيه بارد أن يكون المخطط لهذه القائمة على علم بالمعلومات الآتية:
- ١ - مناسبة هذا البوفيه.
 - ٢ - عدد المدعوين.
 - ٣ - المبلغ الذى يتم دفعه لكل فرد.
 - ٤ - أعمار المدعوين.
 - ٥ - المساحات المتاحة للخدمة.
 - ٦ - الإحتياجات إلى توفير المقاعد والكراسى ومعدات التقديم والخدمة.
 - ٧ - إحتياجات العميل لتوفير نوعية الخدمة والمشروبات.
 - ٨ - ساعات البداية والنهاية وخدمة البوفيه.

أشكال قوائم البوفيه البارد:

هناك عدة أشكال من البوفيهات الباردة:

١ - بوفيه بارد قبل حفل الإستقبال *Pre-Meal Receptions*

٢ - بوفيه حفل الإستقبال *Full Reception*

بالنسبة للنوع الأول فإنه يقوم على أساس تجميع المدعوين قبل تناول وجبة الغذاء أو العشاء حيث أنهم في العادة لا يتوافدون في وقت واحد، ويتم إستغلال الوقت حتى يتم تجميع كافة المدعوين في التعارف والحوارات الجانبية.

أما النوع الثانى فيمثل مناسبة بذاتها ويمكن أن تستمر لمدة من ساعتين إلى ثلاث ساعات، ونحتاج فى هذا النوع أن يكون الطعام بكميات وأنواع أكثر.

أنواع البوفيه البارد:

هناك نوعان من البوفيه البارد:

١ - بوفيه الشوكة *Fork Buffet*

٢ - بوفيه الأصابع *Finger Buffet*

١- بوفيه الشوكة:

يعرف هذا النوع بأن الطعام الموجود به يمكن أن يتناوله المدعوين وقوفاً وفى أحد اليدين يمسكون بطبق وباليد الأخرى يمسكون بالشوكة .
فى هذا النوع من البوفيهات ينصح بالآتى:

(١) يفضل أن لا تقدم شرائح اللحم حيث أن كثير من الناس لا يستطيعون تقطيع اللحوم باستخدام شوكة فقط (لذا يفضل إستخدام مكعبات اللحم).

(٢) تكون هناك مشكلة لو أراد المدعو تناول كأس من الماء أو أى مشروب آخر.

(٣) يتسم هذا النوع بأن الحفل لا يأخذ الطابع الرسمي.

(٤) يتناول المدعوين طعاماً أقل كثيراً من المدعوين الذين يأكلون على مائدة.

(٥) يجب فى هذه البوفيهات توفير كمية كبيرة من الفوط الورقية الصغيرة.

٢- بوفيه (الأتمل) الأصابع *Finger Buffet* :

كما هو واضح من التسمية فإن هذا البوفيه يتكون من مأكولات لا تحتاج إلى أدوات لتناولها بل تستخدم الأيدي لتناولها - وهى تعتبر أقل نوع من رسميات الطعام، حيث يختلطون ببعضهم البعض فى حوارات مفتوحة وهو فى العادة يتكون من مأكولات خفيفة *Snack Meal*

- مثل السندويشات ذات الأحجام الصغيرة.

- أرجل الفراخ (الدبوسة).

- جميع المأكولات يتم تناولها بقضمة واحدة.

- كيتش لورين.

- كانيه بأنواعها وأشكالها المتعددة.

مكونات البوفيهات الباردة:

سيتم دراسة هذه البوفيهات فى الجزء الثانى من هذا الكتاب.

٣ - قائمة طعام حسب الأسعار المتاحة:

تعرض قائمة الطعام مجموعة من الأطباق على العملاء والنزلاء من أجل قيامهم باختيار نوع المأكولات والأطباق والأسعار التي تناسبهم، ويمكن تقديم ما تم إختياره من المأكولات المقدمة إلى العملاء والنزلاء بأحد طرق القوائم الآتية:

١ - قوائم طعام ثابتة *Table d'Hote Menu / Fixed Menu*

٢ - قوائم طعام شبه ثابتة *Semi Table d'Hote Menu*

٣ - قوائم طعام حسب الطلب *A La Carte*

٤ - قوائم طعام جزئية حسب الطلب *Semi A La Carte*

وتتخذ كل طريقة من هذه الطرق إحتياجات العملاء والنزلاء.

أ- قوائم الطعام الثابتة:

السمات

المرحلة الأولى: تتمثل أهم سمات قوائم الطعام الثابتة في النقاط الآتية:

- ١- تقدم مجموعة من الأطباق المحددة بأسعار ثابتة.
- ٢- تعد من أشهر قوائم الطعام المقبولة في المطاعم التجارية والمؤسسات الإجتماعية لتغذية المجموعات الكبيرة.
- ٣- تعتبر مثالية في الحفلات العامة ذات الأعداد الكبيرة لسهولة خدمتها بسرعة ويسر.
- ٤- يجب أن تكون الأطباق المقدمة في هذه القوائم مألوفة الشكل والطعم والرائحة *Popular Appeal*.
- ٥- يتم قبولها أو رفضها بطريقة سريعة مما يساعد على زيادة كفاءة تشغيل كل من المطعم والمطبخ.
- ٦- يساعد على كفاءة تخطيط إدارة المشتريات والتخزين والمطبخ.
- ٧- تحتوى القوائم الثابتة في الغالب على ثلاثة أطباق ولكن يمكن أن تحتوى على أطباق تصل إلى خمسة أطباق.

حساء الطماطم	Crème andalouse
أو	Ou
بيتزا بالأنشوجة والطماطم	Pizza napolitaine
*	*
ديك رومى على الطريقة الشرقية	Dinde a l'orientale
أو	Ou
كبدة بتلو بالتفاح	Foie de veau normand
*	*
موس شكولاته	Mousse au chocolat
٤٤٠ قرشا	P.T. 440
نبيذ محلى مقدم بالقنينة	Vin du pays en pichet
(أحمر - وردى - أبيض)	(Rouge - Rose - Blanc)
٢٥ سنتيلتر = ٨٥ قرشاً	25 cl = P.T. 85
٥٠ سنتيلتر = ١٧٥ قرشاً	50 cl = P.T. 175
+ ١٢% خدمة	Plus 12% de Service
HOTEL	HOTEL
MERIDIEN	MERIDIEN
LE CAIRE	LE CAIRE
يوضح الشكل السابق قائمة طعام ثابتة يتم تقديمها فى فندق مريديان القاهرة فى الثمانينات يتم فيها ترويج كل من وجبة الطعام والمشروبات الكحولية (النبيذ أيضاً)	

المرحلة الثانية:

ومع زيادة المنافسة بين المطاعم وزيادة إقبال النزلاء والعملاء على المطاعم أيضاً أدى ذلك إلى إتاحة الفرصة للنزلاء أو العملاء للاختيار بين طبقين ومن نفس المجموعة مع الاحتفاظ بنفس عدد الأطباق المقدمة (أنظر إلى مثال قائمة الطعام الثابتة الخاصة بفندق مريديان القاهرة فى الثمانينات).

١- طبقين من المشهيات ليقوم النزول أو العميل اختيار طبق واحد.

٢- كذلك الحال يقدم طبقين أساسيين لإختيار طبق واحد.

٣- يقدم طبق الحلو.

كل ذلك من أجل تشجيع العملاء والنزلاء على طلب وجبة الطعام الثابتة ذات التكلفة المحدودة وهامش الربح العالى.

أ- نوعية قوائم الطعام المحددة Table d'Hote Menu :

تقدم هذه القائمة وجبة كاملة بسعر ثابت، يعنى ذلك أن هذه القائمة تشمل مجموعة من الأطباق تختلف فى إعدادها ونوعيتها حسب كل مطعم، ويمكن أن تشمل الوجبات الآتية:

- | | |
|----------------------|---------------------|
| أ - وجبة إفطار محددة | (ولها قائمة منفصلة) |
| ب- وجبة غذاء محددة | (ولها قائمة منفصلة) |
| ج - وجبة عشاء محددة | (ولها قائمة منفصلة) |

ويستخدم هذا النوع من القوائم فى الفنادق التى يكون فيها، أما وجبة الإفطار أو الغذاء أو العشاء متضمنة سعر المبيت، ويخدم هذا النوع من القوائم المجموعات السياحية الكبرى *Groups* فى الفنادق التى لا تقدم بوفيه مفتوح لهذه المجموعات من أجل التحكم فى الوقت والأسعار المحملة عليهم.

وتتميز هذه القائمة المحدودة بالآتى:

(١) أنه من أول نظرة للعميل على القائمة سوف يعرف تماماً ما الذى سوف يقوم بدفعه بعد تناول طعامه.

(٢) أن تتغير كل يوم وعادة ما يتم تحديد عدد ١٤ ، ٢١ أو أكثر من هذه القوائم ليتم تداولها يومياً بحيث لا يتم تقديم نفس القائمة فى أى يوم من الأيام المتشابهة (مثلاً يوم الثلاثاء من كل أسبوع).

(٣) يتم إعدادها مسبقاً، فلا تتطلب فترة إنتظار طويلة لخدمة العميل.

ويقوم إنتاج أعداد مسبقة من هذه القوائم يومياً وذلك إستناداً إلى نسبة الإقبال التى يتم حصرها فى نسبة الإقبال عليها فى الفترات السابقة
Popularity Index

(٤) يتم تقديمها فى أوقات محددة.

فيقوم بعض المطاعم بإتاحة خدمة قوائم الطعام الثابتة فى أوقات محددة من ساعات العمل الرسمية لهذه المطاعم مثال ذلك: فإن كان وقت الإفطار مثلاً من الساعة السادسة والنصف إلى العاشرة فيتم تحديد خدمة وجبة الإفطار الثابتة الساعة السابعة إلى الساعة التاسعة، ونفس الوضع ينطبق على وجبة الغذاء أو العشاء بحيث تنتهى خدمة القوائم الثابتة قبل إنتهاء خدمة المطعم بساعة على الأكثر وذلك لإتاحة فرصة تقديم القوائم الإختيارية *A La Carte Menu* فى الساعة الأخيرة من عمل كل وردية وذلك من أجل تنمية المبيعات.

كما يوجد مطاعم تقتصر على تقديم عدد معين من الوجبات الثابتة - ذات الأسعار المحدودة - كنوع من الدعاية والإعلان عن جودة المأكولات والأطباق المقدمة، وذلك عن طريق تصنيع أعداد محدودة من هذه النوعية

من الأطباق وبعدها يتم تقديم القوائم الإختيارية للعملاء لنفاذ الكميات المنتجة من القوائم المحدودة.

(٥) يراعى فى هذا النوع من القوائم موسمية المواد الأولية المستخدمة، لذا نجد أن الفنادق المصرية لديها مجموعتين من هذه القوائم:

– قوائم طعام ثابتة لفصل الشتاء.

– قوائم طعام ثابتة لفصل الصيف.

(٦) حيث أن هذه القوائم محدودة السعر فالقائمين على تخطيط قوائمها يستخدمون المواد الأولية التى يكون سعر شراءها معتدلاً أيضاً بعيداً عن سمك السلمون المدخن *Saumon Fumee* والفواجرا *Foie Gras* أو الكافيار وأيضاً من القطع المميزة من اللحم البقرى مثل *Tournedes Chateau Briand*.

أمثلة على قوائم الطعام المحددة الوجبة الغذائية

القائمة الأولى

	<u>الغذاء</u>
- <i>Raviolis a l'Italienne</i>	رافيولى على الطريقة الإيطالية
-----	-----
- <i>Escalope de Veau Panee</i>	سكالوب بانيه
- <i>Mousseline Parmentier</i>	بطاطس مهروسة
-----	-----
- <i>Salade de Laitue & Courgette</i>	سلطة خس وكوسة
-----	-----
- <i>Gateau</i>	جاتوه
-----	-----

القائمة الثانية

- Macaroni Sicilienne Gratinee	مكروننة فى الفرن
-----	-----
- Paillard de Veau Grille	شريحة لحم بتلو مشوية
- Pommes Frites	بطاطس محمرة
- Haricots Verts au Beurre	فاصوليا خضراء بالزبدة
-----	-----
- Salade de Saison	سلطة الموسم
-----	-----
- Compote de Pommes Madeleine	كومبوت تفاح
-----	-----

مكونات الوجبة ذات القوائم المحددة:

عادة ما يتم التفرة بين كل من مكونات وجبة الغذاء ومكونات وجبة العشاء وذلك حسب العادات والتقاليد وحسب نظم العمل المتبعة فى كل بلد، لذا يجب التفرة بين نظامين أساسيين يعتمد عليهما مخططى قوائم الطعام لإتمام عملهم.

النظام الأول:

يعتمد على فكرة أن وجبة الغذاء فرعية حيث أن نظام العمل يقتضى استمرار ساعات العمل من ٨ - ٥ مساءً وعليه فإن العاملين يحصلون على فترة لا تزيد عن ساعة واحدة لتناول غذاءهم ويعودوا مرة أخرة إلى أعمالهم.

لذا فإنهم يعتمدون على وجبة العشاء لتكون الوجبة الرئيسية لليوم، أما وجبة الغذاء فيعتبرونها وجبة فرعية.

وعندما جاءت شركات إدارة الفنادق الأمريكية والأوربية قامت بتطبيق نفس هذا الفكر.

وعلى هذا كان هناك فرق بين مضمون الأطباق المقدمة فى وجبة الغذاء عن مضمونها فى وجبة العشاء حتى أن كتابى كل من الشيف فسنان والشيف روش يعرضون قوائم الطعام التى كانت تقدم فى السبعينات فى فندق شبرد والفنادق المصرية الأخرى، ولعل أهم هذه الاختلافات تتمثل فى النقاط الآتية (وجبات العشاء):

أ- عرض الخيار فى المقدمة بين حساء خفيف أو شوربة ثقيلة (كريمة - بوريه - بوتاج).

ب- إضافة طبق أحد أنواع الأسماك مع إختلاف طهيها كل مرة.

ج- زيادة سعر وجبة العشاء عن وجبة الغذاء وهذا بالطبع وضع غير طبيعى لزيادة الطبق المقدم.

د- يقدم أيضاً نوعين من أطباق الحلو (الآيس كريم ثم سبت الفواكه).

مثال ذلك:

- <i>Consommé aux Vermi celle</i> Ou - <i>Potage de Legumes</i> -----	- شوربة خفيفة بلسان العصفور أو - بوتاج الخضروات -----
- <i>Tranche de Loup de Mer froid</i> - <i>Sauce Mayonnaise</i> -----	- شريحة من سمك القروص البارد - صلصة مايونيز -----

- Dinde Roti au Romarin	- شرائح من الديك الرومي بحمص اللبان
- Pomme Galettes	- بطاطس جاليت
- Courgettes a la Lyonnaise	- كوسه بالبصل
-----	-----
- Salade de Laitues & Tomates	- سلطة خس وطماطم
-----	-----
- Coupe Glacee Bresilienne	- آيس كريم
- Friandises	- بسكويت
-----	-----
- Corbeille de Fruit	- سلة فواكه
-----	-----

ملاحظة:

كانت أطباق آيس كريم تستبدل بأطباق من الجبن (عندما كان الجبن بأسعار معقولة (ليس غالى الثمن)).

النظام الثاني:

يقدم وجبة تكاد تكون واحدة المكونات بالنسبة لكل من وجبتي الغذاء والعشاء.

مكونات هذا النوع من الوجبات

(١) البدايئة:

أ- طبق شوربة أو سلطة، أو طبق نشويات (سباجتى - رفيولى "مكرونه شرائط") أو فول أوفان *Vol au Vent* محشى بالفراخ مع الصلصة البيضاء، أو أرز بكبدة الفراخ أو كتش لوران *Quiche Lorraine* أو عصير فواكه أو طبق فتح الشهية *Hors d'Ouvres*

- ب- جميع أنواع وأشكال المعجنات - اسباجيتي - ماكرونا - نوكي - ريزوتو لازنيا - مكرونة شرائح بأحجامها المختلفة.
ج- البيض بجميع أشكال صنعه ماعدا المسلوق (فى الصباح فقط).

(٢) الطبق الرئيسي:

ويتضمن الطبق الرئيسي واحد من المكونات الآتية:

- (أ) طبق فراخ (محمرة - مشوية - مسلوقة بصلصة بيضاء).
(ب) طبق لحمه بقرى (كباب وكفته بقرى ملبسة) مديون البقرى - *Ossobuco*
Beef Medaillion - شريحة لحم بقرى مشوية - ضلع بقرى - *Train de Cote de Boeuf* - لحمه بقرى مسلوقة.
(ج) طبق لحمه بتلو سكالوب بانيه - لحمه بتلو روستو - *Long de Veau* - شريحة لحم بتلو *Grenadines*.
(د) طبق من لحمه ضانى - ظهر أوزى - شرائح من فخذة الضأن *Gigot*.
(هـ) محمرات اللحوم المختلفة.
(ز) مشويات اللحوم المختلفة.

ويصاحب كل طبق مجموعة المجملات التى قد تتكون من :

أ - الصلصات *Sauces*

ب- البطاطس بجميع أنواع تصنيعها (حسب كل صنف).

ج- الخضروات حسب تناسبها مع كل طبق

طبق الحلو: يتكون من أحد الأطباق التالية:

- كرب *Crepes* - آيس كريم (بأنواعه) - جاتوهات - بودنج *Pudding* - سلطة فواكه - فطائر التفاح - آيس كريم بالفواكه - شرلوت *Charlotte* - مهلبية ، مهلبية بالأرز.

ب- قوائم الطعام الشبه ثابتة: *Semi Table d'Hote*

السمات: تتمثل أهم سمات هذا النوع من القوائم فى النقاط الآتية:

- ١- تقديم عدد من الأطباق الأساسية يتراوح ما بين ٥ - ٦ أطباق.
- ٢- يتم تسعير كل طبق ممن هذه الأطباق بحيث يتفق مع التكلفة الحقيقية وهامش الربح المطلوب من كل طبق ويشمل سعر الطبق الواحد وما يتم تقديمه معه كل من:

- أ- طبق شوربة ب- طبق سلطة
ج - طبق خضراوات د- فنجان قهوة - شاي

SHRIMP COCTAIL.....	4.95
FRESH FRUIT CUP, SHERBET.....	1.50
CHILLED VS JUICE.....	1.00
CREAM OF TOMATO, CHICKEN & RICE VICHYSOISSE	
SAUTEED KING CRAB, EN CASSEROLE	13.95
BAKED BOSTON SCHROD, CRABMEAT TOPPING.....	10.95
BROILED FILET MIGNON, MUSHROOM CAP.....	14.50
BROILED FILET OF SOLE, CRABMEAT TOPPING.....	10.95
BROILED EXTRA THICK LAMB CHOPS, MINT JELLY.....	14.25
BROILED NEW YORK SIRLOIN STEAK, AGAWAM BUTTER.....	14.50
BROILED BLOCK ISLAND SWORDFISH.....	14.50
(with crabmeat topping or plain)	
HEARTS OF LETTUCE TOSSED SALAD	
PEACH WITH COTTAGE CHEESE	
BAKED POTATO	MIXED VEGETABLES
FRENCH FRIES	BUTTERED PEAS
COFFEE	TEA SNAKA

قائمة طعام شبه ثابتة

مثال: قائمة طعام شبه ثابتة:

طبق الشوربة بالإضافة إلى كل من أطباق (الخضروات + الطبق الرئيسي + طبق المعجنات والسلطة) يدخل جميعهم فى سعر الطبق الرئيسى.
٣- تقديم كل من أطباق المشهيات والحلوى كل منها بسعر مختلف ويضاف إلى سعر الطبق الأساسى فى حالة طلبه من العملاء والنزلاء.
ويرجع التفكير بهذه الطريقة لأن كثير من العملاء يفضلون الطبق الأساسى والأطباق الأخرى المصاحبة دون طلب المشهيات والحلويات.

ج- قوائم الطعام الإختيارية A La Carte Menu:

هى قائمة تضم مجموعة من الأطباق التى يمكن إتاحتها للعملاء بمجرد طلبها، أى أنها جاهزة للطهى بمجرد طلبها من العملاء.
ومعنى ذلك أنه يتم إعدادها إعداداً شبه تام دون الطهى وتعرضها للنار، فإذا تم طلبها يقوم الطباخ بوضعها على النار بطريقة الطهى المنفق عليها.
وتتميز هذه القائمة بالآتى:

- (١) أن كل طبق من الأطباق المعروضة فى القائمة له سعر بيع محدد.
- (٢) أى إضافات على الطبق الموصوف يعنى زيادة سعر الطلب بما يتناسب والطلبات الإضافية.
- (٣) وزن الأطباق الموجودة فى قوائم الطعام الإختيارية يكون أكبر من الأطباق التى تكون فى قوائم الطعام الثابتة، فإذا كان وزن طبق اللحم فى القائمة الثابتة ١٦٠ جرام فإن وزنه فى القائمة الإختيارية يكون ١٨٠ وأكثر من ذلك أن السعر يكون أعلى، كذلك تكون المجمات المصاحبة أغنى (أكثر).

(٤) الأسعار الموجودة في القوائم الإختيارية تكون أعلى حيث أن الأطلاق المطلوب تصنيها في هذه القوائم تحتاج إلى مهارات فنية أعلى وبالتالي مرتبات أكبر للقائمين بإعدادها.

(٥) تتابع خدمة المأكولات المطلوبة من العملاء من القوائم الإختيارية تخضع لطلب العميل نفسه أما بالنسبة للقائمة الثابتة فتخضع للتسلسل المنطقي الذي يراه المطعم.

(٦) تطلب الإصناف الموجودة في قائمة الطعام الإختيارية في أى وقت عكس القائمة الثابتة تطلب في أوقات معينة.

مكونات قوائم الطعام الإختيارية:

تختلف مكونات قوائم الطعام الإختيارية بإختلاف الآتى:

(١) نوع التشغيل (كوفي شوب - مطعم رئيسى - نادى ليلى).

(٢) نوعية الوجبات (إفطار - غذاء - عشاء - سحور...).

(٣) نوع المناسبة (حفلة خطوبة - زواج - إجتماعات عمل).

(٤) خدمة المطبخ (إيطالى - فرنسى - إنجليزى - مكسيكى..).

وسبق تناول مكونات قوائم الطعام الإختيارية عند تعرضنا لشرح وجبتى الغذاء والعشاء.

أهم مميزات قوائم الطعام الإختيارية:

تتميز القوائم الإختيارية للطعام بالآتى:

١- أن النزلاء والعملاء يقومون بدفع (يتحملون) ما يحتاجونه أو يرغبون فى تذوقه وتناوله فقط أما القوائم الأخرى فيضطرون إلى دفع ثمن طبق الحلويات رغم عدم حاجتهم إليه.

٢- تتم خدمة الأطباق المطلوبة من العملاء حسب رغباتهم وطلبهم وليس حسب المتعارف عليه فقد يطلب طبق السلطة قبل طبق اللحم فى القوائم الإختيارية - أما فى حالة القوائم المحددة يتم خدمة طبق اللحم ويليه طبق السلطة.

٣- دائما ما يتم الإعتناء الزائد بتصنيع وخدمة أطباق القوائم الإختيارية وذلك من حيث درجة الطهى - النكهة - الطعم - المأكولات المصاحبة - المأكولات المجملة - الصلصات المصاحبة.

لذلك تكون العمالة الفنية والتي تملك الخبرات الطويلة هى المسئولة عن إعداد هذه الأطباق.

د- قوائم الطعام شبه الإختيارية *Semi A La Carte*

تعتبر القوائم الثلاثة السابقة من إبتكارات الدول الأوروبية أما هذا النوع من القوائم فهو إبتكار أمريكي وهو مزيج من قوائم الطعام المحددة (الثابتة) وقوائم الطعام الإختيارية، وهذا يتم عن طريق أحد الطرق الآتية:

أولاً: تسمح بعض المطاعم التى تستخدم القوائم الإختيارية *A La Carte Menu* للعملاء والنزلاء باختيار بعض الأطباق الموجودة فى قوائمها الإختيارية لتكوين وجبة ثابتة *Table D'Hote* بسعر محدد، وهذا يتم فقط فى وقت الغذاء لزيادة مبيعاتها.

ثانياً: تقدم البعض الآخر من المطاعم قوائم طعام إختيارية تحتوى على أصناف الأطباق الآتية (مثال)

- ١- المشهيات ستة أطباق بدون سعر
- ٢- الشورية نوعين من الأطباق بدون سعر
- ٣- الأطباق الرئيسية ستة أطباق ويتم تسعير كل طبق منهم
- ٤- أطباق الخضروات وتقدم ٦ أنواع ويطلب من العميل اختيار ثلاثة أنواع فقط بدون سعر.
- ٥- أطباق الحلويات ويقدم ١٠ أنواع بدون سعر.
- ٦- المشروبات الساخنة بدون سعر.

يقوم النزيل والعميل بالإختيار من الأطباق الستة ذات الأسعار المتنوعة الطبق الذى يريده، فإذا فرضنا أن الطلب الذى وقع عليه الإختيار من الأطباق الرئيسية هو اسكلوب بانيه وسعره هو ٤٠ جنيهاً فإن هذا السعر يعطى للنزيل الحق فى إختيار كل من:

- ١- طبق واحد من المشهيات
- ٢- طبق واحد من الشورية
- ٣- طبق واحد من الخضروات
- ٤- طبق واحد من الحلويات
- ٥- مشروب ساخن

بنفس ثمن طبق الإسكالوب بانيه حصل النزيل أو العميل على الخمس أطباق مجاناً وهذا ليس حقيقى حيث أن السعر أخذ فى الحسبان تكلفة الأطباق الستة.