

الجزء الاول

فن خدمة المأكولات والمشروبات

٣	• •	دور صف الخدمة فى حقل تقديم المأكولات والمشروبات
٩	• • • • •	فئات صف الخدمة فى المطاعم
١٣	• • • • •	المطاعم واختلافاتها
١٤	• • • • •	أثاث ومعدات المطعم
٣٠	• • • • •	الوجبة وقيمتها الغذائية
٣٣	• • • • •	شروط هامة فى ترتيب وتصنيف الطعام
٣٣	• • • • •	١ - الطعم أو المذاق
٣٤	• • • • •	٢ - التركيب
٣٥	• • • • •	٣ - اللون
٣٦	• • • • •	أصناف الطعام
٤١	• • • • •	موازنة قائمة الطعام
٤٣	• • • • •	الوقت اللازم لتحضير طعام حسب الطلب
	•	مع أسماء أنواع الطعام عربى ، انجليزى - فرنسى
٤٥	• • • • •	أسماء الاسماك ، عربى - انجليزى - فرنسى
٤٩	• • • • •	أسماء القواقع والاصداف عربى - انجليزى - فرنسى
٥٠	• • • • •	أسماء اللحوم - عربى - انجليزى - فرنسى
٥٣	• • • • •	أسماء الطيور البيئية - عربى - انجليزى - فرنسى
٥٦	• • • • •	أسماء الخضروات والبقول - عربى - انجليزى - فرنسى
٦٠	• • • • •	اسماء الفواكه - عربى - انجليزى - فرنسى
٦٤	• • • • •	أشجار أنواع الجبن وموسم انتاجها
٦٥	• • • • •	'الاستعدادات اليومية لمطعم
٨٠	• • • • •	'شكال مختلفة لتطبيق القوط

٨٦	• • • • •	أنواع الخدمة واختلافاتها
٨٧	• • • • •	التقاليد الشائعة في الخدمة
٩٤	• • • • •	الطريقة الصحيحة لخدمة الشاي
٩٧	• • • • •	الطريقة الصحيحة لخدمة القهوة
٩٩	• • • • •	أسماء القهوة وأنواعها - عربي - انجليزي - فرنسي
١٠٠	• • • • •	رسوم إيضاحية لطريقة وضع معدات الطعام
١١٣	• • • • •	خدمة الافطار في المطاعم الانجليزية
١١٥	• • • • •	استقبال الزبائن ومعرفة رغباتهم
١١٧	• • • • •	كيفية تسجيل الطلبات
١١٩	• • • • •	تبغية خدمة المأكولات وماذا يقدم معها
١٢٧	• • • • •	رسومات إيضاحية لطرق ترتيب الطاولة
١٣٤	• • • • •	الشرب الرائعة المشهورة
١٣٧	• • • • •	الشرب الغليظة المشهورة
١٤١	• • • • •	الصلصات التي تقدم مع السمك
١٤٢	• • • • •	الصلصات التي تقدم مع اللحوم
١٤٥	• • • • •	الصلصات التي تقدم مع الطيور الاليفة
١٤٥	• • • • •	الصلصات التي تقدم مع الطيور البرية
١٤٦	• • • • •	أنواع السلطات
١٥٠	• • • • •	أنواع صلصات وبوابل السلطات
١٥١	• • • • •	خدمة الحلويات - خدمة الجبن
١٥٣	• • • • •	سلة الفواكه
١٥٥	• • • • •	دورق غسيل الاصابع - المستردة
١٥٧	• • • • •	طريقة تقديم المأكولات
١٦٢	• • • • •	الاستقبال - امسح الصالة - خدمة الحفلات
١٦٤	• • • • •	سوائف طعام المضي تقدم في الحفلات

الجزء الثاني النبيذ

١٦٩	• • • • •	تاريخ النبيذ
١٧٠	• • • • •	كيفية أخذ طلبات الانبذة وطريقة تقديمها
١٦٣	• • • • •	نقاط خاصة عند خدمة النبيذ الاحمر
١٧٤	• • • • •	نقاط خاصة عند خدمة النبيذ الابيض
١٧٥	• • • • •	النبيذ الفوار
١٧٦	• • • • •	خدمة المسروبات قبل وجبة الطعام
١٧٧	• • • • •	تخزين الانبذة

الجزء الثالث البار

١٨٣	• • • • •	أنواع الكؤوس والاكواب
١٩٠	• • • • •	البيرد وخدمتها
١٩٣	• • • • •	مارسخ الكوكنيل
١٩٣	• • • • •	وصفات الكوكنيل (بالانجليزية) مرتبة حسب الحروف الابجدية
٢٤٠	• • • • •	أنواع كوكيلات

الموضوع	الصفحة
أنواع كوكتيلات	٢٤١
أنواع كوكتيلات	٢٤٢
أنواع كوكتيلات	٢٤٤
أنواع كوكتيلات	٢٤٩
أنواع كوكتيلات	٢٥٠
أنواع كوكتيلات	٢٥٥
أنواع كوكتيلات	٢٥٦
أنواع كوكتيلات بدون كحول	٢٥٧
قاموس الليكيرات	٢٦٥

الجزء الرابع

قاموس عربى - انجليزى - فرنسى

للعاملين بحقل المطاعم والمطابخ والفنادق والسياحة مرتب حسب	
الحروف الابدئية اللاتينية	٢٨١