

الفصل الأول  
في بيان أسرارها

يضم الفصل الأول مجموعة من التعاريف  
التي يتم استخدامها في هذا الكتاب

obeikandi.com

## الفصل الأول تعريف

### ١- ماهية قوائم الطعام :

فى رأى الشيف فنسان مارى أن كلمة "Menu" والتي تعرف فى اللغة العربية (بقائمة الطعام) يمكن أن تؤدى إلى معنيين منفصلين كل منهما عن الآخر.

أولاً: يقصد به "مجموعة الأطعمة والمشروبات التى تشترك فى تكوين وجبة كاملة، أى أن تكون برنامج هذه الوجبة".

ثانياً: فهو ينطبق كذلك على "القائمة التى تشتمل على عدة أصناف، بغض النظر عن شكلها أو موضوعها، وتقدم للزبون فى الغالب مع القائمة السابقة. وهو ما يطلق عليها لفظ *آلاكارت Ala Carte*.

وقد تطورت طريقة كتابة هذه القوائم، فقد كان ظهور كتابة هذه القوائم فى فرنسا فى القصور الملكية، وتطور الوضع بأن أصبحت هذه القوائم تظهر فى لوحة كبيرة على أبواب المطاعم، ومن أجل راحة العملاء بدأ طبع قوائم طعام صغيرة فى متناول يد العملاء كما هو الآن، ولعل أشهر ما يميز هذه القوائم النقاط الآتية:

١ - أن هذه القوائم تختلف من مطعم لآخر فى نفس المستوى.

٢ - تختلف باختلاف نوع الإطعمة الموسمية.

- ٣- أن هذه القوائم مرتبطة بتقاليد الشعوب وجنسياتهم ومعتقداتهم الدينية والأخلاقية.
- ٤- أن هذه القوائم مرتبطة بالمرحلة العمرية للعملاء ومستوياتهم الإجتماعية وقدرتهم المالية.
- ٥- مرتبطة أيضاً بمستوى تحضر الشعوب، فقوائم طعام الشعوب الغنية *Affluent Society* تختلف عن قوائم الطعام للشعوب الأفريقية الفقيرة.
- ٦- ترتبط أيضاً بمدى الوعي الغذائي للشعوب والطلب على إتباع حمايات محددة للمحافظة على حياتهم العملية.
- ٧- كما ترتبط بوقت تناول الطعام.
- ٨- تتبع هذه القوائم مسميات الأطباق تبعاً للعرف المتبع، وأن يتم تسمية كل شئ باسمه الحقيقي مثل الشوربه والصلصات وأطباق البداية.
- وبالنسبة للمجملات الخاصة بالطعام *Garniture* والحلو.. يفضل الإحتفاظ بقدر الإمكان بالأسماء السهلة والمعروفة للعملاء.
- ٩- مراعاة الوقت المناسب للنزول أو العميل لتناول وجباته، فبالنسبة للعملاء العابرين يجب أن يتم تقديم الأطباق السهلة السريعة فى التقديم (الكوفى شوب) على سبيل المثال.

أما بالنسبة لقاموس فن تصنيع المأكولات "*Larouse Gastronomique*" يعرف قائمة الطعام بأنها قطعة من الورق أو الكرتون تتم فيها الكتابة، بطريقة معينة من تسلسل أسماء جميع الأطباق التى سيتم خدمتها بالتتابع فى وجبة محددة.

*"A Menu is a Sheet of Paper or Cardboard on which is written, in a specific order, the Name of all the Dishes which are to be served in Succession at a given Meal."*

وكان يطلق على قائمة الطعام فى الماضى *Escriteau* باللغة الفرنسية و *Bill of Fare* باللغة الإنجليزية .

ويرجع قدم هذه القوائم إلى عصر قدماء المصريين حيث نجد فى المعابد الأثرية كتابات بالهيلوغريفية تدل على العادات الزراعية وطريقة إعداد المأكولات أيضاً .

ويصف كاتب آخر " قائمة الطعام" بأنها حجر الزاوية الذى يتم بناء عليه المطعم، فهى التى ستقوم بتحديد الصورة الذهنية *Image* لهذا المطعم وطريقة تشغيله وإحتياجاته من العمالة، وكذلك من المعدات ومستوى الأسعار التى سيضعها .

وقد أصدرت المؤسسة التعليمية لدراسة فن الطهى الأمريكية أن قائمة الطعام هى دائماً وأبداً ناتج التوافق بين القائم على إعداد قوائم الطعام وبين عملائه، فالوضع المثالى هو إيجاد وإنتاج الطبق المثالى لكل مذاق، ولكن هذا هو المستحيل بعينه.

لذا فإن هذه القائمة يتم إعدادها بحيث ترضى أعداداً كبيرة من العملاء، وهذا يرجع إلى كفاءة رئيس الطباخين والعاملين معه، والمجهود الذى بذلوه.

## ٢- تخطيط قوائم الطعام:

يقصد بتخطيط قوائم الطعام (التخطيط الذى يهدف إلى إختيار أنواع الأطباق المقدمة وطرق صناعتها ومكونات كل طبق، وأخيراً خدمتها حتى تقديمها إلى الرواد)، ويدخل ضمنها طرق تنسيق وإنسجام الألوان وجودة المأكولات، وأخيراً المؤثرات التى تلعب دوراً فى الحد من الإنتاج الأمثل.

### ٣- إعادة بناء قوائم الطعام بطريقة سليمة Menu Engineering :

تعتبر إعادة بناء قوائم الطعام وسيلة وأداة يتم إستخدامها من القائمين على إدارة مشروعات المأكولات والمشروبات لتقييم قائمة طعام مقارنة بأخرى.

وتتطلب هذه الطريقة معرفة الآتى:

إجمالى الإيرادات الناتجة عن مبيعات كل طبق من الأطباق الموجودة فى قائمة الطعام وذلك من حيث:

أ - تكلفة إنتاج كل طبق.

ب- سعر بيع كل طبق.

ج- كمية الأطباق المباعة من كل طبق.

وذلك فى فترة محددة.

وبالتالى فإن وسيلة تحليل هذه الطريقة تعتمد على الآتى:

أ - مدى المساهمة الحدية فى الأرباح لكل طبق *Contribution Margin*

ب- النشاط البيعى لكل طبق *Popularity*

وبالتالى مساهمة كل طبق فى تحقيق الربحية المستهدفة.

### ٤- نسبة تكلفة المأكولات المباعة الصافية Net Food Cost Percentage:

هى تكلفة الطعام الصافية للأطباق التى تم تصنيعها وبيعها، ويمكن الحصول عليها عن طريق المعادلة الآتية:

$$\% = 100 \times \frac{\text{صافى تكلفة المأكولات المصنعة}}{\text{صافى إيرادات المأكولات}}$$

## الفصل الثاني ما بين سائر الأقسام

### المفاهيم المختلفة لقوائم الطعام

يتعرض هذا الفصل لشرح مفاهيم قوائم الطعام بالنسبة لكل من:

- ١- العميل أو النزيل.
- ٢- العاملين في خدمة المأكولات إلى العملاء.
- ٣- الطهاة.
- ٤- إدارة المأكولات.

obeikandi.com

## الفصل الثانى

### المفاهيم المختلفة لقوائم الطعام

أن كل شخص يتعامل مع قائمة الطعام لديه معنى مختلف عن الآخر، وذلك حسب الدور الذى يلعبه فى هذه العلاقات المعقدة.

- ١ - معنى يتخذه العميل أو النزىل.
- ٢ - معنى يتخذه المقدمون والقائمون على خدمة الأطباق الموجودة فى هذه القوائم.
- ٣ - معنى يتخذه الطهاه.
- ٤ - معنى تتخذه إدارة المأكولات والمشروبات وإدارة المطعم أو الفندق.

فقد يكون معنى قائمة الطعام الآتى:

- ١ - بالنسبة للطباخ: تعتبر قائمة الطعام خطة عمل *Working Plan* يومية/ شهرية/ سنوية.
- ٢ - بالنسبة للإدارة:

أولاً: وصفات مكتوبة للأطباق المقدمة للعملاء تحتاج إلى الآتى:

- قائمة مشتريات تحتوى على: المعدات - المواد الأولية - المواد المساعدة
- المعدات والآلات - معدات المطابخ الصغيرة - الأثاث بأنواعه المختلفة
- مواد الديكور اللازمة.

ثانياً: تقييم تكلفة الوجبة الواحدة وتحديد هامش الربح.

ثالثاً: تحديد مستويات التخزين.

٣ - بالنسبة لإدارة المأكولات والمشروبات:

وضع مواصفات الجودة بالنسبة للخامات المشتراه، وبالنسبة للتصنيع، وأشكال التقديم، وطرق الخدمة، والمأكولات المصاحبة، والمجملات.

٤ - بالنسبة لمقدمى الخدمة Service :

تقدير خطة عمل تنفيذية من حيث:

- ( ١ ) إعداد المأكولات المصاحبة (كاتشوب - مستردة).
- ( ٢ ) دراسة مكونات كل طبق من الأطباق المعروضة للتمكن من شرحها للعملاء.
- ( ٣ ) معرفة طريقة تقديم الأطباق والمعدات اللازمة لتناول الطعام المصاحبة.
- ( ٤ ) إعداد الأدوات اللازمة لإتمام خدمة المأكولات مثل *Flambage*، وتقطيع الفراخ أمام النزلاء.. أو تنظيف الأسماك أمام العملاء من كافة الأجزاء التى لا تؤكل.
- (تقديم شرائح لحم السمك بدون شوكة الظهر والرأس والجلد والذيل والأمعاء والشوك وإعداد المائدة المساعدة *Gueridon*).
- ( ٥ ) بالنسبة للعملاء فهى قائمة تحتوى على أفضل الأطباق التى يستطيع المطعم تقديمها.

وسوف يتم التعرض لمعنى قائمة الطعام، ولكن بطريقة أشمل عند دراسة أثر قائمة الطعام على التشغيل.

**ما المقصود بتخطيط قوائم الطعام ؟**

ليس المقصود بتخطيط قوائم الطعام هو إختيار لأنواع الأطباق التى سوف ينتجها الفندق أو المطعم مع وصف واضح ومفهوم لمكونات هذه الأطباق

وأسعارها فقط، ولكن التخطيط هنا له مفهوم شامل يجمع بين إختيار وتحديد أنواع هذه الأطباق حسب زمن التقديم (صباحاً - ظهراً - مساءً - عشاءً...) مع تنوع المأكولات المجملة والمصاحبة *Garniture* بالإضافة إلى تنوع الصلصات المصاحبة، مع تحديد الأوزان النمطية لكل طبق حسب موقع تقديمه في الفندق (نادى ليلي، مطعم رئيسي مخصص، كوفي شوب) مع الأخذ في الإعتبار كل من الشكل العام وإنسجام الألوان بحيث تتلاءم مع نوع العملاء.

وقد أضيفت وظيفة أخرى للتخطيط مؤخراً وهي مراعاة النواحي الصحية للعميل عن طريق إتاحة الأطباق ذات السرعات الحرارية الكبيرة له، ولكن ذات الدهون المنخفضة حتى أن شركة إدارة الفنادق العالمية *Hyatt* تقدم في الإفطار وجبة مخصصة أطلقت عليها *Healthy Breakfast* وعلى ذلك يشتمل تخطيط قوائم الطعام على ثلاث مراحل رئيسية:

- ١ - التخطيط الموضوعي للإطباق المراد إنتاجها.
- ٢ - إخراج قوائم الطعام والتي تعتبر مرآة وأداة تسويقية وبيعية يمكن إنتاجها في صورة تتلاءم مع الجو المحيط بالمطعم بحيث تجذب إنتباه العملاء من ناحية، ومن ناحية أخرى تدفعه إلى محاولة طلب وتذوق هذه الأطباق.
- ٣ - التفاعل مع إحتياجات العملاء الحقيقية وتعديل هذه القوائم بما يتمشى مع هذه الإحتياجات.

**وسوف نقوم بتناول هذه النقاط الثلاث في موضع آخر.**

### **أثر قوائم الطعام على التشغيل:**

تمثل قائمة الطعام في أي مطعم الأساس الذي تقوم عليه هذه المنشأة، فهي تحدد شكل تشغيل هذا المطعم، وذلك بالنسبة لنوعية العمالة المطلوبة، وكذلك

نوعية المعدات التي سيتم الإستعانة بها، وأخيراً سيتم تحديد السعر الذي سوف تحمله على العملاء والنزلاء.

### مثال:

إذا تم إختيار ثلاث قوائم طعام ومن كل قائمة تم إختيار طبق معين مرة أخرى يتمثل في الآتي:

القائمة الأولى : *Emincee de Boeuf Straganoff*

شرائح اللحم البقري على طريقة ستراجانوف.

القائمة الثانية : *Pizza Margeritta* بيتزا مارجاريتا.

القائمة الثالثة : *Hamburger Maison* هامبورجر ميزون.

بالنسبة للعمالة - القائمة الأولى:

تحتاج إلى عاملين فنيين على درجة كبيرة من الخبرة بالنسبة لتصنيع هذا الطبق أو خدمته.. إن هذا المطبخ الذي يخدم هذا النوع من الأطباق يجب أن يكون مطبخاً كاملاً يقوم بتصنيع كافة المأكولات ذات السمعة العالمية.

بالنسبة للمعدات الخاصة بالتصنيع - القائمة الأولى:

فيحتاج هذا المطبخ إلى المعدات الكاملة لإنتاج المأكولات العالمية سواء أكانت هذه المعدات ثابتة *Fixed Equipment* (أفران وخلافه) أو معدات صغيرة .  
(S.O.E Kitchen)

بالنسبة للسعر المحمل - القائمة الأولى:

نظراً لأن هذا النوع من الأطباق يحتاج إلى نوعية الخدمة الفرنسية - أي يحتاج إلى درجة كبيرة من الأناقة والديكور وإختلاف الإضاءة والأثاث وإعداد

مائدة الطعام إعداداً كاملاً ليس فقط لتناول الطعام وأيضاً لتناول المشروبات الكحولية والغير كحولية، فسوف يتم تحميل العميل الأسعار المناسبة التي تتناسب مع الخدمات المقدمة إليه من تكييف وبيئة محيطة وأثاث ومفروشات وديكور.

### بالنسبة للقائمة الثانية والثالثة:

أما بالنسبة للقائمة الثانية والثالثة والتي تحتوى كل منها على *Hamburger Maison, Pizza Margeritta* فسوف تحتاج بالنسبة للبيتزا، والهامبورجر للعمالة... فإن العمالة التي سوف يحتاجونها سوف تكون أقل خبرة وأقل سنوات عمل وأقل مستوى مرتبات بالمقارنة إلى المجموعة الأولى.

الآلات: نفس الوضع بالنسبة للآلات فإنها سوف تكون أقل بل أن الآلات محدودة جداً.

السعر: سوف نأخذ أسعار الوجبات السريعة المنخفضة التكاليف وسعر البيع.

### دور قائمة الطعام:

يختلف معنى قائمة الطعام باختلاف الأشخاص في هذه العلاقة المركبة ما بين العميل، والقائمين على خدمة الطعام (*Server*) والطباخين وأخيراً منظّمى نشاط خدمة المأكولات (*Administrator*).

### بالنسبة للطباخين:

فتمثل قائمة الطعام:

(١) خطة عمل يقومون بها في كل وجبة/يوم/ مناسبة.

- ٢) كتابة توصيف دقيق لمكونات كل طبق وكيفية إعداده، ويتم تقديمه إلى العملاء ما يطلق عليه *Recepes Card*.
- ٣) تصافر مجهودات كافة أطعم العمل في المطبخ للوصول إلى تنفيذ قائمة الطعام المطلوبة بكل دقة طبقاً للجودة والأنماط، والشكل والرائحة والوزن وتناسق الألوان المطلوبة.
- ٤) التأكد من أن جميع المعدات لإعداد الطعام وطهيه موجودة وتعمل بكفاءة.
- ٥) معرفة جيدة للطعام وطبيعة التعامل مع كل صنف من أصناف الطعام، وذلك من حيث طريقة الطهي والإعداد والأوقات اللازمة لإتمام عملية الطهي نفسها.
- ٦) معرفة تكلفة كل مادة أولية يتم إستخدامها في تصنيع الطبق الواحد.
- ٧) حساب التكلفة النمطية للطبق الواحد المصنع.
- ٨) معرفة رئيس الطهاة بمطالب العملاء الذين يخدمهم.

#### النتيجة:

- ١ - أن القائمة الأولى تخدم شريحة معينة من العملاء والنزلاء ذات إنفاق غير محدود.
  - ٢ - القائمة الثانية سوف تقدم خدماتها لشريحة ذات الإنفاق المتوسط.
  - ٣ - القائمة الثالثة تعمل على خدمة شريحة الشباب وشرائح الإنفاق ذات الدخل المنخفض.
- وعلى ذلك فإن الثلاث قوائم تقوم بإشباع رغبات ثلاث شرائح من العملاء والنزلاء.

والسؤال الذى يفرض نفسه إذاً ... هو: هل العملاء هم الذين يقررون قوائم الطعام؟ أم العكس... قوائم الطعام هي التي تحدد العملاء؟

فى الحقيقة تلعب قائمة الطعام دور الوسيط بين كل من مخططى قوائم الطعام وبين العملاء.

الفكرة النموذجية هي إيجاد الطبق المثالى لجميع الأذواق وهذه طبعاً مهمة مستحيلة.

*The Ideal Situation Would be to have the Perfect Dish for Every Taste, But this is an Impossible Task.*

إن وضع (تكوين) قائمة الطعام تقوم على أساس إرضاء عدد كاف من الناس من أجل مكافأة رئيس الطهاة ومعاونيه على المجهود الذى بذلوه.

بالنسبة للقائمة على خدمة المأكولات *Server*:

يعتبر كل طبق من الأطباق التى يصنعها المطبخ بمثابة قائمة عمل لمقدمى الخدمة فى المطاعم، ذلك أن كل طبق موجود فى قائمة الطعام يحتاج إلى دراسة وإستباط الآتى:

معدات المائدة التى سوف يستخدمها النزلاء فى تناول هذه الأطباق..

١ - "إعداد المائدة" عدد الأشخاص الموجودين على المائدة الواحدة.

٢ - إعداد التوابل *Condiment* الخاص بالطبق المخدوم أو الأطباق المقدمة للعملاء.

٣ - إعداد الخبز المناسب (توست، رول...).

- ٤ - إحصار الصلصات الساخنة/الباردة التي تصاحب الأطباق.
- ٥ - إحصار الجبن المبشور إذا لزم الأمر.
- ٦ - إعداد مائدة بجانب مائدة النزيل *Gueridon* لخدمة الطعام، إذا كانت طريقة تقديم الخدمة هي الطريقة الفرنسية أو الإنجليزية... ثم إعداد المعدات اللازمة للتقطيع *Dessossage Tranchage* لإخلاء السمك أو تقطيع اللحوم أو الفراخ.

### بالنسبة لمنظمى نشاط خدمة المأكولات:

هذه الفئة من الإدارة مسئولة عن الآتى:

- ١ - البحث فى الأسواق على المواد الأولية المختلفة الموجودة بصورة منتظمة وبكميات تسمح للوفاء بالإحتياجات المستقبلية للمطعم / المطاعم.
- ٢ - البحث عن الجودة المناسبة لهذه المواد الأولية لتصنيع الأطباق المختارة.
- ٣ - إعداد قوائم الطعام التى تتناسب مع البيئة المحيطة.
- ٤ - حساب تكلفة تصنيع كل طبق من الأطباق الموجودة فى قائمة الطعام.
- ٥ - حساب معامل الربح المطلوب لتغطية كافة المصروفات مع تحقيق ربح مناسب.

ويمكن تفهم معنى عامل الربح فى المثال الآتى:

### مثال:

كانت تكلفة طبق "*Spaghetti Bolognaise*" وهو ٢,٤٠٠ جنيها - فى نفس الوقت تعمل إدارة المطعم على تحقيق تكلفة إنتاج المأكولات (إنتاج طبق

الأسباجتى وكافة الأطباق الموجودة فى قائمة الطعام) على أن لا تزيد هذه التكلفة عن ٣٠% من مبيعات المأكولات.

"أى أن إجمالى مبيعات المأكولات التى تصل إلى ٣٠٠,٠٠٠ جنيه يجب ألا تتعدى تكلفة إنتاج الأطباق التى يتم بيعها عن ٣٠% من ٣٠٠,٠٠٠ أى ٩٠,٠٠٠ جنيه.

وبحساب معامل البيع ينبغى عمل الآتى:

$$3,33 = \frac{100}{30\%}$$

وبذلك نحصل على معامل البيع وهو ٣,٣٣ ولكى نحدد سعر بيع وجبة الإسباجتى يجب عمل الآتى:

$$8 \text{ جنيهات} \quad 7,992 = 3,33 \times 2,400 \quad \text{أى}$$

تكلفة الطبق × معامل التكلفة = سعر البيع للوصول إلى تكلفة طعام ٣٠% (الثالث تقريباً).

— الثالث الأول يغطى التكلفة (تكلفة الطبق)،

— الثالث الثانى من سعر البيع يغطى تكلفة العمالة أما الثالث الثالث فيمثل ربح المطعم.

٦ - مراجعة النتائج البيعية والرقابية لعمل التعديلات المناسبة.

أما دور العميل:

ينصب دور العميل فى الحكم على تضافر مجهودات وفن وخبرة كل من المطبخ ومقدمى الخدمة والقائمين على إدارة المطعم... فهو يحكم على المطعم ويستخدم الصور الحسية والغير حسية.

بعض مظاهر الصور الحسية التي يستخدمها العملاء للحكم على أى مطعم أو أى مؤسسة مشابهة (المأكولات السريعة ...):

- ١ - طعم المواد المصنعة الموجودة فى الطبق المختار.
  - ٢ - وزن المواد المصنعة والمقدمة فى طبق / أطباق العملاء.
  - ٣ - سعر الطبق المقدم إليه (سعره الذى سوف يقوم بدفعه).
- مع القيمة الفعلية للطبق / الأطباق التى تم تناولها بالإضافة إلى قيمة الخدمة التى يحصل عليها ومعاملة القائمين على الخدمة والبيئة المحيطة التى قام المطعم بتوفيرها له.

$$\text{Value of the Service (Meal + Service + Environment) = Price Paid}$$

بعض مظاهر الصور الغير حسية التي يستخدمها العملاء للحكم على أى مطعم أو أى مؤسسة مشابهة:

البيئة المحيطة: يحكم العملاء على أى مطعم يترددون عليه باستخدام المعايير الآتية:

- (١) الشكل العام للمطعم.
- (٢) الأضواء وطرق توزيعها والديكور المستخدم فى المطعم.
- (٣) زى العاملين.
- (٤) إعداد الموائد وفرشها *The Table Set*
- (٥) الألوان.
- (٦) الأثاث.
- (٧) فرش المطعم (السجاجيد، الستائر).

درجة الخدمة المقدمة إليه: وذلك من خلال موظفى الخدمة الذين يعملون مع العملاء وتشمل:

- (١) طريقة الإستقبال والترحيب.
- (٢) آداب معاملة مقدمى خدمة المأكولات.
- (٣) طرق الخدمة التى يتبعها العاملين.
- (٤) تعاون جميع العاملين على خدمة العميل / العملاء.
- (٥) نظافة أدوات الطعام الموضوعة على المائدة.

الأطباق المقدمة: وتشمل:

- (١) أنواع الأوعية المستخدمة لتقديم الطعام.
- (٢) رائحة الأطباق المقدمة.
- (٣) الشكل والتنسيق الكامل للأطباق المقدمة.
- (٤) طعم الأطباق المقدمة.
- (٥) نوعية الصلصات المصاحبة للأطباق ودرجة جودتها.
- (٦) أنواع وأشكال المأكولات المصاحبة للأطباق المقدمة.
- (٧) سهولة تناول الأطباق وذلك من حيث تقطيعها إلى أجزاء صغيرة - عدم وجود شغت - خفيفة المذاق.
- (٨) تنسيق الأطباق.

إن هذه المظاهر المتعددة سواء أكانت حسية أو غير حسية تلعب دوراً أساسياً فى حكم العملاء على الأطباق المقدمة، صحيح أن هناك إختلافات متعددة ومتنوعة - بين العملاء وخصوصاً ذوى الجنسيات الأخرى - إلا أنه فى النهاية لا يصح إلا الصحيح.

### أسئلة تريد حلاً:

يقوم بعض المؤلفين بتشبيه القيام بتخطيط قوائم الطعام بمن يحل الكلمات المتقاطعة - كل الأجزاء يجب أن يتم وضعها مع بعض حتى تكون مناسبة لتشغيل مطعم / مطاعم معينة... أى أن التخطيط لا يقوم على مجهود فرد واحد بل على تضافر الأربعة مجموعات التي سبق الإشارة إليها.

إن إمكانية تخطيط الطعام بطريقة سليمة تأتي عن طريق:

- ١ - المعرفة *Knowledge*
- ٢ - الممارسة *Practice*

إن واقع الأمر يدل على أن أى قائمة طعام تم وضعها من أحكم الحكماء فى هذه المهنة سوف تظهر لها عيوب عند التطبيق - أى عندما يقوم النزلاء بالحكم عليها - وعند تعديل هذه العيوب بما يتلاءم مع رغبات العملاء سوف تحصل على رضا كل من العملاء والقائمين على الإدارة والخدمة والطهى فى هذا المطعم.

وعلى ذلك فإن إستمرارية التعديل بما يطلبه العملاء هو سر نجاح أى مطعم، لذا فإن رئيس الطهاة أو القائم على تخطيط قوائم الطعام يجب أولاً أن يتوصل إلى إجابات الأسئلة التالية التى تريد حلاً:

- ١ - ما هو السوق / أو شريحته التى سوف يقوم المطعم بخدمته أو بعبارة أخرى تحديد نوع العميل الذى يخدمه المطعم ؟
- ٢ - ما هو مدى أسعار القوائم المقترحة ؟
- ٣ - ما هو نوع الوجبات والخدمة التى تم أخذها فى الإعتبار عند تصميم هذه القوائم ؟

٤ - ماهى الشروط الإقليمية التى سوف تؤثر على إتاحة المواد الأولية فى الأسواق وأسعارها ؟

٥ - ماهى حدود وإمكانيات الأجهزة المتاحة فى المطبخ والعمالة المتاحة فى المطعم ؟

٦ - ماهى الشروط المطلوبة من العملاء من حيث عنصر التغذية المفروض تواجهه فى الأطباق المقدمة ؟

**تقديم وتنسيق أطباق قوائم الطعام :**

- *Presentation of Plate* - *Presentation du Plat/ des Plats*

يمثل تنسيق الأطباق المصنعة دوراً محورياً وأساسياً فى تقبل العملاء وإستحسانهم للأطباق المقدمة لهم... إن عملاء المطاعم فى العالم يأكلون بأعينهم قبل أن يأكلوا بأفواههم، وعلى ذلك فإن إعداد الأطباق فى بعض الأحيان يأتى فى المقام الثانى بعد التنسيق، فكم من مرة يقوم العملاء فى المطاعم بطلب نوع معين من الأطباق بمجرد رؤية هذا الطبق/ الأطباق يمر من أمامهم دون حتى معرفة مكوناته... وتهدف فكرة تنسيق الأطباق إلى:

١ - جعل الطبق / الأطباق أكثر قابلية وجاذبية وجمال *More Appealing*

٢ - ترويج الأطباق المقدمة للعملاء عن طريق عرضها بطريقة جيدة.

**وهنا فإن خبرة تنسيق الأطباق المقدمة لا تأتى من فراغ إنما تحتاج إلى:**

١ - أيدى عاملة ماهرة للتنسيق. ٢ - خبرات طويلة.

٣ - معرفة خصائص الطعام الذى يستخدم للتنسيق.

إن المسألة ليست وضع بعض من وريقات البقدونس بجانب شريحة اللحم المشوية من جانب وإضافة بطاطس محمرة من جانب آخر.

إن مفتاح تنسيق الأطباق المصنعة يتلخص في كلمة واحدة وهي التوازن *Balance* ... أى موازنة كل من اللون، الطعم، وأنسجة المواد المصنعة وحجم وشكل ودرجة حرارة المأكولات المقدمة فى الطبق/الأطباق.

*Presentation is the Balance of Color, Flavor, Texture, Size, Shape and Temperature*

يضاف إلى هذه القائمة الطويلة والتي تخص المأكولات الرئيسية فى الطبق فإن المأكولات المصاحبة يجب أن تتصف بعدة صفات لإستكمال التوازن المطلوب منها:

- ١ - ملاءمة المأكولات والأطباق للمناسبة التي يتم تقديم هذه المأكولات فيها (والأنواع والمناسبات متعددة).
- ٢ - ملاءمة معتقدات العملاء (الدينية - العادات والتقاليد - البيئة).
- ٣ - ملاءمة ذوق العملاء (عدم تقديم أرجل الضفادع فى مصر - وإستحسانها فى فرنسا).
- ٤ - أن تكون وظيفة المأكولات المصاحبة المقدمة لإستكمال المكونات الأساسية ولا تقوم على إخفاء هذه المكونات.

المكونات الأساسية لتنسيق الأطباق أو ما يطلق عليه خصائص المأكولات:

#### *Characteristics*

تشتمل المكونات الأساسية لتنسيق الأطباق على العوامل الآتية:

- ( ١ ) درجة حرارة المأكولات *Temperature* .
- ( ٢ ) طعم المأكولات المقدمة *Flavor* .
- ( ٣ ) لون المأكولات المقدمة *Color* .
- ( ٤ ) شكل المأكولات المقدمة *Shapes* .

( ٥ ) الأنسجة - القوام - مكونات المأكولات المقدمة *Texture*.

( ٦ ) المجملات المصاحبة للطبق *Garnish*.

بالإضافة إلى الخصائص السابقة يمكن إضافة العوامل الآتية التى يجب مراعاتها عند تخطيط قوائم الطعام:

( ١ ) طرق إعداد الغذاء. ( ٢ ) الصلصات والمجملات.

( ٣ ) القيمة الغذائية للطعام *Food Value*.

### ١ - درجة الحرارة الساخنة / الباردة للمأكولات المقدمة:

يقدم الطعام / الأطباق إلى العملاء إما ساخنة أو باردة لكى يستطيعوا الإستمتاع به وتذوقه بنفس الشكل والنكهة والجودة المعلى عنها... الصعوبة هنا تنحصر فى أن مكان تقديم الطعام (المطعم/المطاعم) قد يبعد عن مكان تصنيع هذه المأكولات (المطبخ) وللوصول إلى تحقيق هذا الهدف ينبغى أن يتم عمل الآتى:

١ - التعاون والتفاهم التام بين كل من العاملين فى المطبخ والعاملين فى المطعم.

٢ - وجود نظام صارم فى تتابع الطلبات يتم فى كل من المطبخ (بين رئيس المطبخ التنفيذى وباقى أقسام المطبخ) والمطعم (بين رئيس مجموعات العمل *Captain* ، والمضيفين فى كل قسم من أقسام المطعم *Station*) وذلك من أجل الإسراع فى تقديم الأطباق التى يتم تصنيعها إلى العملاء بدون إبطاء.

٣ - غرف (ملء) المأكولات المصنعة الساخنة فى أطباق ساخنة (لكى تحتفظ بحرارة المأكولات) وأيضاً الإستعانة بالأطباق الباردة لغرف الأطباق الباردة.

٤ - الإستعانة بأغطية الأطباق (*Cloche*) الساخنة للإحتفاظ بالحرارة (عادة ما تكون إما ستانلس ستيل - أو مادة عازلة للحرارة)، وذلك بالنسبة للأطباق محدودة العدد، أما بالنسبة للأطباق التي تقدم في الحفلات العامة والتي قد تصل أعدادها إلى ألف طبق أو أكثر فهناك معدات عبارة عن تسرولات عازلة للحرارة وحافطة لها ، ويرجع الإهتمام بتقديم المأكولات بدرجة الحرارة المطلوبة حيث أن وصول المأكولات / الأطباق الساخنة باردة إلى العملاء ينتج عنه سلبيات كثيرة منها:

- ( ١ ) فقد نضارتها. ( ٢ ) إختلاف الطعم والمذاق.
- ( ٣ ) فقد لمعانها. ( ٤ ) فقد طعمها.
- ( ٥ ) كسوة المأكولات بطبقة بيضاء وهي عبارة عن دهون مجمدة.
- ( ٦ ) وطبعاً شكوى العملاء والتي قد تصل إلى عدم تكرار التردد على هذا المطعم.

وينطبق ذلك على أطباق اللحوم أياً كان نوعها (بيضاء، حمراء، طيور). وقد تنطبق هذه السلبيات السابق الإشارة إليها بصورة أوضح بالنسبة للخضروات (لأنها رقيقة) سواء أكانت مطبوخة/ مسلوقة/ أو فى طاجن.

## ٢ - طعم المأكولات المقدمة "النكهة": *Flavor*

تعتبر النكهة صفة من صفات الجودة الحسية والتي تعتمد على التقدير الشخصى، وتنقسم إلى جزئين: **الجزء الأول** يضم الطعم أو المذاق *Taste* **والجزء الثانى** هو الرائحة. ويتمثل الطعم إما فى مذاق حلو *Sweet* أو المذاق المالح للأملاح الغير عضوية والطعم الحمضى *Acidic* المستخلص من تواجد الأحماض العضوية، والطعم المر *Bitter*. ويفضل عدم تكرار الطعم الواحد فى الوجبة الواحدة...

مثل ذلك مع مكرونة إسباجتى - صوص طماطم

لا يفضل وضع سلطة طماطم بأى شكل كان كذلك يجب إختلاف رائحة الطعام وتنوعها ويلاحظ أن حاسة الشم من الحواس الأسرع تفاعلاً مع الطعام وهى التى تعمل على إثارة الغدد الهضمية وفتح الشهية قبل تذوق الطعام، والإنسان بطبيعته يميل إلى تناول ألوان متعددة من الطعام والشراب... فالطعام ذو المذاق اللطيف يجب أن يصاحبه شئى حاد المذاق..

فمثلاً.. اللحوم الباردة (لطيقة المذاق) تقدم معها مستردة (حادة المذاق) السمك المشوى (حلو المذاق) يتم خدمته مع صلصة تراتار (حادة المذاق).  
وبنفس القاعدة يقدم اللحم البقرى المسلوق مع الجزر، ويقدم مع الأسماك المدخنة نصف ليمونة لتساعد على إظهار طعم السمك.

### ٣ - ألوان المأكولات المقدمة:

يتطلب علم إنتاج المأكولات وتخطيط قوائم الطعام العناية الفائقة بالألوان فى قائمة الطعام بصفة عامة وبالأطباق المقدمة بصفة خاصة، وفى بعض الأحيان يتم الوصول إلى هذا الهدف عن طريق إدخال أو الإستعانة بمجملات ذات ألوان جذابة... فنجد مثلاً البسلة أو بعض الخضروات الخضراء تكون مجملة لطبق السلمون (لإختلاف الألوان - فالسلمون لونه أحمر روزيه مع الخضروات الخضراء)، أو السبانخ البوريه *Puree* والبيض المسلوق (الخضار الغامق مع البيض).

وبهذا نجد تباين بين اللونين لجذب إستهواء العين *Eye Appeal* وإستحسانها، وقد دلت الأبحاث التى تمت فى أحد المدن الأمريكية أن المزيج الجيد للألوان يساعد على تحريك وتشغيل عصارة المعدة، والمساعدة على الهضم وإحساس العميل بالإرتياح.

إن إستهواء العين عن طريق إنسجام تنسيق الألوان الموجودة فى الطبق يساعد على بيعه والإقبال عليه.. فلو بدأنا بالخضروات نفسها نجد أنه إذا كان على الطباخ أن يضع نوعين من الخضروات من نفس اللون الأخضر فيجب أن تتم التفرقة بينهما بخضروات حمراء (الطماطم مثلاً) وفى جانب نضع الخضروات ذات اللون الأصفر أو البرتقالى.. أما فى الجانب الآخر فنضع أبيض البطاطس فى النصف لعمل تناسق للألوان.

كذلك اللحم المشوى أو المحمر (ذو اللون البنى القاتم) يتناسب جيداً مع الطماطم المشوية (ذات اللون الأحمر والبسلة الخضراء) والبطاطس المحمرة (ذات اللون الذهبى).

ونجد أيضاً أن صلصة الشيكولاته الساخنة (قائمة اللون) تتناسب جيداً مع الآيس كريم الفانيليا (ذو اللون الأصفر الباهت).

الأمثلة السابقة توضح إختلاف الألوان بذوق عام بحيث تلفت النظر وتجذب الإنسان نحو تناول المأكولات، ولعل أكبر دليل على تأثير اللون على العملاء إصرار الطهاة على إستخدام البقدونس المخروط تخريباً ناعماً جداً لنثره (رشه) فى معظم المأكولات المشوية بالذات، حيث أن اللون الأخضر يدل على النضوج (أى أن المأكولات طازجة) ويلعب دوراً فى مزج اللون الأخضر مع اللون الذهبى لهذه المشويات (البسلة المطبوخة والخضراء مع الأرز الأبيض اللون حيث أن اللونين الأبيض والأخضر يدخلان السرور على أعين العملاء).

**درجة حرارة المأكولات المقدمة:**

هناك حالتين تقدم بهما المأكولات:

إما أن تقدم المأكولات ساخنة أو باردة، ومفهوم درجة الحرارة هنا أن تصل إلى العملاء أو أمام هؤلاء العملاء إما ساخنة أو باردة وليست ساخنة وباردة عند خروجها من المطبخ إلى العميل.

إن درجة حرارة الطعام / الطبق المقدم إلى العملاء تلعب دوراً مهماً وأساسياً في خدمة العميل.

#### ٤ - شكل الأطباق المقدمة:

لعل أحد الظواهر الأساسية التي يلاحظها العميل هي مظهر الأطباق المقدمة وهي تلعب دوراً في مدى قبوله أو عدمه للأطباق المقدمة له.

وتتعدد طرق تقطيع وتجهيز الخضروات واللحوم لتقديمها بشكل يجذب إنتباه العملاء ومنها:

( ١ ) الشرائح. ( ٢ ) المكعبات. ( ٣ ) الدوائر.

( ٤ ) الجزل. ( ٥ ) المبشور من الخضروات والفاكهة.

( ٦ ) التقديم الكلى.

وذلك حسب أنواع المأكولات المقدمة، ويساعد القائمين على تصنيع هذه الأشكال معدات كبيرة ومتوسطة وصغيرة للوصول إلى هذه الأشكال بشكل سريع ومريح.

لذا يجب على المخطط الإلمام بهذه الطرق في تصنيع الأشكال المختلفة لتحقيق التوازن والمظهر وجذب أعين العملاء.

#### ٥ - الأنسجة والقوام:

تمثل الأنسجة والقوام أحد الخواص الأساسية للطعام ويتم التعرف عليها من خلال التذوق بالفم أو الضغط بالإصابع .. فنجد من المأكولات ما هو لين القوام *Soft* أو ناعم *Smooth* أو مقرمش *Crisp* أو قابل للمضغ *Chewy* أو خشن *Firm* أو سميك *Thick* أو جيلاتيني القوام *Gelatinous*.

ويراعى عند الإختيار وتخطيط قوائم الطعام أن تكون الأطباق المختارة متعددة ومختلفة في قوام كل منها لإرضاء الأذواق المختلفة وإتزان الوجبة.

مثال ذلك .. تفضيل سلطات الخضروات ذات القوام المقرمش مع الأرز والدجاج عن السلطات ذات القوام الجيلاتيني.

وعلى ذلك فإنه يجب عند تكوين الأطباق في قوائم طعام واحدة مراعاة أنه عندما يتناولها الإنسان فإنه يحتاج مرة إلى مضغ الطعام *Chewing* ومرة أخرى إلى بلع الطعام *Swallowed* ومرة ثالثة إلى قضم *Bite* ومرة رابعة إلى طحن *Crunch* ... وهكذا.

مثال على ذلك.. المثال الأول:

إحتواء قائمة واحدة عدة أطباق ذات أنسجة مختلفة *Varied Texture*:

<i>Crème Dubarry</i>	كريمة قرنيبيط
<i>Escalope de Veau Viennois</i>	إسكالوب بتلو فينواز بالأنشوجة والليمون
<i>Petits Pois au Beurre</i>	بسلة بالزبدة
<i>Pommes Marquise</i>	بطاطس
<i>Flan au Pomme</i>	تورت تفاح

المثال الثاني: مثال آخر على قائمة غير سليمة:

<i>Cauliflower Soup</i>	( ١ ) شوربة قرنيبيط
<i>Irish Stew</i>	يخني إيرلندي
<i>Buttered Peas-Mashed Potatoes</i>	بسلة بالزبدة - بطاطس مهروسة
<i>Semolina Pudding</i>	بودنج بالسمولينا
<i>Salama</i>	( ٢ ) سلاما
<i>Fried Scallops</i>	صدفيات محمرة
<i>Veal Escalope</i>	إسكالوب بتلو محمرة
<i>Fried Aubergine-Saute Potatoes</i>	بادنجان محمر - بطاطس محمرة

كذلك عندما يتم استخدام بعض النباتات كتوابل مثل البصل والثوم أو بعض الأعشاب حادة الריحة مثل الزعتر *Sage, Sange* ويطلق عليه شلبيه ماراميه فى أحد الأطباق القائمة لا يتم إستخدامهم مرة أخرى فى طبق من نفس القائمة.

وعلى ذلك يجب تلخيص ما سبق على أن الإختلاف فى تركيب الأطباق المقدمة فى قائمة واحدة يعتبر هام فى ترتيب وتصنيف قوائم الطعام، ولذا فإننا يجب أن نتجنب الآتى عند وضع قوائم الطعام:

( ١ ) تقديم نوع من اللحم القاتم كاللحم البقرى يليه طبق آخر من لحم قاتم اللون كلحم الضأن.

( ٢ ) تقديم الشرب الغليظة قاتمة اللون ويليه طبق لحم بقرى مسبك فالإثنين قاتمى الألوان.

( ٣ ) تجنب تقديم *Oeuf Florentine* وهو بيض بالسبانخ ويليه طبق آخر فى إحدى مكوناته بيض وسبانخ فيجب تحاشي تكرار المادة الغذائية عند وضع قائمة الطعام.

إن الإختلاف فى التركيب النسيجي للطعام يعتبر جانب هام فى ترتيب وتصنيف الطعام، لذا فإنه يتجنب تقديم طبقاً ليناً مع طبق لين آخر فى نفس الطبق فإذا تم تقديم سمك مسلوق مع صلصة لينة فيجب أن يصاحب هذا الطبق بسلة خضراء مسلوقة (مقرمشة بعض الشيء)، أو بطاطس محمرة (طعام مقرمش) ولا يصاحب هذا الطبق بطاطس مهروسة على الإطلاق.

وإذا تم تقديم قائمة طعام مكونة من خمسة أو ستة أطباق (فى الحفلات) فإنه يوضع فى الإعتبار أن الأطباق الأولى يجب أن تكون خفيفة وليست دسمة حتى يستطيع العملاء أن يتناولوا الأطباق جميعاً، بل إذا كانت قائمة الطعام مكونة من ثلاثة أو أربعة أطباق فيراعى أن تكون الوجبة كافية للإشباع مع عدم عسر الهضم.

## المجملات المصاحبة للأطباق: Garniture

تعتبر كلمة *Garni & Garniture* في المطبخ الكلاسيكي الفرنسي أساساً لوضع قائمة طعام كلاسيكية.. إن معنى *Garniture & Garni* يقصد به تجميل الأطباق بإضافة بعض المواد الأولية الغذائية الطازجة بقصد إسباغ الشكل الجميل عليها حتى تصبح جذابة للناظرين، وفي نفس الوقت إضافة نكهة مكملة للطبق تجعله أذ طعماً ومذاقاً.

وقد تم تسمية هذه الأصناف عبر السنين بأسماء الدبلوماسيين المشهورين وكذلك السياسيين بالإضافة إلى أسماء المناسبات التاريخية ومناطق زراعية معينة لبعض المواد الأولية مثال ذلك:

### أمثلة لأصول المصطلحات الكلاسيكية في المطبخ الفرنسي

اسم المجملات	أساس التسمية	مكونات الطعام
تريندو <i>Rossini</i>	أحد مشاهير مؤلفي الموسيقى الإيطالية (١٧٩٢-١٨٦٨)	فواجرا نبات الرعد صلصة مادير
<i>Argenteuil</i>	مناطق مشهورة في فرنسا تزرع الكشك الماظ	كشك الماظ
<i>Chantilly</i>	منطقة في فرنسا في لواز	صلصة مايونيز بالإضافة إلى كريمة مضروبة
<i>Béchamel (Marquise de)</i>	رجل مالي مشهور أيام حكم لويس الرابع عشر	صلصة بيضاء باللبن
<i>Chateau Briand (Vicomte de)</i>	كاتب فرنسي مشهور - ورجل دولة (١٧٦٨-١٨٤٨)	قطعة سمكة في فليتو البحري
<i>Choron</i>	موسيقى مشهور مؤلف لكثير من المؤلفات الموسيقية	صلصة برنير + طماطم
<i>Doria</i>	دبلوماسي مشهور	إضافة خيار
كونتسة <i>Dubary</i>	محظية لويس الخامس عشر	القرنبيط

إن هذه الأسماء صحيح أنها كلاسيكية، ولكن تم الاستعانة بها في المطبخ الحديث لتعبر عن المأكولات المضافة (المصاحبة) للأطباق الرئيسية وفي نفس الوقت تحمل جزء من إسم الطبق.

يتم الرجوع إلى:

الملحق رقم (١): أسس المصطلحات المستخدمة لمجملات المأكولات وبعض أنواع الأطباق تصنع تحت إسم هذه المصطلحات.

الملحق رقم (٢): المصطلحات المستخدمة في الطهى ومكونات المأكولات التى تشملها والتي تعطى إسم الطبق المصنع (الجزء الهام منه).

obeikandi.com

مجلد دوم  
مجموعہ رسائل  
۲۰۲۱ء تا ۲۰۲۲ء  
(۱)

مصادر و الأسس المصطلحات المستخدمة

مجلد الطعامة

obeikandi.com

## (ملحق رقم ١)

مصادر وأسس المصطلحات المستخدمة لمجملات المأكولات

وبعض أنواع الأطباق التي تصنع بهذه المصطلحات

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
أوبرا تأليف فيردى (١٩٠١ - ١٨١٣) قام بإخترع هذه الأطباق رئيس الأكاديمية الأول للطهى (سمك الترس - سلطة - بومب منلج) محظية الملك شارل السابع (١٤٢٢ - ١٤٥٠) طبق تم تنفيذه عن طريق أسكوفيه (شوربة أوملت - فراخ - بتلو).	<i>Aida</i>	عايدا	١
إين نابليون الأول ومارى لويز أوتريش دراما إنشأت عام ١٩٠٠ تأليف ريمو دو تارد.	<i>Agnes Sorel</i>	آنيه سوريل	٢
حرب منتصرة على يد مارشال شوشيه ١٨١٢	<i>Aiglou</i>	ايجلون	٣
زوجة ملك إنجلترا أدوارد السابع (شوربة خفيفة، سمان).	<i>Albufera</i>	البوفيرا	٤
منطقة بجانب فرساى مشهورة بزراعة الكشك الماظ (شوربة كريمة ثقيلة من كشك الماظ) بيض - فراخ - خرشوف.	<i>Alexandra</i>	الكسندرا	٥
عجينة غنية أسفنجية قدمت إلى فرنسا عن طريق ملك بولندا وسميت هكذا لإعجابه بقصة على بابا والأربعين حرامى (حلويات).	<i>Argentueil</i>	أرجونتيل	٦
	<i>Baba</i>	بابا	٧

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
جنرال روسي مشهور مات في معركة موسكو (١٧٦٥ - ١٨١٢).	<i>Bagration</i>	باجرسيون	٨
كاتب رومانسي فرنسي مشهور ١٧٩٩ - ١٨٥٠ (كريمة شعير)	<i>Balzac</i>	بلزك	٩
الماركيز شخصية مالية في زمن الملك الفرنسي لويس الرابع عشر يرجع إليه نشأة هذه الصلصة.	<i>Bechamel</i> ( <i>Marquis de</i> )	باشاميل	١٠
شورية أسماك اخترعت عن طريق لادي لامارين (١٦٥٣) مؤلف للكتاب الكلاسيكي "كتاب الشرب".	<i>Bisque</i>	بيسك	١١
سميت باسم برين - مكان ولادة الملك هنري الرابع (توندوا هنري الرابع - صلصة).	<i>Bernaise</i>	برنييز	١٢
إسم أوبرا تأليف أدينباج أطباق إخترعت عن طريق إسكوفيه (كمثري حلو - تورنيو - سوبريم فراخ - بوليف - سلطة - بيض).	<i>Belle Helene</i>	بل إين	١٣
رهبانية الرجال والنساء (سمك مسلوقة - بيض).	<i>Benedictine</i>	بنديكتين	١٤
منطقة باريسية - مخازن النبيذ ومياه الحياة - صلصة - سمك موسي.	<i>Bercy</i>	برسي	١٥
من إقليم أسباني بسكاي.	<i>Biscaiene</i>	بسكايين	١٦
أحد رؤساء مطابخ نابليون الأول.	<i>Boistelle</i>	بوستيل	١٧
مطعم باريسية مشهور من القرن الماضي.	<i>Bon Vallet</i>	بون فاليه	١٨

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
واحد من أشهر الخطباء الجزويت (١٦٣٣ - ١٧٠٤).	Bourdaloue	بور دالوه	١٩
أسرة ملكية من البرتغال فقدت العرش عام ١٩١٠.	Bragance	براجونس	٢٠
طباخ فى تذوق الطعام (١٧٥٥ - ١٨٢٦) مؤلف كتاب فلسفة المطعم - أطباق تم صنعها عن طريق الشيف كريم (مجملات - أو مليت - سلمون - سافرين) ضانى - بيض.	Brillat Savarin	بريلا سافرين	٢١
طبق إختراع بواسطة الشيف كريم بعد بروس منطقة فى فرنسا مشهورة بخضروات الربيع (شرب - مجملات).	Brunoise	برونواز	٢٢
شاعر إنجليزى مشهور (١٨٢٤ - ١٧٨٨).	Byron (Lord)	بيرون	٢٣
جاءت من تعريف كلمة قديمة معناها كسترد (مزيج محلى من الحليب والبيض) قام الشيف كريم بإختراع (شارلوت روسى، باريسين - مثلج).	Charlotte	شارلوت	٢٤
أشهر طباخ فى القرن الماضى - مؤلف كثير من كتب الطهى (١٧٨٥ - ١٨٣٣) (بيض - سمك موسى - سنقب - طائر الحجل).	Careme	كريم (مارى أنطوانيت)	٢٥
أوامر من المتدينين (مونت كريميل).	Carmelite	كريمليت	٢٦
ولاية فى أمريكا الشمالية مشهورة بزراعة الأرز - كريمة الأرز.	Caroline	كارولين	٢٧

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
معركة إنتصر فيها الجنرال بونابرت عام ١٧٩٦.	Castiglione	كستجليون	٢٨
اسم رجل دولة مشهور إيطالي (١٨١٠ - ١٨٦١) (خرشوف).	Cavour	كافور	٢٩
أمير في حواديث المؤلف شارل بيرون (تورنيو - شوربة خفيفة).	Cendrillon	سندريلون	٣٠
قصر مشهور في مناطق لوار في فرنسا - كان مقر للعائلات الملكية.	Chambord	شنيورد	٣١
جماعة متدينة ملهمة من رشليليوه (وزير مشهور) (سمك مسلوق - صلصة - إسكوزا - شوربة كريمة - بيض).	Cardinal	كاردينال	٣٢
طبق معروف من العصر اليوناني - الروماني تم تجديده لثيف بنفس الاسم والخاص بالملك لويس الخامس عشر عام ١٧٥٩ (الصلصة الباردة) ريش ضاني.	Chaufroid	ساخن - بارد	٣٣
اسم مطعم باريسى مشهور.	Champeaux	شانبو	٣٤
مؤلف مسرحى تأليف آدموند روسند تم في عام ١٩١٠.	Chantecler	شنتوكليه	٣٥
ضاحية من إقليم لوار الفرنسي (صلصة شنتلي - شوربة عدس - شلوت).	Chantilly	شنتللي	٣٦
أوامر دينية - نشأة هذا اليلكور.	Chartreuse	شارتريوز	٣٧

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
كاتب مشهور ورجل دولة فرنسي (١٧٦٨ - ١٨٤٨) طريقة إعداد فليتو البقرى ثم إختراعه على يد الشيف مونت ميرال للفئات العليا من العملاء. اسم مطعم فرنسي مشهور (سمك موسى بوشيه).	Chateaubriand	شاتوبريون	٣٨
أميرة فرنسية مشهورة بدسائسها عن الحب والسياسة (١٦٠٠ - ١٦٧٩) (شورية خفيفة). كلارا ورد - أمية الصين. طبق اخترع بواسطة الشيف اسكوفيه (فراخ).	Chauchat	شوشاه	٣٩
اسم مطعم بباريس مشهور من القرن الماضى (فراخ - سمك موسى). رجل دين ومؤلف كثير من الكتب ذات المغامرات العديدة (١٦٤٤ - ١٧٢٤). موسيقار فرنسي - مؤلف كثير من المقطوعات - مدير الأوبرا (١٧٧٢ - ١٨٣٤) (صلصة - مجملات). منطقة بجانب باريس - تزرع السباخ تورنيديو - خرشوف. وزير مشهور للملك لويس الرابع عشر (١٦١٩ - ١٦٨٣) (كونسوميه - زبدة).	Cheuvreuse (Duchesse de)	شوفروز	٤٠
	Chimay	شيماي	٤١
	(Prince de Caraman)		
	Chivry	شفريه	٤٢
	Choisy	شو	٤٣
	Choron	كورون	٤٤
	Clamart	كلامار	٤٥
	Colbert	كلبير	٤٦

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسئله
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
قصر مشهور بزواج الملك لويس السادس عشر في عام ١٧٧٠ ونابليون الأول عام ١٨١٠.	Compiègne	كومبين	٤٧
منطقة من مقاطعة سوم - مشهور بزراعة الجزر - أرض معركة كريسي عندما هدم إدوارد الثالث فيليب لى فروا (شورية، مجملات - بيض سمك موسى، نوريت - فراخ).	Crecy	كريسي	٤٨
النجل الثالث لملك إنجلترا جورج الثاني (١٧٢١ - ١٧٦٥) (صلصة).	Cumberland (Duc de)	كومبورلاند	٤٩
شاعر فرنسي (١٦١٩ - ١٦٥٥).	Syrano (de Bergerac)	سيرانو	٥٠
ثلاث رجال ساهموا في تخليد هذا الموسم أشهرهم فرنسوا فيكتور أرموند (١٧٨٨ - ١٨٦٧) (كريمة بطاطس).	Dartois	درتواه	٥١
رجل صناعة فرنسي مشهور (١٧٩٤ - ١٨٧٨).	Darblay	دربليه	٥٢
زوجة ولي عهد التاج الفرنسي (البطاطس - سمك موسى).	Dauphine	دوفين	٥٣
زواق مشهور للأطعمة - يرجع إليه في إعداد هذا الاسم (١٨١٣ - ١٨٧٠) (فراخ).	Demidof (Prince Anatole)	دمي دوف	٥٤
اسم ممثلة فرنسية مشهورة (١٧٩٧ - ١٧٧٥).	Dejazet	ديجازيه	٥٥

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
اسم لورد - رجل دولة إنجليزي أول من اخترع سباق المهرة (الحصان الصغير) (كريمة أرز).	<i>Derby (Lord)</i>	دربى	٥٦
احد محظيات الملك الفرنسي هنرى الثاني (١٤٩٩-١٥٦٦).	<i>Diane</i>	ديان	٥٧
يرجع إلى ميناء على بحر ديب - مكان لصيد السمك.	<i>Dieppoise</i>	ديبوز	٥٨
اسم لعائلة قديمة من نبلاء مدينة جنوا الإيطالية - طبق اخترع بواسطة اسكوفيه (سمك بوشيه - كونسوميه كريمة شوربة فراخ دائماً وأبداً تدخل ضمن مجملات الخيار.	<i>Doria</i>	دوريا	٥٩
احدى محظيات الملك لويس الخامس عشر (١٧٤٣-١٧٩٣) أطباق تم اختراعها بواسطة فنسون دى لاشاميل (القطع الكبيرة - شوربة الكريمة - كونسوميه نوزيت - ريش ضانى - دائماً أبداً يكون الأساس قرنييط) روزبيف - كنترفليه تورنيديو.	<i>Dubarry (comtesse)</i>	دوبارى	٦٠
اسم أحد رؤساء مطبخ كافييه إنجليزي فى باريس اخترع طبق سمك دوجلاريه (صلصة - تورنيديو).	<i>Duglere</i>	دوجلاريه	٦١
شخصية باع حقه بكورته من أجل طبق عدس لاجيه جاكوت (شوربة عدس).	<i>Esau</i>	إساو	٦٢

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
يعتبر أب وأشهر رئيس للمطبخ الحديث - القرن العشرين (١٨٤٦-١٩٣٥) تعاون مع الشيف ريتز لتحسين الطهي بالفنادق الفاخرة الحديثة - مؤلف عدة كتب عن الطهي بما في ذلك كتاب مرشد الطهي <i>Guide Culinaire</i> قام باختراع كثير من الأطباق التي سماها بأسماء مشاهير نساء المصريح (السمك البارد) وقام بوضع البنية الأساسية للمطبخ الحديث. (صلصة).	<i>Escoffier</i> <i>Auguste</i>	إسكوفيه	٦٣
دراما مكتوبة بالنثر من فكتورين ساردو عام ١٨٨٢ .	<i>Fedora</i>	فيدورا	٦٤
محظية الملك لويس الرابع عشر.	<i>Fontanges</i> <i>Duchesse de</i>	فونتاج دوشيس	٦٥
جوزي جارibaldi (١٨٠٧-١٨٨٢) وطني إيطالي متعاطف مع الفرنسيين (بسكوت - لشوربة خفيفة).	<i>Garibaldi</i>	جاريبالدي	٦٦
أحدى عائلات أشراف روما - هونوريه الثاني الذي أصبح فيما بعد أمير موناكو . (كونسوميه).	<i>Grimaldi</i>	جريمالدي	٦٧
اسم معركة بحرية بين اسطولين فرنسي وانجليزي ضد هولندا سنة ١٦٧٣ (تورنيديو).	<i>Helder</i>	هلدر	٦٨

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
رجل اقتصادى ودبلوماسى المانى (١٨٣٧-١٩٠٩) (اسكالوب - نوزيت - جريادين بتلو).	Holstein	هولستين	٦٩
يرجع اليه طبق Poulet au Pot ملك فرنسا (١٥٨٩-١٦١٠) شوربة خفيفة - مجملات - تورنيديو.	Henri IV	هنرى الرابع	٧٠
رئيس الولايات المتحدة الأمريكية (١٨٢٩-١٨٣٧).	Jackson	جاكسون	٧١
مشهور فرنسى من جزيرة كورسيكا.	Jean Bart	جين بارت	٧٢
أمير من البيت الملكى الفرنسى، الأب الثالث للويس فيليب، بحار، وكاتب. (صلصة سمك، سمك بوشا - مجملات - سردين - شوربة سمك - أومليت - فطائر - فول أوف).	Joinville	جونفيل	٧٣
ممثلة فرنسية مشهورة (١٨٥٠- ١٩١١) طبق تم اختراعه عن طريق اسكود (الطبق الرئيسى - شوربة - سمك موسى - نوزيت - فراخ - حلويات).	Judic	جوديك	٧٤
اميرة مقاطعة سافوى كارنيون - (١٧٤٩-١٧٩٢) - صديقة مارى انطوانيت (شوربة كريمة).	Lamballe	لومبال	٧٥
اسم رئيس طهاه مشهور - رئيس الشيف كريم.	Languiere	لنجييير	٧٦
محظية الملك لويس الرابع عشر.	La Valliere Duchesse de)	لا فاليار	٧٧

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
من بلد ليفورنير الإيطالية.	<i>Livournaise</i>	ليفورنير	٧٨
حلبة سباق أجياد بالقرب من باريس (كريمة بسلة).	<i>Long champ</i>	لون شام	٧٩
جنرال روماني مشهور اشتهر بالبيزخ على مائدته، جاء لأول مرة بشجرة الكرز إلى أوروبا ١٠٩ - ٥٧ قبل الميلاد (بيض - سلمون - سمان - فراخ - تورنيدو).	<i>Lucullus</i>	لوكولوس	٨٠
سارق طرق تمت شهرته عن طريق فديك لومتر القصصي.	<i>Macaire</i>	ماكير	٨١
مقاطعة من البلقان - يرجع اسمه إلى خليط البشر الذي يكونه (شورية - طبق ريش - قطع كبيرة).	<i>Macedoine</i>	ماسيدوان	٨٢
اميرة تزوجت في السر من الملك لويس الرابع عشر بعد موت الملكة (١٦٣٥ - ١٧١٩).	<i>Maintenon (Marquise de)</i>	مانتينون	٨٣
اسم برج كان سجن سياستبول ١٨٥٤ (كريمة بطاطس مع طماطم).	<i>Malakoff</i>	مالاكوف	٨٤
اوبريت تأليف ادموند اودرن كتبت عام ١٨٥٤ (مجملات).	<i>Mascotte</i>	ماسكوت	٨٥
نصر مبهر لمعركة بونايرت ضد النمساويين في ١٤ يونيو ١٨٠٠ (فراخ محمرة).	<i>Marengo</i>	مارنجو	٨٦
اسم مطعم باريسى مشهور (سمك موسى - تورنيدو).	<i>Marguery</i>	مارجوريه	٨٧

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
الزوجة الأولى للملك هنرى الرابع (١٦١٥-١٥٥٣) (قالب آيس كريم).	Margot	مارجوت	٨٨
شقيق محظية الملك لويس الخامس عشر (مركيز دى بوبادور) (مجملات).	Harigny	هاريجنى	٨٩
الزوجة الثانية لنابليون الأول (١٧٩١- (١٨٤٧) (قالب آيس كريم - ريش وشريس ضانى (بنيه Beignet)	Marie-Louise	مارى لويز	٩٠
ملكة فرنسا وزوجة فرانسوا الثانى وبعد ذلك ملكة إسكتلندا (كريمة فراخ).	Marie Stuart	مارى ستيوارت	٩١
امير سلنج - ماريشال فرنسا (١٧٥٦- (١٨١٧) (مجملات).	Massena	ماسينا	٩٢
مارشال فرنسى للملك لويس الرابع عشر (١٦٤٧-١٧٣٨) (مجملات).	Matignon	ماتينون	٩٣
اسم مطعم فرنسى مشهور.	Maxim	ماكسيم	٩٤
مغنية مشهورة ولدت فى النمسا - غنت بنجاح فى جميع مسارح أوروبا (١٨٦١-١٩٣١) وصديقتها الشيف اسكونيه الذى اخترع اطباق باسمها (مثلجات حلوة - توست - نوزيت).	Melba	ملبا	٩٥
رجل دولة ودبلوماسى.	Metternish	مترنيخ	٩٦

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسئله
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
اصل المصطلح غير مؤكد، توجد عدة احتمالات:	<i>Mayonnaise</i>	مايونيز	٩٧
١ - تم اختراعه بواسطة رشيبيو وتم تغييره إلى مايونيزا للاحتفال بذكرى أسير جنرال مامون (الكسندر الأكبر - الكاتب)			
٢ - مشتقة من مانيه - خلط			
٣ - مشتقة من مويونيز - مويو - اللغة الفرنسية القديمة لصفار البيض.			
٤ - لم يتم تسميتها قبل ١٥٨٩ وبعد ذلك فإن مايونيز تدل على ذكرى إزدراء دوق دي مايني الذي صمم على إنهاء طبق الفراخ مع الصلصة الباردة (مايونيز) قبل أن ينهزم من هنرى الخامس فى معركة أرجو (١٥٨٩) <i>Pieree</i> . <i>Lacam</i>			
٥ - من ميناء ماهو فى مينوركا الذى إستحوذ عليه ريشيليو - صلصة مبنية على كثير من المواد الأولية الخام من بيض وزيت زيتون <i>LarousseBiographique</i> .			
٦ - مشتركة ما بين <i>Pyrencos 1610</i>			

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
شارل دو ميربو - مارشال فرنسي (١٦٩١-١٧٥٧) واسم مدينة فرنسية (مربعات من الخضروات لإضافة النكهة) ماكرونا.	Mirepoix	ميربوا	٩٨
قصيدة وأوبرا فكاهية تأليف مسترال موسيقى جوبور (بطاطس - شربة خفيفة - سمك موسى - نوزيت - فراخ - كستلبيته ضاني).	Mirelle	ميريل	٩٩
أديب وذواق مشهور - مؤلف كتاب "تقويم الشراة في الطعام".	Monselets	منسوليه	١٠٠
محظية الملك لويس الرابع عشر (شوربة ثقيلة Veloute - شوربة خفيفة - سمك موسى).	Montespan (Marquise de)	مونتسبان	١٠١
فيكتور ريكونييه - مركيز مرابوه ١٦٩٢-١٧٥٤ ذات بدانة - اسم الشهرة "البرميل، صاحب الملك لويس السادس عشر (للتزيين - تورنيو - البيض - اللحوم المشوية - سمك موسى رامسك).	Mirabeau	ميرابوه	١٠٢
فليب دامورنيه (١٥٤٩-١٦٢٣) كاتب وزجال صديق الملك هنري الرابع الفرنسي (صلصة - سمك - كشك الماظ - بيض).	Mornay	مورنيه	١٠٣

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
مارشال فرنسى زوج كارولينا شقيقة بونابرت وبعد ذلك أصبح ملك نابل (1767-1815) (سمك - شوربة خفيفة).	<i>Murat Prince de</i>	موراه	١٠٤
منطقة من إدارة أنن - فرنسا، أنهار وجداول يعيش فيها الجمبرى. (مجملات بوريك - بيض - ماكرونا - كرنب - صلصة - بيض - سمك - فطائر - شوربة خفيفة).	<i>Nantua</i>	ناتوا	١٠٥
أصلها من كلمة نافيه وهو اللفت والذي يكون جزء من المجملات - كذلك معركة بحرية فى عام 1827 (شوربة خفيفة - الضانى).	<i>Navarin</i>	نافارين	١٠٦
مؤسس امبراطورية نابليون - صياد ماهر.	<i>Nemrod</i>	نمرود	١٠٧
قائد بحرى إنجليزى مشهور - تغلب فى معركة ترافلجار - والذي مات فيها (1758-1805) كوموسيه - سمك - سمان - ريش ضانى.	<i>Nelson</i>	نيلسون	١٠٨
رجل دولة روسى مشهور (1780- 1862) (قالب أيس كريم).	<i>Nesselrode</i>	نيسيلرود	١٠٩
برنارد فان اورلى (1490 - 1540) رسام مشهور (سمك - فراخ، بلدية قديمة فى جزء السين الموجود فى فرنسا) شوربة.	<i>Orly</i>	اورلى	١١٠

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
اسم مطعم باريسى مشهور (البتلو).	<i>Paillard</i>	بايار	١١١
انطوان اجوست - خبير فرنسى فى الزراعة والسياسة مسئول عن تأسيس نشأة البطاطس.. اصبح هذا الإسم فى المطبخ مرادف لكلمة بطاطس (شوربة - اطباق البطاطس - سمك موسى - نوزيت - فراخ - بيض - ريش بتلو - بتلو).	<i>Parmentier</i>	بارمنتيه	١١٢
مجاهد روسى رئيس حركة من البولونيز (١٥٧٨ - ١٦٤٢) (ستيك - ريش بتلو - شوربة كريمة).	<i>Pojarsky</i>	بوجارسكى	١١٣
محظية الملك لويس الخامس عشر (١٧٢١ - ١٧٦٤). (بوريك - شوربة خفيفة - ريش وشوبس ضانى - ثعبان البحر - قالب أيس كريم).	<i>Pompadour Marquise</i>	بمبادور	١١٤
أحد أقدم الكبارى الموجودة فى باريس (بطاطس).	<i>Pontneuf</i>	بوننتيف	١١٥
جول أرموند - امير بولونيك (سمك - بيض - فراخ مع كريمة - عش الغراب).	<i>Polignac</i>	بولينياك	١١٦
راهب وطبيب وكاتب كبير (١٤٨٥ - ١٥٥٣).	<i>Rabelais</i>	رابيليز	١١٧

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
ممثّل فرنسي مشهور (١٨٢٠ - ١٨٥٨) (سلطة - شوربة خفيفة - مجمّلات - بيض).	<i>Rachiel</i>	راشيل	١١٨
حكومة فيليب دي أورليون أثناء حكم الأقلية للملك فيليب الخامس عشر (١٧١٥ - ١٨٢٣) (صلصة - مجمّلات - شوربة - سمك - فطائر - تورنيديو).	<i>Regence</i>	ريجيس	١١٩
تم اختراعه أثناء وجود الليكسي سويه كرئيس مطابخ نادي ريفورم. (كستلته - نوزيت - شوربة خفيفة - سمك موسى - حلويات).	<i>Reforme</i>	ريفورم	١٢٠
أمير الكنيسة ورجل دولة فرنسي - رئيس وزراء عند الملك لويس الثالث عشر (١٥٨٥ - ١٦٤٢) (القطع الكبيرة - شوربة خفيفة - سمك موسى - حلويات الحيوانات - سمان - مجمّلات - شوربة - سمك موسى).	<i>Richelieu</i>	ريشيليو	١٢١
اسم بائع الصلصة في القرن السابع عشر - رئيس مطابخ دار الرهبان - مطعم مشهور. (صلصة بها طعم المستردة والنبليذ الأحمر والثوم - كلاوى).	<i>Robert</i>	روبير	١٢٢

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
اسم عائلة ملكية روسية (١٦١٣- ١٧٦٢) (القطع الكبيرة) - نوزيت.	<i>Romanoff</i>	رومانوف	١٢٣
مؤلف أوبرا إيطالي تم إنشاء الأطباق في منزل دورية.	<i>Rossini</i>	روسيني	١٢٤
(تورنيديو - نوزيت - شوربة خفيفة - بيض - أومليت - سمك موسى - فراخ - ديك رومي - عيش الغراب).	<i>Rothschild</i>	روتشيلد	١٢٥
أسرة بنكية ذات نفوذ في القرن الماضي (سوفليه).	<i>Saint Hubert</i>	سان هبرت	١٢٦
رئيس العبيد - أصبح مطران مهستريش في القرن السابع. (شوربة خفيفة - فطائر - أرنب برى - بيض - أومليت).	<i>Saint Germain</i> ( <i>Comte de</i> )	سان جيرمان	١٢٧
مغامر مشهور قريب من قلب الملك لويس الخامس عشر - قصر أسطوري بجانب فرساي. (سمك - روزيف - تورنيديو - أرز).	<i>Salvator</i>	سلفاتور	١٢٨
سلفاتور رادس (٧٣-١٦١٦) رسام إيطالي. (أومليت - سمك موسى).	<i>Sarah</i> <i>Bernhardt</i>	ساره بيرنارد	١٢٩
أحدى أشهر الممثلات الفرنسيين (١٨٤٤-١٩١٢). مشهورة بخطاباتها لإبنتها لمدة خمسة وعشرون عاما (١٦٢٦ - ١٦٩٦) (بيض).	<i>Sevigne</i> ( <i>Marquise de</i> )	سيفيني	١٣٠

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
احد بلديات اقليم لوبادي - الإيطالي الذي شاهد معركة كبيرة في ١٨٥٩ بين فرنسا والنمسا. (بوتاج سلوفارينو هو خليط من الطماطم والبطاطس تم اختراعه لإنهاء سبب وجود الصليب الأحمر في هذه المنطقة. (شوربة - صلصة).	<i>Solferino</i>	سلفيرينوه	١٣١
امير سوبيز ومشرف بناء فندق سوبيز مارشال فرنسي وصديق الملك لويس الخامس عشر. (إستخدام البصل بأشكاله المختلفة) (كستليته ضاني - بيض).	<i>Soubise</i>	سوبيز	١٣٢
مكتشف انجليزى مشهور (١٨٤١- ١٩٠٤). (فراخ - شوربة خفيفة - بيض).	<i>Stanlay</i>	ستانلى	١٣٣
لويس جبريل انتصر فى معركة البومبيرا - مرشال فرنسي (١٨٢٦- ١٧٢٢). (صلصة - سمك موسى).	<i>Suchet (Duc d'albufera)</i>	سوشيه	١٣٤
جنرال روسى مشهور بالوسوسة والإنسانية (الديك الرومى - فراخ - سمان).	<i>Souvaroff (Alexandre)</i>	سوفاروف	١٣٥
سير سيمور سوليفان - (١٨٤٢- ١٩٠٠) مؤلف انجليزى لأوبرا	<i>Sullivan</i>	سوليفان	١٣٦

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
كوميديه، تم اختراع الأطباق بواسطة اسكوفيه في سافوى. (سمك موسى).			
جاء الإسم من اوبرا سافوى - أو من فندق سافوى. (بطاطس - شوربة - بيض - أومليت - سمك موسى).	Savoyard (Savoy)	سافويارد	١٣٧
اشهر احد الشهور الخاصة بالثورة الفرنسية. (سمك).	Thermidor	ثيرميدور	١٣٨
اوبرا تأليف بوسيني عام ١٩٠٣ (فراخ - سلطة - شوربة خفيفة - قالب آيس كريم).	Tosca	توسكا	١٣٩
أحد بلديات منطقة لونبردى الإيطالية.	Turbigo	تيربيجو	١٤٠
احدى مناطق ومدينة فى أسبانيا (تورنيديو - فراخ - قالب آيس كريم - نوزيت).	Valencia	فاليينسيا	١٤١
اسم عائلة مالكة فرنسية (١٣٢٨- ١٥٨٩) (تورنيديو - صلصة - شوربة - مجملات).	Valois	فالوا	١٤٢
اسم احد محطات مياه حارة للشفاء فى فرنسا. (ريش بنلو - بطاطس).	Vichy	فيشى	١٤٣
اسم ملكة انجلترا (١٨١٩-١٩٠١) (صلصة - فطائر - قالب آيس كريم - سلطة - سمك).	Victoria	فيكتوريا	١٤٤

أساس المصطلحات وأنواع الأطباق المصنعة منها	المصطلح		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
فرنسوا دي نوفيل - دوق دي فيليروا (١٦٤٤-١٧٣٠) اسم اسرة من النبلاء الفرنسيين. (شوربة - صلصة - بيض - سمك موسى - كستلته - حلويات - حمام - فراخ - البتلو).	<i>Villeroy</i>	فيليروا	١٤٥
احد اشهر الفنادق فى مدينة نيويورك. (سلطة).	<i>Waldorf</i>	والدورف	١٤٦
ابن اليكسندر الثانى (١٨٤٧ - ١٩٠٩) (بيض - شوربة خفيفة - مجملات).	<i>Wladimir</i> <i>Ground duc</i>	فلاديمير	١٤٧
جنرال انجليزى مشهور قاهر نابليون فى معركة واترلو عام ١٨١٥ من اوائل المبشرين بالمسيحية. (شوربة خفيفة - فولونيه).	<i>Wellington</i> <i>Duc defere</i>	ويلنجتون	١٤٨
اسم ايطالى يشير إلى المرأة العجرية (صلصة - ريش وستيك بتلو).	<i>Xavier</i>	اكسافيه	١٤٩
اسكالوب - نوزيت - جرنادين - مخ البتلو - ريش البتلو.	<i>Zingara</i>	زينجارا	١٥٠

## تعليق الكاتب:

من القائمة التي تضم (١٥٠) مصطلح يمكن استنتاج أن هذه المصطلحات عبارة عن كود (رمز) لكيفية إعداد الأطباق.

أولاً: فإذا استخدمنا مصطلح "Aida" مثلاً فإنه ينطبق على:

١ - سمك الترس *Turbot*

٢ - سلطة مشكلة *Compound Salad*

٣ - بومب آيس كريم *Bombe Ice Cream*

كل واحدة لها طريقة مختلفة عن الأخرى، حيث أن كل من الثلاث طرق يستخدم مواد أولية مختلفة عن الأخرى.

مثال:

مع عايدا السمك يتم سلق شرائح السمك على نار هادئة - نبيذ أبيض مع وضعها على مجموعة من أوراق السبانخ - ملح - فلفل - بيريكا (شطه)، وعليها صلصة الجبن ومرشوشة بالجبن والخبز المحمر المربع.

مع عايدا للسلطة نبات الشيكورا (الهندية) والطماطم وشرائح الخرشوف وشرائح الفلفل الأخضر مع مطبوخ البيض عليهم صلصة مستردة وخل ومرشوش عليهم صفار بيض مسلوق.

مع عايدا (بومب الآيس كريم *Bombe Ice Cream*) آيس كريم على شكل قبه كنزة بها فراولة طازجة وكسرولة آيس كريم مملوءة في الوسط آيس كريم فانيليا معها كيرش *Kirsh* (مشروب روى).

ثانياً: نأخذ مثال آخر تعبير *Mornay*

يعنى دائماً الجبن وكذلك صلصة مورنى هى عبارة عن صلصة جبنة والتي يمكن أن يتم خدمتها لكل من السمك والطيور (الفراخ - الديوك) أو اللحم أو حتى خضروات مثال:

*Filet de sol mornay*

*Supreme de voleille mornay*

*Escalope de veau mornay*

*Chou fleur- mornay*

وبذلك يمكن أن نستنتج أن مصطلح الطهى *Culinary Terms* يرمز الى طريق طهى وتقديم الطبق.



obeikandi.com

نقدم فيما يلي المصطلحات المستخدمة في توصيف طريقة صنع الأطباق، هذه المصطلحات تطلق على المأكولات المجملة للطبق وفي نفس الوقت تعطى الجزء الأخير لمصطلح كل طبق.

تستخدم أنواع الجرناتير *Garniture* المأكولات المجملة عادة مع أنواع

١ - اللحوم البيضاء والحمرات.

٢ - الأسماك باختلاف أنواعها.

ويسمى الطبق المستخدم بإسم الجرناتير *Garniture*

مثال:

١ - جرناتير الأفريكان إذا استخدمت مع سيل دي أنيو *Selle d'agneau* يطلق

عليه *Selle d'Agenau Africaine*

٢ - فولوفان الأتولوزين وهو عبارة عن فولوفان مملوء بجارناتير تولوزين

*Volau Vent Toulousienne*

٣ - جرناتير الابواتيل *Garniture A La Boitelle* ويستخدم مع السمك ويطلق

عليه *Poisson A La Boitelle*

وبهذه الطريقة فإننا نستطيع أن نتعرف على طريقة تقديم اللحوم والأسماك والمأكولات المصاحبة لها وذلك بدراسة أنواع الجرناتير المستخدمة.

وتتمثل الأهداف الأساسية للجارناتير في:

١ - تكملة العناصر الغذائية للطبق.

٢ - تحسين مذاق المأكولات.

٣ - تجميل المأكولات.

ملاحظة:

١ - يقصد بالقطع الكبيرة الموضحة فيما بعد أنها مثل الفخذة أو السيل أو ظهر الخروف أو القطع البتلو.

٢ - أن الجارناتير المستخدم في المطبخ يمكن أن يكون كالاتي:  
(١) يستخدم مع كافة الأطباق.

(٢) يستخدم في أطباق معينة كالسمك أو الفراخ أو اللحم.

لذا يلاحظ أن الجارناتير الخاص يكون تحته اللحوم وأنواعها التي تستخدم معه.

(٣) يوجد اسم جارناتير واحد ولكن يستخدم بطرق مختلفة مثل:

*Garniture A La Regence*

أ - مرة يستخدم للسمك.

ب - مرة يستخدم للفراخ.

ج - مرة يستخدم للطيور البرية.

ويلاحظ أن في كل مرة طريقة الجارناتير مختلفة وإن إتحدوا جميعاً في المسمى.

(٤) إن جميع الجارناتير المذكورة لا يدخل فيها أي منتجات من لحوم الخنزير وإذا كانت الطريقة بها فإننا نستخدم التعبير "مسلم" أي بدون الخنزير ومنتجاته، نفس الشيء بالنسبة للمشروبات الكحولية التي تدخل في بعض الأحيان في تصنيع الأطباق.

(٥) يلاحظ أن بعض الجارناتير مخصصة لأنواع معينة من اللحوم وقطع معينة منها وعليه فيوجد أسماء جارناتير يمكن تطبيقها على كافة أنواع المأكولات الرئيسية وبعض منها لا يمكن تطبيقه إلا لأنواع معينة من أصناف المأكولات مثل السمك أو الطيور البرية.

## أنواع الجارناتير "A" Garniture

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
سب (مثل الشامبنيون) خيار وبادنجان مقطّع، طماطم مقشرة سوتيه وبطاطس شاتو.	<i>Africaine</i>	الطريقة الأفريقية	١
نصف طماطم محشوة بالبادنجان مع طماطم كونكاسيه بالثوم، كروكيت بطاطه حلوة.	<i>Algerienne</i>	الطريقة الجزائرية	٢
نوى سوتيه بالزبدة وبطاطس بوريه.	<i>Allemande</i>	الطريقة الألمانية	٣
نوى سوتيه بالزبدة مت تروف وفواجرا.	<i>Alsacienne</i>	طريقة الألساسيان	٤
جزر ولقت تورينه، قرنبيط، فاصوليا خضراء وبطاطس بالبخار والكل مسلوقة.	<i>Anglaise</i>	الطريقة الإنجليزية (للطيور واللحوم)	٥
بصل فورمه، شامبنيون، ومعه صوص سوبريم.	<i>Ancienne</i>	أنسيان (الفراخ - اللحم البتلو)	٦
نصف فلفل أخضر محشو أرز بالطماطم، بادنجان سوتيه مع طماطم كونكاسيه بالزبدة.	<i>Andalouse</i>	أندالوز للفراخ	٧
طماطم مشوية، كروكيت من الذرة "مسلم".	<i>Americaine</i>	الطريقة الأمريكية	٨

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
بطاطس دوشيس، قلب خرشوف مملوء بوريه، شامبنيون وريفور مبشور. الريفور : نوع من الفجل الأفرنجي.	Ambassadeur	أمباسادور	٩
قطع من الباذنجان المقلى و بطاطس كونكاسيه.	Arlesienne	ارليزيان (النوازيت والتورنيديو)	١٠
كرنب صغير وبصل فورمه وأبو فروة الكل مربوط ربطاً خفيفاً.	Berrichonne	بريكون	١١
كوركيت تفاح وكروت ترفليت مملوء ببوريه عدس وفوقه قطعة من التروف صوص بوأفراد.	Berny	برنى (طيور الصيد مرتبة)	١٢
بطاطس دوشيس مملوءة بوريه قرنيبيط لاتوجه بريزيه وعصير اللحم "الجو" لاتوجه.	Bizantine	بيزنتين (التورنيديو، اللحم)	١٣
شامبنيون مقطع قبل تسوية السمك ويستخدم بعد التسوية للتجميل أيضاً.	Boitelle	بواتيل (السمك)	١٤
بصل مقطع رفيع تم تسويته بالزبدة وخلطة البطاطس على هيئة حلقات.	Boulangere	بولانجير	١٥
بصل صغير مستوى وجزر تورنييه "مسلم".	Bourgeoise	برجواز	١٦
أرز يلاف وطماطم كونكاسيه وبصل مقطع حلق.	Bohemeinne	بوهميان	١٧
فاصوليا بيضاء مع صلصة بريتون ومعها الجو الخارج من القطع.	Bretone	برتون "الضاني"	١٨

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
جزر ولفت بالصلصة، بطاطس شاتوه، بسلة وفاصوليا خضراء مع صلصة هولونديز.	Bouquetiere	بوكيتار	١٩
بصل فورمة بريزيه أجلاسيه سوسيس سوتيه وجزر أجلاسيه ومعها صوص دمي جلاس وعصير اللحم.	Chipolata	شيبولات "اللحم البريزيه والفراخ"	٢٠
قلب خرشوف مملوء رؤوس أسبرج سوتيه وتسبك بالزبدة وبطاطس نوازيت صلصة برنيز بالطماطم.	Choron	شورون (التورنيديو والنوزيت)	٢١
لاتوجه بريزيه وبطاطس شاتو صغيرة وجلاس ديفياند مخفوق بالزبدة خفيف.	Choisy	شوازي (التورنيديو والنوزيت)	٢٢
كانيل من فارسة السمك الممزوج بنتروفل مفروم ورؤوس الشامبينون وسمك وجمبرى وكروتون من الخبز وصلصة مستخرجة من السمك.	Chamboro	شانبورو	٢٣
بطاطس - فنضان صغير مرسوم بورق الإستراجون.	Charollaise	شاروليز (للتورنيديو والنوزيت)	٢٤
كوركيث من الصموليه ومكيال صغير من المكرونة اللازانيه ورافولي ومعه صلصة ديميغلاس بالطماطم.	Cavour	كافور (القطع الكبيرة)	٢٥
كوركيث من الجمبرى وكانل من السمك.	Commodore	كومودور (للسمك)	٢٦

مكونات الجازناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
بوريه عدس.	Conti	كونتى (للقطع الكبيرة)	٢٧
شريحة لانجوست وقطع تروف أسود وقطع صغيرة من اللانجوست ومعها صوص كردينال.	Cardinal	كردينال (للسمك)	٢٨
ترفليت مملوءة بالبسلة المربوطة بالزبدة بوم ماكير وكروكيت من البطاطس مستديرة بحجم الريال ومعه جو مربوط خفيف.	Clamart	كلامار (لقطع اللحم)	٢٩
خيار تورنيه بالزبدة.	Doria	دوريا (للسمك)	٣٠
شامبينون كبير مملوء بالجمبرى الممزوج بصوص نانقويا كانييل وتروفل بالإضافة إلى صلصة فانقويا.	Dumont	دومان (للسمك)	٣١
كوركيت بوم دوفين مستطيل لتقديمها مع القطع الكبيرة إما مع الترفيلو فيكون مستديراً ومعه صوص مادير.	Dauphine	دوفين للتورنيدو	٣٢
بطاطس دوشيس مملوءة بوريه شامبينون محمر سوتيه بالزبدة.	Duley	دوليه القطع الكبيرة	٣٣
قرنبيط مسوى وملفوف مثل الليمون ومكسى بصوص مورناى ويضاف عليه الجبن المبشور ثم يدخل الفرن وتضاف عليه الصلصة.	Dubarry	دوبارى للتورنيدو والنوازيت	٣٤

مكونات الجارنااتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبيةة	باللغة العربية	
بطاطس دوشيس ومعه صلصة مادير .	<i>Duchesse</i>	دوشيس للتورنيو والنوازيت	٣٥
فاصوليا خضراء محمرة سوتيه وطماطم مقشرة في الفرن وبطاطس بارمنتيه.	<i>Duse</i>	دوس القطع الكبيرة	٣٦
خيار مثل البلح مشوح بالزبدة وقطع مستديرة من الليمون المقشر وخالي من البذور ويضع قطعة مستديرة من الليمون فوق السمك.	<i>Doree</i>	دوريه (للسمك)	٣٧
قلب خرشوف مملوء بالفراخ - صوص سوبريم وبطاطس كوركيت.	<i>Descar</i>	ديسكار (للقطع الكبيرة)	٣٨
جزر ولقت مقطعان وكرفس بريزيه وبطاطس روسوليه.	<i>Dartois</i>	درتوه (للقطع الكبيرة)	٣٩
يجمل الطبق بأنواع من الخضار المحشى باللحم المفرومة.	<i>Egyptianne</i> (1)	المصرية (١)	٤٠
يجمل بأرز خلطة (كبدة - طيور - كلاوى - لوز - بولونيز مخلوط بالأرز).	<i>Egyptienne</i> (2)	المصرية (٢)	٤١
بورشيه بطاطس البوم دوشيس مملوء ماسدوان.	<i>Fontainebleu</i>	فونتين بلو للتورنيو والنوازيت	٤٢

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
خرشوف مقطع وكرفس بريزيه وبطاطس صغيرة.	<i>Favorite</i>	فافوريت (للقطع الكبيرة)	٤٣
يتكون من جزر ولفت وبصل وكرفس يقطع قطع صغيرة يشوح بالزبدة على نار هادئة.	<i>Fermiere</i>	فرميوار (للفراخ)	٤٤
ورق سبانخ مسلوقة بالزبدة - صوص مورناى - كوركيت من الصمولينة ومعها صوص ديميجلاس.	<i>Florentine</i>	فلورنتين (للمسك)	٤٥
لاتوجه بريزة، جزر ملفوف ومسوى بصل قويرمة بالزبدة وبطاطس فنعنجان بالإضافة إلى عصير اللحم من الخارج.	<i>Floriane</i>	فلورين (للضانى)	٤٦
موريل محمر فى الزبدة ، بطاطس مقطعة كالزهر معه صلصة دوكسيل، مع الجو "مسلم".	<i>Forestiere</i>	فوريستيار (للحم والفراخ)	٤٧
كور من الكرنب بريزيه وجزر ولفت مسوى بالشوربة وبطاطس الإنجليز "مسلم".	<i>Flamande</i>	فلاموند (للقطع الكبيرة)	٤٨
سبانخ بالزبدة - بطاطس أنسا.	<i>Francaise</i>	الطريقة الفرنسية (للقطع الكبيرة)	٤٩
نصف الطماطم خالى من البذر ويعمل مكعبات خضار بالزبدة، بطاطس شاتوه.	<i>Fleuriste</i>	فلوريست للتورنيديو والنوازيت	٥٠

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
كانيل، كبد وكلاوى الطيور - عشب الغراب - صلصة ديميجلاس.	<i>Financiere</i>	فينانسير (للطيور والأرز)	٥١
رأس الأسبرج ومعها قطعة تروف، جمبرى مقشر وصوص مورناى.	<i>Grand-Duc</i>	جرند دوک (للسمک)	٥٢
أرز بالطماطم وبصلة سويس و فلفل أحمر بالطماطم - صلصة الطماطم.	<i>Grecque</i>	الطريقة اليونانية (للضأن والفراخ)	٥٣
فرسة بتلو بالكانيل بالشامبنيون والتريف واللسان كلاوى الديك أو نفوس الضان أو البتلو مسواه أجلاسيه، تريف مستدير + صلصة جودار.	<i>Godard</i>	جودار (اللحم بالفراخ)	٥٤
ابو فروة اجلاسيه بالشوربة وتروف والشامبنيون وكلاوى الديك مسواه اجلاسيه وملمع بجلاس دى فيند بالإضافة إلى موريد + صوص ديميجلاس.	<i>Gastronome</i>	جسترونوم (الفراخ - الحلويات البتلو)	٥٥
قلب الخرشوف مملوء بطاطس نوازيت ملمع بجلاس دى فيند ومعها صلصة برنيز.	<i>Henri IV</i>	هنرى الرابع (تورنيديو ونوازيت)	٥٦
قرنبيط مسلوک مع جبنة وملح وفلفل صوص مورنى ولسان محمر بابريکه.	<i>Hongroise</i>	هنجروز (اللحوم والطيور)	٥٧

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
تجمل بالأرز بالكاري.	Indienne	الطريقة الهندية (للسمك، الفراخ، اللحوم)	٥٨
عش غراب، كانيل، ترؤف وسكالوب من الفواجرأ.	Imperiale	امبيريال للفراخ	٥٩
خرشوف مقطع أربعة قطع مسوى بالزبدة وكروكيت من المكرونة ومعها صوص إيطالين.	Italienne	الطريقة الإيطالية	٦٠
ترتليت بها خيار بالزبدة ممزوج بصلصة الفوليتيه كروكيت من البطاطس ومعها صلصة اللحم.	Japanaise	الطريقة اليابانية للحم	٦١
شامبينون وترفل وجمبرى ممزوجين بصلصة جوان فيل.	Joinville	جوان فيل للسمك	٦٢
جزر ولقت - بسلة وفاصوليا خضراء - قرنبيط مع صلصة هولانديز يوضع كل صنف على حده ومعها صلصة خفيفة.	Jardiniere	جردينير	٦٣
لا توجه بريزيه ومعها كلاوى الديك ومعها الترف وصلصة ديميجلاس.	Judic	جوديك (تورنيدو - نوازيت)	٦٤
طماطم فارسى ولاتوجه بريزيه وبطاطس شاتو.	Judic	جوديك للسكوندو	٦٥
بطاطس شاتو ولقت فارسى بريزيه وشامبينون سوتيه وبصل فورمه ولاتوجه بريزيه وجزر مسوى أجلسيه وبطاطس شاتو.	Jules Verne	جول فرن القطع الكبيرة	٦٦

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
ذرة طازجة ألاكريم بالإضافة إلى تنبال من الأرز وموز محمر مع الصلصة الخارجة من الفراخ.	Luisiane	لوزين (الفراخ)	٦٧
كروكيت فراخ، رأس أسبرج أو بسلة وقطع تروف.	Lorette	لوريت للتورنيدو والنوازيت	٦٨
كرنب أحمر بريزيه وبطاطس فوندانت فارسة الفراخ ممزوجة بالتروفل + صلصة إيطالية + رؤوس أسبرج (فى حالة الضأن).	Lauraine	لوران للقطع الكبيرة	٦٩
مثل الجاردينير إلا أنها ممزوجة ببعضها ومحمرة سوتيه.	Mace Doine	ماسيدوان (اللحم)	٧٠
جزر ولقت مقطعان مثل الزيتون - بصل فورمه، لاتوجه بريزيه وبسلة وفاصوليا خضراء سوتيه ومعها جو مربوط.	Maillot	مايوت للحوم	٧١
قلب خرشوف مملوء بوريه كرفس بطاطه كوبر.	Mozart	موزارت السكنو	٧٢
بصل فورمه مسوى اجلاسيه أحمر وكروتون من الخبز وجمبرى مسوى ومقشر.	Mascotte	مسكوت (السك)	٧٣
قلب الخرشوف بريزيه مملوء شامبينون ممزوج ببوريه سوبييز وبطاطس نوازيت.	Marielouise	مارى لويز	٧٤

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
طماطم صغيرة مملوءة زيتون مسوى فى القرن مع ثوم وزيتون ملون بالأنشوجة وبطاطس بوم كابو.	Marseillaise	مرسيياز (التورنيديو والنوازيت)	٧٥
ترتليت مملوء بوريه لفت وعليه قطعة نخاع بقرى.	Maric Stewart	مارى ستيوارت	٧٦
قالب الخرشوف بصلصة البرنيزسويه ودوائر نخاع عظم مواسير البقرى بوشيه فوق التورنيديو.	Massena	ماسيينا (النوازيت والتورنيديو)	٧٧
عش غراب مشوى مملوء طماطم كنكاسيه وقلل أخضر محمر وباذنجان مقطع بالطول ومسوى فريتو.	Mexicaine	على الطريقة المكسيكية للقطع الكبيرة	٧٨
زيتون أخضر مخلى سوتيه وأنشوجة فلتو وزبدة أنشوجة.	Mirabeau	ميرابو للقطع الكبيرة	٧٩
جلين من اللسان والشامبيون والترفل سوتيه صوص مادير وطماطم بالإضافة إلى مكرونة اسباجتى وجبنة مفرومة.	Milanaise	ميلانيز (للأسكالوب)	٨٠
قلب خرشوف مملوء سوتيه بالزبدة وكانيل مستدير مرسوم بالتروف ومعه صلصة الفرخة.	Mignon	مينون للفراخ والنفوس البتلو	٨١
تارتليت مملوء بالأموريت (نخاع الظهر) بوشيه رؤوس اسبرج تروفل مقطع جليين الجميع ممزوج بصلصة المانية، بطاطس بوم دوشيس وطماطم كونكاسيه.	Marquise	مركيز للتورنيديو والنوازيت	٨٢

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
قلب خرشوف مملوء النصف بسلة والنصف الآخر جزر مسوى اجلاسيه.	Montreuil	مونتريال للتورنيديو والنوازيت والبيتلو	٨٣
قرنبيط مسوى ومكسى بصوص مروناى ومحمر فى القرن وطماطم فارسى وبطاطس بوم دوشيس.	Moderne	مودرن	٨٤
جمبرى كبير ممزوج بصوص نونتوه وقطع تروف ومعها صوص نونتوه.	Nantua	نونتوه للسماك	٨٥
لفت محمر بالزبدة مع بسلة - بوريه تفاح.	Nantaise	نانتيز للقطع الكبيرة	٨٦
مكرونه اسباجتى بالزبدة وجبنه جريار وبرميزون مبشورة ممزوجة بصلصة طماطم وطماطم كونكاسيه.	Napolitaine	الطريقة النابوليتانيه	٧٨
محار ومول مسويان، رؤوس شامبينون وجمبرى وفتو سمك موسى مقطع قطعاً صغيرة - ترقل وكروتون من العيش محمر + صوص نورمند.	Normande	نورمند (للسمك)	٨٨
لفت مقطع مثل فصوص الثوم ومحمر بالزبدة عليها قليل من السكر، بصل قوارمة مسوى، اجلاسيه.	Navets	نافيه (للضأن والبط)	٨٩
طماطم مشوية، فاصوليا خضراء، بطاطس شاتو.	Nicoise	نيسواز (اللحم بالفراخ)	٩٠
طماطم كونكاسيه بالثوم وكارى وليمون مقشر وزبدة، أنشوجة.	Nicoise	نيسواز للسماك	٩١

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
النوى ومسواه سوتيه بالزبدة.	<i>Nouille</i>	نوى السكوندو	٩٢
نصف طماطم محشو أرز بالطماطم وبسلة وزبيب.	<i>Orientale</i>	الطريقة الشرقية (اللحوم)	٩٣
ترلتيب محشو بكبد الفراخ عليها صلصة مادير بوم دوشيس محمر ويملاً برؤوس اسبرج.	<i>Opera</i>	اوبرا نوازيت - تورنيديو	٩٤
قالب محشو كرافس مستوى ومحشى بوريه كرفس، طماطم ولاتوجه بريريه، بطاطس شاتوه.	<i>Orloff</i>	اورلوف للقطع الكبيرة	٩٥
شيكوريه بريزيه مربوطة بالزبدة والبيض - بطاطس متردوتيل وتقدم تنبال وحده.	<i>Orleanaise</i>	أورليونيز للقطع الكبيرة من اللحم	٩٦
تستخدم فى القطع الكبيرة - صلصة ديميجلاس - بطاطس مسوى روسليه بالزبدة وخرشوف مملوء خلطة تروفل ولسان وشامبينون بالباشميل فى الفرن.	<i>Parisienne</i>	باريزين للقطع الكبيرة والفراخ	٩٧
بالبطاطس مقطعة مثل زهر الطاولة مسوى بالزبدة وعليه صلصة مكررة من اللحم المستخدم.	<i>Parmentier</i>	برمونتيه للحم والفراخ	٩٨
طماطم صغيرة محشو بطماطم كونكاسيه وبطاطس شاتوه، ومعها صلصة برتجيز.	<i>Portugaise</i>	برتجيز للحم والفراخ	٩٩

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
بطاطس كوكولات بالإضافة إلى جزر ولفت ملفوفين مثل الأصابع ومقطعة إلى شرائح رقيقة مع بصل وكرفس "مسلم".	<i>Paysanne</i>	بيزان للحم والفراخ	١٠٠
ريزوتو بالتروف الأبيض وجبنة مفرومة ومعها صلصة طماطم.	<i>Piemontaise</i>	بيامونتز للحم والفراخ	١٠١
ويتركب من جزر ولفت وبصل قويرة وبسلة ورؤوس اسبرج بالزبدة.	<i>Printaniere</i>	بيرينتاير الفراخ السوتيه والحم	١٠٢
طماطم مقطعة صغيرة بالشمبيون مع جبنة برميزان وبقدونس وثوم الكل محشى فى نصف قطعة طماطم.	<i>Provensale</i>	بروفنسال للسكندو	١٠٣
تارتليت مستو واحدة بالفراخ والكريمة والأخرى برؤوس اسبرج، شريحة من التروفيل من أعلى.	<i>Petit Duc</i>	بيتى دوك للسكندو	١٠٤
مثل البوكتير ماعدا الخرشوف.	<i>Primeur</i>	بريمور للسكندو	١٠٥
كانل من فارسه السمك بزبدة الجمبرى مع وتر ورؤوس الشمبيون الصغير والتروفيل الملفوف مثل الزيتون وكبدة السمك بوشيه صوص نرمند.	<i>Regence</i>	ريجانس للسمك	١٠٦
كانل من فارسه الفراخ ممزوجة بالتروف وعرف الديك - اسكالوب الفواجرا المستدير - والترفيل الصلصة الألمانية بخلصة التروفيل.	<i>Regence</i>	ريجانس الطيور	١٠٧

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
مثل جارنتير الفراخ ويكون الكافل من فارسه الطيور وصوص سالمى فى الصلصة.	<i>Regence</i>	ريجانس الطيور البرية	١٠٨
تارتليت محشى نيوكى وكور سبانخ بالفارسة شرائح الأنشوجة المربوطة بصفار البيض.	<i>Romaine</i>	رومان للحوم	١٠٩
قطع مستديرة من الفواجرا - كبدة الأوز المحمرة ومعها تروف بالإضافة إلى صلصة ديميجلاس أساسها التروفل.	<i>Rossini</i>	روسينى نوزيت وتورنيديو	١١٠
مثل جارناتير الا ريجنص.	<i>Royale</i>	رويال للطيور	١١١
طماطم محشو بالشمبنيون وقلب خرشوف محشى بالطماطم لاتوجه بريزيه بطاطس شاتوه.	<i>Richelieu</i>	ريشيليه للقطع الكبيرة	١١٢
قلب خرشوف وبه قطعة نخاع وبقدونس مفروم.	<i>Rachel</i>	راشيل للتورنيديو والتوازيت	١١٣
خيار محشى تارتوليت البطاطس ومحشوه بالكرفس وعش الغراب مربوطة بالصلصة ريفور.	<i>Romanoff</i>	رومانوف للقطع الكبيرة	١١٤
قلب الخرشوف مملوء بالبسلة ناشفة ولفت بالملعقة مسوى اجلاسيه بالشورية وفاصوليا خضراء وبسلة ورؤوس اسبرج وقرنبيط صوص هولنديز - بطاطس فنضان.	<i>Renaissance</i>	رينسانس للقطع الكبيرة	١١٥

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
بطاطس فلورنتين بالإضافة إلى سب سوتيه بوردوليز ومعها صوص بوردوليز.	<i>Saint Florentine</i>	سان فلورنتين للقطع الكبيرة	١١٦
تمبال من البسلة الخضراء مسواه فى مول داربول بالتجهيزات الآتية : بوريه البسلة وزبدة وكريمة وصفار البيض ويسوى بان مارى بالإضافة إلى بطاطس فنضان صغير وجزر + صوص بيارنير.	<i>Saint Germain</i>	سان جرمان للحوم	١١٧
يقطع الباذنجان مكعبات مع طماطم وبصل وتحشى به الطماطم وبطاطس كوركيت.	<i>Sicilienne</i>	سيسليان	١١٨
لاتوجه بريريه تمبال مع أرز وبطاطس ودفين.	<i>Samaritaine</i>	سماريتان للقطع الكبيرة	١١٩
يقطع البطاطس شرائح وتخلط بالبصل وتوضع فى الفرن.	<i>Sarladaise</i>	سارلاديز	١٢٠
كوركيت ملفوف مثل المشمش من الأرز ممزوجاً بالتروفيل وجبنه وطماطم صيني محشوة وخيار محشى ومعها صلصة طماطم.	<i>Sarde</i>	سارد للقطع الكبيرة	١٢١
لاتوجه بريريه وشمبينون مشوى أو سوتيه وبطاطس شاتو.	<i>Sevigne</i>	سيفينيه	١٢٢
شكروت بريزيه بالإضافة إلى الفواجره + عصير اللحم "مسلم".	<i>Srasbourgeoise</i>	ستراسبورجواز للفراخ الرومى والأوز	١٢٣

مكونات الجارناتير	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
جزر مسوى بالطريقة الفيشى.	Vichy	فيشى للحم	١٢٤
كروستاد مملوء بالسبانخ بالزبدة، كرفس بالزبدة - بطاطس مسلوقة، مع عصير اللحم.	Viennoise	فينواز	١٢٥
مكرون، لاتوجه، بطاطس بوريه.	Victoria	فيكتوريا للقطع الكبيرة	١٢٦
قلب خرشوف محشو بالأسبرج ولفنت محشو تفاح بوريه بطاطس محشو بسلة.	Vernon	فيرنون (للسكوندو)	١٢٧
قطع مستديرة من النخاع بلانشيه بوريه خرشوف وترووف مقطوع ترنش وبطاطس بوم كوكوت.	Vent-A-Dour	فين آدور للتورنيديو والنوازيت	١٢٨
تمبال روزتر فلانسين وبطاطس كوركيت.	Valencienne	فالينسين للسكندو	١٢٩
بسلة وفاصوليا خضراء سوتيه ورؤوس اسبرج وصلصة مكررة.	Vert Pre	فيربريه الطيور المشوية	١٣٠
كروسون، وبطاطس باى ومعهما زبدة متردوتيل.	Vert Pre	فيربريه اللحوم المشوية	١٣١
سبانخ على هيئة كور - خرشوف سوتيه بوم شاتو يربط الجميع بعصير اللحم.	Viroflay	فيروفلايه للقطع الكبيرة من اللحم	١٣٢
صلصة بيضاء بها كنييل وقطع فراخ وحلويات بتلو ورأس عيش الغراب وترفل.	Toulousaine	تولوزين للتطور (قول أو نوان)	١٣٣

مكونات الجارناتيسر	الإسم		مسلسل
	باللغة الأجنبية	باللغة العربية	
خيار مقطع على شكل فصوص الثوم تسوى بالزبدة ويمزج بصوص الكريم.	<i>Tsarine</i>	تزارين للفراخ	١٣٤
بصل مقلّى وطماطم كونكاسيه + صلصة تبرولين.	<i>Tyrolienne</i>	تيرولين للحوم المشوية	١٣٥
طماطم مشوى و ذرة بالكريمة.	<i>Washington</i>	واشنطن للطيور	١٣٦
جوليان لسان، عيش غراب، تروف بالزبدة وصلصة مادير، دوائر طماطم وإستراجون.	<i>Zingara</i>	زنجارا للبتلو والفراخ	١٣٧

obeikandi.com

الفضل الثالث  
عاشرة

الوصايا العشر للتخطيط والتصميم الجيد

لقوائم الطعام

سوف يتم استعراض العشر نقاط الأساسية

التي يجب أن تؤخذ في الاعتبار عند تخطيط

قوائم الطعام

obeikandi.com

## الفصل الثالث

### الوصايا العشر التي يجب مراعاتها عند تخطيط وتصميم قوائم الطعام

ينبغي عند تصميم قوائم الطعام سواء بالنسبة للمطاعم الخاصة أو المطاعم داخل الفنادق أو المطاعم الثابتة للمجموعات التي يتم تغذيتها، أن نضع في الاعتبار الأول أننا بصدد القيام بخلق لوحة، جريدة إعلان، منشور له دلالاته الخاصة التي تدل على شخصية هذا المطعم، وذلك من حيث نوعية الديكور - أنواع الأثاث - نوع المفروشات وأدوات المائدة - وديكورات المائدة نفسها.

مثال عملي مقارن:

قائمة الطعام الأولى	قائمة الطعام الثانية
تحتوى على	تحتوى على
طبق <i>Chateaubriand</i> شاتوبريان	سندوتش فراخ بانيه
(القطعة الغليظة من الفلتو - بقرى) (لشخصين ٤٠٠ جرام)	(١٠٠ جرام فراخ بانيه)
الإنطباع:	الإنطباع:
لايقدم هذا الطبق إلا فى مطعم خمس نجوم ذو ديكور فرنسى وخدمة فرنسية، ويكون الأثاث والمفروشات تتناسب مع مستوى الخمس نجوم كذلك	يقدم هذا السندوتش فى المطاعم السريعة التى قد يكون لديها مقاعد لتناول الطعام ويضطر العميل إلى حمله إلى أقرب مكان ممكن وأن يجلس فيه لتناول وجبته

مع الأخذ فى الاعتبار أن كل مطعم من المطاعم السابقين يفترض فيه أن يحقق الآتى:

- (١) أن كل طبق مقدم من المطاعم من المفروض أن يكون كل واحد منهما على درجة من الخبرة والحرفية بحيث يصنع المأكولات المقدمة على أعلى درجة جودة وكفاءة ممكنة.
- (٢) أن هذه الأطباق يجب أن تتسم بالخصوصية فى الطعم والشكل والخدمة أى أن يكون لدى كل واحد من المطاعم السابقين القدرة على إضافة الشئ الذى يميزه عن باقى المطاعم من حيث الرائحة - الشكل النهائى عند التقديم - الخدمة والطعم.
- (٣) من المفترض أن يقوم كل واحد من المطاعم السابقين بتلبية أذواق ومتطلبات العملاء والنزلاء التابعين له.

وقبل الإنتهاء من هذه الفقرة ينبغى الإشارة إلى الآتى:

- (١) قائمة الطعام الجيدة هى التى يمكن تشبيهاها بالخريطة التى تشجع العميل على الملاحظة السهلة ما بين شعوره بالجوع ورضاه وإرتيابه.
- (٢) من المهم فى قائمة الطعام أن توجه النزلاء والعملاء إلى الطبق أو الأطباق التى تحقق أكبر ربحية وأكثر تميز.

وتضم الوصايا العشر التى ينبغى مراعاتها عند تصميم قوائم الطعام الآتى:

#### الوصية الأولى: تكلم بوضوح *Speak Plainly*:

من المهم أن تقوم باستخدام الكلمات الواضحة للقارئ، لذا فإنه يجب إختيار النصوص السهلة التى يفهمها بدون عناء سواء كان ذلك متعلقاً بوصف الطبق نفسه أو شرح محتوياته.

## الوصية الثانية: قل ما يهم العميل أن يعرفه لإختيار الطبق المفضل لديه

### *Say What is Important*

من المفروض أن كل طبق من الأطباق الذى يتم إختياره ضمن قائمة طعام، تمثل تجربة فريدة من حيث الطعم والشكل والرائحة والتي تبعث النشوة للعملاء والنزلاء عن طريق إضافة بعض من القرنفل أثناء طهى الطبق، أو الثوم، أو الأنشوجة أو أنواع مختلفة من الجبن والكريمة.

ولكنه من المهم أيضاً أن يعرف النزلاء أو العملاء بالمحتويات الرئيسية لصناعة كل طبق لأسباب تتعلق مثلاً بالرجيم وبالحساسية وبكراهيته لبعض من المأكولات.

فالمفروض أن يكون النزيل / العميل على علم بمكونات شوربة الكريمة مثلاً، أو إذا كان الطبق يحتوى مثلاً على لحم خنزير أو فواكه البحر ومكسرات أو مرقة ضانى (حيث أن بعض العملاء لا يحبون الضأن). لذا فعند إختيار إسم أطباق الشوربة الآتية: *Crème, Soup*

( ١ ) *Chicken Broth* وهى شوربة إنجليزية.

( ٢ ) *Cocky Leeky* وهى شوربة اسكوتلاندية.

( ٣ ) *Cuzido* وهى شوربة برتغالية.

( ٤ ) *Kroupnich* وهى شوربة روسية.

( ٥ ) *Minestrone* وهى شوربة إيطالية.

( ٦ ) *Oxtail Clair* وهى شوربة إنجليزية.

( ٧ ) *Zuppa Pavesa* وهى شوربة إيطالية.

فيجب أن نذكر في شرح هذه الأطباق من الشروبه المحتويات الرئيسية في كل واحدة:

فالشوربة الأولى: *Chicken Broth* (الإنجليزية):

يجب الإشارة في الشرح أنها عبارة عن شوربة كرنب ودجاج مجمل بالأرز (العنصر الأساسى الكرنب).

الشوربة الثانية: *Cocky Leeky* (الإسكندنافية):

فيجب الإشارة إلى أن المكونات الرئيسية لهذه الشوربة هي من اللحم البتلو بالدجاج مجمل بشرائح (جولين) الكرات مع دجاج وبرقوق (العناصر الأساسية لحم بتلو مع كرات).

الشوربة الثالثة: *Cuzido* (برتغالية):

الإشارة إلى أنها تحتوى على حساء كرنب مع لحمة بقرى ودجاج والجامبون (لحم خنزير) وسجق مدخن مع كرنب وأرز (العناصر الأساسية كرنب - لحم بقرى - لحم خنزير)

الشوربة الرابعة: *Kroupnich* (الروسية):

تتكون من شعير مع قطع مبططة من الدجاج مجملة بفتائر محشية بالدجاج (العناصر الأساسية: الشعير - الدجاج).

الشوربة الخامسة: *Minestrone* (الإيطالية):

هي شوربة خضروات مع طماطم كنسكاسيه وإسباجتى مربوطة بدهنيات وثوم وبقدونس مفروم. (العناصر الأساسية باقة من الخضروات + الإسباجتى + الثوم).

### الشوربة السادسة: *Oxtail* (إنجليزية):

تحتوى على حساء بذيل البقر مجمل بمكعبات من ذيل البقر وقطع كبيرة من الخضروات ومغطاه بنبيذ المادير (العناصر الأساسية ذيل البقر - خضروات + نبيذ المادير).

### الشوربة السابعة : *Zuppa Pavese* (إيطالية):

الحساء به بيضة كاملة يقسماط وجبنة محمرة بالفرن (العناصر الآتية بيضة كاملة *Gratine* بالجبنة المحمرة فى الفرن).

### الوصية الثالثة : إستخدام العبارات والألفاظ الوصفية:

يجب إستخدام الألفاظ الوصفية التى تزيد من إقناع القارئ... مثال:

( ١ ) الصفات *Crispy* - مقرمش *Croquant*

*Fraiche* - طازج *Fresh*

*Crunchy* - يمضغ بصوت على

حيث أن هذه الألفاظ تعطى صورة فكرية عن ما يتوقعه النزيل أو العميل عند إستخدام الطبق، وتساعد هذه الكلمات الوصفية أيضاً على زيادة وترويج الأطباق الموجودة فى قائمة الطعام وتدفع القارئ إلى محاولة تجربة الطبق خصوصاً لو كانت الكلمة "طازج" مثلاً متعلقة بالألبان - والأسماك - والشوربة المختلفة.

أو الكلمة: *Crispy*، مقرمش متعلقة أو تصف البطاطس المقلية *French Fry* أو الكلمة *Crunchy*، متعلقة مثلاً بالمتلجات آيس كريم بالشيكولاته والتي تحتوى على مكعبات دوائر من محمصات... أما كلمة "طازج" فتستخدم فى قوائم الطعام

للدلالة على السمك وفواكه البحر الطازجة كذلك الكافيار والطيور - البيض - وكبدة الدجاج والكبدة البقرى - والفواكه والخضروات...

## ( ٢ ) أماكن الزراعة أو التربية:

تشتهر بعض المدن والمحافظات بأنها تنتج أفضل الزراعات الموجودة بالأسواق كما أن هناك بعض المحافظات والمدن قد اشتهرت بتربية الطيور والحيوانات.

وعند الإشارة إلى أن المادة الأولية - سواء أكانت متمثلة فى حبوب أو منتجات زراعية أو حيوانية تأتي من مدينة بعينها أو محافظة، فهذا يدل على جودة هذه المواد الأولية وجودة المنتجات الزراعية والحيوانية... مثال:

مسلسل	إسم المادة	الصفة	المكان
١	العدس	الإسناوى	إسنا
٢	الأرز	البحيرى	البحيرة
٣	الشمام	الإسماعيلوى	الإسماعيلية
٤	البط	الفيومى	الفيوم
٥	العنب	الفيومى	الفيوم
٦	الخبوخ	سيناوى - وعريشى	سيناء - العريش
٧	اللحوم	المنوفى	المنوفية
٨	الأسماك	المنزلاوى - السويسى	بحيرة المنزلة - السويس
٩	الجمبرى	السويسى	السويس

( ٣ ) مجموع الكلمات (الصفات) التي تعبر عن الجودة *Denoting Quality*:

<u>Imported</u>	مستوردة (صفة)	( أ )	مثال
<i>T. Bone Steak</i>	تى بون ستيك	مثال	
<i>Caviar</i>	الكافيار		
<i>Saumon Fumee</i>	سمك السيمون المدخن		
<i>Tuna Fish</i>	سمك التونة		
<u>Jumbo</u>	جامبو (كبير جداً) (صفة)	( ب )	
<i>Shrimps</i>	جمبرى	مثال	
<i>Hamburger</i>	الهمبورجر		
<i>Frog's Legs</i>	أرجل الضفادع		
<i>Sweetbread</i>	الحلويات (البتلو)		
<i>Olive</i>	الزيتون		
<i>Crab</i>	كابورى سرطان البحر		
<u>Choice</u>	مختارات (صفة)	( ج )	
<i>Minute Steak</i>	ستيك		
<i>Cold Cuts</i>	مختارات من اللحم البارد		
<i>Vegetables</i>	خضروات		
<i>Fruits</i>	فواكه		
<u>Royal</u>	ملكى (صفة)	( د )	
<i>Squab</i>	حمام		
<u>Genuine</u>	حقيقى (صفة)	( هـ )	
<i>Fresh Calf's Liver</i>	كبدة بتلو طازجة		
<i>Spring Lamb</i>	لحم ضان صغير		

<u>Special</u>	خصوصى (صفة)	( و )	
Ravioli	رافيولى		
Fresh Vegetable Plate	طبق من الخضروات الطازجة		
Diet Dressing	صلصة سلطة الرجيم		
Dinner or Luncheon	عشاء أو غذاء		
<u>Live</u>	حية (صفة)	( ز )	
Lobster	إستاكوزا		
<u>Prime</u>	قطعة ممتازة (صفة)	( ح )	
Rib of Beef	ريش بقرى		
<u>Ripe</u>	ناضج (صفة)	( ي )	
Olive	الزيتون		

\* ملاحظة: (لا يستخدم أبداً وصف الفاكهة والشمام بالنضج حيث أنهما لايفترض خدمتهما إلا بعد نضجهم). كذلك يمكن إضافة الكلمات الآتية للدلالة على جودة الأطباق المقدمة فى قوائم الطعام.

الصفات التي تدل على الجودة وإستخداماتها  
مع أنواع المواد الأولية الموجودة فى قوائم الطعام

مسلسل	الصفات	Qualities	بعض الأمثلة عن إستخداماتها
١	جديد	New	البطاطس - الكرنب - الخضروات
٢	اللون الأخضر	Green	البسلة - الكرنب - فطيرة التفاح - الزيتون
٣	الصغير	Young	الخضروات - الفراخ - الديك الرومى - الإستاكوزا - البنجر - الجزر
٤	الربيع (الصغير)	Spring	الخضروات - الفراخ - الضأن
٥	الحديقة	Garden	الخضروات - السلطات
٦	طرى - ناعم - رقيق - حنون	Tender	الجزر الصغير - ريش الضأن الصغير - اللحم الضأن الروستو - البنجر
٧	الصغير	Baby	سمك موسى - الإستاكوزا - الفاصوليا البيضاء - الجزر
٨	البارد	Chilled	البطيخ - الشامام - العصائر - الفواكه - الشوربة الخفيفة - العنب - السلطة
٩	مثلج	Iced	الشامام - العصير - سلطة الفواكه - الشوربة الخفيفة
١٠	بارد	Cold	الروزبف - الطبق - البوفيه - السلمون البارد - الشوربة - شرائح من اللحم - الديك الرومى والفراخ

### الوصية الرابعة :

١ - عند وصف الطبق وطريقة تصنيعه فى قوائم الطعام يجب أن يتم هذا

الوصف بعبارات صحيحة *Say it Correctly* :

يتم تصنيع كل طبق من الأطباق الموجودة فى قوائم الطعام بطريقة  
تختلف عن الطبق الآخر حسب المراحل التى يمر بها إعداد وتصنيع

الطبق وطرق تقديمه للنزلاء أو العملاء على النحو الآتي (بالنسبة لإعداد طبق اللحم):

المرحلة الأولى : إختيار مكونات الطبق من حيث المواد الأولية:

( ١ ) لحوم بيضاء (فراخ - بط - حمام).

( ٢ ) المواد الدهنية المضافة (زيت - مرجرين...).

( ٣ ) التوابل المضافة (ملح - فلفل - بابريكا - كاري - قرنفل...).

( ٤ ) نباتات أخرى: ( ترافل - عش غراب...).

( ٥ ) المأكولات المصاحبة.

٢ - تحديد أوزان كل مكون حسب نوع الطرق المراد تصنيعه، وما يطلق عليه

*Recepee Card ... مكونات الطبق التفصيلية بالجرام / اللتر.*

المرحلة الثانية : طريقة طهي اللحوم:

يتم تحديد طهو اللحوم والطيور بالطرق الآتية:

1 - Bouillir	Boilled	السلق على البارد
2 - Pocher	Poached	السلق على الساخن
3 - Braiser	Braised	الطهي في طاجن مغلق داخل الفرن
4 - Rotir	Roast	الطهي عن طريق التحمير داخل الفرن وتسلق قبلها
5 - Frying Poeler	Frying Pan	الطهي عن طريق مكمرة اللحوم والطيور
6 - Griller	Grilled	الطهي عن طريق الشواء
7 - Sauter	Sauté	الطهي عن طريق التشويح
8 - Ragout	With Sauce	الطهي عن طريق إضافة الصلصة
9 - Frire	Fried	القلي في الزيت
10- Bain Marie	Bain Marie	الطهي عن طريق حمام البخار
11- Gratiner	Gratinated	الطهي عن طريق تحمير وجه الطبق
12- Clarification of Consomme	Clarification des Consommés	تصفية حساء

المرحلة الثالثة:

وتتضمن نقل اللحوم المطبوخة إلى طبق التقديم مع إضافة المكونات الأخرى المساعدة وما يطلق عليه تجميل الطبق وتشمل هذه المرحلة:

( ١ ) إضافة الصلصات وعادة ما تعطى هذه الصلصات إسم طبق اللحم المصنع.

( ٢ ) إضافة المأكولات المصاحبة للطبق الرئيسي والتي قد تكون أحد المأكولات الآتية:

- \* خضروات مصنعة وتتمشى مع نوع الطهى المستخدم.
- \* النشويات (سباجتى - نوى - أرز).

### النتيجة:

وبعد هذه المقدمة الطويلة فعند وصف الطبق وطرق تصنيعه ينبغي الأخذ في الإعتبار الثلاث مراحل السابق الإشارة إليها... مثال:

#### (١) شاتوه بريون Chateaubriand :

##### المرحلة الأولى : المادة الأولية الأساسية:

لحمة بقرى فلتو - يكون الفلتو وزنه ٣ كيلو على الأقل بعد التنظيف  
ويأخذ رأس وزنه ٤٠٠ جرام من الفلتو ويتم خدمته لشخصين.

##### المرحلة الثانية : طريقة الطهى : الشى - مشوية.

##### المرحلة الثالثة : التجميل - المأكولات المصاحبة للشاتوه

##### بريون وإنتركوت:

صلصة برنيز *Bernaise Sauce* - صلصة شورون *Chauron* -  
صلصة بوردليز *Bordelaise* - زبدة متردوتيل *Beure Maitre*  
• *d'Hotel* - صلصة برسى *Bersy*

#### (٢) إنتركوت ليونيز Entrecote Lyonnaise :

##### المرحلة الأولى : المادة الأولية الأساسية:

لحمة بقرى - شريحة لحمه وزن ١٨٠ جرام وهى عبارة عن  
ترانشات سمكة من الكونتر فليه.

### المرحلة الثانية: طريقة الطهي: مشوية

#### المرحلة الثالثة: التجميل:

- بصل امنسيه (مقطع قطع صغيرة) مسوى بالزبدة.
- يتم كساء اللحم وبصل التجميل بصلصة دمي جلاس.

#### ( ٣ ) إنتركوت بائع النيبيذ : *Entercote Marchand de Vin Grillee*

نفس الخطوات الأولى والثانية... أما الخطوة الثالثة في مرحلة التجميل فيتم إضافة كل من:

- \* نخاع
- \* نبيذ أحمر
- \* ونفس الصلصة دمي جلاس

#### ( ٤ ) إنتركوت تيرولين *Entercote Tyrolienne Grillee*

نفس خطوات الأولى والثانية... أما الخطوة الثالثة في مرحلة التجميل فيتم إضافة كل من:

- دوائر بصل مقلّى (قارن بين المسمى الثانى والذى يحتوى على بصل أيضاً ولكن مقطع قطعاً صغيرة مسواه بالزبدة).
- طماطم كوكاسيه (طماطم مسلوقة - مهروسة بعد التخلص من القشرة الخارجية).

#### النتيجة النهائية المستخلصة:

عند وصف الطبق الرابع مثلاً وطريقة تصنيفه في قوائم الطعام فيتم كتابة

الآتى:

#### *Entercote Tyrolienne Grillee*

*Fr – Rondelles d'oignons frites et tomate concassees.*

*En – Fried onions rings with tomato*

عربى - دوائر من البصل المقلّى مع طماطم كوكاسيه

وعليه يجب عند كتابة وتوصيف أى طبق وطريقة تصنيعه أن يكون وصفاً صحيحاً يتمشى مع كل الأجزاء الثلاثة التى سبق الإشارة إليها لتصنيع كل طبق من الأطباق.

### الوصية الخامسة: وصف المأكولات المصاحبة للطبق *Describe Accompaniment*:

أنه من الضروري أن يتم وصف المأكولات المصاحبة للطبق الرئيسى فى قائمة الطعام حتى نتيح للعميل / النزيل أن يتفهم التجربة الكاملة لتناول أى طبق من الأطباق الموجودة فى قائمة الطعام "*Full Experience*".

وذلك لأن المأكولات المصاحبة للطبق تعمل دائماً على زيادة نكهة وطعم وإستمتاع العميل / النزيل للطبق الذى يقوم باختياره... مثال ذلك:

المثال الأول: إذا قام العميل باختيار طبق *Hungarian Goulash* فإننا أمام

الآتى:

- الجولاش وهو مكعبات من اللحم المستخرجة من الكولاطسة أو الفخذ.
- طريقة الطهى: إستخدام الطاجن *Braise* فى تسوية اللحم مع إضافة البصل والبيربكا ومادة دهنية ونبيد أحمر.
- مع إضافة حلقات من البطاطس قبل نهاية الطهى.

المثال الثانى: إختيار *Tournedos Rossini*

فإننا أمام الآتى:

- ( ١ ) تورندو ترنشات مستخرجة من الفلتو بعد الشتو بريون.
- ( ٢ ) طريقة الطهى مشوية أو مشوحة بالزبدة.

( ٣ ) الصلصات المصاحبة مختلفة: برنيز متردوتيل  
شورون برسي بوردليز

( ٤ ) مجملات الطعام

- ترانش كبد الأوز *Foie gras*

- قليل من نبات الرعد *Truffles*

- صلصة ماديرا

وعلى ذلك عند كتابة هذا الطبق في قائمة الطعام سوف يظهر على الشكل التالي:

*Tournedo Rossini*

*Tranche de foie gras, lames de truffes*

*Sauce Madere*

**الوصية السادسة: تذكر عند وصف الطبق المختار في قائمة الطعام المثل القائل**

**"خير الكلام ما قلّ ودل" "Less is More"**

فعند وصف كل طبق من الأطباق في قائمة الطعام يجب الإشارة فقط إلى العناصر "المواد الأولية" التي تضيف فقط إلى الطعم والنكهة من جانب وعلى جانب آخر إلى قيمة الطبق نفسه... مثال ذلك:

(١) النكهة ♦ الثوم *Ail*

الببريكا *Paprika*

عش الغراب *Mashroom*

الزعفران *Zaffaran*

الكارى *Curry*

الصلصات (بجميع أنواعها) *Sauces*

Moelle	النخاع	(٢) القيمة
Crevette	الجمبرى	
Saumon Fume	السلمون المدخن	
Caviar	الكافيار	
Foie gras	كبد الأوز	

الوصية السابعة: عند إقتراح أفضلية الأطباق من كل مجموعة نذكر الأكثر أهمية ثم

### الأقل أهمية *Sense of Perspective* :

فعندما يقوم مخطط قوائم الطعام بتفصيل كل الأطباق المقدمة فى قائمة الطعام فإنه يصل فى النهاية إلى أنه لا وجود للطبق الأكثر أهمية وتصبح كل الأطباق لها نفس الأهمية.

لذا فإنه من الأفضل أختيار الأطباق التى يستطيع المطعم أن يبدع فى طريقة تصنيعها وإعدادها وترتيبها وذلك من حيث الطعم والنكهة والرائحة والألوان والتنسيق وبميزها عن الأطباق الأخرى على أن تكون هذه الأطباق لا تزيد عن طبق أو طبقين من كل مجموعة.

### تذكر القواعد الآتية:

( ١ ) إختيار طبق واحد من كل مجموعة من المجموعات المقدمة فى قوائم الطعام سوف يساعد على تحقيق الآتى:

- \* سرعة قيام العميل بإتخاذ قرار الإختيار.
- \* سرعة الخدمة.
- \* عدم ترك العميل حائر بين رغبة التجربة الجديدة فى الأطباق وشعوره بالجوع خصوصاً لو كان هناك أنواع من الطعام المقدمة فى الموائد التى حوله.
- \* سرعة دوران المقاعد المشغولة والشاغرة.

## الوصية الثامنة: عند كتابة قائمة الطعام – بأى لغة كانت – تجنب الأخطاء

### الإملائية:

إن إختيار "اسم الطبق" فى قائمة الطعام يدل على أن المؤسسة أو الفندق الذى يقدم هذا الطبق لديه إدارة على درجة كبيرة من الخبرات الفنية العالية التى سمحت بإختيار هذه المجموعات من الأطباق.

وهذه الخبرة الفنية تحتم على من يكتب هذه الأطباق أن يكون لديه القدرة على كتابة هذه الأسماء بدون أخطاء إملائية وإذا وجدت أخطاء إملائية فى الأطباق المقدمة فهى تدل بطريقة قاطعة للنزلاء والعملاء على أن هذه المؤسسة أو الفندق بعيد عن إحتراف مهنته لتقديم المأكولات والمشروبات بعد تصنيعها.

على ذلك يجب التأكد قبل طباعة قوائم الطعام من الآتى:

( ١ ) القواعد الإملائية للكلمات.

( ٢ ) صحة قواعد النحو والإعراب.

وللأسف الشديد فإن كثير من المطاعم والفنادق الخمس نجوم تقع فى هذه الأخطاء بدون إدراك، مما يودى إلى فقدهم الإحترام والسمعة أمام عملائهم – دون أن نذكر تعرضهم إلى مضايقات للنزلاء.

### الوصية التاسعة:

مراعاة وضع علامات الوقف والترقيم وغيرها عند كتابة الأطباق المقدمة فى قوائم الطعام وشرح محتوياتها وذلك بصورة صحيحة *Punctuate Properly* ولتسهيل قراءة الأطباق الموجودة فى قوائم الطعام ومحتوياتها ينبغى مراعاة الآتى:

( ١ ) وصل الصفات المركبة بالشرطه *Hyphenate* الموجودة لوصف الطبق المقدم... مثال *Chile-roasted flank steak*.

( ٢ ) إستخدام الفصلة *Comma* بين مجموعة مكتوبة بالتتابع... مثال:

"*A combination of bread crumb.*

"*Mushrooms , paste ,olive oil , and parsely*"

خليط من قطع الخبز، "عش الغراب، مكرونة، زيت زيتون والبقدونس، وبذلك يمكن توضيح سلسلة الكلمات التي تأتي الواحدة بعد الأخرى.

### الوصية العاشرة:

إتباع الخطوات الفنية لتصميم الصفحات الخاصة بقوائم الطعام وإعدادها للطباعة.

*Follow rules of good typography*

وتتضمن هذه الخطوات الفنية الآتى:

- ( ١ ) إختيار لون ورق الطباعة الخاص بقوائم الطعام.
- ( ٢ ) إختيار لون الحبر الذى يستخدم فى كتابة الحروف الموجودة فى قوائم الطعام.
- ( ٣ ) إختيار حجم الحروف التى تكتب بها الأطباق المقدمة فى القائمة.
- ( ٤ ) إختيار نوع الحروف التى تكتب بها والتى يستطيع العميل قراءتها بدون جهد مع الأخذ فى الإعتبار الأضواء المتاحة فى المطعم أو البار أو النادى الليلي الذى تقدم فيه قوائم الطعام.
- ( ٥ ) تجنب كتابة أسعار الأطباق فى أقصى يمين قائمة الطعام بطريقة تدفع العميل إلى مقارنة أسعار الأطباق الموجودة فى قائمة الطعام ببعضها خصوصاً لو كانت هذه الأسعار قد تم طبعتها الواحدة بعد الأخرى على خط مستقيم.

( ٦ ) أكتب قائمة الطعام ونظمها حسب مجموعة المأكولات المقدمة ومحتوياتها.

مجموعة المشهيات

مجموعة الشورية وأنواعها

مجموعة الأسماك (إن وجدت)

مجموعة اللحوم (الضأن - البقرى - البتلو)

مجموعة النشويات (المكرونات بأنواعها - الأرز بأنواعه)

مجموعة السلطات

مجموعة الحلو

مجموعة الفواكه

obeikandi.com

## الفصل الرابع أسس تكوين قوائم الطعام

### أسس تكوين قوائم الطعام

- \* يشاؤل هذا الفصل شرح طريقة تكوين أسماء الأطباق، ثم عمل فهرس لوضع قائمة الطعام المتألية.
- \* ثم شرح مصادر الحصول على معلومات لتكوين الأطباق.
- \* وبعد ذلك يتم العرض لترتيب أولويات الأطباق المكونة لقوائم الطعام.
- \* وينتهي هذا الفصل بشرح كيف يتم جدولة مواعيد تقديم قوائم الطعام.

obeikandi.com

## الفصل الرابع

### أسس تكوين قوائم الطعام

### طريقة تكوين أسماء أطباق اللحوم

### *Composition des Plats des Viandes*

هناك أصول ثابتة تم الإتفاق عليها لتكوين اسم الطبق المراد تقديمه إلى العملاء:

( ١ ) بالنسبة للقطع الممتازة من اللحم:

أولاً : يتم ذكر إسم قطعة اللحم التي يتم إستخدامها في تصنيع الطبق:

\* القطعة الكبيرة... مثال ذلك:

#### بالنسبة للحم البقرى

باللغة العربية	باللغة الفرنسية	باللغة الإنجليزية
ريش بقرى	Cote	Rib
وش الفخدة	Noix	Silverside
التوسيطة	Aloyau	Sirloin
فلتو	Filet	Fillet
الموزة	Jarret	Knuckle

بالنسبة للحم البتلو

<i>Crown (best end)</i>	<i>Carre</i>	قفص الكستاتة
<i>Topside Nut</i>	<i>Noix</i>	وش الفخدة
<i>Under Nut</i>	<i>Sous Noix</i>	السمانة
<i>Cut let</i>	<i>Cote</i>	الكستاتية
<i>Shoulder</i>	<i>Epaule</i>	الكتف
<i>Kidney</i>	<i>Rognon</i>	الكلاوى

بالنسبة للضأن

<i>Leg of lamb</i>	<i>Gigot</i>	الفخده
<i>Saddle</i>	<i>Selle</i>	حبل

( ٢ ) بالنسبة للقطع الصغيرة:

بالنسبة للحم البقرى

<i>Chateau briand</i>	<i>Chateau briand</i>	شاتوه براين
<i>Tournedos</i>	<i>Tournedos</i>	ترنيدو
<i>Filet Mignon</i>	<i>Filet Megnon</i>	فيليه مينيون

بالنسبة للبتلو

<i>Escalope</i>	<i>Escalope</i>	إسكالوب
<i>Noisette</i>	<i>Noisette</i>	نوزيت
<i>Piccata</i>	<i>Piccata</i>	بيكاتا

بالنسبة للحم الضأن

<i>Noisette</i>	<i>Noisette</i>	نوزيت
-----------------	-----------------	-------

ثانياً: ذكر إسم الحيوان الذي جاءت منه كل من القطع الكبيرة أو الصغيرة:

مثال: بالنسبة للحوم البقرى:

Cote de boeuf  
Noix de boeuf  
Aloyau de bouef  
Carre de bouef

بالنسبة للحوم البتلو:

Carre de veau  
Noix de veau  
Cote de veau  
Epaule de veau  
Rognons de veau

بالنسبة للحوم الضأن

Gigot d'agneau  
Selle d'agneau

ثالثاً: تضاف إلى اسم الطبق بعد ذلك طريقة طهية وذلك بالنسبة للقطع الكبيرة إذا كان قد تم الطهي:

1-	Bouilli	السلق على البارد	١ -
2-	Poche	السلق على الساخن	٢ -
3-	Braise	الطهي في الطاجن	٣ -
4-	Roti	الطهي عن طريق التحمير	٤ -
5-	Poele	الطهي المكور (تغطية اللحم لتستكمل تسبويتها بالبخار الذي يخرج منها)	٥ -
6-	Grille	الشيء	٦ -
7-	Saute	التشويح (تصنيع اللحم بمادة دهنية في الفرن مع قلبها باستمرار)	٧ -
8-	Ragout	الطهي بالصلصة	٨ -

9- Frite	مقلية	9 -
10- Gratine	محمرة الوجه	10 -

### مثال بالنسبة للحوم الضأن

Gigot d'agneau roti  
Selle d'agneau braise

### أما بالنسبة للقطع الصغيرة مثل

Tournedo Piccata Escalope Filet mignons Noisette

فإن طريقة الطهي لا تذكر عند كتابة إسم الطبق

ملاحظة:

عند خدمة القطع الكبيرة من اللحوم يلاحظ أن الصلصات المصاحبة تذكر

مثل: Gigot d'agneau roti  
Sauce menthe  
Ou  
Beurre noisette

رابعاً: عند كتابة إسم الطبق بالنسبة للقطع الصغيرة فإن البند الثالث لا

يوضع في الإعتبار - ويحل محله مسمى المجمات المصاحبة

### :Garniture

بقري	1 -	Tournedos Rossini sauce madere	(المجمات شريحة من النخاع - نبات الرعد)
بقري	2 -	Piccata provencale Sauce demi-glace	طماطم (كونكسيه بالبقدونس)
بتلو	3 -	Escalope Zingera Sauce zingara	(سوتيه مع جولين نبات الرعد ولسان وعش غراب)
بقري	4 -	Filet mignon Tyrolienne Sauce Bearnaise	(دوائر من البصل المحمر وطماطم كونكسيه)

ضأن	5 -	Noisette vert pre beurre maitre d'hotel	(مشوية مع فاصوليا خضراء بطاطس باي)
<p>يلاحظ أن اسم قطعة اللحم هو الظاهر في حين أن نوع اللحم لا يتم ذكره وذلك بالتطبيق على جميع أطباق اللحوم المتميزة في لحوم البقرى، البتلو والضأن، أما اللحوم الغير مميزة المأخوذة من الحيوانات الثلاث فيتم تطبيق أحد الطرق الآتية:</p> <p>١- طريقة الطهى ونوع اللحم والمجملات المصاحبة.</p> <p>٢- قطعة اللحم ونوعها والمجملات المصاحبة.</p>			

مثال:

- 1 - Saute de veau aux champignons.
- 2 - Epaule de veau a la boulangere.
- 3 - Paupiettes de boeuf a la hongroise.
- 4 - Piece de bouef braisee a l'ancienne.
- 5 - Saute d'agneau aux artichauds.
- 6 - ragout d'agneau a la bonne femme.

### تكوين فهرس لوضع قائمة الطعام المثالية Menu Repertory :

يحتاج تخطيط الطعام لكل مرحلة من مراحل صناعة المأكولات إلى تنظيم، ويقوم القائم على تخطيط قوائم الطعام بالبحث وإيجاد مجموعات الأطباق التى تلبى إحتياجات العملاء، كذلك إحتياجات المطعم نفسه وفى نفس الوقت تحقيق نسبة الأرباح الملائمة له وتتفق مع إمكانيات المطبخ.

وعندما يتوصل إلى هذه المعادلة وكذا إلى إختيار هذه الأطباق فإن هذه الأخيرة يجب أن يتم وضعها فى تنظيم مثالى يحقق أكبر عائد ممكن.

إن تكوين فهرس قائمة الطعام ماهو إلا "نظام ملفات" File system يجمع كل الأطباق التى يمكن تصنيعها بواسطة المطبخ مع بيان مفصل للمعلومات الآتية:

- ١ ( مكونات تصنيع الطبق Recipe Card
- ٢ ( تكلفة كل طبق الإجمالية Food Cost & other Cost

مع إتاحة المعلومات الكافية ومد صاحب القرار بالمساعدة السهلة لإرشاده عن استخدام والتوافق بين كل طبق من الأطباق الموجودة فى الفهرس.

ويضم الفهرس المذكور الأطباق المشار إليها سابقاً على أن يساند هذه الأطباق مجموعة من وسائل التحكم فى الجودة والتكلفة فى نفس الوقت وهى:

١ ) بطاقة نمطية مكونات الطبق *Standard Recipe Card*

٢ ) بطاقة نمطية تكلفة هذا الطبق *Standard Cost Card*

ويهدف حصر جميع هذه المعلومات إلى إعطاء كل من مدير إدارة المأكولات والمشروبات بالإضافة إلى مدير المطابخ إمكانية التخطيط السليم لقائمة الطعام.

وعلى ذلك تتلخص أهداف هذا الملف فى تحقيق الآتى:

١ ) تصنيف قوائم الأطباق، كل منها قد تم تجربة تصنيعه بالإستمرارية المطلوبة.

٢ ) تحديث كروت تكلفة كل صنف من الأصناف المقدمة لضمان الحصول على التكلفة الحقيقية لكل طبق.

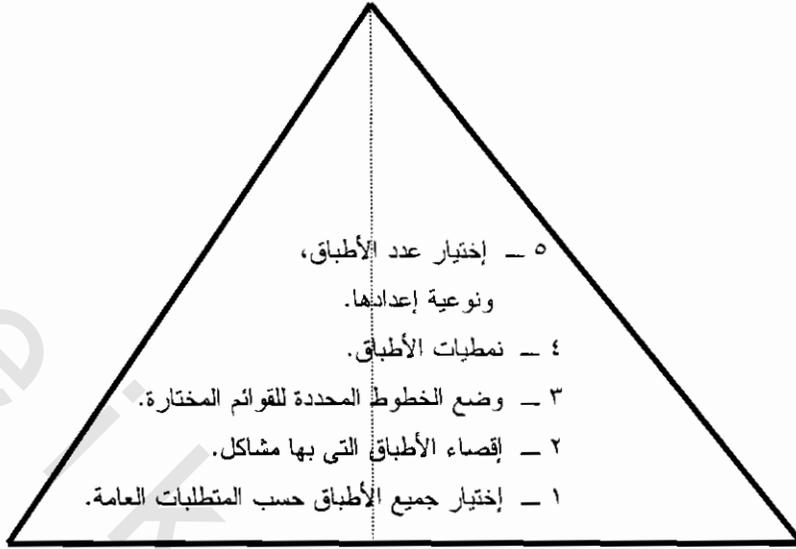
٣ ) تحديث كروت أسعار البيع لكل طبق للحصول على الربح الحدى المطلوب الذى يعطى كافة التكاليف الأخرى ويحقق ربح يتفق مع متطلبات الإدارة.

إذا تم إستكمال الخطوط العريضة لإختيار قوائم الطعام (وذلك حسب إمكانية المطبخ وإحتياجات العملاء والإتجاهات الحديثة للحمية المتبعة فى المنطقة وإحتياجات الأرباح ومتوسط سعر بيع الوجبة المطلوب) فإن عملية الإختيار لأطباق النهاية التى سوف تظهر فى قوائم الطعام تبدأ.

هذه العملية التى يدخل فيها إقصاء بعض الأطباق سوف يتم توضيحها فى

الشكل التالى:

## القائمة النهائية المختارة



الشكل رقم ( أ )

يبين طريقة الإقصاء التي تتبع في وضع فهرس قائمة الطعام النهائية

في المرحلة الأولى يتم إختيار كل الأطباق التي تلبى الإحتياجات العامة، أما بالنسبة للمرحلة الثانية فهناك إعتبرات يجب أن تدرس متمثلة في المشاكل وعدم إمكانية تقديم الأطباق بالمكونات المعلن عنها وتتمثل في الآتي:

مسلسل	المشاكل	القرار
١ -	جميع الأطباق التي يجد المخطط عند تنفيذها أنه يواجه مشكلة في: (١) الإنتاج (٢) التكلفة (٣) إظهار الحقيقة المطلقة في قائمة الطعام في التصنيع لعدم توافر المواد الأولية. (٤) أى مشاكل أخرى.	إلغاء هذه الأطباق عدم وجود جمبرى كبير باستمرار كما هو معلن عنه ينبغى على المخطط إما إلغاء لفظ كبير أو إلغاء الطبق تماماً.

مسلسل	المشاكل	القرار
٢ -	قدرات الآلات والمعدات التي لدى المطبخ وذلك من حيث: (١) إمكانيات التحمل الإنتاجي <i>Cooking Load Capacity</i> لكل معدة من المعدات.	إلغاء في حالات: ١ - عدم قدرة الآلات على تحمل الضغط الإنتاجي.
٣ -	(٢) إمكانية المعدات لتصنيع الأطباق في وقت ذروة العمل.	٢ - عدم قدرة الآلات على تصنيع أعداد الأطباق بالسرعة المطلوبة.
٤ -	مشاكل إعداد الأطباق نفسها أو القدرة على الاحتفاظ بها <i>Holding</i> بنفس مواصفاتها.	إلغاء هذه الأطباق.
٥ -	الأطباق التي تحتاج في تصنيعها إلى وقت طويل.	يتم تغييرها.
٦ -	أوقات قصيرة (الكبدة المشوية). وجود شورية الإستاكوزا يكون مكلف جدا إذا لم يكن هناك طبق إستاكوزا موجود في القائمة فالإلغاء الأخير من القائمة يستوجب إلغاء الأول.	إلغاء الإثنين معاً.
٧ -	أى طبق لا يمكن تغييره أو تقديمه إلى العملاء بشكل صحيح.	الألغاء

أما المرحلة الثالثة فنتمثل في وضع الخطوط المحددة للقوائم التي تم إختيارها، وبمعنى آخر يتم إختيار كافة الأطباق والأصناف التي سيتم وضعها في قائمة الطعام.

فإذا تم إختيار (٤) أنواع من الشوربة في قائمة الطعام مثلاً فإنه يجب أن يتضمن (فهرس وضع قوائم الطعام) إثني عشر نوع مختلف من الشوربة، أي أنه يجب دائماً أن يكون هناك ثلاث أضعاف العدد الموجود ليتمكن رئيس المطبخ من القيام بتغيير الشوربة حسب المراسم وعوامل أخرى.

ثم يتم بعد ذلك تصنيف الشوربة من حيث:

- ١ ( الكثافة Consistency
- ٢ ( الألوان Color
- ٣ ( طريقة الإعداد Method of Preparation
- ٤ ( توازن مجموعة الشوربة للتبديل Balanced

كما هو موضح في الشكل التالي.

هذا من ناحية الشوربة، أما بالنسبة للمجموعات الأخرى في قائمة الطعام والمتمثلة في (اللحوم، الأسماك إلى آخره) فإنه يتم تصنيفهم على حسب مميزات كل نوع من أنواع المأكولات).

شوربة السمك Veloute	شوربة الخضروات Puree	شوربة الكريمة Cream	الشوربة الخفيفة Consommés
فيلونيه جمبرى	بوريه سان جرمان (بسلة)	كريم كرمين (طماطم)	كونسوميه الفراخ (فراخ)
فيلونيه كردنال (سمك)	بوريه برمنبيه (بطاطس)	كريم كرولين (الأرز)	كونسوميه كيرسى (جزر)

شوربة السمك <i>Veloute</i>	شوربة الخضروات <i>Puree</i>	شوربة الكريمة <i>Cream</i>	الشوربة الخفيفة <i>Consommés</i>
فيلونيه إستكوزا	بوريه كونتى (عدس)	كريم كلامار (بسلة)	كونسوميه موال (نخاع)
فيلونيه جودفيل (سمك / جمبرى)	بوريه درتو (فاصوليا بيضاء)	كريم دوريا (خيار)	كونسوميه جيرملدى (طماطم وكرفس)

كل مجموعة تم توزيعها حسب مكونات ألوانها المختلفة، طريقة إعدادها فى محاولة لعمل توازن بين مجموعة الأطباق التى يمكن أن تحل محل بعضها.

وباستخدام هذا الجزء من فهرس قوائم الطعام فإن رئيس المطبخ يتمكن من إعداد مختلف أنواع الشوربة بإنتهاز فرصة المأكولات الموسمية وإعادة استخدام بعض المأكولات التى لم تستهلك *Left over* أو منح العملاء مزيد من التوازن فى المأكولات المقدمة وذلك من حيث اللون، ونسيج المأكولات ودرجة الحرارة.

أما بالنسبة للمرحلة الرابعة لإختيار قائمة الطعام فيتم وضع النمطيات *Standards* لكل طبق من الأطباق المختارة وذلك من حيث:

#### نمطية المواصفات:

- كرت نمطية مكونات الطبق.
- كرت نمطية تكلفة كل طبق.

ويتم وضع هذه النمطيات بعد عمل تجارب متعددة وذلك من حيث الطعام والعاقد (عدد الأطباق) للحصول فى النهاية على إنتاج كمية متعددة من الأطباق بأوزان محددة وجودة معتمدة وبعد ذلك يتم وضع نمطية تكلفة الطبق الواحد، وهو عبارة عن حساب دقيق لكل المكونات التى دخلت فى تصنيع الطبق الواحد، آخذين فى الإعتبار نسبة التكلفة المطلوبة *Desired Cost Percentage* والتى يتم

على أساسها إحتساب سعر بيع الطبق وبإستخدام "عامل التكلفة" يتم تعديل تكلفة الطبق مع أى تعديل فى شراء الخامات.

### المرحلة الخامسة - المرحلة الأخيرة:

فإنه يجب أن تتم إعادة النظر للمرة الأخيرة ليتم إختيار الأطباق المختارة أولاً، أطباق بداية *Entrée* للوجبة وذلك على أساس المطبخ الكبير، عدد الأطباق، بداية الوجبة التى سوف يتم إقتراحها فى قائمة الطعام (سمك، لحم بقرى، بتلو، ضأن مثلاً)، ونوعية إعدادها (مسلوقة، مشوية، محمرة... الخ).

إن القرارات التى يتم إتخاذها أيضاً تأخذ فى الإعتبار نوع ومقدار تحمل الآلات والمعدات لضغط متطلبات العمل المطلوب فى ساعة الذروة.

بعد إختيار أطباق البداية *Entrée* يتم إختيار باقى الأطباق أو المكونات على حسب النوعية، ثم يتم موازنتها مع كل طبق من أطباق البداية بصفة مستمرة.

مثال ذلك: الخضروات التى يتم إختيارها فى أول المجموعة يتم موازنتها مع طبق البداية من حيث الألوان والأنسجة.

إن المجموعة المختارة من السبانخ بالكريمة والكوسة المحمرة مع البصل، حبات القمح بالكريمة، سوف تتيح تنوع فى الألوان، ولكن جميعها لها نسيج واحد وهو الكريمة ولكن الفاصوليا الخضراء وحبات القمح مع البصل والفلفل الأحمر، وطماطم محمرة مع كوسة كبيرة، مع سبانخ بالكريمة أفضل من حيث التنوع فى اللون والأنسجة.

إن هذه الخضروات يتم إعادة النظر إليها على إنفراد بحيث تتفق مع أطباق بداية الطعام.



## مصادر الحصول على الأطباق ومكوناتها أو تجديد الأفكار لهذه القوائم:

تتكون قوائم الطعام من أطباق مختلفة تتبع للمجموعات الآتية:

- |              |                                      |     |
|--------------|--------------------------------------|-----|
| Appetizers   | فاتحات شهية                          | ١ - |
| Salads       | سلطات                                | ٢ - |
| Entrees      | أطباق بداية الوجبات                  | ٣ - |
| Starch Items | أطباق نشويات (بطاطس - أرز - مكرونات) | ٤ - |
| Vegetables   | أطباق خضروات                         | ٥ - |
| Desserts     | أطباق حلوى - فواكه                   | ٦ - |
| Beverages    | مشروبات                              | ٧ - |

والسؤال الذى يتردد دائماً كيف يقوم المسئول عن تخطيط قوائم الطعام بعمل مركز تجمع يضم فيه كافة الأطباق التى يستطيع أن يقدمها فى مطعمه؟

والإجابة هى الإستعانة بمصادر مختلفة للتعرف على هذه الأطباق:

### ١ ( قوائم الطعام القديمة

إن مسئول التخطيط يكون لديه قوائم طعام قديمة كانت تضم أطباق الإقبال عليها شديد ولكن مع مرور الوقت ومع بعض المسببات قل تجميعها.

### ٢ ( الكتب

هناك كتب قيمة فى الأسواق تشرح وتوضح الأطباق الجديدة وطريقة تصنيعها وقوائم ومكونات إعدادها.

### ٣ ( قوائم طعام المنافسين

تعطى مؤشرات عن الأطباق المنافسة وطرق تقديمها مع توضيح طرق تجميل الأطباق المقدمة إلى العملاء.

٤ ( جمعية الطهاة المصريين

موجودة بالعنوان التالي: ٧ شارع الفتح - منيل الروضة - القاهرة - فاكس ٣٦٢٧٢١٧، وتلك الجمعية لديها الآتى:

- المراجع المتخصصة فى كل مجموعة من المجموعات الست السابق الإشارة إليها.
- إحتكاك مع الزملاء الذين يعملون فى أفضل المطاعم الموجودة فى مصر.
- نشرات الجمعية التى تضم قوائم طعام مع مكونات تصنيعها وطرق إعدادها.
- كتب الطهى للأغراض المنزلية بعد تعديل مكوناتها لتتفق مع حجم العمل ويلاحظ أن الإستعانة هنا تأتى فى إطار السلطات والمجملات والشورية والحلويات.

## الفصل الثاني تنسيق أطباق قوائم الطعام

### تنسيق أطباق قوائم الطعام

بعرض هذا الفصل إك ثلاث موضوعات رئيسية هي:

أولاً: ترتيب قوائم الطعام:

\* الترتيب الأول.

\* التطور في الترتيب.

ثانياً: جدولة مواعيد تقديم قوائم الطعام.

ثالثاً: بعرض للأطباق الخاصة في قوائم الطعام.

رابعاً: اللغة المستخدمة في الكتابة.

obeikandi.com

## الفصل الخامس تنسيق أطباق قوائم الطعام

أولاً: ترتيب قوائم الطعام:

الترتيب الأولي للأطباق المكونة لقوائم الطعام:

تكون مجموعة الأطباق المقدمة تباعاً على المائدة الواحدة قائمة طعام هذه القائمة والتي تم الاتفاق على ترتيب الأطباق بها من حيث أولوية تقديمها منذ زمن بعيد وطبقاً للعادات الفرنسية (التي إخترعت هذه القوائم).

وحتى نتفهم ترتيب الأطباق في قائمة طعام فإننا نبدأ بأطباق فتح الشهية والمغذية لنصل إلى القمة بالأطباق الأساسية وهي أطباق القمة ثم ننزل إلى أطباق الحلو أو الأطباق الخفيفة لإنهاء وجبة الطعام.

إن الترتيب الكامل لقائمة الطعام كان على النحو التالي:

Plates Names	Nom de Plates	أسماء الأطباق	مسلسل
Cold hors d'oeuvre	Hors d'oeuvre froid	فتح شهية بارد	١
Potages	Potages	شوربة سمكة	٢
Hot H.D	H.D Chaud	فتح شهية بارد	٣
Fish	Poisson	سمك	٤
Relevés	Grosse piece	قطعة كبيرة	٥
Hot Entrée	Entrée Chaude	طبق البداية - ساخن	٦
Cold Entrée	Entrée Froide	طبق البداية - بارد	٧

Plates Names	Nom de Plates	أسماء الأطباق	مسلسل
Sorbet	Sorbet	أيس كريم بالفواكه	٨
Roasted – Salad	Roti-Salade	طبق لحم محمر – سلطة	٩
Vegetables	Legumes	خضروات	١٠
Entermets	Entermets	حلو – حلويات	١١
Savoury	Savoury	جبنه	١٢
Dessert	Dessert	حلو – فاكهة	١٣

أما قائمة الطعام التي تناسب هذه القائمة (١٣ طبق) فهي كالآتي:

- 1 – Goujons a la Russe.  
-----
- 2 – Consomme Princesse.  
-----
- 3 – Croute a la Moelle.  
-----
- 4 – Truite au Bleu.  
-----  
Beurre Fourtte.  
-----
- 5 – Filet de Boeuf Jardiniere.  
-----
- 6 – Supreme de Poulet aux Truffles.  
-----
- 7 – Mousselines de Veau au Paprika.  
-----
- 8 – Sorbet a l'orange.  
-----
- 9 – Faison Roti-Salad.  
-----
- 10 – Asperges en Branches au Gratin.  
-----
- 11– Bavarois aux Noisette Patisserie (Glace, bavarois, blanc, manger, mousse, compote).  
-----
- 12 – Paillette d'Emmenthal.  
-----
- 13– Fruit Dessert (Raisins secs, Noix, Amandes, Petits fours, Bonbons au Chocolat, Fromage fruits frais).

## تطور قائمة الطعام:

إن القائمة السابقة ذات الأربعة عشر طبقاً لا تتماشى مع إحتياجات العصر السريعة، لذا فإن قائمة الطعام قد تتكون من مجموعة من الأطباق تتفق مع إحتياجات العملاء.

وسوف نوضح (6) نماذج من قوائم الطعام التي تتفق كل منها مع متطلبات العملاء:

## القائمة الأولى:

مثال: لقائمة طعام ثابتة لوجبة الغذاء <i>Fixed Menu Lunch Menu</i>	<i>Potage</i>	الشوربة	أولاً : القائمة
	<i>Grosse Piece</i>	القطعة الكبيرة	البسيطة ذات
	<i>Legumes</i>	الخضروات	الأربع أطباق
	<i>Entremets</i>	الحلو	

ملاحظة: يقصد بالقطعة الكبيرة أطباق اللحوم بأنواعها أو الطيور بأنواعها.

## القائمة الثانية:

مثال: لقائمة طعام ثابتة لوجبة العشاء <i>Fixed Menu Diner Menu</i>	<i>Potage</i>	الشوربة	ثانياً : القائمة
	<i>Poisson</i>	سمك	البسيطة ذات
	<i>Grosse Piece</i>	القطعة الكبيرة	الخمس أطباق
	<i>Legumes</i>	خضروات	
	<i>Entremets</i>	الحلو	

ملاحظة: يمكن أن يقوم المطعم بتقديم طبق سلطة إضافي أو يقوم بتعديل طبق الحلو ويقدم بدلاً منه طبق جبنة أو طبق فواكه.

القائمة الثالثة:

<p><u>مثال</u> : لقائمة طعام للحفلات الخاصة <i>Banquet Menu</i> مختارة حسب إمكانيات العميل</p>	<i>Hors d'oeuvre</i>	طبق فتح الشهية البارد	<p><u>ثالثاً: القائمة</u> <u>المتوسطة ذات</u> <u>السبع أطباق</u></p>
	<i>Potage</i>	طبق الشوربة	
	<i>Poisson</i>	طبق السمك	
	<i>Grosse Piece</i>	طبق القطع الكبيرة	
	<i>Roti</i>	طبق محمر	
	<i>Legumes</i>	طبق الخضروات	
	<i>Entermets</i>	طبق الحلو	

ملاحظة: يكون الطبق ذو القطعة الكبيرة من الفراخ أما طبق المحمر فمن لحمة البقرى أو البتلو المحمر.

القائمة الرابعة:

<p><u>مثال</u> : لقائمة طعام للحفلات الخاصة <i>Banquet Menu</i> مختارة حسب إمكانيات العميل</p>	<i>Hors d'oeuvre</i>	طبق فتح الشهية البارد	<p><u>رابعاً : القائمة</u> <u>المتوسطة ذات</u> <u>التسع أطباق</u></p>
	<i>Potage</i>	طبق الشوربة	
	<i>Poisson</i>	طبق السمك	
	<i>Grosse Piece</i>	طبق القطع الكبيرة	
	<i>Entrée Froid</i>	طبق البداية البارد	
	<i>Roti</i>	طبق المحمر	
	<i>Legume</i>	طبق الخضروات	
	<i>Entermets</i>	طبق الحلويات	
<i>Dessert</i>	طبق الفاكهة		

## القائمة الخامسة:

مثال: لقائمة طعام الحفلات الخاصة جداً - لعدد محدود من المدعوين	<i>Hors d'ouvre froid</i>	طبق فتح شهية بارد	خامساً : القائمة الكبيرة ذات العشرة أطباق
	<i>Potage</i>	طبق شوربة	
	<i>Poisson</i>	طبق سمك	
	<i>Grosse Piece</i>	طبق قطعة كبيرة	
	<i>Entrée Chaude</i>	طبق البداية ساخن	
	<i>Entrée Froid</i>	طبق البداية بارد	
	<i>Roti</i>	طبق محمر	
	<i>Legume</i>	طبق خضروات	
	<i>Entrees</i>	طبق حلويات	
	<i>Dessert</i>	طبق فاكهة	

## ملاحظات:

- ( ١ ) بالنسبة لطبق فاتح الشهية البارد يأتي قبل طبق فاتح الشهية الساخن، عكس ترتيب طبق البداية *Entrée* فإن الطبق الساخن يأتي قبل البارد.
- ( ٢ ) في حالة استخدام طبق *Entrees* وتقديم طبق من الجبنة فإن طبق *Dessert* يكون حلو - حلويات.
- ( ٣ ) يلاحظ أن أوزان محتويات الأطباق المقدمة تكون أقل من الأوزان النمطية المخدومة في مطاعم الخمس نجوم، فلو كان طبق اللحوم المحمرة في المطاعم يزن ١٨٠ جرام فإن إقصى وزن لنفس الطبق الموجود في القائمة السابقة يجب ألا يتعدى ١٠٠ جرام لإتاحة الفرصة لتذوق الأطباق الأخرى.

القائمة السادسة: القائمة الحديثة للأطباق المقدمة:

<i>Hors d'oeuvre froid</i>	طبق فتح الشهية البارد
<i>Potage</i>	الشوربة
<i>1<sup>er</sup> Plat</i>	الطبق الأول
<i>Viande garniture</i>	طبق اللحم والمجملات
<i>Legume</i>	خضروات
<i>Salads</i>	سلاطة
<i>Entremets</i>	طبق الحلو
<i>Dessert</i>	طبق الفواكه

ثانياً : جدولة مواعيد تقديم قوائم الطعام:

مقدمة:

تعمل المطاعم التجارية على وضع قوائم طعام ثابتة يوماً بعد يوم بدون تغيير الى حين إرتفاع أسعار الخامات أو طلب التغيير من العملاء أنفسهم، فتبادر بتطويع منتجاتها مع إحتياجات العملاء.

بل أن هناك مطاعم تفخر بأنها إستطاعت أن تحافظ على تقديم أطباقها بالجودة المطلوبة لعدة سنوات بدون خلل سواء في مستوى جودة المنتجات وجودة الطعم ومستوى الخدمة الإنسانية المقدمة، وذلك بالنسبة للمطاعم التي تستقبل وتخدم مجموعات من العملاء المتغيرين دائماً على مر الأيام والأسابيع والشهور بعد القيام بتقديم أطباق خاصة على مدى الأسبوع *Weekly Specials* وتغيير بعض أنواع الشوربة والحلويات.

ولكن يختلف الوضع في حالة وجود عملاء دائمين لا يتغيرون، وهم من يطلق عليهم *Captive Customers* مثل مطاعم المؤسسات التي تعتمد على تغذية الطلبة، معسكرات الإعاشة، موظفي الشركات التجارية والصناعية، فيجب أن

يتم تعديل مواعيد وجداول القوائم بغرض التنوع لكى يحول دون تذمر المستفيدين، وبالرغم من هذا التنوع المطلوب فإنه يجب أن يكون مرتبطاً بالمحدودية من حيث التكلفة ونوع الخدمة المطلوبة، وفى نفس الوقت تتم جدولته فى دورة منتظمة *Menu are scheduled in cycles*.

### الدورة المنتظمة لقوائم الطعام:

تعتبر الدورة المنتظمة لقوائم الطعام هى أداء يتم فيه تقديم وإعداد هذه القوائم بأنماط مكررة خلال عدد من الأيام، وقد تم إستحداث هذا النظام ليتوافق مع إحتياجات أغذية المجموعات الدائمة *Captive Customers*، ولكن يتم تطبيقها الآن فى المطاعم التجارية.

### أهداف هذه الطريقة:

- ( ١ ) إتاحة الفرصة لتقديم تنوع فى توازن المأكولات المقدمة من حيث التغذية والحمية.
- ( ٢ ) تتيح الإحساس بالتغير المستمر فى تناول الوجبات والتى عادة ما يتم إرتباطها بأيام محددة (مثال يوم الأحد: سمك.. يوم الإثنين: لحوم.. يوم الثلاثاء: فراخ).
- ( ٣ ) التذوق - تذوق الطعام بصورة أفضل فى حالة تغيير الطعم وطرق الطهى.

### أنواع الدورات المنتظمة:

هناك أربعة أنواع من الدورات:

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| ( ١ ) المثالى <i>Typical</i>  | ( ٢ ) الغير نمطية <i>Typical-Break</i> |
| ( ٣ ) العشوائية <i>Random</i> | ( ٤ ) المجزأ <i>Split</i>              |

( ١ ) الدورة المثالية Typical :

عندما يتم تخطيط قائمة طعام بطريقة مثالية فإن معنى ذلك أن يتم تقديم نفس الوجبة في يوم معين من الأسبوع.. مثال ذلك تقديم قائمة طعام الفراح المشوية يوم الأحد من كل أسبوع طوال العام، وهذا في حالة التغيير في العملاء المرتبطين بمكان معين إلى أن يتم إجبار الإدارة على التغيير وذلك إما بسبب الموسمية أو بسبب إرتفاع أسعار المواد الأولية.

( ٢ ) الدورة الغير نمطية Typical Break :

تختلف هذه الطريقة عن الطريقة الأولى في أن هناك عدد محدود من قوائم الطعام يتم تقديمها في نموذج يتم تكراره في سلسلة متعاقبة من أيام الأسبوع.. مثال ذلك في شركة صناعية يتم تقديم (٤) وجبات أسبوعياً، ويمكن أن يتم تبني دورة منتظمة متكررة كل ستة أيام كما هو موضح في المثال التالي:

دورة غير منتظمة لقوائم الطعام				
الخميس اليوم الرابع	الأربعاء اليوم الثالث	الثلاثاء اليوم الثاني	الإثنين اليوم الأول	الأسبوع الأول
الخميس اليوم الثاني	الأربعاء اليوم الأول	الثلاثاء اليوم السادس	الإثنين اليوم الخامس	الأسبوع الثاني
الخميس اليوم السادس	الأربعاء اليوم الخامس	الثلاثاء اليوم الرابع	الإثنين اليوم الثالث	الأسبوع الثالث
الخميس اليوم الرابع	الأربعاء اليوم الثالث	الثلاثاء اليوم الثاني	الإثنين اليوم الأول	الأسبوع الرابع
الخميس	الأربعاء	الثلاثاء اليوم السادس	الإثنين اليوم الخامس	الأسبوع الخامس

وبهذه الطريقة يتم دوران وتقديم (٦) قوائم طعام على مدار (٤) أيام، وبذلك يتم تقديم قائمة الطعام الأولى في يوم الإثنين كل ثلاثة عشر يوماً.

### ( ٣ ) العشوائية *Random* :

تقدم هذه الدورة العشوائية تنوع مهم في قوائم الطعام المقدمة لعملائها المرابطين بمكان محدد *Institution* (المستشفيات - الطلبة - معسكرات الإعاشة - الجيش - البحرية...).

فالقائمة العشوائية لقائمة الطعام تضم قائمة طعام كاملة لكل يوم لفترة يتم تحديدها، وقد تتراوح عدد هذه القوائم ما بين (١٠) قوائم طعام وتصل إلى (٣٦٥) قائمة.

وهنا يقوم المخطط لهذه القوائم بالآتي:

- إعطاء رمز معين لكل قائمة طعام (قد يكون أ، ب، ج... ) أو يكون أسماء أو أعداد.
- يقوم بجدولة تسلسل القوائم التي يجب أن يتم تقديمها بناءً على عنصر موسمية المواد الأولية المستخدمة، تواجد المأكولات في الأسواق ودرجة شعبيتها (درجة قبول العملاء).

وفي حالة توافر بعض المواد الأولية في الأسواق بأسعار مناسبة وكميات وبالجودة المطلوبة يتم التعديل في قوائم الطعام لإستغلال هذه الكميات ولإستفادة بإنخفاض تكلفة تصنيع القوائم وبعدها يرجع إلى تسلسل الموضوع من قبل، وعلى ذلك فإن هذا الوضع يعتبر مثالياً ولكن في الحقيقة يقدم تنوع لقوائم طعام تم تقييم تكلفتها وتنميط إنتاجها.

مثال : وسوف نقدم لك قائمة طعام لسبعة أيام (لعدة أيام) تصل إلى ٢٦ يوماً.

الدورة العشوائية لقائمة الطعام						
اليوم ١ ص	اليوم ٢ أ	اليوم ٣ ض	اليوم ٤ ب	اليوم ٥ ط	اليوم ٦ ت	اليوم ٧ ظ
اليوم ٨ ط	اليوم ٩ ك	اليوم ١٠ ع	اليوم ١١ ج	اليوم ١٢ غ	اليوم ١٣ ح	اليوم ١٤ ف
اليوم ١٥ ق	اليوم ١٦ د	اليوم ١٧ ك	اليوم ١٨ ذ	اليوم ١٩ ل	اليوم ٢٠ ر	اليوم ٢١ م
اليوم ٢٢ ي	اليوم ٢٣ ز	اليوم ٢٤ ن	اليوم ٢٥ س	اليوم ٢٦ و	اليوم ٢٧ أ	اليوم ٢٨ ص

#### ملاحظات:

- كل حرف في الجدول السابق يمثل قائمة طعام مختلفة في هذا الجدول ذو التوزيع العشوائي.
- يمكن إعادة ترتيب الحروف وبذلك يمكن تعديل قوائم الطعام.
- برنامج التوزيع يجب أن يكون تحت الرقابة بحيث لا يتم ترتيب القوائم المتشابهة وراء بعضها (بحيث لا تؤثر فيها ولا تتأثر بها).

#### ( ٤ ) الدورة المجزأة *Split* :

تقدم هذه الدورة تنوع آخر في تركيبات قوائم الطعام ولكن بإحكام ومراقبة أقل، وفي هذه الطريقة فإن كل طبق في القائمة يكون له دورته المنفردة والتي يتم إستخدامها مع باقي الأطباق. فكل طبق يتم وضعه في الدورة حسب قبوله أو عدم قبوله وإقبال العملاء عليه، وبالتالي فإن مخطط قوائم الطعام يستجيب لطلبات العملاء ويوضح الشكل التالي دورة قائمة الطعام المجزأة:

SPLIT-CYCLE MENU	
DAY 1	
S	15 Cream of Spinach Soup
E	12 Roast Lamb
V	7 Buttereu Beets
P	5 Bakcd Idaho Potato
D	10 Angel Food Cake
DAY 2	
S	6 Chicken Vermicelli
E	9 Swiss Steak
V	4 Green Beans
P	6 Boiled Parsley Potato
D	12 Rice Pudding
DAY 3	
S	5 Minestrone Soup
E	7 Spaghetti with Meatballs
V	3 Green Salad
D	5 Chocolate Sundae

*Letters identify food category soup, entrée, vegetable, dessert.*  
*Numbers indicate item rotation*

في دورة قائمة الطعام المجزأة يحظى كل طبق بدورة مستقلة على الأطباق الأخرى

يلاحظ من الشكل السابق مايلي:

( أ ) الحروف تمثل نوع الطبق (شوربة S الطبق الرئيسي E الخضروات V البطاطس P الحلو D).

(ب) الأرقام تمثل عدد دوران الطبق (الطلب عليه).

(ج) الأطباق الأقل إقبالا تمثل:

( 5 ) Baked Potato

( 5 ) Minestrone Soup

( 4 ) Green Beans

( 6 ) Chicken Vermicelli

( 6 ) Boiled Potato

( 3 ) Green Salad

( د ) الأطباق الأكثر إقبالاً:

(12) Rice Pudding

(15) Cream of Spinash

(10) Angel Food Cake

(12) Roast Lamb

ويلاحظ أن هذه الطريقة تقدم تخطيطاً لقوائم الطعام بأعداد لا حدود لها، ولكن في نفس الوقت تخلق بعض المشاكل في عملية الاختيار حيث أن إختيار أحد الأطباق لمجموعة ما قد يتعارض مع طبق آخر في مجموعة أخرى تم إختيارها لنفس اليوم.

إن هذه القوائم تحد من قدرة المسئول عن تخطيط قوائم الطعام فلن يقوم بحساب تكلفة قائمة أو قوائم الطعام بشكل كامل إلا إذا تم عمل الخطوات التالية.

ثالثاً : الأطباق الخاصة في قوائم الطعام *Menu Specials*

مقدمة:

تعتمد فكرة وهدف تخطيط قوائم الطعام على ترويج مبيعات المطاعم، هذا الترويج يأتي بالإعداد العلمى والعملى الجيد داخلياً - داخل المطعم يقصد به الإدارة - وقراراتها وسياستها وأدائها وخبرتها وتنظيمها وطرق العمل وتوزيعه، وذلك للوصول إلى تحقيق أهداف محددة تتمثل في النقاط الآتية:

( ١ ) تحقيق سمعة معينة من أطباق خاصة وتكون هذه السمعة محصلة إنتاج أطباق معينة (ذات جودة عالية جذبت كثير من العملاء إلى التردد على المطعم للإستمتاع بها - مصحوبة بلمسة إنسانية *Human Touch* وذلك لضمان إستمرارية العمل.

( ٢ ) تحقيق رقم بيع معين وذلك عن طريق إختيار أصناف من المأكولات ودعمها عن طريق فاعلية البيع من العاملين في المطعم بعد أن يتم تقديم

الدعم اللازم لهم، حيث أن ترويج المبيعات عن طريق العاملين يلعب دوراً جوهرياً يساعد المطاعم على زيادة كل من أرقام المبيعات وزيادة أرقام الأرباح... (فالأطباق الرئيسية تكون في الغالب ذات هامش ربح محدود أما الأطباق الفرعية كالشرب والمشهيات والأطباق الجانبية فمساهمتها الحدية في الأرباح تكون عالية) وبذلك يمكن تحقيق الهدف الثالث المتمثل في تحقيق ربحية معينة.

### الأطباق الخاصة في قوائم الطعام:

تحتوى أى قائمة طعام على أطباق محددة تحتاج إلى مزيد من الإهتمام من قبل إدارة المأكولات والمشروبات.. فبالنسبة لوجهة نظر إدارة المأكولات فإن هناك نوعين من أنواع هذه الأطباق:

#### ( ١ ) أطباق شهرة المطعم

ونعنى بها الأطباق التى يشتهر بها المطعم والتى تجذب كثير من العملاء على التردد عليه، ولذا تحتاج إلى عناية فائقة من قبل المطبخ فى الإعداد والشكل والطعم.

#### ( ٢ ) أطباق يحتاج المدير لبيعها بكميات أكبر وقد يكون ذلك لعدة أسباب هى:

( أ ) سهولة التصنيع والإعداد مثل السلطات والمشهيات والحلو *Desert* والأطباق الجانبية.

( ب ) هامش ربح كبير.. إن هامش ربح أطباق السلطات والمشهيات والحلو والشرب كبير حيث أن تكلفته أقل من ٢٥% من سعر البيع.

( ج ) تحويل الأطباق من عدم الإقبال عليها إلى أطباق شديدة الإقبال عليها *Moving the Slow Moving Items*.

كتابة الأطباق الخاصة في قوائم الطعام:

يمكن إظهار الأطباق الخاصة في قوائم الطعام وذلك بإتباع أحد النقاط

الآتية:

( ١ ) كتابة الأطباق الخاصة بالحروف الكبيرة والسميكة دون الحروف الأخرى.

( ٢ ) إعطاء تفضيل أكبر لمحتويات الأطباق الخاصة.

( ٣ ) وضع الأطباق الخاصة في "أواني" محددة.. وقد تكون هذه الأواني في

صورة مربعات، مستطيلات، أو جداول أو أي نوع من الرسومات

Graphic تميز الكلمات الموجودة داخلها عن أي أطباق أخرى.

( ٤ ) إستخدام ألوان أكثر بصورة توضيحية للأطباق الخاصة.

وسنوضح في الصفحات التالية بعض الأشكال التي تظهر بها بعض

الأطباق الخاصة في المطاعم.

الرسومات التصويرية يمكن أن تساعد على توضيح الأطباق الخاصة في قوائم الطعام

Specials Hot		Buffet	
<p>Please see our special on the Cover near Entrance and Special Orders for the day which includes portions, regardless of the day, for 1000 and below.</p> <p>The special 10 night luncheon of the day consisting of the most beautiful served in the country.</p> <p>10 nights, 1000 and below, 10 nights, 1000 and below.</p>		<p>We invite you to enjoy yourself here. Variety Club has Luncheon Buffet a wonderful variety of delicious dishes, mostly steaks, fruits and a choice of delicious hot drinks.</p> <p>1000 and below, 1000 and below.</p>	
\$1.60		\$2.10	
BOU DU JOU 35	SMALL DINNER SALAD 30	MICHELON BEER 50	
<b>Weight Watchers</b>			
The following portions are used for Weight Watchers dishes, printed as follows. We are proud to feature at your request low fat milk, polyunsaturated margarine, no bread, butter and sugar.			
<b>Broiled and Grilled</b>			
CHOICE PETITE FILEY MIGNON	2.25		
BROILED LAMB CHOPS	2.75		
BROILED CROWN SIBLOIN	1.65		
LIVER AND ONIONS	1.65		
GRILLED HALIBUT STEAK, Lemon and Tartar Sauce	1.60		
FILEY OF SOLE, Sauté Maitre d'Hotel	1.75		
Served with Potatoes and Vegetables. 1000 and below, 1000 and below.			
<b>THE GOLD MEDAL SANDWICH 2.25</b>			
<p>1000 and below, 1000 and below. The Gold Medal Sandwich is served on a special bread, 1000 and below, 1000 and below. The Gold Medal Sandwich is served on a special bread, 1000 and below, 1000 and below.</p>			
NEW YORK STEAK SANDWICH	Gold, Beef		
FRANK FRESH CORN	2.85		
VERMIGO SPECIAL HAMBURGERS	1.25		
LONDON RABBIT to Misses	Carrots with Crisp Bacon	1.50	
TURKEY HAM AND AVOCADO SUPREME on Cornstarch	1.65		
<b>Eggs and Omelettes</b>			
EGGS BENEDICT	2.25		
<b>Salads</b>			
VERMIGO OASIS SALAD (served at your table)	7.25		
LEMON CRAB OR LOBSTER LOVIN'	7.25		
ONE SUPREME STUFF SALAD (served with a slice of broiled chicken)	1.45		
MONTREAL CHICKEN SALAD	1.65		
STUFFED BURLINGTON WITH BREAD	1.45		
FRUIT SALAD (served with cream)	1.75		
ROAST AVOCADO STUFFED WITH STEAK OR CHICKEN	2.10		
CORN MEAT (1000 and below)	1.40		
Served with Potatoes and Vegetables. 1000 and below, 1000 and below.			
<b>CAESAR SALAD (served at your table) 1000 and below, 1000 and below.</b>			
<b>Specialties and Sandwiches</b>			
COLD FRINGE BEE SANDWICH on French Bread	1.75		
GRILLED HAM OR BACON AND CHEESE on White Bread	1.50		
BACON AND TOMATO	1.25		
CLUB SANDWICH	1.25		
MILKED TURKEY on White Bread	1.50		
FRIED SHEPHERD SANDWICH 1000 and below	1.50		
DODGER SPECIAL The best from Brooklyn	1.75		
BLAKE FOREST SANDWICH	1.60		

MONDAY	
No. 1	MEAT BALL & SPAGHETTI, Tossed Green Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 2	CHICKEN FRIED STEAK, Green Garden Peas, Carrot and Raisin Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 3	ITALIAN SAUSAGE & SPAGHETTI, Tossed Green Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
TUESDAY	
No. 1	SPAGHETTI & BRACIOLINI, Tossed Green Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 2	CHICKEN GIZZARDS, Rice and Gravy, Leon's Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 3	STUFFED BELL PEPPER with Tomato Sauce, French Fried Potatoes, Tossed Green Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.25
WEDNESDAY	
No. 1	IRISH STEW, Cole Slaw, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 2	CHICKEN & SPAGHETTI, Tossed Green Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 3	POT ROAST OF BEEF, Jardiniere Sauce, Creamed Potatoes, Peas, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.25
THURSDAY	
No. 1	YEAL MOZZARELLA & SPAGHETTI, Tossed Green Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 2	LASAGNE, Tossed Green Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 3	SALISBURY STEAK, French Fried Potatoes, Leon's Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
FRIDAY	
No. 1	FRIED CATFISH, French Fried Potatoes, Tossed Green Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 2	MEAT LOAF, Garden Green Peas, Potato Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00
No. 3	HALF DOZEN FRIED OYSTERS, French Fried Potatoes, Pickled Bean Salad, Rolls, Butter, Coffee or Tea 1.00

**TUESDAY & WEDNESDAY**  
**'49or DAYS**

ALL THE BUTTERMILK PANCAKES YOU CAN EAT!



49¢

A weekly menu that offers three specials every day is a special "special." "All You Can Eat" always makes a "special."

قائمة أسبوعية تقدم ثلاثة أطباق خاصة كل يوم "كل ما يمكن أكله" بأحد طرق الأطباق الخاصة

### Specials in a Basket

<p><b>CHICKEN-IN-THE-BASKET</b> Chicken Fried to a Crisp Golden Brown Served with French Fries, Cole Slaw, Buttered Nails</p>	1.35
<p><b>HAMBURGER BASKET</b> 2 Patties of Freshly Ground Beef French Fries and Cole Slaw</p>	.75
<p><b>JUMBO HAMBURGER BASKET</b> 1/2 lb. of Freshly Ground Beef French Fries, Cole Slaw</p>	1.00
<p><b>SHRIMP-IN-THE-BASKET</b> Ocean Fresh Shrimp Deep Fat Fried and Served with Cocktail Sauce, French Fries, Cole Slaw, Buttered Nails</p>	1.55
<p><b>FRIED PERCH BASKET</b> with Tartar Sauce, Gilded Beer French Fries and Cole Slaw</p>	.95
<p><b>SWARZBURGER BASKET</b> with French Fried Onion Rings, French Fries, Cole Slaw</p>	1.25

More than one item can be a "Special in a Basket."

**from our charcoal broiler**

Steaks are given special treatment with special grill marks, special toppings and long hand-ripped of the Swiss Beef Restaurant for additional enjoyment of every bite prepared to go with the cream. The grill-out has special this year's "meat" broiling.

- KANSAS CITY SIZZLING STEEP \$1.10
- EXTRA CHILI MEAT SANDWICH \$1.10
- SWISS OMELET \$1.10
- SWISS HAM AND TURKEY SANDWICH \$1.10
- LAMB STEAK \$1.10
- BROILED BEEF TENDERLOIN STEAKS \$1.10

**OUR SPECIALTIES**

 <p><b>WILLOW GROVE CRAB CAKE DINNER</b> French Fries, Cole Slaw \$2.00</p>	 <p><b>CHESAPEAKE BAY ROCK FISH</b> Tartar Sauce, Lemon Wedge French Fries, Cole Slaw \$1.75</p>
 <p><b>BROILED TOP SIRLOIN STEAK</b> Potato Chips, Green Peas \$4.00</p>	 <p><b>ONE-HALF MARYLAND FRIED CHICKEN</b> French Fries, Green Peas \$1.75</p>

Illustrations - in this case line drawings - can be used to highlight and feature specials.

أكثر من طبق يمكن أن يحظى بالخصوصية

## نوعية الأطباق الخاصة:

يمكن أن تكون الأطباق الخاصة أحد المجموعات الآتية:

- ١- مجموعة الأطباق المقدمة فى وجبة الإفطار.
- ٢- مجموعة الأطباق المقدمة من المشهيات.
- ٣- مجموعة الأطباق المقدمة من الشورية.
- ٤- مجموعة الأطباق المقدمة كأطباق تسبق الطبق الرئيسى *Entre*.
- ٥- مجموعة الأطباق المقدمة كأطباق رئيسية.
- ٦- مجموعة الأطباق المقدمة كأطباق تكميلية *Side Dishes*.
- ٧- مجموعة الأطباق المقدمة كأطباق حلو.
- ٨- أطباق معروضة فى شكل بوفيهات.
- ٩ - قائمة طعام "غذاء" خاص.
- ١٠- قائمة طعام "عشاء" خاص.

ويلاحظ أن هذه القائمة ذات العشر مجموعات تنقسم إلى مجموعتين:

( ١ ) المجموعة الأولى وتضم من واحد إلى ثمانية.

( ٢ ) المجموعة الثانية وتضم رقم ٩ و ١٠ من المجموعات السابقة.

المجموعة الأولى: تمثل الأطباق الخاصة طبق واحد من ضمن كل من المجموعات السابقة.

المجموعة الثانية: وتضم كل واحدة منها مجموعة من الأطباق التى تكون وجبة الغذاء، أو العشاء.

## رابعاً: اللغة المستخدمة في كتابة نوعية الأطباق الموجودة في قوائم الطعام:

تحظى اللغة الفرنسية بنصيب الأسد في إستخدام المصطلحات وأسماء الأطباق المعروفة عالمياً سواءً في البلاد الأوروبية أو أمريكا أو منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا وحتى في القارة الآسيوية. فمن المسلم به أن أسماء الأطباق الغربية والمجملات الخاصة بكل طبق *Garniture* جاءت سواء عن طريق سلسلة من الطهاة الفرنسيين إبتداءً من *Marie Antonin Careme (1784)*, *Antonin Augustin Parmentier (1737)*, *Alexis Soyer (1809)*, *Alfred Suzanne (1820)*, *Auguste Escoffier (1844)*.

وقد قاموا جميعاً بتأسيس أصول فن الطهي الفرنسي ووضعوا عشرات الآلاف من الأطباق كل منها بالمأكولات المجلطة *Garniture* الخاصة به بالإضافة إلى المأكولات المصاحبة، وقامت مطاعم العالم باستخدام المصطلحات الفرنسية الدالة على نوعية الطبق والمأكولات المجلطة وذلك للأسباب الآتية:

- ١- إعطاء نكهة أوروبية ونكهة خاصة على قائمة الطعام.
  - ٢- الخبرة في إنتقاء الأطباق الموجودة في قوائم الطعام.
  - ٣- توحى بعظمة قائمة الطعام.
  - ٤- تعطى صفة التميز لقائمة الطعام ويمتد هذا التميز إلى مطبخ الإعداد لهذه الأطباق.
  - ٥- تتيح للمطعم أن يزيد قليلاً في أسعار الأطباق المقدمة في قائمة الطعام خصوصاً لو عرفنا القاعدة التي تقول "لاحتجاج إلى مطبخ فرنسي لإستخدام التعبيرات / الأسماء / المصطلحات الفرنسية".
- فإذا كنت تقوم بتقديم طبق رئيسي (فرنسي/ إيطالي/ أمريكي) تم إعداده مع اللوز فيمكن أن يطلق عليه الآتي:
- إسم الطبق + الكلمة الفرنسية *Amandine*

٦- يتم إختصار إسم الطبق وطريقة تصنيعه ومجموعة المأكولات المجملة  
.Garniture

مثال ذلك:

فراخ سوتيه مع بصل فورم + عش الغراب بالإضافة إلى صلصة Supreme	<i>Poulet ancienne</i> <i>Chicken a l'ancienne</i>	١ - فراخ ألا إنسيان
كستليتة بانيه مع شريحة لسان بقري مشوى + بصل + موريل	<i>Cotellette d' Agneau</i> <i>Bergere</i> <i>Lamb Chop Bergere</i>	٢ - كستليتة ضاني برجير
عش الغراب + طماطم كونكسيه	<i>Scalope de chasseur</i> <i>Veal scaloppe Chassure</i>	٣ - إسكالوب بتلو شاسير
قرنبيط مشوى وملفوف مثل الليمون مع صلصة مورني ويضاف على الجبن المبشور ثم يدخل الفرن وتضاف عليه الصلصة	<i>Tournedo Dubarry</i> <i>Tournedo Dubarry</i>	٤ - تورندو دوبارى
سمك مسلوق عليه شريحة من الإستكوزا وقطع صغيرة من الكماه + صلصة كردينال	<i>Loup de Mer Cardinal</i> <i>Sea Base Cardinal</i>	٥ - سمك الاروس

القواعد المتبعة فى الكتابة اللغوية فى جمهورية مصر العربية للأطباق  
الموجودة فى مطاعم الخمس نجوم

أولاً: (١) فى فنادق المطاعم ذات الإدارة الأجنبية - الفرنسية:

يتم إستخدام ثلاث لغات عند كتابة الأطباق:

من جانب يكتب: أ - الإسم الرئيسى للطبق : نستخدم اللغة الفرنسية

(يسار القائمة)

مثال: Entrecote de Boeuf au Poivre

ب - شرح الطبق ومكوناته يكتب باللغة الإنجليزية (اللغة الأكثر إنتشاراً في العالم الغربى).

مثال:

*A thick sirloin strip of choice beef, with fresh, coarse-ground pepper corns broiled and serve in a pungent sauce of burgundy, and special herbs.*

أما الجانب الآخر فيتم كتابة الإسم الرئيسى للطبق (يمين القائمة) وشرحه باللغة العربية..

مثال: إنتركوت بقرى بصلصة الفلفل

شريحة سمكة من ضلع البقرى المختارة المشوية بالنبيذ الأحمر وصلصة الفلفل الطازج بالإضافة إلى أعشاب خاصة.

ثانياً : فى الفنادق والمطاعم ذات الإدارة الأجنبية (الأمريكية - الهندية - الإنجليزية):

من جانب يكتب الإسم الرئيسى للطبق المستخدم باللغة الإنجليزية يسار القائمة المصحوبة بالتعبير عن طريقة طهيه أو أنواع المأكولات المجملة المصاحبة وذلك باللغة الفرنسية.

المثال الأول: مطعم أبو نواس التابع لفندق اوبروى الهرم:

( ١ ) *Veal Steak "Orloff"* تكتب باللغة الإنجليزية مع المصطلح باللغة الفرنسية.

( ٢ ) الشرح تتم كتابته باللغة الإنجليزية.

*Sautéed, flavoured will foisgras, stuffe with mushrooms and topped with hollandaise sauce*

### المثال الثاني: من نفس المطعم

من جانب (يسار القائمة)

*Roasted Duck "Beau Rivage" duckling topped with wine sauce and garnished with red wine pear.*

ومن الجانب الآخر (كما ينص القانون المصرى) يكتب إسم الأطباق ومكوناتها باللغة العربية.

فى المثال الأول: (الجانب اليمين من القائمة)

ستيك بتلو "أورلوف" يقدم سوتيه مع الفواجرا والشامبنيون ومغطى بالصلصة المولوتيز.

فى المثال الثاني: (الجانب اليمين من القائمة)

شرائح البط "يوريفاج" تقدم محمرة مع صلصة النبيذ الأحمر ومجملة بالكمثرى.

ثانياً : المطاعم الخاصة الموجودة فى الفنادق ذات الطابع الخاص :

ويقصد بها المطاعم المختلفة سواء داخل الفنادق أو خارجها (فردية) التى تقدم مأكولات وأطباق من بلاد مختلفة ومطابخ مختلفة (ونتناول مثالين..):

١- المطبخ الإيطالى ٢- المطبخ الهندى

كل مطبخ من المطابخ السابقة له أطباق خاصة تتمشى مع ذوق وطعام كل بلد من هذه البلاد، بالتالى فإن كل مطبخ له مسميات أطباق بلغة بلده.

مثال: المطبخ الإيطالى: (من مطعم لاماما - شيراتون القاهرة)

إسم الطبق *Petti Di Pollo Alla Val Dostana* (اللغة الإيطالية)

**شرح الطبق:** *Chicken breast with turkey ham mushroom* باللغة الإنجليزية، وإسم الطبق باللغة العربية (صدر دجاج على طريقة قال دوستانا) بالشرائح من الديك الرومى وعش الغراب.

**المطعم الهندي:** فى مصر حيث لا يوجد الكثير يعرفون الهندية لذا إستخدمت اللغة الإنجليزية.

**إسم الطبق:** *The maharaja's fare (for two)* باللغة الإنجليزية.

**شرح الطبق:** باللغة الإنجليزية

*Baby lamb chops, seekh kebab marinated in yogurt and herbs cooked in tandoors oven.*

(فرن التندورى: عبارة عن فرن من الطمى يعمل بالفحم)

**إسم الطبق بالعربية:** طعام المهراجا لشخصين

**شرح الطبق:** دجاج تيكا، جمبرى كبير وريش ضانى متبل بالزبادى والأعشاب ومشوية فى التاندورى الهندي.

**الخلاصة:**

إن إستخدام لغة معينة لكتابة الإسم الرئيسى للطبق أياً كانت هذه اللغة فإنها تدل على أن الطباخ الذى يقوم بتصنيع هذا الطبق لديه الإمكانيات والمهارات الفنية لتصنيع هذا الطبق وحيث أن معظم الأطباق العالمية أصولها فرنسية فاللغة الفرنسية هى المستخدمة للدلالة على هذه الأطباق وطرق صنعها.

ويجب على كل مسئول عن تخطيط قوائم الطعام أن يأخذ فى الإعتبار أن أسماء الأطباق وشرحها أياً كان مصدر تصنيعها ومكان إستهلاكها يجب كتابته بلغة أو عدة لغات يستطيع بها معظم العملاء تفهم نوعية هذه الأطباق ومكوناتها

بطريقة واضحة سهلة مقنعة وجذابة ويمكن أن تخلق مشاعر جديدة تدفع العميل / العملاء على تجربتها.

ولأهمية هذا الموضوع سوف تتم الإشارة إليه فى نهاية الفصل السابع.

obeikandi.com

الفصل الثاني  
في قوائم الأسعار

الأسعار وقوائم الطعام

كيفية تسعير الأطباق المعروضة

في قوائم الطعام

بمعرض هذا الفصل إلى الطرق المختلفة لتسعير اللطباق في قوائم  
الطعام ثم يبحث عن كيفية الوصول إلى نسبة تكلفة الطعام المصنعة  
المشهورة - مع تطبيقات عملية وتقديم النظر بارج المختلفة لتسعير  
اللطباق.

وينتهي الفصل بالإشارة إلى موضوع تحقيق ربح معررى.

obeikandi.com

## الفصل السادس

### كيفية تسعير الاطباق المعروضة فى قوائم الطعام

#### مقدمة:

يرتبط سعر الطبق الموجود فى أى قائمة طعام بعدة عوامل رئيسية تلعب دوراً رئيسياً فى تحديد سعر كل طبق من أطباق قوائم الطعام، ومن ضمن هذه العوامل مايلى:

١- درجة المطعم السياحية (خمس نجوم / أربعة نجوم / ثلاث نجوم..).

٢- أوزان المأكولات المقدمة فى الطبق.

**مثال:** إذا كنا نتعرض لتسعير طبق الستيك المشوى *Grilled Steak* فإن سعر هذا الطبق يكون له علاقة بالآتى:

أ- وزن قطعة اللحم (١٦٠ جرام أو ١٨٠ جرام أو ٢٠٠ جرام أو ٢٢٠ جرام).

ب- نوعية المأكولات المصاحبة.

ج- وزن المأكولات المجملة.

٣- مكان تقديم هذه الأطباق. (الكافيتريا - خدمة الغرف - المطعم الرئيسى - النادي الليلى).

٤- طرق خدمة هذه الأطباق (خدمة ذاتية - خدمة جريدون *Gueridon* - خدمة فرنسية / إنجليزية / روسية...).

٥- تكلفة المواد الأولية المطلوبة لتصنيع المأكولات.

### تسعير قوائم الطعام:

يقصد بتسعير قوائم الطعام وضع أسعار الأطباق الموجودة في قوائم الطعام أياً كان نوعها سواء كانت هذه القوائم تقدم في مطاعم تجارية أو مدعمة أو أى شكل آخر من أشكال المطاعم.

إن هذا التسعير له علاقة بإقتصاديات تشغيل المطعم نفسه، ولهذا فإنه يلعب دوراً في غاية الأهمية بالنسبة لنجاح وفشل تشغيل هذه المطاعم حيث أن هذه الأسعار تقوم بالأدوار التالية:

- ( ١ ) جذب عملاء المطاعم إلى استخدام الخدمات المتاحة.
- ( ٢ ) تحقيق خسارة بالرغم من الإقبال على هذه المطاعم لعدم تغطية التكلفة.
- ( ٣ ) جذب نوعية معينة من العملاء قد تكون أقل من تحقيق عائد يغطي نقطة التعادل بين الأرباح والخسائر.
- ( ٤ ) تحقيق عائد مجزى لصاحب المشروع يغطي التكلفة والباقي يمثل ربحاً صافياً.

أولاً : عامل السعر وتأثيره على جذب عملاء المطعم:

من البديهي أن كل قائمة طعام موضوعة تخدم شريحة معينة من السوق الكبير للعملاء والنزلاء إذا كان المطعم داخل فندق.

فإذا بدأنا بالحديث عن مطاعم المأكولات السريعة وهو ما يطلق عليها الأمريكية (الفراخ - الهمبورجر - البيتزا...)، فإن هذه الشريحة تبحث أولاً عن السعر ثم الجودة.

وإذا توصلت إلى السعر فإنها تقوم بإختيار أفضل المعروض جودةً من المأكولات السريعة.

وبالتالى فإن الأسعار هى العامل الأساسى للجذب بالإضافة إلى المميزات الأخرى وهى الجودة والسرعة فى تقديم هذه المأكولات... فعامل السعر يلعب دوراً كبيراً فى إجتذاب عدد من العملاء.

ثانياً: تحقيق خسارة بالرغم من الإقبال على المطعم لعدم تغطية تكاليفه:

يظن كثيراً من مديرى المطاعم أن وضع أسعار قوائم الطعام يحتاج إلى ثلاث عوامل أساسية:

( ١ ) فن وضع الأسعار .

( ٢ ) الجدية الإدارية لمعرفة الأسعار المناسبة للعملاء الذين يتعاملون معهم .

( ٣ ) معرفة خاصة عن التكلفة المالية التى يستطيع العملاء تحملها .

وفى نفس الوقت لا يذكرون شيئاً عن تكلفة كل طبق موجود فى قائمة الطعام وتكلفة العمالة والتكاليف الثابتة لإدارة المشروع .

فلا عجب أن نجد هذه العقليات الإدارية التى تدير المطاعم بمنطق العادات القديمة التى كانت لا تدرى شيئاً عن معنى كلمة التكلفة، أنها فى نهاية العام تجد نفسها مضطرة إلى الدخول فى ديون لا حصر لها تؤدى فى النهاية إلى إغلاق النشاط بالرغم من إقبال العملاء عليه .

ثالثاً: نوعية معينة من العملاء قد تكون أقل من تحقيق عائد مجزى:

يوجد كثير من المطاعم الموجودة في جمهورية مصر العربية تقدم المأكولات وتخدمها على درجة كبيرة من الجودة والحرفية، غير أنه مع زيادة أسعار المواد الأولية وإرتفاع تكلفة غلاء المعيشة وزيادة المصروفات الثابتة على المنشآت تكون النتيجة أن الأسعار المناسبة للخدمة التي تقدمها المطاعم لا تتناسب مع مستوى العملاء الذين يترددون على المطاعم ونتيجة لهذا الوضع نرى الظواهر الآتية موجودة في سوق خدمة المأكولات والمشروبات.

( ١ ) تقتصد أسر العملاء بالذهاب إلى المطاعم بدلاً من ٤ مرات في الشهر مثلاً إلى ٣ مرات أو مرتين أو مرة واحدة حسب قدراتها المالية.

( ٢ ) ينتج عن ذلك أن عدد المترددين على المطعم أو ما يطلق عليه وجبات (الكوفير) *Cover* يتناقص وهي ظاهرة معروفة في جميع مطاعم فنادق الخمس نجوم.. فكلما زاد متوسط سعر بيع الوجبة كلما نقص عدد الكوفير المخدومة في أى مطعم من مطاعم الفنادق الخمس نجوم.

أما بالنسبة للمطاعم فإن هذه الظاهرة تؤدي إلى إغلاق المطعم بالرغم من الإقبال عليه ولكن بمقدار وبكمية لا تتناسب مع التكاليف الثابتة التي يتحملها.

إن الثلاث نقاط السابق الإشارة إليها سابقاً تؤدي إلى فشل إستمرارية أى مشروع حتى لو كان ناجحاً فنياً على مستوى مفهوم عملائه من حيث نوعية الخدمة وجودة منتجاته ذلك أن مديره يعتمدون على طريقة تقييم أسعار في نظر المنطق العلمى الحالى لا تمثل إلا الإعتماد على التخمين والآراء الشخصية أو إتباع طريقة الصواب والخطأ في وضع الأسعار المناسبة.

## تحقيق عائد مجزى:

لا يستطيع أى مطعم حديث أن يتطلع إلى الربح إلا عن طريق إتباع أسلوب علمى يعتمد على تقييم كل من التكلفة والربح بحيث يستطيع فى النهاية أن يتوقع ربح مجزى على المجهود المبذول فى إدارة المطعم.

الأساليب التى كانت تتبع فى وضع أسعار قوائم الطعام:

من المعروف وجود خمس طرق أساسية لتحديد سعر كل طبق من الأطباق المعروضة فى أى قائمة طعام:

( ١ ) طريقة السعر المعقول *The reasonable price method*

( ٢ ) طريقة السعر الأعلى *The highest price method*

( ٣ ) طريقة سعر الزعيم الخاسر *The loss leader price method*

( ٤ ) طريقة السعر الملهم *The intuitive price method*

( ٥ ) طريقة السعر العلمى *The scientific price method*

### ١- طريقة السعر المعقول: *The reasonable price method*

تعتمد هذه الطريقة على رؤية المدير أن السعر يحقق القيمة الحقيقية *Value الحقيقية* للطبق المقدم للعميل، وعلى ذلك يعتقد المدير أنه على دراية بوجهة نظر العملاء.

ويتساءل... أى سعر يكون العميل مستعداً لدفعه فى الطبق الذى يتم تقديمه إليه؟

### ٢- طريقة السعر الأعلى: *The highest price method*

تعتمد هذه الطريقة على نفس تساؤل المدير "ماهى أعلى قيمة للطبق الذى يمكن أن يقبلها العميل؟"...

إن فكرة القيمة هنا تنتسج إلى حدها الأقصى ثم بعد ذلك يتم خصم هامش الخطأ منها في تقديرات المدير.

### ٣- طريقة سعر الزعيم الخاسر: *The loss leader price method*

في هذه الطريقة يتم وضع سعر غير طبيعي (منخفض) للتطبيق، وذلك إعتقاداً من المدير أن العميل سيتجه إلى مطعمه لشراء الأطباق ذات الأسعار المنخفضة، وبعد ذلك يقوم بإختيار أصناف أخرى من الأطباق أثناء تناوله الطعام.

وهذه الفكرة يتم تطبيقها في محلات السوبر ماركت التي تعلن عن تخفيض بعض الأسعار المعروضة بها وتضعها في آخر الممر وقبل وصول العميل إلى الإصناف المعلن عنها بتخفيضات كبيرة يكون قد إشتري أكثر من صنف بأسعار مرتفعة نسبياً.

إن هذه الطريقة تعتمد على شراء أو بيع الأطباق الأخرى الكثيرة إلى العملاء حتى يقوم المطعم بتغطية المصروفات المباشرة ويحقق الربح. وتستخدم هذه الطريقة لجذب شريحة معينة من السوق مثل كبار السن.

### ٤- طريقة السعر الملهم: *The intuitive price method*

عند تطبيق هذه الطريقة يقوم المدير بتخمين السعر الموضوع لكل طبق من أطباق قائمة الطعام، وهي طريقة تقترب كثيراً من طريقة إتباع اسلوب الصواب والخطأ السعري.

ويمكن التفرقة بين هذه الطريقة الأخيرة والطريقة الأولى فإن هذه الطريقة لا تقوم ببذل أقل جهد في تخمين السعر المناسب لقيمة السلعة المباعة (الطبق).

## ٥- طريقة السعر العلمي: *The scientific price method*

تعتمد هذه الطريقة على البحث وتحديد التكلفة المباشرة لتصنيع كل طبق من الأطباق وبعد ذلك يتم وضع سعر كل طبق بناءً على نسبة التكلفة المراد / المقدر تحقيقها لتحقيق مستوى معين من الربحية.

### أهداف وضع أسعار الأطباق:

وأياً كانت الطريقة المتبعة سواء في الأربعة طرق السابق الإشارة إليها أو أى طريقة أخرى، فإن أهداف واضع أسعار الأطباق الموجودة في قوائم الطعام ينحصر في نقطتين أساسيتين:

أولاً: الوصول إلى نسبة تكلفة الطعام المصنعة المستهدفة بالمقارنة برقم المبيعات *Food cost percentage*.

ثانياً: تحقيق ربح سعري.

### أولاً: الوصول إلى نسبة التكلفة المستهدفة:

ويقصد بالوصول إلى نسبة التكلفة المستهدفة تحقيق مجمل ربح مبيعات النشاط البيعى من المأكولات الذى يتمشى مع الجهد والابتكار وإستثمار الأموال لتوظيف كل من رأس المال والمواد الأولية لتصنيع هذه المأكولات وشراء المعدات كالآلات للتصنيع وتوظيف العمالة الفنية وغير الفنية.

ولكى يصل مسئول المأكولات إلى تحقيق هذا الهدف ينبغي إتباع عدة إجراءات طويلة.

### إجراءات تحقيق هدف الوصول إلى نسبة تكلفة المأكولات المستهدفة:

بعد قيام مسئول المأكولات (مدير إدارة المأكولات والمشروبات + مدير عام الفندق - إذا كان هذا المسئول يعمل في فندق) بالتعرف على الدرجة

السياحية للمطعم وعدد مقاعد كل مطعم على حده - نوعية الخدمة المحددة سابقاً من مصممي الفندق - (كافيتريا، مطعم رئيسى، مطعم متخصص، نادى ليلى، صالة حفلات...).

أما إذا كان مسئول المأكولات فى مطعم مستقل فالدراسة الإقتصادية التى قام عليها المطعم سوف تحدد الدرجة السياحية للمطعم، عدد المقاعد، نوعية العملاء المنتظرين وبالتالي قوائم طعام تلبى رغبة العملاء المنتظرين.

يقوم هذا المسئول فى كلتا الحالتين بتحديد الأطباق التى تتكون منها كل قائمة طعام فى كل نوع من المطاعم على حده.. أى

الخطوة الأولى تحديد نوعية الأطباق حسب تسلسل تناولها  
وطليها من العملاء

المطعم الرئيسى: "أبو نواس" : فى فندق أوبروى قام بتقسيم قائمة الطعام وتسلسل الأطباق المعروضة على النحو التالى:

Appetizers فواتح شهية

Royal Treats (\*) مختارات ملكية

Soup الشوربة

Sea food فواكه البحر

Main Courses الأطباق الرئيسية

From Egypt and the Orient (\*) أطباق مصرية وشرقية

Salads السلطات

Dessert الحلو

Beverages (\*) المشروبات

ويلاحظ أنه اضافة ثلاثة مجموعات (\*) فى قوائم طعام فنادق أخرى بغرض إعطاء فرصة أكبر للعملاء لتحسين إختيار الأطباق المناسبة لهم بالإضافة إلى محاولة زيادة ترويج مبيعاته، وهذا يتطلب تطبيق القواعد العامة التى سبق شرحها فى هذا المؤلف من طرق التسمية ولغة التسمية.

**الخطوة الثانية:** تتمثل فى تحديد أسماء الأطباق المدرجة تحت كل مجموعة. **الخطوة الثالثة:** تحديد مكونات كل طبق من الأطباق من مأكولات أساسية وفرعية *Garnitures* ومصاحبه.

وتشتمل هذه الخطوة على الآتى:

- ( ١ ) تحديد طريقة الطهى - المكونات التى تدخل فى تصنيع كل طبق ومقاديرها حتى يتم الإحتفاظ بنفس النكهة والطعم.
- ( ٢ ) تحديد نوعية المأكولات المصاحبة للطبق وتتمثل فى نوع الصلصة المصاحبة للطبق (نوع الخضروات وطريقة طهيها - نوع المشويات وطريقة طهيها).

**متطلبات تحقيق هذه الخطوة:**

- ١- تحديد جودة المواد الأولية المشتراه وبالتالي الموافقة على اسعار شراء هذه المواد الأولية.
- ٢- تحديد المخزون الأمثل لهذه المشتريات سواء كانت هذه المشتريات تتم يومياً عن طريق *Market List* أو عن طريق أوامر التوريد للتخزين بحيث تكون دائماً تحت يد العاملين فى المطابخ.
- ٣- تحديد وزن كل نوعية من المأكولات الموجودة فى الطبق الواحد.

### تحديد الأوزان النمطية للمأكولات المجملة *Garniture*:

وتتمثل هذه المأكولات في:

*الخضروات / اللحوم / الأعشاب / الصلصات*

وتعتبر أهم مميزات هذه المجموعة أنها عادة ما تكون ضمن الطبق المقدم، ولا تقدم منفردة، فهي تحضر بواسطة قسم المطبخ ثم يقوم نفس القسم بعمل التجميل اللازم للطبق المراد تقديمه إلى العميل. وليكن معلوماً أن تحديد وزنها النمطي يساعد على معرفة تكلفة هذه المأكولات.

### تحديد الأوزان النمطية الخاصة بالمأكولات المصاحبة:

تتميز هذه المجموعة بالآتي:

- 1- أنها عبارة عن مأكولات في صور مختلفة (صلصات، جبن، خبز) تقدم منفصلة عن الطبق الرئيسي.
  - 2- أن هدف هذه المأكولات المصاحبة هو زيادة جودة نكهة ومذاق المأكولات المقدمة.
  - 3- بعض هذه المأكولات تكون موجودة في صالات الطعام مثل الكتشوب، المسطردة، والصلصات الأخرى الباردة.
- إن تحديد أوزان وتقدير المأكولات المصاحبة الموجودة في صالات الطعام سوف تساعد على تحديد تكلفة المأكولات المصاحبة لكل طبق.

ومعنى ذلك التحديد :

أولاً: تحديد الوزن النمطي للأطباق المقدمة:

تحديد وزن قطعة اللحم المقدمة فى الطبق (المفروض تقديمها إلى العملاء)

ويختلف هذا الوزن حسب نوع المطعم المقدم فيه قطعة اللحم وطريقة طهيهِ.. مثال ذلك فى فندق شيراتون القاهرة:

طبق الشاورمة: يقدم فى النادى الليلى بوزن ٢٠٠ جرام ولكنه يقدم فى الكافيتريا بوزن ١٥٠ جرام لإختلاف سعر بيعه وطريقة طهيهِ والمأكولات المصاحبة والمجملة له.

الهدف: المحافظة على توحيد أوزان المأكولات المقدمة يومياً.

ويمكن الوصول إلى تحديد تكلفة قطعة اللحم (كما تم شرحه بالتفصيل فى كتاب مبادئ فى إدارة المأكولات والمشروبات)، وذلك عن طريق كل من:

١- إختبارات اللحوم Meat tag – Meat test.

٢- توحيد مواصفات الشراء.

هدف إختبارات اللحوم: الوصول إلى تحديد تكلفة قطعة اللحم المقدمة فى قوائم الطعام المصاحبة قبل الطهى.

تنميط مكونات الأطباق المصنعة: ويقصد بها مايلى:

١- إستخدام نموذج مكونات الطبق المصنع وهو نموذج يقوم رئيس المطبخ بتدوين كافة المواد الأولية التى يتم إستخدامها وذلك بأوزانها وطريقة دمج ومزج هذه الأصناف المتداخلة، وأخيراً طريقة طهيها ومدة الطهى.

٢- ترسل هذه النماذج كلها بأوزانها ومكوناتها والتى تتضمن أنواع اللحوم والأسماك والطيور والشوربه إلى مراقب المأكولات والمشروبات.

ويلاحظ أن نماذج مكونات الطبق تنطبق على كل من:

- \* الأطباق الرئيسية.
- \* الأطباق الفرعية.
- \* المأكولات المجملة الجرناتور *Garniture*.
- \* المأكولات المصاحبة.

ويقوم مراقب المأكولات والمشروبات بتقييم قيمة الطبق والذي يجب أن يتضمن كل من الطبق + المأكولات المجملة + المأكولات المصاحبة. وحتى يمكن أن نصل إلى تحديد تكلفة هذه المجموعات الأربعة يجب استخدام كل من:

( ١ ) نموذج الأوزان المعدلة.. وهذا النموذج يحول الوزن الذي يتم تقييمه من معدلات الملاعق الصغيرة / الكبيرة والأكواب والأونس السائل والجرام السائل والوحدات لكي يتم تقييمها.

( ٢ ) نموذج غلة المعلبات.. يستخدم هذا النموذج للحصول على تكلفة ثمن الوحدة المستخدمة في مكونات الأطباق المصنعة.

**مثال:** شراء معلب به ٢٠٠ زيتونة بمبلغ عشرة جنيهات معنى ذلك.. أن تكلفة

$$\text{الزيتونة الواحدة} = \frac{١٠,٠}{٢٠٠} = \frac{١٠٠٠ \text{ قرش}}{٢٠٠} = ٥ \text{ قروش}$$

ولو تم استخدام ٤ زيتونات في الطبق فتكون تكلفتهم  $٤ \times ٥ = ٢٠$  قرش

نفس الشيء بالنسبة لعلة شرائح الأناناس التي بها ١٠ شرائح وتكلفتها ١٠ جنيهات.. معنى ذلك أن استخدام شريحة واحدة في الطبق تكون تكلفتها جنيهاً واحداً.

ويقصد بتميط الأطباق المقدمة تنميط كل من الآتى:

- ١ - الأوزان.
- ٢ - الشكل.
- ٣ - الطعم.
- ٤ - الألوان.
- ٥ - النهكة والرائحة.

ويتم حساب تكلفة الطبق الستيك المشوى عن طريق جمع كل من: حساب

**تكلفة الطبق المركب:**

- ١ - تكلفة تصنيع الطبق الرئيسى بعد الطهى ١٠ جنيهات مثلاً (ذات وزن نمطى)
- ٢ - تكلفة تصنيع المأكولات المصاحبة ٣ جنيهات مثلاً (وزن نمطى)
- ٣ - تكلفة تصنيع المأكولات المجملة ٢ جنيهه مثلاً (وزن نمطى)
- ١٥ جنيهاً مصرياً

**تكلفة الطبق العادى:**

مثال: (١) طبق الأرز (٢) طبق البطاطس المحمرة

### تطبيقات عملية لتحديد سعر بيع الطبق

أوضحنا فى المثال السابق أن الستيك المشوى تكلفته ١٥ جنيهاً وهذا يشمل كافة المأكولات الرئيسية والمصاحبة والمجملة... فكيف يمكن حساب سعر البيع؟

١- النظرية الأولى: نظرية الأجزاء الثلاثة:

لو تم إتباع هذه النظرية فإن تكلفة الطبق الإجمالية يجب أن يتم ضربها فى ثلاث أى  $3 \times 15 = 45$  جنيهاً يمثل سعر البيع.

**الجزء الأول** من الخمس عشرة جنيهات يغطى التكلفة المباشرة للمواد المصنعة (التكاليف المباشرة)

**الجزء الثاني** يقوم بتغطية التكاليف الغير مباشرة أو التكاليف الثابتة والتي تشمل على مرتبات ومهايا وإنارة ومياه وأمن وإستهلاكات، أى المصروفات التي تتم بغض النظر عن رقم المبيعات وحجمها والتي يتم دفعها بصفة ثابتة ومُلزمة.

**الجزء الثالث:** يمثل الربح الصافى على كل طبق مباع.

**مميزات هذه الطريقة:**

- ١- سهولة الإستخدم والتطبيق.
- ٢- بعيدة عن التعقيد والحسابات المطولة للحصول على سعر البيع لكل طبق.
- ٣- يمكن تطبيقها بدون الإستعانة بخبراء فى تخطيط قوائم الطعام.

**عيوب هذه الطريقة:**

- ١- هذه الطريقة صالحة فى حالة وجود أسعار ثابتة أو شبه ثابتة للمواد الأولية المستخدمة فى تصنيع المأكولات وقد أصبح هذا اليوم من المحال حيث يؤثر التضخم الذى نعانى منه على الأسعار.
- ٢- أن تطبيق هذه الطريقة لا يأخذ فى الإعتبار أسعار الأطباق الشهية التي تقدم عن طريق المنافس وإتباع هذه الطريقة يمكن أن يؤدي إلى وضع سعر أعلى من سعر أطباق المنافسين كما يؤدي أيضاً فى أحيان أخرى إلى وضع اسعار أقل من المنافسين، وفى كلا الوضعين سوف يؤدي هذا إلى فقدان كثير من العملاء الحاليين والمرتبين.
- ٣- إن التطبيق الأعمى لهذه الطريقة سوف يؤدي إلى تقسيم بعض الأطباق خصوصاً الشورية وفواتح الشهية بأسعار أدنى بكثير من الأسعار السائدة والمقبولة أصلاً من العملاء.

**مثال:** أن تكلفة تصنيع طبق الشوربة في العادة في مطاعم الخمس نجوم لا تزيد عن ٢ - ٢٥ جنية، ومعنى تطبيق هذه الطريقة تسعير هذه الشربة بمبلغ ٦ - ٧٥ جنية في حين أنه جرت العادة على تقديمها بحوالي ٢٠ جنيهاً والفرق يمثل خسارة صافية.

### النظرية الثانية: طريقة الإجزاء الثلاثة المعدلة:

في هذه الطريقة يتم إتباع نفس الخطوات السابقة للوصول إلى تحديد سعر بيع الطبق بناءً على تكلفته ولكن بعد الحصول على هذا السعر يتم مقارنته بأسعار المنافسين.

فإذا كان السعر الذي يتم الحصول عليه أكبر من سعر المنافسين فيتم إتباع أحد الطرق التالية:

١- تعديل السعر بما يتمشى مع الأسعار المنافسة وحتى لا يكون ذلك على حساب الأرباح تتم محاولة تعديل مكونات الطبق وبالتالي تخفيض تكلفته ليساير أسعار بيع المنافسين، أما إذا كان السعر أقل بكثير من سعر المنافسين فتتم زيادة السعر مع تحسين جودة وطعم الطبق ليكون منافساً حقيقياً للأسواق المحيطة، وهذا يؤدي إلى زيادة ربحية المطعم.

أما إذا كان السعر أقل بنسبة ١٠% إلى ١٥% فيترك السعر مع الإشارة إليه عند عرضه للعملاء.

### النظرية الثالثة : الترويج البيعى وطريقة سعر الزعيم الخاسر :

تجد بعض المطاعم الخمس نجوم أن وجود بعض أطباق معينة في قائمة الطعام الخاص بها نوع من المغامرة الفاخرة *Prestigious* مثال:

١- أطباق سمورجسبورد *Smorgasbord* عينات من المأكولات البحرية غنية مختلفة في طبق واحد.

٢- طبق الشينوبريون *Chateaubriand* (رأس الفليتيو - يخدم شخصين معاً).

٣- طبق السلمون المدخن المتميز *Saumon Fumee*.

وإن دل ذلك على شئ فإنما يدل على اصالة المطبخ والخدمة والخبرات العالية.

لذا فإن بعض المطاعم تقوم بوضع هذه الأطباق ضمن قائمة الطعام حتى لو تم بيعها بأقل من سعر تكلفتها من أجل محاولة هذا المطعم إحتلال مركز الصدارة بين المحلات ذات السمعة الطيبة بأسعار تمثل الزعيم الخاسر.

ولكى يستمر هذا النوع من المطاعم فى أداء عمله يجب أن يحقق ربح عن طريق إتباع الخطوات الآتية:

١- إختيار أطباق لفتح الشهية ذات اسعار تحقق عائد حدى كبير.

**مثال:** تقوم هذه المطاعم بالتركيز على ضرورة تزويج بيع الأطباق الآتية (أطباق فتح الشهية، الشورية، السلطات، الحلو) ويتم تسعير هذه الأطباق بطريقة يمكن بها الحصول على ربح حدى كبير يغطى الخسارة.

٢- العمل على تقديم إقتراح بتناول الأطباق الخاصة للشخصيات المهمة، والعملاء المترددين على المطعم بصفة منتظمة دون باقى العملاء.

٣- تتم تغطية الخسارة المتوقعة من بيع هذه الأطباق عن طريق دمج كل الأرباح المحققة من بيع المأكولات بالإضافة إلى أرباح مبيعات المشروبات.

**النظرية الرابعة: طريقة إتباع أسعار بيع المنافسين:**

تقوم بعض المطاعم بإتباع أسعار المنافسين ويرى هؤلاء الذين يتبعون هذه النظرية أن المنافسين قد قاموا بتجربة تقديم أطباق معينة للعملاء وقد أقبل

هؤلاء العملاء على هذه المطاعم وتناول هذه الأطباق، ومعنى ذلك أن أسعار هذه الأطباق تمثل القيمة الحقيقية لها... فلم نبحت عن وضع أسعار جديدة؟

### عيوب هذه الطريقة:

١- الإعتدال على أسعار المنافسين دون النظر إلى جودة المواد الأولية المستخدمة يؤدي دائماً إلى الخسارة في السمعة والمال.

النظرية الخامسة: تحديد أسعار الأطباق وفقاً لنسبة تكلفة المواد الأولية المصنعة:

تقوم الموازنة التقديرية لإدارة المأكولات بالمطعم على:

١- عدد الوجبات المباعة في فترة محددة.

٢- متوسط سعر البيع المتوقع.

٣- نسبة تكلفة المأكولات المصنعة المتوقعة.

٤- إجمالي قيمة المبيعات المتوقعة.

ويتم تحديد نسبة تكلفة المأكولات المصنعة حتى يتم تحقيق رقابة فعالة وهذه الرقابة تبدأ من المشتريات والإلتزام بمواصفات الشراء ثم التسليم ومراجعة هذه المواصفات عند الإستلام والتخزين الأمثل وضمان صرف المواد الأولية لمن يستحقها وإستخدام المواد الأولية بطريقة صحيحة دون إهدارها وتغطية المواد الأولية حسب الأوزان المقدرة لها ثم طريقة الطهي المثالية.

وتقوم إدارة المأكولات بأخذ نسبة تكلفة المأكولات المصنعة كعامل أساسي لتحديد سعر بيع الطبق، فإذا كانت نسبة التكلفة المستهدفة تمثل:

أمثلة:

$$\text{أ- } 33,3 = \frac{100}{30} \%30 \quad \text{ب- } 2,86 = \frac{100}{35} \%35$$

$$\text{ج- } 2,5 = \frac{100}{40} \%40$$

فإذا كان سعر التكلفة (في المثال السابق) ١٥ جنيهاً فإن سعر البيع سوف

يكون:

$$\text{في حالة نسبة تكلفة } 30\% = 33,3 \times 10 = 333 \text{ جنيه}$$

$$\text{في حالة نسبة تكلفة } 45\% = 2,86 \times 10 = 28,6 \text{ جنيه}$$

$$\text{في حالة نسبة تكلفة } 40\% = 2,5 \times 10 = 25 \text{ جنيه}$$

ثانياً : تحقيق ربح سعري:

يتم تحديد أسعار قائمة الطعام بناءً على عدة عوامل تؤخذ في الحسبان عند حسابها حتى يمكن الوصول إلى ربح التشغيل المستهدف، فيجب أن يكون هناك تنوع في الأسعار كما هو موجود في الأطباق.

وفي جميع الأحوال يجب الأخذ في الاعتبار النقاط الهامة التالية:

١- الفاقد من المأكولات المصنعة والمستخدمة والمخزنة والمشتراه *Waste*

والذي يمكن أن تتم مراقبته عن طريق الآتي:

أ- منع المشتريات الغير ضرورية *Over buying*.

ب- إعداد اللحوم بأكثر من الكميات المطلوبة *Over preparation*.

ج- تحسين طرق إعداد المأكولات ومنع إهمال الطباخين في إعداد

الخضروات واللحوم.

د- منع تسريب المأكولات إلى غير مستحقيها وذلك عن طريق السرقة، الأكل.. وكذا الرقابة الصارمة أثناء العمل فى المطبخ والمطاعم ومخازن المأكولات بالمطبخ الرئيسى *Pantry*.

هـ- الرقابة الصارمة على المأكولات ذات الأسعار المرتفعة عن طريق تخصيص دواليب مغلقة لها.

و- العناية التامة والدقيقة بالألبان ومنتجاتها لحمايتها من التلوث والتلف.

ز- الرقابة على الثلجات الخاصة باللحوم / الأسماك / الطيور / الفاكهة والخضروات صباح كل يوم للتأكد من:

(١) القواعد الصحية والنظافة التامة.

(٢) التأكد من عدم تلف أى من المواد الأولية المخزنة.

ح- الرقابة على المأكولات المتبقية *Left over* من التصنيع، ويمكن التفرقة بين نوعين من المأكولات المتبقية:



### ثالثاً : تخفيض قيمة تكلفة المأكولات المستخدمة لزيادة الربحية:

#### ١- مهارة إعادة استخدام المأكولات المتبقية بعد طهيها *Left over* :

إن دراسة أنواع المأكولات المستخدمة فى تصنيع معظم الأطباق المعروضة فى قوائم الطعام تشير إلى أنها تتكون من المأكولات الآتية:

أ- ٦٥% تمثل مواد أولية عبارة عن اللحوم والطيور والأسماك.

٣٥% تمثل المواد الأولية الأخرى وتتمثل فى الخضروات والفاكهة والبقوليات ومنتجات الألبان والأعشاب.

وبالتالى فإن الرقابة على مخلفات الـ ٦٥% سوف تؤثر تأثيراً مباشراً على تخفيض قيمة تكلفة المأكولات المستخدمة لإنتاج رقم المبيعات المحقق.

ب- بيع الدهون الزائدة من الحيوانات أو إستخدامها للطهى.

ج- بيع عظام الحيوانات وقشر البيض لشركات تربية الطيور.

د- بقايا المأكولات من الموائد يمكن أن يتم بيعها للفلاحين ومربي الكلاب.

هـ- شراء خضروات الموسم فقط بقدر الإمكان حيث أن أسعارها تكون معتدلة ومذاقها جيد وعدم شراء الخضروات التى تكون خارج موسمها.

كما يمكننا الحصول على رقم ونسبة تكلفة المأكولات المباعة عن طريق

قسمة:

#### قيمة المأكولات المستخدمة الصافية

#### قيمة المبيعات المحققة

إننا هنا نبحث عن تكلفة المأكولات الصحيحة ولا نبحث عن إنخفاض تكلفة المأكولات المستخدمة. وسوف تتم دراسة كيفية تصنيع المأكولات المتبقية مع

بيان الأطباق المختلفة التي يمكن أن يتم تصنيعها عن طريق إعادة تشكيل  
المأكولات المتبقية سواء قبل أو بعد تعرضها للنار.

### علاقة المنافسة في الأسعار بالمطاعم:

أحد العوامل الهامة التي يجب أن تؤخذ في الاعتبار عند تحديد سعر  
الأطباق الموجودة في قوائم طعام المطاعم هو مستوى أسعار المطاعم المنافسة..  
فقد نجد أن هناك مطاعم كثيرة على مقربة من بعضها البعض يقدمون نفس  
الأطباق تقريباً بأسعار تنافسية ويخدمون نفس شرائح العملاء، لذا يجب على  
القائمين بوضع أسعار الأطباق أن يكونوا على علم ودراسة كاملة بل ودراسة  
متأنية لمستوى الجودة ومستوى الأسعار والخدمة المقدمة من المنافسين قبل  
التفكير في وضع أى أسعار جديدة للأطباق المراد تقديمها.

إن دراسة المنافسين من المطاعم المجاورة يجب أن نستخرج منها الإجابة  
على الأسئلة الآتية:

### أولاً : عند بدء تشغيل المطعم:

- ١- مستوى الجو المحيط في المطاعم المنافسة ويقصد بها:
  - \* الديكور (مستوى ديكور المطعم).
  - \* الموسيقى.. هل هي مناسبة - ومستواها ؟
  - \* صيانة الأثاث والتكليف والحوائط والسجاد والأضواء...
- ٢- طرق الحجز وكفاءته.
- ٣- مظهر العاملين.
- ٤- إهتمام العاملين بالعملاء (تحيتهم عند القدوم.. مدى إقبالهم على العملاء  
لخدمتهم.. شكر العملاء عند مغادرتهم المطعم...)

- ٥ - كفاءة العاملين في معرفة طلبات العملاء وتلبيتها.
- ٦ - مدى تنظيم المائدة (المفارش - الفوط - وتناسق الألوان - الفصيات..)
- ٧ - تصرفات العاملين أمام العملاء.
- ٨ - قائمة الطعام بما تحويه من : الشكل - الألوان التي تكون عليها قائمة الطعام - طريقة تنسيق المأكولات وتبويبها - الأطباق الموجودة - عدد كل مجموعة - هل قائمة الطعام شاملة التنوع المفروض وجوده لكى يختار منها العملاء ؟ - هل أعداد الأطباق المتاحة فى كل مجموعة متنوعة.
- ٩ - أسعار الأطباق الموجودة فى قائمة الطعام: ما هو أدنى سعر للطبق الأساسى؟ ما هو أعلى سعر لنفس نوع الطبق ؟ ما هو أدنى سعر للأطباق الفرعية ؟ ما هو أعلى سعر للأطباق الفرعية ؟

### ثانياً : أثناء التشغيل:

- من المفروض على مدير المطعم قبل تغيير أى سعر فى قوائم الطعام أن يقوم بدراسة المطاعم المنافسة وذلك من النواحي التالية:
- محتويات قوائم الطعام الخاصة بهم.
  - أسعار الأطباق المقدمة.
  - الأطباق المفضلة لدى العملاء فى هذه المطاعم.
- وقد يقوم المدير بإتباع السياسات الآتية لجذب المزيد من العملاء لمطعمه:

( ١ ) إما بتخفيض أسعار الأطباق الموجودة فى قوائم طعامه.

( ٢ ) أو زيادة أسعار هذه الأطباق.

في الحالة الأولى:

يمكن جذب المزيد من العملاء عن طريق تخفيض الأسعار وجذب عدد أكبر من عملاء المنافسين وذلك في حالة واحدة هو أن يعتقد العميل أو العملاء أن تخفيض الأسعار على الأطباق المقترحة يحل محل الأطباق الذي يقدمها المنافس.. فإذا كان هذا التخفيض ضئيل فإن العملاء سيتجهون إلى المفاضلة بين المطاعم على أسس غير سعرية وهي عوامل أخرى مثل الديكور، الخدمة، الجو المحيط.

الحالة الثانية:

وتتمثل في زيادة أسعار الأطباق المعروضة من قوائم الطعام، وقد تكون هذه السياسة ناجحة في حالة إذا كان المطعم يبيع أطباق أقل بأسعار أعلى بطريقة تعوض النقص في الأعداد المباعة، مثال ذلك:

مبيعات قبل إرتفاع الأسعار

عدد العملاء ١٠٠ × متوسط سعر بيع الوجبة ٥ جنيه = ٥٠٠ جنيه إجمالي المبيعات

مبيعات بعد إرتفاع الأسعار

عدد العملاء ٨٠ × متوسط سعر بيع الوجبة ٨ ج = ٦٤٠ جنيه إجمالي المبيعات

نحن نسير هنا إلى فكرة المرونة في العرض والطلب على الأطباق.. أي كيف يستجيب العملاء لإرتفاع الأسعار؟

في هذه الحالة يكون الطلب مرناً.. أما إذا أنخفض عدد العملاء إلى ٥٠ عميلاً فيكون إجمالي المبيعات ٨ × ٥٠ ج = ٤٠٠ جنيه إجمالي المبيعات

وهذا يدل على أن الطلب غير مرناً.

وعلى ذلك فإنه يجب قبل تغيير الأسعار إدراك مرونة الطلب على الأطباق المعروضة.

### طريقة أخرى للتقييم:

مثال:

إسم الطبق	تكلفة الطبق	سعر بيع الطبق	نسبة تكلفة الطبق %	المساهمة الحدية
سمك مشوى	٧ر٥	٢٢ر٥	%٣٣	١٥
سنيك مشوى	١٥ر-	٣٥ر-	%٤٣	٢٠

التعليق: يوضح المثال السابق النقاط الآتية:

١- أن تكلفة طبق السمك المشوى يمثل ٣٣% في حين أن تكلفة السنيك المشوى تمثل ٤٣% وأنه من النظرة الأولى سوف يرى بعض المديرين أنه من الأفضل بيع سمك مشوى أكثر من السنيك المشوى، حيث أن تكلفة السمك المشوى أقل.

٢- بالنسبة للمساهمة الحدية (الفرق بين سعر البيع وتكلفة تصنيع الوجبة) فإننا نرى أن مساهمة السنيك المشوى وذلك بمبلغ ٢٠ جنيهاً في كل طبق أما مساهمة السمك في الأرباح فيمثل فقط ١٥ جنيهاً.

٣- المساهمة الحدية تقوم بتغطية المصروفات الأخرى والمتبقى يمثل ربحاً للمطعم وكلما زادت المساهمة الحدية، كلما زادت فرصة الحصول على ربح مجزى.

وبذلك يمكن أن نستنتج أن المدير يجب أن لا ينظر فقط إلى نسبة تكلفة المأكولات المصنعة ولكن يجب أن يعمل على تحديد المساهمة الحدية لكل طبق من الأطباق المباعة والتي تساهم في تحديد أرباح المطعم.

### الخلاصة العامة لهذا الفصل:

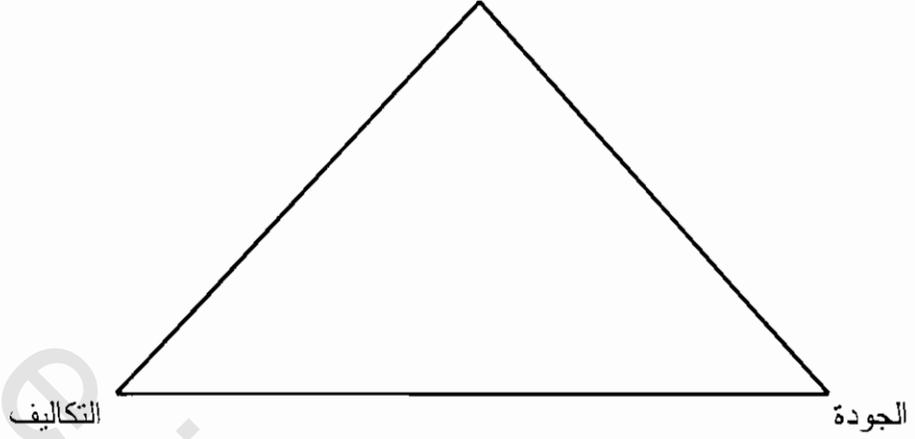
هناك ثلاث عوامل رئيسية تلعب دوراً في تحديد ربحية بيع المأكولات فى المطاعم والفنادق وتكون هذه العوامل مثلث رأسه يتمثل فى السعر المناسب أو العادل والأكثر قبولاً من العملاء.

الضلع الأول يتمثل فى الجودة وتحسينها وذلك من حيث المواد الأولية المستخدمة وطرق إستخدامها وطرق التعامل معها والحفاظ عليها بطريقة صحية وسليمة وتحسينها بإستمرار لكى تتمشى مع متطلبات وأذواق العملاء المتباعدة.

الضلع الثالث يتمثل فى التكاليف المباشرة أولاً وكذلك الغير مباشرة، ولكى يستطيع المطعم تعظيم ربحيته من بيع الأطباق الموجودة فى قوائم الطعام ينبغى أن يتم إستخدام المواد الأولية بكفاءة عالية دون إسراف والرقابة الصارمة على جميع المراحل التى تمر بها هذه المواد بداية من المشتريات حتى تحصيل قيمة الأطباق المباعة.

وذلك بالإضافة إلى محاولة تخفيض التكاليف المباشرة عن طريق إعادة إستخدام المواد الأولية المصنعة بطرق صحيحة ومبتكرة وبيع المخلفات الناتجة عن إعداد المواد الأولية للطهى (العظام - الدهون - باقى مأكولات العملاء...).

السعر المناسب = السعر العادل = Value



مثلث الربحية بالنسبة لبيع المأكولات

### نصائح عامة يجب أخذها في الإعتبار

#### عند وضع أسعار الأطباق الموجودة في قوائم الطعام

- ١- عند تعديل أسعار الأطباق الموجودة في قوائم الطعام يجب ملاحظة أن جميع الأسعار الموجودة في القائمة تتفق مع بعضها.
- ٢- يجب إلا يكون هناك فرق كبير بين أعلى سعر موجود في قائمة الطعام وأدنى سعر.
- ٣- يمكن أن يتم بيع الطبق ذو التكلفة العالية بسعر بيع منخفض وذلك إذا كان الطلب عليه بكميات كبيرة.
- ٤- الطبق ذو الطلب المعدوم قد يكون قد تم وضع سعر بيعه عن طريق الخطأ بسعر منخفض.
- ٥- يجب دراسة ردود أفعال العملاء على أسعار الأطباق المقدمة.
- ٦- يجب التفرقة بين مواسم التشغيل في الفنادق والمطاعم العالية (أكتوبر - يناير) في سيناء، فيتم وضع قائمة طعام بأسعار مرتفعة وإستبدالها بقوائم طعام بأسعار منخفضة في فترات الكساد.

## بعض الانسئلة الهامة وإجاباتها

**كم مرة يتم تغيير قائمة الطعام والأسعار فى السنة ؟**

عادة يتم تغيير قائمة الطعام والأسعار مرتين فى السنة:

الأولى: فى الخريف وتستمر حتى نهاية الشتاء.

الثانية: فى الربيع وتستمر حتى نهاية الصيف.

ويمكن الإستناد إلى الأسباب التالية:

- ١- تغيير المواد الأولية وإختلافها.
- ٢- التباين فى أذواق العملاء.
- ٣- التجديد وإدخال أطباق جديدة لدفع وترويج وزيادة مبيعات المأكولات.

**هل يمكن كسر القاعدة السابقة ؟**

تمثل قائمة الطعام أهم وسائل ترويج وتنشيط وزيادة مبيعات المأكولات مع الإحتفاظ بنسبة التكاليف المباشرة المعتمدة من الإدارة.. أى:

١- الزيادة الكبيرة فى أسعار المواد الأولية من اللحوم بالذات قد تؤدى إلى طلب تغيير الأسعار وبالتالي تغيير الأطباق المعروضة بأوزانها النمطية المختلفة.

٢- زيادة عدد الأطباق التى لا يتم الإقبال عليها (٣ من الأطباق الرئيسية - ٢ من الأطباق الفرعية - ٢ من الشوربة).

حيث أن الإستمرار فى إستخدام نفس قائمة الطعام دون تغيير معناه هبوط فى رقم مبيعات المأكولات أى إبتعاد العملاء الدائمين وشبه الدائمين عن

المطعم.. لذا يجب العمل على صنع أطباق جديدة لجذب العملاء والتمسك بها.

## هل يمكن أن يتم تغيير الأسعار عن طريق شطب الأسعار القديمة وكتابة الأسعار الجديدة أعلاها ؟

تؤدي هذه الطريقة إلى عدم تردد العملاء على المطعم حيث بإمكانهم معرفة نسبة الزيادة والمقارنة بين الأسعار القديمة والأسعار الجديدة بغض النظر عن أن هناك زيادة في أسعار شراء المواد الأولية.. والحل:

- 1- تغيير القوائم القديمة وإحلال القوائم الجديدة محلها بعد تغيير الأسعار.
- 2- استخدام شريحة ورقية جديدة طويلة تغطي على سعر كل صنف من الأسعار القديمة وكتابة الأسعار الجديدة عليها.