

وزارة التعليم العالي  
معهد الفراعنة العالي للسياحة والفنادق

# الطهي الفندقى

# مقدمة

- تعتبر الخدمه الغذائيه من الخدمات الاساسيه التي تقدمها الفنادق للنزلاء وبالتالي ازدادت صناعة الطهى اهميه خاصة فى الدول التي تخصصت فى صناعة الفنادق.
- وسوف يتضمن هذا الكتاب كافة المعلومات عن المطبخ الفندقى

الفصل الاول

المطبخ الفندقى

## اقسام المطبخ الفندقى:-

- قسم الاستلام
- قسم التخزين
- أقسام التجهيز
- اقسام الطهى

● العوامل التى تؤثر على نظام العمل بالمطبخ هى :

- ١- حجم المنشأة
- ٢- قائمه الطعام
- ٣- نوع الخدمه
- ٤- المعدات الحديثه

# الفصل الثانی

## الهیكل الإداری للمطبخ الفندقی

● يجب توزيع العمل على رؤساء الاقسام ويتم التوزيع طبقا

لأنواع الطعام والقوائم المراد تقديمها

● الشروط الواجب توافرها فى العاملين بالمطبخ الفندقى :-

- الامام بلغه اجنبيه

- الامام باللوائح والتعليمات

- اجتياز الدورات التدريبيه

- الصحه الجيده

- له خبرة فى فروع الطهى المختلفه

● نموذج لهيكل ادارى بالمطبخ الفندقى :

رئيس الطهاه



مساعد رئيس الطهاه



مسئول قسم

الحلوى



مساعد طبخ



مسئول قسم

المقليات



مساعد طبخ



مسئول قسم

حفظ الاطعمه



مساعد طبخ



مسئول قسم

الخضروات



مساعد طبخ



مسئول قسم

الصلصات



مساعد طبخ



أمين المخزن



مساعد أمين المخزن

# الفصل الثالث

## أدوات وأجهزة الطهي



## ● عند اختيار ادوات المطبخ يراعى الاتى :

- حجم المطبخ
- انواع قوائم الطعام
- عدد النزلاء

● وسوف يتم التعرف على جميع الادوات والاجهزه من خلال التدريب العملى بالمطبخ الفندقى الموجود بالمعهد بالاضافة الى تدريب الطلاب فى الفنادق المجاوره

# الفصل الرابع صحة الغذاء

● التمتع بالصحة الجيدة من اهم اسباب سعادة الانسان وقدرته على العمل والانتاج

● تعريف الغذاء : هو اى طعام سائل او صلب او مجموعة من الاطعمه التى يتناوله الانسان وتؤدى وظيف او اكثر من الوظائف الاتيه :

- امداد الجسم بالطاقة

- النمو

- تنظيم العمليات الحيويه

● مكونات الغذاء :

- المواد البروتينيه

- المواد الكربوهيدراتيه

- المواد الدهنيه

- الاملاح المعدنيه

- الفيتامينات

# الفصل الخامس

المبادئ الأساسية لفن الطهي

## • طرق الطهى :

تنقسم لقسمين رئيسيين :-

أولا : الطهى بالحرارة الرطبه وتشمل :

- السلق

- البخار

- الطهى بريزيه

- الطهى بالصلصه

ثانيا الطهى بالحراره الجافه :

- الطهى فى الفرن

- التحمير

- الشى على الجريل

- الطهى بالتحمير
- القلى
- الطهى بالميكرويف

# الفصل السادس

## الحساء



● الحساء من الاطباق الفاتحه للشهيه والمدفئه فى فصل الشتاء وبعضها على القيمة الغذئيه ويجب ان يقدم ساخنا الا فى بعض الانواع القليله المتلجه

## ● شروط الحساء الجيد :

- يقدم ساخنا او متلجا
- يكون قوامه صحيحا
- يكون له نكهه خاصه
- يكون خاليا من الدسم الذى يطفو على السطح
- وسوف يتم التعرف على كيفيه عمل الحساء وانواعه من خلال التطبيق العملى بالمطبخ الفندقى

# الفصل السابع

## الصلصات والسلطات

### والمشهييات

● الصلصة عبارة عن سائل له نكهه معينه مكتسبه وهى مهمه فى الطهى وهى:

- صلصه بسيطه

- صلصه راقيه

- صلصه حلوه

- صلصه مالحة

● تعتبر السلطات والمشهيات من الاطباق الهامه فى قائمة الطعام لأرتفاع قيمتها الغذائيه وتساعد على فتح الشهيه

● عند اعداد السلطات يراعى الاتى :

- العناية بغسل الخضروات

- التنويع فى تقطيع الخضر
- يراعى عدم التتبيل الا قبل التقديم مباشرة

● المشهيات عبارة عن اصناف باردة تقطع لقطع صغيرة وهى ذات نكهة عالية وهى اول مايقدم فى قائمة الطعام لأنها تساعد على فتح الشهية وسوف يتم التطبيق العملى لكل هذه الاصناف داخل المطبخ الفندقى

# الفصل الثامن اللحوم والطيور

## ● انواع اللحوم :

- البتلو
- الكندوز
- الضأن
- اللحم الجملى
- لحم الماعز

## ● القيمة الغذائية للحوم :

تعتبر اللحوم ذات قيمة غذائية عالية لأنها تمد الجسم بالاحماض الامينية والاملاح المعدنية خاصة الحديد والفسفور ومجموعة فيتامين ب

## • طرق طهى اللحوم والطيور:

- السلق
- التحمير
- الشى
- التشويح
- القلى الى اخره

• ويتم التعرف على مقاطع اللحوم وطرق طهيها من خلال الدروس التطبيقية فى المطبخ الفندقى بالمعهد.

# الفصل التاسع

## العجائن والمخبوزات



## ● طرق عمل العجائن :

- الطريقة البسيطة
- الطريقة الدسمة
- الطريقة الاسفنجيه

## طرق عمل الكعك الدسم :

- طريقة الدعك
- الطريقة الاسفنجية
- طريقة الفك

- ويتم التعرف على تنفيذ هذه الطرق من خلال التطبيق والدروس العمليه فى المطبخ الفندقى بالمعهد