CONCEPT

فنون الطهي الاحترافي: الصلصات والمعجنات وتقديم الأطباق للطهاة

15 – 19 مارس 2027

لندن - فندق أربع نجوم في وسط لندن



فنون الطهي الاحترافي: الصلصات والمعجنات وتقديم الأطباق للطهاة

المرجع: 13811_416 **التاريخ:** 15 – 19 مارس 2027 **المكان:** لندن - فندق أربع نجوم في وسط لندن **الرسوم:** SAR 23000

مقدمة:

تحتاج المطابخ إلى فنون الطهي الاحترافي لأن ثبات جودة الأطباق يضيع حين يتعلم الطهاة بالتقليد: تتفاوت تقطيعات السكين من وردية إلى أخرى، وتنفصل الصلصات تحت ضغط الخدمة، وتخرج البروتينات ناقصة النضج أو مفرطة الطهي، ويغادر الطبق نفسه نافذة التسليم بشكل مختلف بين الغداء والعشاء. فيلاحظ الضيوف ذلك ويزداد الهدر وإعادة العمل. تبني هذه الدورة من كور كونسبت مهارات الطهي لدى فرق المطبخ العاملة، من تجهيز المكونات والصلصات الأم إلى طهي البروتينات والمعجنات وتقديم الأطباق، وينهي المشاركون الدورة بملف معايير الوصفات وتقديم الأطباق للقسم مبني على أطباق من مطبخهم.

أهداف الدورة:

- تنظيم قسم العمل ضمن هيكل فريق المطبخ وإنجاز تجهيز المكونات وفق قائمة تحضير مكتوبة قبل الخدمة
- تنفيذ تقطيعات الخضار الكلاسيكية بدقة واستخدام السكاكين المهنية وتسويتها وشحذها بأمان
- إعداد المرق والصلصات الأم ومشتقاتها والشوربات الصافية والكثيفة والمهروسة بقوام وتتبيل ثابتين
- اختيار طرق الطهي بالحرارة الجافة والرطبة وبالدهن وتطبيقها على لحوم البقر والضأن والدواجن والأسماك والقشريات والخضار والحبوب
- إعداد عجائن المعجنات والكريمات والحلويات المقدمة وبناء النكهة في المطابخ العالمية دون كحول أو لحم خنزير
- كتابة وصفات موحدة ومواصفات تقديم تمكن أي طاه في القسم من إعادة إنتاج الطبق بالمستوى نفسه

الفئة المستهدفة:

- كوادر المطبخ المسؤولة عن تحضير المكونات والعناصر في قسم الطهي الساخن أو البارد
- الطهاة المسؤولون عن إدارة قسم مثل الصلصات أو الشواء أو الأسماك أو الخضار أو المقبلات الباردة أثناء الخدمة
- كوادر المطبخ المسؤولة عن إنتاج المعجنات والمخبوزات والحلويات
- قادة الورديات المسؤولون عن الإشراف على الطهاة عند نافذة التسليم وفحص الأطباق قبل خروجها من المطبخ
- كوادر المطابخ في الفنادق والمطاعم وشركات التموين ومطابخ الإنتاج المركزية الساعية للانتقال من المهام المساعدة إلى إدارة الأقسام

محاور الدورة:

اليوم 1: هيكل فريق المطبخ ومهارات السكين وتجهيز المكونات

- هيكل Brigade de Cuisine تسلسل فريق المطبخ عند Escoffier: الشيف التنفيذي ونائبه ورئيس القسم والطاهي المساعد وأدوار الأقسام
- أساسيات نظافة المطبخ بصورة عامة: غسل اليدين وألواح التقطيع الملونة ونطاق درجات الحرارة الخطرة وملصقات مسببات الحساسية
- اختيار السكاكين والتسوية بالمسن الفولاذي والشحذ بحجر المسن وطريقة الإمساك الآمنة
- تقطيعات الخضار الكلاسيكية: جوليان وبرونواز وبيزان وماسيدوان وشيفوناد
- قوائم التحضير المسبق والمكونات نصف المطهوة وفحص جاهزية القسم قبل الخدمة

اليوم 2: المرق والصلصات الأم والشوربات وأسس بناء النكهة

- المرق الأبيض والبني من عظام البقر والعجل والدجاج والسمك ومرق الخضار العطري
- الرو والربط بصفار البيض والقشدة والنشويات لتكثيف صلصات البشاميل والفلوتيه والإسبانيول
- صلصة الطماطم دون لحم الخنزير وثبات مستحلب الهولنديز وإنقاذه عند الانفصال
- عائلات الشوربة: ترويق الكونسوميه بطبقة الترويق والشوربات الكريمية والمهروسة والباردة
- بناء النكهة بالمنكهات العطرية وتفتيح التوابل في الدهن والحموضة والأومامي وموازنة الملح

اليوم 3: طرق الطهي وتجهيز اللحوم والدواجن والمأكولات البحرية

- طرق الطهي بالحرارة الجافة: التحمير في الفرن والشوي والتحمير السريع وتفاعل Maillard تفاعل الاسمرار المولد للنكهة
- طرق الطهي بالحرارة الرطبة والطرق المركبة: السلق الهادئ والتبخير والطهي المغطى ببطء وطهي اليخنات
- طرق الطهي بالدهن: التشويح والقلي الضحل والقلي العميق وإدارة زيت القلي
- تجهيز لحوم البقر والضأن والدواجن: القطع الرئيسية والربط ونزع العظم ودرجات حرارة النضج بمقياس الحرارة
- تجهيز الأسماك والقشريات: تفليه الأسماك المستديرة والمسطحة وتنظيف الروبيان ونزع الشوك الدقيق

اليوم 4: الخضار والحبوب والمطابخ العالمية وأساسيات المعجنات

- طهي الخضار: السلق السريع والتبريد الفوري والتلميع والتحمير والحفاظ على اللون
- الأرز والحبوب والبقوليات وبناء الأطباق الرئيسية النباتية
- ملامح النكهة العالمية: تقنيات المطبخ الشامي والهندي وشرق آسيا والمتوسطي
- عجائن المعجنات: العجينة القصيرة وعجينة الشو والعجينة المورقة والعجائن المخمرة
- الكريمات والحلويات: الكريمة الإنجليزية وكريمة المعجنات والموس والتثبيت بالأجار أو الجيلاتين الحلال

اليوم 5: مختبر تقديم الأطباق وتوحيد الوصفات وملف المعايير

- تطبيق تنسيق الطبق: نقطة التركيز وتباين الألوان والارتفاع ونظافة حافة الطبق
- كتابة الوصفة الموحدة: أوزان المكونات وخطوات التحضير ومعاملات المضاعفة وصورة الطبق المرجعي
- فحوص الثبات عند نافذة التسليم: لجنة التذوق وحرارة التقديم ومراجعة زمن الحفظ
- اختبار عملي موقوت بسلة مكونات مفاجئة في أقسام الطهي الساخن والمعجنات
- تجميع ملف معايير الوصفات وتقديم الأطباق للقسم ومراجعته أمام لجنة من الطهاة

المهارات التي ستكتسبها:

- التعامل المهني مع السكاكين
- إعداد الصلصات الكلاسيكية
- إنتاج المرق والشوربات
- تجهيز البروتينات
- اختيار طريقة الطهي المناسبة
- تقنيات المعجنات والحلويات
- تنسيق الأطباق وتقديمها
- توحيد الوصفات

لماذا تحضر هذه الدورة:

- العودة بملف معايير الوصفات وتقديم الأطباق للقسم مكتوب لأطباق من مطبخك
- طهي صلصات وبروتينات ومعجنات تخرج بالمستوى نفسه في كل وردية مهما تغير الطاهي في القسم
- الانتقال من مهام التحضير إلى إدارة قسم بقائمة تحضير واضحة وفحوص عند نافذة التسليم
- مقارنة تقنيات المطبخ مع طهاة من الفنادق والمطاعم وشركات التموين ومطابخ الإنتاج المركزية

الخاتمة:

يحافظ المطبخ على مستواه حين يتقاسم كل طاه التقنية نفسها وانضباط التحضير نفسه والصورة نفسها للطبق النهائي. تنتقل الأيام الخمسة من هيكل فريق المطبخ ومهارات السكين وتجهيز المكونات، إلى المرق والصلصات الأم والشوربات، ثم إلى الطهي بالحرارة الجافة والرطبة وبالدهن على اللحوم والدواجن والمأكولات البحرية، ومنها إلى الخضار والحبوب والنكهات العالمية والمعجنات. ويطبق اليوم الأخير هذه المهارات في مختبر لتقديم الأطباق واختبار عملي موقوت، وينتهي بملف معايير الوصفات وتقديم الأطباق للقسم جاهز للاستخدام في المطبخ.