أساسيات الحلويات والمخبوزات

أساسيات إعداد الحلويات الشرقية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أساسيات إعداد الحلويات الشرقية

الجدارة:

معرفة المتدرب بخصائص أساسيات إعداد الحلويات الشرقية و أنواعها و كيفية طرق إعدادها والتعامل معها.

الأهداف:

عندما تكمل دراسة هذه الوحدة تكون قادراً على أن :

- تعمل حلوى أم على.
- تعمل حلوى الكنافة.
- تعمل حلوى البسبوسة .

مستوى الأداء المطلوب:

أن يصل المتدرب إلى إتقان هذه الجدارة بنسبة ٩٥٪.

الوقت المتوقع للتدريب:

٣ ساعات.

الوسائل المساعدة:

١- استخدم الأسئلة و إجاباتها النموذجية نهاية الوحدة .

٢- تمثيل أدوار عمل الحلويات الشرقية للضيوف و طرق التعامل معها.

٣- تحديد بحث للمتدربين عن عمل حلويات أخرى بالرجوع لكتب الطبخ أو الإنترنت .

٤- الإطلاع على بعض العروض المتقدمة (Power Point) لعمل الحلويات الشرقية.

متطلبات الجدارة:

إتقان مهارات كيفية عمل أساسيات إعداد الحلويات الشرقية المختلفة للضيوف.

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

أساسيات إعداد الحلويات الشرقية

مقدمة :

إن الحلويات الشرقية والغربية عامة مكملة لمقومات الغذاء . وهي نوع من أنواع الأطعمة والمكون الأساسي لها السكريات بأنواعها مثل :(الجلوكوز و الفركتوز و اللاكتوز ...) والجسم يحتاجها لإنتاج الطاقة اللازمة للحركة والنشاط، والمخ لا يستغني عنها ليعمل بصورة جيدة ، ولا يرضى لها بديلاً، لكن لابد من استهلاكها بشكل معقول ، لتجنب الآثار الضارة المترتبة على سوء استهلاكها. لذلك نجد أن السكريات أو الحلويات ليست سيئة دائماً إذا كان استهلاكها مقنن . والحلويات منها ما هو سهل الصنع ولا يحتاج إلى مجهود في إعداده، ومنها ما يحتاج إلى مجهود كبير في إعداده ويحتاج إلى دقة فائقة.

أقسام الحلويات :

أولاً : الحلويات الشرقية (أم على ، وكنافة، ، وبسبوسة، .....إلخ).

ثانياً : الحلويات الغربية (كيك، وتشيز كيك، .. . إلخ) .

ثالثاً : حلوى أساسها الجلاتين (مثل الجلي.. .إلخ)

رابعاً : المثلجات أو المرطبات .

وسنتناول في هذه الحقيبة النوعين الأولين بإذن الله .

ومن الممكن أن نقسم الحلوى حسب تقديمها إلى قسمين :

أولاً : الحلوى الساخنة : وهي التي تقدم للمائدة ساخنة مثل (أم على ،والشعيرية)

ثانياً: الحلوى الباردة :وهي التي تقدم للمائدة باردة سواء أكانت مطهوة أم غير مطهوة مثل: المهلبية ،و فطيرة التفاح ،و الجلي،والكأس ترد ،وكعك الشوكولاته ،والدونات.

الفرق بين الحلوى الغربية والحلوى الشرقية :

- الحلويات الشرقية:

غالبيتها لابد من إضافة الشيرة عليها ـ سهلة الصنع ولا تحتاج إلى مهارة ـ ولا تحتاج إلى مواد أو نكهات ويحبها الأطفال .

- الحلويات الغربية:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تحتاج إلى مهارة في الصنع وتكون مهارة عالية ـ تحتاج إلى مواد حافظة ـ وتحتاج إلى نكهات صناعية أو طبيعية.

أولاً : أم على:

المقادير:

- ١ ملعقة صغيرة فانيلا
- ١ علبة قشطة
- ٤ أكواب حليب سائل
- ١ كوب سكر
- مكسرات منوعة حسب الرغبة
- بيضة واحدة
- ٨ شرائح عجينة بف بستري
- رشة ملح

الطريقة:

١. يقدح الفرن .
٢. تفرد العجينة بالنشابة مع وضع قليل من الدقيق طولها ٤٠ سم وعرضها ٣٠ سم .
٣. تؤخذ شرائح بف بستري ونصفها في صينية مدهونة وندخلها في الفرن إلى أن يحمر الوجه شكل (٧٩).



شكل(٧٩)

٤. ترص قطع العجين بعد احمرارها في كأس ات البايركس .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥. تضاف المكسرات بالتساوي في القوالب وترش كمية قليلة من جوز الهند حسب الرغبة. شكل (٨٠)



شكل (٨٠)

٦. نحضر خلطة الحليب: يخلط الحليب و السكر والبيضة والفانيلا في الخلاط الكهربائي وممكن يضاف مع الحليب مكسرات وزبيب ويمكن الاستغناء عن البيض ثم يسخن الحليب قليلا ثم بعد ذلك نسكبه في قوالب الباف بستري . شكل (٨١)



شكل (٨١)

٧. توضع قوالب البايركس في الفرن للتحمير من الأعلى حتى يصبح لونها هكذا شكل (٨٢)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٨٢)

ثانياً : الـــكـــنـــافه :

المقادير:

- ١ كيلو كنافة
- ٢ علبة قشطة
- ٢٢٧ جرام زبدة
- ٢ فنجان سكر
- ٢ فنجان ماء
- فستق مطحون (اختياري)

مقادير الشيرة :

- ٢ كوب ماء
- ٢ كوب سكر
- عصير ليمون حسب الرغبة

الطريقة :

١- تقطع الكنافة قطع صغيرة شكل (٨٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٨٣)

٢- توضع الزبدة على نار هادئة وتترك حتى تذوب شكل (٨٤)



شكل (٨٤)

٣- تصب الزبدة على الكنافة و تقلب جيدا شكل (٨٥)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٨٥)

٤- يوضع نصف مقدار الكنافة في صينية و يضغط عليها جيداً . شكل(٨٦)



شكل(٨٦)

٥- توضع الصينية في الفرن حتى تصبح ذهبية اللون . شكل (٨٧)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٨٧)

٦- في هذه الأثناء تحضر القشطة وتوضع في إناء ويضاف إليها ملعقتين من الماء البارد شكل (٨٨)



شكل(٨٨)

٧- وملعقة من المكسرات المفرومة جيداً(المكسرات حسب الذوق)تخلط جيدا . شكل (٨٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل(٨٩)

٨- تخرج الكنافة من الفرن شكل (٩٠)



شكل (٩٠)

٩- توضع عليها القشطة المجهزة بعيدا عن الحواف . شكل (٩١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٩١)

١٠- توضع الطبقة الثانية من الكنافة على أن تغطى كاملاً بالكنافة . شكل (٩٢)



شكل (٩٢)

١١- تعاد الصينية مرة أخرى إلى الفرن حتى يصبح لونها ذهبي . شكل (٩٣)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٩٣)

١٢- لعمل الشيرة يوضع كوبان من الماء وكوبان من السكر. شكل (٩٤)



شكل (٩٤)

١٣- تحرك الشيرة حتى يذوب السكر و تبدأ تتماسك قليلاً ويمكن استخدام الليمون عند الرغبة ويترك ليبرد شكل (٩٥)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٩٥)

١٤- تخرج الكنافة من الفرن عند تلونها باللون الذهبي وتضاف إليها الشيرة أو العسل حسب الرغبة.
شكل (٩٦)



شكل (٩٦)

١٥- شكلها النهائي بعد الخبز ورش الفستق . شكل (٩٧)

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM



شكل (٩٧)

ثالثاً : البسبوسة :

المقادير :

- ١ كوب حليب بودرة
- ١كوب سميد
- ١ كوب سكر
- ٤\٣ كوب زبدة
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- ٢ علبة قشطة
- لحشو البسبوسة
- علبتان قشطة ثقيلة القوام

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الطريقة :

١. توضع جميع المقادير السابقة في إناء الخفق . شكل (٩٨)



شكل (٩٨)

٢. يسكب نصف الخليط في الصينية التيفال الخاصة ويفرد حتى يصبح متساوياً كما في شكل (٩٩)



شكل (٩٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣. تفرد القشطة على الخليط شكل (١٠٠)



شكل (١٠٠)

٤. تغطى طبقة القشطة بطبقة من الخليط السابق حتى تختفي طبقة القشطة تماماً ثم ندخل الصينية في الفرن على نار متوسطة ((القسم الأسفل)) لمدة ٢٠ دقيقة تقريبا شكل (١٠١)



شكل (١٠١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥. بعد ذلك يفتح ((القسم العلوي)) لمدة ١٠ دقائق على نار متوسطة حتى يحمر وجه البسبوسة وتقطع وتقدم بعد أن تبرد قليلاً شكلا (١٠٢)



شكل (١٠٢)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسئلة الوحدة الثالثة

السؤال الأول :

هناك أنواع كثيرة من الحلويات الشرقية غير المذكورة سابقاً ،أذكر أربعة منها.

.....

.....

.....

.....

.....

السؤال الثاني :

هناك طريقة أخرى مختلفة لإعداد الكنافة ابحث عنها من خلال الموقع الإلكتروني واشرحها بالتفصيل .

.....

.....

.....

.....

.....

السؤال الثالث :

ضع كلمة (صح) أمام العبارة الصحيحة ، وكلمة (خطأ) أمام العبارة غير الصحيحة من العبارات التالية :

- ❖ البسبوسة من الحلويات الغربية ( )
- ❖ من الممكن القيام بعمل الكنافة وتفريزها لمدة أسبوع أو أكثر ( )
- ❖ يمكن استبدال عجينة البف في عمل حلى أم على بالخبز الرقاق ( )
- ❖ تصب الشيرة على البسبوسة والكنافة بشرط أن يكون أحدهما بارد ( )
- ❖ ممكن الاستغناء عن الليمون في إعداد الشيرة ( )

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

السؤال الرابع :

أذكر الفرق بين طريقة عمل البسبوسة المحشية بالقشطة والبسبوسة المعتادة .

.....

.....

.....

.....

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

إجابات أسئلة الوحدة الثالثة

إجابة السؤال الأول:

أنواع أخرى للحلويات الشرقية :

١. القطائف .

٢. لقمة القاضي .

٣. أصابع زينب .

٤. حلاوة الجبن.

إجابة السؤال الثالث :

ضع كلمة (صح) أمام العبارة الصحيحة ، وكلمة (خطأ) أمام العبارة غير الصحيحة من العبارات التالية :

- البسبوسة من الحلويات الغربية . (خطأ)
- من الممكن القيام بعمل الكنافة وتفريزها لمدة أسبوع أو أكثر . (صح)
- يمكن استبدال عجينة البف في عمل حلى أم على بالخبز الرقاق . (صح)
- تصب الشيرة على البسبوسة والكنافة بشرط أن يكون أحدهما بارداً. (صح)
- يمكن الاستغناء عن الليمون في إعداد الشيرة . (صح)

إجابة السؤال الرابع :

الفرق بين طريقة عمل البسبوسة المحشية بالقشطة والبسبوسة المعتادة :

هو فقط الحشو. فالبسبوسة المعتادة لا تحشى بالقشطة فقط ، بل نسكب الخليط كله دفعة واحدة في الصينية ويخبز .

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

ملحوظات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ملحوظات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر