المملكة العربية السعودية
المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج



تخصص إنتاج الطعام "الطهي"

تجهيزات معدات المطابخ و المطاعم

١٤٢ طاه

طبعة ١٤٢٩ هـ

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

مقدمة

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، محمد وعلى آله وصحبه، وبعد:

تسعى المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني لتأهيل الكوادر الوطنية المدربة القادرة على شغل الوظائف التقنية والفنية والمهنية المتوفرة في سوق العمل، ويأتي هذا الاهتمام نتيجةً للتوجهات السديدة من لدن قادة هذا الوطن التي تصب في مجملها نحو إيجاد وطن متكامل يعتمد ذاتياً على موارده وعلى قوة شبابه المسلح بالعلم والإيمان من أجل الاستمرار قدماً في دفع عجلة التقدم التنموي، لتصل بعون الله تعالى لمصاف الدول المتقدمة صناعياً.

وقد خطت الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج خطوة إيجابية تتفق مع التجارب الدولية المتقدمة في بناء البرامج التدريبية، وفق أساليب علمية حديثة تحاكي متطلبات سوق العمل بكافة تخصصاته لتلبي متطلباته ، وقد تمثلت هذه الخطوة في مشروع إعداد المعايير المهنية الوطنية الذي يمثل الركيزة الأساسية في بناء البرامج التدريبية، إذ تعتمد المعايير في بنائها على تشكيل لجان تخصصية تمثل سوق العمل والمؤسسة العامة للتعليم الفني والتدريب المهني بحيث تتوافق الرؤية العلمية مع الواقع العملي الذي تفرضه متطلبات سوق العمل، لتخرج هذه اللجان في النهاية بنظرة متكاملة لبرنامج تدريبي أكثر التصاقاً بسوق العمل، وأكثر واقعية في تحقيق متطلباته الأساسية.

وتتناول هذه الحقيبة التدريبية " تجهيزات و معدات المطابخ و المطاعم" لمتدربي تخصص" إنتاج الطعام "الطهي"""" للكليات التقنية موضوعات حيوية تتناول كيفية اكتساب المهارات اللازمة لهذا التخصص.

والإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج وهي تضع بين يديك هذه الحقيبة التدريبية تأمل من الله عز وجل أن تسهم بشكل مباشر في تأصيل المهارات الضرورية اللازمة، بأسلوب مبسط يخلو من التعقيد، وبالاستعانة بالتطبيقات والأشكال التي تدعم عملية اكتساب هذه المهارات.

والله نسأل أن يوفق القائمين على إعدادها والمستفيدين منها لما يحبه ويرضاه، إنه سميع مجيب الدعاء.

الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج

إنتاج الطعام "الطهي

تجهيزات ومعدات المطابخ

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الجدارة:

المهنة	طاهي
الواجب	يعد الطعام/يقدم الأطعمة و المشروبات
المهمة	هي القدرة على معرفة طريقة اختيار و تحديد معدات المطابخ
الهدف الإجرائي للمهمة	هي القدرة على تحديد طرق الاختيار و التخطيط لتجهيز المطابخ

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون لدى المتدرب القدرة على :

- تعديد أنواع و أسماء و أصناف تجهيزات المطابخ .
- معرفة طرق شراء و صيانة و نظافة المعدات
- إتقان طرق تشغيلها و استعمالها في المطبخ التدريبي (العملي)
- معرفة أسماء الأواني المستعملة بالمطبخ

مستوي الأداء المطلوب: لا تقل نسبة إتقان هذه الجدارة عن ١٠٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: ستة عشرة ساعة تدريب نظري و عملي

الوسائل المساعدة:

- استخدام وسيلة عرض إلكترونية لإظهار شرح المدرب
- بحوث و أسئلة شفهية و كتابية
- البحث من خلال المواقع الإلكترونية وكتلوجات المعدات
- زيارة ميدانية لمحلات الأجهزة و الأواني و المعارض

متطلبات الجدارة: بما أن المتدرب لم يتقن أي مهارات لا يوجد أي متطلبات لإتقان الجدارة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تمهيد

أدى التنافس على تقديم الخدمة في صناعة الفنادق محاولة الشركات الكبرى اقتباس و تطويع نظريات و أساليب الإدارة الحديثة المحترفة للحصول على حصة مناسبة من السوق من خلال إشباع حاجات الضيوف و تطلعاتهم و العمل على راحتهم.

و نتيجة التطورات التقنية و التكنولوجية و الحضارة و مع ازدياد الحركة على السياحة العالمية ازداد الاهتمام في صناعة خدمات إنتاج الطعام و خدمة الضيافة مما دفع المختصين في هذا القطاع الإهتمام بوضع سياسات و خطط علمية لتطويره و ذلك عن طريق تطوير كفاءة و أداء العاملين بهذا القطاع و تحسين مستوى الخدمات المقدمة للضيوف لتكون على درجة عالية من التطور و تلبية تطلعات واحتياجات الضيوف.

إن صناعة خدمات الطعام و الضيافة لها أهمية كبيرة في حجم الإنتاج حيث أصبحت تشكل نسبة عالية من دخل المؤسسات الفندقية تصل إلى ثلث إجمالي الإيرادات.

لم تعد تقتصر صناعة الضيافة أماكن محددة من المطاعم و الفنادق بل انتشرت لتشمل الشركات و المصانع و المستشفيات و النقل البري و البحري و الجوي و قد أصبحت خدمات الضيافة ضرورية لما لها من سمات تؤكد صحة ذلك و باعتبارها مهنة و علما في آن واحد.

و تحرص الجهات التي تقدم خدمات الضيافة على توفير أفضل المعدات و الآلات و العناصر البشرية المؤهلة و توفير جو ملائم للعمل، وكل ذلك يساعد على ارتفاع نسبة المبيعات و انخفاض نسبة التكاليف مما يؤدي إلى زيادة في الأرباح و إلى نجاح المؤسسات الخدمية بشكل عام.

يعتبر قسم الأغذية والمشروبات من الأقسام الإنتاجية والفعالة في المؤسسات والتي يتداخل نشاطها في معظم الأنشطة التجارية التي تسعى لتحقيق الربحية و الكسب للفندق.

ومن أهم أقسام إدارة الأغذية و المشروبات هما قسمي إنتاج الطعام و خدمة الطعام . و يعتبر المطبخ هو الوحدة الإنتاجية التي ترتكز عليها جميع الأنشطة المعاونة له .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

العوامل التي تتحكم في اختيار أنواع التجهيزات و المعدات

يجب على القائمين على تحديد مواصفات الأجهزة والمعدات الخاصة بالمنشأة الفندقية أن يطرحوا عدة أسئلة على أنفسهم ويجيبوا عليها قبل إتمام عملية الشراء وهي :

١. هل هناك حاجة إلى شراء هذه المعدّة التي أعتقد أنها صالحة لهذا المكان ؟
٢. هل هذه المعدًة أو التي أصغر منها أو أقل منها في السعر تستطيع أن تؤدي العمل المطلوب منها بالكفاءة المرجوة ؟
٣. ما هي القدرة الإنتاجية المرجوة من هذه المعدًة أو الجهاز ؟
٤. هل يمكنني الاكتفاء الآن بقدرة هذه المعدًّة ثم أقوم فيما بعد بتعديلها ؟
٥. أم هل أقوم بشراء معدة ذات قدرة أكبر تفيدني في المستقبل ؟
٦. هل استخدام معدًة ذات إصدار سابق لما هو حديث بالسوق سوف تؤدي العمل المشتراة من أجله بنفس الكفاءة ؟
٧. هل المعدّة المطلوب شرائها متاحة ومتوفرة في السوق المحلي؟ أم السوق الخارجي ؟
٨. هل وكيل هذه المعدًة المختارة يوفر قطع الغيار والصيانة اللازمة لها سواء صيانة مركزية أو عن طريق مندوبي صيانة؟ (وهنا لا يجب الإجابة بلا- وبتالي يجب البحث عن البديل المناسب لضمان استمرار أداء وإنتاج المعدًة)
٩. هل المعدًة المختارة تتناسب مع المكان المتاح (سواء بالطبخ ،بقاعة الطعام ،بالمغسلة،بالاستقبال ،بالغرف ،المكاتب .....الخ) من حيث المساحة أو القدرة أو الشكل أو حتى إمكانية الانتفاع بها عند الاستخدام .
١٠. هل سيستطيع العاملون بالمنشأة الفندقية استخدام هذه الأجهزة بفاعلية وكفاءة
١١. هل هذه العمالة لديها المهارات (البدنية و الذهنية)لاستخدام هذه المعدات ؟
١٢. هل هذه المعدّة آمنة في الاستخدام ؟
١٣. هل يمكن القيام بأعمال المضافة والصيانة لها بسهولة؟
١٤. هل تكونت لدي الفكرة الكاملة عن كل ما يجب معرفته عن هذه المعدًة أو الجهاز؟
١٥. هل هذه المعدّة سوف تؤدي إلى تحقيق النفع للمنشأة ؟ أم ستكون بمثابة عبئ باهظ التكلفة ؟

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

ومن ثم ، فإن الإجابة على هذه الأسئلة توضح الاتجاه الواجب إنتهاجه لاختيار المعدات والأجهزة اللازمة للتأسيس لذالك يجب مراعاة العناصر الآتية عند تأسيس فندق أو مطعم بالأجهزة و المعدات :

- سهولة إجراء عملية النظافة
- أن لا يؤثر ترتيب الأجهزة على فقد عنصر الوقت ،أي لا بد من توفير الوقت
- حسن تنظيم وترتيب هذه الأجهزة و المعدات بالصورة التي تؤدي إلى:

أ- تحقيق الشكل الجمالي .

ب- سهولة الحركة و الأداء وعدم حدوث الاختناقات

ج- سهولة عمل الصيانة وإصلاح الأعطال

١. توزيع المعدات بالمكان:

يراعي قبل إتمام الشراء أن يكون هناك وصف أو رسم تفصيلي plane لأفضل الأماكن لتوزيع المعدات بالمكان .

كما يفضل في بعض الأحيان أن يتم شراء المعدات من وكيل البيع وليس من مصانع الإنتاج لتلك المعدات وذالك لأن هناك بعض المصانع التي لا تشارك في عملية التركيب و الصيانة و الإصلاح، ويقدم هذه الخدمة وكيل البيع ،فضلاً عن قيام العاملين على أساسيات عملية الصيانة لهذه المعدات.

٢. وضع وتركيب المعدات :

أن عملية تركيب المعدات في أماكنها في المنشآت الفندقية يجب أن تتم عن طريق الشركة الموردة (كما سبق ذكره) ،حيث تقوم بتركيبها .وهناك آراء تنادي بأن تكون عملية تركيب المعدات في المؤسسات الفندقية الحديثة عن طريق الوكيل ،أما في المؤسسات الفندقية القديمة فتتم عملية إحلال أو تركيب المعدّة إما عن طريق الوكيل أو عن طريق مهندس الصيانة و معاونيه في المؤسسة . وهذا الرأي يحمل المؤسسة عبئ المشاكل التي قد تكون ناتجة عن :

تلف المعدّة نتيجة عيوب الصناعة أو سوء عملية التخزين والنقل أو تلفها نتيجة خطأ في عملية التركيب و التوصيلات .

٣. التدريب :

إن أبسط قواعد الإدارة تتلخص في أربعة نقاط هامة يمكن تطبيقها على كافة الأعمال ،وهي الاختيار الشراء الاستخدام ثم الرقابة .

فالإدارة الناجحة هي التي تحسن اختيار المعدات المناسبة لطبيعة وظروف العمل بالفندق، ثم شراء المعدات التي تضيف النفع إلى المؤسسة ولا تتسبب في إهلاكها بسب التركيز على هدف الكسب و

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

تحقيق أعلى إنتاج . ثم في نهاية الأمر تحكم الرقابة و المتابعة على استخدام وصيانة هذه المعدات و الأدوات .

إن كثير من المعدات الفندقية تستخدم بطريقة خاطئة أو غير كفئة ، ذلك نتيجة لعدم حصول العاملين على القدر الكافي من التدريب الأمثل على هذه المعدات . وذلك فلابد من عمل برامج تدريب للعاملين على هذه المعدات لكي يتسنى لهم استغلال كل إمكانات هذه المعدات المصنعة من أجلها بطريقة آمنة تطيل من عمر هذه المعدات.فعلى سبيل المثال : إن كثيرا من العاملين في المطابخ بصفة خاصة يستخدمون ماكينة التقطيع الرأسية لتقطيع الخبز واللحوم فقط في حين يمكن استخدامها لتقطيع الجبن و اللحوم المصنعة وتجهيز بعض الخضراوات .وكذلك الخلاط الرأسي (vertical mixer) فإنه يستخدم للعصائر فقط ، في حين أنه يمكن أنه يستخدم للعصائر فقط و أن يستخدم لتقطيع الخضراوات أو هرسها ، وعمل تتبيلات لبعض الأكلات .أضف إلى ذالك إمكانية تطبيق هذه القواعد على جميع أجهزة ومعدات المؤسسة الفندقية بشتى أقسامها .

وعلى ذلك فإن عملية التدريب للعاملين على المعدات تتيح الفرصة للانتفاع الأمثل بتلك المعدات والأجهزة (الأمر الذي يجعل تلك المعدة الغالية الثمن تصبح رخيصة من حيث زيادة الإنتاجية،وانخفاض معدل صيانتها)،وبالتالي يطول عمر المعدة الأمر الذي يخفض من قيمتها المادية بالقياس إلى زمن الاستخدام والتشغيل.

إن عملية التدريب على المعدات والأجهزة في جميع أقسام المؤسسة الفندقية هو في منتهى الأهمية ، ويجب على القائمين على إدارة الفنادق أن يدرجوا ضمن عقود شراء وتركيب هذه المعدات مع الشركات الموردة لها شرط مهم ورئيس وهو قيام هذه الشركات بتدريب العاملين على استخدام وصيانة ونظافة الأجهزة والمعدات بالأسلوب الأمثل وبصفة دورية ، وذلك بمجرد تمام التركيب.

كما يجب على رؤساء الأقسام والقائمين على عملية الإشراف الحرص على دوام متابعة استخدام العاملين لهذه الأجهزة والمعدات بالصورة والشكل الذي يضمن سلامة وكفاءة أداء هذه الأجهزة والمعدات لأطول فترة ممكنة دون عطب أو خلل ، وهذا يدل على كفاءة الإشراف وحسن استخدام العاملين.

٤. **تشغيل المعدات** - driving of the equipments

إن طريقة الاستخدام والتشغيل الأمثل للمعدات المتاحة بالفندق لابد أن تكون معروفة جيداً ، كما يجب أن يكون ملاصقاً أو مجاوراً لكل معدّة لافتة صغيرة توضح إجراءات وخطوات التشغيل الخاصة بها ، وبصفة خاصة على المعدات التي توجد بمطبخ وكافيتريات الفندق ،حيث يصعب على

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

بعض الطهاة ومساعديهم تذكر الخطوات المثلى لاستخدام المعدة كتشغيل مفتاح توقيت Timer مع درجة حرارة Temperature .....الخ.

فعلى سبيل المثال نجد بالقرب من مفتاح تشغيل الميكروويف microwave إرشادات توضح الدرجة المثلى للحرارة لإعداد صنف طعام معين .

ويراعى هنا مداومة التأكد على ضرورة الالتزام باتباع الإرشادات المخصصة لكل معدة على حدة ،حيث لا يجوز تطبيق الإجراءات الخاصة بمعدة ما على معدة مماثلة ولكنها من طراز أحدث دون الرجوع إلى لافتة إجراءات التشغيل لهذه المعدة .

٥. **الإحلال والتجديد للمعدات** – substitutions for needed equipments :

قد يطول العمر الافتراضي لكثير من المعدات نتيجة الاستخدام الأمثل لهذه المعدات وصيانتها بصفة منتظمة لكي تؤدي المهام المصنعة من أجلها بكفاءة .ولكن بانتهاء العمر وتقصير المعدّة في أداء وظيفتها فإنه لابد من إحلال هذه المعدة بأخرى أحدث تتحلى ببعض الصفات والمميزات عن سابقيها.

وهناك بعض التعريفات الواجب التعرض لها في هذا المجال وهي:

- **العمر الافتراضي :**

تحدد الشركات المنتجة للأجهزة والمعدات عمراً افتراضياً لكل جهاز أو معدة .ويقصد بالعمر الافتراضي (أنه الفترة الزمنية المتوقع أن يعمل فيها الجهاز أو المعدة إلى أن تنخفض كفاءته في العمل ثم تنعدم) وهنا يمكن القول أن الأداة أو الجهاز تم استهلاكه .

- **العمر الاستهلاكي:**

ويقصد بالاستهلاك من الناحية الاقتصادية: (أنها استعمال السلعة بغرض إشباع وتحقيق الحاجات الإنسانية إلى أن تهلك وتختفي) وبذلك يصبح مفهوم العمر الاستهلاكي هو نفسه مفهوم العمر الافتراضي . وفي الحقيقة أن المفهومان يعطيان معنى واحد لكن الاختلاف بينهما في الفترة الزمنية التي تستهلك فيها المعدّة أو الجهاز. فيمكن حدوث خلل في الأداة أو الجهاز نتيجة لسوء الاستخدام ، وهنا ينتهي عمر الأداة أو الجهاز الاستهلاكي ،أي لا يمكن استخدامها فيما بعد . ومن هنا يتضح أن العمر الاستهلاكي قد يطول وقد يقصر عن العمر الافتراضي نتيجة لحسن أو سوء الاستخدام لتلك المعدّة أو الجهاز .

- **العمر الاقتصادي :**

ويقصد به (الفترة الزمنية أو عدد السنوات التي تعمل فيها المعدة أو الجهاز بأعلى كفاءة ممكنة ، وبأقل تكلفة سنوية ، وتعطى أعلى قدر من المنفعة)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

فمثلاً عند حدوث عطل في أحد الأجهزة ، ويستلزم ذلك تغيير قطعة غيار ذات ثمن يقارب ثمن الجهاز الجديد ، في هذه الحالة نستطيع القول أن العمر الاقتصادي لهذا الجهاز قد انتهى لأن تكلفة الحصول على جهاز آخر جديد ،وهذا ما يعبر عنه بالعمر الاقتصادي . وعلى ذلك فالعمر الاقتصادي يرتبط بطريقة الاستخدام السليم و العلمي للجهاز وكذلك معدل صيانته.

٦. **النظافة والصيانة** - cleaning & maintenance

إن كفاءة وسمعة الفنادق الكبرى لا تتأتى من فراغ ،بل هي نتيجة لحصاد جهود القائمين على خدمة العملاء و انتمائهم لصيانة ونظافة الأجهزة والمعدات الأمر الذي تكون محصلته أداء جيد وسمعة طيبة

كما أن الصيانة والنظافة الدائمة للأجهزة والمعدات تحافظ على مستوى الأداء لها بجانب إطالتها للعمر الافتراضي لهذه المعدّة و بالتالي فهي تخفض من قيمة رأس المال الثابت الذي تتحمله المؤسسة ، بعكس لو أهملت هذه الأجهزة والمعدات فإنها ستؤدي الى كثرة الأعطال ثم انخفاض مستوى الخدمة ثم تلف المعدّة مما ينتج عنه إحلال مبكر لها دون أقصى استفادة من إمكاناتها ومن ثم زيادة تكلفة رأس المال الثابت للمؤسسة الفندقية .

ويلاحظ أن عدم صيانة ونظافة معدات أقسام إدارة الأغذية و المشروبات بصفة خاصة قد يؤدي بجانب ما سبق ذكره الى مشاكل أخرى مثل التلوث والتسمم وقد يؤدي ذلك الى فقد المؤسسة الفندقية لسمعتها ،وقد يصعب عليها استردادها مهما حاولت جاهدة أن تغير هذه السمعة أو الانطباع عند الإنسان(سواء بتغيير العاملين أو الأجهزة أو النشاط).

وتعتبر عمليات النظافة والصيانة بأقسام المؤسسة الفندقية المختلفة من الأمور التي لابد أن تنفذ وفق خطة محددة المعالم والخطوات ، وأن يكون العاملين بهذه الأقسام مدربين جيداً على تنفيذ خطوات هذه العمليات بشكل جيد ومنتظم .

ولا بد أن يكون هناك خطط صيانة ونظافة وفق جدول زمني (يومية و نصف أسبوعية وشهرية) ولابد أن تكون تعليمات الصيانة والنظافة لكل معدة أو جهاز مكتوبة بخط واضح في خطوات محددة وتوضع بجوار الأجهزة أوفي منطقتها وأن تكون مغطاة بطبقة من البلاستيك –لحمايتها من أن تمحى نتيجة البلل لكي تكون قريبة من العاملين القائمين على نظافتها سواء ذوي الخبرة أومن هم دونهم

كما يجب على المشرفين على برامج الصيانة والنظافة الدورية أن يكونون على دراية كاملة بإجراءات النظافة السليمة ، وأن يضمنوا إتمام عمليات النظافة و الصيانة في مواعيدها .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أدوات و أجهزة و معدات المطابخ

يحتوي المطبخ على مختلف أنواع الطعام، فيوجد فيه المواد الطازجة و المجمدة و المعلبة و الناشفة و بناء عليه فإن توفير الأدوات و المعدات والأجهزة اللازمة للتعامل مع جميع هذه الأصناف بطريقة توفر التكلفة و الوقت و الجهد معاً، فعلى سبيل المثال استخدام فرن الموجات القصيرة يعتبر ضرورة لبعض العمليات، كما أنه يساهم في زيادة كفاءة الخدمة.

عند شراء أية آلة أو أداة يجب أن تدرس وظائفها المختلفة و ما يمكن أن توفره من الطاقة المستخدمة في تشغيلها باعتبار أنها في النهاية سوف تشكل جانباً ثابتاً من النفقات، كما يراعى توفر قطع غيار لها بجانب توفر الخبرات اللازمة لصيانتها.

كما يتم وضع سجل لأجهزة و معدات المطبخ حيث يدون فيه بالتفصيل اسم المعدة و موضعها في المطبخ، و أعمال الصيانة التي أجريت لها، و تاريخ كل عملية صيانة، و قطع الغيار التي تم استبدالها، أو أعمال الصيانة المطلوب عملها لهذه المعدة.

إن هذه المعدات و الأدوات كبيرة كانت أم صغيرة هي كثيرة و متعددة، و تختلف أنواعها و أحجامها تبعاً لحجم المطبخ، و مع التقدم العلمي و التكنولوجي أصبحت هذه المعدات تصنع من مواد مناسبة تسهل عملية استعمالها وتنظيفها و صيانتها.

و يمكن تقسيم أجهزة و معدات المطابخ إلى ثلاثة أصناف:

١. **ثلاجات و برادات:**

ثلاجات و برادات متحركة ، ثلاجات و برادات غرف، ثلاجات عرض

٢. **معدات كبيرة:**

مواقد و أفران، أفران بخار،شوايات، غلايات، مقالي مختلفة الاستعمالات، مغاسل، موائد خدمة، حافظات أطعمة ساخنة إلخ..

٣. **معدات ميكانيكية:**

مقاشر، مفارم، خلاطات، غسالات خضروات، إلخ.

٤. **أدوات و معدات صغيرة:**

أوعية، أباريق، أواني، مغارف و صواني إلخ...

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أجهزة التبريد و التجميد

يعرف التبريد على أنه التخفيض و المحافظة على درجة حرارة حيز ما أو مادة ما أقل من درجة حرارة الجو المحيط و ذلك بسحب كمية من الحرارة منها .

و يعرف التجميد بخفض درجة حرارة المادة حتى تصل لدرجة مساوية أو أقل من درجة حرارة تجميد المحلول المائي في المادة الغذائية حتى يتحول معظمه إلى الحالة الصلبة ، و يتم ذلك بسحب كل الحرارة الموجودة بالمادة.

و تستعمل الثلاجات والبردات في المطابخ لغرض تخزين المواد الخام أو الأطعمة المطبوخة و يتم ذلك حسب الشروط الصحية للتعامل مع الأطعمة.

و تشمل أجهزة التبريد و التجميد على الأصناف و الأشكال التالية :

١. **برادات** - Refrigerator

تستعمل مثل هذه الثلاجات لحفظ الأطعمة المطبوخة أو المواد الأولية المصنعة و الجاهزة للطبخ داخل المطبخ و ذلك حسب نظام سلامة الطعام و الذي سوف يتم التدريب عليه لاحقاً .

ثلاجة ستة أبواب Six Doors Refrigerator



(شكل - أ)

ثلاجة ثلاثة أبواب Three Doors Refrigerator



(شكل - ب)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3- Door Counter Refrigerator **ثلاجة عرضية ٣ أبواب**



(شكل ـ ج)

One Door Refrigerator- **ثلاجة باب واحد**

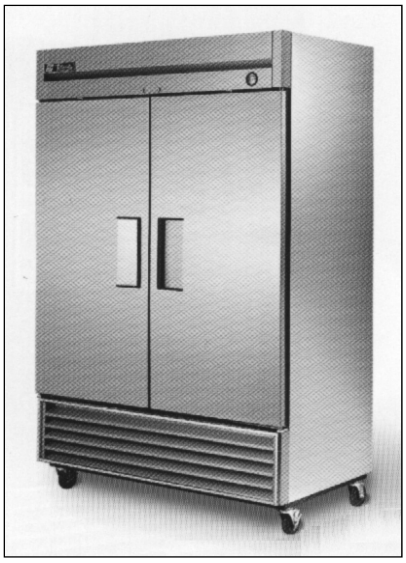


(شكل ـ د)

٢. **ثلاجات التجميد** – Freezer

تستعمل ثلاجات التجميد لحفظ الأطعمة المطبوخة أو المواد الأولية المصنعة و الجاهزة للطبخ و التي يتطلب تخزينها درجة التجميد داخل المطبخ و ذلك حسب نظام سلامة الطعام و الذي سوف يتم التدريب عليه لاحقاً .

Freezer- **ثلاجة تجميد بابين**



(شكل ـ هـ)

Quick Chillers **ثلاجة سريعة التجميد**



(شكل ـ د)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ثلاجة تجميد عرضية باب من أعلى



(شكل ـ ع)

ثلاجة تجميد ذات أبوب شفافة



(شكل ـ ل)

٣. **برادة عرض** - Display Refrigerator

تستخدم ثلاجات العرض لعرض المواد مثل الحلويات و غيرها.



(شكل ـ ق)



(شكل ـ ك)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤. **غرف التبريد أو التجميد** - Room Refrigerator Or Room Freezer

تتكون غرف التبريد أو التجميد من مجموعة من الألواح حيث تجهز في مصانع خاصة لإنتاجها بحيث يمكن تركيبها حسب الطلب و سعة المكان المخصص لها.

و تستعمل هذه الغرف مثل ثلاجات التبريد أو التجميد و لكن لكميات أكبر.



(شكل ـ ص)



(شكل ـ غ)

المواقد و الأفران - Stoves (Burners)

هنالك العديد من المواقد مع الأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء و منها الذي يشمل على الشوايات و كذلك تختلف أحجامها حسب عدد رؤوس اللهب و عدد الأفران و يبين شكل(١) نماذج من هذه المواقد.

و يراعى دائماً في جميع الحالات المحافظة على المواقد و الأفران نظيفة و خالية من تراكمات الدهون و فضلات الطعام و ذلك خلال استعمالها اليومي كما أنه يتم وضع جدول لتنظيف هذه المواقد و الأفران من طرف قسم النظافة بالمطبخ عند انتهاء الدوام يستعمل فيها المواد الخاصة لإزالة الأوساخ.

و بعد كل عملية تنظيف يراعى دهن رؤوس المواقد و الأفران بزيت الطعام أو أي مادة دهنية غير ضارة بصحة الإنسان لتحافظ على بريقها و نظافتها.

و يراعى دائماً عدم غلق أبواب الأفران بقوة كي لا تتعرض إلى العطب أو كسر زجاجها .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

كما يراعى في الأفران و المواقد التي تشتغل بالغاز عدم ترك الشعلة مشتعلة دون استخدامها في الطهي حتى لا تزيد تكلفة التشغيل نتيجة الوقود المفقود.

كما أنه يجب على عمال المطابخ التقيد بسبل السلامة عند استعمال هذه الأجهزة حسب خطط السلامة وما يحتويه كتيب التشغيل المصاحب للمعدات .

موقد ٦ رؤوس مع شواية مسطحة و فرنين **موقد ٦ رؤوس مع فرن واحد عادي**



شكل(١) نماذج المواقد مع الأفران

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Pasta Cocker

موقد طبخ المعكرونه



٤Plate Electric Cooker with Cabinet

موقد كهربائي برؤوس مسطحة مع دولاب



Counter Top Pasta Cooker



Counter Top ٤Plate Cooker



يتبع شكل(١) نماذج المواقد مع الأفران

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥. مواقد مع أفران الحمل

تتميز هذه الأنواع من المواقد باحتوائها أفران الحمل و التي تشتغل بانتقال و توزيع الحرارة بداخلها إما عن طريق تيارات الحمل أو تيارات الهواء المنبعثة من مروحة داخلية بالفرن يمكن تشغيلها أو إغلاقها باستخدام مفتاح تشغيل خاص بها، و نتيجة لذلك التوزيع المتكافئ من الحرارة فإن الطعام يمكنه النضج بنفس الجودة في أي جزء من أجزاء فرنConvection Oven

موقد ٦ رؤوس مع فرنين حمل و شواية مسطحة



موقد ٦ رؤوس مع فرنين حمل



يتبع شكل(١) نماذج المواقد مع الأفران

٦. مواقد التأثير الحراري - Induction Cookers :

و هذا النوع من المواقد كما يبينه شكل (٢) عبارة عن أسطح أو ألواح مختلفة الأشكال و الأحجام من نوع خاص من الزجاج الخزفي (السيراميك) الذي يمد الإناء بالحرارة بمجرد أن يوضع عليه، و ينتهي توليد الحرارة بمجرد رفع إناء من فوقه.

و فكرة عمل هذه المواقد تتركز في وجود مولدات ذات قدرة على سطح هذا الموقد الخزفي يتولد في الحال تيار حراري يعمل على تسخين أو طهي الطعام .

و هنا نجد أن الأواني المستخدمة مع هذا النوع من المواقد لإجراء عملية الطهي تختلف في نوعية سماكة قاعدتها عن الأواني المستخدمة مع المواقد الأخرى ..شكل(٣)

و يتميز هذا النوع من المواقد بالقدرة العالية و السريعة على نقل الحرارة إلى الإناء فقط المراد طهي ما به من طعام دون فقد في الطاقة(و هنا يمكن القول بأن هذا النوع من المواقد يوفر أكثر من ٥٠٪ من

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الطاقة المستهلكة في غيره من المواقد)، فعلى سبيل المثال عند استخدام مقلاة غير عميقة، فإنه يمكن وضع الزيت بارداً و الطعام معه فإنه سريعاً ما ينضج في زمن قياسي.

و مما سبق فإنه يمكن تلخيص مميزات مواقد التأثير الحراري فيما يلي (توفير الطاقة- سرعة زمن عملية الطهي- مرونة الاستخدام- سهولة الصيانة- أمان الاستخدام)

ملاحظة: ربما يطرح سؤال لماذا لا نستعمل هذا النوع من المواقد في كل أنواع الطبخ؟ وسوف يتم الجواب علي هذا السؤال من خلال تدريبكم على طرق و أنواع الطهي في المستويات القادمة إنشاء الله.



شكل(٢) نماذج لمواقد التأثير الحراري



شكل(٣) نماذج من الأواني الخاصة بمواقد التأثير الحراري

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٧. أفران الحمل - Convection Ovens

تتميز هذه الأنواع من الأفران بانتقال و توزيع الحرارة بداخلها إما عن طريق تيارات الحمل أو تيارات الهواء المنبعثة من مروحة داخلية بالفرن يمكن تشغيلها أو إغلاقها باستخدام مفتاح تشغيل خاص بها، كما يتضح من الشكل (٤).

و نتيجة لذلك التوزيع المتكافئ من الحرارة فإن الطعام يمكنه النضج بنفس الجودة في أي جزء من أجزاء فرنConvection Oven

مما سبق نستنتج أن الحرارة المستخدمة تكون أكثر فاعلية، و أن درجة حرارة الطهي تكون أقل، و أن زمن الطهي يقصر، علاوة على تحقيق الاقتصاد في مصادر الطاقة و التي تعتبر من الأولويات لدى إدارات الفنادق.

و عادة ما توصف أفران دفع الهواء Forced Air Convection بأنها أفران الطهي السريع، أو أفران الحمل الديناميكي نتيجة استخدامنا لتيارات هوائية من مراوح كهربائية لنقل الحرارة أو الهواء الساخن داخل الفرن بسرعة إلى الطعام المراد طهيه، و لاختلافها عن الأفران العددية التي تتميز بأنها إستاتيكية الحمل.

و على ذلك فإن هذا التيار السريع من الهواء الساخن يقلل من فقد البخار، و يؤدي إلى تسوية و تغيير في قوام و لون سطح الطعام بسرعة، الأمر الذي عادة ما يكون مرتبط و مرغوب لبعض الأطعمة

Gas Convection Oven

فرن حمل يشتغل بالغاز



Double Convection Oven

فرن حمل دورين كهربائي



شكل(٤) نماذج لأفران الحمل متعددة الاستعمالات (Convection Ovens)

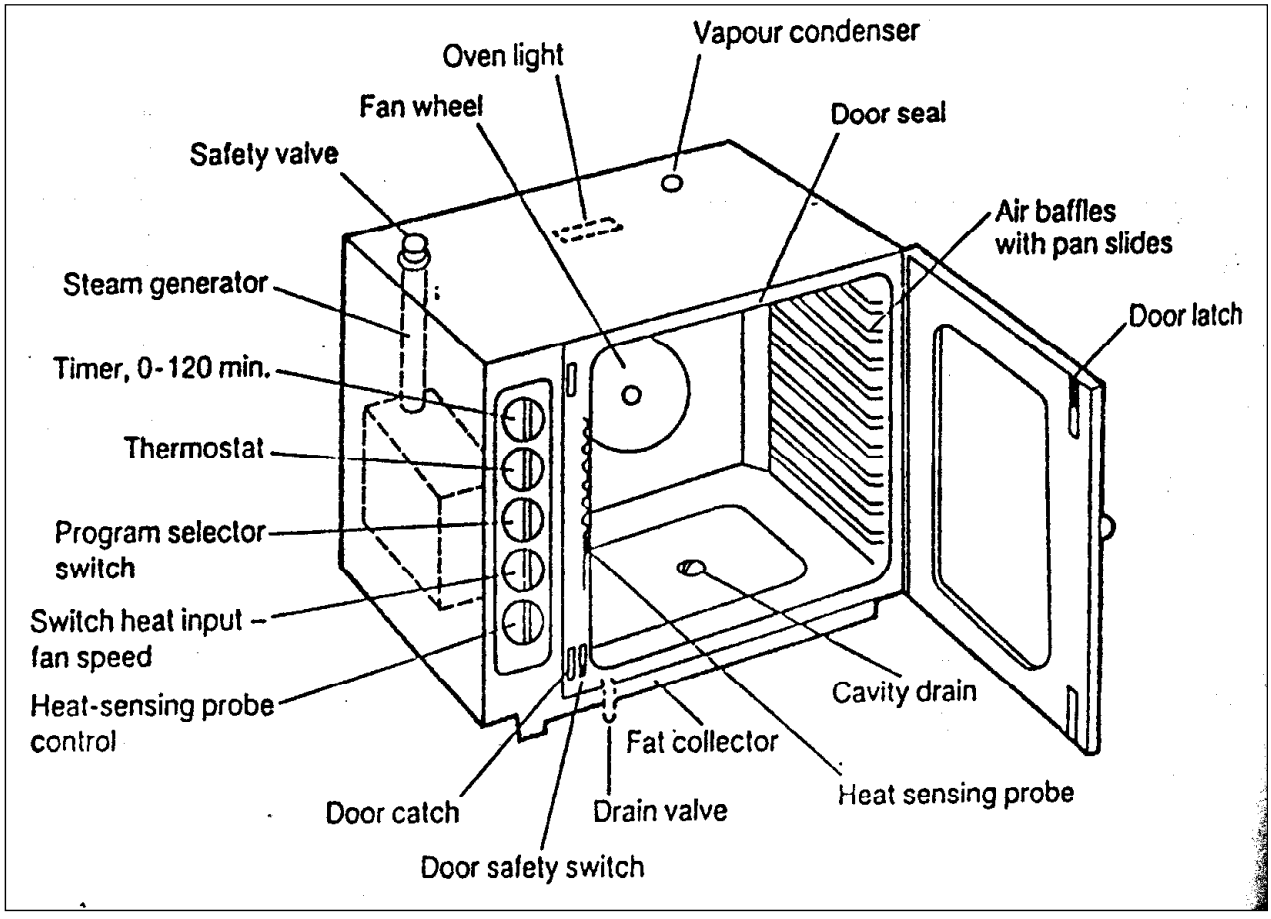
WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٨. أفران الحمل و البخار - Convection & Hot Air Steamer Oven

هذا النوع من الأفران مزدوج الغرض أو الامكانية، حيث يمكننا الطهي باستخدام دفع الهواء الساخن أو باستخدام البخار أو باستخدام الطريقتين معا حسب المادة و طريقة الطبخ.

و يمكن استخدام هذا النوع من الأفران في التحمير و الشوي و التحميص و الطهي و السلق السريع و الطهي بالبخار و تذويب الأطعمة المثلجة.

و يبين الشكل (٥) المكونات الأساسية لأفران الحمل و البخار و كذلك الشكل (٦) لبعض أشكال الأفران.



شكل(٥) المكونات الأساسية لفرن الحمل و البخار

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر





شكل(٦) نماذج من أفران الحمل و البخارConvection & Hot Air Steamer Oven

٩. أفران الهواء الساخن- Hot Circle Air Oven

تتشابه أفران الهواء الساخن بأفران الحمل و البخار و التي ذكرت أعلاه، و لكن هذه الأفران تعمل بدفع الهواء الساخن و الذي يتوزع داخل الفرن لطهي المواد بالتساوي، و يستعمل هذا النوع من الأفران غالبا في طهي الخبز الأوربي و الحلويات شكل(٧) و البعض منه في الشوي مثل النموذج أسفل شكل(٨).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



فرن متحرك الأدراج بالهواء الساخن





شكل (٧) نماذج أفران الهواء الساخنCircle Air Oven/Proffer



شكل(٨) فرن شوي هواء ساخنJet-Air Rotisserie Oven

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١٠. **الأفران العادية**- Normal Oven

تعتبر هذه الأفران عادية و تستعمل لطهي الطعام تحت رقابة الطاهي أو حسب مؤشر الوقت مثل أفران البيتزا أو الحلويات .شكل(٩)





شكل (٩)فرن البيتزا و فرن عادي Electric Deck Oven &Pizza oven

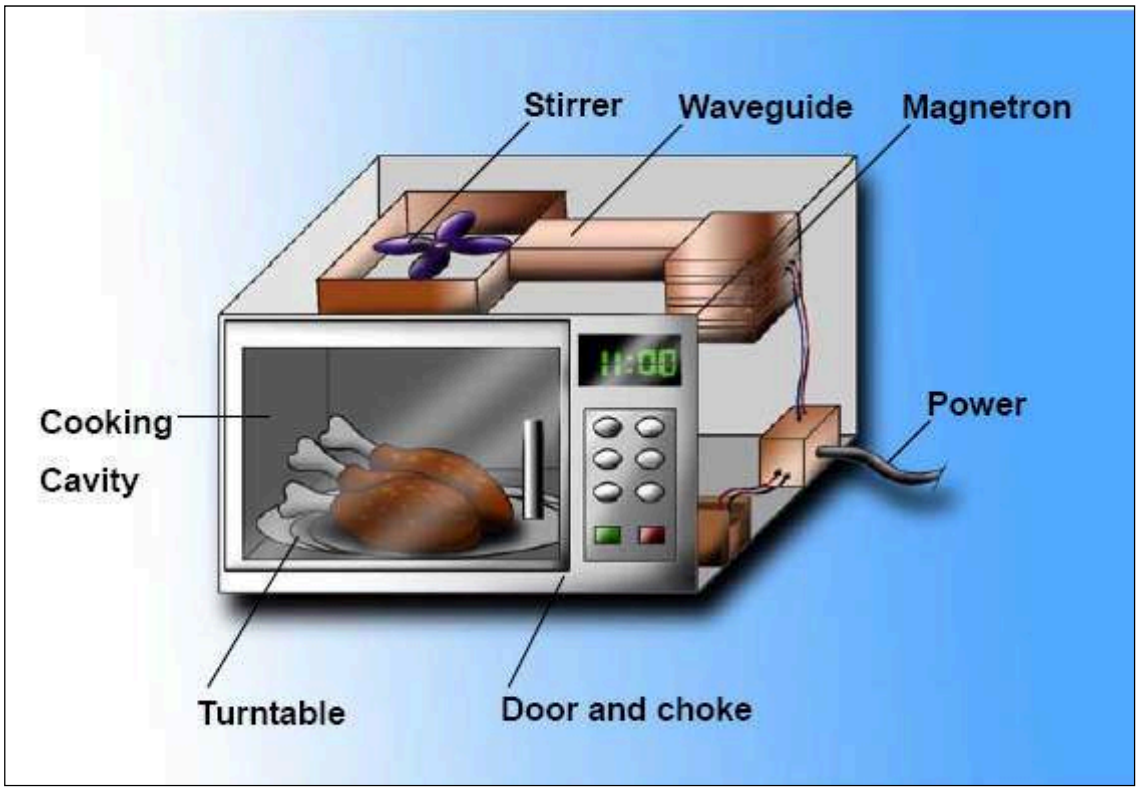
١١. **أفران الميكروويف(الموجات الكهرو مغناطيسية)** - Microwave Oven

تعتبر أفران الميكروويف من الأجهزة التي تستخدم في الطهي السريع أو تسخين الأطعمة، و تعتمد فكرة عمله على تحويل التيار الكهربائي بواسطة محول داخلي إلى موجات كهرومغناطيسية دقيقة. و يعمل الماجنتون Magnetron (و هو صمام مفرغ فيه الإلكترونات المتدفقة لمجال مغناطيسي خارجي) على نقل الموجات الكهرومغناطيسية الدقيقة إلى قنوات توجيه الموجات Wave Guide التي تدفعها إلى تجويف الفرن، و يقوم المحركStirrer بتجزئة هذه الموجات و بالتالي تتوزع بانتظام داخل الفرن على الأطعمة المراد طهيها. و يعتمد الطهي على خاصية هامة تتمتع بها الموجات الدقيقة Microwaves و هي قدرتها الفائقة على النفاذ و التغلغل داخل المادة الغذائية أو الطعام واختراق جزيئاته مما يؤدي إلى سرعة تذبذب و تردد جزئيات الطعام فتتولد الحرارة بداخله نتيجة الاحتكاك.شكل(١٠)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل(١٠) نموذج لفرن الميكروويف(الموجات الكهرومغناطيسية)Microwave Oven



يتبع شكل(١٠) مقطع لفرن ميكروويف

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١٢. **أفران تيارات الحمل و الميكروويف** - combination Convection &Microwave Cooker

هذا النوع من الأفران المزدوجة الغرض يمكننا استخدامه على أنه فرن ميكروويف أو فرن كونفكشن أو كلاهما معاً، و بذلك نحصل على مميزات كل من النوعين من حيث السرعة، و إعطاء الطعام اللون و القوام المرغوب. و يمكن مع هذا النوع من الأفران استخدام نفس الأنواع التقليدية من أواني الطهي. الشكل(١١)





شكل(١١)نماذج من أفران تيارات الحمل

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١٣. أفران البخار – Steaming Ovens

يوجد من هذا النوع من أفران البخار ثلاث طرز أساسية:

- Atmospheric Steamers شكل(12)

تعمل هذه الأفران بالبخار تحت ظروف الضغط الجوي العادي

- Pressure Steamers شكل(١٣)

تعمل هذه الأفران تحت تأثير الضغط العالي

- Pressure less Steamers شكل(١٤)

أفران تعمل بالبخار مع إحداث تفريغ في الضغط.

و علاوة على هذه الأنواع المنفردة الخاصية في الأداء من أفران البخار، فإن هناك أنواع أخرى باتحاد خاصيتين في فرن واحد. فمثلاً يوجد أفران تعمل بالكونفكشن + البخار شكل(١٤)، و أفران تعمل بالبخار تحت الضغط + التفريغ شكل(١٥)، و أفران بخار و هواء ساخن، و أفران تعمل بالخاصيتين معاً و في آن واحد كما في أفران البخار و الهواء الساخن، حيث تتمتع هذه الأفران بوجود جدار مزدوج.

و الأفران التي تعمل بالبخار تحت تأثير الضغط يمكن التحكم في مستوى الضغط بداخلها عن طريق مفاتيح لضبط الضغط، بحيث تكون بين ضغط عالي و ضغط منخفض و بدون ضغط.

يوضح الشكل(١٦) طريقة عمل البخار.

و تتعدد استخدامات أفران البخار في طرق الطهي المختلفة من تسبيك أو طهي البخار،تحمير، تحميص، و شوي، و سلق سريع و أيضاً إذابة الجليد ...إلخ

و تعتبر نظافة الأفران البخارية من الأمور الهامة جداً و الواجب مراعاتها بشدة، حيث يراعى دائماً نظافة الصواني و الصاجات الخاصة بالفرن بعد كل استخدام .و كذلك ممرات و حوامل الصواني و كذلك تفريغ غرف الماء ثم إعادة ملئها لضمان عدم وجود رواسب أو أملاح من المياه تعيق عملية تتدفق البخار.

و تتم عملية التنظيف عن طريق قسم النظافة للمطبخ حسب الطرق العلمية المتبعة في هذا الشأن.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Atmospheric Steaming Oven



شكل(١٢) Pressure Steamers& Atmospheric Steamers

Pressure Steamers



شكل(١٣)Pressure Steamers

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل(١٤)PRESSURELESS ELECTRIC STEAMER

PRESSURELESS CONVECTION STEAMER

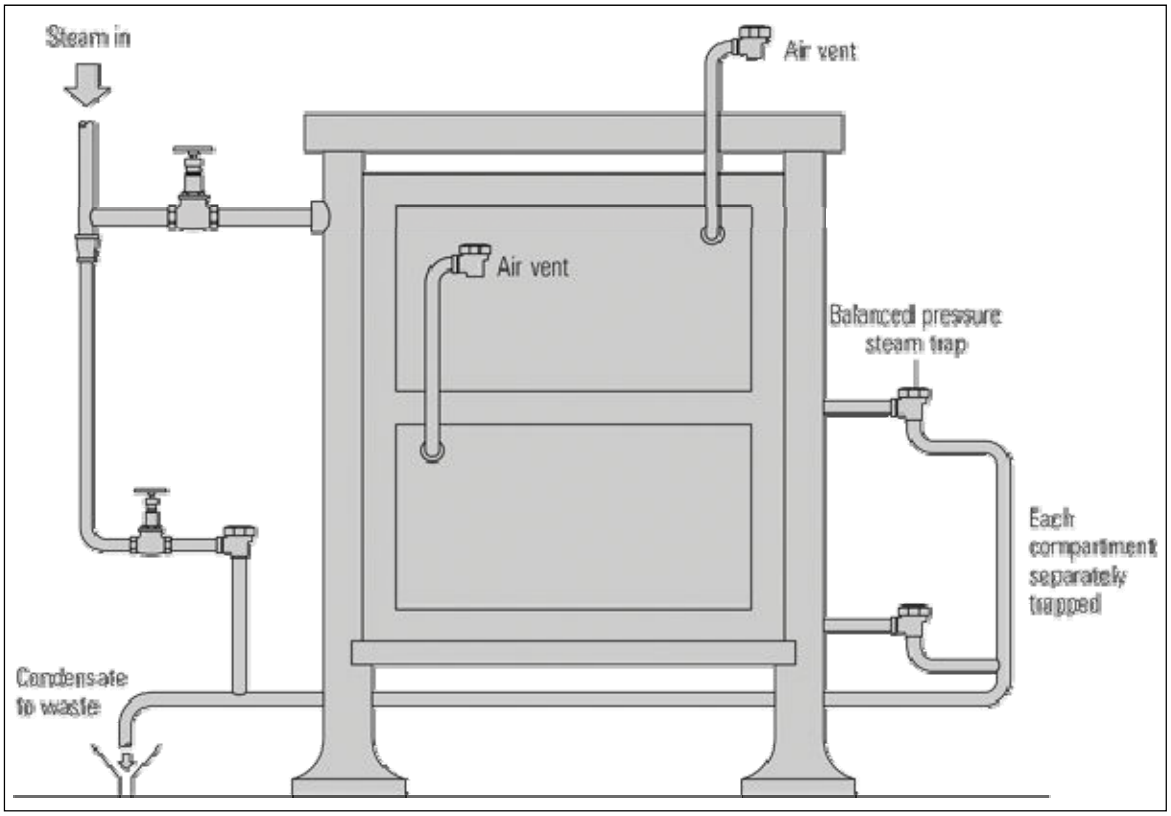


Pressure Steamer, with Steam Coil Boiler



شكل(١٥) Pressure less Convection Steamer & Pressure Steamer, with Steam Coil Boiler

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل(١٦) مخطط لطريقة عمل أفران البخار

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١٤. مخمر عجين- Bakery Proffers Warmer

يعتبر هذا مخمر العجين من الأفران و لكن حرارته ضعيفة تكفي لتخمير عجين الدقيق مثل العجين الذي يصنع منه الخبز الفرنسي و الألماني و بعض إسفنج الحلويات أو الكرواسون و الحلوى الدنمركية (Danish & Croissant) كما في الشكل .



١٥. محمصة الخبز الكهربائية- Bread Toaster

تستخدم هذه الآلة لتحميص شرائح الخبز الرقيقة. كما في الشكل



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الشوايات و السلمندر- Grills & Salamanders

تنقسم الشوايات إلى عدة أنواع فمنها الشوايات المسطحة و المضلعة و شوايات ذات الأسياخ المتحركة مثل شوايات الدجاج و الشواية الأفقية (الشاورما) و شوايات الحطب و الفحم و غيرها و تعمل هذه الشوايات بعدة مصادر للطاقة فمنها الكهربائية و منها الغازية.

تستخدم الشوايات في المطابخ لشوي اللحوم و الطيور و الأسماك و يعتبر الكهرباء و الغاز أهم مصادر الطاقة المستخدمة في تشغيل الشوايات. و يبين شكل(١٧) نماذج من هذه الشوايات

و الشوايات من أكثر أجهزة المطبخ استهلاكاً و فقدا للطاقة، حيث يظل سطحها ساخناً دون استخدام لفترات ليست بالقصيرة.

و يراعى دائماً بعد كل استخدام للشوايات أن ترفع شبكة الأسلاك و صينية تصفية الدهون الخاصة بها، و تغسل بمادة مذيبة للدهون ثم تغسل بالماء الجاري و الساخن جيداً و تجفف و تدهن بالزيت استعداداً للاستخدام مرة أخرى و يتم عادة هذه العملية حسب حجم العمل أو جدول التنظيف اليومي.

Electric Griddle with Cabinet(1/2 flat & Grooved)

شواية ذات سطح أملس مع دولاب



Electric Grill with Cabinet

شواية ذات سطح مضلع مع دولاب



شكل(١٧) نماذج من الشوايات المسطحة و المضلعة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Counter Top Flat Grill



Hot Dog Roller Grill- شواية نقانق(هوت دوق)



Counter Top Electric Rock Grill



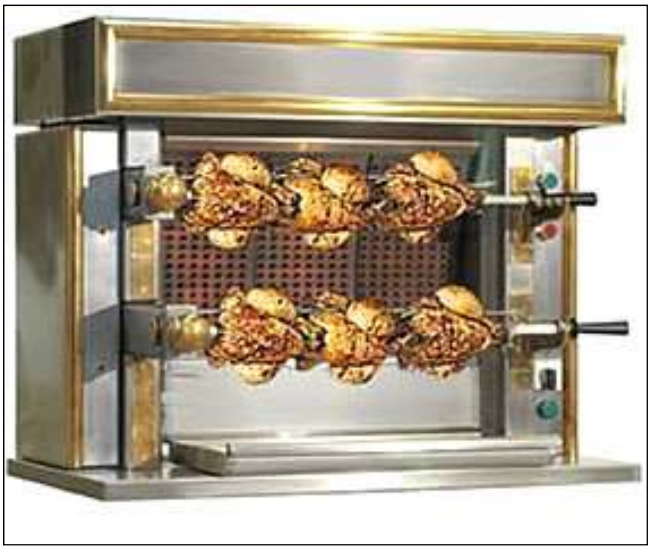
Chrome Gas Griddle-شواية غاز



يتبع شكل(١٧) نماذج من الشوايات المسطحة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Electric chicken rotisserie-شواية دجاج كهربائية



Gas chicken rotisserie-شواية دجاج تعمل بالغاز



شواية أفقية – Vertical Broiler



سلمندر -Salamander Grill



يتبع شكل(١٧) نماذج من شوايات الدجاج و الشواية الأفقية(الشاورما) و السلمندر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

شواية فحم- Charcoal Grill



شواية حطب- Wood Grill



يتبع لشكل(١٧) نموذج من شوايات الفحم و الحطب

شواية التأثير الحراري -Induction griddle



شواية التأثير الحراري :

هذا النوع من الشوايات عبارة عن أسطح مختلفة الأشكال و المقاسات من نوع خاص من الزجاج الخزفي (السيراميك) الذي يمد المادة بالحرارة بمجرد أن يوضع عليه، و ينتهي توليد الحرارة بمجرد رفع الإناء من فوقه. يستعمل هذا النوع من الشوايات لتسخين المواد المشوية.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

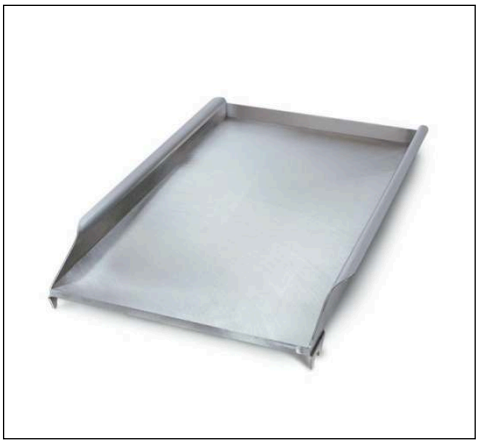
الشوايات المزدوجة-Contact Grills





و هذا النوع من الشوايات عبارة عن شواية مزدوجة الوجه و مفصلية عند أحد طرفيها ، حيث ينطبق وجهيها بعضهما على البعض محتوية الطعام المراد شويه . و عند الاستخدام يوضع الطعام على أحد الأوجه ويغلق بالوجه الآخر الذي يتمتع بنفس درجة الحرارة ؛ مما يجعل عملية الشواء تكون متماثلة على الوجهين؛ فضلا عن تمامها في زمن أسرع من الشوايات الفردية أو السلمندر. ويراعى أن يكون الشخص القائم على الشوى بالغ الحرص و الحذر عند استخدام هذا النوع من الشوايات خاصة لو كان يستخدمه لأول مرة . ويراعى في عملية النظافة أن يكون لها نفس ما يتبع من إجراءات مع الشوايات و السلمندر .

ألواح الطهي أو الشي- Griddle Plates Or Grilling



ألواح الطهي أو الشي (الشوي)

هذا النوع من الأجهزة عبارة عن ألواح معدنية ملساء و ثقيلة يتم تسخينها من أسفل لطهي أو شي أو تسخين الأطعمة. و يتم رفع درجة الحرارة بسرعة بحيث يتناسب استخدامه لفترة طويلة و للطهي السريع.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

و قبل استخدام هذا النوع من الألواح يجب دهن السطح الساخن بطبقة رقيقة من الزيت بحيث تمنع التصاق اللحوم بها.

Brat pan- مواقد الآنية المفصلية (القدر المفصلية)



تعد الآنية المفصلية من أكثر قطع المطبخ المتنوعة و المتعددة الاستخدامات، حيث يمكن استخدامها في عمليات القلي العميق و السطحي، التسبيك، الطهي، السلق، و الغلي. كما يمكن استخدام الحلة المفصلية أيضا في طهي عدة أنواع من الأطعمة في آن واحد و ذلك لاتساع مساحة سطحها.

و من المميزات الأخرى للحلل المفصلية هي القدرة على تحريكها في الوضع المائل الأمر الذي يجعل عملية صب و تفريغ محتوياتها تتم بسرعة و بكفاءة عالية بعد تمام عملية الطهي. و تتنوع مصادر الطاقة المستخدمة مع الآنية المفصلية، حيث يستخدم الغاز أو الكهرباء أو الغاز و الكهرباء معاً لتفي باحتياجات المطابخ المختلفة و عدم التوقف على الطبخ لو انقطع أي مصدر من مصادر الطاقة المذكورة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الغلايات أو قدر السلق الكبير- Boiling Pans



تتعدد أنواع وأشكال الغلايات وقدور السلق وكذلك السعة الخاصة بها حيث تبدأ من ١٠ لتروحتى ٧٥٠ لتر ،كما تختلف مصادر الطاقة المستخدمة معها ،فهي إما كهرباء أو غاز

و حيث أن الغلايات تستخدم في سلق أو طهي كميات كبيرة من الطعام، لذلك فإن أهم ما يخشى عليه هو عدم احتراق الطعام أو تأثره بالحرارة العالية، لذلك فإن الطراز المزدوج الجدار و المستخدم معه البخار المضغوط يعتبر من أفضل الأنواع (الصورة أعلاه).

و هناك أنواع من هذه الغلايات يمكنها الميل لتفريغ محتويته، و منها ما يزود بصنبور كبير لتفريغ المحتويات منه.

و يراعى بعد كل استخدام تنظيف الغلاية حسب الطرق العلمية المتبعة لتنظيف آلات الطبخ من قبل قسم النظافة بالمطبخ (Stewarding department).

كما يجب إجراء الكشف الدوري عل مقياس الضغط و صمام الأمان في هذه الأنواع من الأواني للتأكد من سلامة و كفاءة أدائها .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

دولاب حفظ الأطباق ساخنة - Hot-cupboard

و يستخدم هذا الدولاب لتدفئة الأطباق و الصحون المعدة لتقديم الوجبات أو للحفاظ على استمرار الطعام ساخنا شكل(١٨). و يجب مراعاة الضبط و التحكم في درجة الحرارة داخل هذا الدولاب لتكون عند المستوى المناسب و المرغوب و إلا ستكون أطباق الطعام المحفوظة بداخله إما ساخنة بدرجة أكثر من المطلوب أو باردة لدرجة لا يقبل معها تقديم الطعام أو تناوله. و تعتبر الدرجة المثلى لهذا الدولاب هي ما بين ٦٠ درجة إلى ٧٦ درجة و التي يمكن التحكم فيها عن طريق منظم حرارة(Thermostat)

و تختلف أنواع الدواليب حفظ الأطباق من حيث مصادر توليد الحرارة فمنها ما يعمل بالبخار، و منها ما يعمل بالغاز.

و عادة ما تكون أبواب هذه الدواليب من النوع المنزلق، أما أسطحها عادة ما تستخدم كمائدة خدمة أو بان ماري Bain Marie و تصنع هذه الدواليب من الإستانستيل- Stainless Steel. يبين الشكل (١٨) نماذج من دولاب حفظ الأطباق ساخنة .

Plate warmer cupboard hot air heated



Electric Hot cupboard with Bain Marie



شكل(١٨) نماذج من دولاب حفظ الأطباق ساخنة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المقلاة العميقة- Deep Fryer

تعتبر المقلاة العميقة كما يوضحها شكل(١٩) من أهم المعدات التي يتم استعمالها في صناعة الطعام.

و تعمل المقلاة إما بالغاز أو الكهرباء أو باندماج النوعين معا. كما تزود المقلاة العميقة بمنظم حراري (Thermostat) لضبط و ترشيد الطاقة و ضمان عدم تجاوز درجة الحرارة عن الدرجة المطلوبة لإتمام عملية القلي و من ثم يمكننا المحافظة على سلامة الزيت المستخدم في عملية القلي من حدوث تغيير سريع في خواصه الطبيعية و الكيميائية نتيجة التأثر المستمر للحرارة العالية.

و يراعى عند استخدام المقلاة العميقة اتباع مؤشر كمية الزيت المسكوبة فيها حتى نتفادى انسياب الزيت أو فورانه عند وضع الطعام داخله و كذلك الانتباه لعدم سكب الطعام المبلل بالماء أو الماء نفسه.

ويجب اتباع الخطوات التالية لتنظيف القلايات بصفة يومية :

١. غلق المصدر الحراري (غاز أو كهرباء) ويترك الزيت ليبرد
٢. رفع أو صرف الزيت وتصفيته .
٣. ثم يتم تنظيفها حسب الطرق العلمية المتبعة لتنظيف مثل هذه الآلات.

Deep Fryer- **مقلاة عميقة كبيرة** مزدوجة



Fryer Electric Counter Top–**مقلاة عميقة صغيرة**



شكل(١٩) نموذج لمقلاة عميقةDeep Fryer

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

مقلاة أخرى:

يبين الشكل(٢٠)مقلاة الدونات و مقلاة الضغط التي يتم استعمالهما حسب ما جاء بالمقلاة العميقة مع مراعاة ما خصصت إليه من طبخ .

مقلاة الدونات تستعمل لقلي نوع من الحلويات Donut و هي عبارة عن كعك إسفنجي.

أما مقلاة الضغط تستعمل لقلي المواد تحت الضغط و بسرعة مثل (البروست).

مقلاة دونات -Electric Donut Fryer



Donut Fryers – Countertop

مقلاة ضغط– Elec. Pressure Food Frye





شكل (٢٠) نموذج لمقلاة أخرى

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

البان ماري- Bain Marie

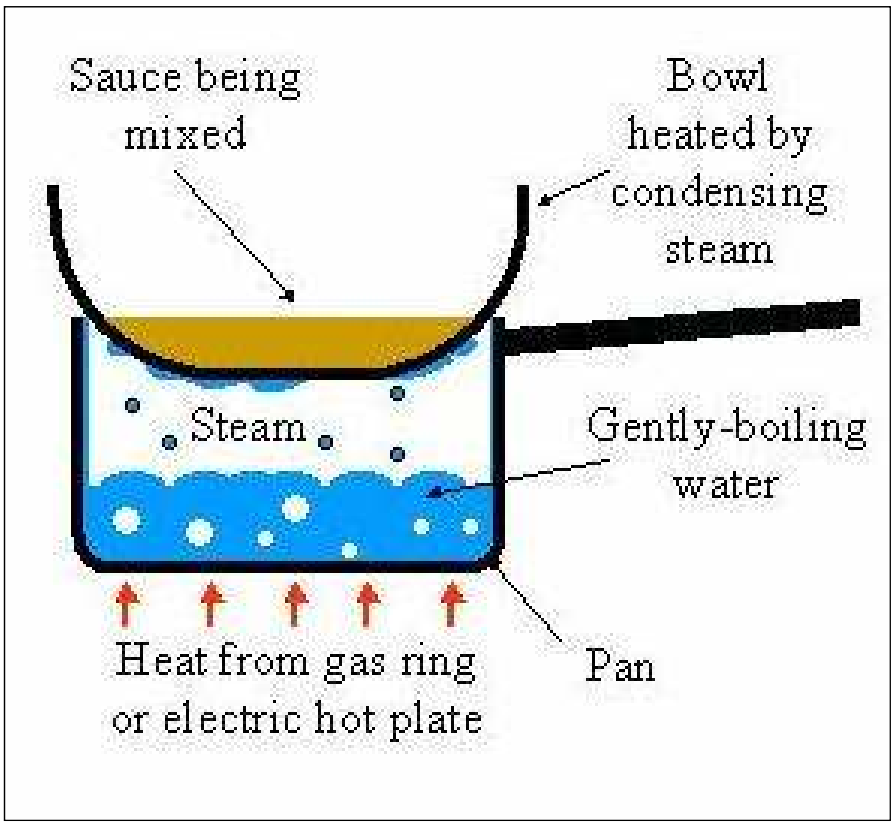
تعد البان ماري(Bains-marie) من القطع الهامة للاستخدام في صناعة الأطعمة حيث تقوم بحفظ الطعام ساخناً في أوعيته أو قد تعرف باسم الحاويات و التي تتفاوت في أحجامها و أشكالها حسب الغرض المطلوب شكل (٢١).

و البان ماري لها أحواض تملأ بالماء، و يوجد تحت هذه الأحواض سخانات كهربائية تعمل على رفع درجة حرارة الماء إلى درجة الغليان و أقل حسب الدرجة التي تم ضبط المنظم الحراري Thermostatعليها.

و يوضع داخل هذه الأحواض أواني خاصة لحفظ الطعام ساخنا بهاBain Marie Inserts شكل(٢٢)، حيث تتميز عملية التسخين هنا بأنها تسخين بالحرارة الرطبة و التي تجنب الطعام احتمالات الاحتراق. و تختلف أشكال و تصميمات البان ماري بحيث يمكن اختيار الشكل الذي يتناسب مع طبيعة كل مكان.

كما يندمج البان ماري مع دولاب حفظ الأطباق Hot Cupboard شكل (٢١) أو منصات الخدمة Serving Counters . و يراعى دائما بعد الانتهاء من كل وجبة أو نهاية فترة العمل، أن تفتح صنابير الأحواض لصرف الماء منها، ثم يغسل البان ماري جيدا.

- **طريقة عمل البان ماري**



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Bain Marie with Cabinet - **بان ماري مع دولاب**



Pot Wet Bain Marie- **بان ماري ٤ حلل**



Counter Top Bain Marie-**بان ماري كونتر**



Bain Marie Counter - **بان ماري كونتر**



شكل(٢١) نماذج من البان ماري

Bain Marie Counter Display - **بان ماري عرض**

Bain Marie Hot Cupboards **بان ماري مع دولاب**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر





يتبع شكل(٢١) بان ماري عرض و بان ماري مع دولاب تسخين أطباق

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل(٢٢) الأواني الخاصة بالبان ماريBain Marie Inserts

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **بان ماري باردة** Cold Bain Marie

تحافظ البان ماري الباردة على درجة برودة الطعام البارد مثل المقبلات و السلطات و غيره من الأطعمة التي تقدم باردة و تستعمل أيضا للعرض أو التخزين المؤقت.

و تتكون البان الماري الباردة من ألواح مسطحة يعرض عليها الطعام أو دواليب أو أحواض للحفظ.

.الشكل(٢٣) يبين بعض من هذه النماذج.

Pizza Prep Table Cooler S/s Refrigerator



Commercial Sandwich Prep Cooler



Sandwich Prep Cooler



Ultra Food Bar With Cabinet Base



شكل(٢٣) نماذج البان ماري الباردة المختلفة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

سخانات و حافظات الطعام

- **سخانات الطعام المتحركة**-Chafing Dish:

تعتبر سخانات الطعام المتحركة Chafing Dish من أهم المعدات المستعملة في صناعة الأطعمة و ذلك لما لها من أهمية في إقامة البوفيهات المفتوحة. كما أن لها نفس ميزات البان ماري

و تمتاز هذه السخانات بمرونة استعمالها مهما كان مكان البوفيه داخلي أو خارجي لما لها من خاصية الحركة و الطاقة المستعملة فمنها التي تعمل بالكهرباء أو بالشعلة أو الطريقتين معا مما يساعد على استعمالها في كل الأماكن.

و لهذه السخانات العديد من المقاسات و الأشكال المختلفة فمنها المستطيل و الدائري و المربع و الدائري العميق و البيضاوي والتي تسهل استعمالها لكل أنواع الطعام و الكميات المطلوبة.

أما بالنسبة لأشكالها و أنواعها فهي كثيرة فمنها العادي و الفضي و الذهبي و المزخرفة و العادية.

يبين الشكل(٢٣) بعض من أشكالها و أنواعها





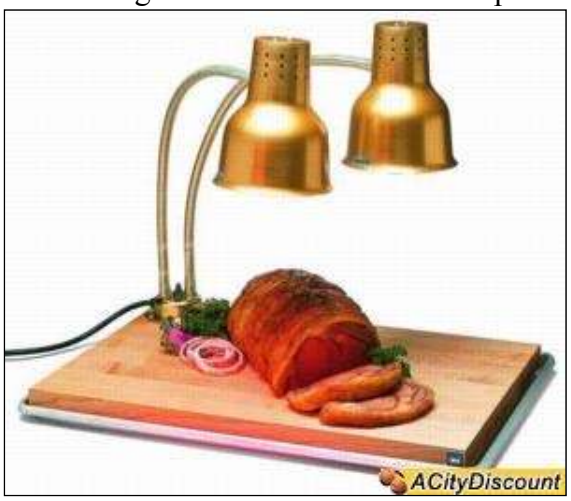




الشكل(23) نماذج من السخانات أو حافظات الطعام المتحركة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Carving Station w/ Dual Heat Lamps





يتبع شكل(23) نماذج من السخانات أو حافظات الطعام المتحركة

- **دواليب و عربيات و صناديق حفظ الطعام ساخن-** Hot Cabinet& Trolley& Boxes Food Warmer

تتميز هذه الدواليب و العربيات في مساعدة حفظ الطعام الجاهز للخدمة أو المسكوب بالأطباق لمدة قصيرة أو نقل مثل هذه الأطعمة من مكان إلى مكان سوى داخل المؤسسة أو خارجها حتى يحافظ على نوعيته و حرارته و خاصة لو كان نقل الطعام يمر بالأماكن المفتوحة.

كما أن هذه الدواليب و العربيات تعمل بالكهرباء أو الشعلة مما يساعد في استعمالها في كل الأماكن.

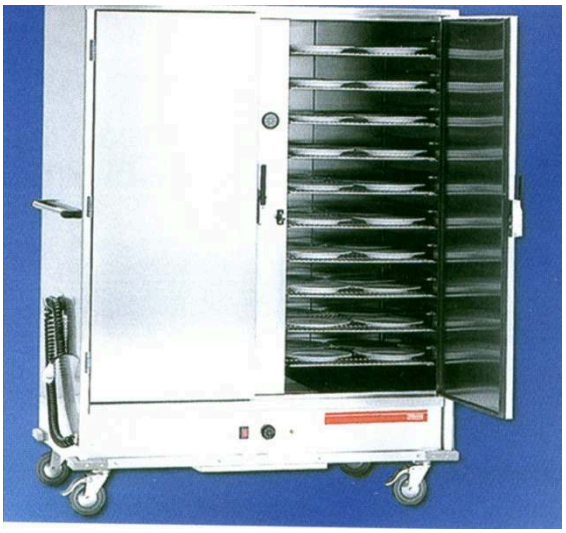
و هي مختلفة الأشكال و الأحجام و تصنع من Stain less Steel شكل(٢٤) أو The Hygienic Rubber شكل(٢٥) لحفظ الطعام ساخناً بدون طاقة مثل (الترامس)





شكل(٢٤) نماذج من الدواليب الساخنة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر





يتبع شكل(٢٤) نماذج من الدواليب الساخنة





شكل(٢٥) نماذج دواليب على شكل عربيات من الربر الصحيThe Hygienic Rubber

- **صناديق حفظ الأطعمة ساخنة** -Hot Food Boxes

تستخدم هذه الصناديق بطاقة الشعلة و هي تستعمل لفترات قصيرة و كميات قليلة مثل خدمة التوصيل للمنازل أو خدمة الغرف بالفنادق و تكون مصنوعة منStain less Steel شكل(٢٦) .

و منها المصنوعة The Hygienic Rubber لحفظ الطعام ساخنا بدون طاقة مثل (الترامس) شكل(٢٧)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Folding Warmer Caddy

Food Warmer Box



شكل(٢٦) نماذج صناديق ساخنة مصنعة من Stain Less Steel



شكل(٢٧) نماذج صناديق ساخنة مصنعة من The hygienic Rubber

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **صناديق تخزين و حفظ الأطعمة الباردة** -Cold Food Storage Boxes

تستعمل هذه الصناديق شكل(٢٧/أ) لتخزين و حفظ الأطعمة الباردة مثل السلطات و ما شابها أو الخضار الجاهزة للطبخ أو العجائن داخل الثلاجات حتى يتم طبخها أو استهلاكها و تكون مدة التخزين قصيرة لا تتعدى الثلاثة أيام لو كانت درجة الحرارة بالثلاجة معدلة حسب المطلوب.

و تتميز هذه الصناديق بالمادة الصحية المصنعة منها و أشكالها و أحجامها التي تساعد في استعمالها بسهولة.

3 gal. Cam wear Food Storage Container



Cam wear Food Storage Container-



Quarter Size Inset Food Pans



Cam square Covers



شكل(٢٧/أ) نماذج من صناديق تخزين وحفظ المواد و الأطعمة الباردة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

"٢٦x ١٨" Pizza Dough Box- ٣" Deep



Full Size Food Pan- ٤" Deep



يتبع شكل(٢٧/أ) نماذج من صناديق تخزين وحفظ المواد و الأطعمة الباردة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **صناديق حفظ و تخزين الأطعمة الساخنة** Hot Food Storage Boxes

تستعمل هذه الصناديق شكل(٢٧/ب) لحفظ و تخزين الأطعمة المطبوخة بعد تبريدها بالثلاجات و تكون مدة التخزين لا تتعدى المدة المحددة لكل مادة من مواد الطبخ و تختلف هذه الصناديق على صناديق حفظ الأطعمة الباردة من ناحيتي اللون و المادة المصنعة منها.

و تتميز هذه الصناديق بالمادة الصحية المصنعة منها و أشكالها و أحجامها التي تساعد في استعمالها بسهولة.

Full Size H-Pan Food Pan- ٦" Deep



Full Size H-Pan Food Pan- ٤" Deep



Full Size H-Pan Food Pan- ٢/١ -٢" Deep



Full Size H-Pan Food Pan Drain Shelf



شكل(٢٧/ب)نماذج من صناديق حفظ و تخزين الطعام المطبوخ و المبرد بالثلاجات

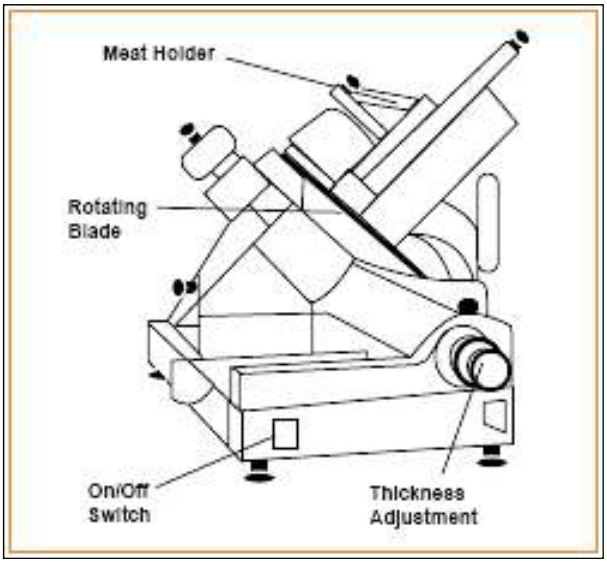
WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

آلات التقطيع- Slices Machines

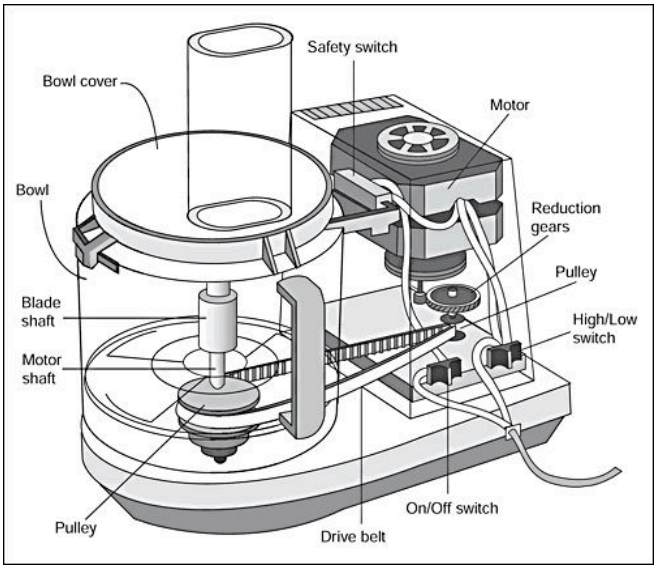
تنقسم هذه القطاعات إلى نوعين منها الكهربائي(شكل٢٨) و منها اليدوي(شكل٢٩) و تعتبر القطاعات من الأجهزة المهمة في المطابخ لما توفره من جهد و وقت و المحافظة على عدم إهدار المواد الأولية و دقة مقاسات المواد المقطعة.

و تختلف أشكالها و أنواعها حسب ما تنتجه من مواد فهناك التي تستعمل لتقطيع شرائح اللحوم أو الأجبان أو الخبز .كما أنه يجب الانتباه الشديد عند التعامل مع هذه الآلات كي لا تتسبب في إحداث إصابات أو جروح نظراً لخطورتها البالغة لما تمتاز به من سرعة و حدة سكاكينها.









شكل (٢٨) نماذج من القطاعات الكهربائية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

قاطعات الخبز - Heavy Duty Bread Sliced





يتبع شكل (٢٨) نماذج من القطاعات الكهربائية

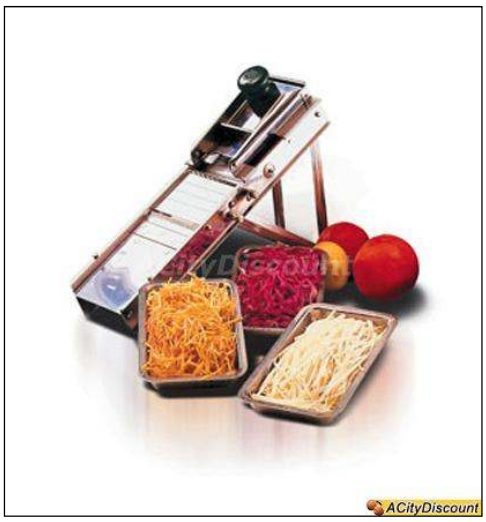
Cheesier

قاطعة أجبان



Fruit And Vegetable Free Shipping

مبشرة خضار و فواكه



(شكل ٢٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fry Potato Cutter

قاطعة بطاطس



Egg Sliced

قاطع البيض



تابع للشكل(٢٩) نماذج من القطاعات اليدوية المختلفة

Flowering Onion Cutter

قاطعة بصل بشكل الأزهار



Easy Wedged

مزيلة لب الفواكه و الخضار



شكل(٣٠) نماذج من القطاعات اليدوية تستعمل لقطع خضار و فواكه الزينة

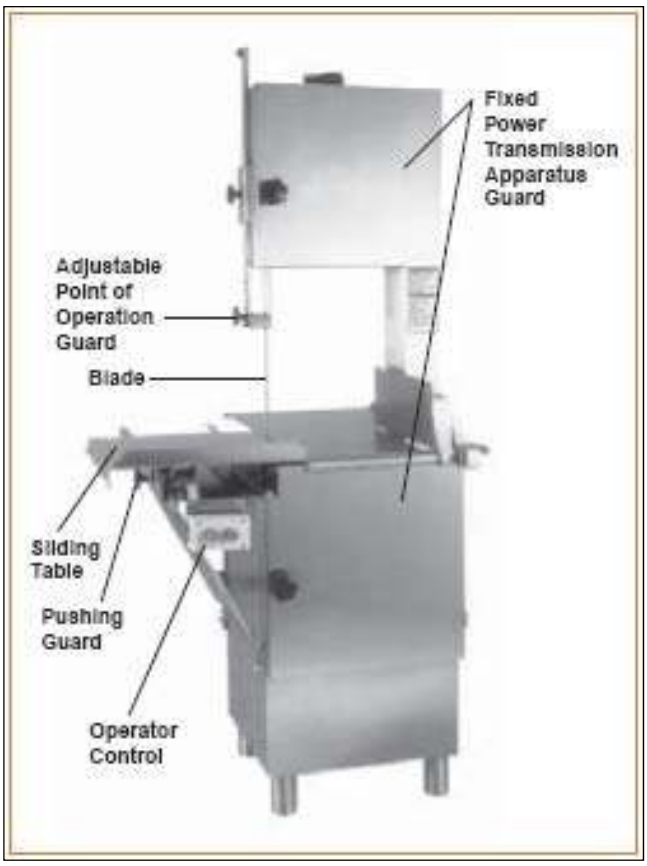
WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **منشار الجزار الكهربائي** Electric Butcher saw

يعتب منشار اللحم (شكل٣١) من آلات التقطيع الكبيرة الحجم و يستعمل عادة لتقطيع الذبائح الكاملة من الخراف أو البقر و كذلك الدجاج المجمد و هو من الآلات المهمة و التي توفر الجهد و الوقت.

و يجب أخذ الحيطة و الانتباه الشديد عند التعامل مع هذه الآلة لما تحتويه من مخاطر عند استعمالها لسرعة دورانها و حدة منشار القطع.

Bone Saw or Butcher Saw





شكل(٣١) نموذج لمنشار الجزار الكهربائي

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

آلات الطحن و الهرس- Grinder Machines

تؤدي آلات الطحن و الهرس (شكل٣٢) نفس مهام بقية الآلات الكهربائية من توفير للجهد و الوقت و المحافظة على عدم إهدار المواد. و تختلف أشكالها و أنواعها حسب ما تنتجه من مواد فهناك التي تستعمل لفرم اللحوم أو الأجبان أو الخضار و الفواكه. كما أنه يجب الانتباه الشديد عند التعامل مع هذه الآلات كي لا تتسبب في إحداث إصابات أو جروح نظرا لخطورتها البالغة لما تمتاز به من سرعة و حدة سكاكينها

مفرمة اللحم-Meat Grinder



آلة هرس الأجبان-Cheese Grater



مفرمة لحم يدوية



هراسة أجبان يدوية



شكل(٣٢) نماذج لآلات الطحن و الهرس

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الخلاطات- Food Blender

تؤدي الخلاطات (شكل ٣٣) نفس مهام بقية الآلات الكهربائية من توفير للجهد و الوقت و المحافظة على عدم إهدار المواد. و تختلف أشكالها و أنواعها حسب ما تنتجه من مواد فهناك التي تستعمل لخلط المواد المطبوخة أو الغير مطبوخة . كما أنه يجب الانتباه الشديد عند التعامل مع هذه الآلات كي لا تتسبب في إحداث إصابات أو جروح نظراً لخطورتها البالغة لما تمتاز به من سرعة و حدة سكاكينها

آلة دمج مواد-Spiral Mixer]



خلاطه أطعمة-Food Blender



شكل(٣٣) نماذج لخلاطات كهربائية كبيرة و صغيرة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

آلات التقشير الكهربائية-Peelers Machines





تؤدي آلات التقشير نفس مهام بقية الآلات الكهربائية من توفير للجهد و الوقت و المحافظة على عدم إهدار المواد. و تختلف أشكالها و أنواعها حسب حجم العمل المطلوب. كما أنه يجب الانتباه الشديد عند التعامل مع هذه الآلات كي لا تتسبب في إحداث إصابات أو جروح نظراً لخطورتها البالغة لما تمتاز به من سرعة و حدة سكاكينها انظر الشكل أعلاه.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

العجانات -Dough Mixer

تؤدي آلات العجن شكل(٣٤) نفس مهام بقية الآلات الكهربائية من توفير للجهد و الوقت و المحافظة على عدم إهدار المواد. و تختلف أشكالها و أنواعها حسب حجم العمل المطلوب. كما أنه يجب الانتباه الشديد عند التعامل مع هذه الآلات كي لا تتسبب في إحداث إصابات أو جروح نظرا لخطورتها البالغة لما تمتاز به من سرعة و حدة سكاكينها.

و توجد مع هذه الآلات آلة تمديد العجين و آلة تقطيعه شكل(٣٥) و تؤدي هذه الآلات نفس الأعمال التي تؤديها الآلات الكهربائية .

عجانات -Dough Mixer



شكل(٣٤) نماذج للآلات العجن

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Dough Divider- آلة تقطيع العجين



Dough Sheeter - آلة تمديد العجين



شكل (٣٥) آلة تقسيم العجين و آلة تمديده

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

فتاحة العلب - Cans Opener

فتاحة العلب الكهربائية أو اليدوية تعتبر من الأجهزة المهمة بالمطبخ لما توفره من وقت و جهد و سلامة لفتح العلب مع العلم أنه يمنع منعا باتا استعمال السكاكين المستعملة بالمطابخ لفتح العلب .

فتاحة علب كهربائية



فتاحة علب يدوية







شكل (٣٥/أ) أشكال لفاتحات العلب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الأحواض- Sinks

تختلف هذه الأحواض عن بعضها البعض في حجمها و عمقها و نوع المعدن المصنوعة منه شكل(٣٦) و لكن في المطابخ تصنع الأحواض من الإستانلستيل Stain Less Steel و توزع هذه الأحواض داخل المطبخ حسب الحاجة و الموقع.

One Compartment Sink



Under counter Dish table- Rinse bowl



Three Compartment Sink



3 Compartment Corner Sink w/Two 24" Drain Boards



تابع للشكل(٣٦) نماذج من الأحواض

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

مناضد العمل – Work Tables

- **مناضد قسم المطبخ:**

تختلف أشكال و مقاسات المناضد المستخدمة داخل المطابخ شكل(٣٧)،و تكون مصنوعة من الستانلستيلStain less steel .و يراعى منع استخدام السكين أو إجراء عمليات التقطيع على هذه الموائد دون استخدام ألواح التقطيعCutting Boards .

طاولة عمل مع حوض غسيل Work Table With Sink



طاولة عمل عادية – Normal Work Table



منضدة عمل مع دولاب-Work Table With Cabinet



طاولة عمل مع درج حفظ المعدات

Work Table with Drawer



شكل (٣٧) نماذج من مناضد العمل بالمطبخ

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **مناضد قسم المجزرة-** BUTCHER TABLES

يحتوي قسم المجزرة على مناضد مصنعة من الستانلستيلStain less steel مثل مناضد المطبخ .

أما بقية المناضد فهي مصنعة من الخشب أو من الرخام شكل(٣٧ـ أ) و ذلك لطبيعة عمل المجزرة.

أما القورمة أو خشبة الجزار (الدعامة الخشبية) (Butcher's Chopping Block)هي عبارة عن كتلة خشبية كبيرة أسطوانية الشكل ذات قطر لا يقل عن ٦٠ سم، أو على شكل منضدة مستطيلة أو مربعة تتمتع بنفس الخصائص من حيث سمك خشب سطحها.

(خشبة الجزار) القورمة- Butcher Block



Butcher Block Style Work Table

طاولة عمل سطح خشبي Hardwood Top Work Table-



Stainless Meat Cutting Table





شكل(٣٧/أ) نماذج مناضد قسم المجزرة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

عربات المطبخ - KITCHEN TROLLEY

من الضروري عند إنشاء المطابخ أن نوفر عربيات النقل و التحميل للمواد الأولية أو المواد المطبوخة و كذلك المعدات و الأدوات.

و تختلف العربيات حسب الاستعمال و سوف نعرض بعض النماذج الأكثر استعمالا داخل المطابخ و المطاعم و المخازن.

55-57 service trolley
56-Food Transport Trolley



Hydraulic Pallet Trolleys.



Lifter Trolleys



الشكل (٣٧/ب) نماذج لعربيات المطبخ

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

عربيات نقل و التنظيف و الخدمة-(Others trolley(Storage- transport-clearance-service





Mobile Ingredient Bin . عربيات نقل و تخزين الدقيق والحبوب و المواد المماثلة





تابع الشكل (٣٧/ب) نماذج لعربيات المطبخ

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أدوات و أواني المطبخ

- **موازين المطابخ** - Kitchen Scales :

تستخدم الموازين لسهولة أداء عمليات الطهي المختلفة التي تحتاج إلى دقة الوزن،أو تستعمل في استلام الخامات الغذائية(لحوم- دواجن- أسماك- خضروات، فاكهة...إلخ).

و تنقسم هذه الموازين إلى عدة أشكال و أنواع و طاقة وزن، و منها الإلكتروني و اليدوي و لكن في الوقت الحالي أنتشر استعمال الموازين الإلكترونية لما لها من دقة متناهية.

١. يستخدم الميزان الإلكتروني لوزن قطع اللحم أو الأسماك المعدة للطبخ و ذلك لما يتميز به من دقة في الوزن

٢. يستخدم هذا الميزان اليدوي لوزن قطع العجين المعدة لصناعة الخبز

Digital Kitchen Portion Scale

ميزان مسطح إلكتروني



Manual Baker's Dough Scale

ميزان يدوي للعجين



شكل(٣٨) نماذج من موازين المطبخ

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣. يستخدم هذا الميزان الصغير المتدرج لوزن المواد الخام قبل طبخها

٤. يستخدم الميزان العالي الوزن المتدرج لوزن المواد الخام المستلمة من المخازن أو السوق.

ميزان متدرج– Spring scale



ميزان المطبخ - Heavy Duty kitchen Scale



٥. يستخدم الميزان المعلق لوزن الذبائح من الغنم و الماعز و البقر و الإبل .

٦. يستخدم الميزان المسطح لوزن المواد الخام الثقيلة قبل دخولها للمخازن مثل أكياس الرز و الدقيق و صناديق الفواكه و الخضار ..إلخ

ميزان كبير مسطح-Heavy Duty Platform Scale



ميزان معلق - Digital Crane Scale



يتبع شكل(٣٨) نماذج من موازين المطبخ

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **المكاييل المقننة :**

توجد أنواع كثيرة من هذه المكاييل تختلف أشكالها و أحجامها حسب نوع و طبيعة المادة المراد قياسها أو تقدير كميتها فمنها :

١. **إبريق القياس**: شكل(٣٨) و هي تصنع من البلاستيك أو الزجاج لقياس الماد السائلة.

٢. **الأكواب المقننة**: شكل(٣٩) و هي تصنع من البلاستيك أو الزجاج أو المعدن و تصلح لكيل المواد الجافة و السائلة.

٣. **الملاعق المقننة**: و تصنع من المعدن الغير قابل للصدأ و من البلاستيك،و و تباع هذه الملاعق في مجموعة مختلفة القياسات، و عند الاستخدام تملئ الملعقة جيداً ثم تسطح بنصل السكين لإزالة الزائد من المادة المراد وزنها للحصول على الكمية المطلوبة.

إبريق قياس-Measuring Jugs





شكل(٣٨/أ) نماذج من أباريق القياس

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الأكواب المقننة - Measuring Cups



الملاعق المقننة - Measuring Spoons



شكل(٣٩) نموذج أكواب و ملاعق مقننة

- **أواني الطبخ** - Cooking Utensils

تشمل أدوات الطهي على أنواع عديدة من الأواني والأوعية المختلفة في أشكالها و أحجامها و استخداماتها نذكر منها ما يلي :

١. **القدور** Pots:

شكل(٤٠) هي عبارة عن أواني مختلفة الأحجام ومصنعة من الألمنيوم aluminum أو الستانلستيل Stain less steel أو النحاس Cooper مزودة بغطاء مع مقبض و أيدي لحملها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر









شكل(٤٠) نماذج من القدور العميقة و المتوسطة Pots

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



يتبع شكل(٤٠)قدر لطبخ المعكرونة مع ٤ حافظات

٢. **الكساورلات-** Casserole :

شكل(٤١) فهي مثلها مثل الحلل في أشكالها و المادة المصنعة منها و لكن أقل عمق.





شكل (٤١) نماذج الكساورلاتCasserole

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣. الطاسات و المقلاة - Fry Pan & Pans

هي عبارة عن أواني مختلفة الأحجام و الأعماق تستعمل لقلي أو تحمير الأطعمة في مادة دهنية مثل الزيوت ، السمنة أو الزبدة.

و توضح النماذج الآتية أسفله العديد من عينات الطاسات و القليات:

مقلاة يدوية عميقة (طاسة) دائرية عميقة مع غطاء **مقلاة يدوية عميقة(طاسه) بيضاوية مع غطاء**









شكل(٤١/أ) نماذج للقلايات العميقة(الطاسات)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Roasting Pan-**أواني التحمير**



يتبع شكل(٤١/أ) نماذج أواني التحمير

٤. أطباق التحمير

أطباق البيتزا-Pizza Pan Heavy Duty Aluminum **أطباق تحمير بالفرن**- Aluminum Sheet Pans



شكل(٤١/أ) نماذج أطباق التحمير

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥. المقلاة:

مقلاة بيضاوية-Oval Fry Pan



مقلاة دائرية متوسطة العمق



مقلاة عميقة - Stir-Fry Pan



مقلاة كراب - Crepe Pan

مقلاة بيض - Eggs Fry-Pan



Hand Hammered

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر





يتبع شكل(٤١/أ) نماذج القلايات

٦. أواني أخرى

مصفاة- Strainer and Colanders

Kitchen Colanders



Stainless Steel Gravy or Sauce Boat



Mixing Bowls

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر





يتبع شكل(٤١/أ) نماذج لأواني أخرى

٧. الأدوات الصغيرة

يحتوي المطبخ على الكثير من الأدوات و المعدات الصغيرة الحجم و هي تحتوي على العديد من الأصناف و الأنواع و الأشكال المستخدمة في إعداد و تجهيز الطعام و سوف نذكر البعض منها حسب النماذج و الشرح التالي:

- **الملاقط- Tongs**

تستعمل الملاقط في المطابخ و المطاعم للالتقاط و تقديم العديد من المواد الباردة و الساخنة لتلافي لمس المادة بالأيدي مباشرة.

Spaghetti Tong- ملقط المعكرونة



Misc. Serving Tongs- ملقط متعدد الاستعمالات

Cool-Touch Tongs- ملقط المواد الباردة



Scissor Tongs- ملقط على شكل مقص

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر





شكل(٤١/ب)نماذج الملاقط

- **المغارف- Ladles**

تستخدم المغارف بالمطابخ لغرف الأطعمة فمنها ما يستخدم للأطعمة الباردة و منها ما يستعمل للأطعمة الساخنة و هي متعددة الأشكال و المقاسات.

مغارف المطبخ -Kitchen Ladles



مغرفة سكب السوائل -Hollow Handled **مغرفة الثلج** – Ice Scoop

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

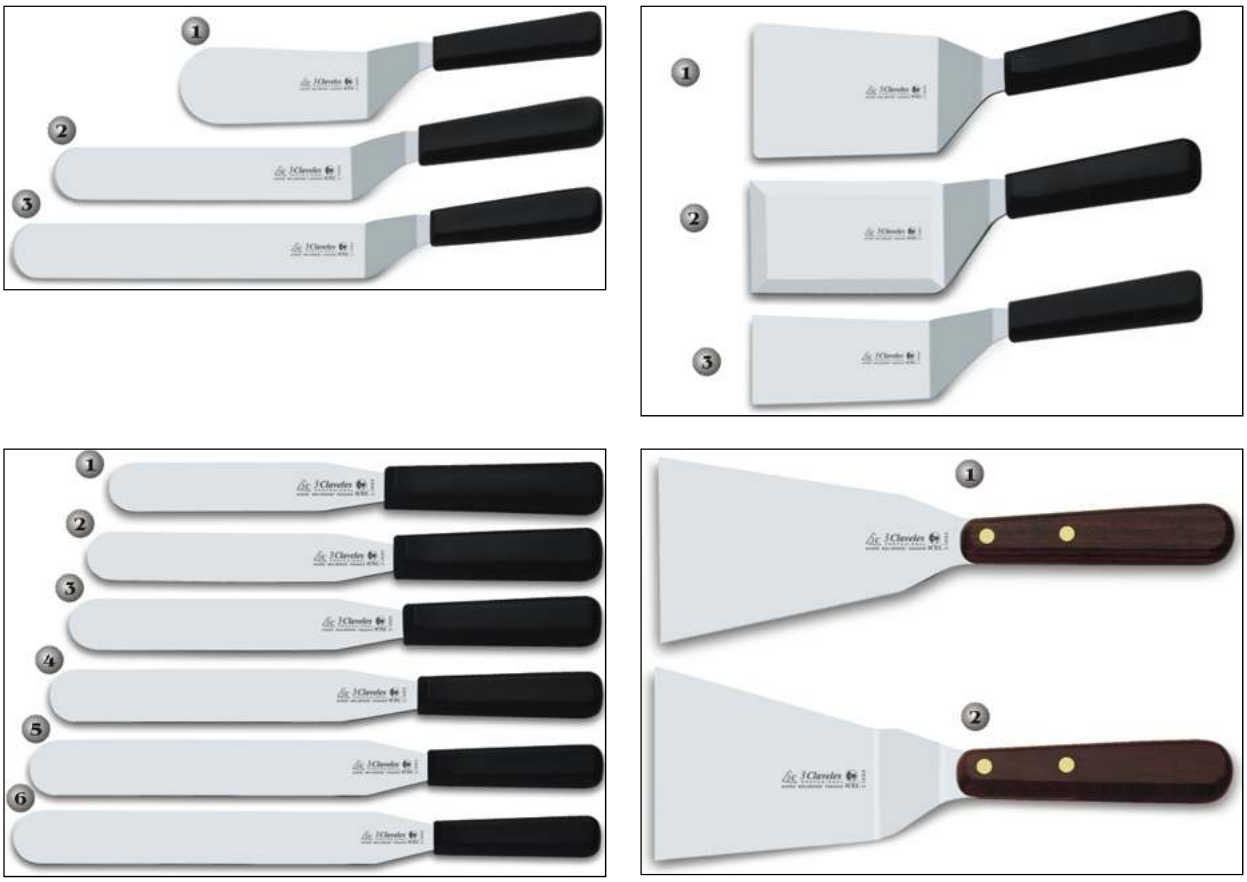




شكل(٤١/ب) نماذج المغارف

- **Spatulas- سكاكين التقليب:**

يستخدم هذا النوع من السكاكين الغير حادة الأطراف لتقليب الأطعمة التي تجهز على الشوايات و ماثلها من معدات و هي متعددة الأشكال و الأحجام.



شكل(٤٢) نماذج سكاكين التقليب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **السكاكين** Knives:

تتعدد أشكال و أنواع و أحجام السكاكين المستخدمة في إعداد الأطعمة و يتحدد استخدام نوع معين منها تبعا لطبيعة المادة الغذائية المراد تقطيعها. و تنقسم هذه السكاكين في أنواعها حسب القسم المستعمل لها و سوف نورد الآتي منها:

- **سكاكين الجزار- Butcher Knives**

Boning Knife سكين عزل اللحم عن العظم



8 Inch Breaking Knife سكين فصل اللحوم



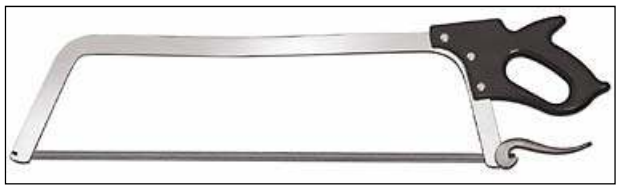
6 Inch Skinning Knife

سكين(٦إنش) إزالة الجلد عن اللحوم



Meat Handsaw

منشار يدوي لتقطيع اللحوم



شكل(٤٣) نماذج سكاكين الجزار

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **سكاكين الطباخين - Cook Knifes**

Cooks Knife- سكين الطباخ

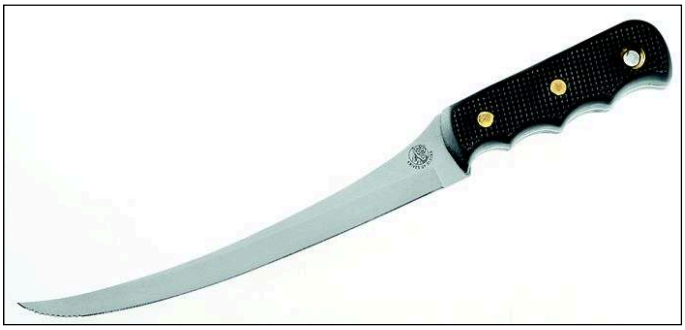




سكينة تقطع المواد إلى شرائح -Serrated Slicer Knife

Fillet Knife - **سكين تقطيع الفيلية المطبوخة**

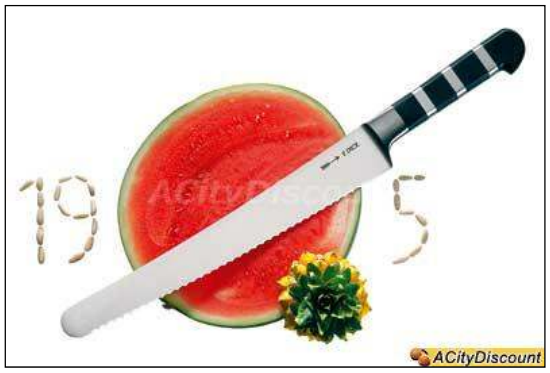




شكل(٤٤)نماذج سكاكين الطباخين

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Utility Knife- سكين قطع الفواكه



Bread Knife - سكين تقطيع الخبز



"Chinese Chef's Knife - السكين الصيني



Knife Set- مجموعة من السكاكين مع حامل



يتبع شكل(٤٤)نماذج سكاكين الطباخين

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Vegetable and Fruit Garnishing Knives Set- مجموعة من سكاكين تشكيل الخضار و الفواكه



شكل(٤٥) سكاكين تشكيل الخضار و الفواكه

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **آلات التقشير اليدوية :**

تستخدم القشارات اليدوية لتقشير الخضار و الفواكه التي تستعمل خاصة في تزيين الأطباق أو تكون من المرفقات في الأطباق الخاصة و منها التالي:

Julienne Peeler



Swivel Peeler



Horizontal Peelers



Apple Peeler



شكل(٤٦) آلات التقشير اليدوية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

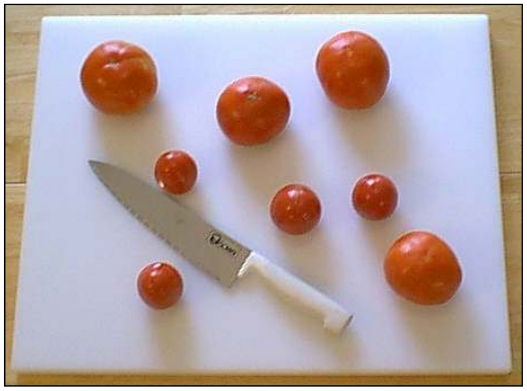
- **ألواح التقطيع:**

تستخدم ألواح التقطير لتقطيع الخضار و الفواكه و اللحوم، و تصنع هذه الألواح من الخشب Wood و البولي Poly الذي ينقسم بدوره إلى عدة ألوان و التي تدل على المادة التي تقطع عليه و هي كالتالي:

١. الأحمر للحوم الغير مطبوخة(غنم، بقر،ماعز، جمل)
٢. الأزرق للأسماك و فواكه البحر
٣. الأخضر للخضار و الفواكه الطازجة
٤. الأبيض للحوم و الأسماك و المواد المطبوخة
٥. البني للطيور الغير مطبوخة(الدجاج، الحمام، السمان..)

ألواح التقطيع خشبية و بولية-HACCP Cutting Board





- HACCP Color Coded Polyethylene - Helps identify each board with a specific task
- Reduces the risk of cross contamination during the food preparation process.
- Gastronome 1/1 530x325mm
- 20mm thickness
- Unbreakable
- Shock proof
- Non-Toxic
- Heat resistant between -40°C to approximately 95°C
- Does Not Have a Carry Handle



شكل(٤٧) ألواح التقطيع ملونة حسب نظام الهاسب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٨. أدوات الحلواني :

- **المناخل:**

تستعمل لإزالة الشوائب من المواد مثل الدقيق و السكر(كما في الشكل ٤٨)



شكل(٤٨) نماذج المناخل

- **مضارب السلك و فرشة دهن العجائن:**

تستخدم مضارب السلك لخفض بعض مواد الحلويات و الفرشة لدهن بعض من أنواع الخبز و الحلويات بالمواد السائلة (كما في الشكل رقم ٤٩)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **الملاعق الخشبية:**

تستخدم الملاعق الخشبية لضرب و خلط بعض مواد الحلويات

French Whips, Pastry Brush

☐ مضارب السلك و فرشة دهن العجائن



Wooden Spoons- الملاعق الخشبية



شكل(٤٩) نماذج المضارب و الملاعق الخشبية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **أدوات تشكيل العجائن:**

مجموعة من أدوات الحلواني تستعمل لتشكيل العجائن و قطعها (كما في الشكل رقم ٥٠)

- **النشابة :**

تستعمل لتمديد العجائن يدوياً

أدوات تقطيع العجائن-Set Of Pastry Cutters

Rolling Pins (**النشابة**) **أو** (**رقاقة العجين**)





- Icing Bag and Nozzles **موزع مواد يستعمل تزيين و تجميل الحلويات أو بعض من الأطعمة الأخرى**





شكل(٥٠) نماذج أدوات تشكيل العجائن و موزع مواد تجميل الحلويات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **القوالب** : تستخدم هذه القوالب لتشكيل البسكويت أو البساكيت والتورتات و الكانبه بجميع أنواعها (كما في الشكل رقم ٥٠)

صواني تشكيل و طهي البسكوت

Petit four pan



Tea Cake and Candy Mould

قالب البيسكوت



قوالب حلزونية لترتولاتScalloped Tartlet Mold

قالب البسكوت

Petit four mould



صواني تشكيل و طهي الترتولات

Tartlet Pan



قوالب البريوشBrioche Mold

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر





شكل(٥١) نماذج قوالب صنع المأكولات

- قوالب أخرى لصناعة البساكيت و التورتات و غيرها من الأطعمة المشابه

٨/١-٣" Non Stick Open Savarin Mold



٢/١-٩" Exal High-Side Cake Mold - Non Stick

٨/١-٣" Exal Brioche Mold - ١٠Flutes



3-1/2? Non Stick Ramekin Mold





يتبع شكل(٥١) نماذج قوالب صنع المأكولات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

معدات قسم النظافة والغسيل بالمطبخ

STEWARDING DEPARTMENT EQUIPEMENTS

- **غسالة الأطباق**- Dish Washing Machine

تعتبر غسالة الأطباق الأوتوماتيكية شكل(٥٢) من أغلى الأجهزة التي يؤسس بها المطبخ ثمناً. و تمتاز هذه الآلة بنظامها الإلكتروني و الأوتوماتيكي الذي يساعد على أداء عملية الغسيل بدقة عالية فهي تزيل بقايا الطعام من الأطباق ثم تغسلها ثم تعقمها ثم تجففها .

و هي كبقية الآلات الكهربائية توفر الجهد و الوقت و التكلفة. و من الضروري أن يشرف على هذه الآلة و يقوم بتشغيلها عمال متدربين على كيفية تشغيلها و معرفتهم التامة بالمواد الكيميائية المستعملة لكل مراحل الغسيل .





شكل(٥٢) نماذج من غسالات الأطباق الأوتوماتكية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **صناديق غسيل الأواني** - RACKS

تستخدم هذه الصناديق لحفظ و تجميع بعض الأواني داخل قسم النظافة و تستخدم أيضاً لتمرير الأواني المراد غسيلها بآلة الغسيل الأوتوماتيكية.

صناديق كاسات - GLASS RACKS









تابع للشكل(٥٢) نماذج صناديق غسيل الأواني

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Open Dish Rack- صندوق الأواني



Dishwasher Stock Rack- صندوق آلة الغسيل



سلة و صناديق حفظ الملاعق و الشوك- Flatware Basket





يتبع شكل(٥٢) نماذج صناديق غسيل الأواني

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

كما يشمل قسم الغسيل العديد من الأدوات و المعدات الأخرى و التي يتم استعمالها لنظافة المطبخ شكل (٣٥)أ ،ب،ج و سوف نورد بعض منها حسب التالي:

Hooks Trash
حاوية فضلات تعلق بالجدار



Grease Trap
حاوية الزيوت و الشحوم المستعملة



شكل(٥٣) نماذج حاويات الفضلات

Floor Mop Sink - حوض غسيل أرضي يستعمل





شكل(٥٣/أ) نماذج أحواض الغسيل الأرضية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

حوض شطف مع رشاش ضغط - Pre-rinse faucet Sink





شكل(٥٣/ب) نماذج أحواض الشطف

Hand Sink Wall mount Soap Dispenser

مغاسل الأيدي يتم تشغيلها بالركبة أو بالأرجل





شكل(٥٣/ج) نماذج مغاسل الأيدي

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Towel Dispenser & Hand Dreyer-حاملة مناديل و رقية و مجففة أيدي



يتبع شكل(٥٣/ج) نماذج حاملة مناديل و رقية و مجففة أيدي

شفّطات الأبخرة و الدخان Exhaust Fan



شكل(٥٤) نموذج شفّاط أبخرة و دخان

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسئلة الوحدة الأولى

السؤال الأول :

١. اذكر باختصار العوامل التي تتحكم في اختيار أنواع التجهيزات و المعدات

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

٢. تنقسم أجهزة و معدات المطابخ إلى أربعة أصناف اذكرها :

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

السؤال الثاني :

١. عرف غرف التبريد و التجميد :

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

.....

.....

.....

.....

٢. عرف مواقد التأثير الحراري:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

السؤال الثالث:

أجب بكلمة (صح) أو (خطأ) أمام العبارات التالية:

م	العبارة	الجواب
١	تصنع الشواية المسطحة العادية بنفس المادة المصنعة بها شواية التأثير الحراري	( )
٢	يمكن تنظيف المقلاة العميقة بدون غلق المصدر الحراري	( )
٣	الماء هو مادة التسخين للبان ماري	( )
٤	تستخدم البان ماري الباردة للأطعمة الساخنة	( )
٥	تستخدم سخانات الطعام (chafing dish) لعرض البوفيهات الخاصة	( )
٦	دواليب و عربيات حفظ الطعام الساخنة تساعد لحفظ الطعام ساخن لعدد أيام	( )
٧	تصنع صناديق حفظ الطعام البارد و الساخن من نفس المادة البلاستكية و نفس اللون	( )
٨	تساعد آلات التقطيع في توفير الطاقة المستهلكة و عدم إهدار المواد	( )
٩	تصنع مناضد الخدمة بقسم المجزرة من الخشب و الستانلستيل(SATAIN LESS STEEL)	
١٠	يستعمل الميزان المسطح الكبير لوزن المواد المطبوخة	( )

السؤال الرابع:

عدد اثنين من كل صنف من الأصناف التالية للأواني و المعدات الصغيرة:

١. الحلل:.....

٢. الطاسات:.....

٣. السكاكين:.....

٤. الملاقط:.....

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

أجوبة أسئلة الوحدة الأولى

جواب السؤال الأول:

١. اذكر باختصار الستة عوامل التي تتحكم في اختيار أنواع التجهيزات و المعدات

- توزيع المعدات بالمكان
- وضع و تركيب المعدات
- التدريب
- تشغيل المعدات
- الإحلال و التجديد للمعدات
- النظافة و الصيانة

٢. تنقسم أجهزة و معدات المطابخ إلى أربعة أصناف اذكرها:

- ثلاجات و برادات
- معدات كبيرة
- معدات مكانيكية
- أدوات و معدات صغيرة

جواب السؤال الثاني:

١. عرف غرف التبريد و التجميد:

تتكون غرف التبريد أو التجميد من مجموعة من الألواح حيث تجهز في مصانع خاصة لإنتاجها بحيث يمكن تركيبها حسب الطلب و سعة المكان المخصص لها.

و تستعمل هذه الغرف مثل ثلاجات التبريد أو التجميد و لكن لكميات أكبر مثل المخازن

٢. عرف مواقد التأثير الحراري:

هذا النوع من المواقد كما يبينه شكل (٢) عبارة عن أسطح أو ألواح مختلفة الأشكال و الأحجام من نوع خاص من الزجاج الخزفي (السيراميك) الذي يمد الإناء بالحرارة بمجرد أن يوضع عليه، و ينتهي توليد الحرارة بمجرد رفع إناء من فوقه

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

جواب السؤال الثالث:

أجب بكلمة (صح) أو (خطأ) أمام العبارات التالية:

م	العبارة	الجواب
١	تصنع الشواية المسطحة العادية بنفس المادة المصنعة بها شواية التأثير الحراري	خطأ
٢	يمكن تنظيف القلاية العميقة بدون غلق المصدر الحراري	خطأ
٣	الماء هو مادة التسخين للبان ماري	صح
٤	تستخدم البان ماري الباردة للأطعمة الساخنة	خطأ
٥	تستخدم سخانات الطعام (chafing dish) لعرض البوفيهات الخاصة	صح
٦	دواليب و عربيات حفظ الطعام الساخنة تساعد لحفظ الطعام ساخن لعدد أيام	خطأ
٧	تصنع صناديق حفظ الطعام البارد و الساخن من نفس المادة البلاستكية و نفس اللون	خطأ
٨	تساعد آلات التقطيع في توفير الطاقة المستهلكة و عدم إهدار المواد	صح
٩	تصنع مناضد الخدمة بقسم المجزرة من الخشب و الستانلستيل(SATAIN LESS STEEL)	صح
١٠	يستعمل الميزان المسطح الكبير لوزن المواد المطبوخة	خطأ

السؤال الرابع:

عدد اثنين من كل صنف من الأصناف التالية للأواني و المعدات الصغيرة:

١. الحلل: العميقة- المتوسطة
٢. الطاسات: طاسة بيضاوية الشكل- طاسة دائرية
٣. السكاكين: سكاكين التزويق- سكين إزالة العظم
٤. الملاقط: ملقط الثلج- ملقط المادة الباردة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إنتاج الطعام (الطهي)

تجهيزات ومعدات المطاعم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الجدارة: هي القدرة على معرفة طريقة اختيار وتحديد معدات الطبخ .

المهنة	طاهي
الواجب	يعد الطعام/يقدم الأطعمة و المشروبات
المهمة	يتعرف المتدرب على طريقة اختيار و تحديد معدات المطاعم
الهدف الإجرائي للمهمة	هي القدرة على تحديد طرق الاختيار و التخطيط لتجهيز المطاعم

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون لدى المتدرب القدرة على أن:

- يعدد أنواع و أسماء و أصناف تجهيزات المطاعم.
- يتعرف على طرق شراء و صيانة و نظافة المعدات
- إتقان طرق تشغيلها و استعمالها بالتدريب العملي في المطعم التدريبي بالكلية

مستوي الأداء المطلوب: لا تقل نسبة إتقان هذه الجدارة عن ١٠٠٪

الوقت المتوقع للتدريب:أربعة عشرة ساعة تدريب نظري و عملي

الوسائل المساعدة:

- استخدام وسيلة عرض إلكترونية لإظهار شرح المدرب
- بحوث و أسئلة شفهية و كتابية
- البحث من خلال المواقع الإلكترونية كتلوجات المعدات و الأواني
- زيارة ميدانية لمحلات الأجهزة و الأواني و المعارض

متطلبات الجدارة: يقرأ المتدرب دليل المعدات الخاصة بالمطاعم و التمييز بين أنواعها المختلفة

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

تجهيز المطاعم

لا يقل المطعم أهمية عن المطبخ بخصوص صناعة الطعام لما يقوم به من بيع و تقديم الطعام لضيوفه.

و كذلك تعتبر المطاعم من الأنشطة التجارية الهامة في صناعة الضيافة التي تدر ربحاً و عائداً مادي مهماً جداً. لذلك فإن اهتمام الفنادق و المؤسسات برفع كفاءة أداء هذا القسم، و ذلك بتوفير الأدوات و الأجهزة اللازمة له،كما أنه يضيف إلى الفندق كسب مادي جديد عن طريق زيادة إقبال العملاء عليه،و اكتسابه سمعة طيبة و زيادة المبيعات من الأطعمة و المشروبات.

و لذا لا بد من توضيح و تقسيم المعدات المستعملة في المطاعم و بيان استعمالها و خصائصها لتسهيل مهمة العاملين و المستثمرين في الفنادق و المطاعم عند شرائها و استعمالها، و نوضح هنا نقطة مهمة في عملية شراء هذه المعدات وهي الابتعاد عن الأنواع المعقدة التركيب و الكثيرة الزخرفة التي تكون مصدراً لتجميع فضلات الطعام و تلوثها و بالتالي صعوبة تنظيفها، و سوف نتطرق لتعريف و شرح المعدات المستخدمة في المطاعم:

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

الأثاث- Furnishing

يدرس موضوع الأثاث دراسة علمية قبل شرائه و تنظيمه في المطاعم من حيث اللون و التنسيق و انسجام النوعية و يكون الاهتمام بحجم و شكل و توزيع الأثاث بتصميم متميز بحيث لا يبقى جزءً شاغراً، أو يتزاحم الأثاث مع بعضه دون فائدة.

و يعتمد في طريقة الشراء على نوع الخشب و المواد الأخرى التي يصنع منها الأثاث .

أما أهم أنواع الأثاث المستعملة في المطاعم فهي:

١. **مكتب الإستقبال بالمطعم**- Restaurant Manager Desk or Podium

هو عبارة عن مكتب مرتفع يوضع على يمين مدخل المطعم يقف ورائه المسؤول عن استقبال الضيوف للترحيب بهم و مراجعة حجوزاتهم و طلباتهم الخاصة التي أجريت حسب حجز مسبق و اصطحابهم لموائدهم و تسليمهم لرئيس المضيفين بالمطعم و يرحب و يوفر موائد و طلبات الضيوف الذين ليس لدهم حجوزات مسبقة و يكون أيضا مسؤول على توديع الضيوف و تدوين اقتراحاتهم.





شكل (١م/١)نموذج مكتب استقبال بالمطعم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢. موائد المطاعم -RESTAURAN TABLE

تستخدم المطاعم أشكالاً مختلفة للموائد فمنها المربعة و المستطيلة و البيضاوية و الدائرية وغيرها من الأشكال و التي تناسب المكان. حسب الشكل رقم(١م)

مائدة دائرية-Round Table



مائدة زاوية-Corner Table



مائدة مستطيلة-Rectangular Table





شكل(١م)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

مائدة بيضاوية-Oval table



مائدة مربعة- square Table

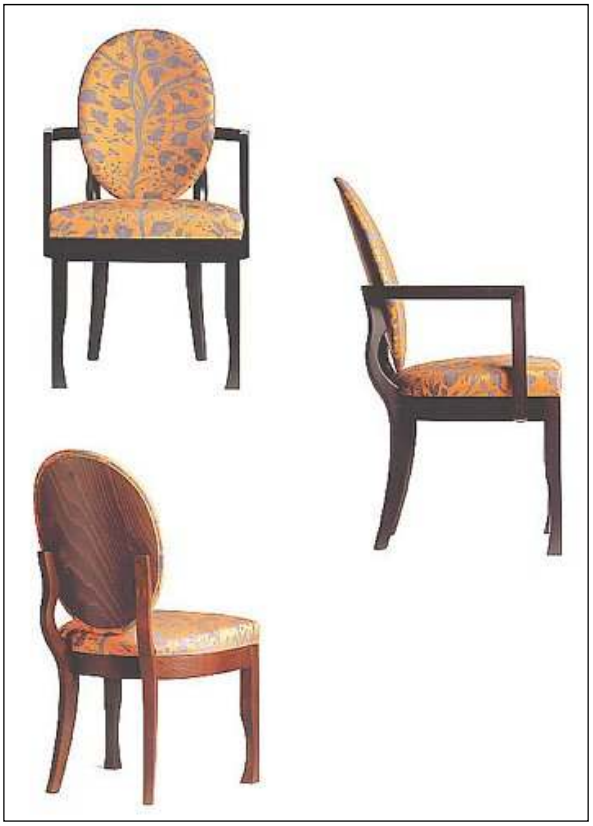


يتبع شكل(١م)

٣. **كراسي المطاعم**- RESTAURANT CHAIRS

ينبغي أن تكون الكراسي بارتفاع و شكل و نوع واحد لا يختلف في المطعم كما يجب الابتعاد عن تصميم الأنواع المعقدة التركيب و الثقيلة و أن تكون من نوعية ممتازة من الخشب لتتحمل كل أوزان الضيوف.شكل(٢م)





شكل(٢م)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤. **دولاب حفظ المعدات**—Sideboard

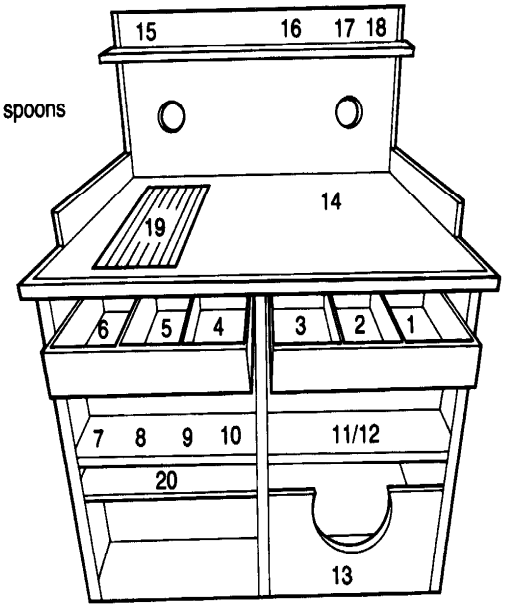
تستخدم لحفظ المخزون من المعدات المستخدمة بالمطاعم لتسهيل عملية تعويض المعدات المستعملة من الضيوف و سرعة الخدمة و يقوم المضيف بتجهيزها قبل فتح المطعم للضيوف.و يبين الشكل(٢م١)

دولاب الخدمة و طريقة توزيع المعدات بداخله.



Figure 5.10 Example of a sideboard lay-up

Key
1 Service spoons and forks
2 Sweet spoons and forks
3 Soup spoons, teaspoons, coffee spoons
4 Fish knives and forks
5 Joint knives
6 Side knives
7 Fish plates
8 Sweet plates
9 Sideplates
10 Coffee saucers
11 Underflats
12 Service salver
13 Dirty linen
14 Check pad on service plate
15 Assorted condiments
16 Ashtrays
17 Water jugs
18 Bread basket and butter
19 Hotplate
20 Trays



شكل٢م/١)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥. عربات العرض و الخدمة - Services& Display trolley

تجهز المطاعم بالعديد من موائد و عربات الخدمة و العرض و كذلك دولاب الخدمة و يتم شراء هذا الأثاث حسب الحاجة و حسب نوع الخدمة المقدمة في المطعم و عند الشراء يجب اختيار اللون المناسب و النوعية الممتازة.

- **رقم ١٨=عربة عرض الأجبان- Cheese Trolley**
- **رقم١٩=عربة عرض الحلويات- Dessert Trolley**

تستخدم عربات العرض المذكورة أعلاه في المطاعم لتسهيل عملية الاختيار للضيوف و كذلك رفع مستوى المبيعات و تقريب الخدمة .

- **رقم ٢٥= عربة حفظ معدات الخدمة-Service Station Trolley**

تؤدي عربة حفظ معدات الخدمة نفس ما يؤديه دولاب حفظ معدات الخدمة و لكن تتميز بأنها سهلة التنقل من مكان إلى آخر لما تحتويه من عجلات

- **رقم ٢٦=عربة خدمة-Serving Station**

يتم من خلال عربة الخدمة تقديم الطعام للضيوف في نظام الخدمة الفرنسية





شكل(٣م) نماذج عربات العرض و الخدمة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **رقم١٣- ١٧ عربة عرض الحلويات- Cake Trolley**

يتم من خلال هذه العربة عرض منتجات المطعم من الحلويات لرفع مستوى المبيعات و تقريب الخدمة للضيوف

- **رقم- ١٤- عربة خدمة لحم البقر بالفرن- Roast Trolley**

تستعمل هذه العربة لخدمة لحم البقر بالفرن و الذي يقدم مباشرة للضيوف Beef Roast Meat

- **رقم- ١٦- عربة خدمة القهوة و الشاي- Coffee & Tee Trolley**

عند الترحيب بالضيوف في بهو الفندق تستعمل هذه العربة لخدمة القهوة و الشاي العربي و التمر و تستخدم أيضاً في المطاعم للترحيب أو لتقريب الخدمة للضيوف و كذلك لرفع مستوى المبيعات.



يتبع شكل(٣م) نماذج عربات العرض و الخدمة

- **عربة الطهي أمام الضيوف-** Flambage Trolley

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تستخدم هذه العربة في المطاعم الممتازة لطهي بعض الأطعمة أمام الضيوف حسب نظام الخدمة الفرنسية و هي طريقة تتطلب المضيف الماهر في هذا النوع من الخدمة.

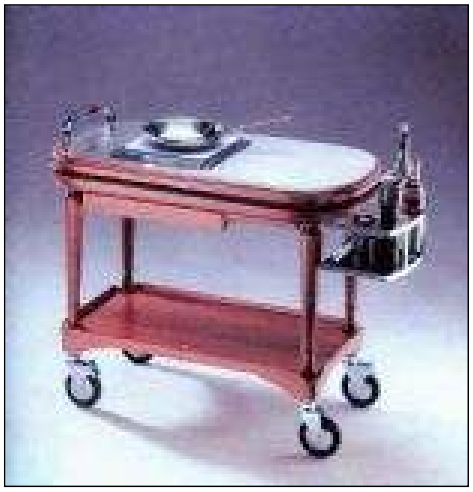
تتكون العربة من موقد غاز صغير و أدراج و لوح تقطيع و رف لوضع بعض التوابل و غيرها من معدات الطهي.



يتبع شكل(٣م) نماذج عربات العرض و الخدمة

- **عربة الأمليت و الكراب**-Crepe & Omelet Trolley

تستخدم هذه العربية لطهي الأمليت و الكراب أمام الزبائن داخل المطاعم الممتازة و التي تقدم الخدمة (حسب الطلب)- A la carte Restaurant



يتبع شكل(٣م) نماذج عربات العرض و الخدمة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **عربات خدمة الغرف-** IN ROOM DAINIG TROLLEY

رقم:(٢٧- ٢٨- ٢٩- ٣٠- ٣١- ٣٢- ٣٣- ٣٤)

تستخدم عربات خدمة الغرف لتوصيل طلبات الضيوف لغرفهم و التي تستخدم كعربات و موائد خدمة و أكل و هي متنوعة الأشكال و الأحجام فمنها الدائري و المستطيل و المربع



يتبع شكل(٣م) نماذج عربات العرض و الخدمة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **عربات ثلاجات الغرف-** Mini Bar Trolley

رقم:٤١- ٤٢

عربات خدمة ثلاجات الغرف و التي تساعد مقدم الخدمة على التجول في الغرف و تجديد محتويات الثلاجات.



يتبع شكل(٣م) نماذج عربات العرض و الخدمة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المعدات

- **عربة تسخين الأطباق** – Electric Plate Warmer car

عربة تسخين الأطباق تحافظ و تسخن أطباق الصحن الرئيس .(كما في الشكل (٤م)





شكل(٤م)نموذج عربية تسخين الأطباق

- **عربة تنظيف** – Stainless Steel Clearing Trolley – 3 Tier

تستخدم العربة لتجميع الأواني المستعملة من الغرف أو داخل المطبخ و المطعم لتوصيلها إلى قسم الغسيل (كما في الشكل (٥م)

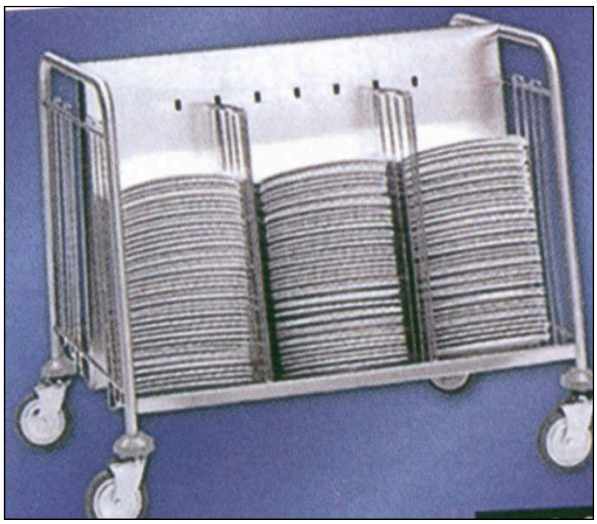


شكل(٥م) شكل عربية تنظيف

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- PLATE TROLLEY **عربة نقل الأطباق**

تستعمل عربة نقل الأطباق للحفاظ عليها من الكسر و تسهيل عملية النقل من و إلى المطعم.(كما في الشكل (٣م)



شكل(٦م) عربية نقل الأطباق

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

البياضات- Linen

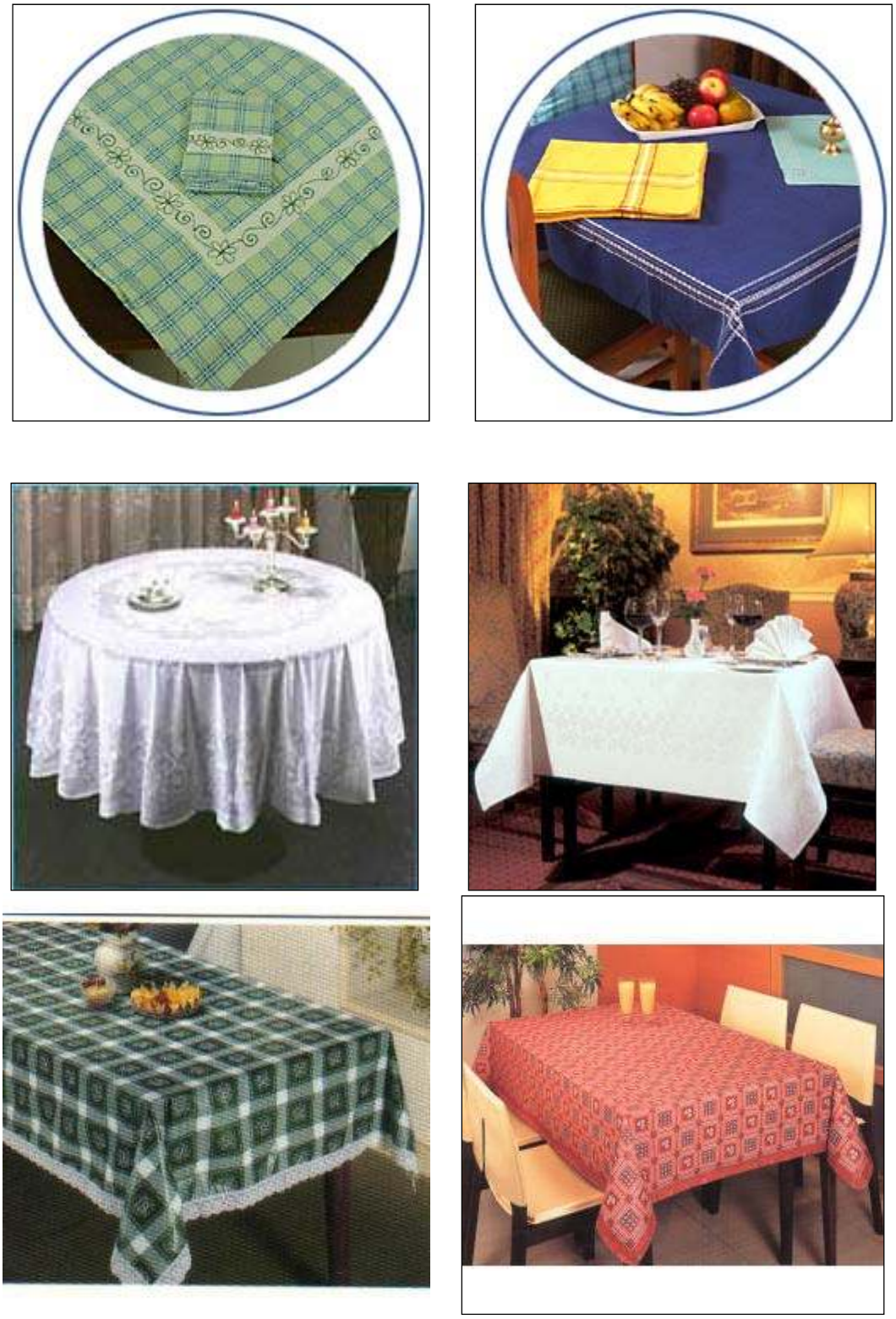
تستعمل المطاعم و الفنادق أجود أنواع البياضات التي تزين الموائد المختلفة في المطاعم، ويهتم قسم الغسيل (Laundry) بتنظيف و تهيئة البياضات الخاصة بالمطعم، و قد اعتادت المطاعم و الفنادق على استخدام البياضات و المفارش ذات اللون الأبيض لأنها تعكس من خلالها مدى نظافة المطعم.

و يعتمد عند شراء هذه البياضات على نوعية القماش القطني الممتاز الممزوج بنسبة قليلة من البولستر و الألوان التي تناسب خاصية المطعم.(كما في الشكل (٧م)

و أهم الأصناف المستعملة بالمطاعم:

١. مفارش الموائد- Table Cloth
٢. مفارش لتغطية المفارش الأساسية و حمايتها من الاتساخ- Table Top
٣. مفارش لتغطية موائد و عربات الخدمة- Service Table or Trolley Cloths
٤. قماش صوفي خشن لتغطية خشب الموائد لمنع إنزلاق المفارش- Table Milton
٥. مناديل الضيوف- Guest Napkins
٦. مناديل المضيف- Waiter Napkins
٧. مناديل الصواني- service tray Cloth
٨. مناديل صغيرة- Cocktail Napkins
٩. (كشكش) –Skirting

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



شكل (٧م) نماذج لبياضات المطاعم

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الفضيات - CUTTLARYS & FLATWARE

تختار الفنادق و المطاعم أنواعاً جيدة الصنع حسب درجة المطعم، و تكون مقاومة للصدأ.

و تتعدد الأشكال و المواد المصنعة منها هذه المعدات فمنها المطلي بالفضة وتختلف درجة الطلاء حسب الطلب

و منها أيضاً المصنعة من الستانليس ستيل(stainless steel) و أيضا يختلف هذا النوع في درجات و نوعية المادة المصنعة منها فهنالك الوسط و الممتاز.

و تنقسم الفضيات إلى نوعين حسب الاستخدام فمنها ما يستخدمه الضيف نفسه على المائدة و منها ما يستخدم لتقديم الخدمة .

كما أنها تشمل العديد من أنواع الملاعق و الشوك و السكاكين و الملاقط.

و سوف نذكر شرحاً مفصلاً لهذه المعدات حسب الصور و الأسماء و الاستخدام:

- **فضيات الضيف أو المائدة -** Guest Or Table Flatware



Top to bottom:
Table spoon 8 1/4"
Large soup spoon 7 7/8"
Dessert spoon 7"
Child's spoon 6 1/8"

من أعلى إلى أسفل:

- ملعقة رئيسة 8 1/4"
- ملعقة حساء 7 7/8"
- ملعقة حلويات7"
- ملعقة أطفال6 1/8"

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Top to bottom:
Large Teaspoon 6"
Teaspoon 5 3/4"
Small teaspoon 5 1/2"

من أعلى إلى أسفل:

- ملعقة شاي كبيرة ٦ "
- ملعقة شاي عادية ٥ ٣/٤"
- ملعقة شاي صغيرة"5 1/2



Tea and coffee spoons in various sizes:
(top to bottom)

ملاعق قهوة و شاي مختلفة المقاسات

- 6"
- 5 1/2"
- 5"
- 4 1/2"
- 4"
- 3 3/4"

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Top to Bottom:
Cream soup spoon 6 3/4"
Bouillon spoon 6"
Fruit spoon 6"

من أعلى إلى أسفل:

- ملعقة شوربة"6 3/4
- ملعقة حساء"6
- ملعقة فواكه"6



Top to bottom:
Iced tea spoon 7 1/2"
Marrow scoop 9 1/8"
Lobster pick 7 3/4"

من أعلى إلى أسفل:

- ملعقة شاي مثلج"7 1/2
- حامل أبو فروة"9 1/8
- ملقط أم الربيان "7 3/4

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Top to bottom:
Ice cream spoon 5 1/2"
Ice cream fork 5 3/8"
Baby spoon 4 1/2"

من أعلى إلى أسفل:

- ملعقة (آيس كريم)"5 1/2
- شوكة (آيس كريم)"5 3/8
- ملعقة رضع"4 1/2



Top to bottom:
Table fork 3 prong 8 1/8"
Dinner fork 3 prong 7 3/4"
Lunch fork 3 prong 7 3/8"
Dessert fork 3 prong 6 5/8"
Child's fork 3 prong 6"

من أعلى إلى أسفل:

- شوك بثلاثة أصابع
- شوكة رئيسة "8 1/8 (مائدة)
- شوكة عشاء"7 3/4 (عشاء)
- شوكة رئيسة"7 3/8 (غداء)
- شوكة خواتم"6 5/8
- شوكة مثلجات "6

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Table fork 4 prong 8 1/8"
Dinner fork 4 prong 7 3/4"
Lunch fork 4 prong 7 3/8"
Dessert fork 4 prong 6 5/8"
Child's fork 4 prong 6"

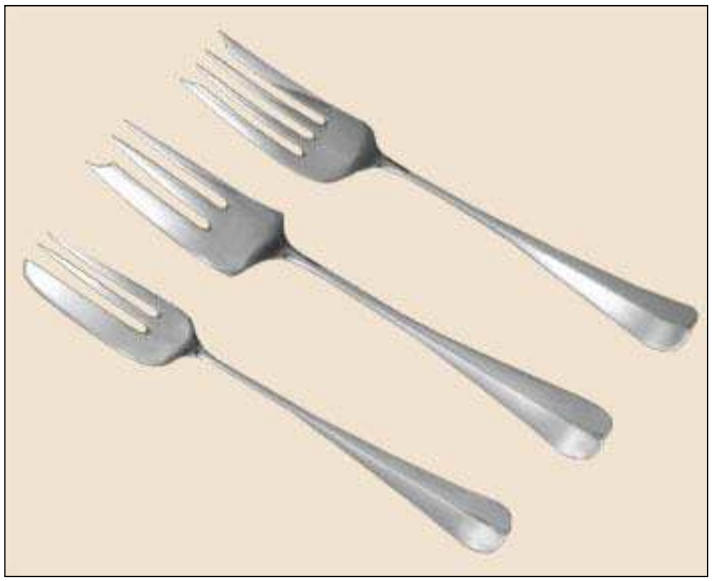


من أعلى إلى أسفل:

- شوك بأربعة أصابع
- شوكة رئيسة 8 1/8" (مائدة)
- شوكة رئيسة 7 3/4" (عشاء)
- شوكة رئيسة 7 3/8" (غداء)
- شوكة خواتم 6 5/8"

شوكة مثلجات 6"

Top to bottom:
Salad fork 4 prong 7"
Salad fork 3 prong 7"
Pastry fork 6"



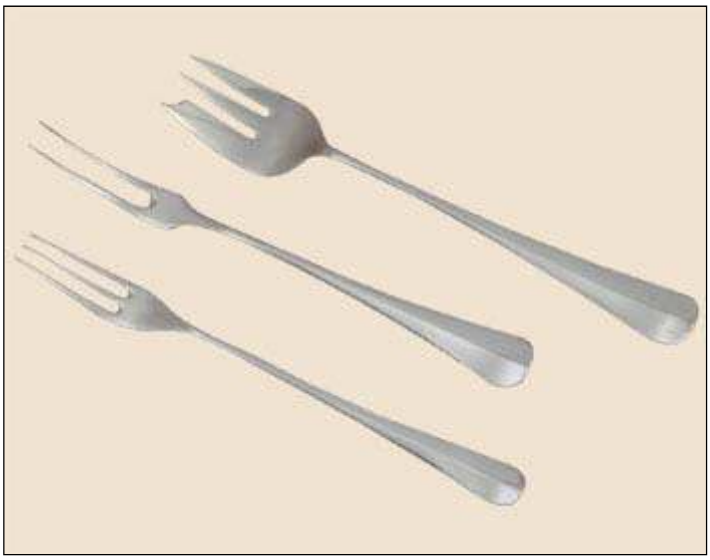
من أعلى إلى أسفل:

شوكة سلطات ٤ أسابع 7"

شوكة سلطات ٣ أصابع 7"

شوكة حلويات 6"

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Top to bottom:
Oyster fork 6"
Snail fork 5 5/8"
Seafood fork 6"

من أعلى إلى أسفل
شوكة محار"6
شوكة حلزون بري"5 5/8
شوكة أسماك"6



Top to bottom:
Table knife 10 1/4"
Dinner knife 9 1/2"
Luncheon knife 8 5/8"
Child's knife 6 7/8"
Butter knife 6 1/4"

من أعلى إلى أسفل:
سكين رئيسة(مائدة)"10 1/4
سكين رئيسة(عشاء)"9 1/2
سكين رئيسة(غداء)"8 5/8
سكين رئيسة أطفال"6 7/8
سكين زبدة"6 1/4

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Top to bottom:
Sauce spoon 7"
Fish knife 8 3/4"
Fish fork 7 5/8"

من أعلى إلى أسفل:
ملعقة صلصة"7
سكين سمك"8 3/4
شوكة سمك"7 5/8



Top to bottom:
Fish knife spoon handle 7 3/4"
Fish knife spoon handle, dished blade 7 3/4"
Fish fork spoon handle 6 1/2"

من أعلى إلى أسفل:
سكين سمك"7 3/4
سكين سمك"7 3/4
شوكة سمك6 1/2

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Top to bottom:
Steak knife 8 3/4"
Fruit knife 7 7/8"
Hors d'oeuvre knife 5 3/4"
Hors d'oeuvre fork 5 3/8"

من أعلى إلى أسفل:

سكين ستيك"3/4 8

سكين فواكه"7/8 7

سكين مقبلات"3/4 5

شوكة مقبلات"3/8 5



Top to bottom:
Caviar spoon 6 1/4"
Caviar knife 6"
Cannon handle spreader 6 1/4"

من أعلى إلى أسفل:

ملعقة كافيار"1/4 6

سكين كافيار"6

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **فضيات الخدمة-** SERVING FLATWARE



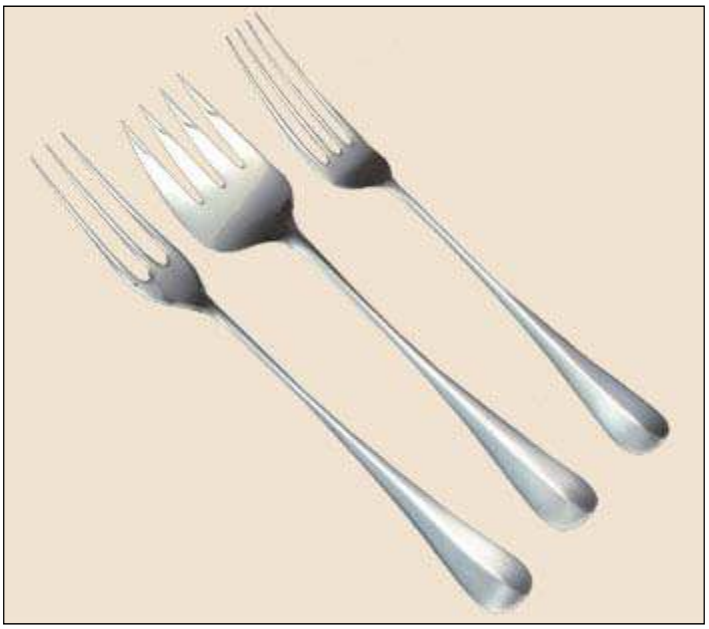
Left to right:
Serving spoon 9 1/2 "
Serving spoon - pierced 9 1/2 "

من اليسار إلى اليمين:

ملعقة خدمة وتقديم

ملعقة خدمة و تقديم بثقوب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Left to right:
Serving fork - 3 prong 9 1/2
Cold meat fork 9 "
Serving fork - 4 prong 9 "

من اليسار إلى اليمين:

شوكة خدمة وتقديم ٣ أصابع٩ ٢/١

شوكة لحوم باردة٩ "

شوكة خدمة وتقديم ٤ أصابع ٩ "



Left to right:
Serving fork - extra long 11 3/8 "
Serving spoon - extra long 11 7/8 "

من اليسار إلى اليمين:

شوكة خدمة وتقديم طويلة ١١ ٨/٣ "

ملعقة خدمة و تقديم طويلة ١١ ٨/٣ "

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Left to right:
Cake server 10 1/4 "
Cake server - pierced 10 1/4

من اليسار إلى اليمين:

خدمة وتقديم الحلويات ١٠ ١/٤ "

خدمة وتقديم حلويات مثقبة١٠ ١/٤



Left to right:
Flat server - pierced 9 1/4 "
Flat server 9 1/4 "

من اليسار إلى اليمين:

ملعقة خدمة وتقديم مسطحة و مثقبة

ملعقة خدمة و تقديم مسطحة



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Left to right:
Server - small, pierced 8 3/8 "
Ice cream scoop 7 1/8 "

من اليسار إلى اليمين:

ملعقة خدمة وتقديم مع شقوق٨ ٣/٨ "

ملعقة (أيس كريم) ٧ ١/٨ "



Left to right:
Cream ladle 5 "
Sauce ladle 6 "
Gravy ladle 7 "

من اليسار إلى اليمين:

مغرفة كريمة٥ "

مغرفة صلصة٦ "

مغرفة مرقة اللحم٧ "

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Left to right:
Sugar or condiment scoop 5 3/4
Sugar or condiment spoon - round 5 3/4 "
Sugar or condiment shell 5 5/8 "
Sugar or condiment spoon - square 5 1/4 "

تشكيلة من ملاعق غرف السكر الناعم مختلفة المقاسات و الأشكال



Left to right:
Sugar sifter 6 3/8 "
Honey dipper 7 3/8 "
Cheese serving knife (silver blade) 8 1/4 "

من اليسار إلى اليمين:

- منخل السكر الناعم
- مزيل شمع العسل
- سكين تقطيع الأجبان

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Bottom to top:
Sugar tongs 3 7/8 "
Ice tongs 6 1/8 "
Pasta tongs 9 1/4 "

من أسفل إلى فوق:

ملقط مكعبات السكر

ملقط مكعبات الثلج

ملقط المعكرونة



Left to right:
Condiment fork 6 1/2 "
Pickle fork 7 1/2 "
Lemon fork 4 3/4 "

من اليسار إلى اليمين:

شوكة خدمة البهارات و التوابل

شوكة خدمة المخلل

شوكة الليمون



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



Left to right:
Pastry or cheese spade 7 1/8 "
Cranberry or jelly server 6 3/4 "

من اليسار إلى اليمين:
مجراف الحلويات أو الأجبان٧ ١/٨ "
مقدم الجلي٦ ٣/٤ "



Left to right:
Salt spoon 2 3/4 "
Butter server 6 "
Mote spoon 5 7/8 "

من اليسار إلى اليمين:
ملعقة ملح " 2 3/4
مقدم زبدة" 6
ملعقة " 5 7/8

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الزجاجيات - Glassware

تحتل الأدوات الزجاجية أهمية خاصة بين الأدوات المستعملة في المطاعم خاصة و أنها سهلة الكسر، و غالية الثمن، لذا فإن المحافظة عليها عند استعمالها أمر ضروري، **و من أنواع الزجاجيات** : النوع العادي و الكريستال ، و عند شراء المعدات الزجاجية يجب اختيار النوع ذا المواصفات الجيدة و التي تناسب و مستوى المطعم.

و تشمل هذه الزجاجيات الأكواب و الأباريق و طفايات السجائر و الملاحات و غيرها من المعدات و التي يختلف في استعمالها المطاعم و الفنادق.

و سوف نرد باالاسفل البعض من أنواعها و أشكالها:

- **الأكواب:**

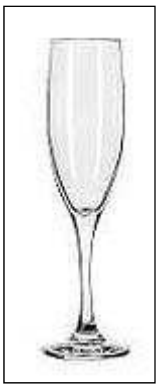
تصنف الأكواب حسب أسماء و مقاسات متعارف عليها عالمياً و لكن ما تقتضيه شريعتنا الإسلامية من تحريم الخمر و مشابه فسوف نصنف الأكواب في مقررنا هذا حسب المقاسات و الأشكال واستعمالها للمشروبات الباردة و المياه و العصيرات و غيرها من المواد السائلة :

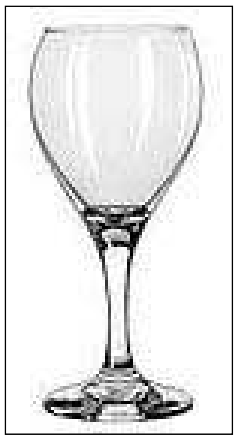

capacity: 1/3 oz

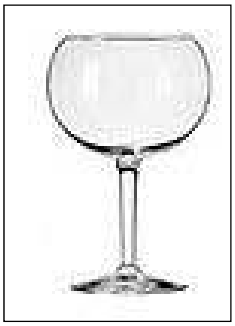

capacity: 3/4 oz


capacity1/2 oz


capacity1/2 oz

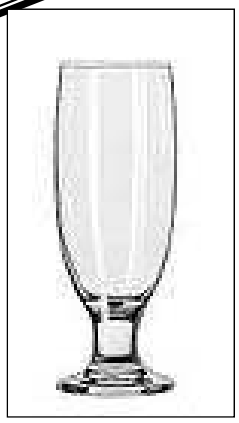

Tall Flute
capacity: 6 oz


All Purpose 10-3/4 oz

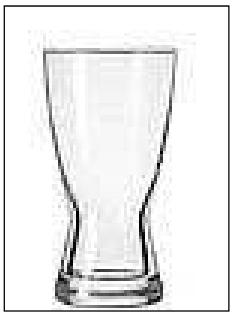

Round Bowl 1/2 oz


Round Bowl 1/2 oz

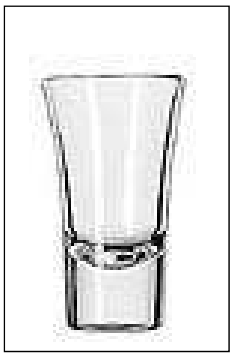
WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

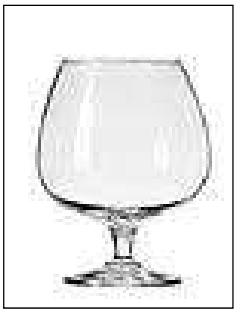

Embassy 12 oz.


Stein 10 oz.


Pilsner 12 oz


capacity: 13 oz


Shooter Glass ١ ٨/٧ oz

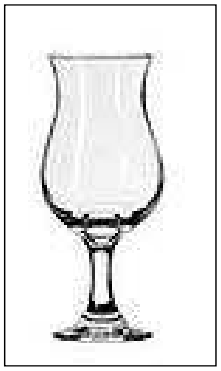

٢٤oz


Capacity: 7-1/2 oz

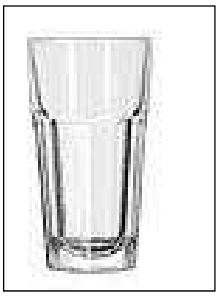

iced tea glass

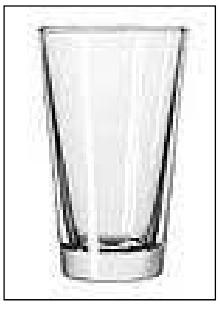

Stem ٥oz

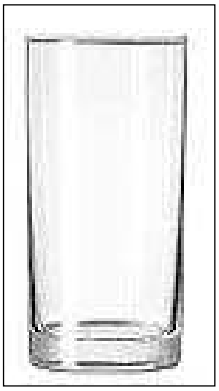

Margarita 16 oz.

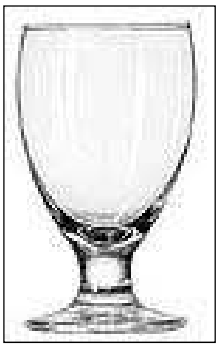

Poco Grande 10 oz.


Citation 9 oz.

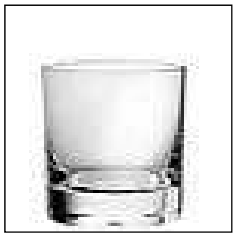

١٦oz Tall Cooler


Mixing Glass ١٤oz

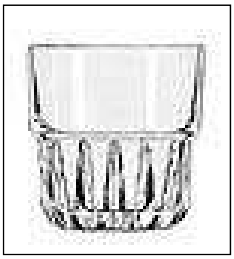

Lexington ٢/١ ١٥oz


٢/١oz Bqt Goblet.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



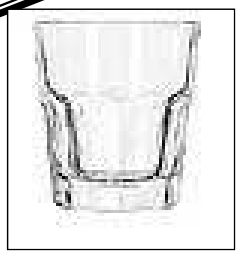
Versailles – Old Fashioned, (3/4 Oz.)



Everest 8 oz Rocks



Everest 9 oz Hiball



Gibraltar 10 oz Rocks

- **الأباريق:** GLASS PITCHERS-

تستخدم الأباريق لتقديم العصيرات و غيرها من المشروبات للمجموعات و البوفيهات المفتوحة (كما في الشكل التالي)







- **معدات المائدة**

من معدات المائدة الطفايات و أطقم الملح و الفلفل و الخل و الزيت و حامل مناديل الورق إلخ.. (كما في الأشكال التالية)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Condiment Glass Container Sets- طقم مرفقات



Glass Ashtray– طفايات سجائر



الصيني و الخزف- China Ware

هي مجموعة الصحون و الأواني الخزفية التي تستعمل في المطعم، و يلاحظ عند شرائها صلاحيتها و نعومتها و نظافتها من الخدش.

أما أشكالها و أنواعها و أصنافها فهي عديدة جداً و تستعمل حسب مستوى و تخصص المطاعم، و سوف نذكر البعض منها:

- **أواني الأكل أو المائدة-** Dinner Or Table ware

Round Salad Plate -طبق السلطات



Dinner/Main courses - الطبق الرئيسي



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Salad Bowl- سلطانية سلطات



Deep Plate - طبق عميق



Soup Tureen- سلطانية حساء كبيرة



Dessert Plate-طبق الحلويات



Small Oval Plate-طبق بيضاوي صغير



Large Oval Plate- طبق بيضاوي كبير



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Gravy Boat - إبريق صلصة



Salt & Pepper Holder-حاملة الفلفل و الملح



- **خزف و صيني المشروبات الساخنة و الافطار-** HOT BEVERAGE & BREAKFAST WARE

Coffee Pot ٤٤oz - براد قهوة أمريكي



Covered Sugar Bowl ١٠oz - حاوية سكر



Creamer ١٠oz -إناء حليب



Teapot ٣٧oz. -براد شاي



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

فنجان شاي- Tea Cup ٤/٣ ٦oz.



طبق فنجان-Cup Saucer



فنجان قهوة - Coffee Cup ١٢oz.



سلطانية حبوب - Cereal Bowl ٤/١ ٦in.



شكل ثاني يبين العديد من أشكال أواني المائدة



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1.. Side Plate 17.5cm, 6 5/8"
2.. Starter/Dessert Plate 21cm, 8¼"
3.. Dinner Plate 26cm, 10¼"
4.. Service/Dinner Plate 30cm, 12"
5.. Soup Plate 21cm, 8½"
6.. Dessert Bowl 17cm, 6¼"
7.. Tea Cup 25cl, 8oz
8.. Tea Saucer15cm, 6"
9.. Coffee Cup 10cl, 3½ oz
10.. Coffee Saucer 12cm, 5"
11.. Sugar Bowl 20cl, 7oz
12.. Cream Jug 25cl, 8oz
13.. Coffee Pot 1.25L, 2 pint
14.. Tea pot 1.25L, 2 pint
15.. Gravy Jug 40cl, 14oz & Stand
16.. Salt & Pepper Pot
17.. Butter Dish 10cm, 4"
18.. Ashtray 10cm, 4"
19.. Bud Vase 12cm, 5"
20.. Pasta Plate 30cm, 12"
21.. Vegetable Dish & Lid, 3L, 5 Pint
22.. Oval Platter 40cm, 16"
23.. Oval Vegetable Dish 31cm, 12½"

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الأواني و الأدوات المصنعة من المعدن

- **أواني المشروبات الساخنة(ستيل)** Stain less Steel Hot Beverages Ware

تستعمل أواني المشروبات الساخنة و المصنعة من (Stainless Steel) في بعض الفنادق لخدمة الغرف أو الحفلات أو المؤتمرات و ذلك لصلابتها وعدم تعرضها للكسر بسرعة.(كما في الأشكال التالية)

براد حليب-Milk pot 10 oz براد قهوة -Coffee Pot 10 oz. براد شاي-Teapot ١٠oz.











WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **صواني خدمة الطعام**-FOOD SERVING TRAYS

تستخدم هذه الصواني في خدمة الطعام على الموائد و هي متعددة الأشكال و الأحجام و تصنع من العديد من المعادن مثل (Chrome-Stain less Steel-silver) و منها التي تحتوي على غطاء لتغطية الأطعمة عند نقلها.(كما في الأشكال التالية)

Chrome Serving Trays





Stain less Steel Oval Tray



Table Top Rectangular Tray



Table Top Silver Lined Oval Tray



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **صواني الخدمة-** Services Trays

تستخدم هذه الصواني من طرف المضيف لنقل المشروبات و الأطعمة و غيرها من المواد المقدمة للضيوف و كذلك لنقل الأواني المستعملة و هي متعددة الأشكال و الأحجام و تصنع من العديد من المعادن مثل (Chrome-Stain less Steel-silver) و الخشب.(كما في الأشكال التالية)

.Restaurant Services Plastic Trays









WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **أشكال و أنواع أخرى من أواني و أدوات المطاعم العالمية :**

تحتوي هذه الفقرة على العديد من الصور لعدة أواني و أدوات يتم استعمالها بالمطاعم العالمية و خاصة مطاعم حسب الطلب(A la carte restaurant) الممتازة أو الحفلات الخاصة

Premium Pepper Mills-طاحنة فلفل



Menu Holder- حامل قوائم الأكل





WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **معدات و أواني أخرى مختلفة :**



١.. Oval Service Flat ٤٠cm, ١٦"
٢.. Oval Service Flat ٥١cm, ٢٠"
٣.. Oval Service Flat ٧٦cm, ٣٠" (Salmon)
٤.. Vegetable Dish ٣٠cm, ١٢" Divided
٥.. Vegetable Dish ٣٠cm, ١٢" Plain
٦.. Banqueting Dish ٥١cm, ٢٠" Divided
٧.. Banqueting Dish ٥١cm, ٢٠" Plain
٨.. Banqueting Dish ٥١cm, ٢٠" Cover
١١.. Sauce Boat ١٠oz
Sauce Boat ١٦oz
١٢.. Sauce Ladle (Kings Pattern)
١٣.. Elliptical Ham Stand
١٤.. Round Tray ٤٠cm, ١٦"
١٥.. Round Tray ٣٠cm, ١٢"
١٦.. Butler/Canapé Tray
20.. Coffee Butler 40oz (White Plastic)
23.. Sugar Bowl 14cl, 10oz
24.. Cream Jug 14cl, 10oz
25.. Sundae Coupe
26.. Soup Tureen & Lid 5.7l, 10 Pint
27.. Soup Ladle
28.. Wine/Champagne Bucket
30.. Table Number Stand & Holder 12"
31.. Table Number Holder (Plastic)
32.. Salt & Pepper Mill (Acrylic)
33.. 2 Pice Cruet set
34.. Mustard Pot & Spoon
36.. Cafetiere 12 Cup 50oz

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



1.. Georgian Bottles Bucket
2.. Serving Tray With Handles 46cm x 34cm, 18" x 13¼"
3.. Punch Bowl & Ladle, 9.6L, 17Pint
4.. Flambee Lamp
5.. Flambee Pan

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



٩.. Banqeting Dish ٥٨cm, ٢٣" Divided
١٠.. Banqueting Dish ٥٨cm, ٢٣" Plain
١٧.. Round Non Slip ٤٠cm, ١٦" Black Tray
٢١.. Coffee Butler ٥٠oz (Stainless steel)
٢٢.. Air Pot Beverage Dispenser ٢.٥-٢.٢L)
٢٨.. Bottles Bucket
٢٩.. Bottles Bucket Stand
٣٥.. Pepper Mill ٤٢cm, ١٧" (wood)
٣٧.. Cafetiere ٦ Cup ٢٥oz
٣٨.. Balti Dish ٢٠cm, ٨"

39.. Punch Bowl 8.5L, 15 Pint
40. Candle Holder 3 Branch
41. Candle Holder 4 Branch (Dinner candles)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر



1.. Wire Basket Oval
2.. Wire Basket Round
3.. Wire Basket Pear Shaped
4.. Fondue Set with 6 Forks
5.. Tea/Coffee Pot, 100oz, 5 Pints
6.. Ice Bucket insulated 3.2 litre & Tongs
7.. Ice Bucket Acrylic, matt silver, 1.5 litre
8.. Cheese Board - Grey Marble, 16" x 12"
9.. Salad Server Set
10.. Sauce Boat 16oz
11.. Stainless Steel insulated Bottle Cooler

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسئلة الوحدة الثانية

السؤال الأول:

اذكر ثلاثة أصناف من أثاث المطعم مع وصف لطريقة استخدامها:

١. .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

٢. .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

٣. .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

السؤال الثاني:

أكمل مرادف المسمى العربي أمام المسمى الإنجليزي أو العكس.

العربية	الإنجليزية
مناديل الضيوف	
	Table Milton
	Plate warmer trolley
البياضات	
ملعقة حساء	
	Dinner Fork
طبق رئيس	
	Gravy boat
طاحنة فلفل	
	Serving tray

السؤال الثالث:

أجب بكلمة (صح) أو (خطأ)

م	العبارة	الجواب
١	تصنع الفضيات من Stainless steel الممتاز أو الفضة	( )
٢	الملعقة الرئيسة تستعمل لتناول الحساء	( )
٣	تنقسم الفضيات إلى نوعين فضيات المائدة و فضيات الخدمة	( )
٤	سلطانية السلطات و الطبق العميق تؤدي نفس الحاجة في خدمة الطعام	( )
٥	تستخدم أواني المشروبات الساخنة و المصنعة من Stain less steel في المطاعم الممتازة	( )
٦	صواني الخدمة مثلها مثل صواني خدمة الطعام	( )

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أجوبة الوحدة الثانية

جواب السؤال الأول:

اذكر ثلاثة أصناف من أثاث المطعم مع وصف طريقة استخدامها:

١. **مكتب الاستقبال بالمطعم-** Podium

هو عبارة عن مكتب مرتفع يوضع على يمين مدخل المطعم يقف عليه مدير المطعم أو المسؤول عن استقبال الضيوف للترحيب بهم و مراجعة حجوزاتهم و طلباتهم الخاصة التي أجريت حسب حجز مسبق و اصطحابهم لموائدهم و تسليمهم لرئيس صف المنطقة بالمطعم أو يرحب و يوفر موائد و طلبات الضيوف الذين ليس لدهم حجوزات مسبقة و يكون أيضاً مسؤول على توديع الضيوف و تدوين اقتراحاتهم.

٢. **كراسي المطاعم-** RESTAURANT CHAIRS

ينبغي أن تكون الكراسي بارتفاع و شكل و نوع واحد لا يختلف في المطعم كما يجب الابتعاد عن تصميم الأنواع المعقدة التركيب و الثقيلة و أن تكون من نوعية ممتازة من الخشب لتتحمل كل أوزان الضيوف

٣. **عربيات ثلاجات الغرف-** Mini Bar Trolley

عربات خدمة ثلاجات الغرف و التي تساعد مقدم الخدمة على التجول في الغرف و تجديد محتويات الثلاجات.

جواب السؤال الثاني:

أكمل مرادف المسمى العربي أمام المسمى الإنجليزي أو العكس

العربية	الإنجليزية
مناديل الضيوف	Guest Napkins
شراشف لتغطية الموائد	Table Milton
عربات تسخين الأطباق	Plate warmer car
البياضات	Linen
ملعقة حساء	Soup Spoon
شوكة رئيسة	Dinner Fork
طبق رئيس	Dinner Or main courses Plate
حاوية صلصة	Gravy boat

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

طاحنة فلفل — Pepper Mills

صينية خدمة الطعام — Serving tray

السؤال الثالث:

أجب بكلمة (صح) أو (خطأ)

م	العبارة	الجواب
١	تصنع الفضيات من Stainless steel الممتاز أو الفضة	صح
٢	الملعقة الرئيسة تستعمل لتناول الشربة أو الحساء	خطأ
٣	تنقسم الفضيات إلى نوعين فضيات المائدة و فضيات الخدمة	صح
٤	سلطانية السلطات و الطبق العميق تؤدي نفس الحاجة في خدمة الطعام	خطأ
٥	تستخدم أواني المشروبات الساخنة و المصنعة من Stain less steel في المطاعم الممتازة	خطأ
٦	صواني الخدمة مثلها مثل صواني خدمة الطعام	خطأ

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

إنتاج الطعام (الطهي)

تجهيزات ومعدات المشارب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الجدارة: هي القدرة على معرفة طريقة اختيار وتحديد معدات المشارب .

المهنة	طاهي
الواجب	يعد الطعام/يقدم الطعام و الشراب
المهمة	يتعرف المتدرب على طريقة اختيار و تحديد معدات المشارب
الهدف الإجرائي للمهمة	هي القدرة على تحديد طرق الاختيار و التخطيط لتجهيز المشارب

الأهداف: عندما تكمل هذه الوحدة تكون لدى المتدرب القدرة على أن:

- يعدد أنواع و أسماء و أصناف تجهيزات المشارب.
- يتقن طرق تشغيلها و استعمالها بالمطعم و المشرب التدريبي بالكلية
- يعرف أسماء الأواني المختلفة المستعملة بالمشارب

مستوي الأداء المطلوب: لا تقل نسبة إتقان هذه الجدارة عن ١٠٠٪

الوقت المتوقع للتدريب: عشرة ساعات تدريب نظري و عملي.

الوسائل المساعدة:

- استخدام وسيلة عرض إلكترونية لإظهار شرح المدرب.
- بحوث و أسئلة شفهية و كتابية.
- البحث من خلال المواقع الإلكترونية كتلوجات المعدات و الأواني.
- زيارة ميدانية لمحلات الأجهزة و الأواني و المعارض .

متطلبات الجدارة: إتقان المهارات التدريبية بالوحدة التدريبية الثانية.

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

تعريف المشرب

تهتم الفنادق بالمشارب وخاصة مشرب بهو الفندق و الذي من خلاله يتم خدمة الضيوف القادمين و المغادرين و كذلك الضيوف الغير مقيمين.

و تتلخص خدمات المشارب في تقديم المشروبات الباردة و الساخنة و بعض الأكلات الخفيفة و الحلويات، و لهذا الغرض يتم تجهيزها بالأثاث و المعدات والآلات الممتازة لتلبية طلبات الضيوف المختلفة و الظهور بالمظهر اللائق لمستوى الفندق .

أما المشارب الأخرى و المنتشرة في المدن و التي تأسس حسب مستويات و خصائص مختلفة فهي لا تختلف عن مشارب الفنادق في الأثاث و المعدات.

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

الأثاث

يتم اختيار الأثاث المناسب و الذي يتماشى مع مستوى الفندق أو المؤسسة و يهتم المشرفون على اختيار أجود أنواع الخشب المصنع منه الأثاث و كذلك الأشكال و الألوان المناسبة لديكورات المكان.

a. **الموائد و الكراسي:**

تختلف موائد المشارب عن المطاعم و ذلك في الارتفاع و المساحة المتوسطة و كذلك الموائد القصيرة أو المسماة (بموائد الشاي أو الاستقبال).

أما الكراسي فتتكون من الكراسي الجلدية أو العادية فمنها (الكنب و العالية التي تتناسق مع كونتر المشرب كما توضحه الأشكال الآتية:

b. شكل(١مش) شكل بهو مشرب يحتوي موائد مختلفة الأشكال و كراسي جلدية
c. شكل(٢مش) شكل كاونتر مشرب
d. شكل(٣مش) أشكال موائد المشارب
e. شكل(٤مش) أشكال كراسي المشرب

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM



شكل(١مش) شكل بهو مشرب



شكل(٢مش) شكل كاونتر مشرب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر








شكل(٣مش) أشكال موائد المشارب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر







شكل(٤مش) أشكال كراسي المشرب

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

- **دولاب حفظ المعدات**—Side Board

يؤدي هذا الدولاب نفس الوظائف التي يؤديها دولاب حفظ المعدات بالمطعم و لكن في المشارب يستخدم هذا الدولاب في تقديم خدمة الكوكتيلات أيضاً .(كما في الشكل (٥مش)



شكل(٥مش) نموذج دولاب الخدمة و الكوكتيل

- **عربة خدمة المشروبات المشكلة**- Cocktail Trolley

تستخدم عربة خدمة المشروبات المشكلة لرفع المبيعات بالمشارب و ذلك بتنقلها داخل مجلس المشرب أو بهو الفندق أو المطاعم لتقريب الخدمة للضيوف .و من خلالها يتم تجهيز المشروبات أمام الضيوف بطريقة معينة تحفز الضيوف على شراء المزيد من المشروبات. (كما في الشكل (٦مش)



شكل(٦مش) نموذج عربية خدمة المشروبات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الثلاجات

f. ثلاجات العرض

تستخدم مثل هذه الثلاجات لتخزين و تبريد المشروبات و كذلك عرضها للضيوف لتتيح فرصة الاختيار و من الضروري المحافظة على هذه الثلاجات نظيفة و مرتبة و منها الأفقي و الطولي و ذات أبواب شفافة مصنعة من مواد غير قابلة للكسر .(كما في الشكل ٧مش)

Presentation Refrigerator
ثلاجة عرض عمودية

Can & Bottle Refrigerator
ثلاجة عرض صغيرة باب واحد





شكل(٧مش) نموذج ثلاجات عرض

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

g. ثلاجات التخزين

أما ثلاجات التخزين تستخدم لتخزين و تبريد المشروبات و تكون عادة ذات أبواب سحابة و تضع خلف أو تحت كاونتر المشرب (كما في الشكل ٨مش)

ثلاجات خلفية
Back Refrigerator



ثلاجة قوارير أفقية
Horizontal Bottle Cooler



شكل(٨مش) نماذج لثلاجات التخزين

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

آلات صنع الثلج

تقوم هذه الآلات بتصنيع مكعبات الثلج و التي غالباً ما تقدم مع المشروبات و من الضروري أن يكون الماء المصنع منه الثلج صحي و صالح للاستعمال البشري.(كما في الشكل ٩مش)

آلة صنع الثلج- Ice Machine



موزع ثلج- Ice Dispenser



شكل(٩مش) نموذج آلات صنع الثلج

h. آلات تفتيت الثلج:

تستخدم هذه الآلات لطحن الثلج أو تفتيته لاستعماله مع بعض المشروبات الممزوجة و التي يتم مزجها بالخلاط.(كما في الشكل ١٠مش)

Ice Chopper



Ice Shaver



شكل(١٠مش) نموذج لآلات تفتيت الثلج

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الخلاطات - Food Blender

يستعمل الخلاط لخلط المواد مثل العصائر و الفواكه.(كما في الشكل التالي)





شكل(١١مش) نموذج خلاط فواكه

i. **خلاط و عارض مشروبات باردة**-Machine Dual Slush Daiquiri Dispenser

يستخدم الخلاط لعرض المشروبات للمحافظة عليها باردة و مخلوطة و ممزوجة حتى لا تتراكم في الداخل و تفقد كثافتها المطلوبة. (كما في الشكل ١٢مش)





شكل(١٢مش) نموذج لخلاط و عارض مشروبات باردة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

j. **خلاط مشروب الحليب**-Milk Shake Maker

يستخدم هذا الخلاط لمزج العديد من المشروبات التي تمزج مع الثلج المطحون و ذلك يتم بوضع المادة أو المواد التي سوف يتم خلطها مع الثلج في الإناء الخاص بالآلة ثم إدخال مروحة الخلط حتى تتم عملية الخلط. تتم هذه العملية أمام الضيوف و لذا يجب أخذ الحذر عند تنفيذ العملية حتى لا يتم لمس أو تطاير المشروب.(كما في الشكل ١٣ مش)





شكل(١٣مش) نموذج لخلاط مشروب الحليب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

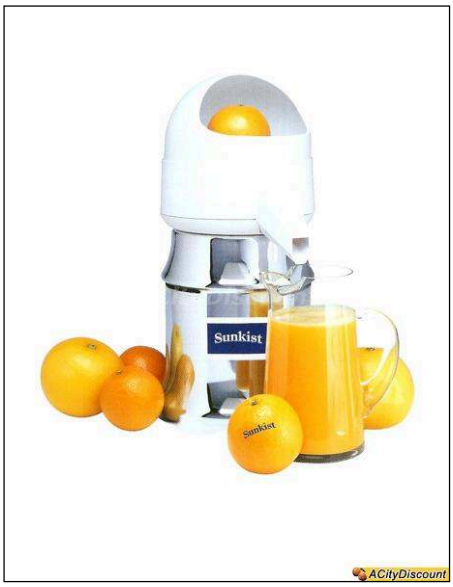
العصارات

تستخدم العصارات الكهربائية أ و اليدوية لعصر الحمضيات لأنه من المعروف أن عصير الحمضيات يتم عصره و تقديمه للضيوف طازجاً حتى لا يفقد لونه و طعمه و كذلك فتامين (C)والتي تتأثر لو تم تخزين هذه العصيرات أكثر من خمسة دقائق.(كما في الشكل ١٤مش)

Orange Lemon Citrus Juicer
عصارة حمضيات يدوية



Orange Lemon Citrus Juicer
عصارة حمضيات كهربائية



Heavy Duty Orange Lemon Citrus Juicer- عصارة حمضيات كبيرة



شكل(١٤مش) نموذج لعصارات الحمضيات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

آلات تجهيز القهوة-COFFE MACKERS MACHINES

k. آلات القهوة الأمريكية :

يتم طهي القهوة الأمريكية عن طريق الآلات الكهربائية و التي تعتمد على رفع حرارة الماء إلى الغليان ثم يتم سكبه أوتوماتكيا على مسحوق القهوة و من هناك يمر الماء من خلال صفاية تحجز البن و تمر القهوة إلى إناء يتم من خلاله حفظ حرارة القهوة حتى يتم استهلاكها (كما في الشكل١٥مش)

آلة قهوة كهربائية- Coffee machine



صانع قهوة أمريكية American Coffee Makers



شكل(١٥مش) نموذج لآلات صناعة القهوة الأمريكية

l. آلات القهوة الإيطالية :

يتم من خلال هذه الآلة تحضير القهوة الإيطالية و المعروفة (الإكسبرسو) بمعنى السريعة و هي قهوة معصورة بالبخار يضاف إليها الحليب و الكريمة حسب الطلب. (كما في الشكل١٦ مش)

ESPRESSO MACHINE-آلة القهوة الإيطالية(اسبرسو)



CAPUCCINO MACHINE
آلة القهوة الإيطالية (كبيتشينو)



شكل١٦مش) نموذج لآلات القهوة الإيطالية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

m. معدات القهوة التركية :

تستخدم الركوة لتجهيز القهوة التركية و التي تتعدد أشكالها و مقاساتها و المواد المصنعة منها و لكل بلد طريقة صناعة هذه الركوة، كما أن فناجين القهوة التركية تأخذ العديد من الأشكال و التزويق الخاص بكل بلد و يكون مقاسها صغير مع مقبض .(كما في الشكل ١٧مش)

Turkish coffee pot-ركوة قهوة مختلفة الأشكال و المقاسات



Turkish Coffee Maker

موقد خاص لتجهيز القهوة



Turkish Coffee Cups

فناجين القهوة التركية







الشكل(١٧مش) نماذج لمعدات القهوة التركية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

n. **معدات القهوة العربية :**

تعتبر الدلة و كذلك الفنجان الصغير بدون مقبض رمز الضيافة العربية ، و تستخدم الدلة المصنعة من النحاس في بعض البلدان لتجهيز و تقديم القهوة العربية و تتم عملية الإعداد على مواقد الحطب و الفحم، و لكن بعد تعدد المواد التي تصنع منها هذه الدلة استعملت بعض أنواعها للتقديم لا غير.
(كما في الشكل ١٨مش)

دلة القهوة العربية -Arabic coffee pot(Dallah) **فناجين القهوة العربية** -Arabic Coffee Cups





الشكل(١٨مش) نماذج لمعدات القهوة العربية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

o. طاحونة البن:

تستخدم الطاحونة اليدوية أو الكهربائية لطحن البن المحمص حسب الحاجة أو الطلب لتحافظ القهوة على نكهتها .(كما في شكل ١٩مش)

COFFE GRINDER-طاحونة قهوة كهربائية



Manual Coffee Grinder-طاحونة قهوة يدوية



الشكل(١٩مش) نماذج لطاحنة البن

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الفضيات و المعدات الصغيرة

p. الفضيات:

يستخدم المشرب نفس فضيات المطاعم و كذلك بعض الفضيات الخاصة و مثال ذلك: (كما في شكل ٢٠مش)

Cake server
ملعقة خدمة حلويات



Demitasse spoon
ملعقة قهوة إيطالية



Iced Tea Spoon
ملعقة الشاي المثلج



الشكل(٢٠مش) نماذج لفضيات المشارب

q. المعدات الصغيرة:

تستخدم المشارب العديد من المعدات الصغيرة حسب ما ذكر أسفله و التي يتم من خلالها عملية خلط بعض المشروبات يدوياً أو تصفية المشروبات و العصائر و الأكواب المقننة و التي تساعد في وزن كميات المشروبات المركزة لتتناسب مع الكميات الأخرى من السوائل و مفاتيح فتح العلب والقوارير ذات الغطاء الخفاف. .(كما في شكل ٢١مش)

Ice Scoop
مغرفة ثلج



Stainless Steel Shaker Can
طاسات الخلط اليدوي



Cocktail Strainer
صفاية المشروبات المشكلة



الشكل(٢١مش) نماذج للمعدات الصغيرة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Wing Corkscrew
فاتح قوارير



Waiter's Corkscrew
فاتح علب و قوارير



١٦oz. ٣-piece Cocktail Shaker
خلاط يدوي



Spill-Stop Chrome Metal
غطاء قوارير العصير المركز



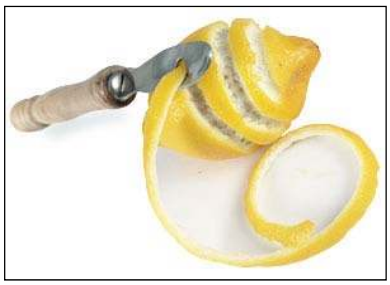
Jigger- Stainless Steel- 1 oz. x 1-1/4 مكاييل



Lemon Squeezer
عصارة ليمون



Lemon Peeler
قشارة ليمون



Citrus Press
عصارة ليمون



WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

يتبع الشكل(٢١مش) نماذج للمعدات الصغيرة

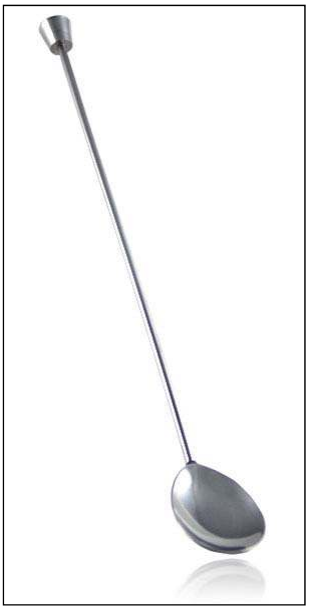
Ice Tong-لاقط مكعبات الثلج



Whip-خلاط



Bar Spoon-ملعقة المشرب



Twist Knife-سكين شرائح



Fruit knife-سكين فواكه



Cutting Board ألواح تقطيع



يتبع الشكل(٢١مش) نماذج للمعدات الصغيرة

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

r. **الأواني:**

من الأواني المستخدمة بالمشرب و التي تقدم فيها المشروبات للضيوف مثل إناء القوارير و الثلج و حامل إناء القوارير .(كما في شكل ٢٢مش)

BOTTLE BUCKET
إناء قوارير



ICE BUCKET
إناء ثلج



PUNCH BOWL
زبدية مشروبات فواكه



BUCKET STAND
حامل إناء قوارير



BOTTLE BUCKET WITH STAND
إناء قوارير مع حامل



الشكل(٢١مش) نماذج لأواني المشرب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

S. صواني الخدمة :

يستخدم مضيفي المشارب صواني الخدمة الدائرية لخدمة المشروبات و المستطيلة لخدمة الحلويات و المأكولات أما حامل الفواتير تقدم داخله فاتورة حساب الضيف .(كما في شكل ٢٣مش)

صواني خدمة دائرية-ROUND SERVICE TRAY





صينية خدمة مستطيلة-REC.SERVICE TRAY



حامل فواتير-INVOICE FOLDER



الشكل(٢٢مش) نماذج لصواني الخدمة و حامل الفواتير

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الخزف الصيني

تمتاز خزفيات المشارب بألوانها و أشكالها المتعددة و المستعملة في خدمة المشروبات الساخنة .

وتستخدم أيضاً بالمشرب نفس خزف المطاعم و خاصة خزف المشروبات الساخنة و كذلك بقية الخزف لو كان المشرب يقدم بعض الأكلات الخفيفة مثل الساندويتشات و الحلويات و غيرها .(كما في شكل ٢٤مش)



الشكل(٢٣مش) نماذج للخزف الصيني

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الزجاجيات

يمتلك المشرب تشكيلة كبيرة من الزجاجيات الخاصة به و كذلك يستعمل بعض من زجاجيات المطاعم (كما في شكل ٢٤مش)

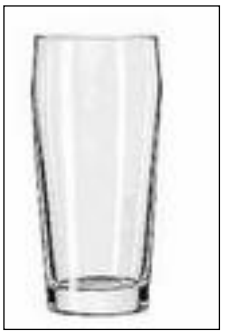

Pilsner Glass - ١٢Oz.


Shots Glass Shooter - ١.٨Oz.


Rocks Glass - ٩Oz.


Beverage Glass ١٢Oz.

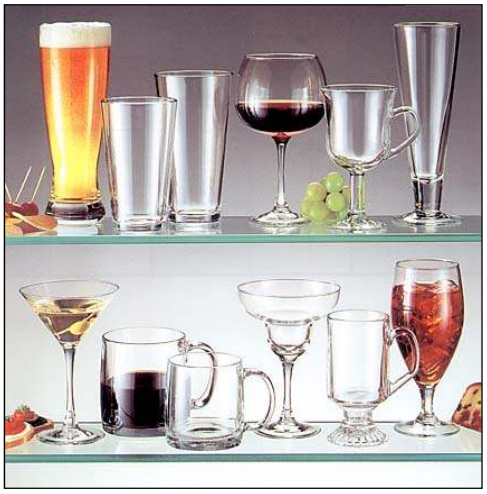

Embassy Snifter Glass - ٢٢Oz.


Pub Glass - ٢٠Oz.


Flare Pilsner Glass - ١١.٥Oz.


Glass Panel Tumbler - ١٦Oz


Juice Glass - ٥Oz.





تابع للشكل(٢٤مش) نماذج الزجاجيات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

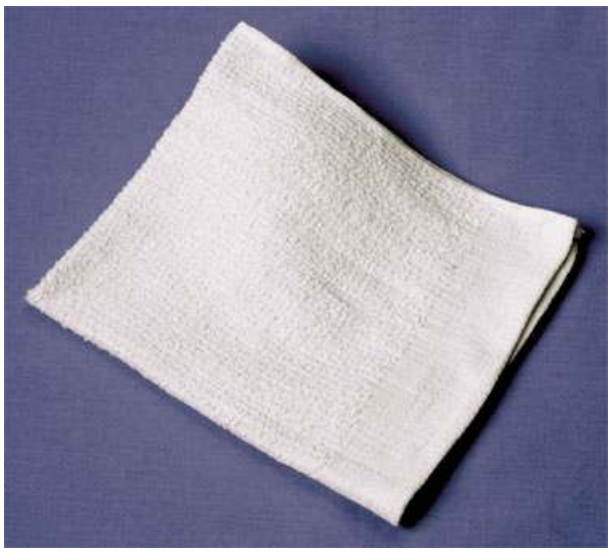
البياضات

تعتبر أنواع البياضات المستخدمة بالمشرب محدودة و عادة ما تتكون من مناديل لتنظيف الزجاجيات و الخزف و الفضيات أو مفارش لصواني الخدمة أما عند تقديم الأطعمة بالمشرب تستخدم نفس بياضات المطاعم أو المناديل الورقية .(كما في شكل ٢٥مش)

Dish Cloth Towels- منديل تنظيف المعدات



Try Cloth Towels-مناديل صواني الخدمة



Strips Towels-مناديل تنظيف زجاجيات



الشكل(٢٥مش) نماذج البياضات

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

آلات غسيل أكواب المشرب-Bar Glass Beverage Washer

تستخدم بالمشارب غسالة الأكواب الكبيرة و التي تتواجد في الغرفة الخلفية للمشرب أما الغسالة الصغيرة (الصورة) تثبت بكاونتر المشرب جنب حوض الجلي لاستعمالها لكميات و أنواع محدودة مثل: الكؤوس العميقة و الطويلة أما بقية الأواني يتم غسلها بقسم غسيل المطبخ(Steward Dept). (كما في شكل ٢٦مش)

Glass Beverage Washer
غسالة أكواب المشرب



Glass washing Machine
غسالة أكواب أوتوماتيكية



الشكل(٢٦مش) نماذج آلات غسيل الأكواب

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

معدات أخرى-OTHERS SUPPLIES

تستخدم بعض الآلات الأخرى الخاصة ببعض المشارب لرفع مستوى المبيعات و تشكيل الخدمات و المواد المقدمة للضيوف. .(كما في شكل ٢٧مش)

آلة صناعة الآيس الكريمIce Cream Machine-



عربية الآيس كريم-Ice Cream Trolley



Hot Dog Boiler w/Bun Warmer

آلة تجهيز النقانق مع سخان خبز



Pop Corn Machine

آلة قلي الذرة



الشكل(٢٧مش) نماذج لمعدات أخرى

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Cotton Candy Machine

آلة صناعة الحلوى القطنية



Cotton Candy Trolley

عربة لصناعة الحلوى القطنية



يتبع للشكل(٢٧مش) نماذج لمعدات أخرى

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسئلة الوحدة الثالثة

السؤال الأول:

اذكر فوائد عربات خدمة الكوكتيلات:

.....

.....

.....

.....

السؤال الثاني:

عرف دولاب الخدمة و الكوكتلات:

.....

.....

.....

السؤال الثالث:

في ما ذا تستعمل الخلاطات :

١. .....

٢. .....

السؤال الرابع:

عدد خمسة من المعدات الصغيرة المستعملة بالمشارب:

١. .....

٢. .....

٣. .....

٤. .....

٥. .....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

السؤال الخامس:

أكمل مرادف المسمى العربي أمام المسمى الإنجليزي أو العكس

العربية	الإنجليزية
	Cocktail Trolley
خلاط مشروبات حليب	
	Coffee Cups
إناء قوارير	
	Coffee Grinder
حامل إناء القوارير	
	Blender
	Ice Scoop

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أجوبة الوحدة الثالثة

السؤال الأول:

اذكر فوائد عربيات خدمة الكوكتلات:

تستخدم عربية خدمة المشروبات المشكلة لرفع المبيعات بالمشارب و ذلك بتنقلها داخل مجلس المشرب أو بهو الفندق أو المطاعم لتقريب الخدمة للضيوف .و من خلالها يتم تجهيز المشروبات أمام الضيوف بطريقة معينة تحفز الضيوف على شراء المزيد من المشروبات.

السؤال الثاني:

عرف دولاب الخدمة و الكوكتلات:

يؤدي هذا الدولاب نفس وظائف التي يؤديها دولاب حفظ المعدات بالمطعم و لكن في المشارب يستخدم هذا الدولاب في تقديم خدمة الكوكتلات أيضا

السؤال الثالث:

تستعمل الخلاطات:

١. لخلط الفواكه و العصيرات
٢. عرض العصيرات

السؤال الرابع:

عدد خمسة من المعدات الصغيرة المستعملة بالمشارب:

١. فاتح علب و قوارير
٢. الأكواب المقننة
٣. الخلاط اليدوي
٤. ملعقة المشرب
٥. سكين الفواكه

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

السؤال الخامس:

أكمل مرادف المسمى العربي أمام المسمى الإنجليزي أو العكس

العربية	الإنجليزية
عربة عرض المشروبات المشكلة	Cocktail Trolley
خلاط مشروبات حليب	Milk shack Maker
فنجان قهوة	Coffee Cups
إناء قوارير	Bottle Bucket
طاحونة قهوة	Coffee Grinder
حامل إناء القوارير	Bottle Bucket Stand
خلاط	Blender
مغرفة ثلج	Ice Scoop

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المصطلحات

العربية	الإنجليزية	الفرنسية
إبريق	Jug-Pitcher	Pot-Carafe
أدوات الطاولة(الشكة- السكين- الملعقة)	Cutlery	Couvert de Table
أواني المطبخ	Kitchen Utensils	Utensil de cuisine
أريكة- كرسي ذو أذرع	Armchair	Fauteuil
أريكة- مقعد طويل	Sofa	Divan
أسود	Black	Noir
أواني خزفية	Chinaware	Porcelaine
البهو	Lobby	Hall
الطبق الرئيس	Main Dish-Main Courses	Plat Principale-Suite
الصينية	Tray	Plateau
الإفطار	Breakfast	Petite dejeuner
الغداء	Lunch	Dejeuner
العشاء	Dinner	Diner
بياضات	linen	Linge
تجهيزات/معدات	Equipment	Equipement/Materiel
تنظيف	Cleaning	Nettoyage
ثلاجة	Refrigerator	Réfrigérateur
موقد(جهاز طبخ)	Cooker	Cuisinière
خزانة- دولاب	Cupboard	Armoire
درج	Drawer	Tiroir
رئيس الطهاة	Head Chef	Chef de Cuisine
رئيس قسم الحلواني	Pastry chef	Chef de Patisserie
رئيس قسم بمطبخ	Chef Party	Chef de partie
رئيس نادل	Head Waiter	Chef de rang

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المصطلحات

العربية	الإنجليزية	الفرنسية
زجاج	Glass	Verre
زجاجيات- أواني زجاجية	Glassware	Verrerie
سخان أطباق	Hot plat	Chauffe-Plat
سكين	Knife	Couteau
سلة	Basket	Corbeille
سلة خبز	Bread Basket	Panier
سلة فواكه	Fruit Basket	Corbeille de Fruit
شمعدان	Candle Holder	Chandelier
شوكة أكل	Fork	Fourchette
صحن	Plat	Assiette
طاولة منخفضة	Tea Table	Table de the
طاولة مرتفعة	Counter	Comptoir
طبق فنجان	Saucer	Sou coupe
طفاية سجائر	Ashtray	Cendrier
عربة فواكه و حلويات	Dessert Trolley	Chariot De Desserts
علبة	Can-Tin	Boite
غسالة الأطباق الآلية	Dishwasher	Lave-Vaisselle
فرن	Oven	Four
فضيات	Cutlery-Silverware	Couver Argenterie
فنجان	Cup	Tasse
فوط طاولة أو ضيوف	Table Or Guest Napkin	Serviette De Table
قارورة	Bottle	Bouteille
قدر	Saucepan	Marmite
قدر بمقبض	Saucepot	Casserole

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

العربية	الإنجليزية	الفرنسية
قسم الصيانة	Engineering department	Service d'entretien
قسم المقبلات و سلطات	Garde-manger	Garde-manger
قسم خدمات التموين	Catering Service	Service D'aprovisionnement
قسم الحلواني	Pastry	Patisserie
قهوة	Coffee	Café
كرسي	Chair	Chaise
كرسي بدون ظهر	Stool	Tabouret
مائدة مفتوحة	Buffet	Buffet
محمصة خبز	Toaster	Grille-pain
مرطبات- حلويات	Pastries	Gateaux
مطبخ	Kitchen	Cuisine
مطعم	Restaurant	Restaurant
مطعم الموظفين	Canteen	Cantine
مغطس- حوض غسيل الأواني	Sink	Evier
مفارش موائد الطعام	Table Cloth	Nappe
مقلاة	Fry Pan	Poêle
ملعقة	Spoon	Cuillère
ملعقة أكل	Table Spoon	Cuillère De base
ملعقة شاي- قهوة	Tea Or Coffee Spoon	Cuillère a Thé ou Café
ملعقة شربة	Soup Spoon	Cuillère a Soup
منضدة- مائدة	Table	Table
برادة	Refrigerator	Frigidaire
ثلاجة	Freezer	Congélateur
سكين	Knife	Couteaux

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الفهرس

الوحدة الأولى : تجهيزات و معدات المطابخ

م	الموضوع	الصفحة
١	الجدارة	١
٢	تمهيد	٢
٣	العوامل التي تتحكم في اختيار أنواع التجهيزات و المعدات	٣
٤	أدوات و أجهزة و معدات المطابخ	٨
٥	أجهزة التبريد و التجميد	٩
٦	المواقد و الأفران	١٣
٧	الشوايات و السلمندر	٢٩
٩	مواقد الآنية المفصلية	٣٤
١٠	قدر السلق الكبير	٣٥
١١	دولاب حفظ الأطباق ساخنة	٣٦
١٢	المقلاة العميقة	٣٧
١٣	البان ماري	٣٩
١٤	سخانات و حافظات الطعام	٤٤
١٥	آلات التقطيع	٥١
١٦	آلات الطحن و الهرس	٥٦
١٧	الخلاطات	٥٧
١٨	آلات التقشير الكهربائية	٥٨
١٩	العاجنات	59
٢٠	فاتحة العلب	٦١
٢١	الأحواض	٦٢
٢٢	مناضد العمل	٦٣
٢٣	عربات المطبخ	٦٥
٢٤	أدوات و أواني المطبخ	٦٧
٢٥	معدات قسم النظافة و الغسيل بالمطبخ	٩١

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

٢٦	أسئلة و أجوبة الوحدة الأولى	٩٧

الوحدة الثانية : تجهيزات و معدلات المطاعم

م	الموضوع	الصفحة
٢٧	الجدارة	١٠٢
٢٨	تجهيز المطاعم	١٠٣
٢٩	الأثاث	١٠٤
٣٠	المعدات	١١٣
٣١	البياضات	١١٥
٣٢	الفضيات	١١٧
٣٣	الزجاجيات	١٣٣
٣٤	الصيني و الخزف	١٣٦
٣٥	الأواني و الأدوات المصنعة من المعدن	١٤٠
٣٦	أسئلة و أجوبة الوحدة الثانية	١٤٨

الوحدة الثالثة :تجهيزات ومعدات المشرب

م	العنصر	الصفحة
٣٧	الجدارة	١٥٢
٣٨	المشرب	١٥٣
٣٩	الأثاث	١٥٤
٤٠	الثلاجات	١٥٩
٤١	آلات صنع الثلج	١٦١
٤٢	الخلاطات	١٦٣
٤٣	العصارات	١٦٤
٤٤	آلات تجهيز القهوة	١٦٥
٤٥	الفضيات و المعدات الصغيرة	١٦٩
٤٦	الخزف و الصيني	١٧٤
٤٧	الزجاجيات	١٧٥
٤٨	البياضات	١٧٦

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

٤٩ آلات الغسيل ١٧٧
٥٠ معدات أخرى ١٧٨
٥١ أسئلة و أجوبة الوحدة الثالثة ١٨٠

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المراجع

١. تكنولوجيا التجهيزات و المعدات الفندقية- د.علاء الدين محمد عثمان
٢. التجهيزات في صناعة الفنادق- سامي عبد القادر- طارق البدرى
٣. إدارة وتجهيز المطبخ- أحمد حماد- عمار عبد الهادي.
٤. Food and Beverage Service-Dennis Lillicarp-John Cousins-Robert Smith
٥. مواقع إلكترونية لمعدات الفنادق

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر