JUPITER PRIME

Consulting • Training • Advisory

جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة متقدمة في تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق

15 – 26 أغسطس 2027

القاهرة

info@jupiterprime.uk

jupiterprime.uk

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة متقدمة في تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق

المرجع: 311_10431 **التاريخ:** 15 – 26 أغسطس 2027 **المكان:** القاهرة **الرسوم:** GBP 6500

تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق دورة تدريبية متقدمة مدتها أسبوعين لمساعدي رئيس الطهاة ورؤساء الأقسام ورؤساء الطهاة ومدربي الطهي الذين يديرون أقسام المطبخ الساخن والبارد في الفنادق والمطاعم ومطابخ التموين، ويخرج كل مشارك بقائمة تذوق محسوبة التكلفة تدعمها وصفات معيارية. فالضيف اليوم ينتظر القوام والنكهة نفسيهما في كل طبق بينما ترتفع تكاليف الغذاء. وتقدم جوبيتر برايم للتدريب هذه الدورة لفرق المطبخ التي ترفع مستواها الفني.

لماذا تهم تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق الآن

تعيد ثلاثة ضغوط تشكيل المطابخ المهنية اليوم: ضيوف يصورون كل طبق ويقارنونه، وتكاليف غذاء وطاقة تعاقب الهدر، ونقص في الطهاة المهرة يجبر المطابخ على الاعتماد على أساليب قابلة للتكرار لا على موهبة فرد. ففريق المطبخ الذي يضبط الحرارة والوقت والمردود يقدم الطبق نفسه في أكثر الليالي ازدحاما وأهدئها، أما الذي لا يضبطها فيخسر هامشه وسمعته معا. وتبني الدورة كل تقنية على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP and Critical Control Points Hazard Analysis، إلى جانب ممارسات حساب تكلفة الوصفات المعيارية واختبار المردود في مطابخ الفنادق والمطاعم.

المستفيدون من تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق

- طهاة الأقسام الذين يديرون محطات الصلصات والمطبخ البارد والشواء والحلويات أثناء الخدمة
- قادة المطبخ الذين يصممون القوائم ويدربون الفرق على التقنيات الجديدة
- مدربو الطهي الذين يعلمون فنون الطبخ المهنية للمتدربين والطهاة
- طهاة الولائم والإنتاج الذين يكبرون الأطباق لأعداد كبيرة من الضيوف
- مسؤولو سلامة الغذاء الذين يتحققون من أساليب الطهي والتبريد والحفظ

يستفيد فريق مطبخ الفندق أو المطعم أكثر حين يحضر رئيس الطهاة مع اثنين أو ثلاثة من رؤساء الأقسام ويعودون بمعيار وصفات مشترك.

قدرات تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق

يربط المشاركون كل تقنية بمنحنى حرارتها ومردودها وأثرها في تكلفة الطبق النهائي.

- تطبيق الطهي بالتفريغ والطهي بالحرارة المنخفضة بجداول وقت وحرارة موثقة — مسؤولو سلامة الغذاء
- بناء أنظمة المرق والصلصات والمستحلبات التي تصمد طوال الخدمة — طهاة الأقسام
- تصميم عمليات التخمير والتمليح بضبط الحموضة والملح — تطوير القوائم
- حساب مردود تقطيع اللحوم والتشذيب لتحديد تكلفة الحصة — رؤساء الطهاة والمشتريات
- تحديد أسلوب التقديم الحديث وتباين القوام لكل طبق — انطباع الضيف
- اختبار قائمة تذوق محسوبة التكلفة بوصفات معيارية — قيادة المطبخ والملاك

مصطلحات تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق الأساسية

- الطهي بالتفريغ — طهي الطعام المغلف بالتفريغ في حمام مائي بحرارة دقيقة ثابتة لمدة محددة.
- الحرارة الداخلية — حرارة أسمك جزء في الطعام، وتستخدم لتأكيد النضج والبسترة.
- المستحلب — مزيج مستقر من الدهن والماء يربطه عامل استحلاب، مثل صلصة الهولنديز أو صلصة الخل.
- اختبار المردود — وزن المنتج قبل التشذيب والطهي وبعدهما لمعرفة الجزء الصالح للتقديم وتكلفته الحقيقية.
- الوصفة المعيارية — وصفة ثابتة تحدد الكميات والطريقة وحجم الحصة والتكلفة ليقدم كل طاه الطبق نفسه.
- نقطة التحكم الحرجة — خطوة في تحضير الطعام يمنع فيها إجراء رقابي خطرا على سلامة الغذاء أو يزيله.

تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق يوما بيوم

اليوم 1: سياق المطبخ وعلم النكهة

- توقعات الضيوف وضغوط اتساق الأطباق — تموضع القائمة
- تفاعل ميلارد والكرملة وتغير البروتين — اختيارات الحرارة
- توازن الملح والحموضة والحلاوة والأومامي — قرارات التتبيل
- اتجاهات تكلفة الغذاء والهدر في المطابخ — اختيار التقنية
- رسم مهارات فريق المطبخ للأساليب الحديثة — أولويات التدريب

اليوم 2: المرق والصلصات والمستحلبات

- أنظمة المرق البني والأبيض ونسب التكثيف — جودة قاعدة الصلصة
- الصلصات الأم ومشتقاتها الحديثة — مرونة القائمة
- المستحلبات الساخنة والباردة مع المثبتات — مدة الصمود في الخدمة
- الهلام والرغوة والغرويات المائية — خيارات تباين القوام
- إنتاج الصلصات بالدفعات وتبريدها — جاهزية القسم

اليوم 3: الطهي بالتفريغ والطهي بالحرارة المنخفضة

- التغليف بالتفريغ واختيار الأكياس — سلامة المنتج
- جداول الوقت والحرارة للحوم والأسماك والخضروات — أهداف النضج
- منطق البسترة وقياس الحرارة الداخلية — التحقق من السلامة
- الطهي والتبريد وإعادة التسخين للولائم — تخطيط الخدمة الكبيرة
- أساليب الإنهاء بعد الطهي بالتفريغ — القشرة واللون

اليوم 4: تقطيع اللحوم وتجهيز الأسماك والمردود

- تقطيع الأجزاء الرئيسية والفرعية للحم البقر والضأن — تكلفة الحصة
- تجهيز الدواجن ونزع العظام — الاستفادة من المنتج
- تفليه الأسماك المستديرة والمسطحة — المردود والعرض
- اختبار المردود والاستفادة من البقايا — مواصفات الشراء
- التعتيق الجاف والتنقيع بالمحلول الملحي — النكهة والطراوة

اليوم 5: التخمير والتمليح والحفظ

- التخمير اللبني للخضروات — ضبط الحموضة
- الكوجي والمعاجين المخمرة والصلصات المخمرة — بناء الأومامي
- تمليح الأسماك واللحوم وتدخينها على البارد — قرارات مدة الصلاحية
- تخليل المنتجات الموسمية وحفظها — خفض الهدر
- مراقبة سلامة التخمير وفحص درجة الحموضة — ضبط المخاطر

اليوم 6: الخضروات والحبوب والمطبخ النباتي

- أساليب تقطيع الخضروات وطهيها لضبط القوام — تكوين الطبق
- أطباق البروتين النباتي — شمول القائمة لجميع الضيوف
- تحضير الحبوب والبقوليات والبذور القديمة — التغذية والتكلفة
- تدخين الخضروات وتفحيمها وتحميصها — عمق النكهة
- تكييف الوصفات مع مسببات الحساسية — سلامة الضيف

اليوم 7: تقنيات الحلويات في المطبخ الساخن

- تلطيف الشوكولاتة وأساسيات أعمال السكر — إنهاء الحلويات
- الكريمو والموس والكريمات المتماسكة — قوام الحلوى
- تطبيقات العجين المورق والعجين القصير — الاستخدام المالح والحلو
- الحلويات المجمدة وموازنة السوربيه — نسب السكر والمواد الصلبة
- تصميم ما قبل الحلوى والحلويات الصغيرة — إيقاع القائمة

اليوم 8: التقديم الحديث وتصميم القائمة

- تكوين الطبق واللون والارتفاع — الأثر البصري
- طبقات القوام وتباين الحرارة — تجربة التذوق
- تسلسل قائمة التذوق وأحجام الحصص — إيقاع الضيف
- كتابة وصف الأطباق للضيوف — ضبط التوقعات
- عرض الأطباق الجاهز للتصوير على وسائل التواصل — السمعة

اليوم 9: ضوابط HACCP في المطبخ والتكاليف

- خطط HACCP للطهي والتبريد والحفظ وإعادة التسخين — الحدود الحرجة
- سجلات الحرارة ومعايرة المجسات — سجلات التحقق
- بطاقات الوصفات المعيارية وضبط الحصص — اتساق التكلفة
- حساب تكلفة الوصفة وأهداف الربح الإجمالي — تسعير القائمة
- تدفق العمل في المطبخ وتخطيط التحضير المسبق — كفاءة الخدمة

اليوم 10: ممارسة إعداد قائمة التذوق محسوبة التكلفة

- تطبيق أنظمة الصلصات والمستحلبات على أطباق القائمة — قاعدة النكهة
- تطبيق الطهي الدقيق على الأطباق الرئيسية — ضبط النضج
- تطبيق التخمير والتقديم على الأطباق — العناصر المميزة
- تطبيق ضوابط HACCP والمردود على القائمة — السلامة والتكلفة
- إكمال قائمة التذوق محسوبة التكلفة وعرضها — اعتماد رئيس الطهاة

تطبيق تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق بعد الدورة

- إجراء اختبارات المردود على أعلى ثلاثة بروتينات تكلفة في القائمة الحالية، وتحديث بطاقات وصفاتها المعيارية وتكلفة حصصها
- كتابة جدول وقت وحرارة مبني على HACCP لطبق واحد مطهو بالتفريغ، وتدريب القسم على القياس والتسجيل

أسئلة حول تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق

ما تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق ولماذا تهم الآن؟

تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق أساليب مثل الطهي بالتفريغ والتخمير والمستحلبات وحساب التكلفة بالمردود تعطي نتائج متسقة. وتهم الآن لأن الضيوف ينتظرون أطباقا متطابقة في كل خدمة، وتكاليف الغذاء ونقص الطهاة لا تترك مجالا للهدر.

من الأدوار الأكثر استفادة من تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق؟

يستفيد أكثر مساعدو رئيس الطهاة ورؤساء الأقسام ورؤساء الطهاة وطهاة الولائم ومدربو الطهي. فكل منهم يضع الوصفات أو يدرب الطهاة أو يدير قسما تحدد فيه الحرارة والتوقيت والمردود الجودة والتكلفة.

بم تختلف تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق عن دورة تأسيسية في فنون الطهي؟

الدورة التأسيسية تعلم الطهاة الجدد مهارات السكين والأساليب الكلاسيكية. أما هذا المجال المتقدم فيفترض تلك الأساسيات، ويركز على الطهي الدقيق والتخمير والتقديم الحديث والتحقق وفق HACCP وحساب التكلفة للطهاة ذوي الخبرة.

ماذا تعود به من تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق؟

تعود بقائمة تذوق محسوبة التكلفة تضم وصفات معيارية ومردودا وضوابط HACCP وأدلة تقديم، جاهزة للتجربة مع فريق مطبخك والعرض على رئيس الطهاة أو المالك.

تقنيات الطهي الحديثة والطهي الدقيق: الطريق إلى الأمام

تحدد قائمة التذوق محسوبة التكلفة أولا الأطباق التي تنتقل إلى القائمة الموسمية القادمة وتكلفة حصة كل منها. ويستخدمها رؤساء الطهاة ورؤساء الأقسام في تدريب الطهاة وإحاطة فريق الخدمة. وبعد أول استخدام لها تستحق افتراضات المردود والتكلفة مراجعة ثانية، لأن تغير الموردين وفاقد التشذيب يحركان الربح الإجمالي أسرع من أي قرار في التقديم.