

٢٠١٣/١٤/٣٠



الفصل الدراسي الأول  
العام الجامعي ٢٠١٣/٢٠١٤  
شعبة الدراسات الفندقية  
الفرقة الثانية  
فن الطهي الفندقية (١)

الدرجة: ٤٠ درجة

الزمن: ساعتين

السؤال الأول (٢٥ درجة)

(١) أذكر بالتفصيل ما تعرفه عن الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطبخ الفندقية (عشر درجات).

(٢) وضح بالرسم التدرج الوظيفي للعاملين بالمطبخ Hierarchy of Kitchen Staff وأذكر عشرة مهام للشيف العمومي Executive Chef. (خمسة عشر درجة)

السؤال الثاني (١٥ درجة)

١. ما المقصود بالوصفة القياسية Standardized Recipe وما هي محتوياتها (خمس درجات)

٢. أكمل العبارات الآتية (عشر درجات)

- أ. من طرق الطهي بالحرارة الرطبة ..... ومن طرق الطهي بالحرارة الجافة .....
- ب. عند شوي اللحم علي درجة الـ Rare يكون درجة حرارة اللحم الداخلية .....
- ج. يقوم الـ Saucier بإعداد ..... بينما يقوم الـ Potager بعمل .....
- د. إذا أراد الطاهي الحصول على حساء غني بالأملاح المعدنية والفيتامينات فإنه سوف يستخدم طريقة .....
- هـ. الشيف المسئول عن إعداد وتجهيز الخضروات والتحضيرات الأولية في المطبخ يطلق عليه .....
- و. الهدف الرئيسي لعمل الوصفة القياسية لاي صنف هو .....
- ز. من المهام الرئيسية للـ Commis ..... و .....

مع أطيب التمنيات بالتوفيق والنجاح

د/ أحمد حسن متولي