الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

الصلصات الباردة — كيف نضبط القوام والحموضة؟

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال **أحمد عصام المعدراني / Ahmed Issam Maadarani**	رقم المقال **18**	امسح للتحقق من المقال
كود المقال **—**	رقم الحماية **—**	
المرجع —		

IUOAMC
International Union Of Arab Master Chefs

دليل عملي لاختيار الصلصة الباردة وضبطها بحسب المكوّن الذي سترافقه.

ابدأ من الطبق

الخضار الورقية تحتاج إلى تتبيلة خفيفة توزّع النكهة من دون أن تثقل الأوراق. أما الخضار المشوية أو البقول فتتحمّل صلصة أكثر كثافة، مثل الطحينة المخففة بالماء والليمون. حدّد أولًا وظيفة الصلصة في الطبق: هل تضيف حموضة، أم تربط المكونات، أم تمنحها قوامًا كريميًا؟

وصفتان مرجعيتان بالوزن

لتتبيلة الليمون، ابدأ بـ45 غ زيت زيتون و15 غ عصير ليمون، ثم اخفق وأضف الملح تدريجيًا. لصلصة الطحينة، ابدأ بـ40 غ طحينة و20 غ ماء و10 غ عصير ليمون، وأضف الماء على دفعات حتى تصل إلى القوام المطلوب. سجّل الوزن الفعلي للماء لأن كثافة الطحينة تختلف.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي

اختبر الصلصة على لقمة كاملة

قسّم مقدارًا متساويًا من الخضار بين طبقين، وأضف المقدار نفسه من التتبيلة لكل منهما. غيّر عنصرًا واحدًا فقط بين العينتين، مثل مقدار الليمون، وقارن وضوح الحموضة ومدى تغطية الخضار وتجمّع السائل في القاع. الطحينة تحتوي على السمسم.

التمييز بين القياس بالوزن والحجم

تعتمد بطاقة هذا الدرس الغرام. نسبة 3 إلى 1 هنا نقطة بداية بالوزن، بينما قد تستعمل مراجع أخرى النسبة نفسها بالحجم. لا تتعامل مع الطريقتين باعتبارهما متطابقتين. دوّن طريقة القياس ووزن كل مكوّن حتى تستطيع إعادة التجربة.

اختبار التغطية والثبات

زن 50 غ من الخضار الجافة نسبيًا لكل عينة. أضف 8 غ من الصلصة لكل حصة، وقلّب كل عينة بالطريقة نفسها. افحص التغطية مباشرةً، ثم انظر بعد دقيقتين إلى السائل المتجمّع في قاع الطبق. إذا انفصل الزيت في وعاء الصلصة بعد الوقوف، اخفقها مجددًا قبل الوزن.

ورقة الملاحظة

العنصر	ما يُسجّل
التغطية	جزئية، متجانسة، زائدة
شدة الحموضة	1 خفيفة إلى 5 قوية
السائل الحر	لا يوجد، قليل، واضح

تمرين تطبيقي

حضّر تتبيلتين بوزن 60 غ لكل واحدة. استخدم 45 غ زيتًا و15 غ ليمونًا للأولى، و40 غ زيتًا و20 غ ليمونًا للثانية. ثبّت الملح وطريقة الخفق والكمية التي تلامس الخضار. دوّن الفرق ثم اختر النسبة الأنسب لهذا الطبق واشرح قرارك.

ملاحظة تدريبية

تغيير نسبة الليمون في خليط ثابت الوزن يستلزم تغيير نسبة الزيت المقابلة. سجّل المتغيّر بوصفه «نسبة الزيت إلى الليمون»، وليس الليمون بمعزل عن الزيت.

للقراءة — The Culinary Institute of America — Vinaigrette ratio by volume.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي