الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

مفهوم الطهي — كيف نختار طريقة الطهي بحسب النتيجة؟

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال IUOAMC Magazine	رقم المقال 190	امسح للتحقق من المقال
كود المقال —	رقم الحماية —	

المرجع
—

مقارنة تطبيقية بين الطهي بالبخار والتحمير في الفرن، مع بطاقة لتسجيل الوزن واللون والقوام.

ابدأ بالنتيجة المطلوبة

اسأل عمّا يجب أن يظهر في الطبق عند التقديم. هل تريد سطحًا محمّرًا أم لونًا قريبًا من المكوّن الخام؟ هل يجب أن تقاوم القطعة عند العضّ أم أن تلين؟ اكتب النتيجة بصفة يمكن ملاحظتها، مثل «سطح محمّر وحواف متماسكة».

وحّد العيّنتين قبل المقارنة

قسّم 200 غ من الجزر المقطّع إلى مكعبات متقاربة إلى حصتين. اطه الأولى بالبخار والثانية في الفرن، وأوقف كل طريقة عندما تصل إلى درجة ليونة تقبلها للطبق. سجّل الوقت لكل طريقة واستعمل الكمية نفسها من التتبيل عند التذوق. قارن اللون والسطح والملمس الداخلي.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي

احسب تغير الوزن وافصل بينه وبين التفضيل

في مثال حسابي، تبدأ كل عينة بـ100 غ. إذا انتهت عينة عند 88 غ والأخرى عند 79 غ، فالفرق في الوزن النهائي 9 غ. هذه أرقام توضيحية، وتقيس تغير الكتلة الكلية. سجّل الوزن مع وصف القوام ثم قرّر الطريقة الأنسب للطبق الذي تريد تقديمه.

بطاقة مقارنة الطهي

المرحلة	ما يُسجّل
المدخل	نوع المكوّن وحجم القطع والوزن الأولي
العملية	الطريقة والوقت وعلامة نهاية الطهي
النتيجة	الوزن النهائي واللون والقوام

تمرين تطبيقي

اختر إحدى العينتين لتقديمها مع صلصة ناعمة. برّر اختيارك بملاحظتين عن اللون والقوام، ثم أعد المحاولة على دفعة ثانية وسجّل ما إذا بقيت النتيجة متقاربة.

مرجع للقراءة — (Culinary Skills Manual (2018.

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي