الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

كيف تبني فلسفتك في الطهي؟

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال **أحمد عصام المعدراني / Ahmed Issam Maadarani**	رقم المقال **20**	امسح للتحقق من المقال
كود المقال –	رقم الحماية –	

المرجع
—

طريقة عملية لتحويل اختيارات الطاهي اليومية إلى مبادئ واضحة يمكن اختبارها وتطويرها.

حدّد ما تريد أن يلاحظه الضيف

اختر صفة تريد أن يتعرّف إليها الضيف في أطباقك، مثل وضوح النكهة أو خفّة التتبيل أو استخدام مكوّنات الموسم. حوّلها إلى قرار يمكن ملاحظته. إذا كان هدفك إبراز طعم الخضار، اختبر أثر التتبيلة على لقمة فيها خضار فعلًا.

اجعل للمبدأ أثرًا في المطبخ

اكتب قاعدة قصيرة تساعدك عند الاختيار، مثل «أضبط التتبيلة بعد تذوّق المكوّن الأساسي». ثم دوّن تطبيقها على طبق واحد، والمكوّن الذي غيّرته، وأثر التغيير. عندما تتبدّل جودة المكوّن أو موسمه، يمكن تعديل القرار مع الاحتفاظ بالمبدأ.

جرّب على مائدة واحدة

حضّر عينتين من سلطة واحدة. غيّر نسبة الحموضة في إحداهما فقط، واطلب من المتذوقين وصف ما لاحظوه قبل إبداء التفضيل. قارن أوصافهم بهدفك الأصلي، واختر النسخة التي حققت ما أردت أن يلاحظه الضيف.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي

حوّل الفكرة إلى معيار

قد تعني عبارة «أريد نكهة واضحة» أشياء مختلفة. اكتب معيارًا يقبل الملاحظة، مثل «يستطيع المتذوّق تمييز النعناع بعد إضافة التتبيلة». حدّد ما ستحافظ عليه، كوزن الحصة وطريقة تقديمها، وما ستغيّره في المقارنة.

نظّم مقارنة بسيطة

حضّر العينتين من الدفعة نفسها، واستخدم رمزين بدل وصف العينة بأنها النسخة الأقوى أو الأفضل. قدّم العينتين بالحرارة والوزن نفسيهما، وبدّل ترتيب التقديم بين المتذوقين. اطلب الوصف أولًا ثم التفضيل. يسهم هذا الترتيب في تقليل أثر التوقع.

ورقة القرار

العنصر	ما يُسجّل
المبدأ	إبراز نكهة المكوّن الأساسي
الملاحظة	وضوح النعناع، شدة الحموضة، بقاء النكهة
القرار	اعتماد النسخة أو تعديلها وإعادة المقارنة

تمرين تطبيقي

قدّم لكل متذوّق عينتين من 40 غ، واطلب وصفهما بكلمات قصيرة ثم تقييم وضوح النعناع من 1 إلى 5. اجمع الوصف والدرجات واذكر عدد المتذوقين. إذا اختلفت التفضيلات، انظر أولًا إلى المعيار الذي حددته قبل الاختبار.

حدود التمرين

هذه مقارنة تدريبية على دفعة محددة. سجّل نتائجها كما ظهرت واستفد منها في القرار المقبل، خصوصًا إذا تغيّر المنتج أو الموسم.

للقراءة — University of Szeged — Sensory Evaluation in Food.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي