الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

التوابل والأعشاب العطرية — كيف نضبط الجرعة وتوقيت الإضافة؟

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال
أحمد عصام المعدراني / Ahmed Issam Maadarani

رقم المقال
72

كود المقال
–

رقم الحماية
–

امسح للتحقق من المقال

المرجع
—

IUOAMC
International Union Of Arab Master Chefs

مرجع تطبيقي لاختيار شكل التابل ووقت إضافته، مع تجربة مقارنة تسجّل أثرهما على الرائحة والنكهة.

فرّق بين المكوّن وطريقة استعماله

قد يُستخدم النبات العطري بأوراقه أو بذوره أو جزء آخر منه. وفي المطبخ يُستعمل اسم «الأعشاب» كثيرًا للأوراق مثل النعناع والبقدونس، بينما تُستعمل «التوابل» عادة لمكوّنات مثل البذور والقشور. في بطاقة الوصفة دوّن اسم المكوّن وشكله، لأن الكمّون الحبّ والمطحون قد يختلفان في سرعة ظهور النكهة.

اختر وقت الإضافة بحسب النتيجة المطلوبة

قد تُضاف التوابل المطحونة أثناء التحضير كي تتوزّع في الخليط، بينما تُضاف أعشاب مثل النعناع في النهاية عندما تريد أن تبقى رائحتها واضحة عند التقديم. تعامل مع ذلك كنقطة اختبار، وسجّل وقت الإضافة والحرارة ومدة ملامسة المكوّن للطبق.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي

بطاقة المقارنة

المعيار	ما يُسجّل
الشكل	حبّ، مجروش، مطحون، أو أوراق طازجة
الجرعة	غرامات لكل 100 غ من القاعدة
النتيجة	وضوح الرائحة، التوازن، والأثر المتبقّي

تمرين عملي

قسّم 200 غ من لبن طبيعي غير محلّى إلى عينتين. أضف 0.2 غ من الكمّون المطحون إلى الأولى و0.4 غ إلى الثانية باستخدام ميزان مناسب، وثبّت وقت الخلط والانتظار وحرارة التقديم. قيّم وضوح الكمّون من 1 إلى 5 وسجّل ما إذا كانت نكهة اللبن ما زالت واضحة. هذه جرعات تدريبية لهذا المثال.

جرّب توقيت الإضافة بمعزل عن الجرعة

قسّم 200 غ من قاعدة واحدة إلى عينتين متساويتين. أضف 1 غ من النعناع المفروم إلى الأولى قبل التقديم بعشر دقائق، وإلى الثانية قبله مباشرة. خذ النعناع من الدفعة نفسها وثبّت حرارة التقديم وطريقة الخلط. قدّم العينتين برمزين واطلب وصف الرائحة قبل الإفصاح عن توقيت الإضافة.

كيف تحوّل الجرعة إلى كمية لدفعة أكبر؟

إذا أعطاك 0.2 غ من الكمّون لكل 100 غ من القاعدة التوازن المطلوب، فإن 750 غ تحتاج إلى 1.5 غ كنقطة بداية (0.2 × 750 ÷ 100). اختبر لقمة من الدفعة الجديدة وسجّل الجرعة الفعلية. عند مقارنة الرائحة استخدم مقياسًا من 1 إلى 5، وافصل بين «رائحة قوية» و«رائحة متوازنة مع الطبق».

للقراءة — (Harold McGee, On Food and Cooking (2004.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي