الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

وصف الطبق قبل الحكم عليه: الملاحظة الحسية في تحكيم الطهي

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال **أحمد عصام المعدراني**	رقم المقال **8510**	امسح للتحقق من المقال
كود المقال –	رقم الحماية –	
المرجع —		

IUOAMC
International Union Of Arab Master Chefs

كيف نفرّق بين الوصف الحسي والتفضيل الشخصي والحكم المهني؟ مثال من صلصة يوضح كيف يصبح التعليق مرجعًا يمكن العودة إليه.

ما الذي رآه المحكّم؟

حين تُختصر الصلصة في عبارة «لم تنجح»، تختفي المعلومة التي قد تساعد الطاهي. «غطّت ظهر الملعقة وبقيت عليه بعد الإمالة» تصف شيئًا رآه المتذوق. «أفضلها أخف» تعبر عن ميل شخصي. أما «قوامها أكثف مما يطلبه معيار الطبق» فتربط الملاحظة بشرط محدد. ويمكن لقارئ التعليق أن يوافق على الوصف ويختلف في الحكم.

الصفة نفسها قد تحمل حكمين

الكثافة قد تخدم صلصة مطلوبًا منها تغليف مكوّن رئيسي، وقد تعوق صلصة يُنتظر أن تُسكب بسهولة. وتفيد لغة الملف الحسي في تسمية الصفات المرصودة، من المظهر والرائحة إلى الطعم والقوام.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي

ما الذي يبقى بعد إعلان الدرجة؟

يمكن لتعليق مهني أن يسجل الصفة، وظرف ملاحظتها، وما تتطلبه فئة المنافسة. مثال تحريري: «عند التقديم، تجمعت الصلصة فوق المكوّن في طبقة سميكة، فيما يطلب معيار الطبق تغليفًا رقيقًا ومتجانسًا». التعليق يحدد موضع المراجعة ويترك سبب الكثافة مفتوحًا إلى أن تُفحص طريقة التحضير.

لماذا يهم توقيت الملاحظة؟

قد تكون القشرة مقرمشة في أول لقمة ثم تلين عند ملامسة الصلصة. إذا وصلت ملاحظتان متعارضتان من دون تحديد الجزء أو اللحظة، يصعب معرفة ما إذا كان الاختلاف في الإدراك أم في العينة. عبارة «الحافة الخارجية كانت مقرمشة عند أول لقمة، والجزء الملامس للصلصة كان لينًا» تستوعب الملاحظتين. وتحديد هذا النطاق مهم عند مراجعة درجة مسابقة، لأن الملاحظة تخص ما وصل إلى المحكّم في تلك اللحظة.

من النتيجة إلى السبب المحتمل

الجفاف صفة يمكن وصفها، أما قول إن الطاهي أطال وقت الطهي فهو تفسير يحتاج إلى سجل أو مشاهدة. قد يكون للنتيجة أكثر من سبب. إذا كان المطلوب تقييم المنتج النهائي، تكفي ملاحظة الجفاف وتبيان صلتها بمعيار القوام. وإذا كان المطلوب تحسين الإنتاج، يبدأ نقاش منفصل مع المطبخ عن التنفيذ. الفصل بين السؤالين يجعل التعليق منصفًا ومفيدًا لمن سيقرأه بعد انتهاء الحدث.

مفردات التذوق وما يمكن مشاركته

قد تبدو كلمة «متوازن» واضحة لمن كتبها، لكنها تترك القارئ أمام أسئلة. هل كان التوازن بين الحموضة والحلاوة؟ أم بين كثافة الصلصة وخفة المرافقة؟ كلمة مثل «متوازن» تصبح أكثر فائدة حين يعرف القارئ العناصر المقصودة. وفي وصف طبق يتغير أثناء تناوله، يمكن للمحكّم أن يسجل ما ظهر أولًا وما بقي بعد البلع. ترتيب الملاحظات بهذه الطريقة يمنح الطاهي صورة أوضح عن تجربة الأكل، ويتيح مقارنة التعليق بملاحظات أخرى دون اختزالها في درجة واحدة.

صورة الغلاف توضيحية مولّدة بالذكاء الاصطناعي.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي