



دورة طرق وتقنيات الطهي الأساسية



AGILE LEADERS
Training Center



دورة طرق وتقنيات الطهي الأساسية

نظرة عامة

دورة طرق وتقنيات الطهي الأساسية هي دورة تأسيسية لمدة أسبوع للراغبين في الطهي وموظفي المطاعم المبتدئين والعاملين في الضيافة وخدمات الأغذية، ويغادر المشاركون ومعهم ملف قرار طرق الطهي. تربط الدورة انتقال الحرارة وخصائص المكونات والتجهيز المسبق وطرق الطهي الجافة والرطبة والمركبة والتتبيل ودرجة النضج والتنفيذ الآمن. تركز على اختيار الطريقة وضبطها لا على المسارات المهنية الواسعة أو الإنتاج المتقدم. تقدم أجايل للتدريب طرق وتقنيات الطهي الأساسية بتجارب تطبيقية مركزة.

الفئة المستهدفة

- الفرق المسؤولة عن تطبيق طرق الطهي الأساسية أثناء الإنتاج
- العاملون المسؤولون عن تجهيز المكونات قبل تعريضها للحرارة
- موظفو الضيافة المنتقلون إلى مهام المطبخ التطبيقية
- فرق خدمات الأغذية المسؤولة عن ثبات النضج والجودة
- المشرفون المسؤولون عن توجيه تنفيذ طرق الطهي

تفترض الدورة قدرة المشاركين على اتباع وصفة وتعليمات عمل أساسية، ولا تتناول إدارة القوائم أو الإنتاج المتقدم.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تخدم الدورة العمليات التي تحتاج إلى اختيار طرق الطهي وتنفيذها بصورة آمنة ومتسقة.

- مطاعم الفنادق والمنتجات والمطاعم
- الولائم وتموين الفعاليات
- خدمات الأغذية المؤسسية
- المطاعم المركزية وإنتاج الوجبات
- تدريب الضيافة وتنمية مهارات الطهي

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:



- ربط انتقال الحرارة بسلوك المكونات والنتيجة المطلوبة
- اختيار طريقة الطهي وفق نوع المكون والقوام المستهدف
- تطبيق الطرق الجافة والرطبة والمركبة وضبطها
- مراقبة التوقيت والحرارة واللون والرطوبة ودرجة النضج
- استخدام التتبيل والمرق والصلصات لدعم النكهة والقوام
- تنفيذ تسلسل متعدد الطرق مع ضوابط السلامة والجودة

جدول الدورة

اليوم 1: الحرارة والتجهيز واختيار الطريقة

- خريطة انتقال الحرارة واستجابة المكونات
- تجهيز السكاكين وثبات حجم القطع
- قائمة التجهيز المسبق وجاهزية الطريقة
- مصفوفة قرار اختيار طريقة الطهي
- ضوابط النظافة والفصل ودرجة الحرارة

اليوم 2: طرق الطهي الجافة

- تجربة ضبط حرارة التحميص والخبز
- فحص تحمير السطح في الشواء المباشر والعلوي
- تطبيق ضبط المقللة في التشويح والقلي السريع
- إجراء السلامة للقلي السطحي والعميق
- سجل فقد الرطوبة واللون والقوام والنضج

اليوم 3: طرق الطهي الرطبة

- مقارنة ضبط الغلي والسلق الهادئ
- تطبيق السلق الخفيف ودرجة الحرارة
- تجربة وقت الطهي البخار والقوام
- السلق السريع والتبريد والمحافظة على اللون
- سجل اختيار السائل والتتبيل والمردود



اليوم 4: الطرق المركبة والمرق والصلصات

- خطة تسلسل التحمير والطهي البطيء بالسائل
- فحص الحجم والتوقيت والطراوة في اليخانات
- تجربة استخلاص المرق وبناء النكهة
- تطبيق اختزال الصلصة وتكثيفها وضبط قوامها
- ضوابط الحفظ والتبريد والتخزين وإعادة التسخين

اليوم 5: مختبر طرق الطهي التطبيقية

- تمرين مقترح: مقارنة طريقتين على المكون نفسه
- تمرين مقترح: تصحيح نتيجة ناقصة أو زائدة الطهي
- تمرين مقترح: موازنة التتبيل والقوام
- تمرين مقترح: بناء تسلسل متعدد الطرق محدد الوقت
- تمرين ختامي: ملف قرار طرق الطهي

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة تجارب مضبوطة تربط الحرارة والمكونات والتوقيت بقرارات الجودة.

- نشاط مقترح: تجهيز حصص متساوية ومقارنة نتائج طريقة جافة وأخرى رطبة.
- نشاط مقترح: تسجيل الوقت والحرارة واللون والرطوبة والقوام ودرجة النضج.
- نشاط مقترح: اختيار طريقة لمكون جديد وتبرير القرار.
- نشاط مقترح: تصحيح التتبيل أو الحرارة أو التوقيت في سيناريو إنتاج.
- نشاط مقترح: بناء ملف قرار طرق الطهي من نتائج التجارب.

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة طرق وتقنيات الطهي الأساسية؟

تناسب الدورة الراغبين في الطهي وموظفي المطاعم المبتدئين والعاملين في الضيافة وخدمات الأغذية ممن يحتاجون إلى ممارسة منظمة لاختيار الطرق وضبطها.



ما طرق الطهي التي تغطيها الدورة؟

تغطي التحميص والخبز والشواء والتشويح والقلي والغلي والسلق الهادئ والخفيف والطهي بالبخار والسلق السريع والطهي المركب واليخنات.

ما الفرق بين طرق الطهي الجافة والرطبة؟

تنقل الطرق الجافة الحرارة دون سائل مائي للطهي وغالبا تعزز التحمير، بينما تستخدم الطرق الرطبة الماء أو المرق أو البخار.

كيف تضبط درجة النضج أثناء الطهي؟

تضبط درجة النضج عبر حجم القطع ودرجة الحرارة والوقت وملاحظة اللون والرطوبة والقوام واستخدام أدوات القياس المناسبة.

كيف تساعد المرق والصلصات في تطبيق تقنيات الطهي؟

توفر المرق والصلصات سوائل للطهي ونكهة وقواما، وتتيح ممارسة الاستخلاص والاختزال والتكثيف والتبيل بصورة منظمة.

الخاتمة

يعود المشاركون بملف قرار طرق الطهي الذي يربط خصائص المكونات وانتقال الحرارة واختيار الطريقة والتوقيت والحرارة والتبيل والنضج وضوابط السلامة. يساعد الملف فرق المطابخ على مقارنة النتائج وشرح القرارات وتصحيح الأخطاء وتكرار التنفيذ ضمن خدمات الأغذية اليومية.



فئات الدورات التدريبية

الدورات التدريبية في مجال البيئة والاستدامة	الأعمال الزراعية والأمن الغذائي
دورات إدارة الجودة وتطوير العمليات	دورات إدارة الأزمات واستمرارية الأعمال
دورات إدارة المرافق والعقارات	دورات إدارة الرعاية الصحية
دورات إدارة و تحليل البيانات ودورات علم البيانات	دورات إدارة المنظمات غير الحكومية والعمل الإنساني والتنمية
دورات إدارة وعمليات الطيران	دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية
دورات الاتصال الجماهيري و السياسات والعلاقات العامة	دورات الأمن السيبراني ودورات تقنية المعلومات
دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة المبيعات	دورات التدريب القانوني والمشتريات والتعاقدات
دورات الحكومة الرقمية والخدمات العامة	دورات التعليم وتطوير التعلم
دورات السكرتارية و إدارة المكاتب	دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال
دورات الصحة والسلامة والأمن المهني	دورات الشحن والملاحة البحرية والموانئ
دورات الضيافة والسياحة	دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية المتنوعة
دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات	دورات المحاسبة و التمويل و دورات الإدارة المالية
دورات في مجالات القيادة والإدارة	دورات حفظ التراث وإدارة المتاحف



فئات الدورات التدريبية

دورات معتمدة من قبل هيئات دولية

دورات قطاع النفط والغاز ودورات تقنية متنوعة

دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع الرشيقة



مدن التدريب

أكرا غانا	أثينا اليونان	أبوظبي الإمارات العربية المتحدة
الدار البيضاء المغرب	استنبول تركيا	أمستردام هولندا
الكويت الكويت	القاهرة مصر	الدوحة قطر
باكو أذربيجان	باريس فرنسا	المنامة مملكة البحرين
براغ جمهورية التشيك	بانكوك تايلند	بالي جمهورية إندونيسيا
بورت لويس موريشيوس	برلين ألمانيا	برشلونة إسبانيا
تبليسي جورجيا	بوكيت تايلند	بورتو البرتغال
جنيف سويسرا	جاكرتا جمهورية إندونيسيا	تورنتو كندا
روما إيطاليا	دبي الإمارات العربية المتحدة	جوهانسبرغ جنوب إفريقيا
سان دييغو الولايات المتحدة الأمريكية	زيورخ سويسرا	زنبار تنزانيا
شم الشيخ مصر	سيول كوريا الجنوبية	سنغافورة سنغافورة
طشقند أوزبكستان	طرابزون تركيا	شيكاغو الولايات المتحدة الأمريكية



مدن التدريب

عن بعد منصة زووم	عمان المملكة الأردنية الهاشمية	طوكيو اليابان
كوالالمبور ماليزيا	فيينا النمسا	فرانكفورت ألمانيا
لانكاوي ماليزيا	لاغوس نيجيريا	كيب تاون جنوب إفريقيا
ماربيا إسبانيا	لندن المملكة المتحدة	لشبونة البرتغال
مونترال سويسرا	مسقط سلطنة عمان	مدريد إسبانيا
نيروبي كينيا	ميونخ ألمانيا	ميلان إيطاليا
	نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية	نيس فرنسا