دورة طرق وتقنيات الطهي الأساسية

30 نوفمبر – 4 ديسمبر 2026

القاهرة

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة طرق وتقنيات الطهي الأساسية

المرجع: 1573_215920 **التاريخ:** 30 نوفمبر – 4 ديسمبر 2026 **المكان:** القاهرة **الرسوم:** Euro 4100

نظرة عامة

دورة طرق وتقنيات الطهي الأساسية هي دورة تأسيسية لمدة أسبوع للراغبين في الطهي وموظفي المطابخ 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.

- مطابخ الفنادق والمنتجعات والمطاعم
- الولائم وتموين الفعاليات
- خدمات الأغذية المؤسسية
- المطابخ 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 المقلاة 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 بالبخار والقوام
- السلق السريع والتبريد والمحافظة على اللون
- سجل اختيار السائل والتتبيل والمردود

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 4: الطرق المركبة والمرق والصلصات

- خطة تسلسل التحمير والطهي البطيء بالسائل
- فحص الحجم والتوقيت والطراوة في اليخنات
- 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 المطابخ 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 والتتبيل بصورة منظمة.

الخاتمة

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