دورة المطابخ العالمية وملامح النكهة

28 ديسمبر 2026 – 1 يناير 2027

لندن

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة المطابخ العالمية وملامح النكهة

المرجع: 217498_1594 **التاريخ:** 28 ديسمبر 2026 – 1 يناير 2027 **المكان:** لندن **الرسوم:** Euro 5700

نظرة عامة

دورة المطابخ العالمية وملامح النكهة هي دورة متوسطة لمدة أسبوع لمهنيي الطهي والطهاة وفرق الأغذية والمشروبات وتطوير القوائم والتدريب والإشراف، ويغادر المشاركون ومعهم أطلس ملامح نكهات المطابخ العالمية وخطة تطبيقها في القوائم. تقارن الدورة هياكل الطعم والروائح والتوابل والأحماض والدهون والأومامي والقوام وتفاعلات الطهي والاستبدالات والأدلة الحسية مع مراعاة السياق الثقافي. تطور أجايل للتدريب قدرات المطابخ العالمية وملامح النكهة.

الفئة المستهدفة

- المسؤولون عن الإنتاج الطهوي واتساق النكهة
- المسؤولون عن مفاهيم القوائم وتطوير الوصفات
- المسؤولون عن تموضع القوائم ذات الطابع العالمي
- المسؤولون عن المعرفة الطهوية وممارسة التقييم الحسي
- المسؤولون عن استخدام المكونات وضبط الجودة في المطبخ

تفترض الدورة قدرة المشاركين على اتباع الوصفات وتنفيذ التحضير الطهوي الأساسي، وتستبعد مهارات السكين التأسيسية وشهادات سلامة الغذاء والتكلفة المتقدمة للوصفات.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة تحليل النكهات وتطبيقها في القوائم ضمن الضيافة والخدمات الغذائية والتعليم وتطوير المنتجات.

- الفنادق والمنتجعات والمطاعم وعمليات التموين
- المطابخ المركزية وخدمات الغذاء المؤسسية ومنشآت الزوار
- مدارس الطهي وتدريب الضيافة وتطوير القوى العاملة
- تطوير القوائم واختبار المنتجات وابتكار الأغذية
- ضمان الجودة والمراجعة الحسية والعمليات الطهوية

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيتمكن المشاركون من:

- تحليل الطعم والرائحة والقوام والحرارة وتفاعلات الطهي
- مقارنة القواعد العطرية وأنظمة التوابل والأحماض والدهون والأومامي
- بناء ملامح متسقة لنكهات المطابخ العالمية
- تقييم الاستبدالات والتعديلات المراعية للسياق الثقافي
- استخدام الأدلة الحسية لتشخيص الأطباق وإعادة توازنها
- بناء أطلس ملامح النكهة وخطة تطبيقها في القوائم

جدول الدورة

اليوم 1: بنية النكهة واللغة الحسية

- خريطة تفاعل الطعوم الخمسة والروائح
- ورقة مراجعة الحرارة والقوام والإحساس الفموي
- مقياس شدة النكهة وتوازنها
- مقارنة تفاعل ميلارد والكرملة
- سجل التقييم الحسي للطهي

اليوم 2: الروائح والتوابل وبناء النكهة

- مصفوفة مقارنة القواعد العطرية
- دليل وظائف الأعشاب والتوابل
- منهج بناء خلطات التوابل
- شبكة توازن الأحماض والدهون في الطهي
- تسلسل تطوير طبقات النكهة

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: ملامح نكهات المطابخ العالمية

- لوحة ملامح نكهات الزيتون والأعشاب والحمضيات
- خريطة نظام التوابل والروائح متعدد الطبقات
- مصفوفة توازن الأومامي المخمر والمرق
- إطار الفلفل الحار والأحماض والأعشاب الطازجة
- جدول مقارنة المكونات الأساسية والقوام

اليوم 4: التكييف وتطبيق القوائم

- مصفوفة قرار استبدال المكونات
- قائمة فحص السياق الثقافي ونسب المصدر
- منهج حفظ النكهة عند التكييف الغذائي
- خريطة تدرج النكهات في القائمة
- قالب وصف الطبق والإشارات الحسية

اليوم 5: ممارسة تحليل النكهات

- تمرين الوصف الحسي والمعايرة
- تمرين مقارنة ملامح النكهات العالمية
- تمرين الاستبدال وإعادة التوازن
- تمرين مراجعة تدرج نكهات القائمة
- تطبيق ختامي لأطلس ملامح النكهة وخطة تطبيقها في القوائم

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة لتحويل معرفة المطابخ العالمية إلى قرارات حسية وقرارات قوائم قابلة للتكرار.

- نشاط مقترح: رسم الطعم والرائحة والقوام والحرارة وتفاعلات الطهي في أطباق متباينة
- نشاط مقترح: مقارنة القواعد العطرية وأنظمة التوابل والأحماض والدهون والأومامي والمكونات الأساسية
- نشاط مقترح: تشخيص طبق غير متوازن واختيار استبدال يراعي السياق الثقافي
- نشاط مقترح: عرض أطلس ملامح نكهات المطابخ العالمية وخطة تطبيقها

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة المطابخ العالمية وملامح النكهة؟

تناسب مهنيي الطهي والطهاة وفرق الأغذية والمشروبات وتطوير القوائم والتدريب والإشراف القادرين على اتباع الوصفات وتنفيذ التحضير الأساسي.

كيف يختلف تحليل نكهات المطابخ العالمية عن دورة تقنيات الطهي؟

يقارن تحليل النكهات هياكل الطعم والروائح والتوابل والأحماض والدهون والأومامي والقوام والتوازن والأدلة الحسية، بينما تركز تقنيات الطهي على أساليب الإنتاج والتنفيذ العملي.

ما الذي يجعل ملف نكهة المطبخ العالمي مفيدا؟

يسجل ملف النكهة السياق الثقافي والمكونات الأساسية والروائح والتوابل والأحماض والدهون ومصادر الأومامي والقوام والحرارة وتفاعلات الطهي والتوازن والاستبدالات والإشارات الحسية.

كيف يكيف الطهاة نكهات المطابخ العالمية باحترام؟

يبدأ التكييف المحترم بتحديد السياق الثقافي للطبق والمكونات والتقنيات والسمات الحسية التي تحمل هويته قبل إجراء استبدالات واضحة.

ما أطلس ملامح نكهات المطابخ العالمية؟

هو مخرج ينظم هياكل الطعم والروائح وأنظمة التوابل والأحماض والدهون والأومامي والقوام وتفاعلات الطهي والاستبدالات والملاحظات الحسية وتطبيقات القوائم.

الخاتمة

يأخذ المشاركون أطلس ملامح نكهات المطابخ العالمية وخطة تطبيقها في القوائم لتنظيم أدلة النكهة. ويدعم المخرج المقارنات والاستبدالات والمراجعات الحسية وأوصاف القوائم. كما يساعد فرق الطهي على تطبيق هياكل النكهة العالمية باتساق مع الحفاظ على السياق الثقافي وهوية الطبق.