



دورة المطابخ العالمية وملاحم النكهة



دورة المطابخ العالمية وملاحم النكهة

المرجع: 1594_224755 التاريخ: 23 - 27 نوفمبر 2026 المكان: أديس أبابا الرسوم: Euro 4500

نظرة عامة

دورة المطابخ العالمية وملاحم النكهة هي دورة متوسطة لمدة أسبوع لمهنيي الطهي والطهارة وفرق الأغذية والمشروبات وتطوير القوائم والتدريب والإشراف، ويغادر المشاركون ومعهم أطلس ملاحم 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 أجابيل للتدريب قدرات المطابخ العالمية وملاحم 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 والمنتجات 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



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



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: التكيف وتطبيق القوائم

- مصفوفة قرار استبدال المكونات
- قائمة فحص السياق الثقافي ونسب المصدر
- منهج حفظ النكهة عند التكيف 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



الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة المطابخ العالمية وملاحم 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 مفيداً؟

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 ملاحم 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 ملاحم 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.