

تقنيات في الطهي الفندقية

CULINARY TECHNIQUES IN HOTEL MANAGEMENT

تهدف هذه المادة إلى تقديم مجموعة من التقنيات والأساليب الحديثة في الطهي التي يتم تطبيقها في بيئة الفنادق والمطاعم الراقية. تركز المادة على تحسين مهارات الطهي لدى الطلاب وتعليمهم كيفية تحضير أطباق متنوعة باستخدام أحدث التقنيات في الطهي وتقديم الطعام.

وصف المادة:

تتناول المادة مختلف تقنيات الطهي الفندقية التي تضمن تقديم أطعمة عالية الجودة بطرق مبتكرة. يتم دراسة الأساليب المختلفة لتحضير الأطباق باستخدام تقنيات الطهي التقليدية والحديثة، مثل الطهي البخار، الشوي، السوتيه، والطهي بالفرن. كما تركز المادة على أهمية الجودة في التحضير، تقديم الأطباق بشكل احترافي، واستخدام المكونات الطازجة. يتم أيضاً تعلم تقنيات تزيين الطعام بشكل يتناسب مع الذوق العام لرواد الفنادق والمطاعم الراقية، مع التركيز على كيفية تخصيص الأطباق لملانمة الأذواق المختلفة.

أهداف المقرر:

1. تعلم تقنيات الطهي الأساسية والمتقدمة المستخدمة في بيئة الفنادق.
2. فهم كيفية تحضير وتقديم الأطباق الفندقية بأسلوب احترافي.
3. اكتساب المهارات اللازمة لاستخدام الأدوات والمعدات الحديثة في الطهي.
4. تعلم كيفية تحضير أطباق متنوعة تتناسب مع الأنماط الغذائية المختلفة.
5. تطوير القدرة على تزيين الأطباق بشكل فني وجذاب.
6. فهم أهمية الجودة والنظافة في تحضير الطعام لضمان تقديم أطباق آمنة وصحية.

المخرجات المتوقعة:

1. القدرة على تطبيق تقنيات الطهي الفندقية الحديثة في تحضير الأطباق المختلفة.
2. تحسين مهارات تقديم الطعام بشكل احترافي وجذاب.
3. اكتساب مهارات استخدام الأدوات والمعدات الفندقية في تحضير الطعام.
4. القدرة على تطوير أطباق جديدة بناءً على الأساليب الحديثة في الطهي.
5. تعزيز الفهم بضرورة الاهتمام بالجودة والنظافة في جميع مراحل الطهي.
6. القدرة على تزيين وتقديم الطعام بطريقة مبتكرة تتناسب مع المعايير الفندقية العالية.