



منتدى الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولي للمهارات

اليوم الثاني: 16 / 3 / 2018

التمرين الأول

سلطة السيزر Caesar Salade

زمن إعداد الطبق: 35 دقيقة

الطبق يكفي عدد 2 فرد.

الخامات المطلوبة:

- نصف كوب توست محمص
- مكعبات.
- 5 حبات طماطم.
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- فصان من الثوم المهروس.
- 1 زيت للتحمير.
- علبة أنشوجة فليحات.
- خضرة مشكلة
- 1 كابوتشي كبيرة مفرومة خشن.
- 2 قطعة من صدور الدجاج مقطع شرائح.
- ربع كوب جبنة بارماجان مبشورة.
- ثلاث أرباع كوب زيت الزيتون.
- 3 ملاعق كبيرة من المايونيز.
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ربع كوب عصير الليمون.

الأدوات المطلوبة:

- 2 ملاعق خشبية.
- 3 اوعية بلاستيك للبهارات.
- 1 كوب معيار زجاجي.
- 2 طبق مربع غويط صيني للتقديم.
- 2 شوكة حلو + 2 سكين حلو + 2 ملعقة حلو.
- 1 زوج من الملح والفلفل.
- 1 صاج سادة للتحمير.
- 1 رول مناديل مطبخ
- 1 رول استرثش
- 2 سكين كبيرة للتقطيع.
- 1 سكين صغيرة للخلي.
- 2 مبشرة (كبيرة / وسط).
- 1 عصارة ليمون.
- 1 مضرب سلك.
- 1 وعاء كبير للخلط.
- 1 مقلاة كبيرة تيفال بالغطاء.
- 1 ترنش تقطيع مشرشر.
- 2 فرشاة تلميع.
- 1 ماسك إستانلس / سيليكون
- 2 بلانشة تقطيع.



منتدى الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولي للمهارات

الأجهزة المطلوبة:

- موقد مسطح 4 بلاطة (نار غير مباشرة).
- ثلاجة تبريد.
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصة رخام)
- فرن كهربائي (Convention Oven)





منتدى الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

اليوم الثاني: 16 / 3 / 2018

أرز ابيض مفلفل Riz Pilaf

التمرين الثاني

الطبق يكفي عدد 2 فرد.

زمن إعداد الطبق: 40 دقيقة

الخامات المطلوبة

- كوب من الأرز المصري.
- ملعقة كبيرة من الزيت النباتي.
- ملعقتان كبيرتان من السمن.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- كوب ونصف من الماء الساخن.

الأدوات المطلوبة:

- 2 طبق مربع غويط صيني للتقديم.
- 2 شوكة رستو كبيرة + 2 سكينه رستو.
- 1 زوج من الملح والفلفل.
- 1 رول ورق زبدة.
- 1 رول مناديل مطبخ.
- مصفاة متوسطة الحجم.
- 1 حلة استانلس متوسطة الحجم.
- 1 وعاء كبير للخلط.
- 2 ملاعق خشبية.
- 3 اوعية بلاستيك للبهارات.
- 1 كوب معيار زجاجي.

الأجهزة المطلوبة:

- موقد مسطح 4 بلاطة (نار غير مباشرة).
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصة رخام)



منتدى الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولي للمهارات

اليوم الثاني: 16 / 3 / 2018

بودنج دبلومات Pudding Diplomat

الطبق يكفي عدد 6 فرد.

التمرين الثالث

زمن إعداد الطبق: 90 دقيقة

الخامات المطلوبة:

- 10 بيض كامل.
- 10 جرام فانيليا.
- قطع من الجناوز
- 1 لتر لبن فريش.
- 250 سكر.
- 1/2 زبيب.

الأدوات المطلوبة:

- 2 فرشاة للتلميع
- 10 اطباق حلو صيني للتقديم
- 10 ورق دانتييل محور
- 1 كوب معيار زجاجي
- 2 مغرفة
- مصفاة صغيرة من السلك
- 2 صينية تيفال كبيرة / صغيرة
- 1 رول مناديل مطبخ
- 10 فورمة كريم كراميل (تيفال)
- 3 فورمة تارت كبيرة مدورة (تيفال)
- 1 وعاء كبير للخلط.
- 1 كسرولة متوسطة الحجم (تيفال)
- 1 مضرب سلك
- 2 سرفيس بيضاوي كبير للتقديم
- 2 صاج للحمام المائي (مقاس الفرن)
- 1 سكين تقطيع
- 1 اسباتيول للتجليس

الأجهزة المطلوبة:

- موقد مسطح 4 بلاطة (نار غير مباشرة).
- مضرب بيض
- ميزان رقمي
- فرن كهربائي (Convention Oven)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصة رخام)
- ثلاجة تبريد