إجابات أسئلة الوحدة الأولى

خدمة المشروبات

السؤال الأول:

ما الأشكال التجارية التي يوجد عليها الشاي في الأسواق؟

1. الشاي الأسود.
2. الشاي الأخضر.
3. الشاي المنكه.

السؤال الثاني:

ما الأدوات اللازمة لخدمة الشّاي؟

- صينية.
- مفرش صينية.
- إبريق حليب.
- إناء للفضلات.
- فنجان.
- وصحن فنجان شاي.
- ملعقة شاي.
- إبريق شاي.
- إبريق ماء ساخن.
- مصفاة شاي.
- وعاء سكر.

السؤال الثالث:

ما الأمور التي يجب مراعاتها لإعداد الشاي؟

1. استعمال ماء نقي بارد.
2. تسخين الماء حتى درجة الغليان.

3. وضع الماء الساخن في إبريق التقديم لتسخينه.
4. إفراغ الماء من إبريق التقديم قبل تحضير الشاي.
5. وضع كمية الشاي المناسبة لسعة إبريق الشاي.
6. صب الماء المغلي في الإبريق.

السؤال الرابع:

سم أصناف القهوة.

قهوة عربية سادة، القهوة التركية، القهوة الأمريكية، قهوة سريعة الذوبان، قهوة إسبريسو، قهوة كابتشينو.

السؤال الخامس:

قارن بين القهوة التركية والقهوة العربية السادة من حيث:

أ- طريقة الإعداد.

ب- استعمال السكر.

ج- طريقة التقديم.

د- الأدوات المستخدمة.

القهوة التركية	القهوة العربية السادة
– إعداد القهوة بغليها مباشرة قبل التقديم.	– إعداد القهوة بنقعها مدّة وغليها.
– إضافة سكر إليها حسب الطلب.	– عدم إضافة سكر إليها.
– تقديمها للضيف محمولة على صينية مع فنجان وصحن فنجان، وسكبها له قبل التقديم.	– تقديمها بسكب كمية بسيطة منها في فنجان خاص بالضيف.
– صينية، مفرش صينية، فنجان، صحن فنجان، غلاية قهوة.	– دلة قهوة، فنجان خاص بالقهوة السادة.

السؤال السادس:

لإعداد قهوة ذات نكهة جيدة، ما الأمور التي يجب مراعاتها؟

- حفظ القهوة بأوعية محكمة الإغلاق.
- استعمال قهوة طازجة حديثة التحميص.
- استعمال أدوات وأجهزة تحضير نظيفة.
- استعمال ماء نقي.
- تجهيز القهوة بصورة آلية، أو بوساطة غلاية القهوة.
- وضع الماء الساخن لتسخين إبريق القهوة قبل ملئه بالقهوة، وكذلك الفنجان.
- تقديم القهوة بعد إعدادها قبل أن تبرد.

السؤال السابع:

تتبع خطوات تقديم القهوة الأمريكية.

1. حمل المضيف الأدوات اللازمة لخدمة القهوة على صينية الخدمة.
2. وضع فنجان القهوة مع صحنها والملعقة أمام الضيف.
3. وضع وعاء السكر وإبريق الحليب على يمين الضيف.
4. سكب القهوة في فنجان الضيف حتى ثلاثة أرباعه.
5. وضع إبريق القهوة على يمين الضيف وكذا المقبض.
6. إفساح المجال أمام الضيف لوضع السكر والحليب حسب رغبته.

السؤال الثامن:

وضح الطريقة المناسبة لإعداد مشروب ساخن من النباتات العطرية الآتية:

يانسون، ونعناع، وقرفة، وبابونج، وحلبة، وكركديه.

اسم النبات العطري	يانسون	نعناع	قرفة	بابونج	حلبة	كركديه
طريقة الإعداد	الغلي	النقع الساخن	الغلي	النقع الساخن	الغلي	النقع الساخن

السؤال التاسع:

عدد أنواع الأشربة الباردة.

- المياه المياه المعدنية، المياه الغازية.
- العصائر: العصير الصناعي، العصير الطبيعي، الكوكتيل.

السؤال العاشر:

وضح الفرق بين المياه المعدنية، والمياه الغازية.

- المياه المعدنية: هي مياه معبأة بشكل صحي، وتحتوي على نسبة معينة من المعادن المفيدة للإنسان.
- المياه الغازية: هي مياه مضاف إليها غاز ثاني أكسيد الكربون النقي مثل مياه الصودا الغازية، وقد تضاف إليها نكهات مثل البرتقال والليمون.

السؤال الحادي عشر:

ما الفرق بين العصير الطبيعي والعصير الصناعي؟

- العصير الطبيعي: هو عصير يحضر من بعض أنواع الفاكهة الطازجة، ويقدم مباشرة بعد العصر والتحضير.
- العصير الصناعي: هو عصير يصنع بنكهات مختلفة من الفاكهة، وتضاف إليه مواد حافظة، ثم يعبأ في عبوات خاصة.

السؤال الحادي عشر:

كيف تتصرف في المواقف الآتية:

أ- أشار الضيف إلى أن القهوة المقدمة باردة.

الاعتذار من الضيف، تبديل القهوة وتقديم قهوة جديدة ساخنة، وإشعاره بأهميته.

ب- بعد تقديم الشاي للضيف أخبرك بأنه طلب معه الحليب.

الاعتذار منه، وإشعاره بأن خطأ ما وقع عند تقديم الطلب، وتقديم الحليب له فوراً.

وفي كلتا الحالتين، يمكن تقديم نوع من الضيافة لإرضاء الضيف.