

قواعد الطعام المستقبلية

اتجاهات خدمات الطعام العالمية
المجلد ٣



الطعام الذي يُجذبنا إليه

اتجاهات خدمات الطعام العالمية

٢٠٢٥ | المجلد ٣



Unilever
Food
Solutions



بصفتك طاهيًّا أو متخصصًا في خدمات الطعام، فإنك تدرك أهمية مراقبة أحدث اتجاهات خدمات الطعام. وهذا يضمن لك تقديم أطباق فريدة وشيقَّة تجذب زبائن جدد، مع الحفاظ على ولاء زبائنك وعودتهم إليك على الدوام، كما أنها فرصة لإبراز مجالات إبداعك. كما أن الفشل في مراقبة هذه الصيحات الرائجة يُعرضك للمخاطر ويُتيح للمنافسين فرصة التقدُّم أمامك.

ومع ذلك، فإن مراقبة أحدث اتجاهات خدمات الطعام تستغرق وقتًا طويلاً، وغالبًا ما تقتضي ساعات عمل طويلة من البحث عن مكونات وتقنيات جديدة واخبارها. ويأتي دور قوائم الطعام المستقبلية بعده تطبيق هذه التجارب ببساطة.

فريقنا مكون من ٢٥ طاهٍ من ذوي المهارات العالمية، ومنتشرين في جميع أنحاء العالم، يعملون على تطوير أفكار وصفات شهية وعصيرية يمكنك استخدامها في قوائم طعامك. وبفضل خبرة جماعية تمتد لخمسة آلاف عام، يتمتع طهاهاتنا بمكانة مثالية لمساعدتك في ابتكار أطباق مميزة يتطلع إليها زبائك اليوم، ويعملون يوميًّا لمساعدة عملاء يونيليفر فود سولوشنز على تقديم ٢٠ مليون طبق شهي حول العالم.

"يُعمل فريقنا من الطهاة من ذوي المهارات العالمية، والمنتشر في جميع أنحاء العالم، على تطوير أفكار وصفات شهية وعصيرية يمكنك استخدامها في قوائم طعامك"

تُعد هذه الوصفات سبيلاً لتجسيد هذه الصيحات الرائجة في قوائم طعامك، حيث ينتمي كل مفهوم إلى أحد اتجاهات خدمات الطعام الأربع التي حدّدناها هذا العام وهي: مطابخ الشارع؛ ومطابخ بلا حدود؛ وجذور المطبخ؛ وتصميمات المطاعم.

وقد ضممت كل منها مع مراعاة المتطلبات التشغيلية والتكميلية، حيث تُقدم هذه الوصفات إلهاماً لذبَّاً بنكهات ونكوصات وتقنيات طهي من جميع أنحاء العالم، ورغم أنها مستوحاة على المستوى العالمي، لكن كل مفهوم يمكن تنفيذه وتهيئته بدرجة عالية لضمان تواافقه مع السوق المحلي أيًّما كانت.

وإلى جانب هذه المفاهيم، يستجدُّ الكثير من الأفكار القيمة حول كل صيحة من اتجاهات خدمات الطعام الأربع وكيف تُحدَّد هذه الصيحات قطاع خدمات الطعام. هنا استخدمنا لتكون في الطلبيعة وإطلاق العنان لإبداعاتك - وصفة مثالية لإسعاد ضيوفك.

كيس فان آيرن

المدير التنفيذي العالمي (شيف)
يونيليفر فود سولوشنز

المحتويات



مقدمة ٤

المساهمون ٨

رؤى جديدة في المجال ١٣

حول يونيليفر فود سولوشنز ٥

طعام يجذبنا إليه ٦

جدور المطبخ ١٠٤

نظرة عامة على الصيغات الرائجة ١٦

أبرز وجهات الطبخ الإقليمية ١٠

هويتك في أطباقك ٤٤

روح الأرض تُقدم في طبق ٢٠

خبز الروبيان المقرمش ٢٨

مثلوثة مقرمشة مع لحم الضأن ١٣٠

باذنجان مشوي محشو بالدجاج إسكابيتشي، وميسو،

وشيري ١٣٢

سلطنة نيسواز مع بوتاجوا وفتة الزيتون الأسود ٤٣

مطابخ الشارع ٢٠

نظرة عامة على الصيغات الرائجة ٢٢

إيقاع الشارع ٧

التأثير الإندونيسي ٣٢

خربيطة مطابخ الشارع العالمية ٣٦

كتاب محشو بالتمر مع صلصة الباريكيو ٤٠

لفائف كبسة لحم ضأن ٤٢

سمك وبطاطس مفقرة ٤٤

رامين كريمي حار مع دجاج تشار سيو ٤٦

مستر بن سان ٥٠

البط المشوي على طريقة باو كونفي ٥٢

تصميمات المطعم ١٣٨

نظرة عامة على الصيغات الرائجة ٤٤

خطة للتفضيلات الشخصية ٤٤

كيف يجعل مطعمك مريحاً (مع الحفاظ على تفوقه) ٤٤

التوقيعات المتطورة ٤٨

غاغان أناند ١٥٤

صلصات مصممة للمطعم ١٠

وافل البطاطس الذيذ ١١١

بنديكت السلمون المدخن مع وافل البطاطس بالشبت ١٨

دجاج مقلي كوري ٩٤

(كي إف سي) مع وافل البطاطس بالبصل الأخضر ٤٧

المطبخ الإنجليزي ٢٣

وافل البطاطس المقلبة مع بانير ماخني ١٧٤

مقدمة في التخمير ١٧٦

عملية منظورة ١٧٨

مستقبل النكهات ٢٣

نصائح مهمة! ١٨٤

الاستشهادات ١٨٨

شكر وتقدير ١٩٠

لمزيد من المعلومات حول الصيغات الرائجة هذا العام،

تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

مطابخ بلا حدود ٥٤

نظرة عامة على الصيغات الرائجة ٥١

الطريق إلى مطبخ بلا حدود ٦٠

صعبون التأثير الشرقي ٦٦

ماذا "لو" ٧٤

مطابخ ما وراء البحار ٨٠

كبة أرز مقلية مع صلصة طحينة ميسو ٨١

بقلولة دجاج ٨٨

رنجة مشوية على اللهب مع مانجو بيكون وروبيل ٩٠

لزانيا مقرمشة ٩٢

ثقافة المطبخ الإيجابي ٩٨

وصفة لمطبخ إيجابي ١٠٠

المشاهمون

بيو كروز

قائد الطهاة



@chefpeiocruz

شركة يونيليفر فود سوليوشنز، إسبانيا
درس الشيف بيو إدارة الضيافة في بيلباو قبل أن ينتقل إلى إنجلترا، حيث بدأ مسيرته المهنية كطاء،
وعمل في سلسل فنادق ومنها على سبيل المثال شيراتون وهيلتون. وببدأ مسيرته المهنية كطاء
محلي في قسم البحث والتطوير في يونيليفر قبل ٤٤ عاماً، واكتسب خبرة في المأكولات العالمية.
بالإضافة إلى اكتساب معرفة واسعة بسوق خدمات الطعام وصيغاته الراحلة. وفي منصبه الحالي
كقائد ورئيس طهاة في شركة يونيليفر فود سوليوشنز في إسبانيا، يتولى بيو عمليات ابتكار المنتجات.

جوزيبي بوسيكيو

شيف تنفيذي



@giuseppebuscicchiochef

يونيليفر فود سوليوشنز إيطاليا
خبيرة طهي اكتسحها في فندق فورسيزونز بميلانو وفندق شيراتون نيكولاس في باري، تولى الشيف
جوزيبي بناء مسيرته المهنية في مطاعم راقية، وقد وسع خبرته وحستنها في فنون الطهي الفاخرة
وفنون الطهي الاحترافية، وحصل على تقدير كطاء بارز في جنوب إيطاليا. يشغل الشيف جوزيبي اللذ
منصب شيف تنفيذي في يونيليفر فود سوليوشنز إيطاليا، حيث يُدرِّب الطهاة ويُعَرِّفهم على تقنيات
طهي جديدة وتشكيلات طهي مبتكرة مستوحاة من التقاليد الإيطالية.

ويسلي باي

كبير مستشاري الطهي



@chefwesley

يونيليفر فود سوليوشنز بلجيكا
عمل الشيف ويسلي في العديد من المطاعم الحائزة على نجمة ميشلان، ومنها مطعم روكيسي في
كورتيك، بلجيكا، حيث انخرط في شغفه بالطعام والنكهات الإبداعية. وبفضل خبرته في تعليم فنون
الطهي وخبرته في مجال تقديم الطعام الفاخر، تولى منصب كبير مستشاري الطهي في يونيليفر فود
سوليوشنز بلجيقاً. ومنذ ذلك الحين، عمل الشيف ويسلي عن كثب مع يونيليفر فود سوليوشنز لما
يقرب من عشر سنوات.

جيمينا سوليس

شيف تنفيذي



@chefjimesolis

يونيليفر فود سوليوشنز الأرجنتين، وأوروجواي، وباراغواي

تحمل الشيف جيمينا شهادة في فن الطهي وخبرة واسعة في مجال المعجنات. وفي عام ٢٠١٤،
اكتشفت شغفها بخدمات الطعام أثناء عملها في مطعم في بوينس آيرس. ثم انتقلت إلى
نيوزيلندا لتقان لغتها الإنجليزية ومهاراتها في المطبخ الاحترافي. عملت الشيف جيمينا في العديد
من المطاعم، ودرست في مدرسة احترافية للمعجنات في الأرجنتين. تدعم حالياً عملاً يونيليفر فود
سوليوشنز في ثلاثة أسواق في أمريكا اللاتينية، وتشارك في مبادرة يونيليفر الاجتماعية "نساء في
محل العمل".

إدوين فان جينت

رئيس الطهاة

يونيليفر فود سوليوشنز هولندا

التحق الشيف إدوين بمدرسة طهي في هولندا في سن الثانية عشرة، وعمل في مطابخ مختلفة
منذ سن السادسة عشرة، كما عمل في مطاعم حائزة على نجمة ميشلان، وحصل على أعلى لقب
في هولندا: الشيف إس. في إتش. ميستركوك (رئيس طهاة معتمد). وبختاً عن تحدٍ جديد، أصبح
طاهياً متخصصاً في التطوير لدى شركة كيه إل أم لخدمات تموين الطائرات. ثم انضم إلى يونيليفر فود
سوليوشنز كمستشار في مجال الطهي، ويعمل فيها منذ ٢٣ عاماً. أوسع، مستلهماً منها أسلوباً
فريداً في المزاوجة بين أصالة التقاليد وروح العصر.

@chef_edwin_ufs



جوان ليمونكو-جيندراو

شيف تنفيذي

يونيليفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر المحيط الهندي

تتمتع الشيف جوان بخبرة تزيد عن ٢٠ عاماً في قطاع الأغذية والمشروبات، حيث عملت في العديد
من المؤسسات، ومنها خدمات التموين، والمطاعم، والمؤسسات الأكاديمية، والعلامات التجارية
الغذائية، وعمليات التشغيل الفندقي. تشغل الشيف جوان حالياً منصب الشيف التنفيذي لمنطقة
الخليج وجزر المحيط الهندي. وتتمتع بخبرة واسعة اكتسبتها من عملها مع يونيليفر فود سوليوشنز
في جنوب شرق آسيا، بالإضافة إلى شغفها بالمأكولات الآسيوية، مما يُثري فريق عملها الحالي
بنظور طهي واسع ومتعدد.

@hellochefjo



موريس فان فروينهoven

قائد الطهاة العالمي للإبداع وتطوير العلامة التجارية

يونيليفر فود سوليوشنز، هولندا

حصل الشيف موريس على شهادة في فنون الطهي وإدارة الفنادق قبل عمله في العديد من
المطاعم الفاخرة في هولندا. وبعد فترة قصيرة في الولايات المتحدة الأمريكية، عمل طاهي معجنات
في مطعم حائز على نجمي ميشلان في فندق إنتركونتيننتال بامستردام، ثم عمل في العديد من
المطاعم والفنادق الأخرى قبل انضمامه إلى يونيليفر في روتردام. بدأ مسيرته في يونيليفر كطاهي
خدمات تموين، وشغل على مدار الأحد عشر عاماً الماضية منصب قائد الطهاة العالمي لتطوير
العلامة التجارية.

@chef_maurits_van_vroenhoven





@f.jakobsen

فرانك جاكوبسن

رئيس الطهاة ومستشار في مجال الطهي
يونيليفر فود سوليوشنز الدنمارك
 تربى الشيف فرانك ونشأ في وسط عائلة من الطهاة، وباشر مسيرته المهنية في سن السابعة عشرة بشغل مناصب مختلفة في مجال خدمات الطعام، وطوال مسيرته المهنية، عمل كطاء رئيسي، ومساعد رئيس طهاة، ورئيس طهاة، وعمل في مختلف المجالات، من المقاهي الصغيرة والكافeterias إلى الفنادق العالمية والمطاعم الحائزة على نجمة ميشلان. ومن عام ٢٠٠٥ إلى عام ٢٠١٥، كان أيضًا طاهيًّا رفيع المستوى صاحب منافسة كبيرة، قبل انضمامه إلى يونيليفر فود سوليوشنز قبل ١٥ عامًا.



@chef_eef

إيفرت فيرمانديل

رئيس طهاة عالمي للابتكار
يونيليفر فود سوليوشنز هولندا
 نشأ الشيف إيفرت في زيلاند، جنوب غرب هولندا، واكتسح موهبته في فنون الطهي في سن مبكرة، حيث عمل طاهيًّا متدرّجاً ومساعداً في الطهي. ثم، في عام ١٩٩٨، انضم الشيف إيفرت بفخر إلى يونيليفر ليصبح رئيساً لخدمات المطبخ في المركز الرئيسي للشركة. وفي عام ٢٠١٣، واصل مسيرته مع يونيليفر وانتقل إلى قسم البحث والتطوير في يونيليفر فود سوليوشنز كرئيس طهاة عالمي للابتكار مما ألهمه للانتقال إلى منصبه الحالي. واليوم، إيفرت هو رئيس طهاة عالمي للابتكار ويقود بإبداع فريغاً من الطهاة المتميزين في مركز هايف، وهو مركز يونيليفر للابتكار الغذائي في فاغينينغين.



@thaisgimenez

تيا خيمينيز

شيف تنفيذي
يونيليفر فود سوليوشنز البرازيل
 حصلت الشيف تيا على شهادة في فنون الطهي من جامعة سيناك أغواس دي ساو بيدرو، اشتهرت كمستشارة في مجال فنون الطهي، حيث عملت مع مطاعم عالمية راقية، ومطاعم صغيرة، وفنادق، وخدمات تموين طائرات. وقد اكتسبت بفضل خبرتها الفريدة في فنون الطهي مهارات في فهم الصيحات الراهنة في مجال خدمات الطعام وكيفية إعداد قوائم طعام وأطباق مبتكرة، وفي منصبيها الحالي في يونيليفر فود سوليوشنز تشغّل الشيف تيا منصب الشيف التنفيذي للبرازيل وقائدة توقيع الطلب في الأسواق، حيث تضع استراتيجيات تجمع بسلسة بين الإبداع واحتياجات السوق. ويتمثل طموحها في خلق تجربة لا تُنسى في مجال خدمات الطعام.



@chefgungun_handayana

غن غن هاندابانا

شيف تنفيذي
يونيليفر فود سوليوشنز إندونيسيا
 تخرج الشيف غن من مركز التكنولوجيا وكلية دوبيج، وعمل كطاهي لمدة ١٩ عامًا. وخلال مسيرته المهنية، عمل لدى شركات وعلامات عديدة منها سوديكسو وكوست لإدارة الأغذية. انضم إلى يونيليفر فود سوليوشنز كمدرب في مجال الطهي عام ٢٠٠٥، ثم عاد إلى الشركة عام ٢٠١٤. وهو الآن كبير طهاة في يونيليفر ويتولى قيادة منطقة الغرب الأوسط في دعم المبيعات من خلال تطوير قوائم الطعام والوصفات.



@ufschefs.ch

أندرياس ويلي

شيف تنفيذي إقليمي
يونيليفر فود سوليوشنز سويسرا
 يشتهر الشيف أندرياس بتفوقه في دورات الطهي وفوزه بالجوائز، حيث في عام ٢٠١٣، مثل بلده سويسرا في مسابقة المهارات العالمية، وفاز بلقب بطل العالم الثاني. عمل كطاهي متخصص في خدمات الطعام، وفي فنادق أربع وخمس نجوم، الشيف أندرياس أيضًا معلم ومدرب خبير في فنون الطهي. يعيش الشيف أندرياس في تنسيق الطعام، حيث يولي اهتماماً بالغاً بالتفاصيل، وتوثق أعماله من خلال شفته الآخر وهو تصوير الطعام. يعمل مع يونيليفر فود سوليوشنز منذ عام ٢٠٠٨.



@chef.eddy.diab

موجز عن الشيف إدي

رئيس طهاة - جنوب الخليج
يونيليفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر المحيط الهندي
 أثبتت تحضير الأطباق والإبداع فيها منذ طفولتي—فكنت دائمًا أجرّب في المطبخ وأستكشف نكهات جديدة، وبمرور السنين، ازداد حبي وشغفي بذلك أكثر فأكثر، وبدأت آفاق معرفتي بعالم الطهي وفنونه تتسع عندما بدأت العمل مع شركة يونيليفر فود سوليوشنز في المنطقة العربية، وازدادت قدراتي ومهاراتي في الإبداع والابتكار، ومن ثم توالت المزاج بين أناقة المطبخ الفرنسي وثراء النكهات في المطبخ اللبناني. وقد أطلقت هذه التجربة العنان لروح الإبداع الكامنة بداخلي للانطلاق إلى أفق أوسع مستلهماً منها أسلوباً فريداً في المزاوجة بين أصالة التقاليد وروح العصر.



@chefkhaliyoussef

موجز عن الشيف خليل

رئيس طهاة - يونيليفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر المحيط الهندي
يونيليفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر المحيط الهندي
 على مدى ثلاثة عقود، كرست حياتي لفن وعلم الطهي، واستكشفت خلال رحلتي هذه أساليب وفنون المطبخ الفرنسي الكلاسيكي، والنكهات الطبيعية في المطبخ اللبناني، وتقاليد المطبخ الإيطالي الريفي، وصولاً إلى المأكولات العصرية بتوقياتها المتنوعة. وعلى مر تلك السنين، وخاصة خلال عملي كشيف في منطقة الخليج مع شركة يونيليفر فود سوليوشنز، صقلت مهاراتي في فنون وأساليب الطهي الخليجي التراثية العربية، وأتقنت إعداد الصلصات بأنواعها المختلفة، وأجذت تحقيق التوازن الدقيق بين النكهات الذي يرفع مستوى الطبق من جيد إلى باهر.



@chef_alvy

ألفارو ليما

كبير الطهاة
يونيليفر فود سوليوشنز، أمريكا الشمالية
 تخرج الشيف ألفارو من مركز التكنولوجيا وكلية دوبيج، وعمل كطاهي لمدة ١٩ عامًا. وخلال مسيرته المهنية، عمل لدى شركات وعلامات عديدة منها سوديكسو وكوست لإدارة الأغذية. انضم إلى يونيليفر فود سوليوشنز كمدرب في مجال الطهي عام ٢٠٠٥، ثم عاد إلى الشركة عام ٢٠١٤. وهو الآن كبير طهاة في يونيليفر ويتولى قيادة منطقة الغرب الأوسط في دعم المبيعات من خلال تطوير قوائم الطعام والوصفات.

Alvaro Lima

رُؤسٌ جديدة في المجال

آنا روس

بسجل حافل من الجوائز والأوسمة، لا تحتاج الشيف السلوفينية "آنا روس" إلى أي تعريف ومقدمات. حاز مطعمها، "هيسا فرانكو"، على ثلاثة نجوم ميشلان عام ٢٠٢٣، وحظي بالتقدير لالتزامه بعناصر الاستدامة. وخلال المقابلة الشخصية معها الواردة في الصفحة ٢١، تناقضت "آنا روس" كيف يوفر محيط جبال الألب حول المطعم ثروة من المكونات اللذيذة، وي ساعدها على ابتكار أطباق مستوحاة من جذورها في عالم الطهي.

غاغان أناند

فتح غاغان مطعمه الهندي المذهل الذي يحمل اسمه في بانكوك، تايلاند، عام ٢٠١٠. وحاز المطعم على نجمتي ميشلان، وكان يُدرج باستمرار ضمن أفضل ٥٠ مطعماً في العالم. بصفته طاوة وصاحب عمل، فهو خبير في ابتكار تجارب طعام فريدة. وفي الصفحة ٤٦، شاركتنا غاغان كيف ينكر رحلة طهي مصممة خصيصاً لعشاق الطعام.

سانتياغو لاسترا

أصبح الشيف المكسيكي سانتياغو شخصيةً جديرة بالمتابعة في وقت قصير ومن خلال رحلاته الاستكشافية حول العالم لاكتشاف فنون الطهي. استخدم مكونات من مناطق متعددة لابتكار أطباق مكسيكية كلاسيكية. وقد أثارت له تجاربه ابتكار أطباق لا حدود لها في مطعمه في لندن "كول". وفي الصفحة ٨، يناقش معنا تأثير سفرياته وسحر المطبخ المكسيكي باستخدام المكونات البريطانية.

أسماء خان

صنعت الشيف أسماء، المولودة في الهند، اسمها لنفسها من خلال نوادي العشاء الشهيرة وظهورها المميز في برنامج "شيف تيل" على تلفيكس. ويدير مطعمها الشهير القائم في لندن "دارجيلن إكسبريس" مطبخاً بقيادة نسائية. هذا إلى جانب أعمالها الخيرية المتميزة، مما يجعلها المتألقة في كل ما يتعلق بنقاقة المطبخ الإيجابية، ويمكنكم الاطلاع على المزيد في الصفحة ٩٨.

رافائيل لارو

رافائيل هو الرئيس الإبداعي لوكالة التحول "يفيت ديزاين"، المتخصصة في تجربة المطعم. ولذلك، فهو دائماً ما يراعي التوقعات الناشئة لدى رواد المطعم حول العالم. وفي الصفحة ٤٨، يشاركتنا أفكاره حول تغيير نظرة المستهلكين، وما إذا كانت "الضيافة غير المعقولة" تمثل جوهر تجربة تناول الطعام من عدمه.

فريق البحث والتطوير في يونيليفر فود سوليوشنز

في هذا العدد من "قوائم الطعام المستقبلية"، يناقش فريق البحث والتطوير في يونيليفر عملية التخمير وهي تقنية طهي ناشئة وشائعة للغاية. وبموجبه يقدمون سلائلاً ثائقاً ونصائح قيمة، وينتظرون إلى مستقبل التخمير، ويمكنكم الاطلاع على موضوعات ملهمة بخصوص التخمير في الصفحة ١٧٦.

أندريليس كاردونا

طاهي رئيسي

يونيليفر فود سوليوشنز، شمال أمريكا اللاتينية
يحظى الشيف أندريليس بخبرة قوية في مجال خدمات الطعام، لا سيما في المطعم الفاخرة. وقد ساهم شغفه بفن الطهي في دفع مسيرته المهنية في عالم الطهي، حيث دفعه لتجربة تقنيات ونكهات فريدة في مطبخ أمريكا اللاتينية.
انضم الشيف أندريليس إلى يونيليفر في مايو ٢٠٢٠، ويتمثل دوره الحالي كطاهي رئيسي في قيادة قطاع الطعام في أمريكا اللاتينية من خلال الإبداع والمعرفة.

@andres_chef_ufs



إريك تشوا

شيف تنفيذي (سنغافورة، فيتنام، كمبوديا) ورئيس طهاة منصة المستقبل
يونيليفر فود سوليوشنز، جنوب شرق آسيا وجنوب آسيا
باشر الشيف إريك مسيرته المهنية كطاكو متدرج في فندق ستامفورد التابع لفندق سويس أوتيل عام ٢٠١٣.
وتولى توسيع وتدعم خبرته من خلال العمل في مطابخ متعددة، شملت العمل في مطعم حائز على نجمة ميشلان قبل انضمامه إلى يونيليفر عام ٢٠١٩. ويفترتشوا بحصوله على العديد من الميداليات الذهبية وأرفع الأوسمة في مسابقات إقليمية دولية، بما في ذلك فوزه بميداليتين ذهبيتين في كأس العالم للطهاة ٢٠١٠ في لوكسمبورغ. وفي منصبه في يونيليفر فود سوليوشنز يكرس جهوده لريادة الأطباق وإدخال حلول مبتكرة لتشكيل مستقبل فن الطهي.

@chef_eric_chua



شيف جيسون أثerton

شيف وصاحب مطعم، ذا سوشال كومباني

أطلق الشيف العالمي جيسون أثerton علامته الرائدة "ذا سوشال كومباني" في عام ٢٠١٣، بعد أن صقل مهاراته في مطعم "إيلوي" الأسطوري تحت إشراف الشيف الشهير غوردون رامزي. ومنذ ذلك الحين، أصبح هذا الاسم مرادفاً للفخامة والابتكار في عالم الطهي. جامعاً تحت مظلته مجموعة من المطاعم الحائزة على نجوم ميشلان والتقدير العالمي في وجهات فاخرة حول العالم.

@jasonatherton



استعدوا لغدٍ أفضل مع يونيليفر فود سولوشنز



#Prepped for tomorrow

يونيليفر فود سولوشنز (UFS) هي شركة طهاة محترفين. وتمثل الشركة ٪.٢٠ من مجموعة شركات الأغذية التابعة لشركة يونيليفر، وتعمل في أكثر من ٧٥ دولة كمورد متخصص لقطاع خدمات الطعام. وبالاعتماد على خبرة أكثر من ٢٥ طاهٍ محترف داخل الشركة، تقدم يونيليفر فود سولوشنز للمحترفين في مجال خدمات الطعام منتجات عالية الجودة، وإلهاماً في هذا المجال، وخدماتٍ هي الأفضل في فنّتها.

تتميز محفظتنا المرموقة من المنتجات والحلول الرئيسية بعلامات تجارية رائدة ومنها على سبيل المثال كنور بروفيشنال وهيلمنز والتي تحقق أداءً استثنائياً في المطابخ الاحترافية.

هذا وتعد مبادرة "قوائم الطعام المستقبلية" السنوية من يونيليفر فود سولوشنز مورداً بالغ الأهمية للطهاة، حيث تُقدم أحدث الصياغات الرائجة العالمية في عالم الطهي من خلال أبحاث سوق معمقة إلى جانب وصفات من إعداد طهاة محترفين تمكّنكم من تطبيق هذه الصياغات الرائجة بسهولة في أعمالكم في مجال الطعام.

في الواقع، تُعد مجموعتنا المتنامية باستمرار من الوصفات الفريدة والكلاسيكية (المتوفرة على www.ufs.com) مصدراً قيماً للإلهام، حيث تُساعد الطهاة بجميع مستوياتهم المهنية على الإبداع وتحقيق الربحية.

كما تساهم مبادرة "مطابخ يونيليفر فود سولوشنز الإيجابية" في تعزيز ثقافة إيجابية في المطبخ الاحترافي من خلال معالجة التحديات الرئيسية الشائعة، وتوفير الأدوات والتدريبات والنصائح لتعزيز الرفاه الاجتماعي.

كذلك تُقدم برامجنا التدريبية في فنون الطهي نصائح قيمة للطهاة ومحترفي خدمات تقديم الطعام حول المهارات والتقنيات الأساسية، إضافة إلى مجالات حيوية أخرى في المطبخ الاحترافي.

للمزيد من المعلومات حول كيفية مساعدتنا للطهاة ومحترفي خدمات تقديم الطعام حول العالم، على تقديم خدمة أفضل لضيوفهم، تفضلوا بزيارة الموقع الإلكتروني: www.ufs.com



شيف سينسيان
ريغينا شركة يونيليفر فود
سولوشنز أمريكا الشمالية

لعام يبدأ إلـيـه



أهلاً بكم في أحد إصدارات من "قوائم الطعام المستقبلية" من يونيليفر فود سوليوشنز، وفي عامه الثالث، يُثبت هذا الإصدار أنه مصدر سنوي قيم للطهاة ومحترفي خدمات تقديم الطعام الذين يدركون أهمية استخدام الرؤى المستندة إلى البيانات لتصميم قوائم طعام تلبى احتياجات وفضائل رواد المطاعم المتطرفة.

ثمة عوامل أخرى موجودة في المجال ومنها بلوغ جيل (زد) سن الرشد ونهجهم الخاص في تناول الطعام والشراب، والتي تؤثر بشكل كبير على اتجاهات خدمات الطعام المستقبلية الأربع. كما تلعب أزمة غلاء المعيشة المستمرة دوراً في ذلك، حيث يبحث المستهلكون عن وسائل رفاهية بأسعار معقولة تُسعدهم. كما أن تناول الطعام في الخارج لنجدية أطباق جديدة ومثيرة يستوفي رئيسية هذا العام، وهذا يعكس التحولات في هذا المجال. حيث نشهد ترکيزاً كبيراً على "الطعام الذي يجذبنا إليه"، ونرى التذوق في محل حركة وانتقال من منظور الطهاة، مما يُضفي على الطعام شعوراً بالحركة والاستكشاف، مدفوعاً بالعاطفة وال الحاجة إلى النجاح في صناعة خدمات الطعام المنظورة.

تخضع الأفكار التقليدية عن الطعام وكيفية تناوله لإعادة تعريف مع تطور الديناميكيات الثقافية والاجتماعية، وتُعد صيحات قائمة طعام "مطابخ الشارع" مثلاً رئيسياً على ذلك، حيث توفر بشكل كبير على الطلب على الطعام من القاعدة إلى القمة. وتنتشر الآن نسخ فاخرة من أطعمه الشوارع التقليدية، المُعدّة بخبرة طهاة محترفين، في جميع قنوات صناعة خدمات الطعام، بما في ذلك المطعم الفاخرة.

اجعل هذه الصيحات الرائجة مثلاً مفيدةً لنموذج أعمالك

تم البحث بدقة في صيحات ورؤى "قوائم طعام المستقبل" الواردة في هذا الكتاب، والتحقق من صحتها، لتكون جاهزة لتحقيق الإلهام والإبداع والابتكار في مطبخك.

جمعت الصيحات الرائجة باستخدام بيانات عالمية موثوقة ومدخلات واسعة النطاق من الطهاة، بما في ذلك التقارير وتحليلات وسائل التواصل الاجتماعي وأكثر من ٣٠ مليون عملية بحث عبر الإنترنت في ٢١ دولة. كما استخدمت آراء متعمقة من أكثر من ٢٠ طاه في ٢٠ سوقاً، إضافة إلى فريق يونيليفر فود سوليوشنز من الطهاة ذوي الخبرة العالية.

كما طور طهاة يونيليفر فود سوليوشنز مفاهيم وصفات شهية وعصيرية ستجدونها في قوائم طعام المستقبل. وينتمي مفهوم كل وصفة إلى أحد الصيحات الرائجة الأربع، وتُعد هذه المفاهيم مصدر إلهام رئيسي، وستساعدكم في تطبيق الصيحات الرائجة الأكثر ملاءمة لعملكم، ولمزيد من المعلومات عن قوائم الطعام المستقبلية لهذا العام وابتكار أطباقكم، تفضلوا بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com.

❶ مطابخ الشارع، ❷ مطابخ بلا حدود، ❸ جذور المطبخ، ❹ تصميمات المطعم.

لقد تشكلت هذه الصيحات الرائجة من خلال ثلاثة تحولات كبيرة، حيث أن التحول الأول يتمثل في التحول القوي في عالم الطهي، والذي يشمل الطلب العالمي على النكهات الأطباقي الآسيوية وأطباقي أمريكا اللاتينية، مما يدعم جميع الصيحات الرائجة.

التحول الثاني يتمثل في تأثير حركة الناس الجماعية باتجاه المشهد العام للطهي، كما تُعد الهجرة والسياحة المتنقلة من المحركات القوية لصيحات مطابخ الشارع، والمطابخ بلا حدود، وجذور المطبخ، فهي تُغدو تطورات جديدة ومثيرة في كيفية جمع الطهاة لمكونات وتقنيات ونكهات جديدة معاً لابتكار شيءٍ فريدٍ من نوعه.

وأخيراً، تعمل التطورات الرقمية على تحفيز "تصميمات المطعم"، وتحمّل حول إرضاء الضيوف بتجارب تناسب تفضيلاتهم الشخصية بشكل أكبر، ويساهم الذكاء الاصطناعي والواقع المعزز في هذا التحول إلى جانب التركيز على طرق جديدة ومثيرة لإعداد وتقديم أطباق تتناسب مع تفضيلات النكهات الشخصية لضيوف رواد المطعم.



من اليسار: الشيف جيمس براون، يونيبليفر فود سولوشنز
المملكة المتحدة وأيرلندا: الشيف تايس جيمينيز يونيبليفر
فود سولوشنز البرازيل: والشيف إريك تشوا، يونيبليفر فود
سولوشنز جنوب شرق آسيا وجنوب آسيا.

محلات الشارع

مكسيكي
هندی کوري
فلبيني

هور أريعة مطابخ بسرعة
في عالم أطعمة الشوارع.
واكتساب المطبخ
الفليبني شعبية واسعة
في أمريكا وأسيا.



تركز هذه الصيحة الرائجة على الارتقاء **بماکولات الشارع** من خلال دمج مكونات عالية الجودة مع التقنيات الفاخرة والراقية، مع الحفاظ على سحرها غير الرسمي وروح الاستكشاف. وهذا هي النتيجة. تجربة طعام راقية تحافظ على الأجواء المرحية والحيوية لعالم ماکولات الشارع. كما تجذب هذه الصيحة الرائجة رواد المطاعم العصريين الباحثين عن خيارات طعام سهلة وشيقية، لا سيما تلك المستوحاة من النكهات العالمية.



الصفحة السابقة:
يُعد تاكو الدجاج من الأطعمة
الأساسية في الشارع، وهو
مزين بالفجل والبصل والجبن
الفيتا والكزبرة والليمون.

- فيما يلي بيان العوامل الرئيسية التي تساهم في ظهور هذه الصيحة الرائجة:
- أزمة غلاء المعيشة، مما يجعل الطلب على الطعام المتاح بأسعار معقولة أكثر حظاً.
 - تضليلات الجيل (زد) لتجارب تناول الطعام غير الرسمية.
 - الهجرة المستمرة وتأثيرات العولمة على خيارات الطعام.
 - ظهور أطباق طعام الشارع العالمية على وسائل التواصل الاجتماعي بكثرة.
 - فرصة للطهاة الشباب لعرض أطباق مبتكرة وسهلة التحضير.

ويتمثل جوهر هذا الاتجاه الرأي في دمج المأكولات الأصلية، ومزج المكونات والتقنيات من مختلف الثقافات بطريقة مدروسة ومبتكرة. وينتتج عن هذا النهج نكهات جريئة ومنيرة مع الحفاظ على أصالتها، مما يمهد الطريق لتجارب طعام أكثر جاذبية مع سهولة الوصول إليها. ومن خلال الارتفاع بأطباق الشارع، يقدم الطهاة للرواد مغامرة طهي غير رسمية وراقية، توازن بين الإبداع وجذور ثقافة طعام الشارع التقليدية.

للمحة عن الأطباق الشهية الشائعة في هذا الاتجاه الرأي:

- التخمير
- الشواء
- الطهي على البخار
- طريقة "ووك هي"
- التمليح/التبييل
- معكرونة مزيينة بالجبن
- لفائف أرز كورية
- شاورما

من المرجح أن يصبح
الفلفل الحلي مكوناً
ناشئاً في أطعمة
الشارع خلال الاثني عشر
شهراً القادمة وما بعدها.

ما ينبعي لك
استكشافه



الصفحة المقابلة:
برجر سماش سلايدرز بالجبنة المذاقة.
هذه الصفحة: الشيف أندريس كاردونا
يستمتع ببرجر سماش سلايدرز

**رسم مستوحى من مشهد مطابخ الشارع
المتطورة في أمريكا اللاتينية، يقدم الشيف
أندريس كاردونا بعض الأفكار حول ما يجعل
طعام الشارع مميّزاً للغاية.**

بقلم
أندريس كاردونا، رئيس
الطهاة في شركة يونيليفر
فود سولوشنز شمال أمريكا
اللاتينية.



إيقاع

شهد قطاع مأكولات الشارع في أمريكا اللاتينية تطويراً ملحوظاً في العقود الأخيرة، حيث تحول من مجرد عروض طعام بسيطة إلى تجارب طعام نابضة بالحياة تأسر رواد المطاعم المعاصرین. ويعود هذا التطور بشكل كبير إلى الطلب المتزايد على النكهات الجريئة والعرض المبتكرة من جمهور لا يسعى فقط لـ«لشبع» جوعه، بل أيضاً للإستمتاع بتجربة طعام فريدة وغير رسمية. وقد بدأ باعة الشوارع، الذين ارتبطت أعمالهم تقليدياً بأطباق رمزية ومنها التاكو والأريبا والإيمباناداس، في إعادة ابتكار وصفاتهم، بدمج مكونات فاخرة وتقنيات طهي حديثة ومزيج ثقافي يرتقي بجودة منتجاتهم. وفي الوقت نفسه، نتج عن استخدام منصات التواصل الاجتماعي فرصه لهذه المشاريع بتحقيق حضور غير مسبوق، ودعوة رواد المطاعم لاستكشاف نكهات جديدة ومشاركة تجاربهم، مما أدى في النهاية إلى بناء مجتمع متراصط حول مطابخ الشارع. وهكذا، أصبح ما كان في السابق مجرد وسيلة لتناول الطعام تعبيراً فنياً يحتفي بتتنوع وإبداع فنون الطهي في المنطقة، كما أصبح إيقاع الشارع الآن إيقاعاً نستمتع به جمِيعاً.

الشارع

”ما كان في السابق مجرد وسيلة لتناول الطعام فحسب أصبح الآن تعبيراً فنياً يحظى بالتنوع والإبداع في فنون المطبخ في المنطقة.“



ثمة العديد من الأسباب التي تجعل طعام الشارع جذباً للغاية، ولكن إليكم بعض الأمثلة على ما يجذب الناس إلى الشارع - وكلها أشكال قابلة للتهيئة لضفاء أجواء الشارع على مشروعات الطعام التي تقديمها.

أجواء جذابة: عندما نفكرون في طعام الشارع، نتخيل لقاءً اجتماعياً مع الأصدقاء، وحواراً مع الطهاء، وطاقةً مفعمة بالحيوية والنشاط. ابتكر مساحةً ترفيهيةً وجذابةً تعكس ثقافة طعام الشارع، باستخدام ديكورات نابضة بالحياة وموسيقى مناسبة لجذب الزبائن.

فعاليات مؤقتة ذات طابع خاص: يتميز طعام الشارع بعنصر التنوع، فهناك ما يرضي جميع الأذواق. لذا، استضاف فعاليات مؤقتة تحافي بأنواع مختلفة من طعام الشارع من ثقافات مختلفة، وينتج عن ذلك جذب جمهوراً جديداً مع المحافظة على اهتمام الزبائن الدائمين.

تجارب طهي تفاعلية: تعتبر مشاهدة الطعام أثناء تحضيره أمراً جذاباً للرواد. غالباً ما يعجب الكثيرون بالتقنيات المبتكرة المستخدمة في إعداد أطباقهم المفضلة من طعام الشارع. قدم ورش عمل تمكن الزبائن من تعلم كيفية تحضير أطباق طعام الشارع التقليدية، مما لا يُشجعهم فحسب، بل يُوفر لهم أيضاً تجربة لا تنسى.

برامج الولاء: قم بإنشاء برنامج مكافآت يشجع العملاء على العودة إليك. إن تقديم خصومات أو وجبات مجانية بعد عدد معين من المشتريات يمكن أن يزيد من ولاء زبائنك.

الشهادات وال REVIEWS: قدم قائمة طعام تتغير باستمرار - على غرار التطور اليومي لقوائم طعام الشارع - بحيث تتضمن وصفات أو تخصصات جديدة من مناطق مختلفة. يمكن لهذا أن يُشجع الزبائن على العودة شغف جديد.

وصفات مُبتكرة: قدم وصفات بالمشروبات تُكمل أطباق طعام الشارع، يمكن لهذا أن يُحسن تجربة تناول الطعام ويزيد المبيعات.

خيارات قابلة للتخصيص حسب التفضيلات: بالندماج مع صيحات قائمة الطعام المصممة خصيصاً للعملاء، يسمح طعام الشارع للعملاء بتخصيص أطباقهم، واختيار المكونات أو مستويات التوابل، مما يمنحهم شعوراً باستيفاء طلبهم والرضا به.



هذه الصفحة: لطالما اسْتَهَلَكْ بِطْ بَكِينْ لِعَدَةْ قَرُونْ،
وَهُوَ صَنْفْ مِنْ شَعُورِ بَقْشِرِهِ الْمَقْرَمَشَةِ الْلَّذِيَّةِ وَلَحْمَهِ
الْطَّرِيِّ.
الصفحة المقابلة: الْبَامِيَّةُ، مَوْطِنُهَا الْأَصْلِيُّ شَرْقُ
أَفْرِيقِيَا، تَتَمَيَّزُ بِمَلْمِسِ وَنَكَةِ فَرِيدِيَّنِ مِنْ تَوْعِهِمَا.

الإندونيسي

يُسلط الشيف **غان غان هاندايانا** الضوء على مجموعة من أطباق ونكهات الطعام الأكثر شعبية في موطنها الأصلي.

الشارع

إذا كنت من محبي النكهات الجريئة والروائح الدخانية والأطباق المميزة، إليك مشهد مأكولات الشارع في إندونيسيا يتعين استكشافه. من الأسواق الليلية الصالحة إلى عربات الطعام المتربعة على أطراف الشواطئ الاستوائية، هنا هي مأكولات الشارع الإندونيسية تجسد روح شعبيها: نابضة بالحياة، ومتعددة، ومتعددة في تقاليدها، كما تقدم كل منطقة شيئاً فريداً من نوعه.

كتبه:
غان غان هاندايانا.
شيف تنفيذي
يونيليفر فود سوليوشنز، إندونيسيا





أيام بيتوتو

الأصل: بالي، إندونيسيا
دجاجة كاملة أو بطة، متبلة بالتوابل، ملفوفة بأوراق الموز، مطهوة ببطء على نار هادئة أو مطهوة على البخار حتى تكون طرية. يمكن تقديم هذا الطبق ذو الرائحة الجذابة بأناقه مع الزيوت المنقوعة والخضراوات الصغيرة، وهو مناسب للمطاعم الراقية.

باكسو

الأصل: جاوة، إندونيسيا
حساء كرات اللحم الذي يذوب مع النودلز والتوفو والخضراوات، ويمكن تحسين الطبق بكرات لحم الوايبي أو الماكولات البحرية، والنودلز الرقيقة، والتزيينات، مما يضفي لمسة راقية على هذا الطبق الكلاسيكي.

ناسي غوريونغ

الأصل: جاوة، إندونيسيا
أرز مقلي إندونيسي شعبي مع صلصة الصويا الحلوة والخضراوات واللحمة، وعادةً ما يُزين ببيضة مقلية. يمكن أن يتحوّل ناسي غوريونغ إلى طبق شهي مع إضافة زيت الكمةة واللحوم الفاخرة وتقديمه بشكل جذاب، وبالتالي تتحلّج نسخة شهية من هذا الطبق الأساسي المحبوب.

ساتيه (ساتي)

الأصل: جاوة، إندونيسيا
أسياخ مشوية من اللحم المتبل، وعادةً دجاج، لحم بقرى، أو لحم ضأن - تقدم مع صلصة الفول السوداني، وأحياناً كعك الأرز (لونتونغ). يمكن تحسين طبق ساتيه باستخدام لحوم فاخرة، وتتبيلات مبتكرة، وتقديمات عصرية فاخرة.

بيف ريندانج

الأصل: غرب سومطرة، إندونيسيا
يُطهى هذا الطبق على نار هادئة، ويُطهى تقليديًا في حليب جوز الهند والتوابل، ويكتسب نكهة غنية وعميقة، مثالية لأطباق مُدمجة مثل التاكو أو السلايدرز، مما يجعله مثالياً لقوائم الطعام المستوحاة من مأكولات الشارع أو قوائم الطعام الفاخرة.

جادو-جادو

الأصل: جاكرتا، جاوة
سلطة إندونيسية من الخضار المسلوقة، والبيض المسلوق، والتوفو، والتيمبيه، وصلصة الفول السوداني. تتميز جادو-جادو بجمالها الأكاذب وقوامها المتنوع. يمكن تعديلها مع أصناف الخضار الموسمية أو صلصات الفول السوداني المُحضرية يدوياً، وهي مثالية لطبق سلطة فاخر.

مارتاباك

الأصل: جاوة، إندونيسيا
تحشى هذه الفطيرة السميكية، المالحة أو الحلوة، عادةً باللحم المفروم والبيض (المالح) أو بالشوكولاتة والجبن (الحلو). تتميز نسخها الفاخرة بحشوات فريدة، وأجيان عالية الجودة، أو شوكولاتة فاخرة، مما يجعلها مثالية لقوائم الطعام.

استكشف طعام الشارع حول العالم، لقطة تلو الأخرى.

طعام الشارع يشكل الوسيلة الأمثل لدمج المجتمعات والتواصل الاجتماعي. حيث أن لكل مدينة ولبلدة طابعها الخاص في ثقافة طعام الشارع، مع تأثيرات متعددة من مصادر متنوعة. نلقي نظرة على بعض الأماكن التي تشهد ازدهاراً في عالم طعام الشارع، ونستعرض الأطباق الشعبية لدى السكان المحليين.



المكسيك

يعود تاريخ مأكولات الشوارع في المكسيك، بأطباقها الغنية بالألوان والنكهات، إلى ما قبل الحقبة الإسبانية، عندما كانت الأسواق المفتوحة المصدر الرئيسي للغذاء، ومع وصول الإسبان، اندمجت تقاليد الطهي الأصلية والأوروبية، مما أدى إلى ظهور أطباق فريدة تُعد اليوم جزءاً أساسياً من هوية المطبخ المكسيكي، وتشتهر بتنوعها المذهل. من التاكو الكلاسيكي "الباستور" إلى أطباق الإسكريتة الغربية، يعكس تنوع الأطباق مزيجاً من التأثيرات الأصلية والأوروبية والأفريقية والآسيوية. إضافة إلى ذلك، توفر مشروبات تقليدية ومنها ماء الهرشاتا والنبياثي، والتي تكمل الوجبات الخفيفة ومنها السوبيس والكوباساديلا والتوكستادا.

الهند

للهند تاريخ عريق في ثقافة طعام الشارع، وتنافس مدنها الكبرى باستمرار على أشهى الأطباق. لكن مومباي تعتبر من أشهر مدن طعام الشارع. تباع ساندوتش بومباي (المعروف أيضاً باسم ساندوتش بومباي المشوي) لدى بائعي السطائر (البائع المتجول) في كل شارع تقريباً. تُصنَّع من الخبز الأبيض والبطاطس المسلوقة والبصل النيء والطماطم والخيار واللفل، وتُقطع بصلصة خضراء حارة، وتحمّص على نار مفتوحة. ومن بين أطعمة الشارع المفضلة الأخرى باني بوري - كرات عجين مجوفة مقلية بخشوات لذيدة - وفادا باف حارة، وهي عبارة عن بطاطس مقلية (فادا) ملفوفة بخبز طري ورقيق (باف).

لمطابخ الشارع الخريطة العالمية

تركيا

ليس من المستغرب أن تُعد نقطة التقاء أوروبا وأسيا موطناً لأحد أكثر مدنها أطعمة الشوارع تنوعاً وإثارة في العالم. فإن جانب الأطباق الرئيسية مثل كباب الدونر أو العيش باللحوم، جربوا طبق الكومرو، وهو من أكثر الأطباق شعبية لدى السكان المحليين. ويُقدم مع خبز بيضاوي محمص، ويعرف أيضاً باسم "باليك إكمك"، وهو شطيرة سمك مشوي (عادةً ما يكون سمكاً زبيتاً مثل الماكريلا) مع الخضار، وغالباً ما يُقدم مباشرةً من القارب الذي اصطاده.



كوريا الجنوبية

يتولى بائعو الأطعمة المتنقلة بناءً وتنصيب أكشاكهم في أسواق كوريا الجنوبية وما حولها منذ عصر الملوك الثلاث (71 ق.م. - 935 م). واليوم، لا تزال أطباق عالمية شهيرة مثل البييمباب والدجاج المقلي الكوري والكيمتشي، تحظى بشعبية كبيرة، بينما يُعد طبق توكتوك من أكثر الأطباق الكورية شعبية، وهو عبارة عن كعكات أرز تُقدم مع صاصة الفلفل الحار (غوتشوجانغ)، أو كعكات السمك، أو البيض المسلوق. كما أن "صنداي" هو طبقاً شعبياً آخر ولكن لا تخلط بينه وبين المفهوم الغربي: في كوريا الجنوبية الصنداي عبارة عن نقاق / سجق دموي مكونة من أماء الخنزير محشوة بالتدلز ومغمورة في صلصة الفلفل الحار.



الفلبين

يفخر الفلبينيون بِمأكولات الشوارع. يُعد تناول الطعام من العribات أثناء التنقل أسلوب حياة في جميع أنحاء الفلبين. وبعيشون أطباقهم التقليدية! يتميز طعام الشوارع الفلبيني بأسعاره المعقولة وسرعته وسهولة الحصول عليه، حيث ينقل الباعة عرباتهم إلى أماكن تجمع الناس.

من أشهر أطباق طعام الشوارع التاهو، وكرات السمك، واللوجاو، والبالاوك، والتورون. وللتغلب على حرارة الفلبين، جربوا حلوي الهالوهالو المحمدة المنعشة ومتنوعة الألوان، فهي الحلوي غير الرسمية في الفلبين.

أسياخ ساتيه متبلاة
بصلصة الفول السوداني



كباب مشرو

بالتمر مع صلصة الباربكيو

مع خليل يوسف

طبق مستوحى من تقاليد الكباب الشرق أوسطية العريقة، حيث تتميز هذه الأسياخ بشرائح لحم طرية محشوة بعانياة باللحم المفروم المتبيل، ومشوية بإنقان. يُقدم كل سيخ مع صلصة باربيكيو بالتمر، مع إضفاء لمسة حلوة ومدخنة.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوانم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

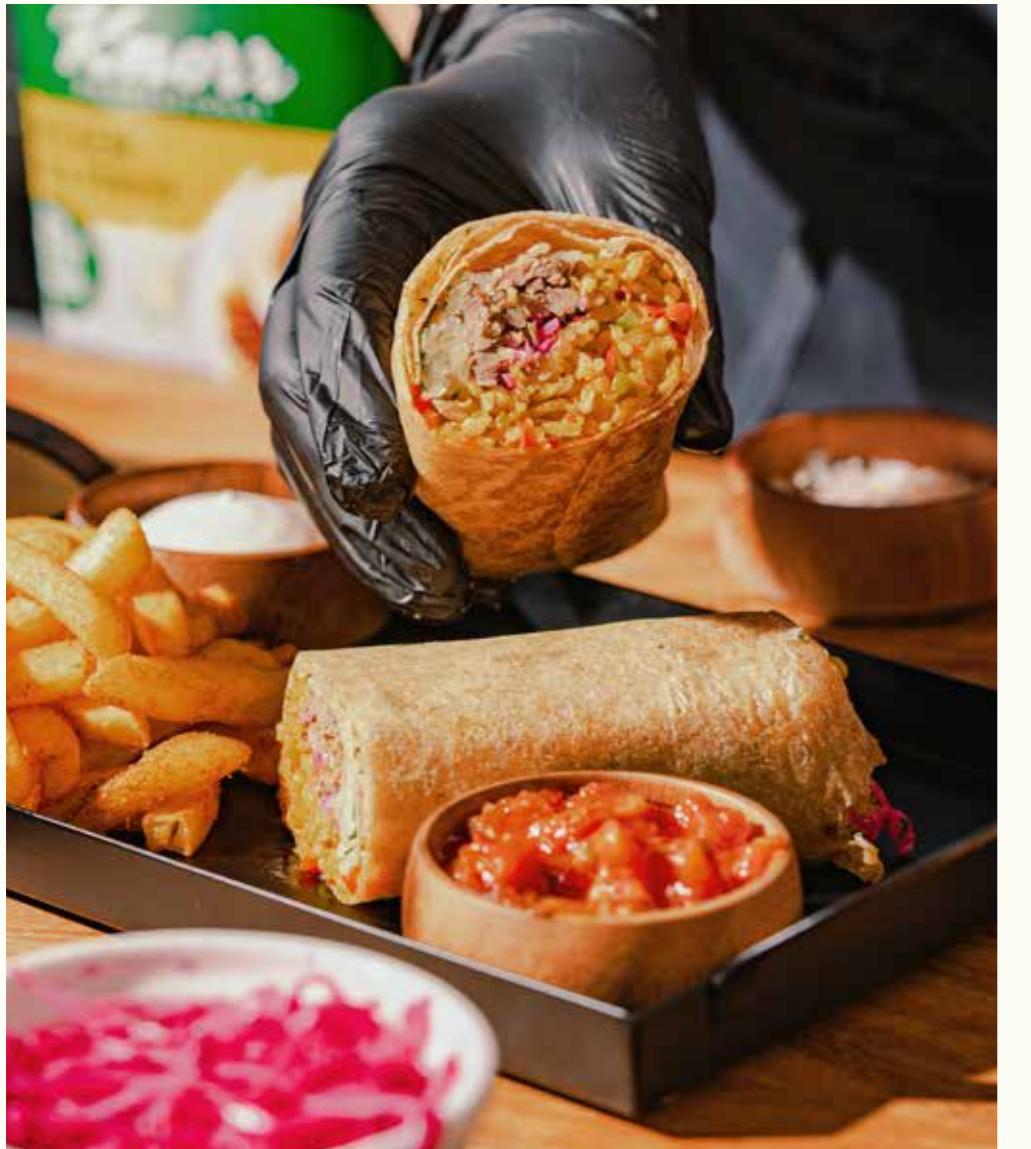


رئيس طهاة - يونيليفر فود سوليوشنز - شمال الخليج
- خليل يوسف
يونيليفر فود سوليوشنز، الخليج وجزر المحيط الهندي

جرب أصالة وجوهر المطبخ السعودي مع لفائف كبسة لحم الضأن. تحوّل هذه اللفائف اللذيذة الكبسة التقليدية إلى لفائف أنيقة بين يديك. يمكنك بسهولة الاستمتاع بالنكهات الغنية للحم الضأن المتبول، والأرز المعطر بالتواابل، مع مزيج من التوابل العطرية، كل ذلك في خبز رقيق طري ودافئ. وتعتبر هذه اللفائف أحد أكثر الأطباق المحبوبة في المطبخ السعودي من حيث متعة تذوقها وسرعة تحضيرها أثناء التنقل.

[للاطلاع على الوصفة بالكامل](#)

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



مطابخ الشارع



رئيس طهاة - يونيليفر فود
سوليوشنر - شمال الخليج
- خليل يوسف
يونيليفر فود سوليوشنر، الخليج
وجزر المحيط الهندي



تميّز هذه الوجبة السريعة والأنيقة المستوحاة من طبق "فيش أند تشيبس" الأشهر بين مأكولات الشارع البريطانيّة، بالمزج الفريد بين تيرين البطاطس المقرمشة وصلصة تaramاسالات الكريمية.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقلّة الأخرى، ننصح بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

شوك وبطاطس مقليّة

الشيف جيسون أثerton



- شيف جيسون أثerton
شيف وصاحب مطعم، ذا
سوشال كومباتي.

طبق رامين عبارة عن طبق جريء وشهي، يتميز بمرق متعدد الطبقات مصنوع من مرق الدجاج المشوي ومرق الماكريل المدخن، ومستوحى من مرق الداشي الياباني. يمتزج هذا المرق ليكون قاعدة "أومامي" كثيفة، تُعزز بنكهة كريمية غنية عند إضافة المايونيز. تزيّن النودلز بالسبانخ الطازج والجزر والبصل الأخضر وبيبة مسلوقة قليلاً ودجاج تشار سيو الطري المتبل طوال الليل في صلصة الصويا والثوم والزنجبيل وصلصة هويسين قبل شوائه. تُضاف رشة من زيت الفلفل الحار المقرمش لها لمسة حارة وقواماً مميزاً، ليُضفي على الطبق نكهةً وقواماً مُنعمّشاً ومُرضيًّا.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

"طبق سهل التحضير، ذو تأثير عالٍ، يُجسد مأكولات الشارع، وبه تحسينات فنية."

- موريتس فان فروينهوفن
شيف عالمي رائد في مجال الإبداع وتطوير العلامات التجارية، بونيبلفر فود سوليوشنز، هولندا



دجاج تشار سيو

مع موريتس فان

رامين كريمي حار





ساندwich سان



مع جوان ليمونكو-جيندراونو وويسلி باي

لمسة مرح على ساندوتش ياباني مستوحى من بيض بينيديكت الكلاسيكي: يتميز هذا الطبق بخبز مصنوع من حليب هوكايدو الرقيق المحشو بطبقات من بيض التاماغو، المطبوخ بقوام متamasك للحصول على قوام ناعم ورقيق. يصف "ميسو سامبان" نكهة حارة مميزة، بينما يضافي الأناناس المخلل المشوي حلاوة ونكهة حمضية. ويوفر فطر الملك المحمص عمقاً لنكهة "الأومامي". المُحضر مع الصويا لإضفاء نكهة مزدوجة. يقدم هذا الطبق المغطى بلحام مقدم مقرمش وصلصة هولنديز الحمضيات ويمثلوجبة غنية جاهزة للتحضير تجمع بين نكهات جنوب شرق آسيا النابضة بالحياة وتقنيات بسيطة تبرز جمال ثقافة طعام الشارع. وعلى الرغم من أن التحضير يتضمن عدة مكونات، مثل التقطيع والتحميص، لكن عملية التجميع بسيطة وسهلة، مما يتيح تجربة طعام سهلة وغنية بالنكهات.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



ويسليء باي
يونيليفر فود سوليوشنز، بلجيكا

**"طعام الشارع ليس
لذذا فحسب، بل يُشبع
جوع الناس ويُثير فيهم
الحنين إلى الماضي."**

جوان ليمونكو-جيندراونو،
شيف تنفيذي يونيليفر فود سوليوشنز،
الخليج وجزر المحيط الهندي

طبق "باو" هو تشكيلة مبتكرة تجمع بين نكهات البط بالبرتقال وبط بكين. يتميز بخبز "باو" مُعدّ خصيصاً، على شكل خبز هوت دوغ، ومتّسّع ببذور الخشخاش، مع قوام أرق وأكثر رقة لاستيعاب المزيد من حشوة البط. تُنبع أوراك البط في قشر البرتقال والزنجبيل، ثم تُطهى على نار هادئة لضمان طراوتها دون فقدان نكهتها. كما يمكن تحويل هذا الطبق المتنوع إلى أطباق متعددة، مما يُيرز قدرة مأكولات الشارع على التكيف وغنى مكوناتها.

[للاطلاع على الوصفة بالكامل](#)

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



جوان ليمونكو-جيندرانو
بونيليفر فود سوليوشنز، الخليج
وجزر المحيط الهندي



"طعم الشارع هو أمر اجتماعي، فهو يجمع الناس ويشجعهم على تجربة أشياء جديدة."

ويسلبي باي
 كبير مستشاري الطهي
بونيليفر فود سوليوشنز، بلجيكا

مطابخ الشارع

بط مشوي بطريقة كونفلي باو



مع جوان ليمونكو-جيندرانو وويسلبي باي

مكونات تكتسب
شعبية بسرعة عالية.

على الطراز العالمي
طحينة، ماتشا
جوتشوجانج و سوماك



مذاق بالجنب

ذه الصيحة الرائجة تدفع تقاليد الطعام المتنوعة إلى ابتكار تجارب متناغمة وإبداعية. وتستمد هذه الحركة قوتها من **العولمة والهجرة**. إضافة إلى جيل جديد من الطهاة الذين يسعون إلى تكريم جذورهم متعددة الثقافات. حيث يُعيد هؤلاء الطهاة تصور كيفية دمج مختلف تأثيرات الطهي لابتكار أطباق فريدة وأصيلة تتجاوز حدود المألوف.

فيما يلي بيان العوامل الرئيسية المساهمة في هذه الصيحة الرائدة:

- العلومة والهجرة: توسيع المعرفة والتآثيرات في فنون الطهي
- جيل ثانٍ من الطهاة يحتفي بتراثه الثقافي
- ازدياد حضور المطابخ العالمية على وسائل التواصل الاجتماعي
- سعى المستهلكين لتجرب أصيلة في اكتشاف الطعام
- زيادة الطلب على سرد قصص هادفة وراء إبداعات الطهي هذه

الجمع بين المكونات والتقنيات التقليدية بطرق تحرّم أصولها. يمهد هذا الاتجاه الطريق لتجارب طعام أكثر رقياً وتطوراً. ولا تقتصر على تقديم نكهات جريئة فحسب، بل تُضفي أيضاً شعوراً عميقاً بالأصالة والأهمية الثقافية.

إليكم بعض التقنيات الرائجة التي يتميز بها هذا الاتجاه:

- التبيل
- التمليخ
- التعنيق
- الطهي بتقنية السوس فيد
- المعالجة
- الطهي على البخار
- الكراميل
- التدخين
- ميسمو
- السمك المعالج
- كيمنتشي
- شيسو
- كالامانسي
- رمان
- مينتاكو
- صلصة الصويا المُعَنَّقة
- باندان



يُعدّ "الميسو" من الأطعمة الأساسية في الوقت الحالي. فكر في إضافته إلى أطباقك لجذب انتباه رواد المطعم.

**ما يُشغّل
استكشافه**



الطريق العابر للحدود

مطبخ بلا حدود

يستلهem الشيف ألفارو ليما
تجاربه الشخصية كدليلٍ أمامه في
المطبخ بلا حدود.

الضيوف بتركيبات جديدة ورائعة. "من المهم أن يصبح رواد الطعام أكثروعياً بالمكونات المختلفة المتوفرة، إنه شيء جديد ومثير".
وعند ابتكار وصفات مختلطة، يوصي بتبني أسلوب تجربتي للمساعدة في إطلاق العنان للإبداع بدلاً من الانغماض في العملية بقواعد صارمة. "الجزء الممتع للطاهي هو التجربة والخطأ لمعرفة ما ينفعنا". وهذا يساعدك على الخروج من منطقة راحتك". وكما أوضح، "عندما لا تنجح الأمور، لا يزال بإمكانك ابتكار شيء مختلف. يمكنك تعديل الأشياء هنا وهناك والتوصل في النهاية إلى شيء لم تكون لتتوقعه أبداً".

بالنسبة للشيف أفالارو، يمثل هذا النهج فرصة لتنقيف الأفراد حول أوجه التشابه بين مختلف المطابخ وتقنيات الطهي العالمية. "سواء كنت تطهى اللحم على الطريقة الهندية أو المكسيكية، فأنت تطهى باستخدام نفس التقنية، ثم تُفرم اللحم وتضعه في وعاء أرز مكسيكي أو أرز بسمتي هندي - وهذه المكونات قابلة للتبادل بشكل كبير".
ومن خلال هذه النقاط المشتركة، يسهل تحديد المكونات أو الأطباق التي قد تمتزج بسهولة، أو اكتشاف التقنيات التي قد تتمكن من هذا التجميع المتبادل للنكهات العالمية المختلفة. من وجهة نظر المستهلك، يستمتع الشيف أفالارو بفرصة لتعريف

نشأ الشيف أفالارو ليما في شيكاغو، ويحظى بمسيرة مهنية متنوعة في عالم خدمات الطعام. لكن شغفه الشخصي يكمن في الطهي بنكهات لاتينية جرئة، وابتكار أطباق لاتينية عصرية مستوحاة من المطبخ اللاتيني، جامعاً بين نكهات عالمية مختلفة لابتكار أطباق متناغمة مستوحاة من تقاليد الطهي المتنوعة.

"يتعلق الأمر بتقديم الأصناف والأطباق التي يشعر الزبائن بالراحة تجاهها ولكنهم لم يفكروا أبداً في الزواج منها."



مطابخ بلا حدود



للإسماع إلى المزيد من الشيف ألفارو
لি�ما حول قائمة طعام "مطابخ بلا
حدود". تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني
www.ufs.com

لها الزائر ولكنه لم يفكر أبداً بدمجها معًا. لا
شك أن هذا يمكن أن يساعد في معرفة ما
يتقبله رواد المطعم و يجعلهم يشعرون براحة
أكبر.

كما يعتقد أن المطبخ بلا حدود يمكن أن يكون
وسيلة لمشاركة تراثه اللاتيني مع التعبير
عن اهتماماته الشخصية. وبرى فيه فرصة
للطها له لمشاركة أعمق واتساع أدواتهم
وتجاربهم الخاصة. ويوضح قائلاً: "من خلال
المطبخ بلا حدود، يروي لنا هذا المطبخ قصة
هوية الشيف. يمكن عرض ما نشأت على
تناوله وما لا زلت أحب أن أتصفح به وأشاركه.
ولكن يمكنني أيضًا تقديم نكهة جديدة". أنا
منذ أحب الطعام الياباني، لذلك يمكنني إعداد
طبق متأثر بالمطبخ المكسيكي وهو أيضًا
متأثر جدًا بالمطبخ الياباني". كما يعتقد أنه
من المهم مكافحة المفاهيم الخاطئة حول
المطبخ بلا حدود - أي أنه ليس فعالاً من حيث
التكلفة. ويشعر أن المطبخ بلا حدود يمكن
أن يساعدنا في الواقع على تقليل النفايات من
خلال فتح طرق إبداعية جديدة لإعادة تصور
كيفية استخدامنا للمكونات. ويوضح قائلاً:
"الأمر المهم هو القدرة على أخذ الصلصات
والمنتجات والقدرة على إعادة استخدامها".
لنفترض أنك حضرت طبقاً ولم ينجح. هل لا
يزال بإمكانك إعداد أطباق أخرى منه؟ يمكنك
استخدام كل شيء تقريباً. حسب تقنية الطهي.
من هذا المكون.

سواء كان ذلك بتقديم توليفات جديدة، أو إيجاد
طرق لجذب الزبائن لتجربة أطباق جديدة، أو
الابتكار في تقليل الهدر فإن المطبخ المفتوح
يعزز روح الاستكشاف الإبداعي
ويضيف "يتعلق الأمر باستخدام مكونات يرتاح

بينما قد تشعر بعض فرق المطبخ بالقلق من
تبني مبادئ المطبخ اللامحدود. يوضح الشيف
ألفارو أن بإمكان الطهاة التدخل والمساعدة
في تنفيذ موطفهم حول ممارسات الطعام
الواسع والأكثر عالمية. حيث أفاد بما يلي "حتى
مع المأكولات التي ربما لم يسبق لهم طهيها
أو تجربتها من قبل. قد تكون هناك تقنيات
مألوفة".

يعدّ تعريف الفريق بالمكونات والثقافة أمرًا
مهماً. حتى لو كان ذلك من خلال مقاطع فيديو
على يوتوب أو وسائل التواصل الاجتماعي".

وذكر الشيف ألفارو عملية الجمع بين
مطابخه وتذكر الشيف ألفارو عملية الجمع بين
مطابخ مختلفة عند ابتكار طبق "بيريا رامين"
وهو طبق لاتيني ياباني خطرت له فكرة بعد
حصر المكونات المتوفرة لديه. "كان لدى لحم
مطهو ومرق لذذ. فتساءلت إن كان بإمكانى
إضافة نودلز يابانية إليه وبالصل الأخضر. فعلت
هذا قبل عามين حيث جمعنا بين هذه العناصر
لم يكن الأمر مقصوداً تماماً - كانت شعبية
"بيريا" في ازداد في قوائم الطعام. وكان
"الرامن" لا يزال يحقق نجاحاً باهراً في قوائم
طعام أمريكا الشمالية - لكن الأمر نجح بشكل
رائع".

يفهم الشيف ألفارو ترد بعض رواد المطعم
في تجربة أطباق جديدة. ويوضح أن دمج
مكونات بعض من الأطباق الشهيرة يمكن أن
يكون مدخلاً جيداً لعالم المطبخ اللامحدود.

"مع مثال الرامن والبيريا. قد يفكر الزائر: 'مهلاً,
أنا أحب الرامن والبيريا. بالتأكيد سوف أتناولها'.
ويضيف "يتعلق الأمر باستخدام مكونات يرتاح



الطريق العابر للجدوب

بقلم
ميغان والاس

مع ظهور قاعدة جديدة من رواد المطاعم **الباحثين عن الإثارة** بتوسيع نطاق ذوقهم من خلال السفر والاستكشاف الثقافي، فإننا نتعقب في الشعبية المتزايدة للطعام الكوري وما يعنيه ذلك لاتجاهات خدمات الطعام المستقبلية.

من هيمنة الثلاثي الإيطالي المتمثلة في البيتزا والمعكرونة والآيس كريم، إلى المكونات المختارة بدقة وطرق الطهي المميزة للمطبخ الفرنسي الراقي، وحتى الشعبية الكبيرة للهوث دوغ والبرجر الأمريكي، لطالما هيمن الغرب على عالم الطعام.

ومع ذلك، بدأ الوضع الراهن يتغير، إذ يتطلع المستهلكون بشكل متزايد إلى ثقافات الطعام الغنية في شرق وجنوب شرق آسيا. فلماذا حدث هذا التحول؟ وماذا يعني لمستقبل قوائم الطعام عالمياً؟ وسنستكشف ذلك في الصفحة التالية.



والآيس كريم، إلى المكونات المختارة بدقة وطرق الطهي المميزة

استمر صعود مطبخ شرق آسيا في الغرب لعقود، حيث يعكس أنماط الهجرة المتغيرة والتأثير الثقافي المتزايد للمنطقة على الساحة العالمية.

وفي الولايات المتحدة، على سبيل المثال، بدأ المهاجرون الصينيون بالاستقرار منذ منتصف القرن التاسع عشر، حاملين معهم تقاليده الطهي لديهم. ومع مرور الوقت، تم تهيئة الأطباق التقليدية لتناسب الأذواق الغربية، وهي عملية أدت إلى انتشار الطعام الصيني في جميع أنحاء البلاد.

ومع ذلك، تبنت بعض دول شرق وجنوب شرق آسيا الطعام كشكل من أشكال القوة الناعمة، وبذلت جهوداً مكثفة لزيادة الوعي بمطبخها التقليدي كوسيلة لتعزيز رسماتها الثقافية لبلادها. وقد مؤلت كل من تايوان وكوريا الجنوبية وتايلاند وسنغافورة وإندونيسيا وماليزيا وكمبوديا برامج طهي دبلوماسية مدعومة حكومياً.

بروز مكانة الطعام الكوري

أما كوريا الجنوبية، فقد أطلقت برنامجاً ناجحاً بعنوان "المطبخ الكوري حول العالم" عام ٢٠١٩، يهدف إلى الترويج للمطبخ الكوري (أو ما يعرف باسم "الهانسيك") في الخارج وزيادة الوعي بفوائده الصحية ونكهاته المميزة.

والآن، وبعد ١٥ عاماً، أصبح الهانسيك جزءاً لا يتجزأ من ثقافة المطبخ الكوري. وتوفر أطباق كورية مثل الببيمبا (طبق من الأرز) والكيمتشي (خضراوات مخمرة) بسهولة في المدن الكبرى في جميع أنحاء الغرب، مع ارتفاع صادرات الأغذية الكورية إلى الولايات المتحدة إلى ١٧٤ مليار دولار أمريكي عام ٢٠٢٣.

وبسبب اعتماده على الخضروات بكثرة وانتشار الأطعمة المخمرة، يحتفي بالمطبخ الكوري بنكهاته الغنية وتراثه الثقافي، مما يجذب عشاق الطعام والمغامرين على حد سواء. ومع ذلك، تجدر الإشارة إلى أن الهانسيك يتضمن إدخال أصناف المعكرونة سريعة التحضير والراغمين، والتي قد تحتوي على نسبة عالية من الصوديوم ولها بعض القيم الغذائية غير الصحية.

موجة "الهاليو" تفزو أذواقنا

لا يمكن الحديث عن بروز مكانة الطعام الكوري دون الحديث عن موجة الهاليو.

تزامنت شعبية الطعام الكوري المنتشرة حديثاً مع الصعود العام للثقافة الكورية. تُعرف هذه الظاهرة باسم الموجة الكورية أو موجة الهاليو، وقد شهدت نجاحاً عالمياً لفرق الروك الكوري مثل "بي تي إس" و " بلاك بيتك".

كما صورت الأفلام والمسلسلات الكورية الشهيرة الأطباق الكورية بوضوح، حيث قدم مسلسل "Parasite" أو "طفيلي" للمشاهدين طبق النولز "جاباغوري" (نولز مفطاة بشرائح اللحم)، بينما عرض مسلسل "لعبة الجبار" طبق توكبوكى (أعكاث الأرز الحارة).

وفي الواقع، كان من المفترض القيام بذلك كما أوضح يانغ جو بيل، المسؤول في وزارة الزراعة والأغذية والشؤون الريفية، في حديثه مع "إن بي آر" أن وزارته "ستختار حوالي ١٠ أصناف غذائية كل عام لعرضها في المسلسلات".

كما تلعب وسائل التواصل الاجتماعي دوراً أيضاً في ذلك، حيث تُتيح فرصاً لمشاركة الأطباق الكورية وثقافة الطعام، وعلى تطبيق "تيك توك، تم استخدام وسم "المطبخ الكوري" في أكثر من ٨٠ ألف منشور في حين أصبح موكباج - وهو اتجاه رائج كوري جنوبي لمنشئي المحتوى الذين يتناولون الطعام ويقيمهونه أمام الكاميرا - ظاهرة عالمية على يوتوب.



دور السفر في تشكيل الموجة الكورية القادمة في فنون الطهي

بالنظر إلى المستقبل، من المهم ملاحظة كيف يمكن أن تتأثر عادات الأكل الغربية بقطاع السفر، لا سيما شغف مسافري اليوم بالغمامة واستكشاف ثقافات جديدة.

حيث أنه خلال عشرينيات القرن الحادي والعشرين، أبدى المسافرون رغبة أكبر في المغامرة والخروج عن المألوف ودخول أراضٍ جديدة، حيث اختار ٤٪ من المسافرين استكشاف وجهات غير مألوفة. ويحمل السفر مكانة عالية في قوائم أولويات المستهلكين. لدرجة أنه في عام ٢٠١٤، سعى ٦٤٪ من المسافرين العالميين إلى تقليل جوانب أخرى من إيقاعهم الشخصي لإعطاء الأولوية للسفر الترفيهي.

لم تستثن كوريا من رغبة المسافرين الغربيين المتزايدة في السفر إلى أماكن أبعد. في الواقع شهدت عاصمة البلاد، سيول، في عام ٢٠١٣ زيادة سنوية في عدد السياح بنسبة ٦٪٧٣٪.

وقد يكون هذا دافعاً لمزيد من الأصالة في مجال الطعام الكوري، حيث يرسخ الطعام الكوري مكانته كلاعب رئيسي في مجال المطاعم الفاخرة. وبدلًا من البحث عن أطباق الطعام الكوري المألوفة، يقدر المستهلكون تنوع الوجبات وأصالتها التي لم يتم تعديلها لتناسب الأذواق الغربية.

وفي الواقع، صرّح الشيف جونغ هيون بارك (صاحب مطعم آنميكس الكوري الرالي في نيويورك، والحاائز على نجمتي ميشلان عام ٢٠١٢) بأن زبائنه "منفتحون جدًا على الثقافات الجديدة". وأضاف قائلًا: "إنهم يحبون كل ما هو جديد. لذا، ليس يتبعون على تغيير أدواتهم".

مستقبل التأثير الشرقي

لقد اكتسبت العديد من الأطباق الكورية شهرة واسعة في الغرب.

ومع ذلك، ستشهد الموجة القادمة من الطعام الكوري بروز تنوع أكبر في الأطباق. حيث تسعى الشركات الكورية الرائدة - لا سيما في مجال الأطعمة الجاهزة، ومنها على سبيل المثال مجموعة منتجات بيبغوا التابعة لشركة سبي. جيه. فودز - إلى تحقيق المزيد من التقدم في السوق.

ومع تجاوز الاتجاه الرائد للطعام الكوري متطلبات مطابخ الشوارع وزيادة توافره، فمن المرجح:

- ظهور المزيد من التنوعات المتخصصة والإقليمية في المطبخ الكوري.

- اكتساب المنتجات الغذائية الكورية حضور أكبر في ممرات السوبر ماركت الغربية.

- أن تفتح شعبية الطعام الكوري الباب أمام مطابخ شرق وجنوب شرق آسيا الأخرى التي لم تكن تحظى بالتقدير الكافي حتى الآن.

- فعل سبيل المثال، يتوقع الخبراء أن تبرز المأكولات البورمية والفلبينية - من دول جنوب شرق آسيا، ميانمار والفلبين - كلاعبين جدد في مجال خدمات الطعام على الصعيد العالمي.

وبشكل عام، فإن صعود التأثيرات الغذائية الشرقية يعكس العولمة في مجال الغذاء والتحرك التدريجي نحو المطبخ العالمي بدلاً من المطابخ المقسمة حسب البلد أو الجنسية.

وبشكل عام، فإن صعود التأثيرات الغذائية الشرقية يعكس العولمة في مجال الغذاء والتحرك التدريجي نحو المطبخ العالمي

<p

Kno
PROFESSIONAL
ULTIMATE

DEMI-GLACE
SAUCE MIX
MEZCLA PARA SALSA

GLUTEN FREE
LIBRE
DE GLUTEN

مزيج صلصة ديمى جلاس
من كنور هي إضافة مثالية
لمجموعة من الأطباق.



لقد تغير مفهوم الاندماج وأصبح المطبخ العابر للحدود هو المطبخ الاعتيادي السائد.

لا يوجد مصطلح في فن الطهي أكثر إثارة للجدل بخصوص وصف امتراج الثقافات من مصطلح "الاندماج" ومع ذلك يُستخدم هذا المصطلح على نطاق واسع. ومن الناحية الظاهرية، بدأ اندماج الثقافات، أو تأثير إحداها على الأخرى، منذ بدايات الهجرة والاستعمار والتجارة، أي منذ آلاف السنين. لكن السياق مهم، وأصبح التطرق إلى مناقشة تاريخ زمان وكيفية تلاقى بعض المطابخ أكثر أهمية من أي وقت مضى. كما أن طريقة الإشارة إلى المطبخ الاندماجي اليوم تتوجه بالطرق العديدة التي نشأت بها المطابخ خارج نطاق شرق آسيا والغرب قبل النصف الثاني من القرن العشرين، عندما بز مصطلح "الاندماج" في المطبخ الحديث. ولأغراض هذا القسم، سنتناول التأثير الكبير للهجرة الآسيوية على المطبخ الكاليفورني، وتأثيراتها وانتشارها إلى أجزاء أخرى كثيرة من العالم.



والحس مع الدجاج المطبوخ المتبل بصلصة الخل المصنوعة من زيت السمسم والصويا والخردل، والتي تم ابتكارها أيضاً في السنتينيات. وكذلك، بينما السلمون المدخن من "وولفغانغ باك" الموجودة في قائمة مطعم سياغو منذ افتتاحه عام ١٩٨٢، وهي مغطاة بكريمة الشبت وزيت الفلفل الحار والثوم مع الثوم المعمر والكافيار، وكذلك، ساشيمي سمك الذيل الأصفر في صلصة مصنوعة من الصويا والحمضيات والكاتسيوبوشي مع شرائح رقيقة من الهاлиبيتو في الأعلى وهو طبق مقبلات شهير ابتكره "توبو ماتسوهيسا" في المطبخ الاندماجي، وهو الآن شائع في كل مكان. ومع نشأة وسائل التواصل الاجتماعي، أصبح تاكو الأصلع القصيرة الكوري الذي روجته شاحنة تاكو كوجي التابعة لروي تشوي قصة نجاح معروفة ليس فقط في دمج المطابخ المكسيكي والكوري، ولكن في انتشار المواد الغذائية على الإنترنت.

توجد أطباق معينة شائعة قد تعتبرها بمثابة طوابع زمنية في تاريخ المطبخ الاندماجي. وفي سنتينيات القرن الماضي، قيل إن "إتشيريرو ماشينا" ينكر لفائف كاليفورنيا - وهي لفائف مقطعة تُستبدل فيها الأسماك النيئة بالأنفوكادو والخيار ولحم السلطعون (المقلد) - في ليتل طوكيو، أو كين سوسا بالقرب من هوليود في لوس أنجلوس، أو هيديكازو تجو في فانكوفر، وسواءً كان اختيارها نتيجة لقيود الوصول إلى المكونات أو التأقلم مع الأذواق المحلية، فقد اكتسبت اللفائف شعبيةً في جميع أنحاء جنوب كاليفورنيا قبل أن تنتشر في جميع أنحاء الولايات المتحدة، لتصبح روابة السوشي للعديد من سكان أمريكا الشمالية.

كما أن هناك العديد من الأطباق الأخرى البارزة في التسلسل الزمني للمطبخ الاندماجي والتي لا تزال رمزاً حتى اليوم، بما في ذلك سلطة الدجاج الصينية من يد "سيليفيا تشنج وو" في حديقة مدام وو، والتي جمعت بين الملفوف

بقلم:
إستر تسينج





“إن فهم تاريخ هذه الأطباق والمطابخ من شأنه أن يساعد الطهاة على فهم كيفية دمج هذه التأثيرات معًا بشكل أفضل.”

نكهات ومكونات شرق آسيا عند دمجها مع المطابخ والأدواء الغربية في منتصف القرن العشرين. وهذا ما نطلق عليه عموماً اسم “الطعام الاندماجي”. وقد نشأت هذه المطابخ نتيجة لأنماط الهجرة والتعديلات التي اضطررت هذه المجتمعات لإجرائها لإرضاء الأدواء المحلية والبقاء في السوق. وفي جوهرها، نشأ جزء من هذا الابتكار نتيجة للنضال، كما أن فهم تاريخ هذه المطابخ سيساعد الطهاة على فهم كيفية دمج هذه التأثيرات بشكل أفضل. ورغم أن المطبخ الاندماجي لا حدود له، ورغم أن المصطلحات قد تحمل بعض التعقيبات، لكن تطوره قيد الاستمرار وهو أمر حتمي.

من تأسلم الطعام الصيني مع الأدواء الغربية لضمان استمراره في السوق. واليوم، يمكن الحصول على الماكولات المدمجة في كل مكان، ويعود الفضل في ذلك أيضاً إلى بعض السلاسل العالمية التي تساهم في انتشارها بتفصيلاتها المُتعددة. فعلى سبيل المثال، لا يزال “نوبي” يحافظ على هوئته كمطعم مُدمج متعدد، من خلال المطاعم ومنها على سبيل المثال مطعم “ميوزن أكيرا” للراحél الشيف، الذي يجمع بين النكهات والمكونات الكاتلونية والببروفية، ليصبح نوعاً فريداً أكيرا هيرروس في باسادينا، والذي استمر في العمل من عام 1999 إلى عام 2019، ولا يزال قائماً حتى اليوم، ومطعم “كاميليا” الثالث الذي افتتح مؤخرًا لتشاري زاما وكورتي كابلان في وسط مدينة لوس أنجلوس.

في أمريكا الشمالية، كان الطعام الصيني المُعد خصيصاً للأدواء في الولايات المتحدة عبارة عن إضافة المزيد من السكر وقليل المزيج من المكونات. وقد أنشئت أطباق مثل “بيض فو يونغ” و”دجاج الجنزار تسو” و”دجاج البرتقال”، مُوقة، معظمها في الولايات المتحدة، ولكن أيضاً في اليابان وغوان، وهناك أيضاً مطعم كاليفورنيا بيتش كينشن، بأكثر من ٣٠ موقع حول العالم، والذي يُقدم البيزا المدمجة وسلطات الدجاج الصينية للجميع.

وفي حين أنه من المستحيل تحديد جذور كيفية تكامل أطعمة ثقافات لا حصر لها حول العالم وتاثرها ببعضها البعض، لكن هناك نمواً واضحاً فيما يتعلق بقول

ستينيات القرن الماضي، أصبح التأثير الياباني أكثر شيوعاً في المطبخ الجديد. حيث خفت الطهاة الفرنسيون لمساتهم بصلصات أخف ونكهات أكثر رقةً على اللسان. حتى أن المطبخ

الذي يُيز هذه الثنائية الممزوجة وصل إلى الولايات المتحدة، من خلال المطاعم منها على سبيل المثال مطعم “ميوزن أكيرا” للراحél الشيف، الذي يجمع بين النكهات والمكونات الكاتلونية والببروفية، ليصبح نوعاً فريداً أكيرا هيرروس في باسادينا، والذي استمر في العمل من عام 1999 إلى عام 2019، ولا يزال قائماً حتى اليوم، ومطعم “كاميليا” الثالث الذي افتتح مؤخرًا لتشاري زاما وكورتي كابلان في وسط مدينة لوس أنجلوس.

وفي أمريكا الشمالية، كان الطعام الصيني المُعد خصيصاً للأدواء في الولايات المتحدة عبارة عن إضافة المزيد من السكر وقليل المزيج من المكونات. وقد أنشئت أطباق مثل “بيض فو يونغ” و”دجاج الجنزار تسو” و”دجاج البرتقال”، مُوقة، معظمها في الولايات المتحدة، ولكن أيضاً في اليابان وغوان، وهناك أيضاً مطعم كاليفورنيا بيتش كينشن، بأكثر من ٣٠ موقع حول العالم، والذي يُقدم البيزا المدمجة وسلطات الدجاج الصينية للجميع.

وفي حين أنه من المستحيل تحديد جذور كيفية تكامل أطعمة ثقافات لا حصر لها حول العالم وتاثرها ببعضها البعض، لكن هناك نمواً واضحاً فيما يتعلق بقول



ثمة العديد من الأطعمة المميزة أيضاً التي نتجت عن تلاقي المطابخ في جميع أنحاء العالم منذ قرون. فهناك بان (الفيتنامية والفرنسية)، وكذلك الباتي الجامايكي (الجامايكي وإنجليزي)، وكذلك فيندالو (البرتغالية والغوانية). وكذلك طبق باسيت بالبروك (الصينية والمكسيكية والاسبانية في الفلبين) ورامين (الصينية واليابانية). لكن العنصر الأهم وراء كل هذه الأطعمة هو التاريخ الغني الذي نشأت منه، سواء كان اندماجاً ثقافاتها نتيجة للاستعمار أو الاستكشاف المبكر. وتبدأ المشكلات عندما يفشل الطهاة في إدراك كيفية تناغم أو عدم تناغم المطابخ أو مكوناتها، فنقوم ببساطة بدمجها بطريقة غير مدروسة. معقدن أن إضافة بعضها إلى بعض سيؤدي بالضرورة إلى نتيجة أكبر من مكوناتها. وهناك سبب وجيه لسمعة سيدة للمطبخ الاندماجي، حيث يُطلق عليه أحياناً منتقدوه لقب ”مطبخ الاختلاط“. وفي الواقع، لم تأت خبرة ماتسوهيسا من فراغ، فهو

يُعرف أول رئيس طهاة أجنبى في اليابان بفنونه المطبخ نيكاي، وهو بعد ذاته حركة طهي تعود إلى أواخر القرن التاسع عشر عندما وصل المستوطنون اليابانيون الأوائل إلى ببرو. وقد عذلوا وصفاتهم لدراسة التقنيات الفرنسية هناك، ثم يعودون وبواصلون نشر التأثير الفرنسي في المطبخ الياباني. أما فرنسا، في بحلول منتصف القرن العشرين، حيث افتتح





فنون الطهي العاشرة للجدوب

مع الشيف سانتياغو لاسرا

سر المطبخ المكسيكي

في "كول"، أعدنا ابتكار الإسكمابول عن طريق طهي الصنوبر على البخار حتى يلين ويصبح قوامه كقماش الجيلي "الهلام". محاكيًّا بذلك رقة بيض النمل، أصنفنا إليه الكمة والغطير ومرق لحم العجل ونخاع العظم، وإكمال الطبق، أصنفنا رشة من نمل الفورميكا روفاً من كينت، الذي يُشبّه نكهته الخامضة الليمون، في إشارة إلى ملكة النمل من المكسيك.

ويطلب إعداد أطباق كهذه تحليلاً دقيقًا للنكهات. عليك تحليلها واعتبارها خرائط نكهات للبحث عن بدائل. فإذا احتجت إلى استبدال المانجو، على سبيل المثال، أبحث عن شيء ينفس الحلاوة واللون الأصفر والنكهة الزهرية في المملكة المتحدة. قد يكون ذلك زهر الليسان للحصول على النكهة الزهرية - والذي تؤوله إلى شراب. يُضاف كومبوتشا القرع الحموضة واللون المناسبين، أو الفلفل الحلو الأصفر في الصيف. وبدمجهما معاً، يُصيّحان آيس كريمًا بنكهة المانجو الرائعة.

فالطعم المكسيكي غنيٌ بالنكهات، ولكنه متوازن تماماً. فهو يتطرق إلى كل جزء من اللسان المتذوق. لنأخذ التاكو، على سبيل المثال: فرميشة التورتيلا، ونعومة الزلايبة، وكريمة الصلصة، وموضع اللحم، إنه كل ما قد ترغب به، مزيج رائع من الحلو والفالوي والحامض، والأومامي، والحار والعطرى. كل ما قد ترغب به في ثلاثة لقيمات فقط. وهذا ببساطة طعام الشارع. يمكن أن تحتوي صلصات المولى على ما يصل إلى 7-8 مكوناً - الرماد، والشووكولاتة، والخضروات، وموز الجنة، والفلفل الحار والمكسرات، والبذور - جميعها مُرتقبة في طبقات لتحقيق أقصى قدر من التعقيد في النكهة.

ومن أروع الأطباق التي يمكنك تناولها في المكسيك - وهو من أطباق المفضلة على الإطلاق - الإسكمابول، المعروف باسم الكافيار المكسيكي. يتوفّر فقط في أواخر الربيع، لأنَّه مصنوع من بيض ملكات النمل التي تخصُّص من صبار الأغاف. يُقلل هذا البيض الرقيق في الزيادة مع الكراث، ويُقدم مع التورتيلا والأفوكادو والسائلسا، وهو طبق لذِّذ للغاية.

فن النكهة

في "كول"، أعدنا ابتكار الإسكمابول عن طريق طهي الصنوبر على البخار حتى يلين ويصبح قوامه كقماش الجيلي "الهلام". محاكيًّا بذلك رقة بيض النمل، أصنفنا إليه الكمة والغطير ومرق لحم العجل ونخاع العظم، وإكمال الطبق، أصنفنا رشة من نمل الفورميكا روفاً من كينت، الذي يُشبّه نكهته الخامضة الليمون، في إشارة إلى ملكة النمل من المكسيك.

ويطلب إعداد أطباق كهذه تحليلاً دقيقًا للنكهات. عليك تحليلها واعتبارها خرائط نكهات للبحث عن بدائل. فإذا احتجت إلى استبدال المانجو، على سبيل المثال، أبحث عن شيء ينفس الحلاوة واللون الأصفر والنكهة الزهرية في المملكة المتحدة. قد يكون ذلك زهر الليسان للحصول على النكهة الزهرية - والذي تؤوله إلى شراب. يُضاف كومبوتشا القرع الحموضة واللون المناسبين، أو الفلفل الحلو الأصفر في الصيف. وبدمجهما معاً، يُصيّحان آيس كريمًا بنكهة المانجو الرائعة.



يقود الشيف سانتياغو لاسترا مشهد طهي جديد يخطئ الحدود ويعيد صياغة التقاليد. في مطعم "كول"، المدرج ضمن قائمة أفضل 50 مطعماً في العالم منذ عام 2022، يُعيد لاسترا ابتكار النكهات النابضة بالحياة لبلده المكسيك باستخدام مكونات بريطانية حصرية. ويحرص في طبخه على تكريم التراث بقدر ما يحرض على تبني الابتكار.

مكونات محلية للنكهات المكسيكية

حيث صرّح الشيف سانتياغو: "غادرت المكسيك في الثامنة عشرة من عمري، ولم أرغب في النظر إلى الوراء. في ذلك الوقت، كانت مفادرة المكسيك بمثابة تعريف للنجاح. كان "كول"، أنيق المملكة المتحدة كجزءة تابعة للمكسيك، تبع نكهات مكسيكية باستخدام مكونات بريطانية فقط. وكل طبق يحمل رواية مكسيكية أو يدمج تقنيات تقليدية، مثل مكونات طهي ملفوفة بأوراق الشجر، كل شيء جديد، ولكنه تقليدي أيضاً".

نحن الطهاة نعتقد أننا قادرون على إحداث تقاليد في حياتنا، لكن الأمر يتطلب الكثير من الوقت والجهد لابتكار شيء يضايق التقاليد. تخلى فقط - استغرق تطوير أول تاكو... ٣.

عام على الأقل. هذا لا يعني أنه لا يجب علينا المحاولة. في "كول"، نبني لغة طهي وطريقة عمل يمكن أن تصبح يوماً ما، نوعاً من التقاليد. وتأمل أن تصبح عمليةنا أسهل وطبيعية على نحو أكبر.

في المكسيك، يطبخ الناس بما يتوفّر لديهم، ولا يستوردون المكونات. وفي مطعم "كول"، أنيق المملكة المتحدة كجزءة تابعة للمكسيك، تبع نكهات مكسيكية باستخدام مكونات بريطانية فقط. وكل طبق يحمل رواية مكسيكية أو يدمج تقنيات تقليدية، مثل مكونات طهي ملفوفة بأوراق الشجر، كل شيء جديد، ولكنه تقليدي أيضاً".

وأدركت هذا أثناء عملي في مختبر الطعام الشمالي في كوبنهاغن. وهناك، استكشفت كيفية صنع التورتيلا باستخدام الجبوب الإسكندنافية والنيكستالميزشن - وهي التقنية المكسيكية التقليدية لطهي الذرة بهيدروكسيد الكالسيوم. وأكتشفت كذلك كيف يمكنني الحصول على نكهات مكسيكية حتى بدون مكونات مكسيكية محددة. لقد فتح ذلك عينيًّا وجعلني أدرك مدى تميز كوني مكسيكيًّا وقدرتني على تمثيل بلدي من خلال تقديم الطعام المكسيكي خارج المكسيك."





أرز مقلي مطهو على البخار ومحشو باللحم والكرنب.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم
الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع
الإلكتروني www.ufs.com

كببة أرز مقلبي مع صلصة ميسو الطحينة

مع إيدي دياب



رئيس طهاة - جنوب الخليج
إيدي دياب
يونيليفر فود سوليوشنز الخليج
وجزر المحيط الهندي



مطابخ بلا حدود

نسخة بقلاؤة لذيدة مقرمشة ومتبلة، مكونة من طبقات من الدجاج والخضروات ومغطاة بمربي الطماطم.

للاطلاع على الوصفة بالكامل 

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



رئيس طهاة - جنوب الخليج
إيدي دياي
يونيليفر فود سوليوشنز، الخليج
وجزر المحيط الهندي



مطابخ بلا حدود



بُقْلاؤه دجاج

مع إيدي دياي

رنجة مشوية على اللحم مع صلطة مانجو ييكو وصلصة رويل



مع ألفارو ليما، وفرانك جاكوبسن، وكيس فان إيرب

طبق الرنجة المائل يجمع ببراعة بين النكهات الشمالية واللاتينية، مقدّماً طبق بيكيو دي جالو استوائيٍ فريد من نوعه. يضيف الشيف ألفارو ليما لمسةٍ مميزةٍ على الصلصة التقليدية، إذ يُضفي المانجو لتحقيق توازن بين الحلاوة والحموضة، مما يُضفي لمسةٍ رائعةٍ على الرنجة المشوية والمخللة قليلاً. كما يُضفي الشيف فرانك جاكوبسن لمسةً شماليةً من خلال تقنية التخليل الجاف، باستخدام مسحوق الخل والسكر، مما يُحوّل الرنجة إلى طبقٍ شهيٍّ شبه نيء. يُبرز هذا المزيج تنوع الرنجة مع الاحتفاء بتقاليد الطهي الثقافية.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوانم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

“هذا احتفالٌ بالثقافات،
يمزج بين الراحة
والفضول في كل طبق.”

ألفارو ليما
كبير الطهاة
يونيليفر فود سولويشنز، أمريكا
الشمالية



كيس فان إيرب
يونيليفر فود سولويشنز،
الدنمارك

لرنس

مقرمشة



هذا الطبق المبتكر من المعكرونة يُعيد ابتكار اللازانيا من خلال الدمج بين تقاليد الطهي الغنية للأرجنتين وإيطاليا وسويسرا. ويعتمد هذا الطبق على أوسو بوكو براستو، المحضر على الطريقة الأرجنتينية الأصلية مع لحم طري وخضروات غنية ونبيذ عطري. وتميز اللازانيا بمعكرونة إيطالية طازجة مُنكّهة بالزعفران لإضفاء لون ذهبي خلاب، ومقلية لتعزيز قوامها. ونستكمل هذه الوصفة بكريمة بارميزان فاخرة مع نكهة كافولو نيرو المميزة، وهو ملفوف أسود توسكاني، ولمسة من حبوب الكاكاو، مما يُنتج مزيجاً فريداً يحتفي بمكونات عالمية متنوعة.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

“معاً نبتكر طبقاً
جديداً، بتطلعات
ورؤى جديدة.”

- جوزيبي بوسيكيو
الشيف التنفيذي
يونيليفر فود سوليوشنز إيطاليا



جيمنا سوليس
يونيليفر فود سوليوشنز،
الأرجنتين، أوروجواي،
باراغواي

أندرياس فيلين
يونيليفر فود سوليوشنز،
سويسرا





يبذل الطهاة حول العالم جهدهم يومياً لتقديم خدماتهم - سواءً لفرقهم أو لعملائهم، وهذا ما يُحفزهم، ولكنه قد يكون له ثمن أيضاً - سلامتهم البدنية ورفاههم الاجتماعي.

"المطابخ الإيجابية"، ومنها مفهوم "فيركيشن" السابق، مدرجة في هذا الإصدار لتعزيز الهدف منها، وضمان ألا يكون تقديم الخدمات بتكلفة باهظة على الطهاة أو فرقهم، مقدمةً بذلك دعماً بالغ الأهمية للمطابخ الاحترافية عالمياً.

"المطابخ الإيجابية"، التي أنسستها يونيليفر فود سولوشنز عام ٢٠١٨، هي مورد دعم مجاني توفر التدريب والأدوات والإلهام الذي يحتاجه الطهاة وفرقهم لضمان نجاح أعمالهم وتقديم أفضل أداء في بيئة المطبخ الاحترافية. لا يمكننا التخلص من ضغوط الخدمة، ولكن يمكننا تقديم الدعم، وتزويشك أنت وفريقك بمجموعة من الموارد والتدريبات والأدوات لمساعدتك في تكوين بيئة إيجابية لديك قدر الإمكان، وتحسين المطابخ الآن وللأجيال القادمة.

تبدأ المطابخ الإيجابية معك، وسنكون معك في كل خطوة على الطريق. ونحتفل بشعينا، وندعم التنوع والشمول، ونعمل على خلق البيانات الإيجابية التي نرغب جميعاً في أن تكون جزءاً منها.

المكون الرئيسي ثقافة المطبخ الإيجابي

تُظهر نتائج أبحاث يونيليفر فود سولوشنز أن ثقافة المطبخ الاحترافي لا تزال شديدة التعب في العديد من بيئات خدمات الطعام حول العالم، مما يؤثر سلباً على صحة ورفاهية الطهاة وفرق عملهم. وأظهرت نتائج استطلاعنا ما يلي:

تأثيرات سلبية على
الصحة العقلية

٦٧٪

التواصل العدواني

٥١٪

الاعتقاد بأن هناك
صراعاً بين الأجيال في
المطابخ المهنية

٥٨٪

عدم التوصية
بأن يكون المرء
طاهياً

٢٨٪

لمطبخ إيجابي



كايل توري
رئيسة الطهاة
شركة يونيليفر فود سولوشنز كندا



وصفة لمطبخ إيجابي

تمهد الطريق نحو
ثقافة مطبخ إيجابية
مع الشيف أسماء خان.

لطالما ارتبطت ثقافة مطابخ المطاعم بساعات العمل الشاقة والتسلسل الهرمي الصارم والتواصل العدواني. ولو كان الأمر ينبع بأسماء خان، الطاهية ومؤسسة مطعم دارجيلنج إكسبريس، وهو مطعم هندي نسائي بالكامل في لندن، وكانت هذه الثقافة قد انقضى عليها فوراً. حيث تسعى هذه الناشطة والمبدعة إلى إحداث ثورة في طريقة عمل المطابخ، بل على التركيز ليس فقط على الطعام، بل على الأشخاص الذين يتولون إعداده أيضاً وتتمثل في بناء مجتمعات وخلق بيئة ينال فيها كل شخص تقديره واحترامه وعوامل التمكين. هنا نستكشف المطبخ الإيجابي.



يشعر ما يصل إلى ٧٤٪ من الطهاة بالحرمان من النوم لدرجة الإرهاق، ويشعر ٥٣٪ منهم بأنهم مُجبرون على الوصول إلى نقطة الانهيار يجب أن يحصل الموظفون على معاملة منصفة وأجور عادلة. يبدأ ذلك ببنويات عمل أقصر وساعات عمل منطقية. كما يجب منح الموظفين وقتاً للراحة، وممارسة شغفهم الشخصي، وعيش حياة متوازنة، حيث يتخد الأشخاص المرهقون قرارات خاطئة، مما يؤدي إلى نتائج سلبية.



لإعداد طبق رائع، يجب أن يكون كل شيء بنسب متساوية، وينطبق التساوي كذلك على فريقك. يجب أن يُركز كل مطبخ على التنوع. حيث إن التنوع لا يقتصر على لون البشرة فحسب، بل يشمل أيضاً النوع الاجتماعي والتوجه الجنسي. يجب أن يكون لديك أشخاص من جميع الخلفيات. من خلال الطعام وال الحوار والاحترام المتبادل، يمكنك بناء جسور التواصل. أبداً حواراً مع فريقك حول ما يحتاجون إليه كي يشعروا بالمساواة. أجعلهم يشعرون بأهمية آرائهم. هكذا ينجح التنوع.



ابني بيته يشعر فيها الموظفون بالدعم والاحترام والتمكين. ويمكنك تحقيق ذلك من خلال الاحتفال بأعياد ميلاد الجميع، أو بأعياد جميع الثقافات، أو ببساطة بدعوة الفريق لتناول الرئيس كريم في يوم حار هذه اللفقات الصغيرة تُعزّز الروابط وتكسر الحواجز من خلال تعزيز التفاهم والاحتفاء بالتنوع، يمكن للطهاة وموظفي المطبخ خلق مساحة يشعر فيها الجميع بالاهتمام والتقدير.



لقد أصبحت بيانات العمل المتعددة والمرهقة أمراً طبيعياً في قطاع المطاعم لفترة طويلة جداً. تعرّض واحد من كل أربعة طهاة للعنف الجسدي. أعتقد أن المطبخ يجب أن يكون مكاناً تشعر فيه بالأمان. يتحمل المالكون والطهاة والمديرين مسؤولية إرساء الاحترام والمساواة. كما يجب وضع سياسات تناهض التنمّر، وتتصبّح على عدم التسامح مطلقاً مع العنصرية وعدم التسامح مطلقاً مع أي شخص يتحرّش بغيره.

أعظم إرث لجيّلنا هو
أنا غيرنا مجال عملنا
للجيل القادر.

في مطعم دارجيلنج إكسبريس، أردت الاضطلاع بمسؤوليتي بشكل مختلف. نحن أخوات، ونبذو مختلفين وننحدر من تقاليد مختلفة، لكننا نعمل كفيلة واحدة. مجموعة من النساء اللواتي يطبخن معاً ويفمن بعضهن البعض. لطالما كانت النساء محور كل تقاليد الطهي، ومع ذلك غالباً ما يتم تهميشهن في المطابخ الاحترافية. يشعرن بأنهن لا يحظين بالتمثيل المناسب لهن، ومعزولات، ومحرومّات منه. وهذه مشكلة كبيرة. فيجب أن يشعروا بالترحيب والمساواة والأمان. وأن تكون أبوابهم مفتوحة أمامهم للتقدم يوماً ما ليصبحوا طهاة رئيسيين.

يدير قطاع الضيافة أشخاصاً من جميع الخلفيات، ومع ذلك لا ينالون الاحترام في الغالب. ولكن إذا كنت ترغب في النجاح، فانت بحاجة إلى أن يشعّر كل فرد في فريقك بالتقدير ويجب على أصحاب المطاعم رعاية موظفيهم عاطفياً وجسدياً ونفسياً.

إن فكرة اضطرارك لتحمل الإساعة بسبب ضغوط المطبخ فكرة سخيفة، إذا لم تستطع تحمل الضغط، فعلينا أن تهدأ وتنفس عميقاً. وهذا ليس سبباً لإساعة معاملة الآخرين. حيث يحتاج فريقك إلى أن يتمكن من ممارسة الرياضة، والخروج، ومشاهدة فيلم، ومقابلة أصدقائهم، وقضاء الوقت مع حيواناتهم الأليفة.

إنا نعيش في عصر تغيير ثوري في هذا المجال. لم نعد نتحدث عن طهاة يقدمون أطباقاً بطريقة المطبخ الجزيئي، بل نتحدث عن رعاية موظفيك.

كما أن أولويتك ليست الربح، أو نجوم ميشلان، أو التقييمات الجيدة، بل الصحة النفسية لفريقك. اهتم بهم أولاً، ثم اهتم بعميلاتك. أعظم إرث لجيّلنا هو أنا غيرنا مجال عملنا للجيل القادر.



النحوتة

اتجاه رأجٌ متناميًّا ومثيرٌ في قوائم الطعام، يحتفي بالمأكولات الإقليمية الأقل شهرةً ويعيد إحياءها، متباهيًا بالمكونات المحلية وتقنيات الطهي المرتبطة بالتراث الثقافي. تُشدد هذه الحركة على أهمية الحفاظ على الماضي مع المضي قدماً للمستقبل، وضمان بقاء **الأصل** في صميم كل طبق. وغالباً ما ينتشر هذا الاتجاه الرأج داخل منطقةٍ معينة، ثم قد يحظى بشهرةٍ أوسع، ولكن مع الحفاظ على جوهره الحقيقي لضمان نجاحه.

استخدام الزبادي العادي

له أثر كبير على هذا الاتجاه الرأج، فهو أحد المكونات الرئيسية التي يمكن استخدامها في العديد من الأطباق.





جذور المطبخ

الصفحة السابقة:
نودلز دان دان
وشعبيتها الكبيرة
على مستوى العالم

فيما يلي بيان بالعوامل الرئيسية المساهمة في هذا الاتجاه الرائج:

- حقبة ما بعد جائحة كورونا ومشكلات سلسلة التوريد، مما أثار الاهتمام بالتقاليд الغذائية المحلية والثقافية.
- محاولات رواد المطاعم في السعي إلى العمق والأصالة في تجاربهم الغذائية.
- إعادة اكتشاف ثقافة الطهي لدى المرأة بدلاً من التركيز على التأثيرات الأجنبية فحسب.
- اعتناق الطهاء لنرائهم أولًا وقبل كل شيء.
- رواية قصص الأطباق كوسيلة لإبراز التقاليد والتاريخ.

يعيد الطهاء الآن إحياء الوصفات التقليدية والإقليمية الصغيرة، مما يتيح للرواد فرصة الوصول إلى مطابخ نادرة الاحتفاء بها. ويحافظ هذا النهج على تراث الطهي لديهم باستخدام تقنيات ومكونات أصلية. وبينما لم يكن تطبيق لمسات عصرية، يظل الحفاظ على أصالة المطبخ أمراً أساسياً، مما يوفر تجربة ثقافية غنية تحتفي بالتاريخ بقدر ما تحتفي بالابتكار.

مطابخ هل جذور طهي متماشية مع أفضل التقنيات في هذا الاتجاه الرائج:
هذا الاتجاه الرائج:

- أوواكساكا
- الأنديز
- النقع
- الباسكي
- الإماراتي
- المعبد الكوري
- سيتشوان
- بوكatan

تزايد شعبية مطبخ هونان بسرعة ومنشأه في منطقة نهر شيانغ وبحيرة دونغting ومقاطعة هونان الغربية في الصين.

ما ينبغي لك
استكشافه



أبرز وجوهات الطبخ الإقليمية

بقلم:
صوفي ويلكنسون

في جميع أنحاء العالم، تظهر أكثر المأكولات والتقنيات **حيويةً** من أكثر الأماكن غير المتوقعة.



لطالما نقل نكهات الطعام بيننا شفهياً، ولطالما يشيد التجار بمزايا منتجاتهم، فقد كان السكر بالنسبة للبعض مجرد عُملة، والملح مجرد مادة حافظة أو مذاقاً فريداً أو وفرةً من منتجات معينة أو ندرة غيرها. ابتكر المهاجرون أساليب طهي تتكيف مع رحلاتهم سعياً وراء حياةً أفضل. وتساركت المجتمعات فيما بينها أفضل طرق طهي لمكوناتها المحلية. ونتج عن المساعي الاستعمارية والعسكرية أن جلب الغزارة أطعمةتهم المألوفة إلى أماكن فضل فيها السكان المحليون المطبخ الجديد على النظام المفروض.

الوقت، شهدت التبادلات الثقافية بين الحلفاء بروز حركات طعام متخصصة، مثل وصول الطعام الفيتوري إلى جمهورية التشيك، ووصول فطائر كورنيش إلى الأرجنتين، ودخول الزيب إلى معكرونة البندقية. إننا نعيش الآن في عالم مترابط، حيث يمكن للوصفات أن تقطع أميالاً في دقائق. وتحسنت طرق الطهي بشكل كبير بحيث تضمن أداء كل مهمة بسلسلة من جانب الطهاة المشغولين. وبينما يخوض الطهاة المشهورون عوالم جديدة في مجال معالجة

الطعام، ومنها تخليل الطعام وحفظه وتقديمه. يبدو أن الهدف الآن هو تقدير كل مكون على حدة. وبينما يمكن للتطورات التكنولوجية أن تساهم في تطوير نكهات الطعام، لكن العودة إلى الأساسيات أحياناً تُشكل الحل الأمثل. ولم لا ننظر إلى جذور عالمنا الغذائي الجماعي، وكيف تُشكل المناظر الطبيعية نباتتنا وحيواناتنا، وكيف يمكن لبراعة طهاة المنازل والطهاة التقليديين من مختلف أنحاء العالم ومهاراتهم تشكيل نهجنا في تناول الطعام اليوم؟

تركستان الشرقية/مقاطعة زانجينغ

شهدت هذه المنطقة الجبلية، الواقعة على الحدود بين الصين وأسيا الوسطى، نزاعات حادة على مدى قرون، لكنها كانت أيضًا محطة على طريق الحرير حيث تأثرت بالثقافات التركية والصينية في طبخها، مما ساهم في ابتكار مطبخ مميز.

وعلى غرار جيرانهم الأوزبكين، نجد خبز الأويغور أو النان، الموسوم بعلامات معقدة. فهذا لا يُضفي فقط لامعًا جميلًا وفريدةً على الخبز المسطح الدائري، الذي يُطهى تقليديًا داخل أفران طينية مقببة تُعرف باسم "تونور". بل يُنسن أيضًا نقوشًا تُشكّل قوام الخبز وفي أجزاء هشة وأخرى مقرمشة، يستخدم النان إما كطبق أو لتضليل أطباق أكثر ليونة مثل "دا بان جي" وهو بخنة دجاج حارة مصنوعة من الطماطم والبطاطس. وإذا لم يستخدم النان، فإن نولوز دقيق القمح، المصنوعة بدوى، تُعرف باسم "لغمان". تُضاف إلى الطبق نكهات كربوهيدراتية غنية بالمضخ، ويوجد كذلك البولو، وهو النسخة الأويغورية من البيلف أو البولو. حيث يُقلى البصل والجزر والكمون في الزيت قبل إضافة الأرز ثم يُقطع بلقم الضأن أو الضأن المطهو على البخار وإضفاء لمسة من الدفع والفن على هذه النكهات والقام.

تضاف الخضروات المخللة والسلطات المنكهة بالثلج. ولحم الضأن هو الأساس لدى الأويغور، حيث يضعون شرائح رقيقة منه على أسياد لاعطاءها صدمة شوكي على الشوايات الساخنة حتى تتحفم، مع رشها بمسحوق الكمون الحار.

كوسكو، بيرو

تقع هذه المدينة في جبال الأنديز على ارتفاع 3399 متراً، وهي موطن طريقة طهي "هوايتا"، حيث يُصمم الفرن في باطن الأرض، تحفر حفرة نار وتبني فوقها قبة مؤقتة باستخدام الطوب اللين، ثم تُشعل النار تحتها. بمجرد أن تسخن بدرجة كافية، تُقلى البطاطس فيها ويوضع الطوب الساخن فوقها لتغطيتها.

يمكن طهي اللحوم على الطوب فوق المنتجات الببروفية، والتي عادةً ما تكون طرية ورقيفة بمجرد إخراجها بعد حوالي نصف ساعة.

"تشيري أوتشو" طبق شعبي ذو جذور متزاوج عليها، ولكنه بلا شك دليل على وفرة المنتجات الببروفية. في طبق واحد، يؤكل خلal أسبوع كوريوس كريستي في مايو أو يونيyo، ويوجد كذلك الكابياء الخنزيرية أو خنزير غينيا مشوي، ودجاج، و"شاري" وهو طبق يشبه اللحم المقدد مصنوع من اللاما - وزرة، وجبن، وأعشاب بحرية، وسمك، وبطاطس، وفلفل روکوتوكو. وتورتيلا. ويُقدم بارداً ومتبلًا، ويمكن لجميع أفراد العائلة مشاركته، كما يُقدم في حচص أصغر حجمًا. تكفي فردًا واحدًا، لدى الباعة الجائلين.



جذور المطبخ

تعرف هذه المنطقة الخضراء في إسبانيا الواقعة على ساحل المحيط الأطلسي بوفرة مأكلاتها البحرية وذلك بفضل خلجانها ومداخاتها العديدة - المعروفة باسم "رياس". هنا حيث تلتقي المياه العذبة والمالحة، مما يعني بينة مثالية لازدهار مأكولات بحرية ومنها الكركيد والأخطبوط والروبيان والجراد البحري. وقد يbedo طبق "بيرسيبيس" شفافاً ومتعبتاً، لكن عليه في الملح وورق الغار قبل سلقه في الماء المثلج وتقشيره. يضمن لك الاستمتاع بقوامه الذي يجمع بين الكالاماري وأذن البحر الصافيح.

تعرف هذه المنطقة باسم المنطقة الكلتية السابعة، ومناخها البحري يوفر هواءً رطباً وأعشاشاً غنية تُوفر بینات زراعية مثالية لإنتاج أجبان زبدية مثل "التينيلا". كما تضم غاليسيا كاندرائية سانتياغو دي لا كومبوستيلا التي تعود إلى القرن الثاني عشر وهي وجهة ألف الحجاج (أو المسافرين) الذين يقطعون مئات الأميال سيراً على الأقدام للوصول إليها. وتكريراً للقدس جيمس، يستخدم دقيق اللوز المحلي في زيارة سانتياغو. في عمل كعكة كثيفة، وخاصة من الغلوتين. ولأن البيض يوفر الدهون بدلاً من منتجات الألبان، فإن هذا التارت يدوم لوقت كبير حتى يفسد. مما يعني أن الحاجاج منذ القرن السادس عشر استخدموها في تناوله سانتياغو. في عمل كعكة الأويغور، حيث يضعون شرائح رقيقة منه على أسياد لاعطاءها صدمة شوكي على الشوايات الساخنة حتى تتحفم، مع رشها بمسحوق الكمون الحار.

ذلك يتجلّى اندماج الثقافتين المغاربية والكلتية، إضافة إلى الإلهام من المستعمرات الإسبانية السابقة في أمريكا الجنوبية. بشكل درامي في مشروب كيمادا بانش، المصنوع من براندي أورووجو، مع السكر المكرمل وقشر الليمون والفقوه لإضفاء حللاً وعمق على. وتُعرف طقوس تناوله باسم "كونكسورو دي كيمادا"، أو تعويذة كيمادا. ويشرب عادةً في عيد الهالوين.



هل سبق لك أن توقفت للتأمل في قصة الأطباق التي تُحضرها؟ ربما تأملت في أصول أحد التوابيل الرئيسية المستخدمة في مطبخك، أو تسألي عن تاريخ وصفة عائلية تلهم قائمة طعامك. بصفتك طاهياً أو صاحب مطعم، فإن فهم جذور الطعام يمكن أن يحول مطببك إلى مكان لا يقتصر على إعداد الوجبات فحسب؛ بل يمكن أن يكون فصلاً دراسياً لتعليم التاريخ الثقافي، أو منصة للاحتفال بالأطباق.

وفي عام ٢٠١٨، استكشف كريس ينخ، المحرر السابق لمجلة الطعام المستقلة "لاكي بيتش"، هذه الفكرة في كتاب "أنت وأنا نأكل نفس الشيء". مسلطا الضوء على الطرق العديدة التي تربطنا بالطعام والطبخ، وموضحاً في الوقت نفسه الاختلافات والتعقيدات الكبيرة في تناول الطعام، بالنسبة للعاملين في قطاع الضيافة، يتيح هذا الكتاب فرصة للنunge في عالم الطعام وكيف يمكن أن يكون رابطاً، ويسد الفجوة الثقافية، ويفتح آفاقاً جديدة للحوار من يُطهِّي وماذا يطهِّي، ولماذا يطهِّيه؟ وكيف يمكن للأطباق أن تعكس قصص الهوية والترااث والتطور؟ وما الرسالة التي يتعين إيصالها من خلال مكوناتك وتقنيات الطهي المستخدمة؟ من خلال اختيار هذه الخيارات بعناية، يمكنك ابتكار أطباق تلقى صدى أعمق لدى العملاء.

جذور المطبخ

من وصفاتٍ عريقةٍ توارثتها الأجيال، إلى أطباقٍ إقليميةٍ أعيد ابتكارها بمساٍٍ عصرية، يرى الجيل (ز) وجيل الألفية الطعام أكثرَ من مجرد غذاء، ويتمتع جيل اليوم بأذواقٍ جريئةٍ شكلها تعزّزُهم الميكروالنكهات المتنوعة، فهو جيل يعيشُ الطعام الذي يُثْبِرُ الحواس، ويتعرّفُ على ثقافاتٍ مختلفة، وينغمضُ في تقاليدٍ قديمةٍ تربطهم بالماضي، وباستخدامهم الطعام كحسِّرٍ بين التراث الثقافي والحياة العصرية، يُعيّدُ أبناء جيل اليوم النظر في كيفية استهلاكهـم، ويفتعلون مع محتوى الطهي في الكتب وعبر الإنترنت، ويجدون إلهاماً جديداً في الطبخ، ويُعدُّ الطعام ركناً أساسياً في سرد القصص، فهو فرصةٌ ل إعادة التواصل مع الجذور، ومساحةٌ لاستكشاف الهوية، ووسيلةٌ لتعزيز الشعور بالانتماء للمجتمع.

هويتك من طعامك

في جميع أنحاء العالم، تظهر أكثر المأكولات والتقنيات حيويةً من أكثر الأماكن غير المتوقعة.

بقلم:
أنجيلا هو

في المرة القادمة التي تجرب فيها وصفة جديدة، أو تخطّط لقائمة طعام، أو تقدّم طبقةً خاصّاً، فكر في القصة التي ترويها. هل تسلّط الضوء على تقاليد قديمة منسية؟



الصفحة المقابلة:
يتول الشيف إدوين
فان جينت بإعداد
فتة الزيتون لتزيين
طبقه.

الأغذية والمشروبات، ومجموعات المطاعم،
وكتاب الطعام بمشاركة قصصهم مباشرةً
مع الجمهور متداوzen بذلك وسائل الإعلام
التقليدية. وقد أتاح هذا التحول فرضاً للطهاة
الهواة والمحترفين على حد سواء لمشاركة
تقاليد الطبخ لديهم مع العالم.

كما أن احتضان هذا الصعود في المطبخ
القائم على الهوية يوفر فرصه فريدة من
نوعها. فأنت لا تقدم الطعام فحسب، بل تبدع
تجربة لا تنسى تعلم وتؤثر في الآخرين. وفي
عصر الأصالة هذا، يُقدر رواد المطاعم الفصد
والهدف من الطعام، إنهم ي يريدون معرفة ما
يأكلونه، ورحلة الطعام من المزرعة إلى المائدة.
والقصص وراء الأيدي التي صنعت الطعام.
ويشعرون بأن وجنتهم جزء من سر ثقافه
واسع. ومن خلال تقديم السياق والقصص
وال تاريخ، فإلك تدعوه ضيفوك إلى رحلة اكتشاف
مشتركة.

وفي المرة القادمة التي تجرب فيها وصفة
جديدة، أو تخطّط لقائمة طعام، أو تقدّم طبقةً
خاصّاً، فكر في القصة التي ترويها. هل تسلّط
الضوء على تقاليد قديمة منسية؟ هل ترتبط
بتراشك أو تجاربك الشخصية؟ دع طعامك يروي
قصة جذورك، والهاماتك، ورؤيتك للمستقبل.
ومن خلال القيام بذلك، لن يصبح مطعمك
 مجرد مكان لتناول الطعام فحسب، بل وجهة
للاكتشاف الثقافي وتناول الطعام بكل
أهدافه.

تناول الطعام في الخارج هو الأهم، وعادةً ما
يكون الزيان مخلصين لعلماتهم التجارية
ومطاعمهن المفضلة؛ يثقون بها ومستعدون
لدفع المزيد مقابل تجرب راقية. وعلاوة على
ذلك، ترتيب بعض أهم المواضيع في تسويق
المطاعم بالأصالة، والمساحات الشاملة التي
والنكهات الأصلية، والمساحات الشاملة التي
تحتفي بالتنوع. في لندن، يتجلّ هذا التحول
بوضوح في أماكن مثل تشيشورو.
توضح باكاري: "أخيراً، بدأ عالم الطعام يدرك
هذه الحقيقة، ولكن لا يزال أمامنا طريق طويلاً.
فمن المهم جداً بالنسبة لي التمسك بتقاليد
الطعام التي نشأت عليها. فهي مطبخ غرب
إفريقيا، لا يوجد الكثير من التوثيق لطعامنا".
"أريد أن تكون عاملاً في الحفاظ على التقاليد
مع تبني الحداثة، وضمان استمرار هذه التقاليد
للجيل القادم".

ويتردد صدى هذه الحركة والتنوع بقوة لدى
رواد المطاعم الأصغر سنًا، ويمتد إلى ما هو
أبعد من مجرد الطبق ليشمل وسائل الإعلام
الشعبية. لقد سهل الإنترنت تعلم كيفية
الطهي واكتشاف أماكن لتناول الطعام أكثر
من أي وقت مضى. لا تقتصر قنوات يوتوب
على تقديم وصفات ووصفات المطاعم
فحسب، بل تشمل أيضًا استكشافات
متعمقة لأصول الطعام وتاريخه. وفي الوقت
نفسه، وتبني منصات التواصل الاجتماعي مثل
إنستغرام وتيك توك الفرصة لطهاة المنازل،
والمزارعين، والطهاة المحترفين، وعلامات
والفضليات الشخصية والقيمة عندما يعتبر

لتأمل معاً كيف يتعامل طهاة مثل جوكيه
باكاري، صاحبة أول مطعم في المملكة
المتحدة تديره طاهية سوداء يفوز بنجمة
ميشن. حيث يستخدم مطعمها، تشيشورو،
في لندن، مكونات غرب أفريقيا نادرة إلى
المطاعم بالأصالة، والتوابل المجتمعي
والنكهات الأصلية، والمساحات الشاملة التي
تحتفي بالتنوع. في لندن، يتجلّ هذا التحول
بوضوح في أماكن مثل تشيشورو.
ويبرطنا بالثقافة والتقاليد. وينحدر نهج جوكيه
باكاري للأفكار النمطية ويدعو رواد المطاعم
للاكتشاف اتساع وعمق مطبخ غرب إفريقيا
في ضوء جديد، مما يهدى الطريق لفهمه
بدقة أكبر " غالباً ما يفتقر الطعام القادر من
قارة إفريقيا جنوب الصحراء إلى التقنية والدقة
- إنه مزيج من طبق واحد. وأريد أن يكتشف
الأشخاص الذين يأتون إلى تشيشورو لأول
مرة التقنيات التي نستخدمها. قد يجدوا الأمر
بسبيطاً، لكنه مخادع".

تظهر الرغبة في تجرب طهي غنية وتجلي
في عادات تناول الطعام لدى الجيل (زد)
وجيل الألفية، حيث تشير دراسة أجرتها منصة
جز المطاعم "سيفن رومز" إلى أن ٣٤٪ من
المستهلكين في المملكة المتحدة ضمن
هذه الفئة العمرية يتناولون الطعام في الخارج
ثلاث مرات على الأقل شهرياً. فهم لا يبحثون
فقط عن أحد التوجهات أو أحد افتتاحات
المطاعم؛ بل يبحثون أيضاً عن أماكن أخرى
خارج المنزل والعمل للتواصل والاسترخاء.
وcheme عوامل يجب مراعاتها ومنها الراحة
والفضليات الشخصية والقيمة عندما يعتبر

شرائح سمك مقلية متبلة بزيت
فلفل سيشوان الحار



رُوْجِ الأَرْضِ تُسْتَخْرِجُ وَتُقْدِمُ عَلَى طِبَقِ

بِقلم: آنا روش

في مطعم هيشا فرانكو، الحائز على ثلاثة نجوم ميشلان، على الحدود السلوفينية النمساوية، يروي كل طبق قصةً عن المكان والتقاليد والإبداع. أبدعت الشيف آنا روش، المالكة المشاركة، مطبخاً مستوحى من مناخ جبال الألب، متجرداً في مواسمه ومصادره المحلية، واحترام الأرض. ومن إحياء أساليب الزراعة التقليدية إلى تحدي المفاهيم السائدة حول قيمة المكونات، تتميز إبداعاتها بالجرأة والطابع الشخصي، وتعكس الطابع الفريد من نوعه للمنطقة.



مطعم هيشا فرانكو هو أول مطعم أعمل فيه، وهو الوحيد الذي عملت فيه بالفعل. تخرجت في العلوم الدولية والدبلوماسية.

لم أكن طاهية محترفة عندما بدأت العمل هنا قبل ٢٥ عاماً، لذا كان لدي نهج وفلسفة رومانسية بعض الشيء.

لقد بدأت بالتواصل مع المزارعين والموردين والباحثين عن الطعام من حولي، لأننا بعيدون جدًا عن المدن. مما جعلنا نحتاج إلى استراتيجية للحصول على المكونات، مما يُعتبر اليوم توجهًا رائجًا، بدأنا به منذ سنوات.

صفعة على الوجه

نرى أنفسنا سفراء لأرضنا. على مائدة هيشا فرانكو، يمكنك أن تشعر وتخبر مكانك ومن يطبخ لك. فطعمنا مزيج من المواسم والأرض، واللون الرئيسي هو شخصية الشيف. وطعامي قوي بنكهته وحار جداً. أحياناً يُصدِّم الضيوف ويقولون إن القائمة كانت بمثابة صفعة على الوجه، لكن هذا بالضبط ما أريده.

التكيف مع الفصول الأربع

نتبع الطبيعة ونعمل مع الفصول. فمكوناتنا محلية تمامًا. وعندما أصعد إلى قمة الجبل هنا، أستطيع أن أرى جميع الأماكن التي نستورد منها. هذا يحفزنا على الإبداع، لأن الطبيعة ليست سوبر ماركت - نحن بحاجة دائمة للتكييف. لا نستخدم كيد الإلوز أو الكركم أو معظم المكونات التي تجدها في المطاعم الشهيرة. نلتزم بمكونات وادي السيليكون، مثل البطاطس والسلmons المرقط والغزلان.



الحفاظ على تراث تقاليدي

أحياناً، أرى أن أحد أهم نجاحاتي هو الحفاظ على أساليب الزراعة التقليدية هنا. ندعم الوادي اقتصادياً من خلال مصادرنا، وهو ما له أيضاً أثر اجتماعي، إذ يفضل الشباب أن يصبحوا مزارعين بدلاً من الانتقال إلى المدن. الجن القرىش المخمر القوي الذي نستخدمه - بنكهة حارة وحامضة - سمة مميزة لهذا الوادي. ولكن للأسف نادراً ما يستهلك، ونشتريه من المزارعين القادمي لنساهم معهم في بقاء تراثنا وتقاليدنا.

مناخ الخير والوفرة

يمنح مناخنا الواقع في جبال الألب الفريد من نوعه، المتأثر بنسيم البحر المالح القريب وتربيته الفنية بالمعادن. ويعطي النباتات والحيوانات التي تتغذى عليها نكهات مميزة. ومن المذهل اكتشاف كيف يمكن أن تقدم هذه التربية وهذا المناخ أكثر مما عرفه أسلافنا. فعل أساس تقليدي، كانت هذه منطقة الفاصوليا الخضراء، ولكن من خلال مزارعينا جين وماتيو اكتشفنا أن مناخنا مشابه لمناخ نيوزيلندا. لذا لدينا الآن السبانخ والواسابينو والكيوي وأوراق الخردل النيوزيلندية. لذا نطلق العنوان لخيالنا، وكل عام تطول قائمة المكونات لدينا.



“طعامي غنيّ بنكهته وحار جداً. أحياناً يُصدِّم الزبائن ويقولون إن القائمة كانت بمثابة صفعة على الوجه. لكن هذا بالضبط ما أريده.”

“بالنسبة لي، تُجسد “جذور الطبخ” العودة إلى الطبيعة. إنها تعني احتضان البيئة المحلية والوعي بكيفية الزراعة والحداد، حتى لا نستنزف الغابات أو المروج.”



جذور المطبخ

بطاطس بيورو واحد

من أشهر أطباقنا البطاطس المخبوزة في قسارة الحشائش الجبلية. بدأ هذا الطبق بمحادثة دارت بيني وبين مزارع حول البطاطس التي تحتاجها، عندما طلبت منه تحديد السعر قال: “بيورو واحد”. كان هذا السعر لكل واحدة من البطاطس، وليس سعر الكيلوجرام. في البداية، بدا السعر مبالغًا فيه، لكنه سأل: “لماذا ندفع هذا المبلغ مقابل لحم أو سمك جيد، ولا ندفعه مقابل خضراوات؟” غير هذا السؤال وجهة نظرى، الطبق نفسه يُجنب هذه الفكرة. تُخبز البطاطس في قسارة من حشائش الجبال العالية والملح، ممتصة رواح الأزهار، والتربة لمروج جبال الألب. عند كسر القسارة، تُطلق رائحة تذكر بالنوم على فراش حشائش جبال الألب العالية - تجربة رومانسية تروي قصة هيتشا فرانكو.

العودة إلى الطبيعة

بالنسبة لي، تُجسد “جذور المطبخ” العودة إلى الطبيعة. فهي تعني احتضان البيئة المحلية والوعي بكيفية الزراعة والحداد، حتى لا نستنزف الغابات أو المروج. يجب أن يمتلك كل طاو المهارات الالزمة للحصول على المنتجات المحلية. إذا استطعنا تحقيق ذلك في ظل المناخ الصعب، فلنتوقف عن شراء الطعام الطماطم على مدار العام، ولنركز بدلاً من ذلك على تناول المزيد من الطعام الموسمى والمحلى. يجب أن نتوقف عن نقل الطعام من مكان آخر ليس فقط لخفض انبعاثات ثاني أكسيد الكربون، ولكن أيضًا لأن كل يوم يمر بعد حصاد الفاكهة والخضراوات، يفقد النبات زيوته الأساسية، مما يغير نكهته تماماً.







خبز الروبيان المرقمش

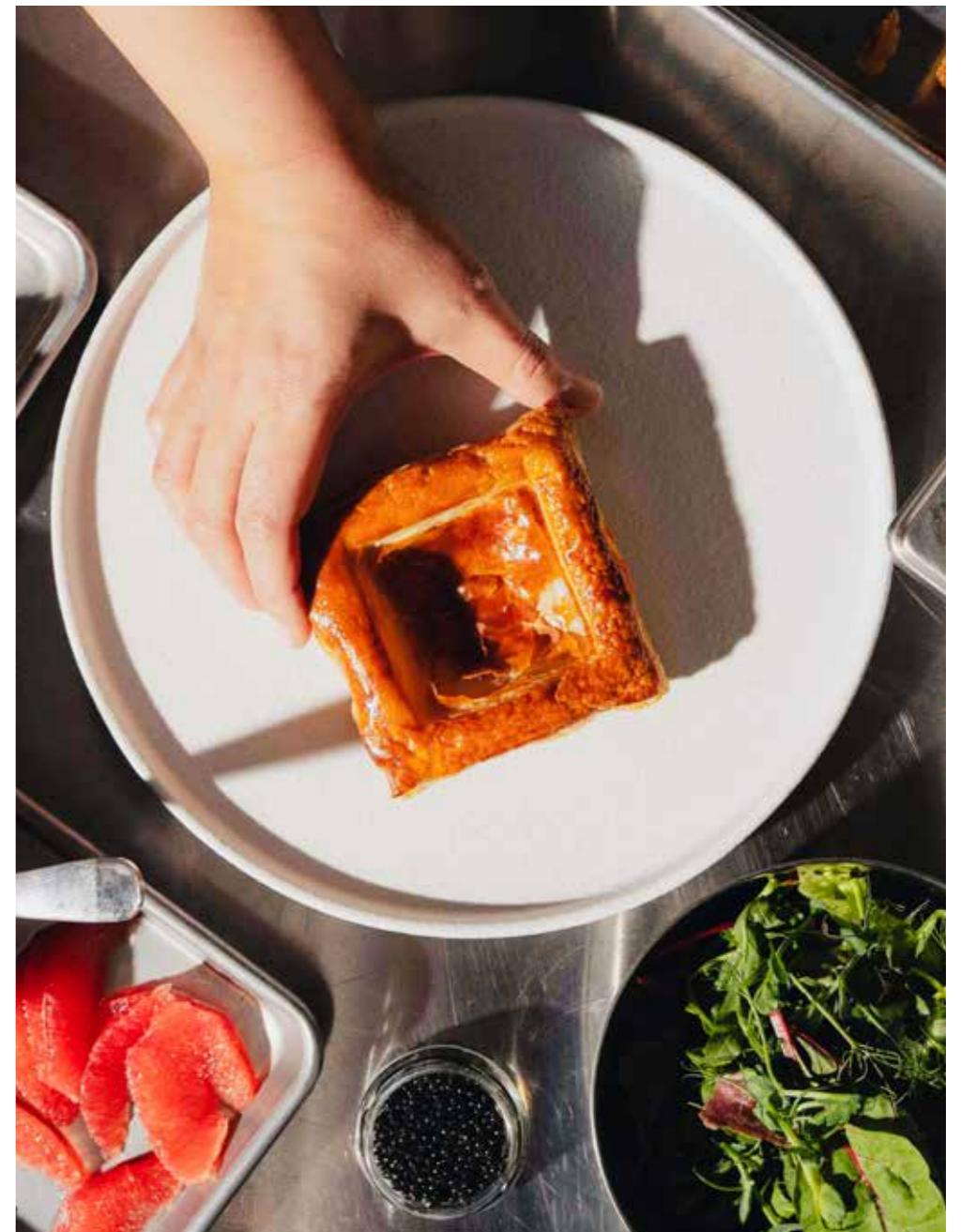
مع جوان ليمونكو - جيندراانو

ثيرمي دور طبق كلاسيكي فاخر، غاب منذ زمن عن عالم المأكولات والمشروبات، وتميز هذه النسخة المُعاد ابتكارها بحشوة الروبيان اللذيذة المغلفة بعجينة الباف المورقة، والنتيجة ابتكار فطائر ومعجنات دنماركية لذيدة. يُناسب هذا الطبق السلطات الجانبية مع صلصة الحموضيات، ويعتبر إضافة مثالية لقائمة طعام الوجبات السريعة بين الإفطار والغداء.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

شيف تنفيذي - الجزيرة العربية
وجزر المحيط الهندي
- جوان ليمونكو - جيندراانو
يونيليفر فود سولويشنز، الخليج
وجزر المحيط الهندي



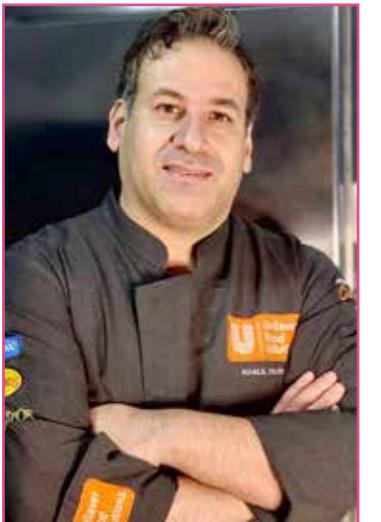
جذور المطبخ

مستوحى من طبق المثلوثة، تكون هذه النسخة من ثلاثة عناصر أساسية: وهي الجريش، والخضروات، والأرز. يُطهى كل عنصر على حدة، ولكن يُضاف إليه الأرز المقزمش للحصول على قوام أقوى في التماسك. يُغطى الطبق بعد ذلك بلحم الضأن المبشور، ويرش بصلصة أعشاب حمضية على الطريقة اليمنية لموازنة نكهات الطبق.

يحظى طبق المثلوثة بتاريخ متجلز في تقاليد الطهي في المملكة العربية السعودية. إنها نسخة من الكبسة الشعبية، وهي طبق الأرز الذي يحتل مكانة مهمة في مطبخ المنطقة. وتقليدياً، كان يُحضر طبق المثلوثة في المناسبات والتجمعات الخاصة، حيث تجتمع العائلات والمجتمعات للاستمتاع بطبقاته الشهية ولذذة. وبمرور الوقت، أصبح طبقاً مفضلاً ويمثل جوهر الضيافة العربية وتراث الطهي العربي.

[لسطوع على الوصفة بالكامل](#)

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



رئيس طهاة في يونيليفر فود سوليوشن - شمال الخليج
- خليل يوسف
يونيليفر فود سوليوشن الخليج
وجزر المحيط الهندي



شيف تنفيذي - الجزيرة العربية وجزر المحيط الهندي
- جوان ليمونكو - جيندرانو
يونيليفر فود سوليوشن الخليج وجزر المحيط الهندي



مع خليل يوسف وجوان ليمونكو - جيندرانو

بازنان مشوي



محشو بدجاج إسكابيتشي، وحساء ميسو وشيري

مع بيو كروز

يعتمد هذا الطبق بشكل كبير على تقنية الإسکابيتشي، وهي طريقة تقليدية تُستخدم في إسبانيا وأمريكا اللاتينية والفلبين لحفظ الطعام. تتضمن الإسکابيتشي طهي البروتينات مثل الدجاج أو الأرانب أو السمك، وحتى الخضراوات، في طريقة تحضير تشبه اليخنة، مع استخدام الخل كسائل أساسى، مما يوازن حموضة الطبق ويسمح بحفظه لأيام، بل وأسابيع. يُطور الشيف هذه التقنية بإضافة توابل جديدة، مثل القرفة واليانسون ومزيج من أنواع الخل، إضافة إلى عناصر آسيوية مثل الداشي والميسو. وقد صُمم هذا الطبق، وهو عبارة عن إسکابيتشي دجاج يُقدم مع البازنان، كمقبلات باردة أو بدرجة حرارة المكان، ويجمع بين التقنيات القديمة بلمسة عصرية.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوانم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



“التقنيات القديمة، مثل الإسکابيتشي،
قيّد الترقية والتحديث - إنها تتعلق
بالإبداع والتجدد.”

بيو كروز
رئيس الطهاة
يونيليفر فود سوليوشنز إسبانيا

سلطة نيسواز سلطة فرنسية كلاسيكية تُجسّد نكهات نيس النابضة بالحياة. وعادةً ما يحتوي هذا الطبق المنعش على الطماطم والفاصولياء الخضراء والبيض المسلوق والزيتون الأسود. لكن في هذه الحالة، اختار الشيف إدوين فان جينت لمسة إبداعيةً بإضافة فتة مصنوعة من ثلاثة أنواع من الزيتون، مستبدلًا التونة أو الأنشوجة التقليدية ببطارخ سمك البوري الرمادي المملح المبشور، مما يُضفي عمقًا ونكهةً مميزة.

[للاطلاع على الوصفة بالكامل](#)

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



“هذا الطبق يحبه الكثيرون لنكهاته الغنية وخصائصه المنعشة”

إدوين فان جينت
رئيس الطهاة
يونيليفر فود سوليوشنز، هولندا

جذور المطبخ



سلطة نيسواز بوتارغا وفتة الزيتون الأسود

مع الشيف إدوين فان جينت



Fire Sense

تصميمات المطاعم

ازداد في نتائج البحث بنسبة ٥٥٪ عن "كيفية الشواء على الطريقة الكورية" مما يسلط الضوء على التحول نحو تجارب تناول الطعام الفريدة والمخصصة حسب التفضيلات.

%٠٠



كما أن مفهوم المطاعم يتجاوز التجربة المخصصة العامة إلى التجارب الأكثر فعالية والأكثر تخصيصاً حسب التفضيلات حسب التفضيلات حيث يشارك رواد المطاعم في إعداد الوجبات وتعديلها. وتركز الصيغات الرائجة لقوائم **تصميمات المطاعم** على جعل تجربة تناول الطعام غامرة ومتعددة المتشاعر مع تقديم تجارب فريدة ذات قيمة مضافة.



الصفحة السابقة:
تعديل البيبيمباب
العادي بسهولة
للعشاء.

- فيما يلي بيان بالعوامل التي تكشف الصيحات الرائجة المتزايدة في قوائم الطعام:
- الرغبة المتزايدة في تجارب الطعام المخصصة حسب التفضيلات والتجارب التفاعلية والغامرة.
 - يسعى رواد المطاعم إلى التجارب الجماعية التي تتجاوز أطباق المشاركة العادية.
 - تفضيل جيل (زد) للخيارات المُنتقاة بعناية واللحظات المميزة على وسائل التواصل الاجتماعي.
 - تعيد التطورات التكنولوجية (الواقع المعزز والذكاء الاصطناعي) تشكيل وإبراز طريقة تجربة الوجبات.
 - الوصول إلى البيانات التي تتيح تفاعلات الطعام شديدة التخصيص حسب التفضيلات.

تزايد التقارب بين التكنولوجيا والطعام في السنوات الأخيرة، لكن العلاقة بينهما طورت أكثر من أي وقت مضى. إذ يمكن للواقع المعزز إنشاء قوائم طعام تفاعلية، بينما يُصمم الذكاء الاصطناعي توصيات بناءً على التفضيلات السابقة. وستساعد هذه الأدوات رواد المطاعم على جذب جميع حواسهم مما يوفر تجربة أكثر تخصيصاً حسب التفضيلات وأكثر جاذبية. وستواصل المطاعم تجاربها مع التكنولوجيا لتقديم تجارب طعام مصممة خصيصاً ومتعددة الحواس، بحيث تتجاوز هذه التجارب مرحلة التذوق لتشمل العناصر البصرية والسمعية وحتى الحسية مما يجعل تجربة تناول الطعام أكثر تميزاً وفرادة من نوعها.

تعكس هذه الصيحات الرائجة تحولاً نحو التفاعل بصورة أعمق في المطاعم حيث يُعد التخصيص حسب التفضيلات والتفاعل أمراً مدفوعاً بالเทคโนโลยيا المتطورة إضافة إلى اقبال رواد المطاعم على التجارب المشتركة المفيدة

أفضل التقنيات السائدة في هذا الاتجاه

- حضر طبقك بنفسك
- المكსرات
- الراغوي، الإسبروما والصلصات الخفيفة.
- الهرس
- الطباعة ثلاثة الأبعاد
- الشوكولاتة
- الليمون
- الزعفران
- الخردل
- لحوم الشواء
- الجيلاتين

كان الآيس كريم أحد أكثر الموضوعات بحثاً على الانترنت عالمياً بمعدلات بحث مرتفعة خاصةً في آسيا والولايات المتحدة

ما يُنْبَغِي لك
استكشافه

خطوة التخصيص حسب التفضيلات الشخصية



أصبحت عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية حجر الأساس في تجربة المطعم. فمن خلال السماح لرواد المطعم بتصميم أطباقهم وفقاً لفضيلاتهم، يمكن للمطعم إنشاء تجارب لا تنسى تجذب الزائرين للعودة إليها.

وأيضاً، أصبحت عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية عاملًا أساسياً في تفضيلات تناول الطعام لدى جيل (زد). وهي فئة ديمografية تقدر الاستقلالية والوعي الصحي والتجارب القيمة. وعلى عكس الأجيال السابقة، يسعى رواد المطعم من جيل (زد) إلى الوجبات التي تعكس أذواقهم الشخصية واحتياجاتهم الغذائية، مما يجعل عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية ليست مجرد صيحات رائجة في قوائم الطعام بل أمراً ضرورياً لمحترفي خدمات الطعام يتبعون عليهم تحقيقه.

العرض الموسمية الخاصة: قدم مكونات موسمية متنوعة وعروضاً لفترة محدودة لتشجيع الزبائن على الزيارات المتكررة. سيسعد رواد المطعم بالنكهات الطازجة وبفرصة تجربة التوليفات الجديدة.

حلقة التعليقات: يساعد تشجيع رواد المطعم على تقديم ملاحظاتهم على أطباقهم الشخصية، على تحسين العرض وتوطيد العلاقة مع الزبائن.

التشجيع على المشاركة: أنشئ "طبقاً أسبوعياً مخصصاً" يمكن لرواد المطعم مشاركته على موقع التواصل الاجتماعي. سيحفزهم ذلك على تجربة وصفات جديدة، وسيساعد في الترويج لمطعمك بشكل طبيعي.

إنشاء ركن الإضافات: جهز ركناً للسلطات أو اللفائف مع مجموعة متنوعة من الإضافات (على سبيل المثال: البروتينات، الخضروات، المكسرات، البذور). يتيح ذلك لرواد المطعم من جيل (زد) ابتكار أطباقهم الخاصة، مما يعزز شعورهم بالملكونية والإبداع.

محطة التتبيلات الشخصية: قدم تشكيلة متنوعة من التتبيلات والصلصات المميزة، المستوحاة من نكهات المطبخ الإقليمي، مثل جنوب شرق آسيا. يمكن لرواد المطعم مزجها وشطافقتها لإبتكار خلطاتهم الفريدة، مما يجعل كل طبق مميراً.

نكهات متنوعة: وفر للزبائن خيارات متنوعة من النكهات (على سبيل المثال: الحار اللاذع، الحلو) ليتمكنوا من دمجها في أطباقهم. يساهم ذلك في تلبية الأذواق الفردية والتشجيع على التجربة.

خيارات "حضر طبقك بنفسك": قدم مجموعة مختارة من المكونات الأساسية للسلطات أو الشطائر، مما يتيح لرواد لمطعم اختيار ما يفضلونه من البروتينات والخضروات والحبوب. ولا يلبي ذلك تفضيلاتهم الغذائية فحسب، بل يشركهم أيضاً في إعداد أطباقهم.

تصنيفات المطعم

أعده: إريك تشاو، الشيف التنفيذي في سنغافورة وفيتنام وكمبوديا
رئيس طهاة منصة المستقبل
يونيليفر فود سولوشنز
جنوب شرق آسيا وجنوب آسيا



يقدم الشيف/إريك تشاو، الشيف التنفيذي - يونيليفر فود سولوشنز سنغافورة وفيتنام وكمبوديا- اقتراحات فعالة من حيث التكلفة لإضفاء التفضيلات الشخصية في المطعم.



كيف تضمن استمرار رحية مطعمك؟ (مع الحفاظ على ذلك)

أعده:
ثايس جيمينيز
شيف تنفيذي
يونيليفر فود سولوشنز،
البرازيل

المطعم: هي تلك المعابد المغربية يفنون الطهي حيث تزين الأحلام في أطباق وتصرخ بطاقة الائتمان. من السهل أن تنغميس في رومانسية هذا المجال، متخيلاً نفسك ذلك الطاهي الذي يُبدع بشغف في إعداد أطباق يُشيد بها الناس أمام أصدقائهم. لكن تكمن حقيقة قاسية وراء هذه الأطباق المُزينة بشكل رائع والأجواء المناسبة وذلك لنشر صور على إنستغرام: تعمل المطعم بஹامش ريح ضئيلة، فكيف تضمن استمرار رحية مطعمك؟ إليك خمس نصائح عليك اتباعها.

لا تقتصر رحية أي مطعم على ما يُقدم، بل تشمل ما يحدث خلف الكواليس. فيتعين عليك كل يوم مواجهة حقائق غير متوقعة، مثل: عدد رواد المطعم الذين سيأتون اليوم/الليلة؛ وغياب الموردين عن المطعم بدون إذن مع الحاجة الأساسية للمكونات؛ ومشاكل التوظيف، وانقطاعات التيار الكهربائي غير

استغلال قوة البيانات (نعم، البيانات!)

قد لا تبدو البيانات جذابة، لكنها شريان الحياة لمطعم مريح للأسباب التالية:

• **التبؤ بالطلب:** يمكنك التبؤ بتدفق العملاء وتخطيط منشرياتك بدقة أكبر من خلال تحليل أنماط المبيعات مما يحد من الهدر وتجنب نقص المخزون.

• **تتبع التكاليف:** دمج الوصفات وأسعار المكونات والعادات في نظامك لفهم نسبة تكلفة الطعام (الرقم السحري الذي يحدد ما إذا كنت تحقق أرباحاً أم تقدم الطعام مجاناً).

• **كفاءة الجدولة:** استخدم البيانات التاريخية لتحديد أوقات الذروة في المطعم وجداول عمل الموظفين وفقاً لذلك.

هندسة قوائم الطعام فن وعلم إعداد أطباق مريحة

إن قائمة الطعام المريحة ليست مجرد مجموعة من الأطباق، بل هي محاضرة متقدمة في الموازنة بين الإبداع والاقتصاد. إليك ما يتطلبه الأمر:

• **فهم طموحاتك:** بعض الأطباق تُهلك وتدرك المال. وببعض الآخر تعد شفافة، بالكاف تُحقق ربحاً، لكنها تُظهر روح الشيف. يمكن السر في تحقيق التوازن بين الأطباق المُرحبة التي ترضي الجميع وفن الطهي الرالي.

• **مارس سحر المكونات:** لا يكتفي الطهاة العظام بالطهي فحسب، بل يستفيد من كل ذرة في كل مكون على أكمل وجه، من تحويل رؤوس الجزر إلى صلصة البيستو إلى استخدام بقايا اللحم البقرى في المرق، فالكافاعة هي سر النجاح.

• **اعتنق الصيغات الرائجة للطعام (بحكمة):** يمكن أن تحدث الصيغات الرائجة لقوائم الطعام التي تتوافق مع علامتك التجارية وزبانك ضجة وابرادات. استخدم كتاب "قوائم الطعام المستقبلية" هذا للعثور على القائمة، أو القوائم، الأنسب لقائمتك.

المعدات: أفضل صديق (أو أسوأ عدو) للمطبخ الاحترافي ٣

لنتحدث عن الأدوات، بالطبع، ستحب المطبخ المجهز بشكل رائع ولكن يعتبر الجانب العملي أمرًا مهمًا.

أجهزة المهام المتعددة: يمكن أن تساعد أفران الحمل الحراري وأجهزة الطيف تحت التفريغ (سو-في) والمعالجات عالية الطاقة في تبسيط العمليات وتقليل وقت التحضير. فالكافأة هي مفتاح نجاحك.

كفاءة الطاقة: بعد خفض فاتورة الطاقة أمرٌ رائع لوكوك الأرض ولزيادتك. تستحق المعدات الحديثة المزودة بميزات توفير الطاقة الاستثمار فيها.

المسائل المتعلقة بالتدريب: لن تجدي أفضل الأدوات نفعاً إذا لم يكن فريقك استخدامها. فالفريق المدرب جيداً أكثر كفاءة من أكثر أنواع الخلطات.

الشخص هو الذي يصنع المطبخ الاحترافي ٤

فيما يتعلق بالموظفين: يعتبر الموظفون هم القلب النابض لمطعمك، ولكن حتى تكون واقعيين، لا يُعرف قطاع المطاعم تماماً بتوافق العمل والحياة. يتسم الفريق العمل السعيد والصحي بالإنتاج. وفيما يلي كيفية الحفاظ على سلسلة عمل مطببك:

التدريب المناسب: علم طهاتك كيفية اتباع الوصفات وأحجام الحصص بدقة. حيث يقلل الاتساق عملية الهدر ويضمن الجودة.

المسائل المتعلقة بالصحة العقلية: يعتبر الاحتراق النفسي أمرًا حقيقياً. تعامل مع فريقك كبشر لا كآلات. فإن ساعات العمل الصحية والبيئة الإيجابية تؤدي إلى تقديم خدمة طعام أفضل وتقليل دواران الموظفين. وإذا لم تكن على دراية بها، يمكنك التعرف على حركة "المطابخ الإيجابية". وتعتبر ليونييفر فود سولوشنز عضو مؤسس فيها. وهي مورد مجاني يقدم الأدوات والتدريب ونصائح مصممة خصيصاً لقطاع خدمات الطعام (المزيد: www.ufs.com).

حل المشكلات بطرق إبداعية: يمكن للفريق المدعوم جيداً التركيز على طرق إبداعية لتقليل الهدر وتحسين سير العمل وتحسين الربحية.

الربحية هي عمل يومي شاق ٥

يعتبر تحقيق الربحية ليس إنجازاً لمرة واحدة، بل هو جهد مستمر؛ وتعتبر كل من الكفاءة والإبداع والتكييف هم أفضل أصدقائك. بدءً من إعادة النظر في أساليبك في إعداد الطعام إلى تبني تقنيات حفظ جديدة (مثل التجفيف والتخليل) فكل تعديل صغير يصنع فارقاً.

قد يكون الأمر تحدياً، ولكن بالنسبة لأولئك الذين يقومون به بشكل صحيح تعتبر مكافآت وحوافز إدارة المطاعم - مالية وغير ذلك - أمراً مستحسناً ومُرضياً جدًا.



النحوحة المتطورة

رافائيل لا رو، المدير الإبداعي في شركة التحول "ليفيت ديزاين"
يقدم رؤى حول التوقعات المتطورة لرواد المطاعم.



على الرغم من اختلاف عادات رواد المطاعم حول العالم- بدايةً من الطعام الذي يتناولونه إلى كيفية تناوله- لكن التوقعات المتعلقة بتجاربهم في تناول الطعام غالباً ما تكون متشابهة. وفي عالم يبدو فيه كل شيء ممكناً تقريباً، أصبحت التوقعات أكبر من أي وقت مضى.



الضيف، بل يجب أن تكون "متmorphة حول الأفراد". محققةً التوازن بين احتياجات الضيف والموظفيين والشركات. كما يُبسط إجراءات استقطاب الموظفين والاحتفاظ بهم، خاصةً في ظل نقص العمالة ونهدف إلى إنشاء بيئة عمل تُعزّز الفخر والانتماء، وتجعل الموظفيين يشعرون بأنهم جزء من كيان ذي معنى

ما هي نظرتك المستقبلية لتجارب تناول الطعام خلال السنوات الخمس إلى العشر القادمة؟

أعتقد أننا سنشهد مزيجاً من الراحة والتجربة، مع التركيز على توفير تفاعلات عالية التخصيص. فعل سبيل المثال: في بعض المطاعم في آسيا، يتم تخصيص الديكورات بصورة فورية بناءً على الضيوف الحاضرين. وتتوفر التكنولوجيا مستوى من التجربة الفردية لم نشهده من قبل. حيث تشعرك كل زيارة بتجربة فريدة لمرة واحدة. ومن المرجح أن تستمر هذه الصيحات الراجلة في النمو نحو التجارب المُصممة خصيصاً.

هل لديكم أي أفكار ختامية؟

"عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية هي أساس كل ما نشهده في مجال المطاعم حالياً."

أصبح مصطلح "ضيافة لا تنسى" شائعاً في السنوات الأخيرة بفضل كتاب "ويل غويدار": ما رأيك في هذا المصطلح؟

أعتقد أن هذا هو الاتجاه الذي يتّخذه القطاع، أي عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية على التقارب على مستوى غير مسبوق. في حين أن ليس كل علامة تجارية تمتلك الموارد اللازمة لتقديم خدمات شديدة التخصيص حسب كل شخص، فإن الصيحات الرائجة العامة هي أن تقدم العلامات التجارية تجارب راقية ومصممة خصيصاً تتجاوز التوقعات التقليدية.

قد يبدو مصطلح "ضيافة لا تنسى" مبالغًا فيه، ولكن مع تزايد توقعات الضيوف، أصبح مستوى معين من إضفاء الطابع الشخصي هو المعيار وفي نهاية المطاف، يجب على العلامات التجارية التكيف لتلبية هذه التوقعات في حدود إمكانياتها. ومع استمرارنا في هذا المسار من المُفرج أن تُصبح "ضيافة لا تنسى" هي المعيار الجديد.

كيف تتعامل مع هذه التوقعات المتغيرة المتعلقة بتناول الطعام في عملك؟

نحن نركز على مرونة تجربة الضيوف والتكييف مع قنوات تناول الطعام المختلفة ومسارات الشراء. لا تقتصر العلامات التجارية اليوم على مجرد التركيز على

الولايات المتحدة قد تؤثر على العلامات التجارية الأوروبية. وسيساعدنا هذا المنظور العالمي على البقاء في مقدمة المرموقة. وقد مكنتها رؤيتها لمن شهد الطهي العالمي من التنبؤ بتوقعات رواد المطاعم المتغيرة والعوامل التي قد تسبب هذه التغيرات

وقد شاركتنا رافائيل لارو المدير الإبداعي في ليفيت ديزاين بعض الأفكار والنصائح حول كيفية إضفاء التخصيص الأمثل في مجال خدمات الطعام اليوم.

أخبرنا قليلاً عن ليفيت ديزاين

تعد شركة ليفيت أكبر شركة تحويل أطعمة ومشروبات في العالم، ونطلق على أنفسنا اسم شركة "تحول لأننا لا ندرج تماماً ضمن أي فئة. وقد جربنا بعض المسميات مثل "شركة تصميم" و"استشارات" لكن عملنا يشمل كل شيء من التصاميم إلى العمليات والابتكار في فنون الطهي. ونقدم خدمات متعددة، بدءاً

من أين تأتي هذه التوقعات المتزايدة من رواد المطاعم؟

هي مزيج من التطور الطبيعي وتأثير جائحة كوفيد، حيث كانت الصيحات الرائجة مثل التخصيص ناشئة بالفعل ولكن جائحة كوفيد سرعت كل شيء. حيث اضطررت للقيام بالاطفالات. وتنويع الم المشروعات من البداية إلى النهاية، خاصةً للمفاهيم القابلة للتطوير والتي تهدف إلى تحقيق نجاح قابل للذكر، ونحن نعمل في أسواق مثل الولايات المتحدة الأمريكية، وأمريكا اللاتينية، والشرق الأوسط، وأسيا، وأوروبا مما يتيح لنا رؤية واضحةً للصيحات الرائجة حول العالم. على سبيل المثال، قد نشهد صيحات الرائجة في الصين ستصل قريباً إلى الولايات المتحدة، أو نلاحظ تحولات في

ما هي بعض أكبر التغييرات التي لاحظتها في توقعات رواد المطاعم حول العالم؟

يرغب رواد المطاعم اليوم في الحصول على كل شيء بشرطهم، دفعهً واحداً

وليس هذا بالضرورة زمن الصيحات الرائجة بل هو توسيع في الصيحات الرائجة القائمة. على سبيل المثال: يتوقع الناس الراحة والجودة، حتى من العلامات التجارية الفاخرة. أصبح توصيل الطعام الفاخر الذي لم يكن معروفاً من قبل، شائعاً الآن.

يتوقع رواد المطاعم التفاعل مع العلامات التجارية عبر قنوات وخيارات متعددة، ويبحثون عن تجارب سريعة وعالية الجودة ومصممة خصيصاً لهم.

من أين تأتي هذه التوقعات المتزايدة من رواد المطاعم؟

هي مزيج من التطور الطبيعي وتأثير جائحة كوفيد، حيث كانت الصيحات الرائجة مثل التخصيص ناشئة بالفعل ولكن جائحة كوفيد سرعت كل شيء. حيث اضطررت للقيام بالاطفالات. وتنويع الم المشروعات من البداية إلى النهاية، خاصةً للمفاهيم القابلة للتطوير والتي تهدف إلى تحقيق نجاح قابل للذكر، ونحن نعمل في أسواق مثل الولايات المتحدة الأمريكية، وأمريكا اللاتينية، والشرق الأوسط، وأسيا، وأوروبا مما يتيح لنا رؤية واضحةً للصيحات الرائجة حول العالم. على سبيل المثال، قد نشهد صيحات الرائجة في الصين ستصل قريباً إلى الولايات المتحدة، أو نلاحظ تحولات في

"عملية التخصيص حسب التفضيلات الشخصية هي أساس كل ما نشهده في مجال المطاعم حالياً."





تصميمات المطاعم

غاغان

مطعم غاغان وتجربة تناول
ال الطعام تصحبكم إلى
مستوى جديد.

أني



تعلم الشيف المتميّز الكثيّر عن فن الطهي الجزيئي من "فيران أدريا" في مطعم إل بولي وقد تم اختباره كأفضل مطعم في العالم عدة مرات. "بعد أدриا مثل رائج بالنسبة لي، ولكن مصدر إلهامي هو الحياة. من خلال السفر ومقابلة الأشخاص والتعرّف على ثقافات مختلفة".

٢٢ طبق

يقول غاغان "لقد ابتكرت الأطباق وتوصلت إلى الفكرة". يبدو هذا العرض مثل الفيلم حيث تظن إنك على دراية بالنتهاية، ولكن يتضح أن الأمر مختلفاً تماماً. الأمر الوحيد الذي يمكن التنبؤ به هو أن الأطباق الاثنين والعشرين المقدمة لا تخيب الآمال فهي ما تزال تُشكّل عامل الإبهار الأكبر.

لقد اشتهر غاغان سابقاً بتقديم الأطباق الهندية التقليدية بطريقة جديدة كلّياً. فقد جمع بين النكهات والتوازن الهندية وتقنيات الطهي الحديثة بدلاً من الأساليب التقليدية. ونتج عن ذلك تجارب تذوق مدهشة وغير مألوفة. ويقول "اليوم في غاغان يتذوق الضيوف مذاق ذكرياتي". الذكريات من الهند وأيضاً من خلال زياراته لدول حول العالم. بدايةً من كعكة البروكولي التي تذوب في الفم إلى وافل الحلوى في منتصف العشاء، مع كبد الإوز والقهوة



يعد غاغان أناند الهندي هو أشهر طهاة آسيا. وقد اتسم مطعمه "غاغان" في بانكوك، الذي افتتح عام ٢٠١٩، بطابعه المتمرد والتجريبي أكثر من مطعمه السابق. يقوم الضيوف في "غاغان" بالرقص والغناء ويتناولون فieran الشوارع التايلاندية المشوية. هل هذا صحيح فعلًا؟ في هذا الصدد، يترك الشيف ضيوفه في حيرة. يقول غاغان في مقابلة شخصية إن مطعمه له طابع ثوري جداً.

أدمسة جرذان الشوارع مع عصير الشمندر
تنضم غاغان إلى مطعم غاغان أيضاً حسناً فakahia. على سبيل المثال: يقول غاغان إنه يقدم لضيوفه فieran الشوارع التايلاندية. "نمسك بها، ونطعمها كل ست ساعات، لمدة ٢١ يوماً، بالعيش. ثم نقوم بتبييضها وطهيها بالبخار نقدم دماغ الفأر مع عصير الشمندر من الشارع إلى المطبخ، مع اطلالة مباشرة على الحدث. جنباً إلى جنب في صفين على جانبي

أفضل ٥ مطعمًا في العالم وثالثاً ضمن أفضل ٥ مطعمًا في آسيا، سُيُّاح للزيائـن فرصة التخلـي عن فكرة المطاعـم الفـاخرـة. وهي تجربـة لا تضاهـي، وتعتبر كـزيارة للمسرح لـمشاهـدة عـرضـين مـختـلـفين.

يوجـد بالمـطعم ٤٤ مقـعدـاً ويجـلس الضـيـوف جـنـباً إـلـيـ جـنـبـ في صـفـين عـلـى جـانـيـ المـطـبـخـ، مـعـ اـطـلـالـةـ مـباـشـةـ عـلـىـ الـحـدـثـ. تـقـدمـ الأـطـبـاقـ عـلـىـ انـغـامـ الـموـسـيـقـيـ وـيـوجـدـ عـرـضـ ضـوـئـيـ إـضـافـةـ إـلـيـ الـغـنـاءـ وـالـرـقـصـ منـ جـانـبـ فـرـيقـ الـمـطـبـخـ وـالـضـيـوفـ أـيـضاـ".

هـذاـ ويـقـدمـ مـطـعـمـ غـاغـانـ أـيـضاـ طـبـقـ "الـزـيـادـيـ المـنـفـرـ". وـتـكـوـنـ هـذـهـ التـحـفـةـ الفـنـيـةـ مـنـ فـقـاعـةـ زـيـادـيـ مـلـيـنـةـ بـالـنـكـهـاتـ القـوـيـةـ. وـعـنـدـمـاـ تـصـعـفـ الـفـقـاعـةـ فـيـ فـمـكـ. تـفـجـرـ وـيـنـجـعـ عـنـهـ تـجـربـةـ غـنـيـةـ بـالـنـكـهـةـ. "كـلـماـ سـافـرـتـ إـلـيـ مـكـانـ ماـ، أـعـلـمـ أـنـ تـجـاريـ سـتـنـعـكـسـ فـيـ قـائـمـيـ الـجـديـدـةـ".



تصميمات المطاعم



أعده:
إريك تشاوا،
الشيف التنفيذي في سنغافورة
وفيتنام وكمبوديا
رئيس طهاة منصة المستقبل
يونيليف فود سولوشنز
جنوب شرق آسيا وجنوب آسيا



صلصة جوز الهند والفول السوداني:
٣
تجمع صلصة جوز الهند والفول السوداني الفيتنامية بين نكهة زبدة الفول السوداني اللذيذة وقوام المايونيز الناعم، المعززة بملمسة من الحرارة لمسحوق الفلفل الحار نكهة مسحوق توابل الدجاج ولمسة من السكر. تقدم مزيجاً مثالياً بين المذاق الحلو والحامض. يضفي حليب جوز الهند المكثف نكهة كريمية شهية، بينما تضفي لمسة من عصير الليمون نكهة منعشة. تُرَبَّنْ هذه الصلصة برائحة زيت السمسم المنعشة ورشة من الفول السوداني المطحون. وتعد هذه الصلصة مثالية للرشّ على السلطات، واللحوم المشوية، أو لفائف السبرينج رول الطازجة، مُقدمةً مزيجاً فريداً من النكهات.

صلصة "سيسيغ": تتميز بالنكهة الفلبينية المميزة على مر العصور؛ صلصة "سيسيغ".
٤
يجسد هذا المزيج النابض بالحياة جوهر الفلبين بقاعدته الكريمية من المايونيز المعززة بنكهة الكالماansi والخل اللاذعة. وهي غنية بالتوابيل السائلة ولمسة من الفلفل الأحمر الحار، ليمتحنك توازناً مثالياً بين الحرارة والنكهة اللاذعة. تُكمل فصوص الثوم الطازجة ورشة من الفلفل هذه الصلصة الشهية. وتعد مثالياً لإضافة نكهة استوائية إلى السلطات، واللحوم المشوية، أو حتى كصلصة مميزة. يمكن إضافتها كطبقة إضافية إلى التاكو أو لفائف الخبز لإضافه لمسة مميزة، أو رشها على أطباق الأرز لنكهة مميزة.

مايونيز سامبال ماته بالعسل الباليين:
١
تألق نكهات بالي النابضة بالحياة في مايونيز سامبال ماته بالعسل وهو مزيج لذيذ يجمع بين السامبال الإندونيسي التقليدي وكريمة المايونيز. تبدأ هذه الصلصة ببصل مفروم ناعماً وعشب الليمون العطري، مع إضافة الفلفل الأحمر الحار وأوراق الليمون الكافيري. وتنضفي لمسة من معجون الروبيان وصلصة السمك عميقاً على الطبق. بينما تضفي عصير الليمون الطازج نكهة مميزة، ولموازنة النكهة اللاذعة، أضفنا خردل ديجون اللاذع ولمسة من العسل وأكملنا الطبق برشة من الفلفل الأسود. تعد هذه الصلصة مثالية لرشها على السلطات، واللحوم المشوية، أو حتى كصلصة غمس لمقليلتك المفضلة.

صلصة كوه كونغ: هي صلصة مستوحاة من صلصة كمبودية كلاسيكية وتحجم صلصة السمك اللاذعة هذه بنكهة نكهة الليمون بين حرارة الفلفل الأحمر والأخضر مع نكهات الليمون الحامض المنعشة وعصير الليمون. وهي مزيج رائع من التوابيل والنكهة اللاذعة، وأوراق الكزبرة العطرية، وتنضفي حبات الفلفل الأخضر الرقيق دفناً على الطبق بينما تضفي الثوم والكراث والزنجبيل قاعدةً عطريةً غنية، وتساعد لمسة من السكر في إكمال النكهة وتعزز من الحلاوة الطبيعية للمكونات. تناسب نكهات الصلصة اللاذعة والحرارة الدجاج أو السمك المشوي أو يمكن استخدامها كصلصة غمس لفائف السبرينج رول الطازجة أو المقلية.

صلصات تاسب تصميمات المطاعم

يقدم الشيف إريك تشاوا اقتراحات إضافات مميزة تُضفي لمسة شخصيةً مميزةً على أطباقه.

وفيما يلي بعض من نكهات

مطعم الشيف إريك المختاره:

- سبيشوان مالا
- الفلفل الأخضر الحار
- بولجوجي
- غوشوجانغ
- ذرة مشوية
- بيض مملح
- صلصة بونزو
- توغاراشي
- ليمون كافير
- طحينة

مايونيز كاري كابيتان: يعد مايونيز كاري كابيتان صلصة مستوحاة من المطبخ الماليزي تُصنف نكهةً مميزةً على أي طبق ينكمهاته الغنية والفارغة. يُحضر هذا المزيج الفريد من الريميهان التقليدية، وهي معجون توابل عطري يُشكّل جوهر العديد من الأطباق الماليزية. تميز الريميهان بمزيج متاغم من البصل الأحمر والزنجبيل، وعشب الليمون، والثوم، ومسحوق الكركم، ومعجون الفلفل الحار وتضفي أوراق الليمون الكافيري عليه نكهة مميزة. تُمزج هذه المكونات ببراعة مع المايونيز الكريمي، مما يُضفي توازنًا مثالياً بين التوابل والنعومة. والنتيجة هي صلصة متعددة الاستخدامات تُصنف نكهةً مميزة على السلطات والسندويشات، وتُقدم كصلصة غمس لذيدة.

٥

مايونيز نام يم:اكتشف مايونيز نام يم، صلصة تايلاندية نابضة بالحياة تجمع بين قوام المايونيز الكريمي الغني والنكهات الجريئة واللذيذة للمطبخ التايلاندي التقليدي. يتميز هذا المزيج الفريد بنكهة عصير الليمون اللاذعة مع نكهة صلصة السمك العميق، ينبع عنه تناغماً بين الحلو والممالح والحامض. وتعزز إضافة السكر ومسحوق توابل الدجاج مذاقها اللذيذ، بينما يُضفي الثوم الطازج وجذور الكزبرة نكهة عطرية مميزة. وتعتبر مثالية للرش على السلطات واللحوم المشوية أو كصلصة غمس. استمتع بالمذاق التايلاندي مع هذه الصلصة الشهية والمتعددة الاستخدامات.

٦

صلصة البيض المعمل: بعد مستحلب البيض المعمل السنغافوري - مزيج فريد ولذيد يُضفي نكهةً غنيةً ولذيدةً على أي طبق. تجمع هذه الصلصة بين القوام الكريمي لصلصة سلطة الكوكسلو الكلاسيكية ونكهة البيض المعمل القوية واللذذة. وهي غنية بأوراق الكاري العطرية ولمسة من فلفل يادي الحار لذا تعتبر مزيج مثالي بين الأصالة والابتكار وسواءً قمت بإضافتها إلى السلطة أو استخدمتها كصلصة غمس فإن هذا المستحلب يضمن لك تجربة طعم لا تنسى. تُجسد جوهر المطبخ السنغافوري. كما تُناسب الصلصة الخضروات المشوية، مما يعزز مذاق البروكولي المشوي، أو القرنبيط، أو البطاطس.

٧

صلصة العسل مالا: تعد صلصة العسل مالا السنغافورية مزيجاً أسر من النكهات، ستترافق بطبقاً بك إلى آفاق جديدة. وستدمنها بشكل كبير تُمزج هذه الصلصة بين حلوة صلصة العسل والسكر الصخري الشهية، والجوهر القوي والحار لتوابل مالا السائلة. ضاف إليه رشة من عصير الليمون، ليُقدم مزيجاً مثالياً من النكهات الحلوة والحرارة والحامضة. يُعد هذا الصوص مثالياً لمن يبحثون عن تجربة تذوق ديناميكية ومثيرة، ومن المؤكد أن هذه الصلصة ستعزز أي ابتكار في عالم الطهي. تناسب بصورة استثنائية مجموعة متنوعة من الأطباق، سواءً أكان ذلك تعزيزاً لسلطة الكرنب التسويية بنكهات حရة أو إضفاء تباين أسر مع نكهة التوفو المعتدلة.

٨





وافل البطاطس المُتَبَّل اللذِي



مع جوان ليماونكو - جيندرانو

وافل بطاطس مقرمش ومتبّل، وهو وصفة متعددة الاستخدامات تُناسب مختلف المطابخ، مُجسّداً بذلك الصيحة الرائجة "تصميمات المطاعم". بحيث يُمكن للمتناولين تخصيص نكهة القاعدة لتناسب أذواقهم. ولإضفاء لمسة كلاسيكية، يُضاف الشبت إلى القاعدة لطبق بينيديكت السلمون المدخن. ولإضفاء لمسة أكثر جرأة، أضف البصل الأخضر وتوابل الكيمتشي لتكوين قاعدة مثالية للدجاج المقلي الكوري والوافل مع صلصة هولنديز الكيمتشي. وبالتالي فإن إمكانيات هذا الطبق لا حصر لها، مما يُتيح فرصاً إبداع وإضفاء لمسات شخصية لا حدود لها.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com

شيف تنفيذي، الجزيرة العربية وجزر المحيط الهندي
- جوان ليماونكو - جيندرانو
يونيليفر فود سوليوشنز الخليج
وجزر المحيط الهندي



تصميمات المطاعم

بُنديكت السلمون المدخن

ترقيات على الطبق الكلاسيكي - سمك السلمون المدخن الحريري والبيض المسلوق مع فطيرة البطاطس المقرومة وصلصة هولنديز بنكهة البرتقال.

للحصول على الوصفة بالكامل 

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



تصميمات المطعم



وافل البطاطس بالشبت

مع جوان ليموانكو - جيندرازو

دجاج مقلبي على الطريقة الكورية



(كي إف سي) مع وافل البطاطس بالبصل الأخضر

مع جوان ليمونوكو - جيندرانو

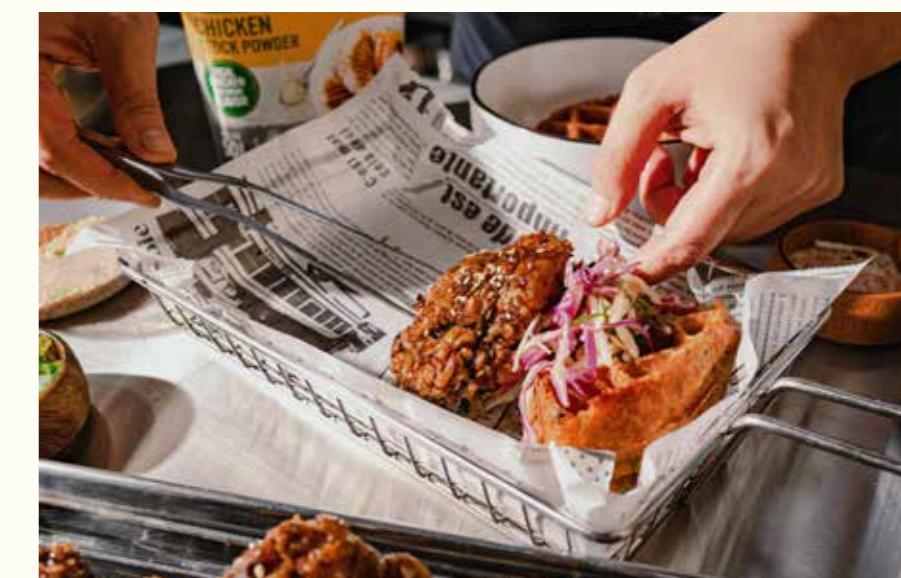
خطوة في التحضير

٤٠

إلى كل من يبحث عن نكهات أكثر جرأة، إليكم هذه النسخة المrerحة من الدجاج المقلبي والوافل الشهير. دجاجنا الكوري المقلبي، أو "كي إف سي"، مُغطى بصلصة الصويا اللذيذة للحصول على نكهة أومامي مميزة. يُضاف إلى الدجاج صلصة ثانوية لوافل البصل الأخضر، مُحضررة من صلصة هولنديز كيمتشي اللاذعة. يُقدم الطبق مع سلطة كول سلو مخللة قليلاً، ويمكن لمن يتناولها الاستمتاع بوجنته مع اختيارات البيض حسب تفضيلاته.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات فوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



تصميمات المطعم

٤١

للاستمتاع بوجبة إفطار مثالية تُغذيك طوال اليوم، إليك وaffle البطاطس بالجبن الشيدر مع الفاصلية المشوية التقليدية ومعها شرائح لحم بقري وسجق مشوي. استمتع بوجبة صحية مع بيض مسلوق وخضراوات مشوية.

وتحمة لمسة مميزة من خلال إضافة مربى التمر المحضره منزلياً ولحم الخنزير المقدد. يقدم مع طبق جانبي من مستردة الحبوبات الكاملة، وبذلك تُستكمّل نكهات الطبق القوية والشهية.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



تصميمات المطاعم

المطبخ اللبناني



مع جوان ليموناكو - جيندرانو

بطاطس متبلة



وافل مع بانير ماخاني مع جوان

ليمونكو - جيندرانو

يجمع هذا الطبق بين نكهات المطبخ الهندي الغنية ولمسات عصرية لتحضير وجبة سريعة. وافل بطاطس مقرمشة متبلة، يعلوه جبن بانير كريمي في صلصة ماخاني متبلة قليلاً، ويُقدم مع بيض مسلوق مدرج في السمن، ومزين بأوراق كاري عطرية مشوّحة في السمن.

للاطلاع على الوصفة بالكامل

للحصول على هذه الوصفة والعديد من وصفات قوائم الطعام المستقبلية الأخرى، تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.ufs.com



تصميمات المطاعم

المكون الأساسي

مقدمة إلى

عملية التخمير



خيل عملية تحويل بعض المكونات البسيطة إلى روائع طهي تنبض بنكهات لم تختبرها من قبل - هذه هي عملية التخمير.

تُعرف عملية التخمير في الكيمياء بأنها عملية تحويل السكر إلى مواد أخرى من خلال الكائنات الحية الدقيقة في غياب الأكسجين. أما في المطبخ، فتُعد عملية التخمير مهارةً بارعةً، تساعد على الارتقاء بالأطعمة ونكهاتها إلى آفاق جديدة في عالم الطهي، عند استغلالها. توضح سارة ليذر، مديرية البحث والتطوير في يونيليفر "يسمح لنا ذلك بالتجربة وإطلاق العنان لروحنا الطفولية، إذ يمكن أن تكون هذه العملية شديدة التخصيص حسب تفضيلات الأذواق الشخصية ومبدعة". وعلى الرغم من عدم وجود وصفة واحدة بسيطة للتخمير، لكن بعض المكونات الأساسية التي يجب إضافتها هي الماء والملح والخميرة والسكرات، مما يساعد على تهيئة بيئة تسمح للعنصر الأساسي بالتطور. وبعيداً عن هذه الظروف، يعد الوقت هو العنصر الأكثر أهمية في عملية التخمير.

شهدت أزياداً مطرداً خلال العقد الماضي، حيث بدأ جمهور أوسع يقدر مزارع البروبوتيك النشطة في الأطعمة المخمرة. ومن قبيل الصدفة، بدأت النكهات المعقدة المصنوعة بهذه العملية تتغلغل حتى في أرقى أوساط الطهي.

ولا يقتصر دور التخمير على زيادة القيمة الغذائية للطعام، بل يُحسن أيضاً من نكهة المكونات ويتجاوز حدود مذاقها. يوضح إيفرت فيرمانديل، كبير طهاة الابتكار العالمي في يونيليفر فود سولوشنز "إن الإحساس والنكهات الجديدة، وكذلك القوام، كلها أمور تثير الاهتمام والفضول. نحن نعرف مذاق الطعام، ولكن كيف سندخل التخمير إلى المطبخ؟ هذا ما أشاهده يتظور فمع منتجات مثل الخل والصلصات المخمرة، تتيح هذه العملية إمكانية استخلاص نكهات جيدة من مكونات عفا عليها الزمن، وبناء نكهات مُخصصة بناءً عليها. يقول ليذر "الاحتمالات لا حصر لها تقريباً".

ما بدأ فيما مضى كوسيلة للبقاء، أصبح اليوم أداءً في رسم مسارات جديدة في كلّ من المطبخ الراقي والطبخ المنزلي. يربط ماضي الطعام وحاضرها ومستقبله. تعتبر عملية التخمير ليست مجرد صيحات رائحة بل هو وسيلة مثيرة لدفع حدود فن الطهي إلى آفاق جديدة.

يعود تاريخ عملية التخمير إلى آلاف السنين، حيث أن لها جذور في ثقافات مختلفة حول العالم - من الصين القديمة إلى شمال إفريقيا واليونان. في البداية، استُخدم التخمير لحفظ الأطعمة ذات تواريخ انتهاء الصلاحية الطبيعية القصيرة، مثل الحليب والأسماك واللحوم، ولكن منذ عام ... 7 قبل الميلاد، بدأ الناس باستخدام هذه العملية لإعداد مشروبات أو أطباق جديدة. ومع ذلك، لم تُفهم الفوائد الصحية للتخمير بصورة صحيحة حتى القرن العشرين، عندما اكتشف العلماء التأثير الإيجابي للبكتيريا النافعة في الحليب المخمر على الجهاز الهضمي البشري.

ومنذ ذلك الحين، أصبحت الأطباق المخمرة شائعة ليس فقط لنكهاتها، بل أيضاً لقدرتها على تسهيل هضم بعض المكونات، مثل الخضروات الغنية بالألياف، على جسم الإنسان. وبعد كل من الكيمتشي ومخلل الملفوف والميسو والعجین المخمر والزيادي والجبن كل هذه المواد الغذائية الأساسية في المطبخ هي نتيجة التخمير، ويطبق الأمر نفسه على على العديد من المشروبات الكحولية الشائعة، حيث تعمل هذه العملية على تحلل الجلوكوز الموجود في الفواكه والخضروات لتكوين مصدر طبيعي للكحول الإيثانول.

على الرغم من أن التخمير المنزلي كان جزءاً من صناعة إنتاج الأغذية بكميات كبيرة لعقود، لكن شعبيته

**بدعم من الطهاة ومنهم ديفيد زيلبر
وسام بلاك، أصبح التخمير أكثر من مجرد
مستقبل للنكهات.**

عملية متطرفة

قبل أن يكون هناك طهي كان هناك عملية تخمير في الواقع، قبل أن يكون هناك إنسان، كانت هناك عملية تخميرًا تلك العملية الكيميائية الحيوية متأصلة في التاريخ فقد كانت جزءًا مهمًا من مطابخ العالم لآلاف السنين. ولكن قبل أن يستغل البشر قدرة عملية التخمير على إثراء النكهات وإطالة عمر المكونات كانت عملية التخمير مجرد صدفة طبيعية تحدث مع مرور الوقت وكانت عملية التخمير يغير الطعام عند ملامستها للبكتيريا.

هل تتساءل كيف بدأ كل ذلك؟

١٠,٠٠٠ قبل الميلاد نشأة عملية التخمير

الصويا

يعترف الابتكار في الطب الصيني بخصائص التعقيم لفول الصويا المخمر عند علاج الجروح المصابة.

فوائد الصويا

٨٥٦
السلامة أولاً

طُور لويس باستور رائد علم الأحياء الدقيقة، رسميًا عملية تساعد على حفظ الأطعمة والمشروبات عن طريق تسخينها، وبالتالي قتل البكتيريا الضارة. تُسمى هذه العملية البسترة، وأصبحت جزءًا أساسياً من عملية التخمير.

٧... قبل الميلاد أول المشروبات

في الصين القديمة، تم اختراع مشروب بشبه البيرة يُسمى "كوي". يُصنع بخلط الأرز والعسل وثمار العنب والزعور البري.

٥٠٠ بعد الميلاد انتشار عملية التخمير

انتشرت عملية التخمير عبر الثقافات المختلفة كطريقة لحفظ الطعام

سحر اللبن القرن العشرين

اكتشف عالم الحيوان والبكتيريا الروسي إيلي ميشنزيكوف فوائد البكتيريا الموجودة في الحليب المخمر لجهاز الهضم البشري.

٦... قبل الميلاد النبيذ المعتقد كلما مر عليه الزمن، ازدادت جودة

من أقدم الأمثلة على إنتاج النبيذ القديم كانت في جورجيا، حيث كان يتم تخمير العنب لإنتاج مشروب كحولي

٢٠٠ قبل الميلاد عملية التحليل

وثقت أول عملية تخليل للخيار في الشرق الأوسط

سبعينيات القرن العشرين قوة البروبيوتيك

أصبحت البروبيوتيك متوفرة على نطاق واسع بعد تطويرها على مدى عقود حيث ينتج العلماء مكمولات غذائية تحتوي على بكتيريا حية وخمائر تدعم عملية الهضم لدى الإنسان.

٥٥٠ قبل الميلاد اكتشاف الجبن

بداية الجبن كانت صدفة سعيدة، واكتشف لاحقاً في جداريات المقابر المصرية، ونشأ من خلال ممارسة تخزين الحليب في حاويات مصنوعة من معدة الحيوانات.

يعد التخمير الميكروي هو أساس كل من التطورات في مجال الطهي والمنتجات الصيدلانية، ويشمل ذلك مكونات اللقاحات ومضادات العدوى والعديد من المنتجات الأخرى.

٣٥٠-٤٠٠ قبل الميلاد

المستقبل هو الآن

بعد التخمير الميكروي هو أساس كل من التطورات في مجال الطهي والمنتجات الصيدلانية، ويشمل ذلك مكونات اللقاحات ومضادات العدوى والعديد من المنتجات الأخرى.



في إطار الارتقاء بفن التخمير، بدأ عالم الطهي مؤخرًا في تبني نهج جديد للطرق التقليدية. فمن خلال استخدام الأدوات والمعرفة المتقدمة المستمدّة من علوم الأغذية والبيولوجيا، يمكننا تجاوز الطرق التقليدية والوصول (بأمان) إلى كامل إمكانات تنوع قوام ونكهات الطبيعة. يبحث العلماء عن ثقافات جديدة تتنج نكهات وقواماً مرغوباً. ويُعد تحقيق التوازن بين مساهمة الميكروبات المختلفة في مزيج الثقافات وإيجاد ظروف عملية مثالية اساسياً لابتكار مفاهيم جديدة للأطعمة المخمرة. ويتحول التخمير إلى أداة إبداعية، إذ يمكن الطهاة من ابتكار قوام ونكهات مميزة، ويتيح الوصول إلى مصادر بروتين بديلة، مما يُسهل تقديم نكهات وقواماً لذيدة للزبائن.

ومثل بعض أساليب الطهي المتقدمة الأخرى التي كانت تعتبر ثورية، تغير هذه التقنية طريقة نظر الناس إلى المكونات، وتشير تساؤلات حول تأثير الطعام على الفرد ومجتمعه. وكما هو الحال في المهمة الأصلية للتخلص، فإن هدفها الرئيسي هو الحفاظ على الطعام، وعلى أنفسنا. وعلى كوكب الأرض

على الرغم من أن التخلص الدقيق لا يزال في طور الاكتشاف، لكن هناك إمكانات كبيرة ليصبح جزءاً لا يتجزأ من فن الطهي. وتقتوي المنتجات النهائية لهذه التقنية على بروتينات ودهون ذات تأثير إيجابي على الجسم والبيئة، مما يجعلها بديلاً فعالاً للمنتجات الحيوانية، فمن جهة، يمكن أن تحتوي على كميات أكبر من البروتين والعناصر الغذائية الأخرى. ومن جهة أخرى، يمكن التخفيف من البصمة الزراعية المفترضة للمكونات التقليدية في جميع أنحاء العالم. يمكن أن تحتوي على كميات أكبر من البروتين والعناصر الغذائية الأخرى. ومن ناحية أخرى، يمكن التخفيف من البصمة الزراعية المفترضة للمكونات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

من اليسار الشيف فيليب لي والشيف كريستيان زونخ، ليونيليفر فود سولوشنز الصين



مقدمة في التخمير

النكهات

سواء كنت خبيراً في التخمير أو بدأت للتو رحلتك مع هذه العملية السحرية، إليك بعض النصائح المهمة التي تضمن لك النجاح والسلامة عند تجربة مكونات مختلفة. لا حاجة لارتداء معطف المختبر.

نصائح مهمة

٥ محلول ملحي مُبدئ

يمكن أن يساعد استخدام محلول ملحي مُبدئ، مثل الملح أو مصل اللبن أو الخل، في بدء عملية التخمير بالنسبة للمبتدئين ويعد هذا مفيد خاصة للأطباق مثل مخلل الملفوف والكيومتشي.

٦ الغمر بالمحلول الملحي

يجب غمر جميع المكونات تحت محلول الملحى لمنع نمو العفن وضمان نجاح عملية التخمير

٧ عدم التعرض للحرارة أو البرودة

من المهم مراقبة درجة الحرارة إذ تعمل عملية التخمير بصورة أفضل في درجة حرارة الغرفة. يمكن أن تؤثر الحرارة أو البرودة الزائدة، إضافة إلى تقلبات درجات الحرارة على العملية والمنتج النهائي. من خلال منع نمو الميكروبات.

٨ عدم التسرع

بعد التخمير عمليّة بطيئة لذا الصبر جوهرها. امنح النكهات وقتاً كافياً للتنفس تماماً سيؤدي التسرع في عملية التخمير إلى نتائج مخيبة للآمال. أتمنى لك تخمير سعيداً!

١ مكونات عالية الجودة

يضمّن استخدام الخضروات النية الطازجة والعضوية أفضل النتائج، لاحتوائها على خميرة طبيعية تعزز عملية التخمير الطبيعية.

٢ النظافة القوية

استخدم دائمًا أوعية وأدوات نظيفة لتجنب تلوث البكتيريا. تُعد برمطانات ماسون الكلاسيكية، البسيطة والفعالة، خياراً رائعاً للتخمير المنزلي، لأن الزجاج لا يُبْقِع ولا يحتوي على أي مواد كيميائية.

٣ الملح غير المعالج باليود

تعد الأملاح غير المعالجة باليود، مثل ملح البحر، مكوناً أساسياً للتخمير لأنها لا تحتوي على إضافات قد تعيق العملية. للتخمير لأنها لا تحتوي على إضافات قد تعيق العملية.

٤ التناسق أمراً أساسياً

تأكد من الالتزام بأحجام متناسبة عند تقطيع الخضار لضمان التخمير المتساوي والحصول على نتائج متنسقة.



من اليسار شيف جيمس براون، يونييفر فود
سوليوشن المملكة المتحدة وإيرلندا
شيف ايريك تشووا، يونييفر فود سوليوشن
جنوب شرق آسيا والجنوب



Unilever
Food
Solutions



الاقتباسات

مطابخ الشارع الراقي

ذا فورج (٢٠٢٤). تريند سينتر.٣. مطابخ الشارع الراقيه. الفصل ٣٠.٩٤

ذا فورج (٢٠٢٤). تريند سينتر.٣. مطابخ الشارع الراقيه. الفصل ٣٠.٩٤

تحليل اهتمامات البحث على جوجل لتقرير "قوائم المستقبلة الأمريكية، كندا، البرازيل، المملكة المتحدة، هولندا، أيرلندا، ألمانيا، تايلاند، إندونيسيا، ماليزيا، سنغافورة، الفلبين.

المدة: من أغسطس ٢٠٢٣ إلى يوليو ٢٠٢٤

فريق كاتnar (٢٠٢٤). استطلاع عالمي من خلال لجنة ليونيليفر فود سولوشنز الإلكترونية. النتائج العالمية.

٥٤. سبتمبر ٢٠٢٤ | ٣١٦٤٣٧٧٤ | ٣١٦٤٣٧٨٥ | ٥٤-Q8١٣٥

سيلفيا شوني وديفيد إيلرز. رقم التقرير: ٢٠٢٤-١٤٦١٣٥ | ٥٤-Q8١٣٥

مطبخ بلا حدود

ذا فورج (٢٠٢٤). تريند سينتر.٣. مطابخ بلا حدود. الفصل ٣٠.٩٤

تحليل اهتمامات البحث على جوجل لتقرير "قوائم الطعام المستقبلة الأمريكية، كندا، البرازيل.

المملكة المتحدة، هولندا، أيرلندا، ألمانيا، تايلاند، إندونيسيا، ماليزيا، سنغافورة، الفلبين.

المدة: من أغسطس ٢٠٢٣ إلى يوليو ٢٠٢٤

فريق كاتnar (٢٠٢٤). استطلاع عالمي من خلال لجنة ليونيليفر فود سولوشنز الإلكترونية. النتائج العالمية.

٥٤. سبتمبر ٢٠٢٤ | ٣١٦٤٣٧٧٤ | ٣١٦٤٣٧٨٥ | ٥٤-Q8١٣٥

صعود التأثير الشرقي

في الولايات المتحدة، على سبيل المثال، بدأ المهاجرون الصينيون بالاستقرار منذ منتصف القرن التاسع عشر، وقد جلبوا معهم تقاليدهم الطهوية. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://time.com/4211871/chinese-food-history/>

قامت برامح دبلوماسية الطهي المدعومة حكومياً بتمويل كل من تايوان، وكوريا الجنوبية، وتايلاند، وسنغافورة، وإندونيسيا، وماليزيا.

وكمبوديا. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://foreignpolicy.com/2022/08/20/food-diplomacy-countries-identity-culture-marketing-gastronomics-gastronativism/>

ومن جانبها، أطلقت كوريا الجنوبية برنامجاً ناجحاً بعنوان "المطبخ الكوري للعالم" عام ٢٠٠٩ يهدف إلى الترويج للمطبخ الكوري (أو

الهانسيك) في الخارج وزيادة الوعي بفوائد الصحة ونكهاته المميزة. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.nytimes.com/2022/10/12/t-magazine/korean-food-national-cuisine.html>

الآن، وبعد ١٥ عاماً، دخل الهانسيك إلى زايجايسٍت "روح العصر" وأصبحت الأطباق الكورية، مثل الببيمباب (طبق أرز) والكيمتشي

(الخضروات المخمرة)، متوفرة بسهولة في المدن الكبرى في جميع أنحاء الغرب، مع ارتفاع صادرات الأغذية الكورية إلى الولايات

المتحدة إلى ١٧٤ مليار دولار في عام ٢٠٢٣. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.koreadailyus.com/korean-food-export-to-u-s-hits-record-highdue-to-increasing-popularity>

قدم فيلم "باراسيت" للمشاهدين طبق "جاباغوري". يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://london.eater.com/2020/2/13/21134901/parasite-oscars-bong-joon-ho-jjapaguri-ram-don-steak>

قدم مسلسل لعبة الجبار للمشاهدين طبق "التوكيوكى". يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.thetakeout.com/best-foodmoments-in-squid-game-dalgona-cookie-candy-1850917251/>

أوضح يانغ جو-بيل المسؤول في وزارة الزراعة والأغذية والشؤون الريفية في حديثه مع الإذاعة الوطنية العامة، أن وزارته "ستختار حوالي

١٠ أصناف غذائية سنوياً لعرضها في الأعمال الدرامية. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winning-over-palates-worldwide-including-the-world-of-haute-cuisi>

استُخدم وسم "الطعام الكوري" في أكثر من ٨٠ منتشر على التيك توك: يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.tiktok.com/tag/koreanfood?lang=en>

خلال عشرينيات القرن الحادي والعشرين، أبدى المسافرون رغبةً أكبر في المغامرة بعيداً عن الطرق التقليدية ودخول مناطق جديدة.

حيث اختار ٤٪ منهم استكشاف وجهات غير مألوفة. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://amadeus.com/en/resources/research/destination-x-where-to-next>

يحتل السفر مكانة مرموقة في قائمة أولويات المستهلكين. حيث أبدى ٦٤٪ من المسافرين حول العالم رغبتهم في تقليل أحد جوانب

نفقاتهم الشخصية ليعطاء الأولوية للسفر الترفيهي في عام ٢٠٢٤. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://stories.hilton.com/2024trends-culture-experiences>

في الواقع، شهدت سيول، عاصمة البلاد، زيادةً في عدد السياح بنسبة ٦٣٪؎ على أساس سنوي في عام ٢٠٢٣.

يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://english.seoul.go.kr/seoul-awarded-as-the-most-popular-destination-of-the-year/>

في الواقع، ذكر الشيف جونغ هيون بارك (صاحب مطعم أوميكس الكوري الراقي في نيويورك، والحاائز على نجمتي ميشلان عام ٢٠٢٣)

بأن زيانه "منفتحون جداً على الثقافات الجديدة". يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winning-over-palates-worldwide-including-the-world-of-haute-cuisi>

يتوجه الخبراء على سبيل المثال، أن المطبخين البوري والفلبين - من دولتي ميانمار والفلبين في جنوب شرق آسيا - قد يرزا

كونفاسين جدد في مجال الغذاء العالمي. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://middleby.co.uk/how-global-cuisine-is-taking-over-the-uk/>

ثقافة المطبخ الإيجابية

الحياة كطاو: استطلاع عالمي (٢٠٢٣) - دليل تمهدى لمطابخ يونيليفر فود سولوشنز لجنة ليونيليفر العالمية الإلكترونية. أغسطس. إجمالي المشاركون: ١٠٠.

تصعيمات المطاعم

ذا فورج (٢٠٢٤). تريند سينتر.٣. جذور المطبخ. الفصل ٣٠.٩٤

تحليل اهتمامات البحث على جوجل لتقرير "قوائم الطعام المستقبلة الأمريكية، كندا، البرازيل، المملكة المتحدة، هولندا، أيرلندا، ألمانيا، تايلاند، إندونيسيا، ماليزيا، سنغافورة، الفلبين. المدة: من أغسطس ٢٠٢٣ إلى يوليو ٢٠٢٤.

فريق كاتnar (٢٠٢٤). استطلاع عالمي من خلال لجنة ليونيليفر فود سولوشنز الإلكترونية. النتائج العالمية.

سيلفيا شوني وديفيد إيلرز. رقم التقرير: ٢٠٢٤-١٤٦٤٣٧٧٤ | ٣١٦٤٣٧٨٥ | ٥٤-Q8١٣٥

جذور المطبخ

ذا فورج (٢٠٢٤). تريند سينتر.٣. جذور المطبخ. الفصل ٣٠.٩٤

تحليل اهتمامات البحث على جوجل لتقرير "قوائم الطعام المستقبلة الأمريكية، كندا، البرازيل، المملكة المتحدة، هولندا، أيرلندا، ألمانيا، تايلاند، إندونيسيا، ماليزيا، سنغافورة، الفلبين. المدة: من أغسطس ٢٠٢٣ إلى يوليو ٢٠٢٤.

فريق كاتnar (٢٠٢٤). استطلاع عالمي من خلال لجنة ليونيليفر فود سولوشنز الإلكترونية. النتائج العالمية.

سيلفيا شوني وديفيد إيلرز. رقم التقرير: ٢٠٢٤-١٤٦٤٣٧٧٤ | ٣١٦٤٣٧٨٥ | ٥٤-Q8١٣٥

تحديد الهوية من خلال الطعام

الصيحات الرائجة لمطاعم المملكة المتحدة لعام ٢٠٢٤. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://sevenrooms.com/research/2024-uk-restaurant-diner-trends/>

مطعم تشيشورو. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.chishuru.com/>

مينشنل، م. (٢٠٢٣) كين. لندن: بنغوين. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.penguin.co.uk/books/445747/kin-by-mitchell-marie/9780241541982>

مقابلة مع تشيشورو/ جوكي باكارى. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://otter.ai/u/XN-AD0ueojz1vuEcjLzhKEjKM?view=summary&tab=chat>

مقابلة مع كين/ماري ميتشيل. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://otter.ai/u/i98drXq1jlek02skxN1XrlczHg?view=transcript&t=6m54s&tab=summary>

عملية التخمير

مقدمة عن عملية التخمير

ريذزبي، ر. ويلبر. د. (٢٠٢٤) دليل نوما للتخمير. وبشمل ذلك الكوجي والكومبوتشا شويوس، ميسوس، الخل، الجاروم، تخمير اللاكتو، والفاكه والخضروات السوداء. طبعات مصورة. لندن: أرتيرن.

الكيمياء الحيوية والأنظمة المخمرة. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://rockedu.rockefeller.edu/component/biochemistry-fermented-foods/>

عملية متطرفة

يُنسب إلى قدماء المصريين اكتشاف التخمير القائم على الخميرة، والذي يُنتج عجيناً مُخمرًا. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://camelerspiceco.com/blogs/blog/bread-history-bread-science>

الكيمياء الحيوية للأنظمة المخمرة. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9854334/>

تاريخ الجبن، يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.idfa.org/history-of-cheese>

مستقبل النكهات

تمت الموافقة على أول منتج مشتق من التخمير الدقيق عام ١٩٩٩، مع مخاطر محدودة لردود الفعل التحسسية. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.agronomics.im/about/precision-fermentation/>

ما الذي يجب أن يستفسر عنه المستهلكون بشأن عملية التخمير الدقيق؟ يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.forbes.com/sites/errolschweizer/2022/03/02what-should-consumers-be-asking-about-precision-fermentation/>

التكنولوجيا الخضراء والتخمير الدقيق في الزراعة. يمكنكم زيارة الرابط التالي:

<https://www.theguardian.com/commentisfree/2022/nov/24/green-technology-precision-fermentation-farming>

شكر وتقدير

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| تي سي أو لندن | يونيليفر فود سولوشنز |
| أندريا كورلاند | ألفارو ليما |
| كاتارينا بازوسو | أندريلاس فيلينر |
| كلوي دايسون | أندريلس كاردونا |
| كلايف ويلسون | أنتونيلا بوليو |
| ديف باري | أنتوني سيجال |
| هارييت واتس | بريني جيروم |
| إيزري دونن | كارلوس فينيجاس |
| ليام جونستون | شارلوت شودبيتز |
| مارثا ووكر | كريس تشونغ |
| مويرلا ليتبى | كورى بودرو |
| ريان كاهيل | данا كوهين |
| سيمون بيكر | دوني ميركس |
| تيرتيا ناش | إيدى دباب |
| التصوير الفوتوغرافي | إدوين فان جينت |
| كريستيان فيلدن | إريك تشاوا |
| ريمكو كرايفيلد | إفرت فيرماندل |
| شوت ماي فوود | إفجينيا جوريما |
| بو لويز | فرانك جاكوبسن |
| لوكاس فلار | جوزيبى بوشيتتشيو |
| أوبيني سيركسما | جرانت أوتiero |
| وينتكى بومتسوس | غون غون شاندرا هاندابانا |
| ذا فورج | إيفان ميسوري |
| شارلوت ماكدونالد | جيئه سى لوباتفعى |
| إلسبيث إدواردز | جان ويلiam ساندرز |
| لي مانينغ كريك | جييمينا سوليس |
| ليفيت ديزайн | جوانا فان ليندن |
| انجي سانشيز | جوان ليموانكو جيندراونو |
| رافائيل لارو | كيس فان إرب |
| هيبلوم ماركتينج | خليل بوسف |
| بيره شفيق | كايل توري |
| ماها رحمن | ليليان فاثاتاكول |
| دوتشا اويس | ليندا ساردينها |
| روبرتو كانسيکو | ليزا ماتاسا |
| | ماجالى موراليجو |
| | مار كورازو |
| | مورتنس فان فروينهوفن |
| | نجيش وارير |
| | عثمان بهادرير |
| | بيو كروز |
| | ريناتا جاكوبسن |
| | رودى سميث |
| | صافاك تان |
| | سالي مسلمانى |
| | سارة ليدر |
| | سيباستيان ريفيرا |
| | سومېش میستري |
| | تاييس جيمينيز |
| | ويسلي باي |
| | وينچ كى سيو |
| | وونمى أديموسوسو |
| | شيمينا هيرنانديز |
| | شوتونغ لياو |

2025 ئىلبوقتىسىملا ماعطلامىئاوق
يىنورتكىلىإلا عقوقىملا ۋارايىزب لىضىفت دىزمىلما يىلىع ئالطاالل
Ufs.com