



منتدي الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

اليوم الأول: 15 / 3 / 2018

عيش الباجيت الفرنسي Bread Baguette

الطبق يكفي عدد 10 أفراد.

التمرين الأول

زمن إعداد الطبق: 90 دقيقة

الخامات المطلوبة:

- ٢ كيلو دقيق
- ٣ جرام ملح
- ٤ لتر ماء

- ٥ جرام محسن خبز
- ١٠ جرام خميرة فوريه

الأدوات المطلوبة:

- ١ سكينة تقطيع مشرشرة كبيرة.
- ٢ بلنشة تقطيع.
- ١ منخل سلك متوسط الحجم.
- ١ وعاء كبير للخلط.
- ٢ ملاعق خشبية.
- ١ كوب معيار زجاجي.
- ٣ صاج فرنساوى للخبز (نفس مقاس الفرن)
- ٣ صاج سادة للخبز (نفس مقاس الفرن)

- ٢ سلة عيش للتقديم
- ٥ اطباق عيش صغيرة صيني للتقديم
- فرش تلميع صغيرة
- إناء زجاجي متوسط الحجم
- ١ رول ورق زبدة
- ١ رول مناديل مطبخ
- ١ رول ورق فوily

الأجهزة المطلوبة:

- فرن كهربى (Convention Oven)
- عجالة عيش متوسطة الدجم
- دولاب تخمير رأسي (كهربى)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصه رخام)

الدرجة			التمرين الأول (10 درجات)
0	1	2	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(1) تناسق الألوان
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(2) الملمس
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(3) الرائحة
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(4) درجة التسوية
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(5) استخدام البهارات



منتدي الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

اليوم الأول: 15 / 3 / 2018

سويسروول سواريه Swiss roll Soirée

الطبق يكفي عدد 10 أفراد.

التمرین الثاني

زمن إعداد الطبق: 90 دقيقة.

الخامات المطلوبة:

350 جرام دقيق	350 جرام بيكنج بودر
350 جرام سكر	100 جرام ماء
10 بيض	2 جرام فانيлиنا
40 جرام محسن كيك	2 مربطة (مشمش / فراولة)

٢ كيلو كريم شانتيه
٤ كيلو كريز مسکر
٤ سكر بودرة للتجميل
٢ كيلو كريمة لباني

الأدوات المطلوبة:

إسباتيول لفرد العجين
2 كيس حلواوي قماش
طقم بلبلة مختلف الاشكال
1 رول منديل مطبخ
1 رول ورق فوويل
1 رول استرتش

الأجهزة المطلوبة:

- فرن كهربائي (Convention Oven)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (استانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصه رخام)
- ثلاجة تبريد

الدرجة			التمرین الثاني (10 درجات)
0	1	2	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(1) تناسق الألوان
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(2) الملمس
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(3) الرائحة
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(4) درجة التسوية
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(5) استخدام البهارات



منتدي الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

اليوم الثاني: 2018/3 / 16

العيش الـ Kaiser Roll

الطبق يكفي عدد 10 فرد.

التمرین الثالث

زمن إعداد الطبق: 90 دقيقة

الخامات المطلوبة:

- ٢ كيلو دقيق
- ٣ جرام ملح
- ٤ لتر ماء
- ٥ جرام محسن خبز
- ١٠ جرام خميرة فورية

- ٤٠ جرام سكر
- ٢٥ جرام لبن بودرة
- ١٠ جرام زبدة
- ١ بيضة

- ١ سكينة تقطيع مشرشة كبيرة.
- ٢ بلنشة تقطيع.
- ١ منخل سلك متواسط الدجم.
- ١ وعاء كبير للخلط.
- ٢ ملعقة خشبية.
- ١ كوب معيار زجاجي.

الأدوات المطلوبة:

- ٣ صاج سادة للخبز (نفس مقاس الفرن)
- ٢ سلة عيش للتقديم
- ٥ اطباق عيش صغيرة صيني للتقديم
- ٣ فرش تلميع صغيرة
- ٢ إناء زجاجي متواسط الدجم
- ١ رول ورق زبدة
- ١ رول مناديل مطبخ

الأجهزة المطلوبة:

- فرن كهربائي (Convention Oven) •
- عجانة عيش متواسطة الدجم •
- دولاب تخمير رأسي (كهربائي) •
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس) •
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصه رخام) •

الدرجة			التمرین الثالث (10 درجات)
0	1	2	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	١) تناسق الألوان
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	٢) المعلم
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	٣) الرائحة
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	٤) درجة التسوية
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	٥) استخدام البهارات



منتدي الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

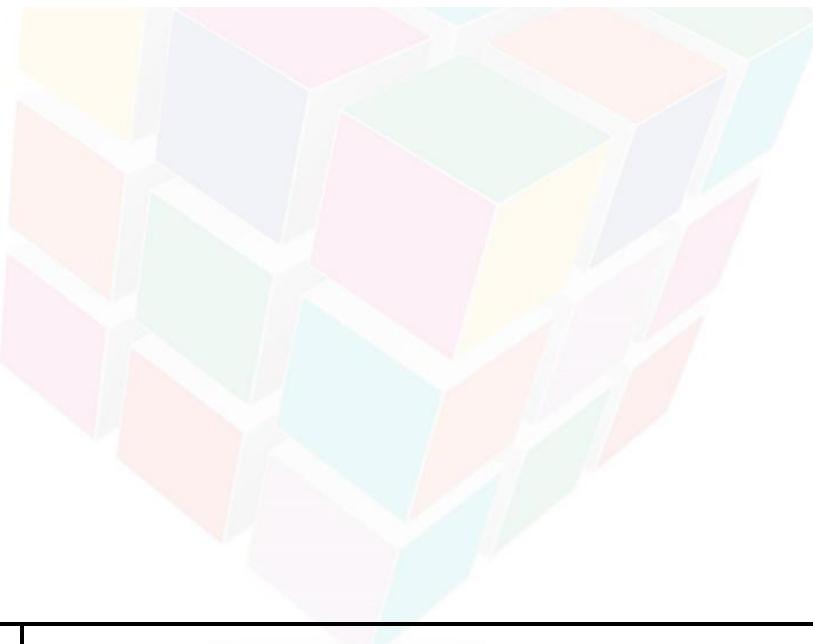
اليوم الثاني: 2018/3/16

التمرين الرابع (الابتكاري) زمن إعداد الطبق: دقيقة.

الطبق يكفي عدد فرد.

الخامات المطلوبة:

- يطلب من المتسابقين عمل ثلاثة مشتقات اخرى من اختيارهم من عجينة الساپلية الموجودة بثلاثة التبريد من اليوم الأول.
- المتسابق هو الذى يحدد زمن إعداد المشتقات وكيفية خدمتها.
- المتسابق هو الذى يحدد عدد الأفراد الذى تكفيهم هذه المشتقات.
-
-



الدرجة			التمرين الابتكاري (20 درجة)
0	2	4	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1) الصنف مبتكر او تقليدي
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	2) الأستخدام الأمثل للخامات
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3) الصنف موفر للاوقت والجهد
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	4) سهوله انتشار المنتج
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	5) طريقة عرض الصنف