

دفتر الطبخ

إعداد الأستاذة

دينا المنصور الزامل

بداية إنشاء دفتر

عام ١٤١٨ هـ

المقبلات



طبخة:

رقم:

الاحتويات	القطار	الوحدة	الاحتويات	القطار	الوحدة
		٨			١
		٩			٢
		١٠			٣
		١١			٤
		١٢			٥
		١٣			٦
		١٤			٧

طريقة الطبخ:

ك ← كأس

م ← ملعقة كبيرة

ص ← صينية

ف ش ← فنجان شاي

ف م ← فنجان قهوة

م ← قالب

طريقة التقديم:



رقم: ١

شمل

طبخة:

الاحتويات	التقار	الوحدة	الاحتويات	التقار	الوحدة
بيد جانه		٨			١
طحينه		٩			٢
زبادي		١٠			٣
عصير ليمونه		١١			٤
ملح		١٢			٥
زيت زيتونه		١٣			٦
		١٤			٧

طريقة الطبخ:

يوضع البیدجانہ بالفرن لمدة ساعة بدرجة

نار عالية ثم يقشر ويوضع بالخلط

ثم يضاف عليه:

طحينه + زبادي + ملح

+ عصير ليمونه + زيت زيتونه

طريقة التقديم:



رقم: ٧

مقبولة

طبخة:

الكمية	الوحدة	المحتويات	الكمية	الوحدة	المحتويات
		بقدونس	٨		برنفل
		كزبرة	٩		ليمونه
		نضاع	١٠		زيت زيتونه
			١١		ملح
			١٢		ملفلفل اسود
			١٣		بصل
			١٤		عماظم

طريقة الطبخ:

يقال البرنفل ثم يشغل ويوضع عليه ليمونه

زيت زيتونه وملح وملفلفل اسود

ونقطع الفاصوليا المقطعة جوداً وهي

العماظم والبقدونس والكزبرة ونضاع

ثم يخلط مع بصله

طريقة التقديم:



الاحتويات	المقدار	الوحدة	الاحتويات	المقدار	الوحدة
رز مصري	٢	ك	زيت زيتونه	٨	ك
بصل	٢	ك	ملح	٩	ك
طماطم	٢	ك	آبونه	١٠	ك
بقدونس	٢	ك	فلفل أسود	١١	ك
نضاع	١	ك	بهاطس	١٢	ك
آزبرة	١	ك	ماجر	١٣	ك
لبمونه	١/٢	ك		١٤	ك

طريقة الطبخ:

يفسك وينقع الرز باء حار ثم يشغل ويوضع عليه

با منب النادير ويوضع في الكلاجه ثم يشغل ويصفى

يتقطع حلقان سد البطاطا ويراني صبيبة ثم يوضع عليه لصفت

ثم يطبخ في قدر ل ٢ ك ماء + ١ ك زيت زيتونه
(ب ماجر)

لرعة ساعة على النار تقريباً وتقلل درجة الحرارة
ثم تقبل النادير بدقائق ساعة بصبر عليه لبمونه
وزيت زيتونه.

طريقة التقديم:

الاحتويات	المقدار	الوحدة	الاحتويات	المقدار	الوحدة
بيدهانه	٨				
خبز	٩				
زبادي	١٠				
مايونيز	١١				
ملح	١٢				
فلفل أسود	١٣				
بقدونس	١٤				

طريقة الطبخ:

تغلى البيدهانه وتيمى بخبز

ويقطع البقدونس لقطع صغيرة

ثم البراميه يوضع البيدهانه ويوضع فوقه ملح وفلفل أسود

ثم يوضع خبز ثم فوقه ملح وفلفل ثم يوضع البقدونس ثم

الزبادي ويحلى

طريقة التقديم:

الرقم	المحتويات	الكمية	الرقم	المحتويات	الكمية
١	بيدها	٨		ملح	
٢	زبادي	٩		فلفل أسود	
٣	مايونيز	١٠			
٤	لبننة	١١			
٥	لحم مفروم	١٢			
٦	بصل	١٣			
٧	بقدونس	١٤			

طريقة الطبخ:

- ١- يبلع البيدها ثم يوضع في الإناء
- ٢- ثم يوضع فوقه (زبادي + مايونيز + لبننة + ملح + فلفل)
- ٣- يوضع اللحم المفروم
- ٤- والبصل
- ٥- بالبقدونس

طريقة التقديم:

طبخة: بيده جانه ملفوف باللحم

رقم: ٦

الاحتويات	الكمية	الاحتويات	الكمية
بيده جانه	٨		
لحم مفروم	٩		
كشنة حراة	١٠		
صلصة بيضيا	١١		
	١٢		
	١٣		
	١٤		

طريقة الطبخ:

يقطع البيده جانه شرائح وبيدي
ثم يلف مع اللحم مفروم
وتصفى بالصينية.

ثم يوضع عليه كشنة حراة
وتصفى بالصينية ويدهن بالزبد.

طريقة التقديم:

الاحتويات	المقدار	الوحدة	الاحتويات	المقدار	الوحدة
كريمة	٨		طماطم		
بيده جابه	٩		لحم مفروم		
بطاطا	١٠		جبهه مقشر او		
زهرة	١١		صلصة بيضيا		
قلندر أحر	١٢				
أخضر	١٣				
صل	١٤				

طريقة الطبخ:

(كريمة + بيده جابه + بطاطا + زهرة)

تقطع الخضار السابقة مربعات ثم تقلى ويوضع عليه

(قلندر أحر + أخضر + صل صموسا + طماطم +
لحم مفروم)

ثم يوضع عليه جبهه مقشر او صلصة بيضيا

وتدخل بالفرن

طريقة التقديم:

رقم: ٨

حمص بالطحينة

طبخة:

الرقم	الاسم	الكمية	الاسم	الكمية
١	حمص	٨		
٢	طحينة	٩		
٣	زبادي	١٠		
٤	ملح	١١		
٥	ليمون	١٢		
٦	زيت زيتون	١٣		
٧	فلفل أسود	١٤		

طريقة الطبخ:

تخلط المقادير السابقة مع بعضها البعض

ثم تجلى .

طريقة التقديم:



طبخة: المصلصة البيضاء رقم: ٨

الاحتويات	المقدار	الوحدة	الاحتويات	المقدار	الوحدة
ماء	١	ك ٨			
دقيقه	١	ك ٩			
عليق بند	٢	ك ١٠			
زيت	١	ك ١١			
بيضة	١	١٢			
ملح		١٣			
زيت لونه البهتان		١٤			

طريقة الطبخ:

توضع المقادير السابقة في مخلوط ماء البهينة

ثم يوضع مع النار حتى يفلق ثم يبرد وتوضع
البيضة.

طريقة التقديم:



طبخة: صينية فطائر

رقم: ٩

الاحتويات	الكمية	الاحتويات	الكمية
دجاج	٨	جزر	
كوسة	٩	فاصوليا	
ملح	١٠	زهرة	
بصل	١١	كرفس	
عجبر	١٢	ماجي	
طماطم	١٣	سكر	
ربiane	١٤	مصلصة	

طريقة الطبخ:

المعالي رقم ١ :-

دجاج + كوسة + ملح

المعالي رقم ٢ :-

بصل + عجب + قليل من الطماطم + ماجي + ملح
 + ربiane + جزر + فاصوليا + زهرة
 + زيت + كرفس + طبخة مهينة + مصلصة

ويوضع المعالي رقم ١ مع المعالي رقم ٢ :-

طريقة التقديم:



طبخة: المصقعة رقم: ١٠

الرقم	المحتويات	القنار	الوحدة	الرقم	المحتويات	القنار	الوحدة
١	بصل	٨	عزره				
٢	عبر بارد دها	٩	طماطم				
٣	بيدها	١٠	لحم مفروم				
٤	كوسة	١١	زيت				
٥	بطاطا	١٢	ماجي				
٦	زهرة	١٣	بلاطات				
٧	كرب	١٤					

طريقة الطبخ:

الخطى رقم ١:

يوضع البصل في العبر البارد والكار مع قليل من الزيت
ثم يوضع عليه الما جي والبلاطات ويوضع عليه طماطم مفشتر
ثم يوضع عليه اللحم المفروم.

الخطى رقم ٢:

تقطع الاضافات لياضنة الى حلقات ثم تقلى في زيت
ويوضع الما جي رقم ١ مع الما جي رقم ٢ في مقالي
في لفره.

طريقة التقديم:



رقم: ١١

طبخة: المأكرونة المشوية .

الكمية	المحتويات	الكمية	المحتويات
٨	زيت	١	مأكرونة
٩		٢	فلفل
١٠		٣	ماجون
١١		٤	ملح
١٢		٥	لحم مفروم
١٣		٦	صلصة بيضيا
١٤		٧	صلصة

طريقة الطبخ:

توضع المأكرونة مع الماجون والملح والصلصة والزيت

والفلفل في ساء وتوضع على النار ثم توضع

في صينية مبقال مع اللحم المفروم وتوقد

الصلصة البيضا وتدخل بالفرن .

طريقة التقديم:



طبخة سلطة المأكرونة

رقم: ١٢

الرقم	الكمية	الاجنويات	الرقم	الكمية	الاجنويات
١	٢	مايونيز	٨		مأكرونة
٢	٢	زبادي	٩		كرفس
٣	١	طحينة	١٠		جزر
٤	١	خل + ليمونه	١١		زرة
٥		زيت زيتونه	١٢		فاصوليا
٦		ملح + فلفل أسود	١٣		برزاليا
٧		سكر مطحون	١٤		

طريقة الطبخ:

- تسلق المأكرونة ببارد وملح وزيت ثم
تغسل وتغلى ببارد.

- كرفس يقطع شرائح سميكة.

- جزر مبشور.

ثم تخذل المقادير وتقلب بدرجة ألة.

- توضع بليلة زرة وفاصوليا ابراء وبرزاليا

ثم توضع عليه الحظنة التالية:

مايونيز + زبادي + طحينية +

خل + ليمونه + ملح + فلفل أسود +

زيت زيتونه + سكر مطحون.

طريقة التقديم:



رقم: (١٣)

طبخة: الببغاء الأسطواني لذي

المحتويات	القطار	الوحدة	المحتويات	القطار	الوحدة
لحم مفروم		٨			
بصل		٩			
بقدونس		١٠			
ملح		١١			
بهارات		١٢			
		١٣			
		١٤			

طريقة الطبخ:

تخلط المقادير السابقة معاً
البقدونس
ثم تفرم بالفراشة
ثم يضاف إليها البقدونس ويقطع
صغير جداً.

طريقة التقديم:



شورية يضاء

طبخة:

رقم:

الوحدة	التقار	المحتويات	التقار	الوحدة	المحتويات
			٨		١
			٩		٢
			١٠		٣
			١١		٤
			١٢		٥
			١٣		٦
		ياكلية الائل			٧

طريقة الطبخ:

١ - نأساح صلب الائل

٢ - نأساح صلب بودر

٣ - صلبه

٤ - قالب زبدة

٥ - نأساح الائل

٦ - نأساح الائل

٧ - نأساح الائل + نأساح الائل

٨ - نأساح الائل

٩ - نأساح الائل

١٠ - نأساح الائل

١١ - نأساح الائل

١٢ - نأساح الائل

طريقة التقديم:



رقم:

مول

طبخة:

الاحتويات	العدد	الاحتويات	العدد
	٨		١
	٩		٢
	١٠		٣
	١١		٤
	١٢		٥
	١٣		٦
	١٤		٧

طريقة الطبخ:

٢ كأس فول
٤ كأس عدس

توضع على النار مع :-
زبدة + حامي
طريقة صالحة

التكثيف :-
بصل + طماطم + كزبرة
+ صلصة
ثم يوضع الفول + زبدة
+ ملح + فلفل أسود

الأخير

تأكل زبدة +
ملحقة طحينه زبدية
يخمس على النار

الكلمة البيضاء :-
طريقة التقديم: ١ فنجان ماء + صلصة
٢ حامي + فلفل أسود
طحينه



طبخة: لسانة الحلوينة رقم:

رقم الوحدة	المحتويات	رقم الوحدة	المحتويات
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

مثل هندي
 ويزاد عليه الحلوينة

طريقة التقديم:



طبخة: لفة حسنية

رقم:

المحتويات	المقدار	الوحدة	المحتويات	المقدار	الوحدة
				٨	
				٩	
				١٠	
				١١	
				١٢	
				١٣	
				١٤	
					٧

طريقة الطبخ:

لبيلة - ناصولها حمراء - زهرة
 فلفل بايرو - انواع مخلوقات - جزر

الطريقة: زيت زيتون على النار مع فلفل بايرو
 مع جزر ثم توضع باقي
 المكونات

ملاحظة الصوص في العاتن تبا - في عملية شطاف
 خزول - سكر - صلصة - خل - فلفل اسود
 ليمون - ماجي في على النار ثم توضع مع المقادير

ورضائف لاف - بقدرش + حشمت +
 زختر

طريقة التقديم:



رقم:

لحظة الفول

طبخة:

رقم الوعاء	التعليق	رقم الوعاء	التعليق
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	
			٧

طريقة الطبخ:

فول - فاصوليا - ذرة - حمص
ملفأ - يارد ملونه - ملفوف
كزبرة - بقدونس - شبت

بوضع كل شيء في وعاء ليون - خل - كزبرة
ملفأ - يارد - ملح - زينة زينة

طريقة التقديم:



طبخة لحة هندية

رقم:

الوحدة	الكمية	المحتويات	الوحدة	الكمية	المحتويات
			٨		١
			٩		٢
			١٠		٣
			١١		٤
			١٢		٥
			١٣		٦
			١٤		٧

طريقة الطبخ:

زيتان زيتون مع النار مع فاصوليا انجمن
تقلب لمدة ٥ دقائق + جاز حار
ثم يوضع على النار - شرائح زيتون
فطر

ذرة

زيتون

دقيق

شبت

ملف حار حجم صغير

طريقة التقديم:

طبخة: أحباب القرمان

رقم:

الاحتويات	العدد	الاحتويات	العدد
	٨		١
	٩		٢
	١٠		٣
	١١		٤
	١٢		٥
	١٣		٦
	١٤		٧

طريقة الطبخ:

١- أحباب القرمان (سوتيز) باي مشورة

٢- رصين رصينة رطاطن شراخ

٣- الر حباب

٤- ورصين علي (نظرة الحفص مع حلقه)

٥- حبه سائل

ويوضع اوريغانو وبقدر

رصينة مشورة موزيلا

طريقة التقديم:



طبخة فتوحس ملاس : لائحة رقم

الرقم	التعليق	الرقم	التعليق
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ : الطريقة (٦)
 فيشار (دوري تونس) Δ قتلث ويلر

(٤) ضن أمرياني

(٢) عز مبيور

(٣) ذرة

(٥) جبه موز يلا

(٦) رهاج يقطع ملبات ويشوح ثم يوضع على لوزة تحفقه على النار

(٧) طريقة التقديم:

يقطع خبار حلمات صبيحة ويصفى على جانب الصينية
 + الفيشار + ذرة + فاصوليا خراة
 + زيتونة شراخ + بقدر ونس



طبخة سلطنة (بيتراهة) . رقم:

الاجنوبيات	المقادير	الاجنوبيات	المقادير	الاجنوبيات
١				
٢		٩		
٣		١٠		
٤		١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

١٦
١٧

طريقة الطبخ:

- ١) كرمب بلوم و انطق
- ٢) من افرانكي . كانت
- ٣) شغل زيبون افرحار
- ٤) نظامي فقل
- ٥) سدجان
- ٦) بوضح الزبون
- ٧) ذرة

الصوص - الزبيب لشغل بوضح بالارح
 زيادي - فجانه مسكر - بواران - فلفله سود
 كونه

طريقة التقديم:

طبخة: مارغل

رقم:

الاحتويات	الكمية	الوحدة	الاحتويات	الكمية	الوحدة
		٨			١
		٩			٢
		١٠			٣
		١١			٤
		١٢			٥
		١٣			٦
		١٤			٧

طريقة الطبخ: ٢ له حصة ينقع طرية في بالشارجة

١ يصل
٢ كزبرة
٣ خضرة
٤ بقدرته
٥ بفرصة
٦ وتوضيح
٧ ناكيا من بالفرن

عند الغلي:

ملح + كزبرة جارات + طوية + فلفل اسود
١٥ حصة فلفل
١ حصة بقر بونيات لهورا

بعد ١٠ دقائق تقال

طريقة التقديم: وتفق بسم عند الغلي

طبخة: سلطة الخضار الصيني رقم:

رقم	الاسم	الكمية	الوصف
١	بصل	٨	
٢	ملفلفل أخضر	٩	
٣	ملفلفل لونه	١٠	
٤	جزر	١١	
٥	ملفلفل حار حسب الرغبة	١٢	
٦	زهرة دسلفه لونه	١٣	
٧	فلفل	١٤	

طريقة الطبخ: نضع بمقلاة زيت عادي أو زيت نباتي زيتون
 ثم نضع البصل ونسحقه معه - وناجس - ملفلفل أسود
 كالتب - كركم - بقدونس - صلصة - ملح
 ثم نضع الجزر
 - والملفلفل
 - الزهرة
 ثم نضع (فلفل شاي ماء + صلصة نشادر)
 حسب الرغبة
 ونقلب المقادير السابقة على النار وبعد ان يصفى
 نضع عليه
 بقدونس + شبت + عس + زرة
 + زيتون + تراخ حار + فاصوليا حمراء
 تخلط المقادير السابقة

طريقة التقديم: وبالهاضمة



طبخة: فول ندى (أم صالح) رقم:

الكمية	المكونات	الكمية	المكونات
١	٢ كأس فول	٨	طحين سائل
٢	١ كأس دس	٩	خل
٣	٢ بصلة	١٠	
٤	٣ طماطم	١١	
٥	سمنة + زبدة	١٢	
٦	فول دس	١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ: يغسل الفول مع الدس وينقع بماء لمدة ٥ وعاء

ثم يصفى بالآلة مع ماء - زبدة - ملح - فلفل أسود

طرية نصف ساعة على نار هادئة .

يقطع البصل قطع صغيرة

تضع بالقلوة سمنة أو زبدة أو زيت حسب الرغبة

ثم يوضع البصل ثم الحماض ثم ملح حسب الرغبة

ثم صلصة ثم بطاطا - كونة - فلفل أسود - كزبرة

ملح - زبدة

تقلب المقادير السابقة على النار

ثم يوضع على النار الطماطم وكونه وطعمونه

ثم يقصر على نار هادئة حتى يتبلم لمدة ١٠ ساعة

ثم يوضع عليه فول مدس بالخلطة السجودية (حسب الرغبة)

ثم يوضع الكشنة مع الفول على النار لمدة عشر دقائق

ثم يوضع الفول ثم يصفى على النار إضافة كونه أو زبدة

طريقة التقديم:

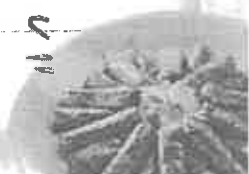
طريقة التقديم الباردة :

١٠ فلفل حار + فلفل حار طحين سائل + شوي ليمون

٢ ملعقة خل + ملح + فلفل أسود + زيت زيتونة

تترك المقادير السابقة ~~تجف~~ ويضاف الماء حتى تصهل

للحملة الطرية . بالعاضة



المحبات



رقم: ١

طبخة: عجينة الفطائر

الاحتويات	الكمية	الوحدة	الاحتويات	الكمية	الوحدة
دقيقه	٢	كغ	ماء	٨	كغ
مليح بودر	$\frac{1}{2}$	كغ		٩	كغ
زيت	٢	كغ		١٠	كغ
عفيرة	١	كغ		١١	كغ
BB	١	كغ		١٢	كغ
سكر	١	كغ		١٣	كغ
ملح				١٤	كغ

طريقة الطبخ:

توضع العفيرة مع السكر مع الماء

في كائنيس .

ثم تخلط مع باقي المقادير وتخبه لمدة ساعة لإلبح .

طريقة التقديم:



رقم: ٢

طبخة البصل الإسكولندي

الاحتويات	القدار	الاحتويات	القدار
لحم مفروم	٨		
بصل	٩		
بقدونس	١٠		
بطاطا	١١		
بصل مطبوخ	١٢		
بصل وبنساجا	١٣		
ملح	١٤		

طريقة الطبخ:

يوضع البصل مع البقدونس المنقطع مع

اللحم المفروم مع البطاطا والملح ويفرم

ويؤكل في البجيرة .

ثم يوضع على البجيرة والبنساجا ثم يلقى .

طريقة التقديم:

طبخة: كبة بطبخ فالح د

رقم: ()

الرقم	التعليق	الرقم	التعليق
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

في انحرط :
 ١/٢ كة زيت ١/٢ كة حليب بودر ٤ ملاعق طحين
 ٤ بيضات ٥ شت مالح ٤ معلقة BB

تقديم عليه :

فلفل / حنظل / قطع صفت / زينة / سود و احمر
 ٤ حبه لذي / حبه شوز / زعفران / معلقة له
 قطع صفت / زينة

والجميل / لبنه + طماطم / اللال الكيل
 طريقة التقديم:



هرني كاذب

طبخة:

رقم: ١٢

الاحتويات	العدد	الترتيب	الاحتويات	العدد	الترتيب
نوست	٨				
شوة	٩				
بيبه وبيسا	١٠				
	١١				
	١٢				
	١٣				
	١٤				

طريقة الطبخ:

يقسم النوست إلى دوائر ثم يوضع عليه

البيبه ويوضع في وسط اللحم المزوم (شوة)

ثم يوضع على البيبه والبيسا

طريقة التقديم:



أنفاذ كذا بته

طبخة:

رقم: ١٤

الاحتويات	الكمية	الوحدة	الاحتويات	الكمية	الوحدة
دقيقه	٢	ك	بشامه وبتسراط	٨	ك
زبدته	١/٢	ك		٩	ك
ماء	١	ك		١٠	ك
BB	١	ص		١١	ص
ملح				١٢	
بطاطا				١٣	
عشوة				١٤	

طريقة الطبخ:

تجهده هذه المقادير ثم تبقي وتفرد على سلك

مربع أو مستطوي ويبلله البطاطا ويوضع في

أهم الزوايا ويوضع بالوسط العشوة وتوضع

على سلك أنفاذ وجاج.

ثم يوضع بالبيشمه والبشامه ثم تقلى.

طريقة التقديم:

رقم: ٥٥

(١)

البف

طبخة:

الاحتويات	الكمية	الوحدة	الرقم	الاحتويات	الكمية	الوحدة
دقيق	٤	ك	٨			
ماء	١	ك	٩			
حليب	٢	ك	١٠			
زبدة	١	ك	١١			
خميرة	١	ك	١٢			
			١٣			
			١٤			

طريقة الطبخ:

تجبه هذه المقادير معاً ثم يخبز وافرود

طريقة التقديم:

رقم: ٦

(٢٢)

البف

طبخة:

الاحتويات	المقدار	الوحدة	الاحتويات	المقدار	الوحدة
١	٢	ك	٨		
٢	١/٢	ك	٩		
٣	١	ص	١٠		
٤	١/٢	ك	١١		
٥			١٢		
٦			١٣		
٧			١٤		

طريقة الطبخ:

فسيبه هذه المقادير معاً ثم تفرود .

طريقة التقديم:

رقم: (

طبخة: متونة كوجو ١

رقم	اسم	الكمية	الوصف	الوقت	الدرجة
١		٨			
٢		٩			
٣		١٠			
٤		١١			
٥		١٢			
٦		١٣			
٧		١٤			

طريقة الطبخ:

نضع الدجاج شرائح ثم نغسله
بماء يحمس على النار
ثم بالمرحلة الأخيرة (صوتها)

ندخل الخبز في
الفرن
ننخبه
نضرب

طريقة التقديم:



طبخة: مشوة كودو

رقم: ١٤

الرقم	الاسم	الكمية	الاسم	الكمية
١	دجاج	٨		
٢	بصل	٩		
٣	عجبربارد	١٠		
٤	بجارات	١١		
٥	مايونيز	١٢		
٦	كاتشب	١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

نقطع الدجاج على مكعبات ثم يتبل

ببصل شرائح

يحمى البصل بالنار بدرجة زينة ثم يوضع عليه

دلفنيل البارد ثم يوضع عليه الدجاج

ويهدد البندباد يوضع عليه مايونيز مع قليل من الكاتشب

طريقة التقديم:

الرقم	الاحتويات	الرقم	الاحتويات
١	دجاج	٨	مخلل
٢	مايونيز	٩	بجاطس
٣	زبادي	١٠	
٤	طحينة	١١	
٥	زيت زيتونه	١٢	
٦	ملح أسود	١٣	
٧	ملح	١٤	

طريقة الطبخ:

يقطع الدجاج شرائح ثم يتبل
ويتوضع بالنار.

المخلطة :- مايونيز + زبادي + طحينة

+ زيت زيتونه + ملح أسود + ملح

هذه المخلطة تدهن بالخبز ثم يوضع الدجاج
مع المخلل ويطبخ مقلي.

طريقة التقديم:

رقم: ٩

طبخة: اطبايب الحسية

الاحتويات	الكمية	الاحتويات	الكمية
بيضة	٢	ماهي او ملح	٨
عليب	٢	كك	٩
رفيقه	٦	كك	١٠
سكر	٤	كك	١١
BB	١	كك	١٢
ماء	١	كك	١٣
ملففل اسود			١٤

طريقة الطبخ:

توضع هذه المقادير بالخلوط

طريقة التقديم:



رقم: ١٠

بروست

طبخة:

الرقم	الكمية	المحتويات	الرقم	الكمية	المحتويات
			٨		بييه
			٩		نفل أسود
			١٠		ملح
			١١		ثوم
			١٢		رفنيه أبيضه
			١٣		بصل
			١٤		رجاج

طريقة الطبخ:

يوضع بالخلط

للبييه + نفل أسود + ملح +

ثوم + رفنيه أبيضه + بصل

ويقطع الرجاج قطعاً صغيرة

ثم يفس بالطحينه ثم يقلى بالزيت

طريقة التقديم:

رقم: « ١١ »

طبخة: دونات + جبينة

الكمية	الوحدات	المكونات	الكمية	الوحدات	المكونات
١		جبنة بولساثل	٨		قشطة
٢		بيزو	٩		جبينة
٣		زيت	١٠		
٤		ماء	١١		
٥		خميرة	١٢		
٦		BB	١٣		
٧		رفيد	١٤		

طريقة الطبخ:

١ لك جبنة بولساثل

= ماء

= زيت

٢ ملاعق حليب بيزو

= قشطة

١ جبينة

١ ملعقة خميرة

١ = صبرة BB

نحضر بالدقيق

طريقة التقديم:

طبخة: متوة شراخ خضار رقم: «١٢»

الرقم	المقادير	الكمية	الاحتياجات	الرقم	المقادير	الكمية	الاحتياجات
١			بصل	٨			بلايات
٢			نلفل ملونه	٩			ماهي
٣			جزر	١٠			ملح
٤			فشار	١١			
٥			بزاليا	١٢			
٦			ذرة	١٣			
٧			عصير (بليله)	١٤			

طريقة الطبخ:

نقطع المقادير السابقة شراخ
ثم نشوح بالزيت
حسب التسلسل المكتوب

طريقة التقديم:

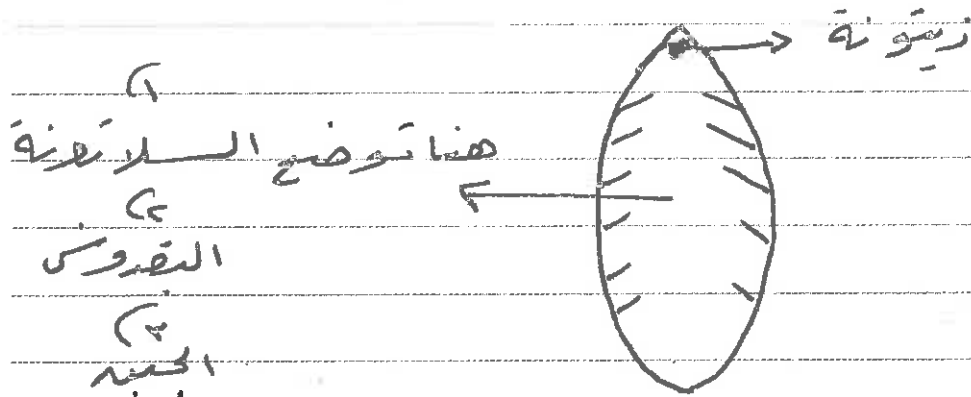
طبخة: فطيرة السمكة

رقم: « ١٣ »

الاحتويات	الكمية	الوحدة	الاحتويات	الكمية	الوحدة
سلاتونة	١		عجينة منطائر	٨	
زيتونة لهوداء	٢			٩	
بقدرنس	٣			١٠	
جبنة موزريلا	٤			١١	
سماعة	٥			١٢	
	٦			١٣	
	٧			١٤	

طريقة الطبخ:

تفرد العجينة برضا الشان
وترهه بالمايونيز أو الجبنة



الزخاتف :- تم تحشى وتعمل بالسماعة



الذيل :- تم تحشى وتعمل بالزينة



طريقة التقديم:

الكمية	الاجنوبات	الكمية	الاجنوبات
	زيت زيتونه	٨	فاصوليا
	فلفل أسود	٩	جزر
	ملح	١٠	فلفل علونه
	فلفل أحمر مطحونه	١١	خيار
	بقدونس	١٢	بيده جابه
	ثبث	١٣	بزاليا
	كزبرة	١٤	زهرة
	أنفه		زيتونه شرائح + مخلل

طريقة الطبخ:

(فاصوليا + زهرة)

+ والبزاليا
تسلطه بالماء

وباني القادر تشوح بالزيت

ماء الخيار

طريقة التقديم:



طبخة: صلصة جبنة المرامي رقم: ١٥

الرقم	الكمية	المكونات	الرقم	الكمية	المكونات
١	٨	زيت			جبنة المرامي (علب)
٢	٩	سماق			فلفل ملون
٣	١٠	فلفل مطحون أحمر			جزر
٤	١١	بقدونس			زيتون شرائح
٥	١٢	شبت			ضار
٦	١٣	كزبرة			زيتون كامل
٧	١٤	زيت زيتون			خلل

صالح

طريقة الطبخ:

تخلط جميع المقادير السابقة

وتتمل

طريقة التقديم:



الاحتويات	العدد	الاحتويات	العدد
	٨		١
	٩		٢
	١٠		٣
	١١		٤
	١٢		٥
	١٣		٦
	١٤		٧

طريقة الطبخ:

٢ بيضات .	ك حليب سائل
٢٢٢ ك زبدة	٢٢٢ ص صمغ
سكر	٢٢٢ ك سكر
فاينلا	
تخلطه لمدة ربع ساعة	تخلطه وحليب رافيني
	لرعة ربع ساعة

ثم تخلط الفانولا السابقة مع بعضها لبعض

٢٢٢ ك زبدة
٢٢٢ ك BB

ثم يعبه على

طريقة التقديم:

محتويات

طبخة:

رقم:

الرقم	المحتويات	الرقم	المحتويات
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

١- الأيسر
 = دفتيه انبيد
 = بيض
 = طبقة له فميرة
 = من BB
 = شوي تمر

طريقة التقديم:

طبخة: سلطة الشيدر مالكة رقم ١

الوجبة	المقادير	الاحتياجات	المقادير	الوجبة
			٨	
			٩	
			١٠	
			١١	
			١٢	
			١٣	
			١٤	

طريقة الطبخ: فاصوليا حمراء

ذرة
 حمص
 كريمة الحامض
 جزر مسود
 فاصوليا حمراء
 فلفل

فلفل رومي ملون

طريقة التقديم: (الصوجا)
 ملعقة كبيرة فلفل رومي + ملعقة مايونيز
 + صل + ليمون + ملح + فلفل

رقم:

طبخة: سلطة الدجاج

الاحتويات	التقار	الوحدة	الاحتويات	التقار	الوحدة
		٨			١
		٩			٢
		١٠			٣
		١١			٤
		١٢			٥
		١٣			٦
		١٤			٧

طريقة الطبخ: تقطع الدجاج بشرائح طويلة مع البصل

وتبيل بحمض الليمون

ويقطع

جزر + كوسة + ذرة طيب كبيرة

وتوضع على الدجاج وتلحم لمدة عشر

دقائق مع التقليب

الصوم

طريقة التقديم:

على صحن صلب مع صوص حلو

ليمون



نظيرة الزعفران

طبخة:

رقم:

رقم الوصفة	التعليق	رقم الوصفة	التعليق
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

لثلاث حبات سائل وملقعة كبيرة خميرة

تعال شاهي سكر = 55

في تعال زيت شوي ملح

لثلاث وقية أصبه

توضع جميع المقادير السابقة بالخلوط ثم

تدخل بالقرنه وقبل ما تسوي نطعها وتضع عليها

(ملقعة حبه سائل / ملقعة ما يرضي / ملقعة ونصف ملقعة)

طريقة التقديم:

تخدم في كؤوس بالزعفران وسكر حسب الرغبة

تخدم لفرده حتى تشهر وتسوي



طبخة فطيرة الزعر

رقم:

رقم الوصفة	التعليقات	الوقت	العدد
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

كأص دقيقة أبيض

كأص حليب ساخن

متجان شاكر سكر

١/٢ متجان زيت

طامة كبيرة فحمرة

شوي ملح

طريقة التقديم:

رقم:

طبخة: صابيت ()

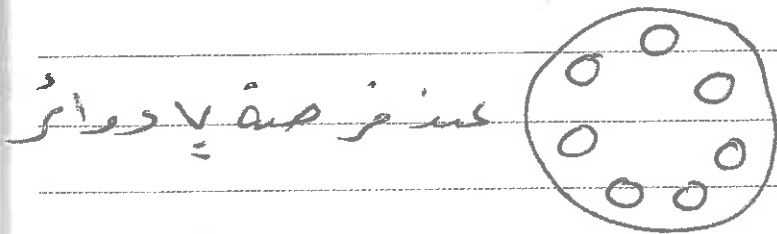
الاحتويات	النقدار	الوحدة	المستويات	النقدار	الوحدة
			٨		١
			٩		٢
			١٠		٣
			١١		٤
			١٢		٥
			١٣		٦
			١٤		٧

طريقة الطبخ:

٢ لك طحين
١٠ لك خميرة
١٨ لك لبن
٢ لك سكر
٢ لك زيت
٢ صف

طحين رص وملتقظ خمير (حسب الرغبة)

نخبه بالماء وتكونه زرعه من شوربه



طريقة التقديم:

طبخة: صلصة جبنة بفاطسي بكرسي رقم ١

الاحتويات	المقدار	الوحدة	الاحتويات	المقدار	الوحدة
		٨			١
		٩			٢
		١٠			٣
		١١			٤
		١٢			٥
		١٣			٦
		١٤			٧

طريقة الطبخ:

- بفاطسي بكرسي
- زجاج شيشي طاووس
- خبز
- نفل بارد
- حار
- بصل

توضع هذه المقادير بصبية ثم الصوص:

- كاتب
- مايونيز
- ثاوند آبلند
- مرشش الصلصة الفرنسية
- طيران الزجاج
- نفلا أسود
- ملح

طريقة التقديم:

توضع بالفرد لمدة ساعة في الفرن وتعمل بالفرن وس والفرنقانو



رقم

مصابيب

طبخة

الاحتويات	التقار	الوحدة	الاحتويات	التقار	الوحدة
		٨			١
		٩			٢
		١٠			٣
		١١			٤
		١٢			٥
		١٣			٦
		١٤			٧

طريقة الطبخ:

١. لآح لآح ماء

٢. قبال قهوة سكر

٣. زيب زيب زيب

٤. لآح لآح بر

٥. بيبر / شوي ملح

٦. مارعة كبيرة حليب بارد

٧. ملقة صغيرة خميرة

طريقة التقديم:

٨. BB

٩. ملقة صغيرة كرم

أطباق رئيسية



طبخة: عصير كولينيل

رقم: ١

الاحتويات	المقدار	الوحدة	الاحتويات	المقدار	الوحدة
منقى				٨	
برتقال				٩	
فراولة				١٠	
ليمونه				١١	
سكر				١٢	
فانيليا				١٣	
				١٤	

طريقة الطبخ:

المخلوط (ب)

المخلوط (أ)

كيس فراولة
ليمونة
٤ فناجيل سكر
فانيليا

كيس منقى
برتقال
٤ فناجيل سكر
فانيليا

ثم يصبى بالأسس مثلاً .

طريقة التقديم:

رقم: ١١

قهوة فرنسية

طبخة:

الاحتويات	النسبة	الوحدة	الاحتويات	النسبة	الوحدة
		٨			١
		٩			٢
		١٠			٣
		١١			٤
		١٢			٥
		١٣			٦
		١٤			٧

طريقة الطبخ:

٢ حليب واوى فاحضة
٢ لآش ماء
٢ ملائمة قهوة
سكر حسب الرغبة

طريقة التقديم:

الأكلات الشعبية



رقم الوجبة	المكونات	رقم الوجبة	المكونات
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ: يصل - ثم يؤم على ألتما - بوزيرة ونامية

١ ثم طما ط بوزيرة فشر و جارات منوية و وضع

على البصل و يؤم - صلصة

٢ ثم ا لفا و يولي ا نفة و وضع با الخلود

٣ ثم بوضع بالفرد ا نفع الناء و ا وضع فليج مارها

٤ تطبخ فليج ثم بوضع اللحم ل مرة - ا و فاصه

٥ ثم بوضع الخبز ميني

طريقة التقديم:



رقم:

مرفوعه

طبخة:

المحتويات	المقدار	الوحدة	المحتويات	المقدار	الوحدة
		٨			١
		٩			٢
		١٠			٣
		١١			٤
		١٢			٥
		١٣			٦
		١٤			٧

طريقة الطبخ:

صين وطراخ وتوم وزبيره وعافية

على النار
ويوضع الزيت والصلصة

سويده خضراء ويوضع الماء والكافور ويوضع

اللحم يطبخ حتى يصبح اللحم

ثم يخلط ويوضع المرقوم

ماضي + حامي

عادي الحفرة

طبخ

طريقة التقديم:

رقم:

طبخة: اللبنة

الخطوات	تكرار الخطوة	الخطوات	تكرار الخطوة
	٨		١
	٩		٢
	١٠		٣
	١١		٤
	١٢		٥
	١٣		٦
	١٤		٧

طريقة الطبخ:

نصل صحن صحن على النار مع زيت عاصية
و نضع

ثم نضع عليه الماء ثم نخل البصل

من وضع اللبنة

طريقة التقديم:

طبخة: صوص من موزة حمير الرجاء رقم:

الوحدة	الرقم	المحتويات	المقدار	الرجاء
	١		٨	
	٢		٩	
	٣		١٠	
	٤		١١	
	٥		١٢	
	٦		١٣	
	٧		١٤	

طريقة الطبخ:

بالفرد الصبر
دوسو لمون + من هو لنا

ثم صرصد وكرام في رات رباح وما حسن
ثم فسيه

طريقة التقديم:

طبخة الجريش

رقم:

الاحتويات	الكمية	الاحتويات	الكمية
	٨		١
	٩		٢
	١٠		٣
	١١		٤
	١٢		٥
	١٣		٦
	١٤		٧

طريقة الطبخ: ينقع

له جريش + $\frac{1}{2}$ له زعفران

ويجس على النار

بصل + لحم + زيت + فاصول

+ حنطة

ثم يضاف عليه

له و $\frac{1}{2}$ ليه

لتر و سبع ماء + ٢ ملاعق حليب بودر

+ قطع رجاج مع عظم بدونه جلد

طريقة التقديم: يجمع المقادير السابقة تضاف على النار

لمدة خمس دقائق ثم يسكب على النار مرة أخرى

و بعد ذلك يفرغ على نار هادئة

عند التقديم يوزع فوقه الطحينة

الحلويات



طبخة: كريمة مع بسكويات رقم: ١

الترتيب	العدد	المكونات	العدد	العدد	المكونات
١		كريمة	٦	٨	
٢		بسكويات		٩	
٣		زيت	٦	١٠	
٤		قطعة	٦	١١	
٥				١٢	
٦				١٣	
٧				١٤	

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← كريمة

القائمة ← بسكويات

الثالثة ← زيت
قطعة

ثم تحلى

طريقة التقديم:

طبخة: شير كيك "الزبد جرداً" رقم

الرقم	الوصف	الكمية	الوصف	الكمية
١		٨		
٢		٩		
٣		١٠		
٤		١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ

بكرية مطبوخة + زبدة + ٢ ملعقة شاي

تدخل الفرن

باني القشطة

كيري

١/٢ جبنه فيلادلفيا ١٠٠ جرام

١/٢ شاي

٢ فناجيل شاي طيب بودرة

٢ بيضة مخمولة

بالخلط

تدخل الفرن ثم توضع
حاطة الشاي أو نواكه

أو لاجل لاجل فتمنوا

١/٢ شاي

طرف كريمة

طريقة التقديم

على كوب

طبخة: كريمة مع البسكويت والكبشاني رقم: ٢

الاحتويات	الكمية الوحدة	الاحتويات	الكمية الوحدة
كريمة	٨		
بسكويت	٩		
جبشاني	١٠		
زبد وبيس	١١		
حليب بندو	١٢		
	١٣		
	١٤		

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← بسكويت

الثانية ← نضجة

زبد وبيس

كريمة

حليب بندو

فانجان ماء

الثالثة ← نضجة

زبد وبيس

زبدان عليه في كوب بارد حار

من الكبشاني

ثم تجمد

طريقة التقديم:

طبخة: كبد لوزيه

رقم:

العدد	الوصف	العدد	الوصف
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

وصف اللامك بصيغته

نجان قهوة ماء
 زيت
 سكر مطحون
 كعك
 زبدة
 نيكافه
 ويصبت على اللامك كليه
 ويدخل لفرن ثم
 بالخلاط

علبة ليرة بستلة
 ٦ خبث ليري
 بالخلاط

ثم تحبس على النار
 طريقة التقليل: ١ زبدة + جوز هند + معلق كبير
 سكرين
 ومارسان للتجميل + زهر شمس

طريقة: حلوى الأناناس

رقم: ١٤

الرقم	الوصف	الكمية	الوصف	الرقم
١	أناناس	٨		
٢	بكويت	٩		
٣	كليه سويسرول	١٠		
٤	دريم ويب	١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

الطريقة الأولى ← بكويت ويوجنغ عليه
حبات أناناس

الطريقة الثانية ← كليه سويسرول

الطريقة الثالثة ← أناناس

الطريقة الرابعة ← دريم ويب مع ماء
أناناس

تم بحمد الله

طريقة التقديم:

طبخة: حلل لوردان ()

الرقم	المكونات	الكمية	الوقت
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

١- نأخذ بيكونج وايجيف
 + ٢ ملعقة لوردان
 + زبدة
 + ٢ ملعقة
 ثم نأخذ المقادير السابقة ونضعها في لوردان
 ثم نخلط ناعماً + بيكونج + زبدة
 حلا نسي أو نخلطه
 ثم نأخذ بيكونج لوردان

طريقة التقديم:



طبخة: كريمة باللاكازو

رقم: ٤

الرقم	الوحدات	المحتويات	الرقم	الوحدات	المحتويات
١			٨		دريم ويب
٢			٩		قطعة
٣			١٠		كريمة
٤			١١		بسكويت
٥			١٢		لاكازو
٦			١٣		
٧			١٤		

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← دريم ويب

قطعة

كريمة

ثم يوضع بالاشراجه

الثانية ← بسكويت

الثالثة ← نفس المقادير

السابقة ويوضع برود

الكريمة باللاكازو

ثم يجمد

طريقة التقديم:

رقم:

طبخة: حاك كاسان لعوالب

رقم	الوصف	الكمية	الوصف	الكمية
١		٨		
٢		٩		
٣		١٠		
٤		١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

تده القوالب باللا تار وبتدخل لفرز

ثم
حظنة الايس كريم

٢ دريم ديب

٢ كريمة

٢ سكر

٢ ماء بقلعة لبقطة

٥ قناجيل فتوة حليب بودر

بالخلوة

ياسرا ريو + صعدة محوطة ملكرة +

نقطة

موضع مونة اللا تار

الطبخة
اللا تار

ثم الايس كريم

طريقة التقديم:

ثم يسار باللا تار وبتلو به نفس بالكلب

وتدخل لفرز



الاحتويات	الكمية	الاحتويات	الكمية
بسكويت	٨		
دريم ويب	٩		
كريمة	١٠		
قطعة	١١		
سكر	١٢		
	١٣		
	١٤		

طريقة الطبخ:

الطبقة الأولى ← يصفى مع الهيسنة ودريم ويب

بسكويت

الثانية ← يخلط بالخلط

دريم ويب

كريمة

قطعة

ثم يوضع على النار كأس ونصف سكر حتى يصبح

لونه أفتح فاتح ثم يبرهنه يوضع عليه المقادير

السابقة بعد انقضاء النار

ثم يوضع على الطبقة الأولى ويرخل بالشرابة

بعد ما يبرد

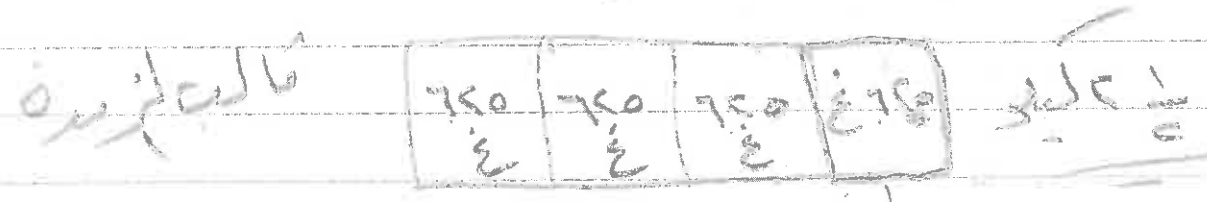
طريقة التقديم:

طبخة: تاج التوت رقم:

الرقم	الوصف	الكمية	الرقم	الوصف
1	إسكوبيت أولي	8		كوب ونصف
2		9		
3	إسكوبيت رخيص	10		1 1/2 كوب
4		11		
5		12		
6		13		
7		14		

طريقة الطبخ: طريقة شفاطه (التي)

مقدار حبة الإسكوبيت



انزبه ... كواين إسكوبيت

1/2 غلبة مشطه

طريقة التقديم: هذا المقدار ملغ ه قاربات

مقاس قطر القالب = 25 سم

المقدار الواحد للسند ملغ = 2 تاج

طبخة: حلوى الرهريشي

رقم: ٦

الرقم	المكونات	الكمية	الرقم	المكونات
١	بسكويت ماسر	٨		لوز مبشور
٢	خليب سائل	٩		
٣	نكافة	١٠		
٤	خليب بودر	١١		
٥	ماسر	١٢		
٦	دريم ويب	١٣		
٧	قطعة	١٤		

طريقة الطبخ:

تأمر بسكويت ريوخو على الصينية ويوضع عليه
خليب سائل مع نكافة ورشش تمام بسكويت

ثم يوضع في خراط الكليل ← في نار هادئة خليب بودر
تمام مع ماسر
خرفون ونصف دريم ويب
قطعة

ثم يوضع فوقه البسكويت ويوضع بالشارحة

ثم يجهز باللوز المبشور والرهمي

طريقة التقديم:

طبخة: شيزا به بيبسيان رقم:

الرقم	الوصف	الكمية	الرقم	الوصف	الكمية
١		٨			
٢		٩			
٣		١٠			
٤		١١			
٥		١٢			
٦		١٣			
٧		١٤			

طريقة الطبخ:

١. ٢٠٠ غرام فولا ولعيا .

٢. كوب سكر

٣. كوب كريمة الحفص

٤. لبن

٥. فانيليا

٦. ملعقة كبيرة صمغ

تخلط الكمية مع السكر طرقة حثس وقائمة

ثم تضاف الكريمة واللبن (كمية صفة)

ثم الفانيليا ونسكر التخلوط

ثم نضيف الرقبة وتخلط باليد

تدخل الفرن لمدة ساعة ونصف ١٨٠ درجة ثم صه لعل على

طريقة التقديم:



طبخة: كَلْبَة البضاعة البيضاء والحمراد رقم: ١٤

الاحتويات	التقدير	الوحدة	الاحتويات	التقدير	الوحدة
كَلْبَة أَمْرِكَلَانَا		٨			
رَبِيم رِيْبَا		٩			
نَسَقَلَة		١٠			
نَسَقَلَة		١١			
كَبِيرِي		١٢			
جَبِيْبِي		١٣			
مَرْبِي مَرْوَلَة		١٤			

طريقة الطبخ:

الطبقة الأولى ← كَلْبَة أَمْرِكَلَانَا

الثانية ← رَبِيم رِيْبَا

نَسَقَلَة

نَسَقَلَة

كَبِيرِي

السادسة ← كَلْبَة أَمْرِكَلَانَا

الرابعة ← جَبِيْبِي مَرْبِي مَرْوَلَة

وتدخل بالقلح حنة

طريقة التقديم:

طبخة: لبيوة الفواكه رقم:

رقم الوصفة	اسم الوصفة	الكمية	الوقت	الطبخة
١		٨		
٢		٩		
٣		١٠		
٤		١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

١- الكريمة

٢- الفواكه

٣- السكر ناعم

٤- الكريمة

٥- الكريمة

٦- قشطة

تخلط هذه المقادير ثم تصب بالفواكه

وتنقل بالفرن وتجلد بجليد لينة

طريقة التقديم:

والمرات والعشيرة



رقم: ٨

طبخة: حلوى السورول

الرقم	الوصف	الكمية	الوقت	الاجتوبات
١	سورول	٨		
٢	قطعة	٩		
٣	كيري	١٠		
٤	دريم ويب	١١		
٥	جيلي اناناس	١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← كطعم سورول

الطبخة الثانية ← قطعة

علبة كيري

دريم ويب

جيلي اناناس

ثم تدخل بالشرائح

الطبخة الثالثة ← جيلي احمر

طريقة التقديم:

طبخة: بسوسة القوالب رقم:

رقم الوعاء	المكونات	رقم الوعاء	المكونات
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

١- الى حميد

٢- الى هوزهند

٣- الى سكر ناعم

٤- الى زيت

طريقة التقديم:



رقم: ٩

طبخة: آيكرم

الاحتويات	تعداد الوحدة	الاحتويات	تعداد الوحدة
يسكويف	٨		
معلقة خراولة	٩		
كريمة	١٠		
دريم ويب	١١		
حليب سنو	١٢		
	١٣		
	١٤		

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← يسكويف يكرم مع معلقة
كريمة

الشاربة ← معلقة خراولة

الشاربة ← الحليب لانس ماد بار دجهد
دريم ويب

٦ ملاعق حليب سنو

ثم يحلب

طريقة التقديم:

الاحتويات	الكمية	الوحدة	الاحتويات	الكمية	الوحدة
	٨		كوكيز سوكرو	١	
	٩		بسكويت الرضباع	٢	
	١٠		كريمة	٣	
	١١		دريم ويب	٤	
	١٢		نقطة	٥	
	١٣			٦	
	١٤			٧	

(يوضع في صينية الفلك)

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← كوكيز سوكرو

ثم يوضع بسكويت الرضباع

الجوانب

القائمة ← كريمة

دريم ويب

نقطة

يوضع نصف مقدار

الثالثة ← كوكيز سوكرو

بين

الارابعة ← نضع باقي الخدشة

ويوضع به بسكويت الرضباع ونجد الكمية

طريقة التقديم:

رقم: ١١

طبخة: هك التوييس

المحتويات	شهر الوحدة	المحتويات	المقدار	الوحدة
توييس	٨			
بكويت	٩			
نخلة	١٠			
درهم وبيت	١١			
مقظة	١٢			
فليك	١٣			
	١٤			

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← ثلاث طبقات من
البكويتا وبيتش بالملأان
السائل

الثانية ← باخلوط:

٤ توييس

٢ درهم وبيت

٢ مقظة

١/٢ فليكة نخلة

الثالثة ← فليكة

ثم يحكم

طريقة التقديم:

طبخة: كاوره «الزينة جداً» رقم:

الرقم	المكونات	الكمية	الوقت	الدرجة
١		٨		
٢		٩		
٣		١٠		
٤		١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

٢ كأس طحين بر (معمية)

نصف كأس طحين أبيض

بيضة

ملحقة صغيرة حمراء

فانجال قهوة زيت استوي صالح

٤ ملاعق حليب بودر

نصف ظرف كريمة

طريقة التقديم:

تجهز المقادير السابقة بعماء فائر

حتى تصبح العجينة ألين من عجينة

الطائر ثم آف ... نقطه ... آف ...

الرقم	الرقم	الرقم	الرقم	الرقم	الرقم
١	٨	٩	١٠	١١	١٢
٢	٩	١٠	١١	١٢	١٣
٣	١٠	١١	١٢	١٣	١٤
٤	١١	١٢	١٣	١٤	
٥	١٢	١٣	١٤		
٦	١٣	١٤			
٧	١٤				

طريقة الطبخ:

يقطع الكليله شرائح ثم يصفى بصينية ثم
يوضع قليل من المقدار التالي:

٢ قطعة

٢ دريم ويب

١/٢ نشلة

كيري

ثم يوضع البسكويت ويرش بالكافور مع الماء والسكر

يرده البسكويت بقليل من باقي الخلطة

تأخذ باقي الكليله ويفتت ويوضع فوقه البسكويت

نضع باقي الخلطة ولكنه يضاف اليه (ماريس)

وتدخل بالثلاجة

ثم نضع تونجي

وتدخل بالثلاجة

وتجمل بالبريشي والقليل

طريقة التقديم:

طبخة:

رقم:

رقم الوحدة	المكونات	رقم الوحدة	المكونات
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

طريقة التقديم:



رقم: (١٣)

طبخة: حلوى الكاكاو

الرقم	المحتويات	الرقم	المحتويات
١	سورول بني	٨	
٢	بكوينا	٩	
٣	قطعة	١٠	
٤	دريم ويب	١١	
٥	كريمة	١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى :-
سورول بني بقطر بالكافور

الطبخة الثانية :-

١- بكوينا مطحونة

٢- قطعة قطرة

٣- دريم ويب

٤- كريمة

الطبخة الثالثة :-

نأخذ نصف المقدار للطبخة الثانية ونضيف

إليه كاكáo وبودر

تم يصب بالزغلي

طريقة التقديم :- تم بحل

طبخة:

رقم:

رقم الطبخة	المكونات	رقم الطبخة	المكونات
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

طريقة التقديم:



طبخة: بسكويت التمر بالاصابع رقم: «١٦٤»

الاحتويات	القطار	الوحدة	الاحتويات	القطار	الوحدة
١			بسكويت تيشوب		٨
٢			نبتة		٩
٣			لوز مبشور		١٠
٤					١١
٥					١٢
٦					١٣
٧					١٤

طريقة الطبخ:

نأخذ البسكويت ونقطعه بالشكل
اصبع

ثم نضعه بجليب النبتة
باللوز المبشور المحمص.

طريقة التقديم:

طبخة: بسبوسة القوالب رقم:

العدد	المكونات	العدد	المكونات
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

١ الكمية

٢ الكمية

٣ الكمية

٤ الكمية

٥ الكمية

٦ الكمية

تقلط المقادير السابقة

ثم توضع بالقوالب وتدخل الفرن

ثم توضع على حليب سائل

وتحلى باللوز والفستق

طبخة: هل بكولي أوريو رقم:

الاحتويات	المقادير الوحدة	الاحتويات	المقادير الوحدة
	٨		
	٩		
	١٠		
	١١		
	١٢		
	١٣		
	١٤		

طريقة الطبخ:

كليه سونيرول بيبي

صيف بصينة الفاك ثم يوضع عليه كحلطة
التالفة

+ قشطة + زيريم ريب +

صيف كيري كيري كالا و

+ بكولي أوريو

بالحلطة

ويوضع على الكليه بسكوتيا اوريو بالكراميه

طريقة التقديم: ثم يصب عليه كحلطة والبيير شي

والكسرات

رقم:

على

طبخة:

رقم	التعليقات	رقم	التعليقات
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى :-
 أنواع بنكوت مكر ومرش زبدة + تالادائل

الطبخة الثانية :-
 تالادائل - ماس - تويلس - جلاسي
 يقطعها قطع صغيرة

الطبخة الثالثة :-
 بزوني صمغ مائي تالادائل ومرش على التالادائل

الطبخة الرابعة :-
 حليب نشا وجبهه ليري

الطبخة الخامسة :-
 طريقة التقديم: يصفى المرش على ورق فتحة الشوائب
 منه الزئبق مقل

رقم:

الكسبة

طبخة:

المحتويات	العدد	المحتويات	العدد
	٨		١
	٩		٢
	١٠		٣
	١١		٤
	١٢		٥
	١٣		٦
	١٤		٧

طريقة الطبخ:

٢ حبات جبنة قشق

٢ مارغره جبنة حبال

علبة ميسه كراوت

٤ بيضات

٢ بيض

١ زبد صلب

٢ نجان مدهونه

٢ مارغره حليب

١ بيض مع لآ حبه حبه

طريقة التقديم:

طبخة: ليلته - كزبادي (١٦)

رقم:

الرقم	المكونات	الكمية	الوقت	الطريقة
١		٨		
٢		٩		
٣		١٠		
٤		١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

١. غليته زبادي

٢. يصفى

٣. يخلط مع لبن

٤. يصفى

٥. يضاف له لبن

٦. يصفى

٧. يصفى

باخذ
نصف الكمية
نصف الكمية
نصف الكمية

بعد الفوترة يرش سطره ويحببنا مع شوكولاتة

طريقة التقديم:

طبخة:

حكا

٢

رقم:

رقم الوصفة	المكونات	المقادير	الوقت
١			٨
٢			٩
٣			١٠
٤			١١
٥			١٢
٦			١٣
٧			١٤

طريقة الطبخ:

١) لبن امريكانا

٢) عذبة زبادي

٨) ملاعق حليب بودو

٢) ليري + لبن حار

بكرتيا لانسو

٣) كريمه

٢) لانس طاء

نصفه

نكر

طريقة التقديم:

طبخة: كيك لذيذ رقم:

الاحتويات	التقدير	الاحتويات	التقدير
	٨		١
	٩		٢
	١٠		٣
	١١		٤
	١٢		٥
	١٣		٦
	١٤		٧

طريقة الطبخ:

- ١/٣ علبة زبادي
- ٢/٣ بيض
- ١/٤ شکر
- ١/٤ زيت
- هيل
- فانيليا
- علقة كبيرة BB
- ١/٢ آلة طحين

بالخلز

ملاحظة السكوت

- ١/٣ زبدة
- ١/٤ علقة قرفة
- ١/٤ شائبة

على ان يوضع

في الفرن

في درجة حرارة

١٥٠ درجة مئوية

في الفرن لمدة ٣٥ دقيقة

او حتى ينضج

الكيك

طريقة التقديم:

التجميل بالسكر + الفانيليا + لوز محموس

طبخة: داري اللب ايلك (لوزين) رقم:

الرقم	المكونات	الكمية	الوقت
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

يتم تحضير العجينة:

تتم فصل بيضة الخرد:

تؤخذ الأجزاء:

١/٢ ملعقة من (قشر لوزين) لآلا و برنجان

زبد

على النار حتى يفوح ثم يصفى اللبيلج

تؤخذ بيضة الخرد بالخلابة : حليب سائلة رجبين لوزين

ثم يرش لآلا و رهبيرش و لوز شراخ

طريقة التقديم:

رقم

عمل المناظر

طبخة

الوحدة	المقدار	المحتويات	الوحدة	المقدار	المحتويات
			٨		
			٩		
			١٠		
			١١		
			١٢		
			١٣		
			١٤		

طريقة الطبخ:

الطبخة الانزلي

كأس حليب محووك

٥ بيض

الكرفس ناعم

١ حبة زبدة

١ ملعقة

طبخة صغيرة BB

فاصل

باكلارط

ثم يوضع على الحليب ويخلطه بملقحة
ويصفى بيهنية وترى قمل القرن بعد لوقتها

١ قشرة

٢

٦ بين كروي

٦ نصف كأس حليب بودر

١ حبة سكر

١ المناظر

٢

خرفه كريمة

طبخة: بيوسر درغا رقم:

الكمية	الاسم	الكمية	الاسم
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

ملاحظة:

المقادير: كلبة لفتحهم + كلبة لفتحهم + سكر + جوز هندي
 + زيت + بيوتان + BBW + نشا

١- نضع نصف الخل في بئسنة ونقل لفرن طرية
 مع سادة تقريباً

٢- نألك مادة
 ٧ ملاعق حليب

بئسنة قانيد
 بنقسه نصف سادة
 فنانة مزوجة سكر
 ونصلب في البئسنة

٣- نأخ الخل في الفرن

طريقة التقديم:

نقل لفرن حتى تنضج

رقم:

طبخة: سكبس

الاحتويات	القدر الوحدة	الاحتويات	القدر الوحدة
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

- ١) سكبس و زبدة و قشدة
 - ٢) ٨ ماجا به جاي حليب سكر و
٤ حبة سكر
٣ زبادي
- ما يلاحظ

٣) حنظل الساي

طريقة التقديم:

طبخة:

رقم:

رقم الوحدة	المنتجات	رقم الوحدة	المنتجات
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ: التوفي

فانجان سكر

زبدة

علبة فستقة

مع لبان

لاكازو بودر

جليب منتلة

طريقة التقديم:



طبخة: لقيمات رقم: ١

الرقم	المحتويات	الكمية	الكمية
١	دقيقه	٨	
٢	زيت	٩	
٣	خميرة	١٠	
٤	قطعة	١١	
٥	بيض	١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

الآيس طحينه
 م صه خميرة
 له الارجع ماء
 قليل من الملح
 م م زيت

نصبه هذه المقادير في وعاء سائده وبعده
 ثم يوضع عليه

$\frac{1}{2}$ بيضة مقطعة
 ١ بيضة

طريقة التقديم:

طبخة:

التوفيق

رقم:

رقم الوصفة	المكونات	رقم الوصفة	المكونات
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

يوضع على النار

فصل السكر
زبدة

حتى يصبح لونه بني فاتح

ويبعد عن النار ويضاف إليه

علبة سحابة

طريقة التقديم:

رقم: ٢

هلى الكيري

طبخة:

الاحتويات	القياس	الوحدة	الاحتويات	القياس	الوحدة
بيضة	٨				١
سكر	٩				٢
كيري	١٠				٣
بلكويت	١١				٤
زبد	١٢				٥
	١٣				٦
	١٤				٧

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← زيت أوزبده
بلكويت

الثانية ← بالخلاط

٥ بيضات

٩ سكر

٨ كيري

ثم توضع هذه المقادير في الطبخة

الأولى

وتوضع بالفزره

طريقة التقديم

رقم:

السئلة

طبخة:

الاجابة	السؤال	الاجابة	السؤال
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

سبو

ع ف و

سبر

ا ف س

ماء

ا ف س

تحتفظ هذه المقادير على النار
حتى تنقل .

طريقة التقديم:

الاحتويات	الكمية	الاحتويات	الكمية
حلبي بنيدو	٨	بنيدو	١
بنيدو	٩	بنيدو	٢
بنيدو	١٠	بنيدو	٣
بنيدو	١١	بنيدو	٤
بنيدو	١٢	بنيدو	٥
بنيدو	١٣	بنيدو	٦
بنيدو	١٤	بنيدو	٧

طريقة الطبخ:

يؤخذ على النار
ويوضع بالخلط :-

٦ بنيدو

بنيدو

بنيدو BB

بنيدو

الكلبي المحروس

ويوضع في صينية وينده بالخلط

بنيدو ويدخل بالفرن

ويوضع بالخلط :-

١ بنيدو

٦ بنيدو

طريقة التقديم:

ثم يدخل بالفرن ثم الشريحة

طبخة: كيكة بسيطة رقم « ٢٩ »

الرقم	المكونات	الكمية	الاسم
١	سكر	٨	فايفلر
٢	كحبه	٩	
٣	زيت	١٠	
٤	بيضة	١١	
٥	BB	١٢	
٦	حليب سائل	١٣	
٧	جوز الهند	١٤	

طريقة الطبخ:

توضع المقادير التالية في الخلاط الكهربائي:

السكر ١ ك

كحبه ٥

حليب ٥

زيت ١ ك

بيضة ٤

BB ٣ ك

في الخطوة بوضع:

فايفلر

جوز الهند ١ ك

ثم بعد ما تنجز تصفط بدهن في فانتايت.

طريقة التقديم: يتم يجهل توفى وتجل بالفرن وجوز الهند

الدهن

الاحتويات	المقدار	الاحتويات	المقدار
بيسكو	٨	كاكاو	١١
سكر ناعم	٩	زيت	١٠
ماء	١٣	BB	١٤

طريقة الطبخ:

يخلط بخارط اللبيل المقادير التالية:

٢ بيسكو

١ ك سكر ناعم

١ ك زيت

٢ م ك كاكاو

ويؤخذ منه ١ الكاكاو

ويوضع على المقادير التالية:

١ ك وربع دقيق

١ ك ماء

٣ ك BB

١ ك فانيليا

٢ ك ٢ ك بيكو

طريقة التقديم:

ثم يدخل الفرن ويبرد ما ينضج يوضع ١ ك
منه الخلطة الأخرى

طريقة خلط ووضع موفه الكيكات وكلاهما رقم

رقم	الوصف	الوقت	الدرجة	الوصف	الوقت
١		٨			
٢		٩			
٣		١٠			
٤		١١			
٥		١٢			
٦		١٣			
٧		١٤			

طريقة الطبخ:

حرف كريمة

ملعقة نأ آو

نكافنة

نأ نأ نأ

ملعقة ك

توضع هذه المقادير بالبنار.

طريقة التقديم:

طبخة: فطيرة الكيبي

رقم: ٥

الرقم	المحتويات	الكمية	الرقم	المحتويات
١	رقيقه	٨		
٢	BB	٩		
٣	فانيليا	١٠		
٤	بيضة	١١		
٥	زبد	١٢		
٦	حليب	١٣		
٧	كيبي	١٤		

طريقة الطبخ:

نجهز المقادير التالية:

١ كغ رقيقه

١ م ص BB

١ م ص فانيليا

١ بيضة

١ كغ زبد

حليب

ثم نقرر ونوضع في حسينة السفال وندخل الفرن

ثم نوضع عليه:

كيبي نوضع بالثلاجة ثم نخلطه مع ريقه وبي

ويصب في الفطيرة

ثم نحل وندخل بالثلاجة

طريقة التقديم:

رقم: ٢٠

ماك السفاج

طبخة:

الترتيب	المكونات	الترتيب	المكونات
١	زبدة	٨ ١/٢	تفاح
٢	جبنة البقر (الضائلة)	٩	قرفة
٣	رقيقه	١٠	+
٤		١١	سكر
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

الطريقة:
تجده المقادير التالية:
زبدة + جبنة + رقيقه

ثم تآور وتفرد ونشى بالسفاج

طريقة عمل السفاج:
يبشر التفاح ويوضع على النار مع السكر والقرفة
٢ تفاح + ٢ فصوص سكر + ٢ ملاعق قرافة
ثم تدخل بالفرن وتعمل بالقرفة والسكر

طريقة التقديم:

الاحتويات	المقدار الوحدة	الاحتويات	المقدار الوحدة
قشطة	٨	بلكويت	١
كيري	٩	بصه	٢
	١٠	فتقة مطحونه	٣
	١١	سكر	٤
	١٢	فانيليا	٥
	١٣	BB	٦
	١٤	زيت	٧

طريقة الطبخ: يوضع بالخارط :-

١ الك ١٠ بلكويت
 ٢ بصه
 ٣ الك ٢ فتقة مطحونه
 ٤ الك سكر
 ٥ فانيليا
 ٦ الك BB
 ٧ الك زيت
 ٨ قشطة

ثم تدخل بالفرن وبعد ما يبرد تقليب ويوضع عليها :-

٦ كيري
 ١ قشطة

٧ فانه

ثم نصب فوقها وتبل

طريقة التقديم:

العدد	الوصف	العدد	الوصف
١	نصف باسري لسنبله	٨	
٢	حليب نغلة	٩	
٣	جبه كيري	١٠	
٤	هيري شي	١١	
٥	سكر	١٢	
٦	قرفة	١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

يقطع عجينة السنبله الى ثلاث
قطع مستطيلة

وتدخل بالفرن ثم

تحمى بالونظ حليب لسنبله + جبه
كيري

ثم يرش عليه حليب نغلة وليميري شي
وسكر وقرفة

طريقة التقديم:

المحتويات	الكمية	الوحدات	المحتويات	الكمية	الوحدات
تمر	٨		رقيقه		
ماء	٩		BB		
زيت	١٠		قطه		
بيضه	١١		نظله		
سكر	١٢		كيري		
BS	١٣				
فانيليا	١٤				

طريقة الطبخ: توضع المقادير التالية في خلطاط -

١ كعكة تمر

ماء دافئ

زيت

بيضه

سكر مطحون

BS

فانيليا

ويوضعه على

رقيقه

BB

وتنقل بالفرن

خلطاط الزينة

١ قطه + كيري + سكر

١ و

طريقة التقديم:

نظله + كيري + وريم وبيبا

طبخة: كَلْبَةُ الْفَلَكَوْتِ

رقم: « ٣٣ »

الكمية	المكونات	الكمية	المكونات
١	بيض	٨	قطعة
٢	سكر	٩	كريمة
٣	زيت	١٠	تاكادو
٤	BB	١١	زيم ديبا
٥	فانيليا	١٢	
٦	رفينده	١٣	
٧	زباري	١٤	

طريقة الطبخ:

توضع المقادير التالية بخلاط اليد:

١ بيض

٢ السكر

٣ فانيليا

ثم

٤ زيت

٥ زباري

٦ معلقة BB

وتوضع بالفرن

فاطنة التقديم

١ قطعة

١ زيم ديبا

١ كريمة ودهن اللينة

طريقة التقديم:

ويبين جزء قليل من الخلطة ويوضع على التاكادو

ثم يوضع في الفرن

وقبل نقل الشبلة



رقم: ٨

طبخة: حلوى الطبقات

الرقم	الاحتويات	الرقم	الاحتويات
١	كريمة مطبوخة	٨	كافور
٢	زبدة	٩	
٣	قشطة	١٠	
٤	نكتلة	١١	
٥	كيري	١٢	
٦	حليب	١٣	
٧	كريمة	١٤	

طريقة الطبخ:

الطبقة الأولى ← كريمة مطبوخة

زبدة

ويدخل بالفرن

الثانية ← قشطة

نكتلة

كيري

ويدخل بالفرن ثم الفريزر

الثالثة ← بالسكر

له ويطبخ على ماء

كريمة

كافور

ثم يدخل بالفرن

طريقة التقديم:

الرقم	الاسم	الكمية	الاسم	الكمية
١		٨		
٢		٩		
٣		١٠		
٤		١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ: مربع قالب زبدة
 ١كـ سكر بني
 ٢كـ قرفة
 ماء
 على النار
 ثم يصب
 بالهسنة

ثم نضع على السيابون وتدخن بالفرن

في بعد الفرن الح

٢كـ زبدة
 ١/٢ قفه
 ١/٢ كـ ماء
 سكر ناعم

ثم يرش بيض الحنل مجرد شي
 ثم الرية شي

طريقة التقديم:



رقم: ٩

طبخة: حاك البيبي

العدد	المحتويات	العدد	المحتويات
١	كريمة	٨	بكويت مطحونه
٢	بيبي	٩	زبد
٣	فانيل	١٠	قطعة
٤		١١	سكر
٥		١٢	بيزو
٦		١٣	كيري
٧		١٤	بيهن

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← ٢ ك

بكويت مطحونه

زبد

١/٢ فن

فا

قطعة

سكر

بيزو

كيري

بيهن

فانيل

ويخل بالفرن

الطبخة الثانية ← يوضع بالخلط

بيبي

كريمة

وتخل بالدرج

طريقة التقديم:

الكمية	نوع	التعليق	نوع	الكمية
١				٨
٢				٩
٣				١٠
٤				١١
٥				١٢
٦				١٣
٧				١٤

طريقة الطبخ:

يخمس الصماوي بالكبد
 ثم يصفى بالصينية بالظنون بعد تقطيره
 بالمتصفى.

لحم على النار حج
 ماء و $\frac{1}{4}$ زبدة
 كرفس
 قرفة + نلانة + لآو
 ثم يسخن الصماوي
 في ماخلط مع
 علفنة نسلط
 صبات جبنة كيري
 توي فاسيلا
 ثم يصب على الصماوي

طريقة التقديم:

ترش كل الفريه صدرًا فل نقط طرخ ما إلى بح
 رقاقه
 في جبنة الفريه حج
 شراخ لوز مع كسر سكر على النار
 ثم اليرشي

طبخة: حلويات بتر

رقم: ١٠

الرقم	الوحدة	المحتويات	الرقم	الوحدة	المحتويات
١		نحلة	٨		
٢		حلويات بتر	٩		
٣		بستويات مكر	١٠		
٤		حلويات مائل	١١		
٥			١٢		
٦			١٣		
٧			١٤		

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← نحلة

حلويات بتر
بستويات مكر

الطبخة الثانية ← حلويات مائل

وتدخل بالثلاجة

طريقة التقديم:

طبخة: كعكة لبريقال

رقم: ٣٥

الرقم	المكونات	الكمية	الوصف
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

رصيدة ١ ١/٢ ك
 سكر ١ ك
 عجين لبريقال ٢
 بيض ٢
 زبدة ٢
 BB ٢
 فانيليا ٢

① الزينة: جبنة ليري * سلا

② على بساط كريمة

فانيليا ٢
 فاد ٢
 سلافة ٢

طريقة التقديم:

طبخة: شيز كيك

رقم: ١١

الرقم	المحتويات	الرقم	المحتويات
١	بسكويت	٨	
٢	زبدة	٩	
٣	دريم ويب	١٠	
٤	قشطة	١١	
٥	كيري	١٢	
٦	جيبلي	١٣	
٧	ماء	١٤	

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← ١ بسكويت مطحون

زبدة

يوضع بالخلط

دريم ويب

قشطة

كيري

جيبلي

ماء

نأخذ مقدار لأجزاء

ونضيفه للخلط

وندخل بالثلاجة

الثالثة ← نضيف لأجزاء كيبلي طيب

وندخل بالثلاجة

طريقة التقديم:

الرقم	المكونات	الكمية	الرقم	المكونات
١		٨		
٢		٩		
٣		١٠		
٤		١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

- ١ لك زبدة
- ١ لك سكر
- ٤ بيضات
- ١ لك زيت
- ١ لك ماء
- ١ لك حليب بودرة
- ٣ لك BB
- فانيليا

٥ الزينة : جبنة كيري + نشارة

٦ طائر : كريمة
 فستق
 ماء
 نشارة

طريقة التقديم:

طبخة: حل ورفه اللبنة

رقم: ١٦

الاحتويات	المقدار	الوحدة	الاحتويات	المقدار	الوحدة
		٨	كأنا و (أولكر)		
		٩	كيري		
		١٠	نقطة		
		١١	بكويت مدور		
		١٢	دريم ويب		
		١٣	قطة		
		١٤	كريمة		

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← يدهس الورد باللانار

الثانية ← كيري

نقطة

الثالثة ← بكويت مدور

الرابعة ← دريم ويب

قطة

كريمة

تمّ بحمد الله بالفرنسية و يدخل

بالفرنزر

طريقة التقديم:

رقم: ٢٧

حلوى السفر

طبخة:

الاحتياجات	كمية الوحدة	الاحتياجات	كمية الوحدة
	٨		١
	٩		٢
	١٠		٣
	١١		٤
	١٢		٥
	١٣		٦
	١٤		٧

طريقة الطبخ:

١/ ١ كجم سكر
 ١/ ١ صبح زبدة
 ١/ ١ ثمرة
 ١/ ٦ حبات كيري
 ١/ ١ ملعقة كاكاو
 ١/ ١ نكهة
 ١/ ١ قشطة
 ١/ ١ فانيليا

باخلطهم

وتدخل الفرن

طريقة التقديم:

طبخة: صلي اللآبآ والبجر

رقم: ١٣

الاحتويات	العدد	الوحدة	المقدار	الوحدة
بكويت	٨			
متر	٩			
نقطة	١٠			
قطعة	١١			
جلدكي	١٢			
	١٣			
	١٤			

طريقة الطبخ:

الطبقة الأولى ← بكويت يرش عليه جليب

الثانية ← متر

نقطة

زبدة

الثالثة ← بكويت يرش عليه جليب

الرابعة ← جلدكي

قطعة

طريقة التقديم:

طبخة: ملى والكيف رقم

رقم	المكونات	الكمية	الطبخة
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

علبة بيكوب والكيف والحون
 + ملعقة شطة + قالب زبدة

وتصفى بصينية مع وضع جدران

بالملاط

- ١ قبط
- ١ بيضة
- ٦ ضبات جبه لوري
- ١/٢ حليب سائلة
- ١/٤ كبة قهر شير

طريقة التقديم:

ثم نضع بالهصينة وندخل الفرن

ثم نعمل بالسير شير

طبخة: كيكة الشابورة رقم: ١٤

الكمية	المحتويات	المقادير	الكمية	المحتويات
١	شابورة مطحونة	٨		
٢	زيت	٩		
٣	بيضة	١٠		
٤	سكر	١١		
٥	فانيليا	١٢		
٦	هيل	١٣		
٧	B	١٤		

طريقة الطبخ:

بالمخلوط:

١ - الشابورة

٢ - زيت

٣ - بيضة

٤ - سكر

٥ - فانيليا

٦ - هيل

٧ - B

تم وضعه عليه توفي

طريقة التقديم:

الرقم	التعليقات	الرقم	التعليقات
١		٨	
٢		٩	
٣		١٠	
٤		١١	
٥		١٢	
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

الطريقة الأولى : بسكويت جوزاء الخالة

١ - خليط بحس مقدار كوب وربع
ويوضع فيه فنجال شاهر زيت
وسكر ناعم - ملعقة فستحة
ويوضع في البكوريث

٢ - بسكوريث

٣ - حلقة خليط ابوتوس

٤ - طرخن كريمه

٥ - حلقة خليط بودرة

٦ - فستحة

بالصبر
البيروت

ثم يوضع في النار

ويصفى نومه البكوريث

ويطبخه بكوريثا اورياو للتجميل

طريقة التقديم:



طبخة: بسبوسة

رقم: ١٥

الاحتويات	العدد	الوحدة	الاحتويات	العدد	الوحدة
زيت	٨	كغ	١		
بسبوسة	٩	جوز هندي	٢		
حليب كنه	١٠	BB	٣		
بيس	١١		٤		
زبادي	١٢		٥		
سكر	١٣		٦		
فانيليا	١٤		٧		

طريقة الطبخ:

المكونات:

زيت	١ كغ
حليب كنه	١ كغ
بيس	٢ كغ
سكر	١ كغ
فانيليا	٢ كغ
كغ	٢ كغ
جوز هندي	١ كغ
BB	٢ كغ

طريقة التقديم:

الخبز	الخبز	الخبز	الخبز
		٨	١
		٩	٢
		١٠	٣
		١١	٤
		١٢	٥
		١٣	٦
		١٤	٧

طريقة الطبخ:

١- الطريقة: ١- نضع الكوزاء في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

٢- نضع الكوزاء في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

٣- نضع الكوزاء في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

٤- نضع الكوزاء في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

٥- نضع الكوزاء في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

طريقة التقديم: ٥- نضع الكوزاء في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

طبخة: كيلة اللبنة رقم: ١٦

الاحتويات	المقادير	الوحدة	الاحتويات	المقادير	الوحدة
لبنة		٨			١
سكر		٩			٢
زيت		١٠			٣
بصل		١١			٤
فانيليا		١٢			٥
رفيعة		١٣			٦
BB		١٤			٧

طريقة الطبخ:

بالحلاط:

لبنة $\frac{1}{2}$ ك

سكر =

زيت =

بصل ٢

فانيليا

يوضع على:

رفيعة $\frac{1}{2}$ ك

BB $\frac{1}{2}$ ك

ثم يوضع عليه قوفي ويحل.

طريقة التقديم:

طبخة: حاي بكويت الطبقينه رقم ١٧

الاحتويات	التقدير	الاحتويات	التقدير
١		٨	عل
٢		٩	زبدة
٣		١٠	حليب
٤		١١	سكر
٥		١٢	بتر
٦		١٣	
٧		١٤	

طريقة الطبخ:

توضع المقادير التالية بالبنار:

٢٢٢ لعل

٥ زبدة

٥ حليب

١/٤ لسكر

قليل من البتر

توضع هذه المخلطة بسبب الطبقينه من
البيكويت ثم تجلى من امكن.

طريقة التقديم:

طبخة: حلوى الفراولة والكوي رقم: ١٨

المحتويات	المقدار	الوحدة	المحتويات	المقدار	الوحدة
بكويت ماري	٨		مربي فراولة		
كيري	٩				
بهبه	١٠				
سكر	١١				
فراولة	١٢				
كوي او	١٣				
عنب آحمر	١٤				

طريقة الطبخ:

- ١- يوضع المادير التالية بورعه اللباج :-
- الطبقة الأولى ← بكويت ماري مدور
- الثانية ← كيري
- ١ بهبه
- فكه سكر
- وترفض بالفرنه
- الثالثة ← مربي فراولة
- الرابعة ← مجل بالفراولة والكوي
- او لعنب

طريقة التقديم:

المقادير	المحتويات	المقادير	المحتويات
	سكر	٨	رقبة
	مشيرة	٩	مكرات مطحونة
		١٠	خيرة
		١١	BB
		١٢	زيت
		١٣	ماء
		١٤	قطعة

طريقة الطبخ:

تجهز المقادير التالية بالمثل:

١ ك

رقبة

٢

مكرات مطحونة

(منقه + عبيد نحل + لوز)

٣ ك

خيرة

٤ ك

BB

٥ ك

زيت

تفسي العجينة بـ ١

قطعة

٢ ك

مكرات

٣ ك

سكر

ثم يوضع على مشيرة

طريقة التقديم:

رقم: ٢٠

طبخة: حلى النكافة

الرقم	الوحدات	المحتويات	الرقم	الوحدات	المحتويات
١		بكويت	٨		
٢		تمر	٩		
٣		نضلة	١٠		
٤		قطعة	١١		
٥		نكافة	١٢		
٦		زبدة	١٣		
٧			١٤		

طريقة الطبخ:

الطبخة الأولى ← بكويت

وزبدة

الطبخة الثانية ← بالخلط

١٥ تمر

١ قطعة

١ نضلة

٢٢٤ نكافة

وتنخل بالفرش

طريقة التقديم:

طبخة: على الزبدة بالفريزر رقم: ٢١

الاجتوبات	المقدار الوحدة	الاجتوبات	المقدار الوحدة
١	٨	بيجيه	
٢	٩	سكر	
٣	١٠	كافا وبودر	
٤	١١	فانيليا	
٥	١٢	زبدة	
٦	١٣		
٧	١٤		

طريقة الطبخ:

تجهيز المقادير التالية:

بيجيه مطحون

سكر

كافا وبودر

فانيليا

زبدة

٨

٩

١٠

١١

١٢

١٣

١٤

تم بوضع المقادير بالترتيب وتدخل بالفريزر

المخلطة من أعلى:

بيجيه

سكر

كافا وبودر

فانيليا

زبدة

٨

٩

١٠

١١

١٢

١٣

١٤

تم خلط هذه المقادير بالمخلطة لمدة طويلة جداً

حتى يغلظ

ويتم ادخاله بالفريزر

طريقة التقديم:

طبخة: كبة القاصلا (طبقات اللبنة)

العدد	الاسم	الكمية	العدد	الاسم	الكمية
١		٨			
٢		٩			
٣		١٠			
٤		١١			
٥		١٢			
٦		١٣			
٧		١٤			

طريقة الطبخ:

- ١ اصبع زبدة $\frac{1}{2}$
- ٢ له سكر ناعم $\frac{1}{2}$
- ٣ بيض $\frac{1}{2}$
- ٤ ملعقة صغيرة قاصلا $\frac{1}{2}$
- ٥ ناس حلبي $\frac{1}{2}$

توضع هذه المقادير بالترتيب خلال اللبنة

- ١ ناس وبيس $\frac{1}{2}$
- ٢ ملعقة صغيرة $\frac{1}{2}$

تؤخذ هذه المقادير

طريقة التقديم: تخدمت في طبق زجاجي وتلفه بغطاء
وتضعه باللبنة مع الخلطة والسكر

بشر ليمون

طبخة: حل الشهدية الباكمانية رقم: ٢٢

الرقم	المحتويات	الكمية	الرقم	المحتويات
١	شهدية	٨		
٢	قطعة	٩		
٣	سكر	١٠		
٤	زيت	١١		
٥	BB	١٢		
٦	فانيليا	١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

١
 شهدية
 سكر
 قطعة
 زيت
 BB
 فانيليا

ثم تدخل بالفرن

الطبخة العليا:

٢
 كيري
 قطعة
 ١

طريقة التقديم:

طبخة: شكلاته جاناشي رقم:

الخطوات	الوقت التقريبي	الكمية	الوقت
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

توضع المقادير التالية على النار حتى

تحتوي دونه درجة الغليان

في ٢٥ مل لترية حقه + ٢٥ جرام زبدة في

ثم تبعد عن النار وتوضع على

٣٠ جرام شكلاته جاناشي مكر

وتترك بيده تحريك طرقة يارقاته

طريقة التقديم:

رقم: ٢٢

طبخة: حلوى على شكل التمر

الاحتويات	العدد	الاحتويات	العدد
بكتوبه مطبوخه	٨		
نخله	٩		
بتر	١٠		
	١١		
	١٢		
	١٣		
	١٤		

طريقة الطبخ:

تفحم المقادير السابقه و تصف
المخلطه بوضع معولا كاشا و

طريقة التقديم:

طبخة: كعكة الزعفران

رقم:

الخطوات	عدد الوعاء	الخطوات	عدد الوعاء
	٨		١
	٩		٢
	١٠		٣
	١١		٤
	١٢		٥
	١٣		٦
	١٤		٧

طريقة الطبخ:

١ اصبح زبدة

٢ بيض

٣ زبدة

٤ حليب واني

ملقحة صغيرة فانيلا

ملقحة ونصف صغيرة BB

١/٢ زبدة

طريقة التقديم:

١/٢ ملقحة صغيرة زعفران + ملقحة زبدة + ملقحة حليب واني
 للتشريب في ١/٢ زبدة حليب سائل + سكر + حليب واني

للتزيين في كريمة مخفوقة فلفوريا + طرف زعفران واني



رقم: ٢٤

طبخة: بجوجة

المحتويات	المحتويات	المحتويات	المحتويات
١	كبيد	٨	
٢	جوزالهند	٩	
٣	زيت	١٠	
٤	سكر	١١	
٥	قطعة	١٢	
٦	BB	١٣	
٧	بكويت	١٤	

طريقة الطبخ:

١ ك
جوزالهند
زيت
سكر
قطعة
BB

يوضع فيه الطبق فيه بكويت

طريقة التقديم:

طبخة: كيك الأناو

الترتيب	المحتويات	المقدار	الترتيب	المحتويات
١	دقيقه	٨	١	دقيقه
٢	بيضة	٩	٢	بيضة
٣	سكر	١٠	٣	سكر
٤	زيت	١١	٤	زيت
٥	لأناو بودر	١٢	٥	لأناو بودر
٦	BB	١٣	٦	BB
٧	ناسيلا	١٤	٧	ناسيلا

طريقة الطبخ:

الكه و $\frac{1}{2}$
 دقيقه
 بيضة
 سكر
 زيت
 ماء
 لأناو
 BB
 ناسيلا
 قليل من الملح

فلطة الزينة:

كع
 كع
 لأناو بودر

طريقة التقديم:

سكر

للتقديم فكله:

دريم ويبا + قشدة
 ثم يوضع على النار حتى يكرهه قتل في راحة ويوجه
 في اللبده بعد قلبه ثم يشر عليه لأناو قشدة

طبخة: كيكَة الزبَارِي

رقم: ٢٦

الرقم	المحتويات	العدد	الرقم	المحتويات
١	رقيقه	٨		
٢	زيت	٩		
٣	زبادي	١٠		
٤	بيضة	١١		
٥	سكر	١٢		
٦	BB	١٣		
٧	فانيليا	١٤		

طريقة الطبخ: يوضع المقادير التالية معاً وتخلط بخلطه اليدوي:-

١ ك	دقيقه
$\frac{1}{2}$ ك	زيت
علبة	زبادي
٢	بيضة
$\frac{3}{2}$ ك	سكر
٣ ك	BB
٢ ص	BS
	فانيليا

الملاحظ: يوضع بهجاء مائي $\frac{1}{2}$ ساعة:-

$\frac{1}{2}$ ك	سكر ناعم
٢ ك	نكافان
٢	بيضة
$\frac{1}{2}$ ك	زبدة

طريقة التقديم

طبخة: بسبوسة محووة رقم « ٢٧ »

الاحتويات	الكمية	الاحتويات	الكمية
بصل	٨	كثافة	
سكر	٩	زبدة	
زيت	١٠	منقه مضمون	
هيل	١١	BB	
زعفران	١٢		
سميد	١٣		
سندو	١٤		

طريقة الطبخ:

بالمخروط

١) بصل + لآحس سكر + لآحس زيت
ملقعة ونصف صغيرة هيل
١/٢ ملقعة صغيرة زعفران

لآحس سميد + ملاعق حليب سندو
١/٢ ملقعة ونصف صغيرة BB

٢) لآحس كثافة مقطعة + ١/٢ بكتبة زبدة

٣) لآحس منقه مضمون

(١) الطبقات ٢

١/٢ الطبقة المشامية

الاولى

الثالثة

ثم باقي الخلطة الاولى

الثانية

ثم تدخل بالفرن وتقطع ويوضع عليها مشيرة وصفه

طبخة: بسبوسة القوالب

رقم: « ٢٨ »

الاحتويات	الكمية	الاحتويات	الكمية
سكر	٨		
جوز الهند	٩		
سكر ناعم	١٠		
زيت	١١		
قطعة	١٢		
BB	١٣		
	١٤		

طريقة الطبخ:

١- السكر

٢- جوز الهند

٣- سكر ناعم

٤- زيت

٥- BB

٦- قطعة

نخب هذه المقادير بالملحقة

ثم تصب بالقوالب

ثم تجلى باللوز والفسحة

ثم ترش بحليب الشنطة والبرشي

طريقة التقديم:

طبخة

كريمة

رقم

رقم	المكونات	الكمية	الوقت	الطبخ
١		٨		
٢		٩		
٣		١٠		
٤		١١		
٥		١٢		
٦		١٣		
٧		١٤		

طريقة الطبخ:

علبه فطره
 ثمانية وثلاثه ارباع ماء
 نصفه
 عند طهقه حليه بودر
 ظرفا كريمة
 بستر صبي كريمة
 فانيله

ما بخلاط
 ٣ مع النار

طريقة التقديم:

طبخة: كيلة الموحس رقم: (٢٩)

الاحتويات	القدار	الاحتويات	القدار
كيلة أمريكينا	٨		
بكويت	٩		
وريم ويب	١٠		
قطعة	١١		
نقلا	١٢		
توكيس	١٣		
كيري	١٤		

طريقة الطبخ:

- ١- الطبخة الاولى: كيلة أمريكينا شرائح وبيف بصينة الفله
- ٢- الثانية: باخلوط + ٢ قطة + ٢ ملاعق حليب نقلة + ٢ وريم ويب + ٥ كيري
- ٣- ثم تدهن بالزبد
- ٤- الطبخة الثالثة: بكويت ثم يدهن باخلوط بابقه
- ٥- الرابعة: الباني من الكيلة بيقتة ٣ البصينة والبكوتيا
- ٦- الخامسة: الباني في اخلاط يضاف اليه ظرف اترجة + توكيس
- ٧- ثم تدخل بالاشراحة وتعمل

طريقة التقديم:

طبخة: حلبة رقم:

الوقت	المكونات	الوقت	المكونات
		٨	
		٩	
		١٠	
		١١	
		١٢	
		١٣	
		١٤	

طريقة الطبخ:

١. تأخذ حلبة سائل و قاس ماء
 ٢. طبخة حلبة بودر معه لملحونه
 ٣. نشأ كهمرة طيارة حلبة بودر
 ٤. حرمه بر عينة

٥. نطلب على النار حتى تسفل ثم يوضع مع حوز

طريقة التقديم:



طبخة:

رقم:

الاحتويات	المقدار	الوحدة	الاحتويات	المقدار	الوحدة
				٨	
				٩	
				١٠	
				١١	
				١٢	
				١٣	
				١٤	

طريقة الطبخ:

طريقة التقديم:
