

## تخطيط قوائم الطعام Menu Planning

بشكل عام يمكن القول بأن العمل في مجال الأغذية والمشروبات داخل صناعة الضيافة وخصوصاً في مجال المطبخ أو المطعم لا يكتمل دون المعرفة والالمام التام باصول وقواعد تخطيط وابتكار قوائم الطعام. لذلك يمكن القول بان دراسة قوائم الطعام ليست من الدراسات السهلة حيث انها تحتاج إلى الكثير من القراءة والاطلاع والخبرات المتراكمة، كما تحتاج إلى امتلاك القدرة علي الابتكار والابداع حتي يمكن اخراج قائمة طعام تقترب من الكمال.

ان إعداد قوائم الطعام ليس مجرد تجميع لبعض اصناف من الاطعمة أو الوجبات في ورقة أو قائمة واحدة وفقاً لادواق معينة، وذلك كما يعتقد الكثير من العاملين في مجال الأغذية والمشروبات، بل علي العكس من ذلك فان اختيار هذه الاصناف من الاطعمة أو الوجبات يجب أن يؤسس علي قواعد صحيحة واسس علمية وفنية بحيث يسود تجميع هذه الاصناف التناسق والانسجام والتناغم بما يحقق الاهداف المرجوة من هذه القائمة، فالقائمة المعدة اعدادا سينا هي عبارة عن طعام مفقود أو ضائع. كما أن قائمة الطعام التي تم اعدادها بطريقة صحيحة تدل علي مقدرة وكفاءة من قام باعدادها، لذلك يجب علي من يريد العمل في مجال تخطيط قوائم الطعام أن يكون ملماً بالعديد من الخبرات وخصوصاً في مجال فنون الطهي وكذلك فنون الخدمة وكذلك يجب ان يكون علي علم باصناف المشروبات هذا بالإضافة ان يكون من محبي العلم والقراءة والثقافة والالمام بثقافات الشعوب المختلفة والمعرفة بما يميز كل دولة من عادات وتقاليدها غذائية.

### تعريف قوائم الطعام:

ان كلمة منيو Menu والتي نعبر عنها باللغة العربية بقائمة الطعام يمكن أن تؤدي إلى شئئين ينفصل كل منهما عن الآخر:

**الشئ الأول:** يقصد به مجموعة الاطعمة والمشروبات التي تشترك مع بعضها البعض في تكوين وجبة كاملة ويتم تقديمها للضيوف ضمن برنامج مكتوبة في ورقة واحدة.

**الشئ الثاني:** فهو ينطبق علي القائمة التي تشمل عدد من الاصناف بغض النظر عن شكلها أو موضوعها، وغالبا ما تقدم للضيف ليختار منها ما يرغب ويشتهي أو يحب.

تم تعريف قوائم الطعام بانها قطعة من الورق أو الكرتون يتم فيها الكتابة بطريقة معينة من تسلسل اسماء جميع الاطباق التي ستتم خدمتها بالتتابع في وجبة محددة. ويمكن اضافة تعريف آخر بان قائمة الطعام تمثل مجموعة من الاطعمة التي تشترك في تكوين وجبة كاملة.

في حين هناك تعريف آخر يعتبر قائمة الطعام بانها عبارة عن قائمة تشمل عدة اصناف من المأكولات أو الاطباق التي سوف تقدم للعملاء. ولكن يري الكاتب بانة يمكن دمج هذه التعريفات من اجل الحصول علي تعريف شامل لقائمة الطعام ممكن ان يكون واضحا كما يلي:

**"قائمة الطعام هي عبارة عن قائمة تشمل اسماء عدد من الاصناف أو الوجبات التي تم كتابتها بطريقة منتظمة وطبقا للتسلسل المتعارف عليه عند كتابة وقوائم الطعام، والتي تمكن الضيوف من خلالها التعرف علي منتجات مؤسسة الضيافة واختيار ما يناسبة من طبق واحد أو أكثر، كما ان ذلك ايضا يتم حسب نوع قائمة الطعام وضمن السياق العام المتعارف عليه"**

### صياغة قوائم الطعام:

عند صياغة قوائم الطعام يجب مراعاة عدد من النقاط الهامة والتي يكون من اهمها مايلي:

- 1- يجب تجنب الأخطاء اللغوية
- 2- يجب توضيح اهم المكونات المستخدمة (تفسير وشرح بسيط للصفة)
- 3- يجب ضمان وضوح الخط من حيث اللون والحجم وشكل الخط
- 4- يجب كتابة القائمة باكثر من لغة، كما يفضل استخدام لغة الضيوف المستهدفين

- 5- يفضل توضيح المكونات التي يمكن ان تسبب حساسية من الطعام Food Allergy حتي يتفادها من لديه هذه الحساسية
- 6- يجب تفادي تعريب المصطلحات الاجنبية بحيث يكتب اسم الصنف كما هو مثل: (اوسوبوكو Ossobucco – اسكلوب باننية Escalope Pane – كانيلوني Caniloni... الخ)