

أنت ومطبخك

من مطبخ شيراتون عدن ..

مع البطاط المهروسة لهذا هو طبق فرنسي ...

- هل هو الطبق الوحيد من المطبخ الفرنسي والذي يطبخ في الشيراتون؟
- لا هناك عدة أطباق أخرى.
- وطبق السلطة هذا . من أي مطبخ؟
- هذه السلطة تعتبر (كونتنتال) أوروبية وعربية ويمنية ، لقد أصبح العالم اليوم يحب المايونيز أكثر، لأنها مصنوعة منه وطبق الشربة؟
- هو طبق أيضا عالمي (كونتنتال) لان شربة الكريمة معروفة في كل الدول .
- كم طبق عالمي يقدم في الشيراتون؟
- لا تعد لأنها أطباق يومية نعددها للغذاء ...
- وطبق حلوى الموس ؟
- أيضا من المطابخ العالمية، لأن الشوكولاته محبوبة في العالم كله لهذا يعد في كل مطابخ العالم، وأساس هذا الطبق هو الشوكولاته ..

توظف في شيراتون عدن عام ٢٠٠٠م بعد تخرجه من المعهد الفندقي السياحي الذي التحق بعد الثانوية العامة، وله خبرة سابقة في أماكن أخرى . قبل الشيراتون . لكن أفضل مكان عمل فيه هو الشيراتون ، بحسب قوله .

- أنت تعد كل الأطباق (الشربة، السلطة، الطبق الرئيسي والحلوى أيضا)؟
- لا أنا ملم بكل هذه الأطباق، بس المطبخ عادة يقسم إلى حار وبارد، وبستري وبيكري ، وكل قسم له تخصصه ، مثلاً قسم البارد تخصصه السلطات، والساخن تخصصه اللحوم والأسماك والخضار، أما البيستري فتخصصه الحلويات والبيكري متخصصة بأصناف الروتي والكسون وغيره ...
- بالنسبة للطبق الرئيسي هذا (دجاج مشوي مع البطاط المهروس) فهل هو من المطبخ اليمني ؟؟
- هذا من المطبخ العالمي أي (كونتنتال) وهو عادتا يقدم مع الشبس ، ولكن الآن مخصص



الشيخ محمد مسن السلامي

شوربة الدجاج بالكريمة

المقادير:-

- ربع لتر حليب
- ٥٠ جرام زبدة
- ٣٠ جرام دقيق
- ١٠٠ جرام دجاج بدون عظم مسلوقة
- كوب مرقة دجاج + ملح

الطريقة:-

توضع الزبدة في القدر على نار هادئة تم نقوم بوضع الدقيق على الزبدة ، يحمر حتى يصبح ذات لون ذهبي ، ثم يضاف إليه مرقة الدجاج والحليب ومن ثم يوضع عليه الدجاج بعد أن يقطع إلى مكعبات صغيرة ويضاف نصف ملعقة شاهی ملح وتقدم ساخنة .



سلطة الفشار بالمايونيز

المكونات

- حبة بطاط مسلوقة + بازلا مسلوقة + جزر + خيار + مايونيز

الطريقة:-

يقطع كلاً من البطاط والجزر والخيار على شكل مكعبات صغيرة ، وتخلط هذه المكونات مع البازلا وملقتان من المايونيز وقليل من الملح وتقدم مع الديكون من السلط والطماطم .



شوربة الدجاج

دجاج مشوي مع البطاط المهروس

المكونات:-

- صدر دجاج + ملح + فلفل + 400 جرام بطاط مسلوقة + كوب حليب + 50 جرام زبدة + زيت.

طريقة عمل البطاط المهروس:

يوضع البطاط على النار مع كوبان من الماء لمدة 20 دقيقة ، ثم نضيف الحليب والزبدة والملح ونستمر في التحريك حتى يتم هرس البطاطس ويصبح ناعم ويقدم ساخناً .

يتبل الدجاج بالملح والفلفل ويوضع في مقلاة مع قليل من الزيت ، ونستمر في التحريك على نار هادئة حتى يصبح لون الدجاج مائل إلى الذهبي لمدة 1- دقائق.