

من مصطلحات المطبخ

تعريب الأستاذ عبد العزيز بنعبد الله

تلقينا قائمة من بعض فنادق المغرب تحتوى على مصطلحات نعربها فيما يلى :

LES HORS-D'ŒUVRES

المشهيات = المقبلات

Hors d'œuvres assortis

مقبلات مشكّلة

Œufs durs mayonnaise

بيض مسلوق بالمايونيز

Assiette de charcuterie

صحن خنازيريات

Terrine du chef

برنية الرئيسى (لحم مطبوخ فى إناء
من خزف)

Cocktail de crevettes

كوكتيل إربيان

Loup froid mayonnaise

لحم قاروسى بارد بالمايونيز

Artichauts vinaigrette

خرشوف بخلية (الخلية هى مرقة
الخل والزيت والملح)

LES SOUPES

حساء = شورباء

Potage du jour

ثريدة اليوم او حساء اليوم (الثريدة
حساء مركّز)

Soupe de poissons du pêcheur

حساء حوت طريّ («او حوت الصياد»)

Crème vichyssoise

قشدة فيشي

Gratinée lyonnaise

حساء البصل بالجبن (على طريق
ليون)

LES ŒUFS

البيض

Œufs durs toast bédictine

بيض مسلوق بندكتى (على طريق
الرهبان (البندكتيين)

Œufs pochés en meurette

بيض مسلوق مع خمر احمر وخبز
مزبود مثوم (اي محكوك بالثوم)

Œufs brouillés scandinave

بيض مخفوق (على الطريقة
السكندنافية)

Omelette au choix

عجة بيض حسب الاختيار

LES POISSONS

الاسماك

Filet de sole samir

هبرة سمك موسى

Sole Meunière

حوت موسى الطحان (او حوت المياه
الحلوة)

Darne de loup grillé au fenouil

شريحة قاروس مشوية مع الشمار

Filet de merlan colbert

شريحة غبر

Turbot poche au grille sauce hollandaise

ترس مسلوق في مشواة بمرق
هولندي

Crevette au gratin

اربيان مبروش

LES SALADES

سلطات

Salade de tomates

سلطة طماطم

Salade niçoise

سلطة « نيس »

Salade verte

سلطة خضراء

LES FROMAGES

الاجبان

LES DESSERTS

النقل

Pâtisserie Samir

حلويات

Glace Samir

مرطبات او مثلوجات

Coupe de fruits au kirsch

قدح فواكه بالكيرش (او عصير الكرز)

Corbeille de fruits

سلة فواكه

Omelette norvégienne (2 p.)

عجة بيض على الطريقة النرويجية

Crêpe suzette

فطائر

LES PATES

العجائن

Spaghetti bolognaise

معكرونة سباغيتي بولونية

Spaghitti « Don Eduardo »

معكرونة سباغيتي « نوع الدون ايديواردو »

LES SPECIALITES DU CHEF

مستحضرات خاصة

لرئيس الطهاة

Gratin de lotte côte d'opale

بريشة اللط

Rognons de veau « flambe »

كَلْبَة العجل (المشيط)

Poularde aux champignons à la crème

مقطوشة او فرخة خضية بالفطر المقشود

Noisette d'agneau Quai d'Orsay

بندقة الحمل « كي - دورسي »

Escalope de veau « Royal champagne »

شريحة عجل (شامباتيا الملكية)

LES GRILLADES DE PALMERAIE

الشواء

Entrecôte grillée maître d'hôtel

ضلعية مشوية (رئيس الفندق)

Entrecôte tyrolienne

ضلعية تيرولية

Steack au poivre flambe

شريحة (او لحم مفروم) مشيط بالفلل

Filet grillé : Henri IV

هبر مشوي « هنري الرابع »

Mixed grill à l'américaine

شواء خليط على الطريقة الامريكية

Steack tartare

شريحة (او لحم مفروم) على الطريقة
التتارية

Côtelettes d'agneau grillées vert prêt

ضلعيات حمل مشوية

Escalope de veau à la crème

شريحة عجل بالقشدة

Poulet grillé à l'américaine

فرخ دجاجة مشوي على الطريقة
الامريكية