

البحث السادس: المدخل إلى علم الخمر والمشروبات

أولاً- تعريف الخمر والمشروبات:

المشروبات الكحولية أو الروحية هي المشروبات التي تحتوي على نسبة معينة من الكحول وقد تكون مخمرة مثل البيرة أو مقطرة مثل الويسكي، سواء كان مصدرها الفاكهة مثل: العنب والتمر والزبيب والتفاح والإجاص، أو من الحبوب مثل: الحنطة والشعير والذرة والبطاطا والنشاء والسكر. والمركب الرئيسي في الخمر هو الكحول الإيثيلي أو الإيثانول التركيبة الكيميائية C_2H_5OH وهو الاسم العلمي للكحول. وهو سائل طيار عند الحرارة العادية، وأقل كثافة من الماء ويختلط بالماء بجميع النسب، كما أنه لاذع الطعم وقابل للاشتعال.

ثانياً- تركيب الخمر وعناصر تكوينه:

أ. تركيب الخمر الكيميائي:

يتألف الخمر كيميائياً من العناصر التالية:

1. الماء:	65- 75 %.
2. العناصر المعدنية:	1,5 - 3 غ في اللتر الواحد (بوتاسيوم، كلور، فوسفور وكبريت إلخ...).
3. العناصر العضوية:	- السكر: تختلف كميته بحسب نوع الخمر (3 - 4 غ في اللتر الواحد كافية لجعل الخمر سلساً). - البروتين: 0,5 - 5 غ في اللتر الواحد. - الكحول: 6 - 15 %.

<p>– الأحماض: حمض الترتريك (5 غ في اللتر الواحد)، وآثار من الحمض التفاحي أو اللبني، وحمض الليمون وغيرها.</p>	
<p>– الدياستاز.</p>	4. العناصر الملونة:
<p>– الفيتامينات: مجموعة فيتامين ب وقليلاً من فيتامين ج. – ثاني أكسيد الكربون في بعض الخمور.</p>	5. عناصر أخرى:

ب. عناصر تكوين الخمر:

1. اللون: اللون في الخمر، ينتج عن تحلل العناصر الملونة فيه تحت تأثير الكحول، ومادة التانان الملونة متوافرة في القشرة والعذق والبذور. يكون الخمر الأحمر الجديد عكراً والمعتق صافياً. يكون الخمر الأبيض الجديد لماعاً، ولونه أصفر ضارباً إلى الخضرة، أما المعتق منه فيمتاز باللون الأصفر الذهبي أو الأسمر أحياناً إذا كان حلواً.
2. الشميم: هو عبارة عن عناصر عطرية ومتبخرة، يستطيع المتذوقون بواسطتها، تقدير شميم الخمر والعناصر العطرية فيه، واكتشاف عيوبه، كرائحة الفلينة أو العفن، أو البرميل.
3. الطعم الثمري: هو الذي يذكر بطعم العنب الطازج، أو بفواكه أخرى، وتحدده العناصر التالية: الزيوت الثابتة، الغليسرين، المواد الدهنية، التانان والأحماض الثابتة.

4. **الكحول:** يحدد الكحول قوة الخمر إذا كانت كميته كافية، وضعفه إذا كانت قليلة. ومعدل الكحول يجب أن يتناسب مع عناصر تكوين الخمر الأخرى ليكون الخمر متوازناً، والكحول عنصر أساسي لحفظ الخمر والمساهمة في تطوره.
5. **حلاوة الخمر:** الخمر بطبيعته ووفق نوعه مر، أو نصف مر، أو حلو، بالنظر إلى كمية السكر غير المحول إلى كحول بالاختمار. والسكر في الخمر يضيف عليه طعماً عذباً وسلساً.

ثالثاً - استهلاك الخمر:

أ. بالنسبة إلى عمره:

- يستحسن استهلاك الخمرة البيضاء جديدة، أو معتقة مدة قصيرة لا تتجاوز السنتين أو الثلاث سنوات. وهذه الخمرة تفقد بالتعتيق الطويل الأمد مميزاتها المنعشة، وتكتسب طعماً قريباً من طعم خمرة مادير. أما الخمرة البيضاء الحلوة، فتعتق من 5 إلى 6 سنوات.
- الخمرة الحمراء تستهلك جديدة إذا كان الدبغ (التانان Tanin) فيها قليلاً، كما هي الحال في خمرة بوجوليه الفرنسية وخمرة كوفيه دو برانتان في كساره. أما الخمرة الحمراء الغنية بالدبغ أو التانان فتحفظ مدة طويلة مثل خمرة مدوك التي تعتق من 8 - 15 سنة، وخمور كساره وموزار وكفريا التي تعتق من 5 - 8 سنوات لتبلغ الجودة والسلاسة المطلوبتين.
- الخمرة الوردية، تستهلك بعد تعتيقها من سنة إلى سنتين، بينما تستهلك الخمرة الراغية وخمرة شمانيا بعد تعتيقهما مدة لا تقل عن 5 - 8 سنوات.

- تعتيق الخمرة مفيد إذا كانت غنية بالكحول أو السكر، فالكحول مادة حفظ ويساهم في تطور الخمرة، والسكر يزيل من الخمرة المواد العضوية والمرّة والملونة والرزّين، وبدون ذلك تظل الخمرة قاسية وقابضة الطعم إلى أن تفسد دون بلوغ السلاسة المطلوبة، وإذا كانت الخمرة متوسطة الجودة، فتعتيقها لا يجدي نفعاً، لأنها قد تبقى على حالها دون أن ترتقي أو تتحسن طعماً أو لوناً أو شميماً.

ب. بالنسبة إلى صحة الإنسان:

- الخمر مفيد للبالغين إذا استهلك باعتدال، لأنه يقدم للجسم عناصر قابلة للاستهلاك بمعدلات متوازنة مثل: الأملاح المعدنية، السكر، الأحماض العضوية، المواد الملونة والبروتينية، والفيتامينات وغيرها.

- يمنع استهلاك الخمر على الأطفال دون السابعة من العمر، وتوصي الممرضة أو الحامل بعدم استهلاكه إلا باعتدال كلي، ويعتبر الخمر الأحمر مقوياً، ويوصى به لبعض المصابين بفقر الدم أو الذين هم في طور النقاهة.

رابعاً- أثر المشروبات الكحولية على الصحة:

أ. أثر الكحول على الجسم:

يحترق الكحول في الجسم بسرعة، وينتج عن هذا الاحتراق حرارة لا تتحول إلى طاقة، وكمية قليلة من الكحول تنفع البالغين لأنها تنشط الجهاز العصبي، وتسهل والهضم. أما شرب الكحول المتكرر والمنتظم ولو بكميات معتدلة، فيؤدي إلى الكحولية أو إدمان السكر، والمبالغة في تناول المشروبات الكحولية تولد سموماً في الجسم، وتؤدي إلى نتائج سيئة.

ب. خطر الكحولية الفيزيولوجي:

- التهاب المجاري التنفسية والهضمية وانحطاط الجهاز العصبي.
- التسبب بأمراض الكبد والبنكرياس، وتفاقم خطر ذات الرئة والسل.

ج. خطر الكحولية العقلي والأخلاقي:

- ضعف الرأي والذاكرة والانتباه، وتدني درجة الذكاء.
- تبدل في الطباع (سرعة الانفعال، الغضب، شراسة في التعامل مع الآخرين).
- ضعف الإرادة، وفقدان الأخلاق، وحلول اضطرابات خطيرة كسوء التصرف والإجرام.

د. خطر الكحولية الاقتصادي والاجتماعي:

- عُسْر العائلات المالي أو هدمها، والحد من الإنتاج، والجمود في النمو الاجتماعي.
- ضرر على العائلة والمجتمع، لأن أطفال الكحوليين يصابون غالباً بشتى العاهات.

خامساً- تذوق الخمر:

أ. أهداف التذوق:

- يهدف التذوق إلى معرفة خصائص الخمرة، وتقدير منزلتها، وتحديد مصدرها وعمرها التقريبي، باستخدام حواس النظر والشم والتذوق.
- في الوقت نفسه، يحاول المتذوق اكتشاف عيوب الخمرة أو جودتها بدرسها، وتحليلها، ووصفها، والحكم عليها، وتصنيفها.
- وتقدير خصائص الخمر الشمية والتذوقية تهدف إلى:

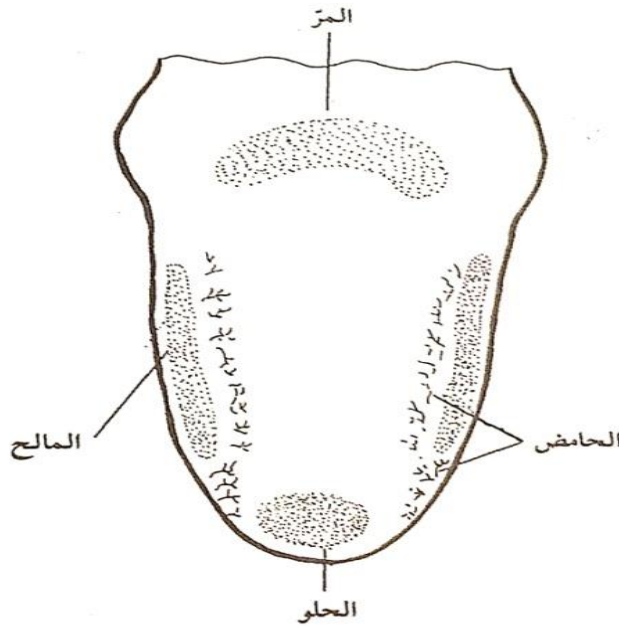
1. اكتشاف الطعم الأساسية: المالحة، الحلوة، الحامضة، والمرّة.

2. الإدراك الحسي الشمي.

3. ترجمة الانطباع الذي أحس به المتذوق.

ب. دور اللسان:

- يمكننا اللسان من اكتشاف الطعم الأساسية وهي الأربعة ، المذكورة أعلاه، بواسطة الحُليمات الذوقية التي يبلغ عددها 3000 حُليمة.
- لا يتفق جميع الاختصاصيين على تحديد الطعم الأساسي، كما هي واردة في الرسم البياني أدناه، لكن هذا الأسلوب والتمارين التابعة له، تتيح لنا الحصول على نتائج ممتازة في إدراك التحسس الذوقي.



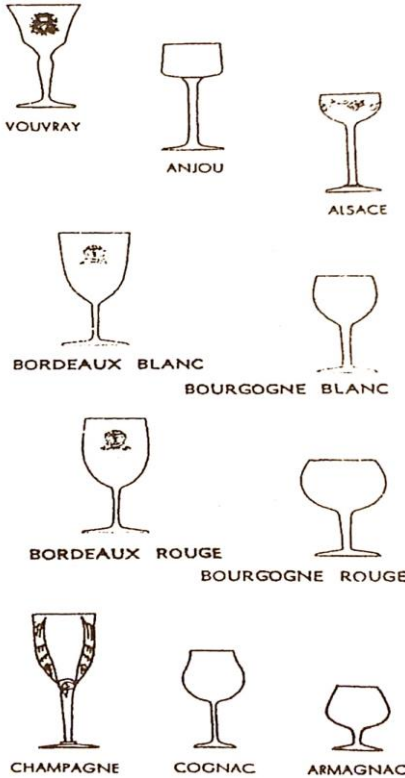
رسم بياني للّسان

ج. شروط التذوق:

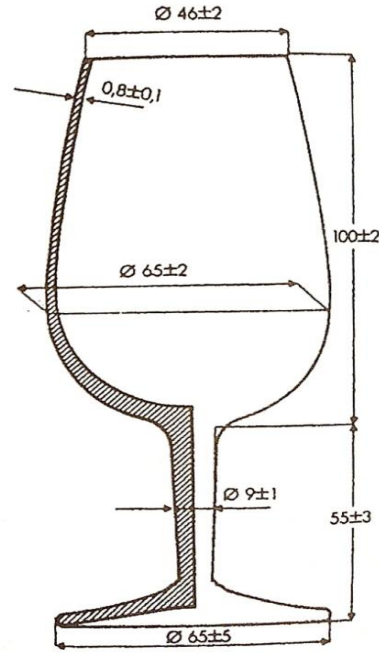
يجب احترام القواعد المتعلقة باختيار الأقداح وبالمحيط لإنجاح عملية التذوق:

1. اختيار الأقداح:

- من المهم أن يكون القدح ذا كعب، ومصنوعاً من الزجاج أو الكريستال الرقيق والشفاف، ولا تزيد سعته عن 25 سل. وحافة القدح يجب أن تكون دقيقة.
- غسل الأقداح المعدة للتذوق يستثني المواد المنظفة، ويكتفي بشطفها بالماء الساخن فقط. وإذا كان القدح ملوثاً بمادة دهنية، يجوز استعمال قليل من الصابون الخالي من الرائحة.
- من الحكمة شم القدح الفارغ قبل التذوق. وبعض الاختصاصيين لا ينشِف القدح، بل يشطفه بالماء الصرّف ثم بقليل من الخمر.



أقداح رائجة



قدح تذوق مُوحد

2. المحيط:

- درجة الحرارة المفضلة من 20-22 درجة مئوية.
- إنارة معتدلة، هدوء تام إلخ...
- خلو المكان من الدخان (السجائر، والسيجار، والغليون، النرجيلة)، لأنه مؤذٍ لعملية التذوق.
- الصالة الخاصة هي مثالية للتذوق، لكن هذه العملية تتم أيضاً في أماكن أخرى كقبو الخمر، أو قاعة الطعام، أو في جناح داخل معرض.
- من شروط التذوق السليم أن يتم أثناء الفترة التي تفصل الفطور عن الغداء، وقد يتناول المتذوق قطعة خبز أو بسكويت أحياناً.

د. مراحل التذوق:

هناك ثلاث مراحل ضرورية من أجل إتمام عملية التذوق:

1. المرحلة النظرية:

- فحص سطح الخمر الذي في الكأس، فإذا كان لماعاً يستنتج أن الخمر جيد، أما إذا كان غير لامع فهذا مؤشر سيئ، أي أن الخمر مريض.
- فحص شفافية الخمر الذي يجب أن يكون صافياً وخالياً من أي شيء عالق فيه.
- إن وجود بعض البلورات في قعر الكأس، دلالة على ترسب أملاح البوتاسيوم على أثر البرودة، وهذه البلورات لا وجود لها في خمر عولج بالبرودة قبل وضعه في الزجاجات.

– فحص اللون لتقدير تطور الخمر، فالخمر الأبيض ذو اللون الأصفر الضارب إلى الخضرة جديد، أما الأصفر الذهبي فهو معتق، والخمر الأحمر العكر جديد، والصافي معتق.

– تحريك الخمرة في الكأس بشكل دائري لكي نحكم على رائحتها ودرجة السكر فيها.

2. المرحلة الشمية:

تقضي هذه المرحلة بشم الخمر عدة مرات:

- الأولى: دون تحريك الكأس.
- الثانية: تحريك الخمر في الكأس بحركة دائرية تسمح بانتشار الرائحة.
- الثالثة: تحريك الخمر في الكأس بحركة دائرية في اتجاه معين، ثم في اتجاه معاكس لمعرفة الشميم الحقيقي.

إن مصدر الشميم في الخمر هو الغرسة ونوع العنب، والاختمار والتعتيق، وهذا الشميم قد يذكر، وفق الحالة، بالزهور (بنفسج، ورد، زيزفون إلخ...) وبالفواكه (كرز، سفرجل، عنب، توت العليق إلخ...).

3. المرحلة الذوقية:

- غسل الفم بقليل من الخمر، وتناول جرعة أولى، ثم مضغ الخمر وتمريه تحت اللسان، حيث توجد الحليّات الذوقية الحساسة، واستنشاق جرعة من الهواء الذي يمكن المتذوق من تحديد صفات الطعم وعيوبه.
- تناول جرعة ثانية من الخمر وبلعها للتثبت من الطعم، والحرارة التي يشعر بها المتذوق كافية لتحديد درجة الكحول.

سادساً - مفردات تَذَوُّق الخمر:

<p>بالنسبة إلى الدبغ أو التانان:</p> <ul style="list-style-type: none"> - قليل التانان، يشرب بسهولة. - خمر يسيطر عليه الطعم الحامض والقابض. - خمر يسيطر عليه الطعم الحامض والقابض بقوة. - خمر يحتوي على كمية مبالغ فيها من التانان. 	<p>بالنسبة إلى درجة الكحول:</p> <ul style="list-style-type: none"> - خمر قليل الكحول. - خمر غني بالكحول. - خمر غني بالكحول وغير مُدَوِّخ (لا يصعد إلى الرأس). - خمر غني بالكحول ومدوخ (يصعد إلى الرأس).
<p>بالنسبة إلى الحلاوة:</p> <ul style="list-style-type: none"> - لا يشعر المتذوق بأي حلاوة. - عبارة تستعمل للخمر الأبيض وتشير إلى الطعم الحلو. - عبارة تستعمل للخمر الأحمر الذي يمتاز بسلاسته. - خمر حلو، ومدوخ، يشبه الشراب السكري قليلاً. 	<p>بالنسبة إلى الحموضة:</p> <ul style="list-style-type: none"> - خمر تنقصه الحموضة. - منعش، قليل الكحول، غني بالحموضة. - خمر له خصائصه وطابعه، وحموضته بارزة. - خمر يمتاز بحموضة مبالغ فيها.
	<p>تقديرات شاملة:</p> <ul style="list-style-type: none"> - خمر ناعم ولين ومُخْمَلِي تتوازن فيه كمية التانان والحموضة. - خمر تكتمل فيه صفات الخمر الممتاز.

سابعاً- تألف الخمور والأطعمة:

أ. المبادئ المعتمدة:

- الخمور الراغية وخمرة الشمبانيا مع جميع الأطعمة.
- الخمور الوردية مع جميع الأطعمة باستثناء الحلوى.
- لا يجوز تقديم خمرة بيضاء بعد خمرة حمراء إلا إذا كانت خمرة بيضاء حلوة.
- الخمور الخفيفة قبل الثقيلة.
- طبق خفيف أو قليل التتبيل يتوافق وخمراً خفيفاً.
- طبق قوي التتبيل يتوافق والخمرة العسوف (Corsés)، والمدوخة (Capiteux)، والقوية (Généreux)، والنافذة والمؤثرة (Puissants).
- طبق معه صالصة يستدعي خمراً سلساً (Moelleux) ملائماً.
- الخمور التي تقدم في وجبة كاملة تندرج على النحو التالي:
 1. من الأكثر طراوة إلى الأكثر عسوفاً.
 2. من المدوخ إلى العطري الشميم.
 3. من البخسة الثمن إلى المرتفعة الثمن.
- الخمور البيضاء قبل الخمور الحمراء.
- الخمور المرة قبل النصف المرة أو الحلوة.
- الخمور الفتية قبل المعتقة.
- إن الخمرة التي نشربها يجب ألا تجعلنا نتأسف على تلك التي فرغنا من شربها.
- إذا جرى تقديم خمريتين من لون واحد (أبيض أو أحمر)، يحتل الخمر الخفيف المكان الأول.

- من الأفضل عدم تقديم أي خمر مع الأطعمة التي يدخل الخل في إعدادها، أو مع الحلوى المثلجة، أو المعطرة بالشوكولاتة.
- تحترم قواعد تألف الخمر وأطباق الطعام، لكنها يجب ألا تؤدي إلى تقييد المبيعات.
- لا يجوز أن تكون المبادئ المذكورة أعلام جامدة، ولا يجوز لمن يتولى بيع الخمر والمشروبات أن يجهلها.
- يعتمد اختيار الخمر على المعايير التالية: الخمر المتوفرة، ذوق الضيوف، مستوى المدعوين، تركيب الأطباق، نوع الوجبة، الموسم، الأسعار.
- يرافق الوجبة خمر واحد، أو خمران، أو ثلاثة، أو أربعة خمر كحد أقصى.

ب. درجة حرارة تقديم الخمر:

- من 16 إلى 18 درجة مئوية: الخمر الحمراء الممتازة: بوردو، بورغون، كسار، موزار، كفريا.
- من 13 إلى 14 درجة مئوية: الخمر الحمراء الخفيفة (كوت دورون، بوجوليه، شينون...)، الخمر البيضاء العسوف (مورسو، مونراشيه...).
- من 9 إلى 11 درجة مئوية: الخمر الوردية.
- من 6 إلى 11 درجة مئوية: خمر بيضاء مرة.
- من 6 إلى 8 درجات مئوية: خمر الشمبانيا.
- من 5 إلى 6 درجات مئوية: الخمر البيضاء الحلوة.
- من 2 إلى 5 درجات مئوية: الخمر الراحية.
- من 8 إلى 14 درجة مئوية: الخمر الطبيعية الحلوة.

ومن المفيد الإشارة إلى أن الخمر يبلغ قمة الجودة تحت تأثير 10 درجات مئوية من الحرارة، وأن خمرًا يقدم بحرارة من 6-8 درجات في قاعة يبلغ من 10 إلى 12 درجة في غضون عشر دقائق.

ج. نظام تآلف الخمور والأطعمة:

- المشروبات المقبلة: شمبانيا بروت، خمور راغية، خمر ليكور مر، كوكتيل مقبل، مشروب مقبل مر أو يانسوني أو عرق لبناني.
- المقبلات: خمور بيضاء مرة أو نصف مرة.
- الشمام: خمر طبيعي حلو.
- البييتزا: خمر وردي.
- التونة والسردين: خمر أبيض.
- الهليون: خمر أبيض مر ومنعش.
- سلطة ليمون هندي: ماء نقي.
- الفواغرا (كبد الوز): في بداية الوجبة: خمر أبيض ممتاز بالنعومة والسلاسة (مورسو، سوتيرن)، وفي نهاية الوجبة: خمر أحمر ممتاز (مدوك، بومرول).
- القشريات: خمر أبيض ممتاز وعسوف، خمر راغ، شمبانيا بروت.
- الكافيار: خمر أبيض مر وممتاز، شمبانيا بروت.
- المحار والأصداف: خمر أبيض مر قليل الحموضة.
- الأطعمة الجاهزة (charcuteries): خمر أحمر خفيف، أو خمر وردي.
- الحساءات: خمور ليكور مرة أو نصف مرة: شري، بورتو.
- الأسماك: خمور بيضاء مرة، نصف مرة، وسلسة وفق طريقة إعدادها:
- 1. الأسماك المقلية والمشوية: خمر أبيض مر.

2. السمك مونير (طبق فرنسي): خمر أبيض سلس.
3. السمك المطهو في صلصة: خمر أبيض دخل في تركيب الصلصة.
4. السمك المسلوق: خمر أبيض مر.
5. السمك البارد مع صلصة مايونيز: خمر أبيض مر.
- الإربيان: خمر أبيض أو وردي: كسارة، كفريا، موزار.
- البيض: خمر أبيض، أو وردي، أو أحمر خفيف.
- أصناف الطعام الأولى: خمر أبيض، أو وردي، أو أحمر خفيف.
- اللحوم البيضاء والطيور: خمر أحمر خفيف، وأحياناً أبيض سلس.
- اللحوم الحمراء: مجموعة الخمور الحمراء.
- الطرائد: خمر أحمر معتق وعسوف.
- العجائن: خمر أحمر خفيف أو عسوف، أحياناً خمر أبيض وفق طريقة الإعداد.
- الخضار: ترافق اللحم، لكنها إذا كانت صنفاً مستقلاً: خمر أبيض، أو خمر أحمر خفيف (وفق طريقة الإعداد وتركيب لائحة الطعام).
- السلطة: ماء نقي.
- الأجبان:
1. أجبان طازجة، أو دابل كريم: خمر أبيض سلس، خمر وردي.
2. أجبان ماعز: خمر أبيض مر، خمر وردي، خمر حلو.
3. أجبان ذات عجينة قاسية أو نصف قاسية: خمر أبيض سلس.
4. أجبان مختمرة ذات عجينة قاسية: خمر أبيض حلو، خمر طبيعي حلو (الروكفور).

5. أجبان مخمرة ذات عجينة رخوة: خمر أحمر ممتاز (بري، كامبير إلخ...)، وبوجه عام، تتألف الأجبان مع الخمر الأحمر.
- الحلويات: خمر أبيض حلو وسلس، خمر ليكور حلو خمر طبيعي حلو، شمبانيا، خمر راغ.
 - حلويات مثلجة أو معطرة بالشوكولاتة: خمر أبيض، ومن الأفضل ماء نقي.
 - الفواكه: خمور راغية، وشمبانيا نصف مرة وحلوة، خمر طبيعي حلو، خمر ليكور حلو.
 - القهوة: مشروبات روحية أساسها الخمر، أو الفواكه، أو النبات.

ثامناً- لائحة الخمور:

أ. أهمية لائحة الخمور:

- تحتاج كل مؤسسة فندقية أو مطعمية إلى لائحة خمور واضحة، ومرتبّة، ومنسقة بصورة منطقية، لتسهيل مهمة الضيف في اختيار الخمر الذي يريده.
- ولائحة الخمور في المؤسسة (المنظمة) تعكس أهمية قبو الخمور العام على مائدة الضيف.
- تأخذ لائحة الخمور شكل ألبوم مؤلف من عدة صفحات تخصص الواحدة منها لبلد أو لمقاطعة أو لفئة معينة من الخمور. وعند نفاد صنف من الخمور تستبدل الصفحة التي ورد فيها، وأحياناً تكون لائحة الخمور كبيرة، وتسمح للضيف باختيار ما يريد بنظرة واحدة.

ب. إعداد لائحة الخمر:

يجب كتابة أسماء الخمر كما وردت على عنوان الزجاجاة، وإعداد لائحة الخمر يخضع لعدة معايير:

- السياسة المعتمدة، وإمكانية تخزين الخمر، وشروط حفظها في القبو العام.
- تصنيف الخمر المعروضة في اللائحة وفق القواعد التالية:
 1. بحسب البلد المنتج، المقاطعة، اللون، العمر إلخ...
 2. اعتماد التسمية الصحيحة.
 3. ذكر درجة الكحول بالنسبة إلى الخمر المعروضة.
 4. ترقيم الخمر والإشارة إلى حجم الزجاجاة (1/1 - 1/2)
 5. ذكر سعر البيع (بصورة عامة: الكلفة $\times 3$).
- وترتئي بعض المؤسسات أحياناً، إضافة خرائط جغرافية إلى لائحة الخمر وتضمينها شرحاً موجزاً عن خصائص الخمر وتآلفها مع الأطعمة.

ج. لائحة المشروبات:

- على كل مؤسسة فندق أو مطعم أن تعتمد على لائحة مشروبات واضحة ودقيقة، ومنسقة، ومرتبّة، وجميلة المظهر.
- سعر كلفة المشروبات يمثل 30% من سعر البيع.
- ومن المرغوب فيه أن تدوّن المشروبات التي تدخل في إعداد الأمزجة أو الكوكتيلات إلى جانبها، وأن تذكر طريقة تقديمها.
- تُشتمل لائحة المشروبات على ما يلي:
 1. الماء المعدنية: الوطنية والأجنبية.
 2. عصير الفواكه والمرطبات.

3. الجعة: الوطنية والأجنبية.
 4. المشروبات المعطرة التي أساسها: الخمر (كونياك، أرمانياك، براندي)، التفاح (كالفادوس)، الفواكه (كيرش)، الحبوب (وسكي، جين).
 5. خمور الليكور: شري، بورتو.
 6. المشروبات المقبلة: المرة، اليانسونية، الفرموت.
 7. المشروبات الروحية: التي أساسها الفواكه، أو النباتات، أو الحبوب أو القشور.
 8. أمزجة المشروبات: المقبلة والمهضمة.
 9. المشروبات الساخنة: القهوة، النسكافيه، الشاي، الشوكولاتة إلخ...
- أما اختيار الأسماء التجارية للمشروبات التي تشتمل عليها اللائحة فيخضع لبعض القواعد:

1. توافره المشروبات في السوق التجارية.
2. طبيعة المؤسسة (المنظمة).
3. ذوق الضيوف.
4. كلفة المشروبات وسعر بيعها.



اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

1. المشروبات الروحية هي التي تحتوي على نسبة معينة من التقطير.....
2. يمكن أن تكون الأقداح من السيليكون.....
- 3- يجوز تقديم خمرة بيضاء بعد خمرة حمراء.....
4. درجة حرارة تقديم الخمور الوردية من 13 إلى 14.....
5. درجة حرارة تقديم الخمور الراقية من 6 إلى 8.....
6. المشروبات المقبلة هي خمور بيضاء مرة أو نصف مرة.....
7. البيتزا هو خمر طبيعي حلو.....
8. الحساءات خمر أحمر خفيف أو خمر وردي.....
9. أجبان مخمرة ذات عجينة قاسية خمر أبيض سلس.....
10. لا يحترق الكحول في الجسم.....
11. الخمر الأبيض ذو اللون الأصفر الضارب إلى الخضرة يكون معتق.....
12. المرحلة الشمية من تذوق الخمر تقتضي شم الخمر مرتين.....
13. تقدم الخمور الوردية مع جميع الأطعمة باستثناء الحلوى.....
14. تقدم الخمور الثقيلة قبل الخفيفة.....
15. تقدم الخمور المرة قبل النصف المرة أو الحلوة.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

- 1- التعتيق.....2- الجودة.....
- 3- الطعم.....4- اللون.....
- 5- الكحول.....6- التذوق.....
- 7- خمر حلو.....8- خمر مر.....