

المدخل إلى علم الخمور والمشروبات

أولاً- تعريف الخمور والمشروبات:

المشروبات الكحولية أو الروحية هي المشروبات التي تحتوي على نسبة معينة من الكحول وقد تكون مخمرة مثل البيرة أو مقطرة مثل ال威isky، 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 العاديّة، وأقل كثافة من الماء ويخالط بالماء بجميع النسب، كما أنه لاذع الطعم وقابل للاشتعال.

ثانياً- تركيب الخمر وعناصر تكوينه:

أ. تركيب الخمر الكيميائي:

يتتألف الخمر كيميائياً من العناصر التالية:

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

<p>- الأحماض: حمض الترتريك (5 غ في الليتر الواحد)،</p> <p>وآثار من الحمض التقاهي أو اللبني، وحمض الليمون</p> <p>وغيرها.</p>	
<p>الدبغ أو التنانان.</p>	4. العناصر الملونة:
<p>- الدياستاز.</p> <p>- الفيتامينات: مجموعة فيتامين ب وقليلًا من فيتامين ج.</p> <p>- ثاني أوكسيد الكربون في بعض الخمور.</p>	5. عناصر أخرى:

ب. عناصر تكوين الخمر:

1. اللون: اللون في الخمر، ينبع عن تحلل العناصر الملونة فيه تحت تأثير الكحول، ومادة التنانان الملونة متواجدة في القشرة والعنق والبذور. يكون الخمر الأحمر الجديد عكراً والمعتق صافياً. يكون الخمر الأبيض الجديد لاماً، ولونه أصفر ضارباً إلى الخضراء، أما المعتق منه فيمتاز باللون الأصفر الذهبي أو الأسمر أحياناً إذا كان حلواً.

2. الشميم: هو عبارة عن عناصر عطرية ومتخرجة، يستطيع المتنوّرون بواسطتها، تقدير شميم الخمر والعناصر العطرية فيه، واكتشاف عيوبه، كرائحة الفلينة أو العفن، أو البرميل.

3. الطعم الثمري: هو الذي يذكر بطعم العنبر الطازج، أو بفواكه أخرى، وتحده العناصر التالية: الزيوت الثابتة، الغليسرين، المواد الدهنية، التنانان والأحماض الثابتة.

4. الكحول: يحدد الكحول قوة الخمر إذا كانت كميته كافية، وضعفه إذا كانت قليلة. ومعدل الكحول يجب أن يتاسب مع عناصر تكوين الخمر الأخرى ليكون الخمر متوازناً، والكحول عنصر أساسى 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 يضفي عليه طعمًا عذبًا وسلسًا.

ثالثاً- استهلاك الخمر:

أ. بالنسبة إلى عمره:

- يستحسن استهلاك الخمرة البيضاء جديدة، أو معتقة مدة قصيرة لا تتجاوز السنتين أو الثلاث سنوات. وهذه الخمرة تقعد بالتعيق الطويل الأمد مميزاتها المنعشة، وتكتسب طعمًا قريباً من طعم خمرة مادير. أما الخمرة البيضاء الحلوة، فتعتق من 5 إلى 6 سنوات.

- الخمرة الحمراء تستهلك جديدة إذا كان الدبغ (التانن Tanin) فيها قليلاً، كما هي الحال في خمرة بوجولييه الفرنسية وخمرة كوفيه دو برانتان في كساره. أما الخمرة الحمراء الغنية بالدبغ أو التانن فتحافظ مدة طويلة مثل خمرة مدولك التي تعتق من 8 - 15 سنة، وخمور كساره وموزار وكفرييا التي تعتق من 5 - 8 سنوات لتبلغ الجودة والسلامة المطلوبتين.

- الخمرة الوردية، تستهلك بعد تعتيقها من سنة إلى سنتين، بينما تستهلك الخمرة الراغية وخمرة شمبانيا بعد تعتيقهما مدة لا تقل عن 5 - 8 سنوات.

- تعنيك الخمرة مفيدة إذا كانت غنية بالكحول أو السكر، فالكحول مادة حفظ ويساهم في تطور الخمرة، والسكر يزيل من الخمرة المواد العضوية والماء والملونة والرizin، وبدون ذلك تظل الخمرة قاسية وقابضة الطعم إلى أن تفسد دون بلوغ السلامة المطلوبة، وإذا كانت الخمرة متوسطة الجودة، فتعنيكها لا يجدي نفعاً لأنها قد تبقى على حالها دون أن ترتقي أو تتحسن طعماً أو لوناً أو شمياً.

ب. بالنسبة إلى صحة الإنسان:

- الخمر مفيدة للبالغين إذا استهلاك باعتدال، لأنها 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 المرضعة أو الحامل بعدم استهلاكه إلا باعتدال كلي، ويعتبر الخمر الأحمر مقوياً، ويوصى به لبعض المصابين بفقر الدم أو الذين هم في طور النقاوة.

رابعاً - أثر المشروبات الكحولية على الصحة:

- #### **أ. أثر الكحول على الجسم:**
- يحرق الكحول في الجسم بسرعة، وينتج عن هذا الاحتراق حرارة لا تتحول إلى طاقة، وكمية قليلة من الكحول تتفع البالغين لأنها تنشط الجهاز العصبي، وتسهل والهضم. أما شرب الكحول المتكرر والمنتظم ولو بكميات معتدلة، فيؤدي إلى الكحولية أو إدمان السكر، والمتبالغة في تناول المشروبات الكحولية تولد سمواً 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:

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

خامساً- تذوق الخمور:

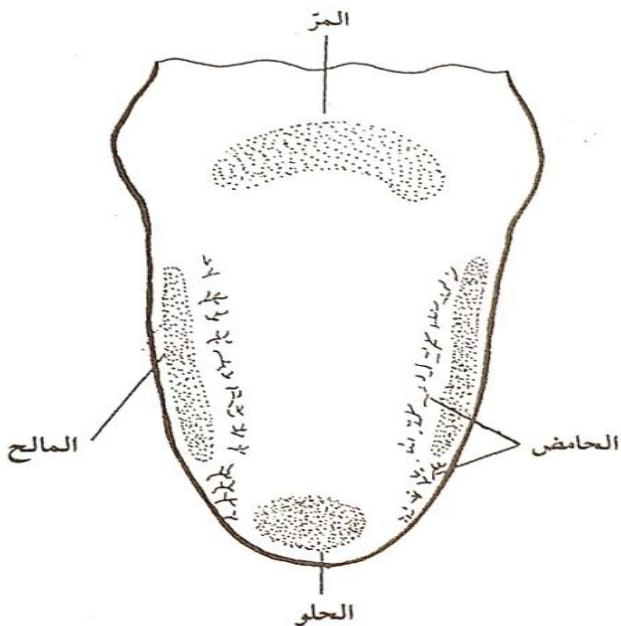
أ. أهداف التذوق:

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

1. اكتشاف الطعم الأساسية: المالحة، الحلوة، الحامضة، والمرة.
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 الحليمات الذوقية التي يبلغ عددها 3000 حليمية.
- لا يتحقق 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.



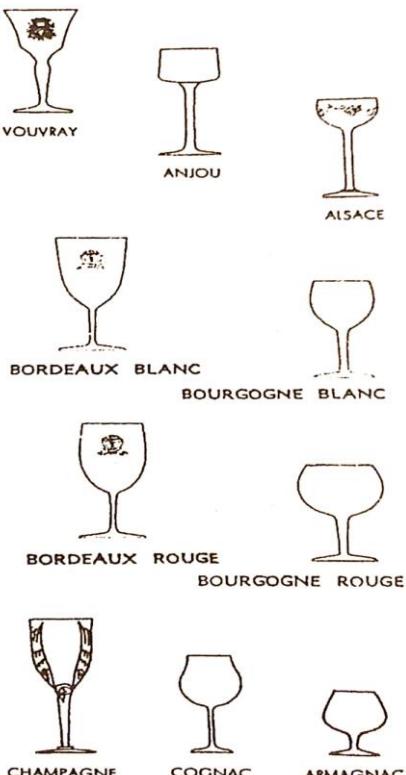
رسم بياني للسان

ج. شروط التذوق:

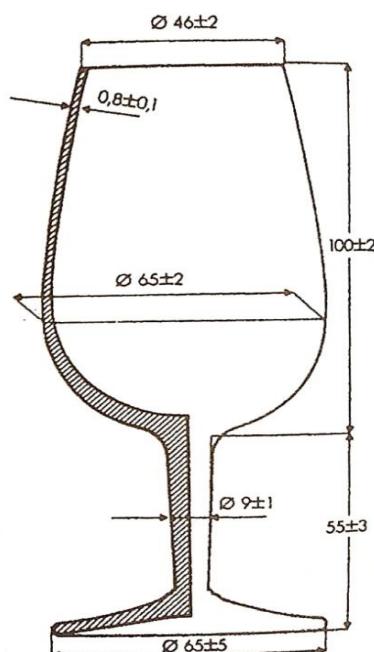
يجب احترام القواعد المتعلقة باختيار الأقداح وبالمحيط لإنجاح عملية التذوق:

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 يسْتَشِي المواد المنظفة، ويكتفي بتطفها 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 ينثف القدح، بل يتطفه بالماء الصرف ثم بقليل من الخمر.



أقداح رائحة



قدح تذوق مُوحَد

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 الخمور ، 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 لاماً يستنتج أن الخمر جيد ، أما إذا كان غير لامع فهذا مؤشر سيء ، أي أن الخمر مريض.
- فحص شفافية الخمر الذي يجب أن يكون صافياً وخلالياً 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:

- تتضي هذه المرحلة بشم الخمر عدة مرات:
- الأولى: دون تحريك الكأس.
 - الثانية: تحريك الخمر في الكأس بحركة دائيرية تسمح بانتشار الرائحة.
 - الثالثة: تحريك الخمر في الكأس بحركة دائيرية 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...) وبالفاواكه (كرز، سفرجل، عنب، توت العليق إلخ...).

3. المرحلة الدّوّيقية:

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

سادساً- مفردات تذوق الخمر:

<p>بالنسبة إلى الدبغ أو التنانان:</p> <ul style="list-style-type: none"> - قليل التنانان، يشرب بسهولة. - خمر يسيطر عليه الطعم الحامض والقابض. - خمر يسيطر عليه الطعم الحامض والقابض بقوة. - خمر يحتوي على كمية مبالغ فيها من التنانان. 	<p>بالنسبة إلى درجة الكحول:</p> <ul style="list-style-type: none"> - خمر قليل الكحول. - خمر غني بالكحول. - خمر غني بالكحول وغير مُدْخَن (لا يصعد إلى الرأس). - خمر غني بالكحول ومدْخَن (يصعد إلى الرأس).
<p>بالنسبة إلى الحلاوة:</p> <ul style="list-style-type: none"> - لا يشعر المتنوّق بأي حلاوة. - عبارة تستعمل للخمر الأبيض وتشير إلى الطعم الحلو. - عبارة تستعمل للخمر الأحمر الذي يمتاز بسلامته. - خمر حلو، ومدْخَن، يشبه الشراب السكري قليلاً. 	<p>بالنسبة إلى الحموضة:</p> <ul style="list-style-type: none"> - خمر تقصه 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 ومُخْملي تتواءن فيه كمية التنانان والحموضة. - خمر تكمل فيه صفات الخمر الممتاز.

سابعاً- تالف 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 التقيلة.
- طبق خفيف أو قليل التتبيل يتواافق وخمراً خفيفاً.
- طبق قوي التتبيل يتواافق والخمرة العسوف (Corsés)، والمدوخة (Capiteux،
والقوية (Généreux)، والنافذة والمؤثرة (Puissants).
- طبق معه صالصة يستدعي خمراً سلساً (Moelleux) ملائماً.
- الخمور التي تقدم في وجبة كاملة تدرج 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 خمرتين 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 الخمور وأطباق الطعام، لكنها يجب ألا تؤدي إلى تقييد المبيعات.
- لا يجوز أن تكون المبادئ المذكورة أعلاه جامدة، ولا يجوز لمن يتولى بيع الخمور والمشروبات أن يجهلها.
- يعتمد اختيار الخمور على المعايير التالية: الخمور المتوفرة، ذوق الضيوف، مستوى المدعين، تركيب الأطباق، نوع الوجبة، الموسم، الأسعار.
- يرافق الوجبة خمر واحد، أو خمران، أو ثلاثة، أو أربعة خمور كحد أقصى.

ب. درجة حرارة تقديم الخمور:

- من 16 إلى 18 درجة مئوية: الخمور الحمراء الممتازة: بوردو، بورغون، كسارة، موزار، كفريا.
- من 13 إلى 14 درجة مئوية: الخمور الحمراء الخفيفة (كوت دورون، بوجولييه، شينون...)، الخمور البيضاء العسوف (مورسو، مونراشيه...).
- من 9 إلى 11 درجة مئوية: الخمور الوردية.
- من 6 إلى 11 درجة مئوية: خمور بيضاء مرة.
- من 6 إلى 8 درجات مئوية: خمرة الشمبانيا.
- من 5 إلى 6 درجات مئوية: الخمور البيضاء الحلوة.
- من 2 إلى 5 درجات مئوية: الخمور الراغية.
- من 8 إلى 14 درجة مئوية: الخمور الطبيعية الحلوة.

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

ج. نظام تالف الخمور والأطعمة:

- **المشروبات المقلبة:** شمبانيا بروت، خمور راغية، خمر لیکور مر، كوكتيل مقبل، مشروب مقبل مر أو يانسوني أو عرق لبناني.
- **المقبلات:** خمور بيضاء مرة أو نصف مرة.
- **الشمام:** خمر طبيعي حلو.
- **البيتزا:** خمر وردي.
- **التونة والسردين:** خمر أبيض.
- **الهليون:** خمر أبيض مر ومنعش.
- **سلطة ليمون هندي:** ماء نقى.
- **الفواغرا (كبد الوز):** في بداية الوجبة: خمر أبيض يمتاز بالنعومة والسلسة (مورسو، سوتيرن)، وفي نهاية الوجبة: خمر أحمر ممتاز (مدولك، 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 (charcuterries):** خمر أحمر خفيف، أو خمر وردي.
- **الحساءات:** خمور لیکور 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 مونيير (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: كساره، 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.
 - الخضر: ترافق اللحوم، لكنها إذا كانت صنفاً مستقلأً: خمر أبيض، أو خمر أحمر خفيف (وفق طريقة الإعداد وتركيب لائحة الطعام).
 - السلطة: ماء نقي.
 - الأجبان:
 1. أجبان طازجة، أو دوبيل 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 مختمرة ذات عجينة رخوة: خمر أحمر ممتاز (برى، كامبير إلخ...)
وبوجه عام، تتالف 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 مرأة 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، ومرتبة، ومنسقة بصورة منطقية، لتسهيل مهمة الضيف في اختيار الخمر الذي يريد.
 - 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.

بـ. إعداد لائحة الخمور:

يجب كتابة أسماء الخمور كما وردت على عنوان الزجاجة، وإعداد لائحة الخمور يخضع لعدة معايير:

- السياسة المعتمدة، وإمكانية تخزين الخمور، وشروط حفظها في القبو العام.
- تصنيف الخمور المعروضة في اللائحة وفق القواعد التالية:
 1. بحسب البلد المنتج، المقاطعة، اللون، العمر إلخ...
 2. اعتماد التسمية الصحيحة.
- 3. ذكر درجة الكحول بالنسبة إلى الخمور المعروضة.
- 4. ترقيم الخمور والإشارة إلى حجم الزجاجة (1/1 - 1/2).
- 5. ذكر سعر البيع (بصورة عامة: الكلفة × 3).

وتترئي بعض المؤسسات أحياناً، إضافة خرائط جغرافية إلى لائحة الخمور وتضمينها شرحاً موجزاً عن خصائص الخمور وتالفها مع الأطعمة.

جـ. لائحة المشروبات:

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

3. الجمعة: الوطنية والأجنبية.
 4. المشروبات المعطرة التي أساسها: الخمر (كونياك، أرمانياك، براندي)، التفاح (كافادوس)، الفواكه (كيرش)، الحبوب (وسكي، جين).
 5. خمور الليكور: شري، بورتو.
 6. المشروبات المقلبة: المرة، اليانسونية، الفرموت.
 7. المشروبات الروحية: التي أساسها الفواكه، أو النباتات، أو الحبوب أو القشور.
 8. أمزجة المشروبات: المقلبة والمهضمة.
 9. المشروبات الساخنة: القهوة، النسكافيه، الشاي، الشوكولاتة إلخ...
- أما اختيار الأسماء التجارية للمشروبات التي تشمل 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 التقطر.....
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 الراغبة 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 مختمرة ذات عجينة قاسية خمر أبيض سلس.....
10. لا يحترق الكحول في الجسم.....
11. الخمر الأبيض ذو اللون الأصفر الضارب إلى الخضراء يكون معتق.....
12. المرحلة الشمية من تذوق الخمر تقتضي شم الخمر مرتين.....
13. تقدم الخمور الوردية مع جميع الأطعمة باستثناء الحلوي.....
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- التعنّق..... | 2- الجودة..... |
| | 3- الطعم..... | 4- اللون..... |
| | 5- الكحول..... | 6- التذوق..... |
| | 7- خمر حلو..... | 8- خمر مر..... |