

١- الفطور الاوربي Continental Breakfast

٢- الفطور الانكليزي English Breakfast

٣- الفطور الامريكي American Breakfast

٤- الفطور الوطني National Breakfast ويبنى هناك نوع آخر من الفطور الذي يعتمد على طبيعة البلد الذي يقدم فيه وطبيعة اهله

ونسماه بالفطور المحلي او الوطني National Breakfast .

وفيما يلي انواع الفطور الواردة الذكر ونوع الاطعمة التي تقدم مع كل نوع :

١- الفطور الاوربي :

ان فطور الصباح الاوربي هو فطور بسيط ومحدد من قبل ادارة الفندق وغالبا ما يكون سعر الغرفة متضمنا اياه سواء تناوله النزيل ام لم يتناوله . ويعتبر هذا النوع من الفطور اساسا لانواع الفطور الاخرى . وتحتوي قائمة طعام هذا الفطور على مايلى :

أ- انواعا من القهوة مثل الفرنسية - النسكافية - التركية

ب- انواعا من الشاي مثل العادي - بالحليب - بالليمون وغيره

ج- الكاكاو

ويختار الضيف احد هذه الانواع من المشروبات الساخنة مع الماء الساخن والحليب ويحق للضيف ان

يطلب مرة واحدة احد هذه الانواع مع فطوره في حالة تأجير الغرفة التي يتضمن سعرها فطور الصباح .

د- احد انواع المرببات - مشمش - برتقال - تين ... الخ

هـ- الزبدة

و- انواعا من الخبز - صمون - توست

٢- الفطور الانكليزي :

يتضمن الفطور الانكليزي بالاضافة الى الاصناف التي ذكرت في الفطور الاوربي مايلى :

أ- انواعا من العصير - برتقال - ليمون - تفاح .. الخ

ب- انواعا من الاجبان - جبن طازج - جبن جدر - جبن كريمي - جبن كوتاج وغيرها

ج- انواعا من البيض - بيض مقلي - بيض مخفوق - بيض مسلووق - نصف سلق وغيرها

٣- فطور الصباح الامريكي :

اغلب الامريكان يختصرون وجبة الغداء حيث يقتصرون على تناول الساندويجات والاصناف السريعة

التحضير من الاطعمة لذلك يهتمون بفطور الصباح اهتماما كبيرا ونلاحظ ان فطورهم الصباحي يحتوي

على اصناف غنية من الطعام . ويتضمن الفطور الامريكي اضافة الى الاصناف الواردة في الفطورين

السابقين الاصناف التالية من الاطعمة :

أ- فاكهة مطبوخة ومعلبة كالشمش والتفاح وغيرها

ب- انواع من اللحوم المشوية الباردة

ج- انواع من الاسماك

د- انواع من الحبوب (كورن فلاكس) Corn Flakes

٤- فطور الصباح الوطني او المحلي :

هذا النوع من الفطور يأخذ الطابع الخاص بالبلد وسكانه ففي العراق مثلا يكون الطابع التقليدي لتقديم

الفطور متكونا من احد الاصناف التالية :

قيمر - كباب مشوي - كبد مشوي - بعض انواع الشورية كشورية العدس - الباقلاء بالدهن - الكاهي -

البيض المقلي اضافة الى الشاي والحليب والعسل والمربي وانواع الصمون او الخبز .

ثانيا - قوائم الطعام المحددة Fixed Menus

نقصد بقوائم الطعام المحددة هي القوائم التي تحتوي على اصناف من الطعام حددت بطريقة معينة

وضمن قاعدة فنية من قبل الادارة لخدمة الضيف وتشمل هذه القوائم طعام الغداء او العشاء مع اختلاف في

نوع الاصناف التي تقدم خلال الوجبتين حسب ملائمتها مع نوع الوجبة . وتكون هذه القائمة محددة بالنسبة

لنوع الطعام والاصناف التي تقدم خلال الوجبة حيث تحدد من قبل ادارة المطعم كذلك يحدد السعر حسب

درجة المطعم ويثبت ذلك على القائمة . ويتم استخدام هذه القائمة في اوقات محددة ايضا فيحدد وقت الغداء

وتقديمه ويكون عادة ما بين الساعة الثانية عشر والثانية ظهرا اما العشاء فيقدم ما بين الساعة الثامنة والعاشرة

مساء وبعده هذه الاوقات يمكن للضيف ان يطلب الطعام حسب اختياره وليس ضمن هذه القائمة . وتقوم ادارة

المطعم بتعليق هذه القائمة على باب المطعم او توضع على الموائد او تهيؤ للضيف بعد جلوسه الى المائدة

للاطلاع عليها . كما تحدد اصناف الطعام الذي تحويه القائمة طبقا للقواعد التي ذكرت في تنظيم قوائم الطعام

حيث تبدأ بالمقبلات ثم الشورية فالمعجنات ثم الصحن الاساسي في الوجبة (نوع معين من اللحوم مع توابعه)

وتنتهي بالحلويات والفاكهة ثم القهوة او الشاي .

ويقوم مدير المطعم او رئيس الطهاة باعداد قوائم الطعام المحددة ودراسة كلفتها وكيفية شراء المواد

الاولية وامكانية عملها وتحضيرها ضمن القواعد الخاصة والمعروفة في اعداد قوائم الطعام . ويكون ذلك قبل

موعد تقديمها بيومين او ثلاثة ايام ليتم التجهيز باحسن صورة ممكنة . ويلاحظ مما تقدم ان قوائم الطعام

المحددة اخذت اسمها هذا لانها حددت بشكل مسبق من قبل الادارة شكلا ومضمونا كتحديد نوع الطعام

وسعره وكلفته ووقت تناوله وبهذا فان الاختيار اصبح مفقودا بالنسبة للضيف مما ادى لجوء ادارات المطاعم

الى اتباع اسلوب القائمة الموسعة المحددة التي تتضمن نوعا من الاختيار البسيط لاصناف الطعام الذي يدخل

ضمن القائمة المحددة الواحدة .