

نورة طاع الله



# مساعد مطبخ

K i t c h e n   a s s i s t a n t



مساعد

مطبخ

نورة طاع الله

نوع العمل :قصص للأطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف :أميرة حبيب

تعبئة وتنسيق : جيهان سمير

هذا العمل تم تحت إشراف فريق

كيان اللارواية للنشر الإلكتروني

لينك الجروب

جروب اللارواية

لينك البيدج

الارواية للنشر الإلكتروني

إن تم تحميل هذا العمل من موقع آخر أو مكان آخر فيعد إنتهاكا لحقوقنا وسرقة أعمالنا وسرقة  
حق المؤلف

## هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني من هو مساعد مطبخ؟

مساعد المطبخ هو الشخص الذي يساعد الطباخ أو الشيف داخل المطبخ حتى يكون العمل منظمًا وسريعًا ونظيفًا.

إنه مثل "اليمنى" للطباخ، لأن المطبخ يحتاج إلى تعاون بين الجميع حتى يتم إعداد الطعام بطريقة جيدة ولذيذة.

مساعد المطبخ يعمل في:

المطاعم

الفنادق

المقاهي

المدارس

المستشفيات

قاعات الحفلات

ويقوم بمساعدة الطباخ في الأعمال  
اليومية داخل المطبخ.

يقوم بالكثير من الأعمال المهمة، ومنها:

1. غسل الخضروات والفواكه

يقوم بتنظيف:

الطماطم

البطاطا

الجزر

الخس

الفواكه

حتى تصبح جاهزة للطبخ أو التقديم.

## 2. تقطيع المكونات

يساعد في:

تقطيع الخضروات

ترتيب المكونات

تجهيز الطعام قبل الطبخ

مثل وضع البصل أو الجزر في أوعية جاهزة للطبخ.

## 3. تنظيف المطبخ

يحافظ على نظافة:

الطاولات

الأواني

الصحون

الأرضية

أدوات الطبخ

لأن النظافة مهمة جدًا في المطبخ.

4. غسل الصحون والأواني

بعد الانتهاء من الطبخ، يقوم بغسل:

الصحون

الملاعق

القدور

المقالي

حتى تبقى جاهزة للاستعمال مرة أخرى.

5. ترتيب الطعام

أحياناً يساعد في:

وضع الطعام في الأطباق

ترتيب الطاولات

تجهيز الطلبات

لكي تصل الوجبات بسرعة للناس.

6. حمل المكونات وتخزينها

يقوم بوضع:

الخضروات في الثلاجة

الأطعمة في أماكنها الصحيحة

الأدوات في الخزائن

حتى يبقى المطبخ مرتباً ومنظماً.

لأن الطباخ وحده لا يستطيع القيام بكل شيء بسرعة، لذلك يساعده مساعد المطبخ حتى:

يكون الطعام جاهزًا بسرعة

يبقى المكان نظيفًا

يعمل الجميع براحة وتنظيم

يحصل الزبائن على طعام جيد

صفات مساعد المطبخ الجيد

يجب أن يكون:

نشطًا

سريعًا

منظمًا

نظيفًا

يحب التعاون

يستمع للتعليمات

حذرًا داخل المطبخ

الأدوات التي يستخدمها

يستعمل:

الملاعق

الصحون

القدور

القفازات

ألواح التقطيع

أدوات التنظيف

ويتعلم كيف يستخدمها بطريقة آمنة.

مساعد المطبخ في الصباح قد:

ينظف المطبخ

يرتب الخضروات

يساعد الطباخ

يغسل الصحون

يرتب الأدوات

ينظف المكان قبل المغادرة

ويعمل دائماً مع فريق داخل المطبخ.

الكثير من الطباخين المشهورين بدأوا

كمساعدي مطبخ، ثم تعلموا الطبخ خطوة

خطوة حتى أصبحوا طهاة محترفين.

نتعلم من هذه المهنة

التعاون

النظافة

النظام

احترام العمل

مساعدة الآخرين

الصبر والاجتهاد

مساعد المطبخ شخص مهم جدًا داخل أي  
مطبخ، لأنه يساعد الطباخ ويحافظ على  
النظافة والتنظيم.

وبفضل عمله يستطيع الجميع الاستمتاع  
بوجبات لذيذة ونظيفة كل يوم.

\*\*\*\*\*

## هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

**Do you know, my son, who a kitchen assistant is?**

**A kitchen assistant is someone who helps the cook or chef in the kitchen to ensure the work is organized, fast, and clean.**

**They are like the cook's "right hand," because the kitchen requires everyone's cooperation to prepare food well and deliciously.**

**Kitchen assistants work in:**

**Restaurants**

**Hotels**

**Cafes**

**Schools**

**Hospitals**

**Banquet Halls**

**They assist the cook with daily tasks in the kitchen.**

**They perform many important tasks, including:**

**.1Washing vegetables and fruits**

**Cleaning:**

**Tomatoes**

**Potatoes**

**Carrots**

**Lettuce**

**Fruits**

**So they are ready for cooking or serving.**

**.2Chopping ingredients**

**They help with:**

**Chopping vegetables**

**Arranging ingredients**

**Preparing food before cooking**

**For example, placing onions or carrots in containers ready for the cook. 3. Cleaning the Kitchen**

**Maintains the cleanliness of:**

**Tables**

**Pots**

**Dishes**

**Floor**

**Cooking Utensils**

**Because cleanliness is very important in the kitchen.**

## **.4Washing Dishes and Utensils**

**After finishing cooking, washes:**

**Dishes**

**Spoons**

**Pots**

**Pancakes**

**So they are ready for use again.**

## **.5Arranging Food**

**Sometimes helps with:**

**Putting food onto plates**

**Setting tables**

**Preparing orders**

**So meals arrive quickly.**

**.6Carrying and Storing Ingredients**

**Puts:**

**Vegetables in the refrigerator**

**Food in its proper place**

**Utensils in the cupboards**

**So the kitchen remains tidy and organized. Because the cook alone cannot do everything quickly, a kitchen assistant helps so that:**

**Food is ready quickly**

**The place is kept clean**

**Everyone works comfortably and efficiently**

**Customers receive good food**

**Qualities of a good kitchen assistant**

**They should be:**

**Active**

**Fast**

**Organized**

**Clean**

**Funny to cooperate**

**Listen to instructions**

**Careful in the kitchen**

**Tools they use**

**They use:**

**Spoons**

**Plates**

**Pots**

**Gloves**

**Cutting boards**

**Cleaning tools**

**And learn how to use them safely.**

**In the morning, a kitchen assistant  
might:**

**Clean the kitchen**

**Arrange the vegetables**

**Help the cook**

**Wash the dishes**

**Arrange the tools**

**Clean up before leaving**

**And always work as part of a team  
in the kitchen.**

**Many famous chefs started as  
kitchen assistants, then learned to  
cook step by step until they  
became professional chefs. From  
this profession, we learn:  
cooperation, cleanliness, order,  
respect for work, helping others,**

**patience, and diligence. A kitchen assistant is a very important person in any kitchen because they help the cook and maintain cleanliness and organization. Thanks to their work, everyone can enjoy delicious and clean meals every day.**

**\*\*\*\*\***