



«جاييز برجر» يقدم أنواعا مختلفة من البرجر تجمع بين الجودة والابتكار

صقر الشيراوي: نوظف أجود المكونات الغذائية ضمن أطباقنا

وفيما يتعلق بجودة المكونات، أوضح الشيراوي أن المطعم يعتمد على مواد غذائية يتم اختيارها بعناية، مع الحرص على أن تكون طازجة ووفق أفضل المواصفات، لافتاً إلى أن فريق المطبخ يمتلك خبرة في إعداد البرجر ويعمل وفق معايير ثابتة تضمن المحافظة على مستوى الجودة في جميع الطلبات، لأن نجاح أي مطعم يبدأ من جودة المنتج. وعن الخطط المستقبلية، بين توجه «جاييز برجر» للتوسع خلال الفترة المقبلة، سواء عبر افتتاح فروع جديدة أو تقديم تجارب مختلفة تحت العلامة التجارية نفسها، إلى جانب العمل على إطلاق أطباق مبتكرة وإصدارات موسمية محدودة.

وأضاف أن هناك مشاريع جديدة قيد الإعداد، على أن تُعلن في الوقت المناسب، مؤكداً أن المرحلة المقبلة ستشهد خطوات جديدة تواكب ثقة الزبائن بالمطعم.

خلال الاستماع إلى آراء الزبائن وتجربة أفكار جديدة، ويعتمد المطعم على تقديم أطباق جديدة بين الحين والآخر بما يعكس هويته ويحافظ على المستوى الذي يقدمه، مبيناً أن الهدف هو تقديم نكهات مبتكرة مع الاحتفاظ بالطابع الذي اعتاد عليه الزبائن. وأوضح أن غالباً الأصناف المقدمة في المطعم تحظى بإقبال واسع لا سيما الوجبات الكلاسيكية، فيما يحتل طبق برجر البصل إقبالا ملحوظا منذ طرحه. وأرجع ذلك إلى الاعتماد على لحم عالي الجودة والخبز الطازج إلى جانب الصلصات التي تحضر داخل المطعم من الصفر.

وعما يميز المطعم ذكر أن الخبز يعد أحد العناصر التي تميز تجربة المطعم، إذ يتم تحضيره بواسطة مكونات ذات جودة عالية تستورد خصيصاً من خارج البحرين وفق معايير دقيقة تضمن مذاقا وقواما مميزين. وبين أن إنتاج الخبز يتم خصيصاً للمطعم بما يضمن عدم توفيره لأي جهة أخرى.

يعد مطعم جاييز برجر أحد المطاعم المحلية المتخصصة في تقديم البرجر بكل أنواعه، واضعا الجودة والابتكار كأحدى الركائز الأساسية في المطعم، ويحرص على تطوير قائمة أطباقه باستمرار ليوكب كل ما هو جديد في السوق المحلي، مع الاهتمام بأدق التفاصيل في اختيار المكونات وإعداد الوجبات لتقديم تجربة متكاملة تلبي تطلعات الزبائن. وقال صقر الشيراوي صاحب مطعم جاييز: إن فكرة المطعم انطلقت من الرغبة في تقديم مطعم يمتلك هوية خاصة، مبيناً أن المشروع تأسس على الاهتمام بأدق التفاصيل بدءاً من اختيار أجود أنواع اللحوم وصولاً إلى طرق الطهي والتقديم.

وذكر أن المطعم يركز على تقديم أنواع البرجر بجودة ثابتة وطابع مميز، لتقديم أفضل جودة ممكنة للزبائن، والحرص على الابتعاد عن تقليد الآخرين أو اتباع الصيحات المؤقتة.

وبين أن تطوير قائمة الطعام في المطعم تتم بصورة مستمرة من



○ صقر الشيراوي.



طبق الأسبوع.. بيف ويلينغتون



يعد بيف ويلينغتون واحداً من أشهر الأطباق الكلاسيكية في المطبخ البريطاني، ليصبح خياراً رئيسياً في المطاعم الفاخرة والمناسبات الخاصة. ويتميز هذا الطبق بجمعه بين قطعة لحم بقري طرية، وحشوة الفطر، والعجين الذهبي المقرمش في توليفة تجمع بين النكهة والفخامة.

ويعتمد الطبق على قبليه اللحم البقري، الذي يحمر سريعاً للحفاظ على عصارتة، ثم يغطى بطبقة من خليط الفطر المقروم المطهون مع الزبدة والأعشاب، ويضاف إليه بعض المكونات، قبل أن يلف بعجين البف باستري ويخبز ليكتسب لونا ذهبيا وقواما مقرمشا.

ويعد تحضير هذا الطبق من الوصفات التي تتطلب دقة وخبرة، إذ يجب تحقيق التوازن بين نضج اللحم والحفاظ على قرمشة العجين. كما أن التخلص من رطوبة الفطر قبل لفه بالعجين يعد من أهم أسرار نجاح الطبق، لمنع تشبع العجين بالرطوبة أثناء الخبز. جدير بالذكر أنه رغم ارتباطه بالمطبخ البريطاني، فقد تبنت مطابخ عالمية عديدة وصفات مبتكرة لبيف ويلينغتون، باستخدام أنواع مختلفة من اللحوم أو حتى باستخدام نسخ نباتية تعتمد على الفطر والخضراوات، ما أسهم في استمرار شعبيته وانتشاره.



يعد من أكثر المكونات مرونة في الطهي

البطاطس.. مكون متعدد الاستخدامات يتصدر عدة وصفات

سلكها أو شويها وهرسها وادخلها في إعداد الكثير من الوصفات إلى جانب اللحوم والدجاج والخضراوات. وحول كيفية اختيار الأفضل منه قالت إن نجاح الكثير من الوصفات يعتمد على اختيار النوع المناسب من البطاطس، مبيّنة أن الأصناف الغنية بالنشا تمنح قواما مقرمشا عند القلي وتناسب إعداد المخبوزات وتكثيف الصلصات. وذكرت أن البطاطس تدخل أيضا في إعداد أطباق عالمية، من بينها طبق «النيوكي» الإيطالي، الذي يعتمد في مكونه الأساسي على البطاطس، وهو ما يعكس تنوع استخداماتها في المطابخ حول العالم. وبيّنت أن البطاطس لم تعد مجرد طبق جانبي يرافق الوجبات، بل أصبحت عنصرا رئيسيا في كثير من الوصفات، لما تضيفه من قوام ونكهة، ولقدرتها على التكيف مع أساليب طهي متنوعة تناسب مختلف الأنواع.



○ الشيف مريم الدوسري.

انتشاراً في البحرين، سواء في المنازل أو المطاعم، إلا أن استخدامها متعدد ويمكن



تدخل البطاطس في إعداد عدد كبير من الوصفات، إذ لا يقتصر تقديمها مقلية، بل أصبحت أكثر المكونات استخداما في المطاعم والمنازل، بفضل تنوع طرق إعدادها وسهولة توظيفها في أطباق تناسب مختلف الأنواع، كما يمكن استخدامها في تحضير الأطباق الرئيسية والمقبلات إلى جانب الشوربات والمخبوزات، ويمكن تحضيرها بطرق صحية مثل الشوي والسلق والخبز، ما جعلها مكونا أساسيا في غالبية موائد الطعام.

وبيّنت الشيف مريم الدوسري أن البطاطس تعد من أبرز المكونات مرونة في الطهي، إذ تستخدم في إعداد الشوربات والسلطات، والمقبلات إلى جانب الأطباق الرئيسية في وجبات الفطور. وأضافت ويمكن استخدامها في إعداد المخبوزات وبعض أنواع الحلويات إلى جانب دخولها في صناعات غذائية مختلفة.

وتكررت أن البطاطس المقلية الأكثر