

برنامج القهوة العربية

اربط النقاط ببعضها لترى دلة القهوة العربية:



إن دلة القهوة العربية أهم الأدوات المستخدمة في عملية تحضير القهوة وتقديمها وتوجد منها ثلاثة أنواع، هي:



الدلة كبيرة الحجم لغلي القهوة
و تسمى دلة

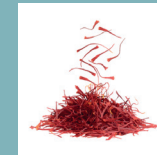


الدلة متوسطة الحجم لتصفية القهوة
و تسمى دلة



الدلة الصغرى المُستخدمة في التقديم
و تسمى دلة

تضاف عدة من المنكهات إلى القهوة لإكسابها طعماً ونكهة أفضل عند مزجها
حوظ المنكهات المستخدمة للقهوة العربية في دولة الإمارات قديماً:



من آداب صب القهوة للضيوف
ضع علامة صح أو خطأ عند الجمل التالية:

- الدلة في اليد اليمنى، و الفنجان في اليد اليسرى
- ملئ الفنجان بأقل من الثلث و يكرر الصب حتى يهز الضيف فنجانه
- يقدم الفنجان بمستوى جلوس الضيف



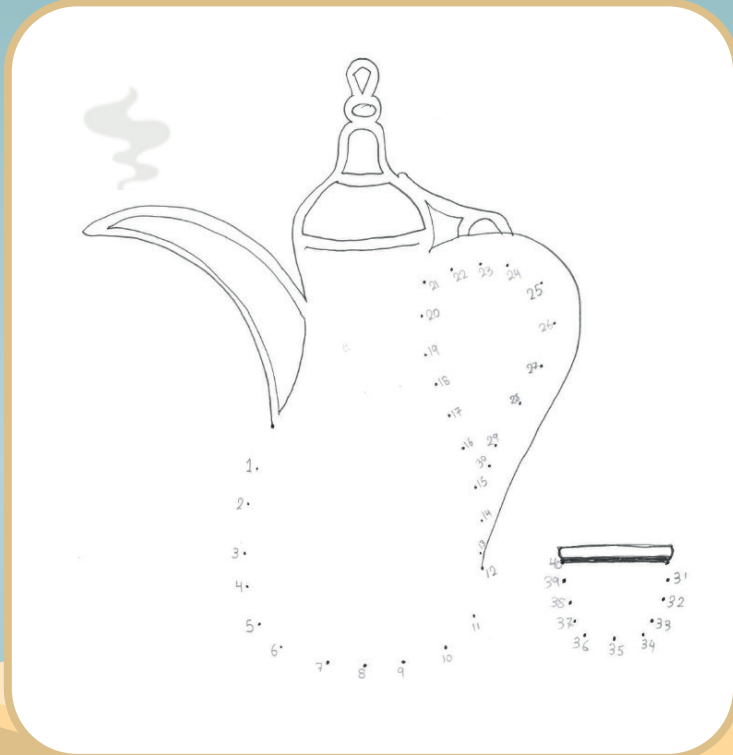
Twitter Facebook YouTube Instagram Snapchat
@AlAinZooUAE

Phone: 8 0 0 9 6 6
alainzoo.ae



Arabic Coffee Program

Connect the dots together to see the Arabic coffee Dallah



The Arabic coffee dallah is the most important tool used in the process of preparing and serving coffee, and there are three types of it, which are:



The big dallah to boil the coffee and it's called dallah



The medium dallah for filtering coffee and it's called dallah



The small dallah is used for serving coffee and it's called dallah

Several flavors are added to the coffee to give it a better taste and flavor when mixed. The flavorings used for Arabic coffee in the UAE in the past:



The etiquette of serving arabic coffee

Put a true or false mark on the following sentences:

- The dallah is in the right hand, and the cup is in the left hand
- Fill the cup by less than a third and repeat pouring until the guest shakes his cup
- The cup is served at the guest's seat level.

