



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : في المناسبات والأعياد.
- الخامات المطلوبة : ٨ دقيق فاخر - ٤ سكر ناعم بودرة - ٤ سمن طبيعى - فانيليا - لوز مقشور
- المستلزمات والمعدات : وعاء عجن - منخل - صاجات - فرن خبزن.

طريقة التنفيذ :

- ١ - يتم نخل الدقيق والسكر.
- ٢ - يخفق السمن مع السكر حتى يتم تكوين كريمة وتكون النسب ١ : ١.
- ٣ - يضاف الدقيق (بوزن يعادل السكر والسمن) تدريجياً إلى الخليط مع إضافة الفانيليا حتى يتم تكوين عجينة متمائلة صالحة للتشكيل.
- ٤ - تقطع العجينة قطع صغيرة وتكور وتترك فترة زمنية قليلة.
- ٥ - تبسط قطع العجين وتشكل على هيئة مستديرة.
- ٦ - ترص قطع العجين (والتي يمكن تجميلها باللوز المقشور) علي صاج مدهون بالسمن.
- ٧ - تخبز الصاجات في فرن منخفض الحرارة وتترك حتى يصفر لونها - وتهوى وتعبأ.

نصائح تطبيقية وصحية :

غذاء غنى في السعرات ويمنع عن مرضى القلب والسكر والمرارة والتهاب الكبد.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

في الجو العادى في وعاء جيد الغلق (كرتون - أو صفيح) مبطن بورق شمع.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تهكل)

الطاقة (سعر) : ٣٦٠

الفيتامينات : منخفضة : ثيامين وريبوفلافين

ضئيلة : حديد

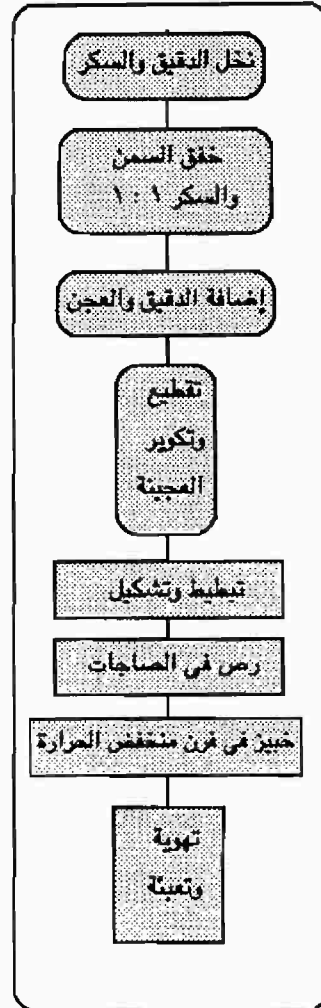
الأملاح المعدنية : منخفضة : فوسفور وكالسيوم

المكونات الأساسية للطعام :

دهون % ٢٥

كربوهيدرات % ٥٥

بروتين % ٥



شكل (٦٧)
طريقة تصنيع الفريية.