



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: مميز.
- اللون: أبيض و به عروق حمراء (وردى).
- الحجم: يتباين تبعاً لحجم الحيوان.
- أخرى: خالية من أى بقع مرضية.

الخواص الداخلية

- الطعم: مميز خالية من الألياف.
- الرائحة: خالية من أى روائح غريبة.
- التجانس: يفضل التجانس فى الطعم.
- أخسرى: يرتفع محتواها من الرطوبة.

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوى ٠٠ اجم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٨١

الفيتامينات:

نسبة متوسطة: الريبوفلافين

الأملاح المعدنية:

نسبة متوسطة: الفوسفور و الحديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ١٤,٦ كربوهيدرات % دهون % ٢,٤

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم النقل و التداول تحت ظروف تبريد أو تجميد للحفاظ

على الخواص .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ م°: يوم واحد .
- التبريد +٥ الى ١٠ م°: حتى اسبوع .
- التجميد -١٠ الى ١٨ م°: شهرين - ثلاثة شهور .



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : فى أى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة : دقيق فاخر - ملح - ماء دافئ- خميرة - سمن أو زبد.
- المستلزمات والمعدات : وحدة عجن - فرن خبز - نشابة.

طريقة التنفيذ :

- ١ - ينخل الدقيق جيداً ويجب أن يكون من النوع الفاخر ويلزم كل كيلو دقيق حوالى ٥٠٠ جم ماء دافئ، قطعة خميرة صغيرة حوالى ٢ جم خميرة طازجة وقد لا تستخدم الخميرة.
- ٢ - يتم العجن مع إضافة نسبة من الملح تعادل ٥ ٪ من وزن الدقيق ويضاف الماء والخميرة ويستمر فى العجن حتى تمام التجانس.
- ٣ - يترك العجين فترة راحة مقدارها ١/٢ ساعة .
- ٤ - يتم تقطيع العجين إلى قطع صغيرة وتكرر مع الإستعانة بطبقة سمن بسيطة على السطح.
- ٥ - تترك العجينة فترة راحة أخرى بين ١/٢ - ساعة .
- ٦ - يتم فرد قطعة العجين بالنشابة بالإستعانة بالدقيق والسمن ثم تفرد جيداً بعد ذلك بالأيدي.
- ٧ - يدهن سطح العجينة بطبقة السمن ثم تطوى على هيئة ٤ طبقات أو أكثر - وقد تحشى بأى نوع من الحشو.
- ٨ - تخبز فى الفرن وتغلف بورق شمعى أو ألومنيوم.

نصائح تطبيقية وصحية :

غنية فى السعرات وتتعد عن مرضى القلب والمرارة والتهاب الكبد.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

يحفظ فى الجو العادى أو البارد ويمكن حفظها مجمدة لفترة طويلة ثم تسخن عند الإستهلاك.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٤٤١

الفيتامينات : منخفضة : ثيامين وريبوفلافين

الأملاح المعدنية : منخفضة : فوسفور وبوتاسيوم

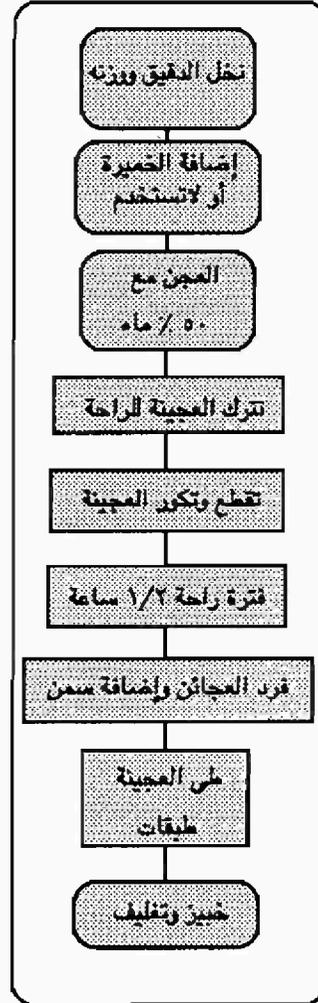
المكونات الأساسية للطعام :

ضئيلة : حديد

دهون % ٢١

كربوهيدرات % ٥٦

بروتين % ٧



شكل (٧١)

طريقة تصنيع الفطير المادى

Bepper, Sweet
Capsicum Annuum

القذايز: فلفل رومى حلو
الاسم العلمى:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: متماسك خالى من الإصابات النباتية و الحشرية .
- اللون: أخضر متجانس يخلو من اللون الأصفر.
- الحجم: يفضل الحجم الكبير و المتوسط.
- أخرى: القشرة الخارجية لامعة.

الخواص الداخلية

- الطعم: حلو يخلو من الحرافة.
- الرائحة: رائحة الفلفل المميزة.
- التجانس: يفضل تجانس الحجم و اللون.
- أخرى: يفضل الفلفل ذو الجُدر (القشرة) الرقيقة الخارجية .

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوى ١٠٠ جم مادة تُؤكل)

الطاقة (سعر): ٢٠

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: الثيامين

نسبة عالية: (ا) ، (ح)

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: البوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين / ١.٢ كربوهيدرات / ٥.٤ دهون /

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: يتم التداول فى أجلة جوت أو صناديق بلاستيك أو كرتون.

رابعاً: التخزين النموذجى:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: يومين - أسبوعين تبعا للصف .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: شهر - ثلاثة شهور .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م:

طريقة التصنيع / الإعداد: فلفل رومي محشو لحم

Pepper,sweet,stuffed

- موسم التنفيذ: يوليو.

- الخامات المطلوبة: لحم مفروم - طماطم - صلصة طماطم - ثوم - فلفل أسود- فلفل رومي طازج.
- المستلزمات والمعدات: حلة - مصدر حرارى - سكين - مبشرة - مفرمة.

طريقة التنفيذ

- (١) تجرى عملية تقوير للفلفل الرومي - وإستبعاد البذور .
- (٢) تعد خلطة الحشو كما يلي :
 - أ - لحم مفروم مقداره ٥٠٠ جم.
 - ب - طماطم حمراء تقطع وتصفى ٤٠٠ جم.
 - ج - صلصة طماطم ٥٠ جم.
 - د - بصل مبشور (بصلة متوسطة) .
 - هـ - ثوم (رأس متوسطة ويتم تقشيرها) .
 - و- فلفل أسود مطحون (كمية صغيرة جدا) .
 - ز - ملح طعام ملعقة صغيرة (حوالى ١٠ جم ملح) .
 - ح- فلفل رومي طازج مقطوع (ثمره كبيرة) .
 - ط- زيت طعام فى حدود ربع كوب صغير ٣٠ ملل.
- (٣) يتم إعداد اللحم المفروم للحشو من خلال المفرمة.
 - أ - يحمر البصل فى كمية الزيت حتى يصفر فى حلة متوسطة.
 - ب- هرس الثوم مع الملح مع إضافته إلى الحلة.
 - ج - يضاف اللحم إلى الحلة و يطبخ حتى يتم تغيير لون اللحم .
 - د- يضاف بعد ذلك الملح والفلفل والطماطم وصلصه الطماطم.
 - هـ - يستمر فى المعاملة الحرارية حتى الحصول على قوام مناسب للحشو.
- (٤) يتم حشو الفلفل باللحم المفروم وتجرى عملية الطهو .

نصائح تطبيقية وصحية:

- الاســـــــــــــــخدام: وجبة غنية القيمة الغذائية ومحبية .
- الحفظ اثناء الاستهلاك: تحفظ فى الثلاجة.
- الشئون الصحية: مفيد جدا عند استخدام الفلفل مع السلطة الخضراء ويمنع الحشو عن مرضى ضغط الدم والتهاب الكبد.



شكل (٧٢) طريقة إعداد العفلق الرومي المحشو لحم.

Peanuts, roasted
Arachis hypogaea

الفخاز: فول سودانى
الاسم العلمى:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: حبة مستطيلة مع إستدارة بسيطة من الطرفين.
- اللون: بنى محمر - أو مصفر تبعاً للصنف..
- الحجم: صغير.
- أخرى: خالى من الإصابة الحشرية و النباتية.

الخواص الداخلية

- الطعم: مميز خالى من الفساد و الطعم المر و القابض.
- الرائحة: مميزة خالى من الزناخة.
- التجانس: يفضل التجانس فى العبوة.
- أخرى:

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوى ١٠٠ اجم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٦٢٧

الفيتامينات:

نسبة عالية: نياسين نسبة متوسطة: ثيامين نسبة منخفضة: ريبوفلافين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: بوتاسيوم نسبة متوسطة: فوسفور ، حديد نسبة منخفضة: كالسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢٥,٧ كربوهيدرات % ١٨,٧ دهون % ٥٠,٣

ثالثاً: طريقة التداول و النقل: يتم التداول فى أجولة و النقل بواسطة وسائل النقل العادية.

رابعاً: التخزين النموذجى:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: شهر - شهرين .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: ثلاثة شهور .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م:

Bean, Broad
Vicia faba

الفداء: فول تدميس
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الطاهرية

- الشكل: حبوب ذات مظهر يأخذ شكل الكلية خالية من الشوائب.
- اللون: بيضاء إلى صفراء أو قد تأخذ الشكل المحمر.
- الحجم: تختلف الأحجام تبعاً للصنف ويفضل التجانس في الحجم.
- أخرى: خالية من النذب السوداء والإصابة الحشرية.

الخواص الداخلية

- الطعم: طعم مميز ويفضل الأصناف ذات القشرة الرقيقة.
- الرائحة: رائحة تخلو من أي آثار للإصابة الحشرية.
- التجانس: يفضل التجانس في اللون والحجم بين الحبوب.
- أخرى: يفضل عدم وجود إصابة داخلية حشرية حية أو ميتة.

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوي ١٠٠ جم مادة تؤكل) دون الزيت:

الطاقة (سعر): ١٠٧

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: نياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٨-٩ كربوهيدرات % ١٦-١٩ دهون % ٠,٢ - ٠,٥

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل في أجولة جوت وبواسطة السيارات العادية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ م°: شهر - شهرين تبعاً لحالة الحبوب .
- التبريد +٥ الى ١٠ م°: حتى ٦ شهور .
- التجميد -١٠ الى ١٨ م°:

Cauliflower
Brassica oleracea

الفاصوليا قرنييط
الاسم العلمى:



اولا: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: الجزء الثمرى زاهى اللون.
- اللون: اللون ابيض الى ابيض مصفر.
- الحجم: يفضل الاحجام الكبيرة.
- أخرى: يفضل عدم وجود شوائب عالقة.

الخواص الداخلية (المطبوخ و المصفى).

- الطعم: مميز.
- الرائحة: جيدة.
- التجانس: يفضل التجانس فى القطع.
- أخرى:

ثانيا: المحتويات الغذائية: (محتوى ١٠٠ اجم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٢٤

الليتامينات:

نسبة منخفضة: الثيامين

نسبة عالية: (ح)

الاملاح المعدنية:

نسبة متوسطة: بوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٢,٤ كربوهيدرات % ٤,٠ دهون %

ثالثا: طريقة التداول و النقل: يتم التداول و النقل فى أقفاص مع تغطيتها بأوراق خضراء

لتقليل الذبول ، و يتم العرض فى الاسواق فى ثلاجات تبريد .

رابعا: التخزين النموذجى:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥[°]م: أسبوع .
- التبريد +٥ الى ١٠[°]م: شهرين - ثلاثة شهور .
- التجميد -١٠ الى ١٨[°]م:

طريقة التصنيع / الإعداد: قرنبيط مجمد

Cauliflower, frozen

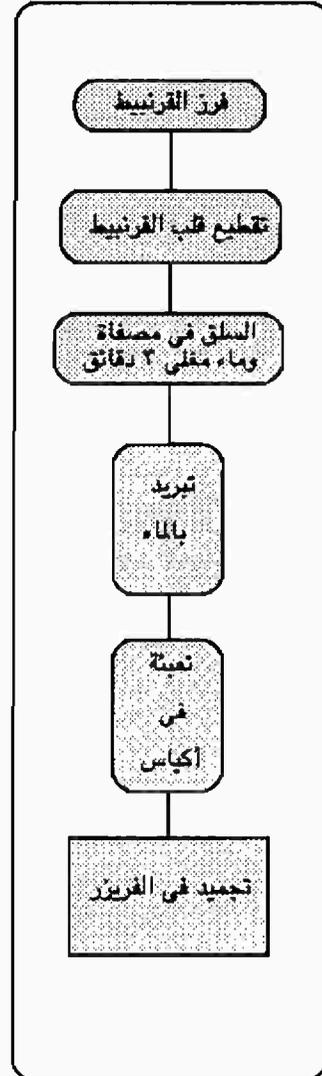
- موسم التنفيذ: فبراير - مارس .
- الخامات المطلوبة: قرنبيط .
- المستلزمات والمعدات: حلة - مصدر حرارى - مصفاة - أكياس بولى إيثيلين .

طريقة التنفيذ

- (١) يتم إختيار القرنبيط الخالى من الإصابات.
- (٢) يتم تقطيع (قلب) القرنبيط إلى أحجام صغيرة .
- (٣) تجرى عملية سلق للقرنبيط فى مصفاة مع ماء مغلى مضاف اليه عصير ليمون لمدة ٢ دقائق تقريباً .
- (٤) يتم تبريد مباشر للقرنبيط فى المصفاة مع الماء البارد .
- (٥) يؤخذ القرنبيط المصفى و يوضع فى أكياس بولى إيثيلين .
- (٦) يجمد فى الثلجة المنزلية و تمتد مدة الصلاحية إلى حوالى ستة شهور .

نصائح تطبيقية وصحية :

- الاســـــــــــــــتخدام: نوع مميز من الخضروات .
- الحفظ اثناء الاستهلاك: فى الثلجة.
- الشئون الصحية: يحذر على مرضى الإنتفاخ والقولون .



شكل (٧٢)
طريقة إعداد القرنبيط المجمد.



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة : دقيق - سمن - سمس - يانسون - لبن - خميرة - ماء.
- المستلزمات والمعدات : إثناء عجن - صاجات - فرن خبيز - وحدة عجن أو ملاعق تقليب.

طريقة التنفيذ :

- ١ - ينخل الدقيق ويوزن ويحتاج كيلو من الدقيق إلى مقدار من السمن ١٠٠ جم ، لبن ٢٠٠ جم ، وخميرة ٢٥ جم طازجة وحوالى ٢٠٠ جم ماء دافئ ويخلط قليل من السمس واليانسون مع الدقيق.
- ٢ - يضاف السمن إلى الدقيق ويقلب ثم يضاف اللبن والخميرة - والماء ويتم العجن حتى تمام التجانس.
- ٣ - تغطى العجينة وتترك فى جو دافئ مدة حوالى ساعة للتخمر.
- ٤ - تقطع العجينة إلى قطع صغيرة بالحجم المطلوب للقرص .
- ٥ - تترك قطع العجين للتخمر مرة ثانية.
- ٦ - تبسط قطع العجين إلى قطر القرص بحيث يكون سمكها حوالى ١ سم تقريباً وتوضع فى الصاجات المدهونة.
- ٧ - يتم الخبيز فى فرن عند درجة حرارة حوالى ٢٠٠ م.
- ٨ - يتم التهوية - والتعبئة - أو الإستهلاك.

نصائح تطبيقية وصحية :

مصدر غنى فى الطاقة ولا تقدم لمرضى القلب والمرارة والتهاب الكبد والسكر.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

تحفظ فى الجو العادى ويمكن حفظها فى ظروف تبريد أو تجميد.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٢٧٦

الفيتامينات : منخفضة : ثيامين وريبوفلافين

الأملاح المعدنية : منخفضة : فوسفور وبوتاسيوم

المكونات الأساسية للطعام :

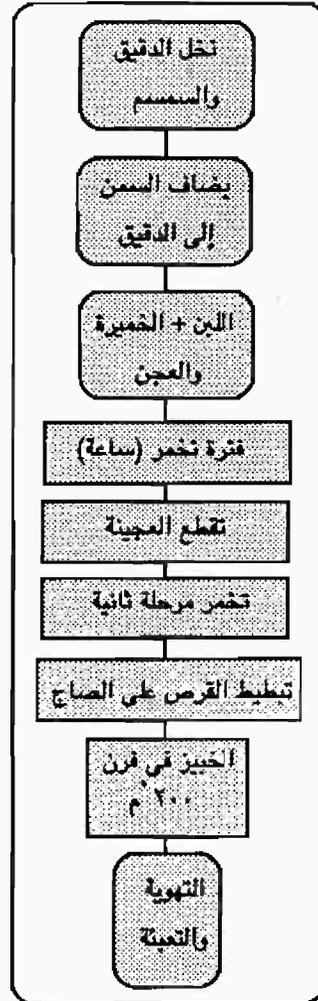
بروتين ٦.٥ %

كربوهيدرات ٤٨ %

دهون ٦.٥ %

ضئيلة : (أ. د)

ضئيلة : حديد



شكل (١٠٤)
طريقة تصنيع نشا الذرة

Cinnamon bark

Cinnamomum zeylanicum

القرفة
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: عيدان مبطة.
- اللون: بني محمر إلى مصفر.
- الحجم: يتباين حجم وطول العيدان.
- أخرى: خالية من أى إصابة حشرية أو نباتية.

الخواص الداخلية

- الطعم: مميز.
- الرائحة: جيدة وقوية.
- التجانس: يفضل التجانس فى المكونات فى نفس العبوة.
- أخرى:

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوي ٠ اجم مادة توكل) خام

الطاقة (سعر): ٤٤

الفيتامينات:

نسبة ضئيلة: ثيامين ، ريبوفلافين

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٣,٩ كربوهيدرات % ٥٦,٩ دهون % ٢,٢

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل فى صورة أعواد قرفة أو مطحون القرفة فى عبوات محكمة الغلق .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: سنة .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م:
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م:



طريقة التصنيع / الإعداد:

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام وفى المناسبات.
- الخامات المطلوبة : دقيق - ملح - لبن - حشو مكسرات و زبيب - سكر.
- المستلزمات والمعدات : إناء عجن - مسطح ساخن - زيت - حلة قلى - منخل - قمع.

طريقة التنفيذ :

- ١ - يتم نخل الدقيق الفاخر المستخدم للتأكد من نظافته.
- ٢ - تعد عجينة القطائف بحيث تكون سائلة عن طريق إضافة كمية من الدقيق إلى كمية ممانلة لها من الماء ونسبة من الملح تعادل ٥.٠ ٪ من وزن الدقيق.
- ٣ - تترك العجينة السائلة فترة حوالى ساعة.
- ٤ - تصب العجينة فى علبه إسطوانية فى نهايتها فتحة تشبه القمع على مسطح ساخن بحيث تشكل على هيئة مستديرة .
- ٥ - تترك على السطح حتى تتجمع الجزيئات وتشكل القطائف.
- ٦ - تؤخذ القطائف ويتم حشوها بالمكسرات والسكر والزبيب.
- ٧ - يتم قلى القطائف فى الزيت حتى يحدث تلون بسيط فى السطح.
- ٨ - توضع القطائف وهى ساخنة فى المحلول السكرى.
- ٩ - تقدم للإستهلاك ساخنة أو باردة.

نصائح تطبيقية وصحية :

تمنع عن مرضى السكر والتهاب الكبد والمرارة.

- الحفظ اثناء الإستهلاك :

تحفظ فى الجو العادى أو فى الثلاجة تحت ظروف تبريد.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٢٥٠

الفيتامينات : منخفضة : ثيامين وريبوفلافين

الأملاح المعدنية : منخفضة : بوتاسيوم وفوسفور

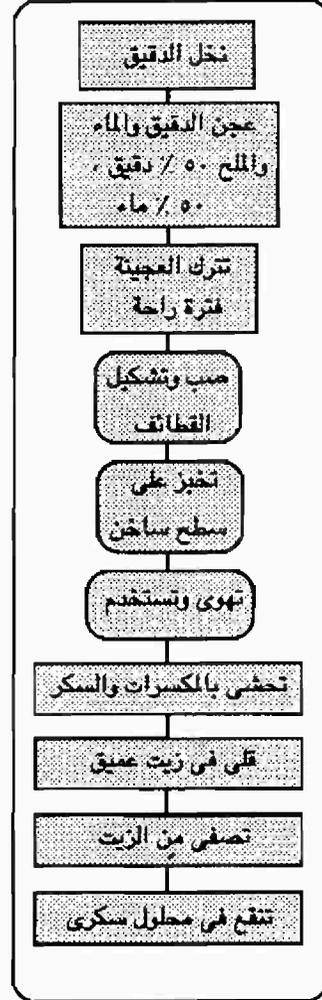
المكونات الأساسية للطعام :

ضئيلة : حديد

دهون % ٩

كربوهيدرات % ٦٠

بروتين % ٨



شكل (٧٥)

طريقة إنتاج القطائف الحلوة.

Colcasia, tuber

Colcasia esculenta

الفداء: قلفاس

الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: دُرنة تميل إلى الإستدارة مع وجود بروز على السطح الخارجى .
- اللون: يميل إلى البنى و الأحمر.
- الحجم: يفضل الأحجام المتوسطة.
- أخرى: تخلو من الحشرات و الإصابات النباتية.

الخواص الداخلية

- الطعم: طعم مميز خالى من أى طعم غريب أو خشونة فى الفم.
- الرائحة: رائحة مميزة.
- التجانس: التجانس فى الشكل و الطعم مطلوب.
- أخرى:

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوى ١٠٠ جم مادة تُؤكل)

الطاقة (سعر): ٧٥

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: (ح)

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم ، فوسفور ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين / ١,٦ كربوهيدرات / ١٨,٤ دهون / ٠,٢

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل فى أجولة أو أقماس و يتم ذلك على وسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجى:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ م°: أسبوعين .
- التبريد +٥ الى ١٠ م°: شهرين - ثلاثة شهور .
- التجميد - ١٠ الى ١٨ م°:

Wheat

Triticum vulgare

الخبز: قمح

الاسم العلمي:



أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

النواص الظاهرية

- الشكل: حبوب مستطيلة مع إنحناء في الأطراف.
- اللون: بين الأبيض المصفر - إلى الأبيض المحمر تبعاً للصنف.
- الحجم: عرض الحبوب حوالي ٣ مم وطول حوالي ٥ - ٧ مم.
- أخرى: خالية من الإصابة الحشرية والثقوب والتفحم.

النواص الداخلية

- الطعم: حبوب ذات طعم نشوي.
- الرائحة: رائحة جيدة خالية من العفن.
- التجانس: يفضل الحبوب المتجانسة في الحجم واللون.
- أخرى:

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوي ١٠٠ جم مادة تؤكل) جافة

الطاقة (سعر): ٣١٠

الفيتامينات:

نسبة متوسطة: ثيامين، ريبوفلافين، نياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: بوتاسيوم نسبة متوسطة: حديد، فوسفور نسبة ضئيلة: كالسيوم

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين / ١٠ كربوهيدرات / ٧٤ دهون / ١٥

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم النقل والتداول في أجولة من الجوت بواسطة وسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ م°: ٦ شهور - سنة تبعاً لحالة الحبوب .
- التبريد + ٥ الى ١٠ م°: أكثر من ثلاث سنوات .
- التجميد - ١٠ الى ١٨ م°:

طريقة التصنيع / الإعداد:

- موسم التنفيذ: مايو - أوائل يونيو من كل عام .
- الخامات المطلوبة: مشمش تام النضج، سكر، بيكرينات صوديوم، ميتايسلفيت الصوديوم.
- المستلزمات والمعدات: صواني تجفيف (فورمايكا أو ملامين) ، ورق سلوفان، مصدر حرارى.

طريقة التنفيذ

- (١) فرز المشمش وإستبعاد المصابة بالحشرات أو المعطوبة.
- (٢) غسيل المشمش فى الماء الجارى.
- (٣) تقطيع المشمش وإستبعاد النواة.
- (٤) يضاف مقدار قليل من الماء على المشمش و يوضع على النار غير المباشرة حتى يتم هريه.
- (٥) يصفى المشمش المهروس للتخلص من الألياف .
- (٦) يضاف لكل لتر من العصير الناتج ١جم بيكرينات ، ١جم ميتايسلفيت و ذلك لتحسن اللون للمنتج .
- (٧) يوضع العصير على النار حتى الغليان .
- (٨) يترك العصير فترة بعيداً عن النار .
- (٩) يصب العصير فى الصواني السابق دهانها بطبقة رقيقة من زيت البرافين ويكون سمك العصير حوالى ١ - ٥ . اسم ويتأكد من ذلك بطرف سكين.
- (١٠) توضع الصواني فى الشمس صباحاً و فى المساء يتم تغطيتها بالشاش ويتم التجفيف بعد ٧ - ١٠ أيام.
- (١١) تستخرج لقائف قمر الدين من الصواني بطرف سكين مع تنظيف سطح اللقائف بفقطة نظيفة.
- (١٢) يستكمل التجفيف على شماعة أو أحبال لجفاف السطحين معاً.
- (١٣) تعبأ اللقائف فى أكياس سلوفان.

نصائح تطبيقية وصحية :

- الاستخدام: يفضل تنظيف السطح قبل الإستخدام .
- الحفظ اثناء الاستهلاك: فى أشهر الصيف يحفظ فى الثلاجة تحت تبريد.
- الشئون الصحية: يمنع على مرضى الضغط والسكر والمرارة.



شكل (٧٦)

طريقة تصنيع لغائف القمر الدين.