



طريقة التصنيع / الإعداد:

- موسم التنفيذ: في أى وقت من السنة.
- الخامات المطلوبة: طحينية - سكر- عرق حلوة - حامض ستريك (ملح ليمون) .
- المستلزمات والمعدات: قزانات طبخ السكر- حلة تقليب- حوامل للحل - جوانتى حرارى .

طريقة التنفيذ:

- (١) يوزن السكر و يضاف إليه من ١٠-١٥٪ ماء.
- (٢) يضاف عرق الحلوة { إلى السكر بنسبة ١/١٠٠٠.
- (٣) يتم طبخ السكر فى قزانات حتى درجة ١١٢ م° مع إضافة حامض الستريك بنسبة ٠.٢٪ من وزن السكر أى حوالى ٢جم لكل ١ كجم من السكر ليمنع عملية تبلور السكر و يحوله إلى جلوكوز وفركتوز.
- (٤) تعد حلة الخلط و التقليل من النحاس المطفى بالقصدير و يوضع فيها كمية من الطحينية و يضاف إليها من القزانات كمية مشابهة من السكر الخالى تقريباً من الرطوبة أى أن نسبة الطحينية إلى السكر المطبوخ ١:٠.١ .
- (٥) يتم تقليب الطحينية مع السكر المطبوخ بواسطة الأيدى فى إتجاه واحد مع الاستعانة بجوانتى خاص ويستمر الخلط حتى التشعير (ظهور خيوط فى المخلوط).
- (٦) يهوى المخلوط ليصل إلى القوام المطلوب ثم يعبأ فى العلب و لازالت الحرارة فى حدود ٧٠-٨٠ م° .

نصائح تطبيقية وصحية :

مصدر غنى فى الطاقة ولا يستخدم لمرضى السكر و التهاب الكبد الوبائى .

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

فى الجو العادى أو فى التلاجة اثناء الصيف .

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٥٠٨

الفيتامينات : متوسطة : ثيامين

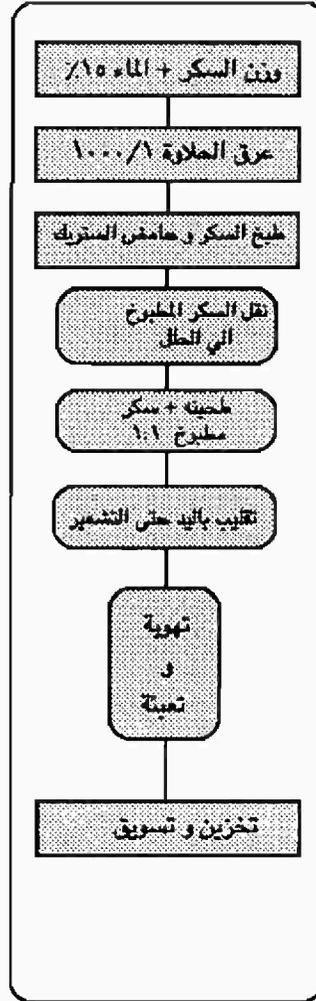
الأملاح المعدنية : عالية : حديد

المكونات الأساسية للطعام :

منخفضة : نياسين

منخفضة : كالسيوم

بروتين % ١٠,٥ كربوهيدرات % ٥٣,٥ دهون % ٢٨



شكل (٢٤)

طريقة تصنيع الحلاوة الطحينية



طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : في موسم المولد وفي الأعياد.
- الخامات المطلوبة : سكروز ، جلوكوز، [حمص - فول سوداني - سمسم - جوز هند - بندق - لوز - زبيب] ، فانيليا ، زيت ورد، زيت عتر، ورق سلوفان.
- المستلزمات والمعدات : حلة طبخ - ترمومتر - ملعقة خشبية - قوالب - صوانى - ورق تغليف.

طريقة التنفيذ : الجوزية (جوز الهند)

- ١ - يعد السكر ويوزن، ويستخدم ٢٥٪ من وزنه غسل جلوكوز ، ٧٥٪ من وزنه جوز هند مبشور، ٥٪ من وزن السكر ماء.
- ٢ - يعد مقدار من الفانيليا يكفى لإعطاء رائحة بنسبة ٢.٥ جم لكل كيلو سكر مستخدم.
- ٣ - يخلط السكر مع الجلوكوز مع الماء ويتم التسخين حتى تصل الحرارة إلى ١١٢ - ١١٦ م° - ويوقف التسخين.
- ٤ - يضاف جوز هند مبشور إلى السكر ويقلب جيداً بملعقة خشبية حتى تمام الخلط الجيد.
- ٥ - يضاف إلى المخلوط الفانيليا، وزيت ورد بنسبة ٥.٠٠٪ لإكساب الناتج نكهة جيدة.
- ٦ - يقلب الناتج في قوالب خاصة - أو في صوانى ويترك يبرد تماماً.
- ٧ - يقطع جوز الهند إلى أحجام مناسبة ويغلف بالسلوفان.

نصائح تطبيقية وصحية :

مصدر جيد للطاقة ويمنع عن مرضى السكر والمرارة والتهاب الكبد.

- الحفظ اثناء الاستهلاك :

يحفظ في مكان جاف بارد أو في الثلاجة.

أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم ماد {تؤكل})

الطاقة (سعر) : ٣٦٠

الفيتامينات: ضئيلة : نياسين

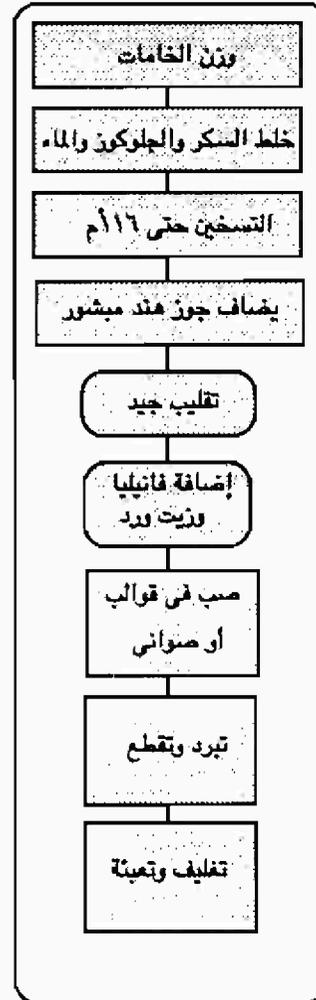
الأملاح المعدنية: ضئيلة : فوسفور

المكونات الأساسية للطعام:

دهون % ١٠

كربوهيدرات % ٦٥

بروتين % ٢٥



شكل (٣٥)

طريقة صناعة حلوة المولد.

Fenugreek seeds
Trigonella foenumgraecum

الهنداء: حلبة
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: حبوب جافة صغيرة الحجم و مستطيلة.
- اللون: بني غامق الى مصفر.
- الحجم: صغيرة الحجم.
- أخرى: خالية من الحشرات و الآفات و الشوائب.

الخواص الداخلية (مشروب الحلبة).

- الطعم: خالي من المرارة.
- الرائحة: رائحة مميزة.
- التجانس: تجانس الطعم مفضل.
- أخرى:

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوي ١٠٠ اجم مادة تُؤكل) حلبة جافة

الطاقة (سعر): ٣٦٥

الفيتامينات:

نسبة منخفضة: الريبوفلافين

نسبة متوسطة: الثيامين

الأملاح المعدنية:

نسبة متوسطة: كالسيوم

نسبة عالية: حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين / ٢٩ - كربوهيدرات / ٥٠ - دهون / ٥,٢

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل في أجولة أو أكياس قماش سميك بطرق النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ °م: ستة شهور - سنة .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م:
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م:

Chick pea
Cicer arietinum

الفداء: حمص
الاسم العلمي:



أولاً: علامات ومظاهر الجودة:

الخواص الطاهرية

- الشكل: مستدير الشكل.
- اللون: مصفر أو يميل إلى الإصفرار.
- الحجم: يفضل وجود تجانس في حجم البذور.
- أخرى: خالي من الثقوب والحشرات الحية والميتة.

الخواص الدلطوبة

- الطعم: خالي من المرارة ومن الصلابة الشديدة.
- الرائحة: مفضلة وخالي من آثار الحشرات.
- التجانس: يفضل التجانس في الطعم.
- أخرى:

ثانياً: المحتويات الغذائية: (محتوي ١٠٠ جم مادة تُوكل)

الطاقة (سعر): ١٨٧

الفيتامينات:

نسبة ضئيلة: نياسين

نسبة متوسطة: ثيامين

الأملاح المعدنية:

نسبة منخفضة: كالسيوم ، فوسفور

نسبة متوسطة: الحديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٩.٦ كربوهيدرات % ٢٨.٢ دهون % ٣.١

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل في أجولة من الجوت أو الألياف
الصناعية و ينقل بوسائل النقل العادية .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- في الجو العادي ٢٠ - ٢٥ °م: ثلاثة - ستة شهور .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: ستة شهور إلى سنة .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م: