



### طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام وفى مواسم الأعياد.
- الخامات المطلوبة : دقيق فاخر - ماء - ملح .
- المستلزمات والمعدات : إناء عجن - قرن خبيز - أو مسطح ساخن.

### طريقة التنفيذ :

- ١ - يتم نخل الدقيق جيداً ويلزم الدقيق ماء دافئ بمقدار ٦٠ ٪ تقريباً من وزن الدقيق، وكمية من الملح تقدر بحوالى ٠.٠٥ ٪.
- ٢ - تجرى خطوة العجن مع الماء الدافئ بون إضافة الخميرة أو أى مادة أخرى ويستمر فى العجن حتى يحدث تنظيف فى وعاء العجن.
- ٣ - تترك العجينة فترة راحة مقدارها ١/٢ ساعة.
- ٤ - تقطع العجينة إلى قطع صغيرة مستديرة - وتترك لمدة ١/٤ ساعة.
- ٥ - يتم تبطيط وفرد قطع العجينة بالنشابة ثم بالشويك مع الإستعانة بالدقيق.
- ٦ - يتم خبز الرقاق فى فرن متوسط الحرارة.
- ٧ - يترك ليبرد ثم يعبأ فى عبوات ويغلف بورق شمعى.

### نصائح تطبيقية وصحية :

لا يستخدم فى حالة مرضى المرارة والكبد والسكر.

### - الحفظ اثناء الاستهلاك :

فى الجو العادى فى منطقة جافة ويعيداً عن الرطوبة.

**أهم المدلولات الغذائية :** (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٣٦٠

الفيتامينات : منخفضة : ريبوفلافين وثيامين

الأملاح المعدنية : ضئيلة : حديد

المكونات الأساسية للطعام :

دهون % .....

كربوهيدرات % ٨٠

بروتين % ١٠



شكل (٤٢)  
طريقة تصنيع الرقائق

Pomegranate  
*Punica granatum*

الفدء: رمان  
الاسم العلمى:



### أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية:

- الشكل: ثمرة مستديرة.
- اللون: نحاسى يميل إلى الأحمر.
- الحجم: يفضل الأحجام الكبيرة.
- أخرى: خالية من الثقوب و الإصابات الحشرية.

الخواص الداخلية:

- الطعم: حلو قابض.
- الرائحة: مميزة.
- التجانس: يفضل التجانس فى الطعم الطوب بين مكونات الثمرة.
- أخرى: خالى من الهرى .

### ثانياً: المحتويات الغذائية: ( محتوي ١٠٠ اجم مادة تؤكل )

الطاقة (سعر): ٦٧

الفيتامينات:

نسبة عالية: ريبوفلافين  
نسبة منخفضة: (ح) ، النياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة ضئيلة: كالسيوم ، فوسفور ، حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين % ٠,٨      كربوهيدرات % ١٤,٧      دهون % ٠,٧

### ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم التداول و النقل فى أجولة أو فى أقفاص بواسطة السيارات العادية .

### رابعاً: التخزين النموذجى:

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

**Herrings, Smoked**  
*Leucichthys artedi*

الضياء: رنجة  
الاسم العلمي



## طريقة التصنيع / الإعداد :

- موسم التنفيذ : أى وقت من العام.
- الخامات المطلوبة : سمك رنجة - ملح خشن - ورق شمعى منفذ للدخان - ورق جرائد.
- المستلزمات والمعدات : فرن تدخين - ورق جرائد.

## طريقة التنفيذ ، (التخين الساخن)

- ١ - يتم وزن السمك مع إجراء تنظيف خارجى له ثم ينقع في محلول مبرد ٢ - ٣ ساعات.
- ٢ - يوضع السمك فى كمية من الملح الخشن مع قليل من الفلفل بحيث يغطى الملح جميع سطح السمكة.
- ٣ - تترك في جو بارد لمدة حوالي ساعتان يحدث أثناءها تجفيف جزئى للسمكة وخروج جزء من الماء الداخلى من الأنسجة - ثم تعلق أمام الهواء .
- ٤ - يعد فرن التدخين الذى يستخدم به نشارة الأخشاب وكذلك الأخشاب الصلبة مثل البلوط أو الماهوجنى وخشب الزان.
- ٥ - يتم لف السمك بورق شمعى ( به طبقة دهنية) منفذ للدخان ثم تلف بعدة طبقات من ورق الجرائد القديم.
- ٦ - تجرى خطوة التدخين بوضع السمك على أرفف مثقبة أو حوامل منفذة للدخان أعلى مباشرة مصدر الدخان.
- ٧ - يستمر المعاملة حتى يتم إحتراق جميع ورق الجرائد مع التقليب كل ٢٠ دقيقة .
- ٨ - يمكن تقديم السمك للأكل مباشرة بعد هذه المعاملة - أو يعبأ بعد تبريده.
- ٩ - يمكن إجراء تدخين السمك القلية ( المقطع والمنظف ) .

## نصائح تطبيقية وصحية :

يبتعد عن مرضى ضغط الدم - والحساسية - وقرحة المعدة - والنهَاب الكبد.

## - الحفظ أثناء الاستهلاك :

يحفظ فى الجو العادى - أو فى أوانى مغلقة جيداً تحت ظروف التبريد.

**أهم المدلولات الغذائية :** ( محتوى ١٠٠ جم ماد (تؤكل )

الطاقة (سعر) : ١٦٠

الفيتامينات : متوسطة : نياسين منخفضة : ريبوفلافين ضئيلة : ثيامين ، (أ)

الأملاح المعدنية :

عالية : صوديوم متوسطة : فوسفور منخفضة : حديد

المكونات الأساسية للطعام :

بروتين ٢٢ % كربوهيدرات % ..... دهون ٤ %



شكل (٤٤)  
طريقة اعداد الرنجة.

Turkey, roasted

الغذاء: رومي محمر



## أولاً: علامات و مظاهر الجودة:

الخواص الظاهرية

- الشكل: من الطيور كبيرة الحجم.
- اللون: بين الأبيض إلى الأبيض المحمر .
- الحجم: يفضل الأحجام الكبيرة.
- أخرى: خالي من أى آثار للأمراض.

الخواص الداخلية

- الطعم: مميز دون وجود أنسجة خشنة.
- الرائحة: مميزة دون وجود تزنج.
- التجانس: يفضل وجود تجانس فى شكل ألياف القطع.
- أخرى: خالي من أى تبقع أو تلون غير مرغوب.

## ثانياً: المحتويات الغذائية: ( محتوي ١٠٠ جم مادة تُؤكل )

الطاقة (سعر): ١٩٦

الفيتامينات:

نسبة متوسطة: ريبوفلافين ، نياسين

الأملاح المعدنية:

نسبة عالية: بوتاسيوم  
نسبة منخفضة: حديد

المكونات الأساسية للطعام:

- بروتين / ٢٠,٦ كربوهيدرات / ..... دهون / ٨,٢٦

ثالثاً: طريقة التداول و النقل:

يتم النقل و التداول فى صورة مجمدة و بواسطة وسائل النقل المبردة .

رابعاً: التخزين النموذجي:

- فى الجو العادى ٢٠ - ٢٥ °م: يوم .
- التبريد +٥ الى ١٠ °م: يوم - يومين .
- التجميد -١٠ الى ١٨ °م: ثلاثة - ستة شهور .