



## طريقة التصنيع / الإعداد:

- موسم التنفيذ: فى أى وقت من السنة.
- الخامات المطلوبة: طحينية - سكر - عرق حلالة - حامض ستريك (ملح ليمون) .
- المستلزمات والمعدات: قزانات طبخ السكر - حلل تقليب - حوامل للحل - جواناتى حرارى .

## طريقة التنفيذ:

- (١) يوزن السكروز ويضاف إليه من ١٠-١٥٪ ماء.
- (٢) يضاف عرق الحلالة ( إلى السكروز 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 ٢ جم لكل ١ كجم من السكر ليمنع عملية تبلور السكروز ويحوّله إلى جلوكوز وفركتوز.
- (٤) تعد حل الخلط و التقليل من النحاس المطلى بالقصدير ويوضع فيها كمية من الطحينية ويضاف إليها من القزانات كمية مشابهة من السكروز الخالى تقريباً من الرطوبة أى أن نسبة الطحينية إلى السكروز المطبوخ ١:١.٠.
- (٥) يتم تقليب الطحينية مع السكروز 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 ولازالت 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 الثلاجة اثناء الصيف .

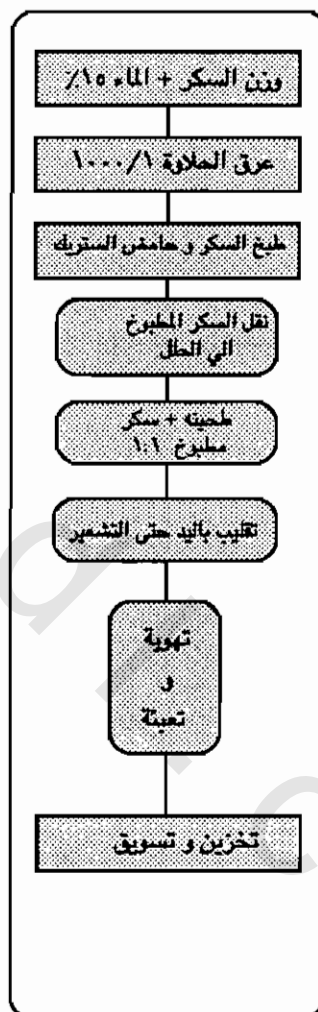
## أهم المدلولات الغذائية : (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر): ٥٠٨

منخفضة : نياسين  
منخفضة : كالسيوم

الفيتامينات : متوسطة : ثيامين  
الأملاح المعدنية : عالية : حديد  
المكونات الأساسية للطعام :

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



شكل (٢٤)  
طريقة تصنيع الحلاوة الطحينية



## طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : فى موسم المولد وفى الاعياد.
- الخامات المطلوبة : سكروز ، جلوكوز، [ حمص - فول سودانى - 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 فى قوالب خاصة - أو فى 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 فى مكان جاف بارد أو فى الثلاجة.

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

الطاقة (سعر) : ٣٦٠

الفيتامينات: ضئيلة : نياسين

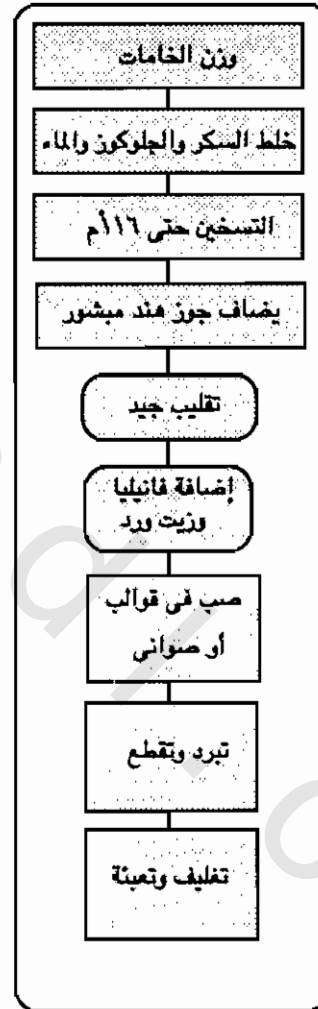
الأملاح المعدنية: ضئيلة : فوسفور

المكونات الأساسية للطعام:

دهون % ١٠

كربوهيدرات % ٦٥

بروتين % ٢٢٥



شكل (٢٥)  
طريقة صناعة حلاوة المولد.

Fenugreek seeds  
*Trigonella foenumgraecum*

الغذاء: حلبة  
الاسم العلمي:



## أولاً: علامات و مظاهر 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 الداخلية

- 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 تُؤكل )

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 ٢٨,٣ % 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: .....