

صناعة البسكت

التدريب على صناعة البسكت



المواد الاولية الداخلة في الصناعة.

ت	المادة الاولية	الوزن	الوزن على اساس %
1	سكر ناعم	130	57.5
2	طحين صفر	225	100
3	دهن صلب	64	28.4
4	ملح	2.1	0.9
5	حليب مجفف (متغير)	-	-
6	ذرو الخبيز	2.5	1.1
7	ماء (متغير)	-	-

طريقة العمل:

أ - مرحلة الخلط وتشمل

1 - يذوب الحليب في الماء المستخدم او جزء منه.

2 - يخلط السكر والدهن والصودا حتى الحصول على عجينة متماسكة.

3 - يضاف الحليب (السائل المحضر) بصورة تدريجية الى العجينة السابقة مع استمرار الخلط لمدة دقيقة واحدة.

4 - يضاف الطحين مرة واحدة ويخلط جيدا لمدة 2 دقيقة مع تجنب الخلط الزائد لغاية الحصول على عجينة متجانسة.

ب - التشكيل وتشمل:

تقرش العجينة بسمك 7 ملم باستخدام الشبيك ثم تقطع العجينة الى قطع دائرية او بواسطة قوالب تشكيل وينتج البسكت بخلطات مختلفة.

ج - التخبيز

تتم على درجة حرارة 180 م° لمدة 15 - 20 دقيقة.

بعد ذلك تجري الفحوصات الحسية لهذا البسكت ويتم تقويم المنتج من خلال تقويم قوامه ومظهره ولونه والطعم وتعطى ارقام اي درجات لكل صفة.

الفحوصات :- يتم قياس قطر وسمك عدد من البسكت ثم يستخرج معدل القطر والسمك لايجاد معامل الانتشار.

معامل الانتشار

هو عبارة عن نسبة بين قطر البسكت الى السمك ويتم استخراجها بحساب معدل القطر لعدد من البسكت.

$$\text{معامل الانتشار} = \frac{\text{معدل القطر}}{\text{معدل السمك}}$$

ملاحظات:-

1 - كلما تزداد قيمة معامل الانتشار تتحسن نوعية البسكت.

2 - نستخدم الصودا كعامل نفش كيميائي حيث تعمل على انتاج غاز ثاني اوكسيد الكاربون واعطاء الحجم الجيد وتعمل كوسط قاعدي ، البيكاربونات الصوديوم تشجع من تفاعلات ميلارد وبالتالي نتوقع زيادة شدة اللون بارتفاع كمية البيكاربونات المضافة.

البسكوييت البسيط

سهل وسريع التحضير ممكن الاعتماد عليه كوجبة كاملة العناصر الغذائية للاطفال مع اضافة الحليب الساخن له ، حيث انه مفضل لدى الكبار عند صنعه بنكهات مختلفة يمكن لاي شخص صنع البسكت.

طريقة صنع بسكوييت الشاي

هناك العديد من الطرق التي يصنع بها البسكت ، لكننا سوف نتحدث عن اسهل طريقة واقلها تكاليف المكونات:-

2 كوب من الدقيق الابيض

ملعقة كبيرة ذرو خبيز

4 ملاعق كبيرة دهن

ثلاث ارباع كوب حليب سائل

ملعقة صغيرة ملح

طريقة العمل:-

يخلط ذرو الخبيز مع الطحين جيدا

يضاف الدهن

يضاف الحليب السائل تدريجيا بحيث تكفي لتكوين عجينة لينة تعجن باليد

التقطيع والتشكيل