

كريمة الصلطة Salad cream

عبارة عن منتج كثيف ثابت يكون من زيوت نباتية وبقايا كاهل أو صفار البيض مع عادة إضافة أويون إضافة أو أكثر من المواد المثابة، مثل عصير الليمون، الملح، ثوابل، سكر، حليب أو مشتقاته، خردل، نشأ، صمغ، مع مكونات أخرى صمغ بأستخدامها مثل المواد الملونة.

يجب أن تحتوي كريمة الصلطة على ما لا يقل عن ٢٥٪ زيوت نباتية ولا تقل عن ٢٪ راجوع صفار البيض.

المواد الأولية الداخلة في الصناعة.

١- الزيوت النباتية: يمكن استخدام زيت الزيتون الجيد النوعية وزيت عباد الشمس أو زيت بذور الفول السوداني المستخدم يجب أن يكون طازج عالي الجودة وذات نكهة طبيعية، اللون يجب أن يكون رافقاً وثابت بعد التخزين.

٢- السكر: يصيد أن يستخدم السكر البلوري سواء كان مسكناً أو صلباً أو سكر البنجر أيضاً يجب أن يكون عالي الجودة وخالي من الشوائب والأيونات المعدنية.

٣- الملح: يستخدم الملح النقي الجيد النوعية الخالي من الرطوبة. الملح - يمكن أن يستخدم الملح النقي المطهر مثل خل المحالط المطهر الذي يكون عديم اللون.

٤- البيض: إذا كان يكون البيض المستخدم كاهل أو صفار البيض سواء كان ذلك طازجاً أو مجففاً.

٥- حامض الاسيتيك: يستخدم وقت الخلط لإعطاء نكهة الحامض طينوح ولذلك التآثير الكافح جيداً أن يكون ذو نوعية جيدة وخاصة يجهز من حامض الاسيتيك بشكل محلول ويتراكب ٨٪.

٦- المواد المثخنة: أخلا هذه المواد هي مواد نباتية صمغية مثل Arabic gum, Karaya gum, Tragacanth أيضاً يمكن استخدام مواد أخرى تؤدي نفس الغرض مثل النشأ والجيلاتين.

استخدامها

1- المواد الملونة، تستخدم بعض المواد الملونة لونها كيميائياً أن تكون من النوع أبيض يستخدم ضمن التشريعات الغذائية ويجب أن تتوفر عند الكميّات أبيض بها هذه المواد Tartra Zine (أصفر اللون) تارترازين.

9- المواد الملونة التي لها أستهلاك هو الخردل لذلك يستعمل التوابل مع الخردل لتعزير وتدعيم اللون إضافة إلى تأثيرها الكافح بعص السباح للحياء المبيح به للهو.

الكلمة الداخلة في صناعة كريمة الصلصة محسوبة على أساس ... اجزاء (المواد)

زيت نباتي	1.35
الخل	1.3
السكر	1.17
الماء	1.95
بيضا كامل	1.73
ملح	1.17
نشأ	1.1

طريقة العمل

1- يذاب النشأ في ثلث كمية الماء. يمزج جيداً لخاصة الحصول على قوام متجانس ثم ترشيح بهماش الملح لفرز الكميّات غير الذاتية.

2- يخلط السكر والملح، والخردل حسب الحاجة في أحواف خاصة مع الكمية المستقبية من الخل 1/2 دقيقتين البعيدة.

3- دقيقتين البعيدة وتتم بالخلط لمدة دقائق ثم يسخن المزيج النهائي اليدوية حرارة 80° لمدة دقائق وعلى بظن ساخن.

4- يبرد الخليط إلى درجة حرارة 40° ثم يضاف بعد ذلك الزيت النباتي الطازج.

5- التفتت في لادوية الخاصة

المايونيز (mayoniz)

عبارة عن مستحلب مكون من زيت نباتي وصفار البيض أيضاً يكون محضاً وتضاف إليه التوابل
كميات المواد الداخلة محسوبة على أساس ١٠٠ غم

صفار البيض ٦٢ غم / زيت نباتي ٢٠٨ غم / مزيج التوابل ٢ رز غم / الخل والماء
٩٢ غم

خطوات الصنعة

١. يتم خلط صفار البيض بصورة متجانسة بأستخدام خلاط كهربائي حتى الحصول على
مستحلب متجانس اللون والقوام

٢. يضاف التوابل والزيت بشكل متساوياً ويخلط أو يمزج الخليط بصورة متتمة

٣. يضاف الخل والماء ويخلط جيداً مع المزيج السابق ويستمر بعملية الخلط حتى
تكوين القوام المناسب

٤. يمكن إضافة كمية مناسبة من النشا لتثبيت القوام حيث يعتبر النشا مادة
عالية أو مشحنة وهذا تجري عملية التثبيت في لدوعيه الخاصة.