**صناغة المقبلات (صناعة كريمة السلطة والمايونيز)**

**-1 كريمة السلطة Salad cream**

هي عبارة عن مستحلب كثيف ثابت مكون من زيت نباتي وبيض كامل او صفار البيض مع مادة محمضة (مع او بدون) اضافة واحد او اكثر من المواد التالية (خل، عصير الليمون، ملح، توابل، سكر، حليب او احد منتجاته، خردل(Mustard)، نشأ، صموغ، مع مكونات اخرى ومواد مضافة مسموح بها). ويجب ان تحتوي على ما لايقل عن 25% من الزيوت النباتية الصالحة للاستهلاك ولا يقل عن 1.35% من جوامد صفار البيض.

**المواد الاولية المستعملة في صناعة كريمة السلطة:**

* **الزيوت النباتية:** يمكن استعمال زيت الزيتون الجيد النوعية في تصنيع كريمة السلطة او زيت بذور القطن او زيت زهرة الشمس، ويجب ان يكون الزيت المستعمل عالي الجودة وطازج وذو نكهة طبيعية، اما لون الزيت فهو مهم ويجب ان يكون رائقاً وثابتاً بعد التخزين.
* **السكر:** يجب ان يستعمل سكر القصب او البنجر البلوري ذو الجودة العالية ويجب ان يكون خالي من الشوائب والايوانت المعدنية.
* **الملح:** يستعمل الملح ذو النوعية الجيدة والنقي الخالي من الرطوبة.
* **الخل:** يستعمل الخل الطبيعي المقطر.
* **البيض:** يمكن استعمال البيض الكامل الطازج، صفار البيض، البيض الكامل المجمد، الصفار المجمد، البيض الكامل المجفف، الصفار المجفف.
* **حامض اللاكتيك:** يستعمل حامض اللاكتيك في بعض الخلطات لاعطاء النكهة الخاصة للمنتوج وكذلك لتأثيره الحافظ لذلك يجب ان يكون حامض اللاكتيك ذو نوعية جيدة، وعادةً يتم تجهيز حامض اللاكتيك بشكل محاليل بتركيز 80%.
* **المواد المثخنة:** اغلبها عـــــــــــــــــــبارة عن مواد نباتية صمغية مثل tragacanth, karaya gum, Arabic gum فضلاً عن ذلك يمكن استعمال مواد اخرى تؤدي نفس الغرض منها النشأ والالجينات alginates.
* **المواد الملونة:** تستعمل بعض المواد المكسبة للون وهذه المواد يجب ان يكون مسموح باستعمالها ومدرجة في القوانين والتشريعات الخاصة بالمواد الملونة الداخلة في الاغذية ومن بين هذه المواد tartazine(ذات اللون الاصفر).
* **المواد المنكهة:** من اكثر المواد الشائعة الاستعمال هي الخردل كذلك تستعمل التوابل مع الخردل لتعزيز النكهة وتدعيمها اضافة الى التأثير الحافظ للمنتوج بعدم السماح بوجود الكائنات الدقيقة.

**الخلطة المستعملة في المختبر لتصنيع كريمة السلطة**

|  |  |
| --- | --- |
| **المواد Muterials** | **النسبة المئوية (%)** |
| **الزيت Oil** | **35** |
| **الخل Vinegar** | **30** |
| **السكر Sugar** | **17** |
| **الماء Water** | **9.5** |
| **البيض الكامل Whole egg** | **6.3** |
| **الملح Salte** | **1.6** |
| **النشأ Starch** | **0.6** |
| **المجمـــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــوع** | **100** |

**طريقة العمل:**

* يذاب النشأ في 1/3 من كمية الخل والماء ويمزج جيداً لغاية الحصول على قوام متجانس ثم يرشح بقماش الململ (لعزل الكميات غير الذائبة).
* يتم خلط السكر والملح والخردل في احواض خاصة مع الكمية المتبقية من الخل 2/ 3.
* يضاف البيض ويستمر في الخلط لعدة دقائق ثم يسخن المزيج النهائي الى درجة 82 مº لعدة دقائق على بخار ساخن.
* يبرد الخليط لدرجة 43 مº ثم يضاف بعدها الزيت النباتي الطازج.
* يعبأ في الاواني الخاصة وتوضع العلامات والبيانات.

**2- المايونيز Mayoniz**

هو عبارة عن مستحلب مركز من زيت نباتي وصفار البيض ومحمض ومضاف له التوابل.

**المواد الاولية المستعملة في صناعة المايونيز:**

**الخلطة المستعملة في المختبر لتصنيع المايونيز**

|  |  |
| --- | --- |
| **المواد Muterials** | **غرام gm** |
| **الزيت Oil** | **81.2** |
| **مزيج التوابل Spice mix** | **3.2** |
| **الماء والخل Water and Vingar** | **9.3** |
| **صفار البيض Egg yolk** | **6.3** |
| **المجمـــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــوع** | **100** |

**طريقة العمل:**

* يتم خلط صفار البيض بصورة متجانسة بواسطة خلاط كهربائي حتى الحصول على مستحلب متجانس اللون والقوام.
* تضاف التوابل والزيت بصورة متناوبة ويخلط المزيج بصورة مستمرة.
* يضاف الخل والماء ويخلط جيداً مع المزيج السابق ويستمر في المزج حتى تكوين القوام المناسب.
* يمكن ان تتم اضافة كمية مناسبة من النشأ لتثبيت القوام، اذ يعد مادة مالئة او مثخنة.
* يعبأ في الاواني المناسبة وتوضع العلامات والبيانات على العبؤات.