

## البسكويت البسيط

سهل و سريع التحضير ممكن الإعتماد عليه كوجبة كاملة العناصر الغذائية للأطفال مع إضافة الحليب الساخن له ، حيث أنه مفضل لدى الكبار عند صنعه بنكهات مختلفة يمكن لأي شخص صنع البسكويت دون أن يحتاج لأي خبرة بالمطبخ ، يحتاج صنع البسكويت للقليل من الحب و المتعة بما تقدميه لعائلتك من مذاق شهوي و لذيذ.

## طريقة صنع بسكويت

هناك العديد من الطرق اتي يصنع فيها البسكويت ، لكننا سوف نتحدث عن أسهل طريقة و أقلها تكاليف و بغاية اللذة، أضع هنا المكونات الازمة لتحضير البسكويت (الكمية تكفي من عشرين إلى ثلاثين شخص و ذلك يعتمد على حجم القطع المستخدمة

## المكونات

- ثلاث أكواب من الدقيق الأبيض.
- نصف كوب سكر ناعم.
- ملعقة فانيليا كبيرة.
- ملعقة بيكنج باوذر كبيرة.
- نصف كأس من زيت المازوللا أو زيت الفلي.
- مئة غرام من الزبدة.
- 2بيضة متوسطة الحجم.
- شكولا باوذر.

## طريقة التحضير

- نخفق بياض البيض أولاً حتى يصبح حجمه متضاعف.
- نضيف السكر الناعم بعد ذلك مع إستمرار الخفق.
- نضع الفانيليا و نخفق باستمرار بنفس الإتجاه ، حتى لا يتغلغل الهواء داخل العجينة.
- نضع بعد ذلك الزيت و الزبدة بعد تذويبها و خلطها بالزيت.
- نضع صفار البيض بعد ذلك و نخفقه جيداً مع باقي المواد حتى تتجانس جميعها مع بعضها البعض.
- ثم نضع البيكنج باوذر مع الخفق.
- ثم نسكب الطحين تدريجياً ، بعد ذلك نعجنه باليد حتى يصبح متماسكاً قابلاً للفرد بسهولة.
- أصبح لدينا عجينة متماسكة طرية و لينة ، إقسمي العجينة إلى قسمين ، القسم الأول ضعي عليه ياوذر الشكولا و أعيدي عجنه مرة اخرى باليد حتى يأخذ كل النكهة و يختلط جيداً.
- غلفي كل قسم بكيس نايلون وحده و ضعيه بالثلاجة لمدة ساعة على الأقل.
- أخرجي العجين من الثلاجة ثم افرديه بالنشابة عل كيس من النايلون لا تضيفي الدقيق حتى لا يفسد العجين أثناء الفرد.
- أحضري الاشكال الموجودة لديك و قطعي العجين ، بعد الإنتهاء أحضري صينية مدهونة بالزبدة ، و رتبي قطع البسكويت بالصينية مع الإبتعاد عن الأطراف قليلاً.

- سخني الفرن قبل وضع الصينية بداخله ، ثم بعد ذلك ضعي الصينية بالداخل ، و انتظري حتى يحمر قليلاً من الأسفل.
- قومي بوضع الصينية على النار العلوية بعد ذلك حتى يأخذ اللون الذهبي قليلاً.
- بعد ذلك أخرجيه من الفرن وضعيه بطبق التقديم و يمكن حشوه بأي نوع من الشكولاتا الذائبة أو المربي الكثيف.
- يقدم هذا الطبق بارداً.
- صحتين وعافية

### استمارة التقييم الحسي للبسكويت

طريقة تحضير البسكت وقياس معامل الانتشار واستمارة التقييم الحسي

-1

جدول (1) مكونات البسكت المحضر مختبرياً

المادة الاولية	الكمية % غم لكل 100
دقيق القمح	100
السكر مطحون	30
الدهن الزبدة نباتي	25-20
الملح	1
الحليب الجاف	5
بيكم باوذر	4
ماء	25-10 مل

2- دراسة الخواص الفيزيائية للبسكت ( القطر والسك ومعامل الانتشار كما ذكر في ( AACC.1976)

تم قياس القطر D بأخذ ست قطع من البسكت وقيست من الحافة الى الحافة ، وقيس السمك T بوضع ست قطع بسكت واحدة فوق الاخرى ثم قيست بالملم وتم استخراج معامل الانتشار بقياس

$$\text{متوسط القيمة للسمك والقطر } D/ \text{ معامل الانتشار} = \frac{\text{السمك}}{\text{القطر}}$$

3- استمارة التقييم الحسي اجريت حسب (Watts et al.,1989) اجري التقييم الحسي لنماذج البسكت وفقاً للون، النكهة، القوام والقبول العام من قبل مقيمين من ذوي الخبرة والاختصاص وطلبة الدارسات العليا والأولية وذلك وفق استمارة التقييم الحسي التالية جدول (2)

جدول (2) استمارة التقييم الحسي

التقبل العام	المضغ	الرائحة	الطعم	اللون	المظهر	العينات
100	20	15	15	20	30	A
						B
						C