



سر المنين أو القراقيش

By Chef Mohamed Ali

SECRET MANIN" (OR "QARA'ISH")

RECIPES FROM ITALIAN CHEF
AND AUTHOR ELIZABETH K. COUNTS



CHEF MOHAMED ALI

40 Years of Innovation

الفصل 1: مقدمة عن المنين (أو القراقيش)

**المنين أو القراقيش هو من الأصناف
المخبوزة التي تُعد من المخبوزات المحببة
لدى العديد من الناس. يعتبر المنين من
الوجبات المثالية للإفطار، حيث يتمتع بقوام
خفيف وطعم لذيذ، ويمكن تحضيره بطرق
متعددة مثل تقديمه سادة أو محشو بالتمر
(عجوة) أو الملبن. جميع أشكال هذا المنتج
تحتل شعبية كبيرة بين الناس بفضل
مذاقه المميز وسهولة تناوله.**

الفصل 2: المقادير

- 5 كيلو جرام دقيق
- 2.4 كيلو جرام سمن (يمكن استخدام سمن نباتي أو سمن حيواني أو خليط من الاثنين)
- 500 جرام سكر بودرة
- 1 لتر ماء معدني
- 200 جرام لبن بودرة كامل الدسم
- 50 جرام خميرة فورية
- 70 جرام ينسون

الفصل 3: طريقة التحضير

1. تحضير العجينة:

2. ضع جميع المكونات في ماكينة العجن وابدأ في عملية العجن

برفق حتى تصبح العجينة متماسكة مع وجود بعض العرق

البسيط.

3. بعد العجن، اترك العجينة ترتاح وتخمّر لمدة 20 دقيقة. خلال

هذه الفترة، ستبدأ العجينة في التخمير لتصبح جاهزة

للتشكيل.

4. تحضير الحشو:

5. إذا كنت ستقوم بحشو المنين بالتمر (عجوة)، قم بتحضير

العجوة بإضافة 150 جرام من الزبدة لكل كيلو جرام من

العجوة وامزج المكونات جيدًا حتى تصبح ناعمة وسهلة

الاستخدام.

6. في حالة استخدام الملبن كحشو، اتبع نفس الخطوات

تشكيل المنين:

بعد التأكد من أن العجينة قد اختمرت

بشكل جيد، قم بتشكيل العجينة على

هيئة دوائر صغيرة أو حسب الشكل الذي

تفضله. يمكنك حشو بعضها بالتمر أو

الملبن، بينما يمكن ترك البعض الآخر

سادة.

التخمير النهائي:

بعد تشكيل المنين، اتركه لمدة 30 دقيقة

في مكان دافئ لكي يتم التخمير بشكل

صحيح قبل الخبز.

الفصل 4: طريقة الخبز

- تحضير الفرن:

- قم بتسخين الفرن إلى درجة حرارة 190

مئوية.

- الخبز:

- ضع المنين أو القراقيش في صينية وادخلها

إلى الفرن الساخن. اخبزها لمدة تتراوح بين

20 إلى 25 دقيقة، أو حتى يصبح لونها ذهبيًا

ومقرمشًا.

الفصل 5: نصائح لإنتاج منين مثالي

- التأكد من العجينة:
- تأكد من أن العجينة ليست لينّة جدًا أو جافة، بل يجب أن تكون متماسكة وليّنة في الوقت ذاته.
- التخمير:
- التخمير الجيد هو السر في الحصول على منين هش وخفيف. لا تتعجل في عملية التخمير.
- درجة الحرارة:
- تأكد من تسخين الفرن جيدًا قبل دخول العجينة لكي لا يفقد المنتج قوامه الجيد.
- التشكيل:
- يمكنك تشكيل المنين بأشكال مختلفة حسب رغبتك.
- الأشكال الصغيرة مناسبة للإفطار، بينما الأشكال الأكبر تكون مثالية للضيافة.

الفصل ٦: الخاتمة

المنين أو القراقيش هو منتج مميز لوجبة الإفطار أو

كوجبة خفيفة في أي وقت من اليوم. من خلال اتباع هذه

الطريقة البسيطة والفعالة، يمكنك تحضير منين ناعم

ولذيذ سواء كان سادة أو محشو بالتمر أو الملبن. بفضل

نكهته المميزة وطعمه الشهي، يمكن لهذا المنتج أن

يكون إضافة مميزة لمجموعة منتجاتك. نتمنى أن

تكون هذه الوصفة قد أضافت لك قيمة وفائدة، وأن

تستمتع بإنتاج هذا المنتج الرائع.

الفصل 7: المراجع

المراجع الغذائية:

دراسة خصائص المكونات وتفاعلهما في

عملية الخبز.

المراجع التسويقية:

استراتيجيات التسويق للمخبوزات في

السوق المحلي والدولي.