

سر الصنعة Trade Secret



المقدمة - البسكويت اللوكس للشيف محمد علي - خبرة 40 عامًا في عالم الحلويات مقدمة: أهلاً بك في أول إصدارات سلسلة "سر الصنعة" التي أقدمها لك بخبرة تمتد لأكثر من 40 عامًا في مجال الحلويات والمخبوزات.

هذا الكتاب ليس فقط وصفة، بل هو سر من أسرار النجاح الذي خرج من تحت يدي العديد من أصحاب المحلات التجارية، البراندات الكبرى، والشيفات

في هذا الإصدار، أكشف لك عن الطريقة المبتكرة لصناعة البسكويت اللوكس بدون بيض، والتي غيرت قواعد اللعبة في عالم الحلويات.

لماذا هذه الطريقة مميزة؟

1. مدة صلاحية مضاعفة: باستخدام هذه الطريقة، تصل مدة صلاحية البسكويت إلى 6 أشهر دون أن يتغير شكله أو طعمه أو لونه، وهي ضعف المدة المعتادة.

2. نقاء الطعم وخلوه من الظفارة: عدم استخدام البيض يمنع ظهور أي طعم غير محبب قد يؤثر على جودة المنتج، مما يجعل الطعم أنقى وأشهى.

3. قوام مثالي وشكل ثابت: يتميز البسكويت بقوام متماسك، هش، وناعم، ويحافظ على شكله الممتاز حتى نهاية مدة صلاحيته.

4. ثبات النكهات: يحتفظ البسكويت بالنكهات والإسنيات المضافة إليه، لأن البيض يتفاعل كيميائياً خلال 15 يوم ويؤثر على الطعم، بينما هذه الطريقة تحافظ على النكهة كما هي.

5. اقتصادية بشكل كبير: لتوضيح مدى التوفير، في كل 1 كجم من العجين نحتاج إلى 5 بيضات، أي 500 بيضة لكل 100 كجم. فتخيل مقدار التوفير في الإنتاج الكبير!

6. جودة أعلى بتكلفة أقل: الهدف ليس فقط التوفير، بل الحصول على منتج بجودة عالية، مدة صلاحية أطول، وتكلفة إنتاج أقل. وهذه هي المعادلة الصعبة التي تحققها هذه الطريقة.

7. طريقة مبتكرة قابلة للتوسع: هذه الوصفة ليست الوحيدة، بل هناك العديد من المنتجات التي يمكن إعدادها بطرق غير تقليدية تحقق نفس النجاح.

وهذا الكتاب يعطيك المفاتيح. المقادير: 2 كجم زبدة 1 كجم سكر بودرة 2700 جم دقيق 200 جم نشا 2 باكو بيكنج بودر 100 جم لبن بودرة فانيليا حسب الرغبة 550 مل ماء ختام: هذا الكتاب هو دليل عملي لكل من يعمل أو يطمح للعمل في مجال الحلويات والمخبوزات، سواء كان صاحب محل، مصنع، أو شيف محترف. ستجد فيه أسرار التصنيع الموفرة والجودة العالية التي تجعل منتجك

يتفوق في السوق. تابعني في الإصدارات القادمة من سلسلة "سر الصنعة" لمزيد من الأسرار المهنية والطرق غير التقليدية في عالم الحلويات.

هدية الكتاب أستمشارة مجانية معا الشيف محمد علي وطريقة التحضير