



CHEF MOHAMED ALI

40 Years of Innovation

BY

Chef Mohamed Ali

# Biscuit Biscuit Biscuit Savory



**TOP SECRET**



@CHEF MOHAMED ALI

# SAVORY BISCUIT



## الفصل 1: مقدمة

يُعد البسكويت الشاذ المالح من بين الأصناف الفريدة والمميزة في عالم المخبوزات، إذ يحمل طعمًا خاصًا ورائحة مميزة تعكس تنوع المكونات التي يحتوي عليها. إنه ليس فقط لذيذًا، بل يحتوي على جبن رومي مبشور مع التوابل التي تضيف عليه مذاقًا مميزًا يزيد من متعة التذوق.

## الفصل 2: المقادير

- 2.1 كيلو جرام من الزبدة
- 3.2 كيلو جرام من الدقيق
- 3.3 250 جرام من الجبن الرومي

### المبشور

- 4.20 جرام من الملح الناعم
- 5.250 جرام من اللبن البودرة

### كامل الدسم

- 6.20 جرام من الفلفل الأسود

### الناعم

- 7.40 جرام من الكمون الناعم
- 8.200 مل من الماء المعدني

# الفصل 3: طريقة التحضير

- طريقة التحضير:
- خلط المكونات:
- في البداية، ضع جميع المقادير في الخلاط أو المضرب المخصص للعجن. اخلط المكونات جيدًا حتى تتجانس ويصبح الخليط لينًا ومرنًا.
- تخزين العجينة:
- بعد خلط المكونات، ضع العجينة في الثلاجة لمدة 20 دقيقة لتثبيتها وتجعلها أسهل في التعامل.

• فرد العجينة:

• بعد مرور الوقت، قم بإخراج العجينة

من الثلاجة، وستجدها سلسة ومرنة

لدرجة ممتازة. قم بفرد العجينة

باستخدام النشابة حتى يصبح سمكها

نصف سم.

• التشكيل:

• استخدم أشكالاً مختلفة لتشكيل

البسكويت حسب الرغبة. يمكنك

استخدام قوالب أو يديك لتشكيل

البسكويت كما تحب.

• الخبز:

• سخن الفرن إلى درجة حرارة 160

مئوية. ضع البسكويت في الصينية ثم

ادخله إلى الفرن لمدة 20 إلى 25

دقيقة، أو حتى يصبح لون البسكويت

ذهبيًا.

# الفصل 4: نصائح لإنتاج بسكويت مالح مميز

- اختيار المكونات:
- تأكد من اختيار الزبدة الطازجة ذات الجودة العالية للحصول على قوام رائع ونكهة مميزة.
- تخزين العجينة:
- يجب أن تكون العجينة باردة قبل فردها لتجنب التصاقها أو تفتتها أثناء العمل بها.
- التحكم في الحرارة:
- درجة الحرارة المنخفضة أثناء الخبز تضمن الحصول على بسكويت هش ولذيذ من الداخل ومن الخارج.
- التشكيل المتقن:
- يمكنك استخدام قوالب خاصة أو أدوات لتشكيل البسكويت حسب الشكل المطلوب، مما يضيف لمسة من الاحترافية للمنتج النهائي.

# الفصل 5: تطبيقات تجارية

- التسويق والتوزيع:
- البسكويت الشيد المالح يعد منتجًا ممتازًا لطرحه في الأسواق التجارية ومحلات الحلويات والمخابز. يمكن تقديمه كمنتج فريد يميز علامتك التجارية ويجذب العملاء.
- التعبئة والتغليف:
- قم بتعبئة البسكويت في عبوات أنيقة تبرز المنتج، مع التركيز على شكله وطعمه المميز. يمكن إضافة ملصقات جذابة تُظهر المكونات الطبيعية والنكهات الفاخرة.
- استراتيجيات التسويق:
- يمكن تسويق البسكويت عبر منصات الإنترنت ووسائل التواصل الاجتماعي، بالإضافة إلى العروض الترويجية في المحلات الكبرى لزيادة الوعي بالمنتج.

## الفصل 6: الخاتمة

يعد البسكويت الشيد المالح منتجًا مميزًا في عالم المخبوزات المالحة. بفضل مكوناته الفاخرة وطعمه الفريد، يمكن لهذا المنتج أن يحقق نجاحًا كبيرًا في السوق. سواء كنت تبحث عن منتج جديد لطرح في الأسواق أو ترغب في تطوير خط إنتاجك الخاص، فإن هذا البسكويت يقدم فرصة رائعة لتحقيق النجاح. نتمنى أن تكون هذه الوصفة قد أضافت لك قيمة وفائدة، وأن تجد فيها مصدر إلهام لإطلاق منتجك المميز في السوق.

## الفصل 7: المراجع

المراجع الغذائية:

مجموعة من الدراسات

المتعلقة بمكونات البسكويت

وخصائص المكونات الغذائية.

المراجع التسويقية:

استراتيجيات تسويقية

ناجحة لمنتجات المخبوزات

في الأسواق المحلية

والدولية.