



↓ تم تحميل ملف المادة من مكتبة طلابنا
زورونا على الموقع

www.tlabna.net

مكتبه طلابنا تقدم لكم كل ما يحتاج المعلم والمعلمه والطلبة , الطبعات الجديده للكتب والحلول ونماذج الاختبارات والتحاثير وشروحات الدروس بصيغة الورد والبي دي اف وكذلك عروض البوربوينت.

رابط الدرس الرقمي



www.ien.edu.sa

تطبيقات على العجائن اللينة "الفتائر المحلاة"

غذائي

البان كيك:



المقادير:

- بيضة مخفوقة.
- ١ كوب حليب سائل.
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- ١ ملعقة فانيليا صغيرة.

المفاهيم الرئيسية

- العجائن اللينة.

العجائن اللينة (المصبوبة) هي التي تُصب في صَاجة كعجينة (البان كيك، والوافل، والكريب الفرنسي) ومعناها



“ يتوفر في الأسواق أجهزة كهربائية خاصة بخبز أقراص البان كيك بمقاسات متعددة لتسهيل العمل.



رؤية VISION
2030
المملكة العربية السعودية
KINGDOM OF SAUDI ARABIA

التجديد والابتكار في عمل
الشاي والأصناف المصاحبة

٤٢ في المذاقات والحلويات

الطريقة

- ١ يخلط الدقيق والمقادير الجافة في إناء عميق.
- ٢ يضاف البيض والحليب والزبدة وتمزج المكونات جيداً، حتى نحصل على عجينة لينة ناعمة ملساء يسهل صبها.
- ٣ تسخن الصاجة جيداً قبل مسحها بقليل من المادة الدهنية.
- ٤ يسكب مقدار من الخليط وتحرك الطاسة حتى يأخذ العجين السُمك نفسه في جميع الاتجاهات.
- ٥ بعد أن يحمر السطح السفلي يقلب قرص البان كيك باحتراس على الوجه الآخر حتى يَحْمَرَّ.
- ٦ ترص الأقراص في طبق التقديم ويصب عليها العسل وتزين بالفاكهة.



الوافل: ■

المقادير: ■

- ١ كوب دقيق.
- ١ ملعقة كبيرة سكر.
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- رشة ملح.
- ٣/٤ كوب حليب سائل.
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة مذابة.
- ١ بيضة واحدة.
- ١ ملعقة فانيليا صغيرة.
- فاكهة متنوعة للتقديم حسب الرغبة.
- مقدار من العسل أو السكر الناعم للتزيين.

الطريقة

- ١ يخلط الدقيق والمقادير الجافة في إناء عميق.
- ٢ يضاف البيض والحليب والزبدة وتمزج المكونات جيداً، حتى تتجانس.
- ٣ يدهن جهاز الوافل بقليل من المادة الدهنية.
- ٤ يضاف مقدار من الخليط ويترك حتى يحمر.
- ٥ ترص قطع الوافل في طبق التقديم ويصب عليها العسل وتزين بالفاكهة.

