

تم تحميل الملف
من موقع طول



حلول
الحلول اون لاين

hulul.online

حلول الكتب - اختبارات الكترونية . مراجعات وتدريبات
والمزيد من الملفات التعليمية للمناهج السعودية

شطيرة المارتديلا



ابحثي من مصادر
التعلم عن طريقة
تصنيع المارتديلا.



• خبز مربعات (توست) أبيض وأسمر



منزوع الأطراف.

• مايونيز.

• مارتديلا دجاج.

• شرائح جبنة.

• خس.

نفرم الدجاج مع ثوم بالمكينة ونضيف ملح وفلفل وبقسماط وبيضة ونعجن باليد ونضع خليط الدجاج على ورق التغليف الشفاف ونلفه على رول ونغلقه جيداً ثم نضع وعاء ماء غزير على النار ونضيف ملح وخل ونتركه حتى يغلي ثم نضع الرول في الوعاء ونتركه على نار متوسطة لمدة ساعة ثم نتركه يبرد



الطريقة

١ تدهن شريحة التوست الأبيض بالمايونيز.

٢ توضع شريحة المارتديلا على شريحة التوست المدهونة.

٣ توضع شريحة من التوست الأسمر وتدهن بالمايونيز.

٤ توضع شريحة الجبن وشريحة الخس.

٥ توضع طبقة من شريحة التوست الأبيض وتقطع الشطيرة إلى مثلثات.

٦ تقدم في طبق مجمل بالخضروات، كما في

شكل (١٢).



من شكر النعم عدم رمي أطراف
التوست المنزوعة والاستفادة
منها في عمل أصناف أخرى.

عمل الحلوى أم علي

نحمصها ونبردها وتوضع على
السلطة أو الشورية وعمل عيش
السرايا والكنافة الكذابة وعمل
البقسماط



ابحثي عن طريقة عمل طبقات شطائر أخرى (كلوب ساندوتش) ودونيهيا.

نحمص التوست على الوجهين في الفرن أو الشواية ونقطع الخس إلى شرائح رفيعة ونخلطه مع المايونيز ونضعه على شريحة من التوست ونضع عليه الزيتون الأسود بعد نزع النواة ثم نضيف شرائح صدور دجاج مطهوه ونضع فوقها شرائح الخيار ثم نضع قطعة التوست