



المجائن

المفاهيم الرئيسة:

- الإعداد.
- الخبز.

ما الأصل في عمل الأصناف الظاهرة في الصور التي أمامك؟

كعك

بسكويت

فطائر

خبز



الأصل هو العجين

ما المراحل التي مرت بها هذه الأصناف قبل وصولها بهذا الشكل؟

إضافة الدقيق إلى مادة التخمير ثم قليل من الماء وذرة الملح والعجن ثم ترك الخليط للتخمير ويأتي بعد ذلك وضع الحشوات حسب الرغبة وبعد ذلك الخبز

العجين:

مزيج من الدقيق ونوع من السائل، كالماء أو.....الزيادي..... أو.....الحليب.....، وتختلف نسبتها من صنف إلى آخر حسب نوع الناتج المطلوب؛ ويضاف للعجين مواد تكسبه نكهة وليونة، كما قد تزيد من قيمته الغذائية.

يُفضل إعداد العجائن في المنزل رغم انتشار بيعها في الأسواق لعدة أسباب منها:

- ١- الرغبة في ابتكار أصناف من المخبوزات.
- ٢- تقليل التكلفة لارتفاع أسعار المخبوزات الجاهزة التحضير
- ٣- استخدام الخامات المتوفرة في المنزل وضمان جودتها
- ٤- الرغبة في الحصول على أصناف مناسبة صحياً ونفسياً للمرضى وذوي الظروف الخاصة.
- ٥- وفرة الأجهزة الحديثة التي تساعد في إتقان العمل وإنجازه بسرعة.
- ٦- السعي لنيل إعجاب الأهل والصديقات والتميز بينهم.
- ٧- إتقان العمل المنزلي

أقسام العجائن حسب قوامها

العجائن الملساء:

ذات قوام وسط بين اللينة واليابسة، مثل: عجينة الشو التي يُعد منها بلح الشام و..... و.....

الكريب - السمبوسك

العجائن اليابسة (المفرودة):

سميكة يابسة نوعاً ما، يمكن فردها وتشكيلها، مثل: عجائن الفطائر والمطازير و..... و.....

البي تي فور - البسكوت - الخبز


العجائن اللينة أو المصبوبة:

التي يمكن صبها في قالب أو صينية، مثل: عجينة الكعك والقطايف و..... و.....

التارت

نجاح العجائن:

هناك أسس عامة لنجاح العجائن منها:

- ١- تجهيز الأدوات والخامات اللازمة لعمل العجائن قبل البدء في عملها.
- ٢- الدقة في أخذ المقادير واتباع الطريقة الصحيحة لعمل العجينة بحيث تكون مناسبة للصنف المراد إعداده.
- ٣- إيقاد الفرن أو تسخين الزيت في الوقت المناسب؛ للوصول لدرجة الحرارة المطلوبة.
- ٤- إبعاد العجين عن تيارات الهواء الباردة أو الساخنة.
- ٥- مراعاة حجم إناء العجن وكذلك إناء الخبز من حيث مناسبتها للمقدار المعد.
- ٦- التأكد من صلاحية مسحوق الخبز كالخميرة أو البكنج بودر.  لماذا؟

تعتبر هذه الخامات كائنات حية وحيدة الخلية لذا يجب التأكد من سلامتها حتى لا تؤدي الخليط (الخميرة) كما تعتبر هذه المواد رافعة تساعد على إنجاح وجودة العجائن وسرعة تخميرها (البكنج بودر)

هناك بعض الأنواع من الدقيق تحتوي على مادة رافعة، فيجب مراعاة ذلك عند إعداد العجائن منها.

الجلول اون لاين
h u l u l . o n l i n e