عجين الفطير

عجين الفطير

تثبت حشوات لوريتا قيمتها في منتجات عجين الفطير.

منتجات عجين الفطير من أكثر المأكولات الخفيفة شعبية وهي عنصر أساسي في العديد من مصانع المعجنات وتباع أحيانًا سادة، ولكن غالبًا ما تُباع بحشو لذيذ. لا تتأثر الحشوات بدرجات حرارة الفرن العالية التي قد تصل لأكثر من 200 درجة مئوية لمدة عدة دقائق، وأحيانًا لنصف ساعة. نظرًا لقوامها ونشاطها المائي المنخفض، تعتبر لوريتا مثالية لمثل هذه الظروف.

في كثير من الأحيان تجمد معجنات الفطير بعمق وتخبز في الموقع الأخير فقط: في الفنادق، أو المطاعم، أو المتاجر، أو محطات البنزين. يمكن خبز لوريتا في المنتج النهائي وتجميدها باستخدام عملية تسمى التجميد السريع ثم خبزها مرة أخرى. سواء كان الحشو في الداخل أو كان طبقة خارجية، فإنه سيحتفظ بقوامه ونكهته ورائحته المثالية حتى النهاية. لن يتأثر سلبًا خلال أي من المراحل: الخبز أو التجميد أو إعادة الخبز.

:اقتراحاتنا باستخدام عجين الفطير وحشوات لوريتا

المؤلف: د. مهندس دوروتا تشيرفينسكا، قسم التغذية البشرية، معهد علوم التغذية البشرية، جامعة وارسو للعلوم الحياتية، وارسو
التحرير والتدقيق اللغوي: إيفا سوتسيك و داريوش سوتسيك
جميع الحقوق محفوظة
مالك حقوق النشر: كاندي داريوش سوتسيك