

# Kimia Commercial Company

## \*فرمولاسیون نان تست با کیفیت بالا\*

مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	مقدار
1	آرد گندم	80 کیلوگرم
2	شکر	800 گرم
3	روغن مایع	4/4 کیلوگرم
4	استابیلایزر mxc	1 کیلوگرم
5	مخمر خشک	1/220 کیلوگرم
6	نمک	1 کیلوگرم
7	مونو دی گلیسیرید	100 گرم
8	آب براساس نوع آرد به میزان لازم (تجربی)	-

روش تولید:

در ابتدا تمامی مواد خشک را در داخل میکسر به خوبی میکس کرده، سپس بترتیب ابتدا آب و سپس روغن را به آرد اضافه کرده و به وسیله میکسر اسپیرال به مدت زمان محدود (حدوداً ۵ دقیقه) با دور کم دستگاه بخوبی میکس کرده سپس با تنظیم دستگاه با دور بالا (حدوداً ۸ دقیقه) بخوبی میکس کرده پس از آن بلافاصله خمیر را جدا و قالب گیری میکنیم در مرحله پایانی سینی ها را در داخل گرماخانه با دمای حدوداً ۳۵-۴۰ درجه سانتی گراد و رطوبت ۷۵٪ به مدت زمان ۳۵ الی ۴۵ دقیقه نگهداری می نمایم سپس سینی ها را برای پخت محصول به مدت حدوداً ۶۰ دقیقه در فر ۱۸۵-۱۹۰ درجه سانتی گراد قرار می دهیم.

ردیف	نام محصول	کد تجاری	قیمت کیلوگرم (ریال)
1	استابیلایزر mxc	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000

\*مقدار آب مورد استفاده بر اساس نوع آرد می باشد

\*برای تولید محصول تیره تر پیشنهاد می شود از آرد زبر استفاده شود یا مخلوطی از آرد زبر و نرو با درصد بیشتر آرد زبر

\*برای استفاده از آرد ذرت فرمولاسیون و ترکیبات کاملاً متفاوت می باشد.

\*مقدار شکر و نمک سلیقه ای و براساس ذائقه می باشد.