



بهبود دهنده های نان و غلات





بهبود دهنده جهت آردهای متوسط

SAHAR 01

SAHAR



تولید کننده انواع، بهبود دهنده های نان و آرد، میگس و پر میگس های نان و شیرینی، میگس های پودر کیک، پیراشکی، دونات، پودر کرم، خامه، پیکینگ پودر، ژله های برای کتده کیک و شیرینی، آکریدالین، کرم مغزی (فیلینگ) کرم مغزی، میوه های کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، بی کیک و آفرایش دهنده ماندگاری، پودر های کیک با امضای خانگی

**آمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



# بهبود دهنده جهت آردهای متوسط

SAHAR 01

## SAHAR

### ویژگی های محصول :

سحر ۱- بهبود دهنده ای موثر جهت تهیه انواع نان با آردهای متوسط می باشد که به ویژه عملکرد آن در نقاط گرمسیری به دلیل مقاومت بیشتر در مقابل دمای هوای گرم و لطیف نگه داشتن نان بسیار کارآمد و بالا می باشد.

### مزایا :

- ۱- سرایت بخشیدن به گسترش خمیر و کاهش زمان تخمیر
- ۲- مقاوم ساختن خمیر نسبت به شرایط مختلف آب و هوایی
- ۳- جلوگیری از خوابیدن خمیر در مرحله تخمیر نهایی و پخت نان
- ۴- امکان تهیه محصول با کیفیت عالی

### مواد تشکیل دهنده :

آزیم های آمیلازی، امولسیفایر، ویتامین B و سایر افزودنی های مجاز خوراکی

فرمول پیشنهادی برای تهیه نانهای حجیم سفید ( نظیر باگت، ساندویچی، خمیر گو، بروجین )

|           |               |                      |             |
|-----------|---------------|----------------------|-------------|
| آرد گندم  | ۱۰۰ کیلوگرم   | سحر ۱                | ۵۰۰-۶۰۰ گرم |
| شکر       | ۱۰۰۰ گرم      | نیک                  | ۱۵۰۰ گرم    |
| روغن مایع | ۱۰۰۰ گرم      | خمیر خشک (مایه خمیر) | ۱۰۰۰ گرم    |
| آب        | به مقدار لازم |                      |             |

### مقدار مصرف و نوع بسته بندی :

مقدار مصرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در بسته بندی های ۵۰۰ گرمی و ۱۰ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

### شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک ( دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد ) نگهداری شود

تولیدکننده انواع: بهبود دهنده های نان و آرد، میکس و برهمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پراشکی، دوات، پودرکرم، خامه، پرنکینگ پودر، ژله های براق کننده کیک و شیرینی (اگرستاپلین)، کرم مغزی (فیلینگ)، کرم مغزی میوه های کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، ژل کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصالح خانگی

**نمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



پیشود دهنده نان جهت آردهای ضعیف  
SAHAR 05

SAHAR



تولیدکننده انواع: پیشودهنده های نان و ژلر، میکس و برینکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک،  
پیشاشکی، دونات، بودکر، غصه، یکینگ پودر، ژله های برای کهنه کیک و شیرینی (گرم و سرد)، قنادی، کرم مغزی،  
کرم مغزی، میوه های کیک و شیرینی، فروت آیلینگ، لای کیک و افزایش دهنده ماده کتری، پودرهای کیک با مصالح خانگی

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar





# پرمیوم دهنده نان جهت آردهای ضعیف

SAHAR 05

## SAHAR

### ویژگی های محصول :

سحر ۰۵ ماده ای بسیار موثر جهت پریموم کیفیت انواع نانهای حجیم (نظیر نانهای سفید، باگت، بروجن، نست، سوخاری و غیره) می باشد.

### مزایا :

- ۱- سرعت پختیدن به گسترش خمیر و کاهش زمان تخمیر
- ۲- مقاوم ساختن خمیر نسبت به شرایط مختلف آب و هوایی
- ۳- جلوگیری از خوابیدن خمیر در مرحله تخمیر نهایی و پخت نان
- ۴- امکان تهیه محصول با کیفیت عالی
- ۵- متناسب با انواع آردهای موجود در کشور
- ۶- پریموم حجم نان و نرمی بافت
- ۷- ناخیر در بیانی نان

### مواد تشکیل دهنده :

آنزیم های آمیلازی، امولسیفایر، ویتامین ث و سایر افزودنی های مجاز خوراکی

فرمول پیشنهادی برای تهیه نانهای حجیم سفید: (نظیر باگت، ساندویچی، همبرگر، بروجن)

|           |               |                      |             |
|-----------|---------------|----------------------|-------------|
| آرد گندم  | ۱۰۰ کیلوگرم   | سحر ۰۵               | ۵۰۰-۴۰۰ گرم |
| شکر       | ۱۰۰۰ گرم      | نمک                  | ۱۵۰۰ گرم    |
| روغن مایع | ۱۰۰۰ گرم      | خمیر خشک (مایه خمیر) | ۱۰۰۰ گرم    |
| آب        | به مقدار لازم |                      |             |

### مقدار مصرف و نوع بسته بندی :

مقدار مصرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در بسته بندی های ۵۰۰ گرمی و ۱۰ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

### شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک (دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تولیدکننده انواع: پرمیوم دهنده های نان و آرد، میگس و پرمیگس های نان و شیرینی، میگس های پودر کیک، پواشکی، دوات، پودرکرم، خمیر، پیکینگ پودر زده های برای کسده کیک و شیرینی (اگرستان)، کرم مغزی (قلیبتک)، کرم مغزی موندای کیک و شیرینی (افروت قلیبتک)، لای کیک و (افراش دهنده ماده گری، پودرهای کیک با مصالح خانگی

**ثمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



بهبود دهنده جهت آردهای ضعیف (سحر ۱۰)

SAHAR 10

SAHAR



تولید کننده انواع: بهبود دهنده های نان و آرد، غنی کننده و پر مغذی های نان و شیرینی، غنی کننده های پودر کیک، پیراشکی، دونات، پودر کره، خامه، پیکینگ پودر، ژله های برای کفنده کیک و شیرینی (اگرستانین)، گرم مغزی (فیلینگ) گرم مغزی، میوه های کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، بی کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصالح خانگی

**نمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar





بیکیگ پودر سحر

SAHAR BAKING POWDER

SAHAR



تولیدکننده انواع پودرهای نان و آرد بیکیس و بیکیس های نان و شیرینی، بیکیس های پودر کیک، پاستیل، دونات، پودرکرم، خامه، بیکیگ پودر، آردهای برای آندک کیک و شیرینی اگر رسالین، کرم مغزی، فیلینگ، کرم مغزی میوه های کیک و شیرینی (افروند فیلینگ) و آرد کیک و آردش، همه و همه را داریم، پودرهای کیک با مقدار خاصی

لمین نان سحر  
Samini Nani Sahar



## المصادر

سواء تكتب أو تقرأ

المجلس الأعلى للدراسات والبحوث

### مقدمات مصرف و نوع بسته بندی :

[illegible]



پودر سحر ۰۴ (مخصوص نان تست)

SAHAR TOAST POWDER

SAHAR



تولیدکننده انواع: پودر سحرهای نان و آرد، مینگس و پریمینگسهای نان و شیرینی، مینگسهای پودر کیک، پیراشکی، دونات، پودر کرپ، خامه، یکپدگ پودر زدههای برقی گنده کیک و شیرینی اثر مستقیم کرم مغزی (فیلینگ)، کرم مغزی میوهای کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، آلی کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصالح خانگی

لمین نان سحر  
Samin Nan Sahar

# پودر سحر ۰۴ (مخصوص نان تست)

SAHAR TOAST POWDER

## SAHAR



### ویژگی های محصول:

از پرمیگس لبه آماده سحر ۰۴ (مخصوص نان تست) محصولی پست می آید که دارای بسیار یکخواهت و مستحکم نرم و با ماندگاری بالا است. طعم بسیار مطبوع و حداقل شایستگی را می توان به ویژگی های آن افزود.

### مواد تشکیل دهنده:

(آرد گندم - شکر - سرخشت - گلون - نمک - پوسیدنی - آزیو)

### فرمول پیشنهادی و روش پخت برای تهیه نان تست مخصوص:

|            |            |          |               |
|------------|------------|----------|---------------|
| آرد گندم   | ۹۰ کیلوگرم | سحر ۰۴   | ۹ کیلوگرم     |
| مغیر خشک   | ۹۰۰ گرم    | دار گلون | ۱ کیلوگرم     |
| یا مغیر تر | ۸۰۰ گرم    | آب (سرد) | به مقدار لازم |

مواد اولیه را بر اساس فرمول پیشنهادی در میکسر اسپرل ریخته و به مدت ۲ دقیقه با دور کند و ۱۲ - ۸ دقیقه با دور تند با میکسر معمولی به دور زده تا خمیر یکخواهت تولید شود. سپس خمیر را بدون استراحت به قطعات مورد نظر تقسیم کرده و قالب گذاری نموده و به اتاقی نظیر انتهایی با رطوبت نسبی ۷۵ تا ۸۰ درصد و در دمای ۲۵ درجه سانتیگراد به مدت حداقل ۶۵ - ۶۰ دقیقه منتقل نمایند. قالب های خمیر را در دستگاه فر پخت با حرارت حدود ۱۵۰ تا ۱۹۰ درجه سانتیگراد به مدت حدود ۲۵ - ۶۰ دقیقه پخت نمایند و پس از خشک شدن کامل با دستگاه تست بر محصول برش دهید.

### مقدار مصرف و نوع بسته بندی:

مقدار مصرف این محصول ۱۰ کیلوگرم به ازای هر ۱۰۰ کیلوگرم آرد گندم می باشد این محصول در پاکت های ۱۰ کیلوگرمی به بازار عرضه می شود.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک (در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تولیدکننده انواع: پودر همه های نان و آرد، میکس و پرمیگس های نان و شسیرینی، میکس های پودر کیک، پیراشکی، دونات، پودر کرم، خامه، پیکینگ پودر، زله های برای کدده کیک و شیرینی (گرسدالین)، کرم مغزی (فیلینگ)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی، (فروت فیلینگ)، لی کیک و (فروت) همه ها، ماندگاری، پودرهای کیک با مصرف خانگی

**ثمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



پودر سحر برگر (همبرگر مخصوص)

SAHAR BURGER POWDER

SAHAR



تولید کننده: السواخ، پودر دانه های نان و آرد، میکس و پر میکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پاستا، دونات، پودر کرپ، خامه، پیکینگ پودر، آرد های برای کشته کیک و شیرینی آرد سبک، گرم مغزی، آلبانینک و گرم مغزی میوه های کیک و شیرینی (آلبانینک، آرد کیک و آرد پخت دانه و دانه گری، پودر های کیک و دانه های خاکی

**آمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



# پودر سحر برگر (همبرگر مخصوص)

SAHAR BURGER POWDER

## SAHAR



### ویژگی محصول:

سحر برگر محصولی استثنایی از سری پننود دهنده های شرکت نسیم نان سحر بوده که به صورت پری میگس ۱۰٪ جهت تولید نان های همبرگری مخصوص مورد استفاده قرار می گیرد. این پودر کمک به تشکیل بافت عالی، طعم فوق العاده و ماندگاری طولانی نان می نماید.

### مواد تشکیل دهنده:

آرد گندم، شکر، نمک، ویتامین B۱، میگس آنزیمی، امولسیفایر، آرد ذائقه، شیر خشک، گلوٹن

### فرمول پیشنهادی و روش پخت برای تهیه همبرگر مخصوص:

|          |            |           |                |
|----------|------------|-----------|----------------|
| آرد گندم | ۱۰ کیلوگرم | میگس خشک  | ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم |
| سحر برگر | ۱ کیلوگرم  | روغن مایع | ۱۰۰ کیلوگرم    |
| شکر      | ۵۰۰ گرم    | آب سرد    | به مقدار لازم  |

مواد اولیه را بر اساس فرمول پیشنهادی در میکسر اسپرال ریخته و به مدت تقریبی ۱۰ دقیقه و یا به مدت ۳۰ دقیقه با میکسر معمولی مخلوط نمایید. سپس خمیر را بدون استراحت اولیه تقسیم و قالب گذاری کرده و در گرمخانه (نانی تخمیر) به مدت لازم با رطوبت نسبی ۶۵ تا ۷۵ درصد و دمای ۳۵ درجه سانتیگراد قرار داده تا خمیر خمیر حداقل ۶ برابر شود. سپس سینی های حاوی چانه خمیر را به مدت ۱۲ تا ۱۵ دقیقه در فر گردان با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد بدون استفاده از بخار قرار دهید. سپس نان ها را از فر خارج نموده و خشک نمایید.

### مقدار مصرف و نوع بسته بندی:

مقدار مصرف این محصول ۱ کیلوگرم به ازای هر ۱۰ کیلوگرم آرد گندم می باشد. سحر برگر در پاکت های ۱۰ کیلوگرمی به بازار عرضه می شود.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک (در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تولید کننده انواع پننود دهنده های نان و آرد میگس و برمیگس های نان و شیرینی، میگس های پودر کیک، پیراشکی، دوداد، پودر کره، خامه، پیکینگ پودر، زده های برای کف کیک و شیرینی، آکریمالین، گوم مغزی، فیلینگ، گوم مغزی، میوه های کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، لی کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مقدارهای مختلفی

**نیم نان سحر**  
Samin Nan Sahar

پودر نان روگنا (مخصوص نان های تیره)

ROGGENA POWDER

SAHAR



تولیدکننده انواع: پودر دانه های نان و آرد، مینگس و پرمینگس های نان و شیرینی، مینگس های پودر کیک، پیراشکی، دونات، پودر کرم، خامه، یکپودر پودر زردهای برای آبنده کیک و شیرینی (گورسولین)، کرم مغزی (فیلینگ)، کرم مغزی میوه های کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، آبی کیک و فراموش دانه، ماندگاری، پودرهای کیک با مصرف خانگی

**نمین نان سحر**  
Samun Nani Sahar

# پودر نان روگنا (مخصوص نان های تیره)

ROGGENA POWDER

## SAHAR



### ویژگی های محصول :

روگنا پودر فلهه ای رنگ تیره ای است که دارای بو و طعم استثنایی می باشد. این پودر حاوی مواد مغذی فراوان نظیر ویتامینهای گروه B و E، مواد معدنی، چربیهای غیر اشباع بوده و بنابراین از ارزش غذایی بالایی برخوردار است. این محصول ترکیبی از مواد اولیه گیاهی و طبیعی نظیر آرد حالت (آرد چاودار) و سایر افزودنیهای مجاز خوراکی بوده و دارای پروانه ساخت و مجوز رسمی از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی می باشد.

### مزایا :

- ۱- ایجاد طعم و بوی مطبوع و اشتها آور
- ۲- ایجاد حجم و بافت مناسب برای نانهای تیره
- ۳- بهبود ارزش غذایی نان
- ۴- دارای اثرهای طبیعی و خوراکی و کمک به هضم بهتر و آسان نان
- ۵- ایجاد رنگ مناسب نانهای تیره

### فرمول پیشنهادی و روش تهیه :

|                    |      |         |                    |               |     |
|--------------------|------|---------|--------------------|---------------|-----|
| آرد گندم           | ۱۰۰  | کیلوگرم | نسک                | ۱۵۰۰          | گرم |
| پودر روگنا         | ۴-۵  | کیلوگرم | روغن مایع          | ۱۰۰۰          | گرم |
| شکر                | ۱۰۰۰ | گرم     | مغیر               | ۸۰۰ - ۱۰۰۰    | گرم |
| بهبود دهنده سحر ۵- | ۲۰۰  | گرم     | مغز تخم آفتابگردان | ۲۰۰۰          | گرم |
|                    |      |         | آب                 | به مقدار لازم |     |

ابتدا کلیه مواد اولیه پودری را توسط دستگاه خمیر گیر (میکسر) به مدت حدود ۱ دقیقه مخلوط نمایید ، سپس آب مورد نیاز را افزوده و پس از مدت ۱-۲ دقیقه روغن مایع را به مخلوط اضافه نمایید. عمل مخلوط کردن خمیر را به مدت ۱۰-۱۲ دقیقه با میکسر اسپرل و یا حدود ۲۰ تا ۲۵ دقیقه با میکسر معمولی تا صاف شدن سطح خمیر ادامه دهید. بعد از اتمام هر حله مخلوط کردن به مدت ۱۰-۲۰ دقیقه به خمیر حاصل استراحت داده (خمیر اولیه) و سپس به خمیر فرم داده و روی سینی ها بکذارید. تریلی های حاوی سینی ها را داخل گرمخانه با دمای ۲۵-۳۰ درجه سانتیگراد و رطوبت ۷۵-۸۰ در صد به مدت ۲۰-۲۵ دقیقه نگهداری نمایید (خمیر نهایی) پس از هر حله خمیر انتهایی- تریلی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در داخل فر با دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد قرار دهید. نانها پس از خنک شدن کامل آماده عرضه می باشند.

### مقدار مصرف و نوع بسته بندی :

۵-۲ کیلوگرم به (از هر ۱۰۰ کیلوگرم آرد گندم ( ۵-۳ درصد ) می باشد. این محصول در بسته بندی های ۱۰ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

### شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک نگهداری شود ( دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد )

تولید کننده انواع بهبود دهنده های نان و آرد، میکس و پر میکس های نان و شیرین، میکس های پودر کیک، پاشنی، دونات و پودر کرم، خمیر، یکپد پودر، زده های برای کتده کیک و شیرینی، اثر پدالین، کرم مغزی، فلیتنگ، کرم مغزی، میوه ای کیک و شیرینی، فروت فلیتنگ، بی کیک و آفرایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مضارفات خانگی

**آمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



پودر نیمه آماده نان حجیم با طعم سبزی های معطر ( پودر خمیر پیتزا )

SAHAR PIZZA BREAD PREMIX

SAHAR



توانید گنبد اسفنجی، پهنه دهنده های نان و فلف، میکنس و بربر میکنس های نان و شیرینی، میکنس های پودر کیک، پاشکی، دوات، پودر کرم، خامه، پکینگ پودر را به های برای گنبد کیک و شیرینی و کرم های پکینگ و پودر کرم میوه های کیک و شیرینی (افروت فیلینگ) و کیک و افراش دهنده، مالت گاری، پودر های کیک با مصالح خانگی

نمین نان سحر  
Samen Nan Sahar

پودر نیمه آماده نان حجیم یا ملعم سبزی های معطر ( پودر خمیر پیتزا)

SAHAR PIZZA BREAD PREMIX

SAHAR



#### ویژگی های محصول :

این محصول به صورت میکی آماده جهت تهیه خمیر پیتزا در سطح گسترده ای مورد مصرف قرار می گیرد.

#### مواد تشکیل دهنده :

آرد گندم - امولسیفایر - آنزیم های آمیلازی - پودر لوبان - شکر - نمک - ویتامین B

#### فرمول پیشنهادی و روش تهیه :

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| پودر خمیر پیتزا | ۱۰ کیلوگرم    |
| روغن مایع       | ۲۰۰ گرم       |
| شکر             | ۱۰۰ گرم       |
| مغیر خشک        | ۱۰۰ گرم       |
| آب              | به میزان لازم |

ابتدا پودر خمیر پیتزا را داخل میکسر ریخته و خمیر مایه خشک و شکر را اضافه کرده و به مدت ۱ دقیقه مخلوط می نماییم و سپس آب را اضافه نموده و پس از ۲ دقیقه اختلاط به آن روغن می افزاییم بعد از حمل اختلاط خمیر آماده شده را به مدت ۱۰ دقیقه استراحت داده و سپس به چانه های مورد نظر تقسیم می نماییم پس از آن چانه ها را پهن کرده و به مدت ۳۰ تا ۴۵ دقیقه در گرمخانه قرار می دهیم. خمیرهای تخمیر شده را برای نیم بز نمونه به مدت ۵ دقیقه در فر گردان با دمای ۲۰۰ و در فر طبقه ای با دمای ۱۵۰ درجه سانتی گراد قرار می دهیم این خمیر برای بار گذاری و تهیه پیتزا ای نهایی آماده می باشد.

#### مقدار مصرف و نوع بسته بندی :

مقدار مصرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در بسته بندی های ۱۰ کیلوگرمی به بازار عرضه می گردد.

#### شرایط نگهداری :

در جای خشک و خنک ( در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد ) نگهداری شود.

تولیدکننده انواع: پیودهند، دمی نان و آرد، میکس و برعمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیراشکی، دوات، پودرکرم، خامه، پنکیک، پودر زدهای برای کتده کیک و شیرینی دار، بستنی، کرم مغزی، قلیبلند، کرم مغزی، میوه ای کیک و شیرینی، دفرود، قلیبلند، لی کیک و قلیبلند، عد، عد، قلی، پودرهای کیک و مصالح، خاکی

نمین نان سحر  
Samin Nan Sahar



پودر نیمه آماده پیراشکی سحر

SAHAR BERLINER PREMIX

SAHAR



تولید کننده انواع پودرهای نان و ژل، مایکس و پری میکس های کزن و شلیرین، مایکس های پودر کیک، پیراشکی، دونات، پودر کرم، خامه، پیکینگ پودر، زده های برای کسده کیک و شیرینی آگریستالین، کرم مغزی (فیلینگ) کرم مغزی میوه های کیک و شیرینی (فروت فیلینگ) و بی کیک و قوالبی دهانه دانه گازی، پودرهای کیک با صاف کردن

نیمین نان سحر  
Samin Nan Sahar



# پودر نیمه آماده پیراشکی سحر

## SAHAR BERLINER PREMIX

# SAHAR

### ویژگی های محصول:

این محصول پودری جهت تهیه انواع پیراشکی مورد استفاده قرار می گیرد. که از مزایای آن: سهولت استفاده و عدم صرف زمان طولانی جهت تولید می توان اشاره کرد. - فساد محصول تولیدی دارای کیفیت نظر و طعم بسیار مطلوب می باشد.

### مواد تشکیل دهنده:

آرد گندم - پودردهنده - پودر تخم مرغ کامل - شکر - نمک - وانیل

### فرمول پیشنهادی و روش تهیه:

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| پودر نیمه آماده پیراشکی | ۶۰ کیلو گرم   |
| مازگازین نرم            | ۵۰۰ گرم       |
| تخم مرغ تازه            | ۱۵۰۰ کیلو گرم |
| خمیر مایه تر            | ۹۵۰ گرم       |
| پما (خمیر مایه خشک)     | ۶۶۰ گرم       |
| شکر                     | ۱۵۰ گرم       |
| آب سرد                  | ۱۵۰۰ لیتر     |
| خمیر ترش                | ۲ کیلوگرم     |

ترکیبات فوق را به مدت ۲ دقیقه با همز کنت و سپس به مدت ۴ دقیقه با همزن مخلوط می نماییم. پس از فرم دهی در گرمخانه با رطوبت  $40 \pm 75\%$  به مدت  $40 \pm 75$  دقیقه قرار می دهیم و در نهایت خمیرها را در رولین یا درجه حرارت  $175 \pm$  درجه سانتی گراد سرخ می نماییم.

### مقدار مصرف و نوع بسته بندی:

مقدار مصرف بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در بسته بندی های ۲۵ کیلوگرمی به بازار عرضه می شود.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک (در دمای زیر  $25$  درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تولیدکننده: انصاری، پودردهنده: دهای دان و آرد میکس و برنجیکس: دای دان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیراشکی، دونات، پودرگرم، خامه، یانینگ پودر، زردهای برای کشه کیک و شیرینی (گروستایر)، گرم مغزی (فیلینگ)، گرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت فیلینگ)، لی کیک و افزایش دهنده و ماندگاری، پودرهای کیک با مصرف خانگی

**نمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar

# پودر سحر برگر (همبرگر مخصوص)

SAHAR BURGER POWDER

## SAHAR



### ویژگی محصول:

سحر برگر محصولی استثنایی از سری پننود دهنده های شرکت نسیم نان سحر بوده که به صورت پری میگس ۱۰٪ جهت تولید نان های همبرگری مخصوص مورد استفاده قرار می گیرد. این پودر کمک به تشکیل بافت عالی، طعم فوق العاده و ماندگاری طولانی نان می نماید.

### مواد تشکیل دهنده:

آرد گندم، شکر، نمک، ویتامین B۱، میگس آنزیمی، امولسیفایر، آرد ذائقه، شیر خشک، گلوٹن

### فرمول پیشنهادی و روش پخت برای تهیه همبرگر مخصوص:

|          |            |           |                |
|----------|------------|-----------|----------------|
| آرد گندم | ۱۰ کیلوگرم | میگس خشک  | ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم |
| سحر برگر | ۱ کیلوگرم  | روغن مایع | ۱۰۰ کیلوگرم    |
| شکر      | ۵۰۰ گرم    | آب سرد    | به مقدار لازم  |

مواد اولیه را بر اساس فرمول پیشنهادی در میکسر اسپرل ریخته و به مدت تقریبی ۱۰ دقیقه و یا به مدت ۳۰ دقیقه با میکسر معمولی مخلوط نمایید. سپس خمیر را بدون استراحت اولیه تقسیم و قالب گذاری کرده و در گرمخانه (نانی تخمیر) به مدت لازم با رطوبت نسبی ۶۵ تا ۷۵ درصد و دمای ۳۵ درجه سانتیگراد قرار داده تا خمیر خمیر حداقل ۶ برابر شود. سپس سینی های حاوی چانه خمیر را به مدت ۱۲ تا ۱۵ دقیقه در فر گردان با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد بدون استفاده از بخار قرار دهید. سپس نان ها را از فر خارج نموده و خشک نمایید.

### مقدار مصرف و نوع بسته بندی:

مقدار مصرف این محصول ۱ کیلوگرم به ازای هر ۱۰ کیلوگرم آرد گندم می باشد. سحر برگر در پاکت های ۱۰ کیلوگرمی به بازار عرضه می شود.

### شرایط نگهداری:

در جای خشک و خنک (در دمای زیر ۲۵ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تولید کننده انواع پننود دهنده های نان و آرد میگس و بریج میگس های نان و شیرینی، میگس های پودر کیک، پیراشکی، دوداد، پودر کره، خامه، پیکینگ پودر، زده های برای کف کیک و شیرینی، آکریمالین، گوم مغزی، فیلینگ، گوم مغزی، میوه های کیک و شیرینی (فروت فیلینگ) بی کیک و افزودنی دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مقدارهای مختلفی

**نیم نان سحر**  
Samin Nan Sahar







# پودر نیمه آماده دونات

## SAHAR DONUT PREMIX

# SAHAR

### ویژگی محصول :

این محصول به صورت پودر نیمه آماده جهت تهیه دونات عرضه می گردد. از مزایای این محصول می توان به سهولت در تهیه، زمان ماندگاری طولانی، مقرون به صرفه بودن از نظر اقتصادی، مطر و طعم مطلوب و ماندگار و یکنواختی کیفیت به دلیل ثبات در فرمولاسیون اشاره نمود.

### مواد تشکیل دهنده :

آرد گندم، اسید سیتریک، بیکنگ پودر، پودر تخم مرغ، شکر، شیرخشک، نمک، وانیل

### فرمول پیشنهادی و روش پخت برای تهیه کیک دونات :

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| پودر نیمه آماده دونات | ۱۰ کیلو گرم |
| خمیر                  | ۲۵۰ گرم     |
| روغن مایع             | ۸۰۰ گرم     |
| شیر                   | ۱ لیتر      |
| ماست                  | ۸۰۰ گرم     |
| آب                    | ۲۱۵ لیتر    |
| تخم مرغ               | ۲۰ عدد      |

ابتدا ماست، خامه، شیر، آب و روغن را داخل میکسر ریخته و به مدت ۲ الی ۳ دقیقه با دور کند مخلوط می نماییم. سپس به مواد میکس شده پودر دونات صحر را اضافه کرده و به مدت ۷ الی ۸ دقیقه مخلوط می نماییم. مخلوط آماده شده را در دستگاه سرخ کن با درجه حرارت ۱۶۰ الی ۲۰۰ درجه سانتیگراد با سرعت توار نفاخ ۱۰ الی ۱۵ سرخ می نماییم.

### مقدار مصرف و نوع بسته بندی :

مقدار مصرف این محصول بر اساس فرمول پیشنهادی می باشد. این محصول در بسته های ۱۰ کیلو گرمی به بازار عرضه می شود.

تولیدکننده انحصاری: بهبودهنده های نان و آرد، میکس و پرمیکس های نان و شیرینی، میکس های پودر کیک، پیراشکی، دونات، پودرگز، خامه، بیکنگ پودر، زردهای برای کشنده کیک و شیرینی (کریستالین، کرم مغزی (قیلینگ)، کرم مغزی میوه ای کیک و شیرینی (فروت قیلینگ)، آبی کیک و افزایش دهنده ماندگاری، پودرهای کیک با مصالح خانگی

**ثمین نان سحر**  
Samin Nan Sahar



ارتباط با ما

آدرس (دفتر مرکزی): تهران خیابان شریعتی بالاتر از  
پل آیت الله صدر پلاک ۱۷۰۹ طبقه ۳ واحد ۱۱ و ۱۲  
شرکت ثمین نان سحر کد پستی ۱۹۳۱۶۵۳۱۱۱  
تلفن: ۲۲۲۱۱۱۵۷ - ۲۲۲۱۵۹۵۲ - ۲۲۲۱۵۹۵۳

Sales.sns@Sahargroup.ir 

WWW.SNSahar.sahargroup.ir 

Samin\_Nan\_Sahar 