



مؤتدى الأكاىمىة الأالء للعللم الفنل

مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

اللىوم الأول: 2018/3 /15

علاش الباجلء الفرنسل Baguette Bread

الأمربن الأول

الطبء كلفى عءء 10 أفراء.

زمن إءءاء الطبء: 90 ءقلقة

الخاماء المطلبوة:

- ½ كللو ءقلق
- 3 ءرام ملح
- ¼ لءر ماء

- 5 ءرام مءسن ءبر
- 10 ءرام ءملمرة فوربه

الأءواء المطلبوة:

- 1 سكلنة ءقلعل مشرشرة كلبلرة .
- 2 بلنشة ءقلعل.
- 1 منءل سلك مءوسء الءءم.
- 1 وعاء كلبلر للءلط.
- 2 ملاءق ءشبلة.
- 1 كوب معلار زءابى.
- 3 صاء فرنساوى للءبر (نفس مءاس الفرن)
- 3 صاء ساءة للءبر (نفس مءاس الفرن)

- 2 سلء علاش للءقلءم
- 5 اطباق علاش صءلرة صبل للءقلءم
- 3 فرش ءلملع صءلرة
- 2 إناء زءابى مءوسء الءءم
- 1 رول ورق زبءة
- 1 رول مناءبل مءبء
- 1 رول ورق فوبل

الأءهزة المطلبوة:

- فرن كهربى (Convention Oven)
- عءانة علاش مءوسءة الءءم
- ءولاب ءءملمر رأسى (كهربى)
- مائةء عمل كلبلرة مسءطبللة (إسءانبلس)
- مائةء عمل كلبلرة مسءطبللة (قرصة رءام)