



عينة مجانية تماماً 📁

2/60

خلطتان تجاريتان من ملف البروست

المحلول الملحي الأساسي 6.5% وخلطة سبايسي نار، بنفس التفاصيل الكامل للملف: نسب بالغرام، طريقة موثقة، ونصائح المختبر. جرّبها في مطبخك هذا الأسبوع.

- طبق الخلطتين **حرفياً بالنسب** ولاحظ ثبات النتيجة
- أعجبك المستوى؟ الملف الكامل يعطيك **60 خلطة وملف التكلفة Excel**

المحلول الملحي الأساسي

THE MASTER BRINE 6.5%

اقتصادي

كل القطع

الأساس

يحتفظ بارداً تحت 4 درجات دائماً	48 ساعة صلاحية المحلول مبرداً	10 دقائق تحضير التتبيلة
------------------------------------	----------------------------------	----------------------------



THE MASTER BRINE

طريقة العمل

المكونات (لكل 1 لتر ماء)

1. ذوّب الملح والسكر في 250 مل ماء ساخن حتى الذوبان الكامل.
2. أضف باقي الماء مثلجاً مع بقية المكونات وقليب.
3. اغمر قطع الدجاج كاملة، بحيث يغطيها المحلول بإصبعين.
4. برّد حسب جدول الأزمنة (ص 4): أجنحة 1-2 س، أفخاذ 4-6 س.
5. صفّ القطع جيداً قبل التغطية، ولا تغسلها.

الاستخدام الأمثل

المكوّن	INGREDIENT	غرام
ماء بارد	Cold Water	1000
ملح ناعم	Fine Salt	65
سكر أبيض	Sugar	30
ملح الطعام الصيني (اختياري)	MSG	8
ثوم بودرة	Garlic Powder	5
بصل بودرة	Onion Powder	5
فلفل أسود مطحون	Black Pepper	3

1.5 كغم دجاج

يكفي المحلول



أجنحة



زنجير



قطع بالعظم

نصيحة المختبر: اجعل هذا المحلول محطتك الثابتة لكل المنيو، وابن التنوع في خلطات التغطية. تبسيط المحطة الأولى يسرّع مطبخك 30%.

سبايسي نار

FIRE SPICY COAT

الأكثر طلباً لدى الشباب

🌶️ نار 3/4

مكان جاف معتم وبارد	30 يوماً بوعاء محكم جاف	5 دقائق خلط
------------------------	----------------------------	----------------



طريقة العمل

1. قلب الإضافات معاً ثم ادمجها في الخلطة الأم دقيقتين.
2. لا تنقص البابريكا الحارة، فهي اللون الأحمر وهي نصف النكهة.
3. زاوجها مع المحلول الناري (B-03) لزنجر يحرق حلو.
4. بعد القلي مباشرة: رشة خفيفة من الخلطة الجافة نفسها على القطع الساخنة كطبقة نكهة ثانية.

الاستخدام الأمثل



ناجتس

أجنحة

زنجر

المكونات

(تضاف إلى 1 كغم من الخلطة الأم، وتجدها كاملة في الملف)

المكوّن	INGREDIENT	غرام
فلفل كايبين	Cayenne	30
بابريكا حارة	Hot Paprika	30
فلفل أسود	Black Pepper	10
أوريغانو	Oregano	5
سكر (يوازن اللسعة)	Sugar	10
ثوم بودرة	Garlic Powder	8

نصيحة المختبر: الغلطة الشائعة أن الحار يقتل النكهة. السكر العشرة غرامات هنا هو ما يجعل الزبون يطلب نفس الحار مرة ثانية بدل أن يكتفي بمرة.

زد الكايبين إلى 45 غ

لرفعها إلى ديناميت



خلطتان بين يديك.. والـ 58 الباقية تنتظرك

لاحظت أن سبائسي نار تُبنى فوق الخلطة الأم؟ الخلطة الأم، ومعها 23 خلطة تغطية أخرى، و11 محلولاً، و12 جليزاً، و12 صوصاً، وملف Excel لحساب تكلفة كل وجبة: كلها في الملف الكامل مع تحديثات مدى الحياة.

احصل على الملف الكامل: 60 خلطة

beitlab.store/broast

© 2026 • V.01 • BROAST LAB • يسمح بمشاركة هذه العينة كما هي دون تعديل