

عينة مجانية تماماً 

2/60

وصفتان تجاريتان من ملف البرجر

بلند السماش الأساسي 80/20 وبناء الكلاسيك دبل سماش كاملاً، بنفس التفصيل الكامل للملف: نسب بالغرام وطريقة موثقة ونصائح المختبر. جرّيهما على صاجك هذا الأسبوع.

- طبق الوصفتين **حرفياً بالنسب والثواني** ولاحظ ثبات النتيجة
- أعجبك المستوى؟ الملف الكامل يعطيك **60 وصفة وملف التكلفة Excel**

بلند السماش الأساسي 80/20

THE MASTER SMASH BLEND

تشاك

سماش

الأساس لكل شيء

يحتفظ بارداً تحت 4 درجات دائماً	24 ساعة نيتاً مبرداً، والفائض يجمد	15 دقيقة تشكيل الدفعة
------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------



طريقة العمل

1. اطلب فرماً خشناً واحداً (قرص 8 ملم) للحم بارد جداً، فالفرم الناعم يعجن القوام.
2. قسّم بالميزان كرات 75 غ بأخف لمس ممكن، بلا عجن وبلا ضغط.
3. رصّ الكرات على صينية بورق زبدة وبرّدها مغطاة حتى الاستخدام.
4. الملح والفلفل على السطح لحظة الطهي فقط، وليس داخل الخلطة أبداً.
5. اسمش على صاج 230-250 درجة حسب جدول الأزمّة (ص 4).

الاستخدام الأمثل

المكونات (لكل 1 كغم لحم)

المكوّن	INGREDIENT	غرام
لحم تشاك (كتف بقري) مفروم خشن	Ground Chuck 80/20	1000
نسبة الدهن المستهدفة	% Fat Target	20
وزن كرة السماش القياسي	Ball Weight g	75
ملح خشن (رشّة سطح وقت الطهي فقط)	Coarse Salt per Patty	1
فلفل أسود جريش (سطح)	Cracked Pepper per Patty	0.5



سلايدر



دبل



سماش

13 كرة سماش 75 غ

مردود الكيلو

نصيحة المختبر: هذا blend هو مسطرة الملف كله: أتقنه كما هو قبل أي تعديل. تشاك 80/20 وحده يتفوق على خلطات معقدة نصفها تسويق.

عينة مجانية • 1/2 • الملف الكامل: 60 وصفة

BURGER LAB

الكلاسيك سماش دبل

THE CLASSIC DOUBLE SMASH

سماش

الأكثر مبيعاً

البناء المرجعي

خط ساخن

تجميع لحظة الطلب

فوري

يقدم ساخناً في دقائق

4 دقائق

تجميع الساندويتش



طريقة العمل

1. حمّص الوجهين الداخليين حتى ذهبي متصل.
2. صوص على القاعدة ثم المخل: طبقة العزل الحامضة.
3. انقل الدبل بجبنة كتلة واحدة من الصاج مباشرة.
4. بصل طازج فصوص علوي فالغطاء، وقدمه خلال 3 دقائق.
5. هذا البناء هو مسطرة الجودة: كل تعديل يقاس عليه.

الاستخدام الأمثل



توصيل



سماش



دبل

نصيحة المختبر: إن أتقن مطبخك صنفاً واحداً فليكن هذا: هو مقياس السرعة والثبات، وأول ما يطلبه من يقيم مطعمك بجدية.

المكونات (ساندويتش واحد بالطبقات من الأسفل)

المكوّن	INGREDIENT	غرام
خبز بريوش محمص (قاعدة)	Toasted Brioche Base	35
صوص كلاسيك (وصفته كاملة في الملف)	Classic Sauce	15
مخلل سريع (وصفته في الملف)	Pickles	15
دبل باتي بجبنة (بروتوكوله في الملف)	Double Smash + Cheese	186
بصل مبشور طازج	Fresh Shaved Onion	10
صوص كلاسيك (علوي)	Top Sauce	10
غطاء محمص	Toasted Crown	35

306 غرامات من التوازن المدروس

الوزن النهائي



وصفتان بين يديك.. والـ 58 الباقية تنتظرك

لاحظت أن الدبل الكلاسيك يحتاج صوص الكلاسيك والمخلل السريع وبرتوكول الدبل؟ كلها في الملف الكامل: 12 بلنداً وتقنية، و24 صوص توقيع، و12 توينغاً مطبوخاً، و12 بنية كاملة مع البطاطا، وملف Excel لحساب كلفة كل ساندويتش، مع تحديثات مدى الحياة.

احصل على الملف الكامل: 60 وصفة

beitlab.store/burger

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