



الاجابات نهاية الصفحة

الأسئلة :

- ١- تحتوي اللحوم الحمراء على فيتامين
 - فيتامين B12
 - فيتامين دال
 - مغنيسيوم
- ٢- اللحوم المبردة تحفظ في درجة حرارة لا تزيد عن سلسيوس لمدة ٣- ٥ أيام.
 - ٤
 - ٥
 - ١٨
- ٣- المقاطع المأخوذة من أجزاء الذبائح المعرضة لمجهود عضلي كبير مثل
 - بيت الكلاوي
 - الضلوع
 - الأرجل
- ٤- تكون أليافها صلبة نسبيا و غليظة وتحتوي على كمية كبيرة من الأنسجة الرابطة والأوتار هي
 - المقاطع الطرية اللينة
 - المقاطع متوسطة الليونة
 - المقاطع غليظة الليونة
- ٥- لحمة من خاروف أو عجل مفروم بشكل ناعم مع بصل وبقونس .
 - الكفتة
 - الستيك
 - الشقف
- ٦- تستخدم هذه الطرائق لطهو اللحوم ذات المقطع متوسطة الليونة
 - الطهو الجاف
 - الطهو الرطب
 - الضلوع
- ٧- مزيج من بعض المكونات الجافة والمكونات الرطبة .
 - العجائن
 - اللحوم الحمراء
 - اللحوم البيضاء
- ٨- يمنع نمو الخمائر غير المرغوب فيها .
 - النشا
 - الملح
 - بيكربونات الصوديوم

٩- المكون الأساسي في معظم العجائن والحلويات هو.....

- النشا
- البيض
- الدقيق

١٠- المسؤول عن إعطاء القوام وتكوين الرغوة ورفع المخبوزات وقيمتها الغذائية عالية

- الطحين
- البيض
- الحليب

١١- يستخدم لإعطاء السيطرة على عملية التخمير في العجائن

- السكر
- ملح الطعام
- النشا

١٢- يتميز بعدم إضافة الدهون بشكل عام .

- الكيك الدهني
- الكيك الإسفنجي
- الكيكة الانجليزية

١٣- تتميز الكيكة بأنها وصفة تقليدية شهيرة وتتميز بخفتها وطعمها اللذيذ.

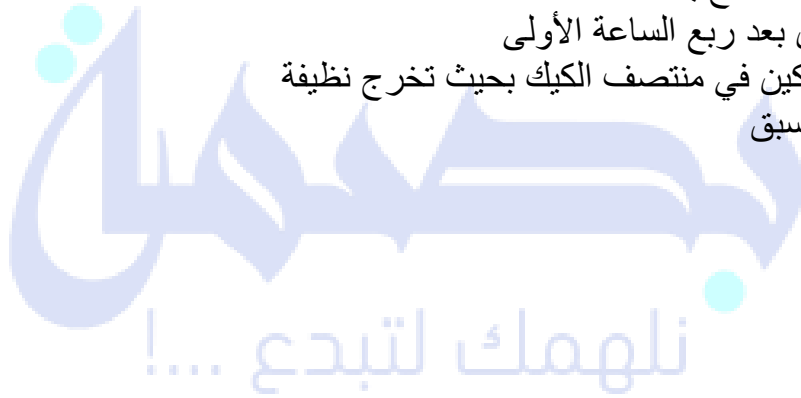
- الدهنية
- الإسفنجية
- الإنجليزية

١٤- تقطع الكيكة بعد أن تبرد على شكل شرائح بسمك

- ١,٥ - ٢ سم
- ١,٥ - ٣ سم
- ١,٥ - ٤ سم

١٥- اختبر درجة النضج ب

- فتح الفرن بعد ربع الساعة الأولى
- غرز السكين في منتصف الكيك بحيث تخرج نظيفة
- جميع ما سبق



الإجابات:

- ١- تحتوي اللحوم الحمراء على فيتامين
 - فيتامين B12
 - فيتامين دال
 - مغنيسيوم
- ٢- اللحوم المبردة تحفظ في درجة حرارة لا تزيد عن سلسيوس لمدة ٣- ٥ أيام.
 - ٤
 - ٥
 - ١٨
- ٣- المقاطع المأخوذة من أجزاء الذبائح المعرضة لمجهود عضلي كبير مثل
 - بيت الكلاوي
 - الضلوع
 - الأرجل
- ٤- تكون أليافها صلبة نسبياً وغلظتها وتحتوي على كمية كبيرة من الأنسجة الرابطة والأوتار هي.....
 - المقاطع الطرية اللينة
 - المقاطع متوسطة الليونة
 - المقاطع غليظة الليونة
- ٥- لحمة من خاروف أو عجل مفروم بشكل ناعم مع بصل وبقدونس .
 - الكفتة
 - الستيك
 - الشقف
- ٦- تستخدم هذه الطرائق لطهو اللحوم ذات المقطع متوسطة الليونة.....
 - الطهو الجاف
 - الطهو الرطب
 - الضلوع
- ٧- مزيج من بعض المكونات الجافة والمكونات الرطبة .
 - العجائن
 - اللحوم الحمراء
 - اللحوم البيضاء
- ٨- يمنع نمو الخمائر غير المرغوب فيها .
 - النشا
 - الملح
 - بيكرينات الصوديوم
- ٩- المكون الأساسي في معظم العجائن والحلويات هو.....
 - النشا
 - البيض
 - الدقيق
- ١٠- المسؤول عن إعطاء القوام وتكوين الرغوة ورفع المخبوزات وقيمتها الغذائية عالية
 - الطحين

- البيض
- الحليب
- ١١- يستخدم لإعطاء السيطرة على عملية التخمر في العجائن
- السكر
- ملح الطعام
- النشا
- ١٢- يتميز بعدم إضافة الدهون بشكل عام .
- الكيك الدهني
- الكيك الإسفنجي
- الكيكة الانجليزية
- ١٣- تتميز الكيكة بأنها وصفة تقليدية شهيرة وتتميز بخفتها وطعمها اللذيذ.
- الدهنية
- الإسفنجية
- الإنجليزية
- ١٤- تقطع الكيكة بعد أن تبرد على شكل شرائح بسمك
- ١,٥ - ٢ سم
- ١,٥ - ٣ سم
- ١,٥ - ٤ سم
- ١٥- اختبر درجة النضج بـ
- فتح الفرن بعد ربع الساعة الأولى
- غرز السكين في منتصف الكيك بحيث تخرج نظيفة
- جميع ما سبق

بسمك
نلهمك لتبدع ...!