مسرد المفاهيم والمصطلحات

إعداد المخبوزات والحلويات

المخبوزات: أطعمة تُحضَّر أساسًا من الدقيق، وتُخبز في الفرن، مثل: الخبز، الفطائر، والبيتزا.

الحلويات: أطعمة طعمها حلو، تُحضَّر من السكر والدقيق ومكوّنات أخرى، وقد تُقدَّم ساخنة أو باردة.

الدقيق: مادة غذائية تُستخرج من طحن الحبوب، وأكثرها استخدامًا دقيق القمح.

السكر: مادة تُستخدم لإعطاء الطعم الحلو، ويتوفر بأشكال متعددة مثل السكر الأبيض، البودرة، والبني.

المواد الدهنية: مواد تُضاف إلى العجين أو الخليط لإعطاء الطراوة والنكهة، مثل الزبدة والسمن والزيوت النباتية.

المواد الرافعة: مواد تساعد على رفع العجينة وزيادة حجمها أثناء الخَبز، مثل الخميرة والبيكنج باودر.

الخميرة: مادة حيوية تُستخدم في العجائن، تعمل على تخميرها وزيادة حجمها.

البيكنج باودر: مادة رافعة كيميائية تُستخدم في الحلويات لزيادة هشاشتها.

العجينة: خليط من الدقيق والسوائل ومكونات أخرى يُستخدم في إعداد المخبوزات.

الخَبْز: عملية طهي المخبوزات داخل الفرن باستخدام الحرارة.