# تصنيف المخبوزات والحلويات

## أصنّف بنفسي

أصنف الأطعمة الآتية في الجدول إلى مخبوزات أو حلويات، ثم أجيب عما يليه:

البسكويت، الخبز، الفطيرة المحلاة (كعكة المقلاة) ، الكنافة، كعك الشاي، البيتزا، الهريسة، خبز البرغر، البقلاوة، المعجنات.

| المخبوزات | الحلويات |
|---|---|
| الخبز | الفطيرة المحلاة |
| البيتزا | الكنافة |
| خبز البرغر | الهريسة |
| المعجنات | البقلاوة |
| كعك الشاي | |

- ما المكوّن الأساسي المشترك؟

.الدقيق

- كيف أميز بين المخبوزات والحلويات؟

المخبوزات: تعتمد على الدقيق وتُخبز في الفرن.

الحلويات: طعمها حلو، تحتوي على السكر والدقيق وقد تكون ساخنة أو باردة.

أستنتج:

- المخبوزات: أطعمة من الدقيق تُخبز في الفرن.
- الحلويات: أطعمة حلوة تُحضّر من السكر والدقيق ومكونات أخرى.

## الأدوات والأجهزة المستخدمة في تحضير المخبوزات والحلويات:

### (1) آلة الخفق (العجّانة الكهربائية):

.تُستخدم لخلط المكونات وعجن العجين وخفق البيض والكريمة

### (2) الشوبك (مرقّ العجين) وقوالب التشكيل:

تُستخدم لفرد العجين وتقطيعه بأشكال مختلفة، خاصة في الحلويات والمعجنات.

(3) الفرن:

يُستخدم لخبز المخبوزات والحلويات مثل الخبز، البيتزا، الكيك، والبسكويت.

(4) الخلاط الكهربائي:

يُستخدم لخلط السوائل وتحضير بعض الخلطات مثل خليط الكيك أو الصلصات.

(5) لوح التقطيع وسكين تقطيع (أو قطّاعة العجين):

يُستخدم لتقطيع العجين أو المخبوزات بعد الانتهاء من إعدادها.



## المواد المستخدمة في إعداد المخبوزات والحلويات:

(1) الدقيق:

يُستخرج من الحبوب، وأشهرها دقيق القمح.

(2) السكر:

.أبيض، بودرة، بني

(3) المواد الدهنية:

جامدة: الزبدة، السمن.

سائلة: زيت الذرة، زيت دوار الشمس.

(4) البيض:

.يُستخدم بدرجة حرارة الغرفة

(5) الملح:

.لتحسين النكهة

(6) السوائل:

.ماء، حليب، لبن رائب، عصير فواكه

(7) المواد الرافعة:

.الخميرة، البيكنج باودر

(8) مواد إضافية:

.فواكه، مكسرات، توابل، فانيليا

سر لذة طعم المخبوزات والحلويات:

- .اختيار المكونات الصحيحة
- .استخدام الأدوات والأجهزة المناسبة (الفرن، الخلاط)