

إجابات أسئلة الفصل

السؤال الأول:

التعريفات:

الطهو الجاف: يجري فيه تسخين الهواء الجاف المحيط بقطعة اللحم بحيث تستخدم فيها درجات حرارة عالية نسبياً مثل التحميص والشواء سواء في الأفران أم على الفحم.

الطهو الرطب: يستخدم فيه الماء أو المرق على درجات حرارة أقل من المستخدمة في الطهو الجاف ولكن بمدة أطول، ومن أمثلتها السلق والتسبيك.

السؤال الثاني:

من مواصفات الجودة للحوم الحمراء:

1. أن يكون لون اللحم أحمر فاتحاً أو زهرياً.
2. أن يكون نسيج اللحم متماسكاً ومرناً.
3. أن تكون طازجة وذات رائحة جيدة.
4. أن تكون خالية من البقع الزرقاء.

السؤال الثالث:

علل:

أ- اختلاف طريقة الطهو باختلاف مقاطع اللحوم:

المقاطع الطرية واللينة المأخوذة من أجزاء الذبائح التي تتعرض لمجهود عضلي قليل، وبذلك فنضجها أسرع حين تطبخ، أما المقاطع متوسطة الليونة هي المقاطع المأخوذة من أجزاء الذبائح المعرضة لمجهود عضلي كبير وتكون أليافها صلبة نسبياً وغلظتها وتحتوي على كمية كبيرة من الأنسجة الرابطة والأوتار وبذلك تحتاج إلى وقت أطول لتنضج عند طبخها.

ب- إرجاع صينية الكفتة إلى الفرن بعد إزالة ورق الألمنيوم عنها:
 لإعطاء اللون الذهبي للكفتة (تحميرها).

ج- يمكن استخدام اللحوم البيضاء كبديل للحوم الحمراء:

بسبب قيمتها الغذائية ومحتواها من البروتينات والأحماض الأمينية الأساسية
 الضرورية لبناء خلايا الجسم وأنسجته، وتوفرها بأسعار منخفضة مقارنة باللحوم
 الحمراء.

د- ذلك الدجاج بالملح والطحين والليمون واغسله قبل طهوه:

للتخلص من الروائح العالقة بلحم الدجاج، والدهون العالقة به.

هـ- تسمية المقلوبة بهذا الاسم:

سمّيت بهذا الاسم بسبب قلب محتواها بشكل تام وهي بالطنجرة على طبق
 التقديم الرئيس بحيث ترتب مكوناتها عند الإعداد من أسفل الطنجرة (الزهرة
 واللحم) إلى فوهتها (الأرز).

السؤال الرابع:

مقارنة بين مقاطع من اللحوم الحمراء:

| الضلوع | بيت الكلاوي | الفخذ | |
|--------------------|--------------------|----------------|---------------------------|
| لينة | لينة | متوسطة الليونة | الطراوة |
| قليل | قليل | مرتفع | محتواها من الأنسجة الضامة |
| سريعة | سريعة | بطيئة | سرعة نضجها |
| الطهو الجاف والرطب | الطهو الجاف والرطب | الطهو الرطب | طريقة الطهو المناسبة |

السؤال الخامس:

من مواصفات الجودة للحوم السمك الطازج:

1. أن يكون النسيج متماسكاً ومرناً، وعند الضغط عليه يعود إلى وضعه الطبيعي.
2. أن تكون القشور متماسكة ومتصلة بالجلد.
3. أن تكون عدسة العيون رائقة وغير غائرة.
4. أن تكون الرائحة طبيعية وجيدة.

السؤال السادس:

المكونات الرئيسة لطبق المقلوبة:

- اللحم (الدجاج).
- الأرز.
- الزهرة أو الباذنجان.

السؤال السابع:

الهدف من إزالة الريم (الخثرة) كلما ظهر عند سلق الدجاج:
يجب إزالة الريم (الخثرة) مباشرة عند ظهورها لكي لا يتزنخ المرق.