إجابات أسئلة تقويم الدرس الأول

حفظ الأغذية

السؤال الأول:

الفكرة الرئيسة: أذكر مبدأ عملية تجفيف الأغذية.

مبدأ تجفيف الأغذية يعتمد على تقليل كمية الماء الموجودة فيها، مما يمنع نمو الجراثيم وتكاثرها.

السؤال الثاني:

أقارن بين التجفيف الطبيعي والتجفيف الصناعي من حيث: مدة التخفيف، والكلفة.

- التجفيف الطبيعي: أقل كلفة، يعتمد على الشمس، يحتاج وقتًا أطول.
- التجفيف الصناعي: سرع، يحتاج أجهزة خاصة، يستخدم في المصانع.

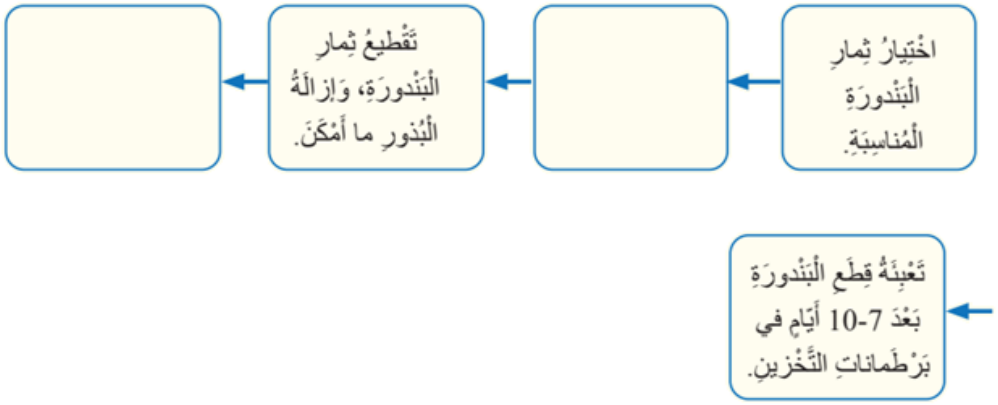
السؤال الثالث:

أفسر: يستخدم زيت الزيتون في عملية تجفيف العنب.

يُضاف زيت الزيتون لحماية العنب من الغبار وإعطائه لمعانًا.

السؤال الرابع:

أوضح خطوات تمليح البندورة باستخدام المخطط الآتي:



- اختيار بندورة ناضجة وسليمة وغسلها.
- تجفيفها ونزع الأقماع.
- تقطيع ثمار البندورة، وإزالة البذور ما أمكن.
- رص القطع على الشبك ورش الملح.
- 7-10تعبئة قطع البندورة بعد أيام في برطمانات التخزين.