

## أسئلة المحتوى وإجاباتها

### منتجات الألبان المتخمرة

أسئلة التقييم صفحة (79): اللبنة العادية الطرية

#### السؤال الأول:

احسب نسبة التحويل (تصافي اللبنة) من العلاقة الآتية:

نسبة التصافي - كتلة اللبنة الناتجة : كتلة اللبن الرائب  $\times 100\%$

ترك الإجابة للطالب.

#### السؤال الثاني:

كم كيلو غرام تحتاج من اللبن لإنتاج كيلو غرام واحد من اللبنة؟

ترك الإجابة للطالب.

#### السؤال الثالث:

ما فائدة تعجين اللبنة؟

للحصول على قوام متجانس.

#### السؤال الرابع:

فسر ما يأتي:

أ- ينصح بتعقيم كيس اللبنة قبل الاستعمال.

لحد من نمو العفن والخمائر والتأثير في طعم اللبنة الناتجة.

ب- انتفاخ علبة اللبنة في أثناء تخزينها.

تكون الغازات نتيجة تلوثها بالخمائر.

ج- ضرورة استعمال ملح ذي مواصفات جودة عالية.

لضمان عدم التلوث بالشوائب.

د- يفضّل وضع اللبنة في الثلاجة في أثناء عملية التصفية.

لمنع تطور الحموضة.

### السؤال الخامس:

قارن بين كلفة كيلو غرام واحد من اللبنة التجارية واللبنة المنزلية.

ترك الإجابة للطالب.

أسئلة التقييم صفحة (81): اللبنة بالزيت

### السؤال الأول:

علل كلاً مما يأتي:

أ - تفقد اللبنة بين الحين والآخر.

للتأكد من وصولها إلى القوام المطلوب.

ب- تشقق كرات اللبنة وتفتتها.

زيادة مدة التجفيف.

### السؤال الثاني:

لماذا تزيد مدة صلاحية اللبنة بالزيت على اللبنة العادية؟

لأن الزيت مادة حافظة تمنع وصول الهواء فتطول مدة الصلاحية، وأن نسبة الرطوبة في اللبنة بالزيت أقل من نسبة الرطوبة في اللبنة العادية.

### السؤال الثالث:

ماذا تقترح من أعشاب أو بهارات لتزيين اللبنة وتحسين طعمها؟  
زعر، نعنع، شطة، كركم.

أسئلة التقييم صفحة (86): الجميد

### السؤال الأول:

فسّر كلاً مما يأتي:  
أ- وضع قطعة شاش فوق أقراص الجميد في أثناء عملية التجفيف.  
لمنع تلوثها.

ب- تجفيف الجميد في الظل خاصة في بداية عملية التجفيف.

لمنع تشقق أقراص الجميد.

ج- تتميز أقراص الجميد بالصلابة.

زيادة مدة التجفيف.

### السؤال الثاني:

ما أسباب ظهور الطعم المتزنخ للجميد بعد شهرين من إنتاجه؟

احتواء الجميد على نسبة عالية من الدهن.

### السؤال الثالث:

وضح أثر تسخين اللبن المخيض قبل تصفيته.

لتسريع عملية فصل الخثرة عن ماء الشرش.

### السؤال الرابع:

قارن بين عينات جميد مشتراه من السوق وعينة من الجميد الذي صنعته من حيث الجودة والسعر.

يترك لإجابات الطلبة.

أسئلة التقويم صفحة (90): الكشك

### السؤال الأول:

علل كلاً مما يأتي:

أ- هرس قمح الجريش جيداً قبل خلطه باللبن.

لضمان تشربه بالرطوبة بسرعة.

ب- وضع قطعة شاش فوق أقراص الكشك في أثناء عملية التجفيف.

لمنع تلوثها.

### السؤال الثاني:

قارن بين استعمال القمح الجريش والبرغل في صفات المنتج النهائي للكشك.

يترك لإجابات الطلبة.

### السؤال الثالث:

حدد ثلاثة أطباق من الأطعمة يمكن فيها استعمال الكشك.

1. حساء الكشك.

2. كشكة.

3. فطائر الكشك.