

مسرد المفاهيم والمصطلحات

إعداد المخبوزات والحلويات

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

الحلويات أطعمة طعمها حلو، تُحضّر من السكر والدقيق ومكوّنات أخرى، وقد تُقدّم 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، والبنّي.

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 الخبز، 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 ومكوّنات أخرى يُستخدم في إعداد المخبوزات.

الخبز عملية طهي المخبوزات داخل الفرن باستخدام الحرارة.