

تصنيف المخبوزات والحلويات

أصنّف بنفسي

أصنّف الأطعمة الآتية في الجدول إلى مخبوزات أو حلويات، ثم أجب 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 والكرامة.

(2) الشوبك (مرقّ العجين) وقوالب التشكيل:

يُستخدم 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 قطاعة 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)