

## أسئلة الدرس الثاني

### حفظ الخضراوات والفواكه

#### السؤال الأول:

ما المقصود بـ: التبريد، والتجميد، والتجفيف، والتخليل، وإضافة السكر.

#### السؤال الثاني:

اذكر طرائق الحفظ الملائمة لكلِّ ممَّا يأتي:

التين، الجزر، العنب، الفراولة، الفول الأخضر، الملوخية، اللفت، الزيتون، الفقوس، القرع، السفرجل.

#### السؤال الثالث:

علل كلاً مما يأتي:

أ- وضع بعض الخضراوات في أكياس مثقبة في الثلاجة.

ب- يجب أن تكون كمية الخضراوات والفواكه المحفوظة بالتجميد في الكيس الواحد مناسبة لكمية الاستعمال لمرةٍ واحدةٍ.

ج- فشل عملية التخليل إذا كان تركيز المحلول الملحي أعلى أو أقل من اللازم.

د- شق الخيار برأس السكين عند تخيله.

#### السؤال الرابع:

أعطِ اقتراحًا لمنع حدوث المشكلات الآتية:

أ- وجود طبقة بيّنة اللون على القرنييط المبرّدة.

ب- ظهور بلورات ثلجية على بعض الخضراوات عند تفريزها.

ج- ظهور طبقة بيضاء على سطح المخلل.

د- نمو بعض الأعفان على سطح المرّبي.

### السؤال الخامس:

وضح أربعة من الأمور الواجب مراعاتها لتجنب الحوادث التي قد تحدث في أثناء عملية التصنيع الغذائي.