إجابات أسئلة تقويم الدرس الأول

إعداد المخبوزات والحلويات

السؤال الأول:

أكمل الفراغ بما يناسبه في كل مما يأتي:

أ- من مكونات المخبوزات: الدقيق، الماء، الملح، الخميرة، الزيت.

ب- من أشكال السكر: السكر الأبيض، السكر البودرة (الناعم)، السكر البني.

ج- من الأمثلة على المواد الرافعة: الخميرة، البيكنج باودر.

السؤال الثاني:

أفسر:

- لماذا لا تترك عجينة الكيك خارج الفرن لمدة طويلة قبل خبزها؟

لأن المواد الرافعة (مثل البيكنج باودر) تفقد فاعليتها عند ترك الخليط مدة طويلة، مما يؤدي إلى عدم انتفاخ الكيك وخروجه بقوام غير هش أو مسطّح.

السؤال الثالث:

أعدت سلمى قالب كيك، لكنه لم يكن بالمستوى المطلوب. أقدم لها النصائح والإرشادات التي تساعدها على تحسين النتيجة في المرات القادمة.

قبل الخبز	أثناء الخبز
استخدام مكونات طازجة	وضع الصينية في منتصف الفرن
نخل الدقيق مع البيكنج باودر لإدخال الهواء في الخليط	عدم فتح باب الفرن قبل مرور 20 دقيقة
الالتزام بالمقادير وعدم الزيادة أو النقصان	ضبط درجة حرارة الفرن حسب الوصفة
خفق البيض والسكر جيدًا حتى يصبح الخليط فاتح اللون	التأكد من نضج الكيك بإدخال عود خشبي أو سكين نظيف

تسخين الفرن مسبقًا قبل الخَبز
دهن الصينية جيدًا بالزبدة ورشها بالدقيق