

## 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 البدوره (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 انتفاح الكيك وخروجه بقوام غير هش أو مسطح.

#### السؤال الثالث:

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

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



تسخين الفرن مسبقاً قبل الخبز  
دهن الصينية جيداً بالزيادة ورشها بالدقيق