

## 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.