

## تصنيف المخبوزات والحلويات

أصنّف بنفسي

أصنّف الأطعمة الآتية في الجدول إلى مخبوزات أو حلويات، ثم أجيّب عما يليه:  
البسكويت، الخبز، الفطيرة المحلاة (كعكة المقلة)، الكنافة، كعك الشاي، البيتزا،  
الهريسة، خبز البرغر، البقلة، المعجنات.

المخبوزات	الحلويات
الخبز	الفطيرة المحلاة
البيتزا	الكنافة
خبز البرغر	الهريسة
المعجنات	البقلة
كعك الشاي	

• ما المكوّن الأساسي المشترك؟

الدقيق.

• كيف أميّز بين المخبوزات والحلويات؟

المخبوزات: تعتمد على الدقيق وتحبّر في الفرن.

الحلويات: طعمها حلو، تحتوي على السكر والدقيق وقد تكون ساخنة أو باردة.

أستنتج:

• **المخبوزات:** أطعمة من الدقيق تحبّر في الفرن.

• **الحلويات:** أطعمة حلوة تحضر من السكر والدقيق ومكونات أخرى.

الأدوات والأجهزة المستخدمة في تحضير المخبوزات والحلويات:

(1) آلة الخفق (العجّانة الكهربائية):

تُستخدم لخلط المكونات وعجن العجين وخفق البيض والكريمة.

(2) الشوبك (مرق العجين) وقوالب التشكيل:

تُستخدم 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 قطّاعة العجين):**

يُستخدم لتقسيم 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:**

حامدة: الزيادة، 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، فانيлиيا

سر لذة طعم المخبوزات والحلويات:

- اختيار المكونات الصحيحة
- استخدام الأدوات والأجهزة المناسبة (الفرن، الخلاط)