

إجابات أسئلة تقويم الدرس الأول

تصنيع منتجات الحليب

السؤال الأول:

الفكرة الرئيسية: أبين خطوات تصنيع اللبنة والجبن.

خطوات تصنيع اللبنة:

- غلي الحليب
- تبريده
- إضافة اللبن الرائب
- تغطية الحليب حتى يتخمر
- وضع اللبن الرائب في كيس قماش
- تعليق الكيس لتصفية الماء
- إضافة الملح

خطوات تصنيع الجبن:

- إضافة الملح للحليب
- تسخين الحليب
- إضافة المنفحة
- ترك الحليب حتى يتجبن
- فصل الماء
- تصفية الجبن بالشاش
- تعليق الجبن
- كبسه
- تمليحه وتخزينه

السؤال الثاني:

التفسير: ما أهمية إضافة قليل من المنفحة مع الماء إلى الجبن قبل تخزينه؟

لأن المنفحة تساعد على حفظ الجبن وتخزينه مدة أطول وتحافظ على تماسكه

السؤال الثالث:

الاستنتاج: يحفظ الجبن البلدي عادة في محلول ملحي، هل هناك طرق أخرى لحفظه؟ ما هي؟

نعم، مثل

- التبريد في الثلاجة.
- التجميد.
- التجفيف.
- الحفظ بالزيت.
- التعليب.

السؤال الرابع:

التفكير الناقد: أي الخطوات تعد الأكثر صعوبة في إنتاج كل من اللبنة، والجبن؟ أبرر إجابتي.

- في اللبنة: مرحلة تصفية اللبن؛ لأنها تحتاج وقتاً ودقة للتخلص من الماء دون إفساد اللبنة.
- في الجبن: مرحلة التجبن والكبس؛ لأنها تحتاج درجة حرارة مناسبة ووقتاً كافياً للحصول على جبن متماسك.