

## أسئلة الفصل الأول

### السؤال الأول:

عرّف كلاً ممّا يأتي:

أ- الطهو الجاف.

ب- الطهو الرطب.

### السؤال الثاني:

عدد أربعاً من مواصفات الجودة للحوم الحمراء.

### السؤال الثالث:

علل كلاً ممّا يأتي:

أ- اختلاف طريقة الطهو باختلاف مقاطع اللحوم.

ب- إرجاع صينية الكفتة إلى الفرن بعد إزالة ورق الألمنيوم عنها.

ج- يمكن استخدام اللحوم البيضاء كبديل للحوم الحمراء.

د- ذلك الدجاج بالملح والطحين والليمون واغسله قبل طهوه.

هـ- تسمية المقلوبة بهذا الاسم.

### السؤال الرابع:

سمّ ثلاثة مقاطع من اللحوم الحمراء، ثم قارن بينها من حيث طراوتها، ومحتواها من الأنسجة الصلبة، سرعة نضجها، وطريقة الطهو المناسبة لها.

### السؤال الخامس:

عدد أربعًا من مواصفات الجودة للحوم السمك الطازج.

**السؤال السادس:**

عدّد المكونات الرئيسة لطبق المقلوبة.

**السؤال السابع:**

ما الهدف من إزالة الريم (الخثرة) كلما ظهر عند سلق الدجاج.