

## إجابات أسئلة الدرس الأول

### الأدوات والأجهزة المستخدمة في التصنيع الغذائي المنزلي

السؤال الأول:

علل ما يأتي:

وضع السكاكين المستخدمة في الحوض بحيث تكون مرئية.

حتى لا تؤذي من يغسل الأواني.

عدم ترك الأطعمة في الثلاجة دون غطاء.

تجنبًا لجفاف السطح أو اكتساب روائح بعضها.

ترك باب الفرن مفتوحًا لبضع دقائق بعد الانتهاء من استعماله.

لتبريده بسرعة.

تنظيف قناة صمام الدوّار في طنجرة الضغط بشكل جيّد.

لمنع انسدادها، ومن ثمّ منع خروج البخار، مما قد يؤدي إلى انفجاره.

تنظيف الأجهزة التي تحتوي على وحدة كهرباء بفضة مرطبة وليس بالماء.

حتى لا يتسرب الماء إلى داخل الجهاز، ويحدث تماسًا كهربائيًا مما يتلف الجهاز.

السؤال الثاني:

عدد أجهزة التحضيرات الأولى، واذكر استعمالاتها.

أجهزة وأدوات التحضيرات الأولية	استعمالاتها.
أدوات المطبخ الصغيرة	البشر والتقطيع والقصّ والهرس والفتح والطرق والعصر والدق.
المناخل والمصافي	لتصفية الأغذية مثل الشاي والحبوب.
السكاكين	التقشير والفرم وتصفية اللحم والتشريح والتقطيع.
أواني الطهو	للطهو والتقديم.
أدوات السكب والتقديم	السكب والتقديم والتحرك.
أدوات الخبز وملحقاتها	تشكيل المخبوزات وخبزها.
أدوات إعداد الكعك والفطائر	لإعداد الكعك والفطائر.
المكاييل والموازين	ضبط كميات المواد الغذائية.
الأجهزة الكهربائية الصغيرة	للخلط والخفق والعجن والفرم والمزج.

## السؤال الثالث:

قارن بين الأفران المدرجة بالجدول أدناه:

الرقم	الأفران	مدة الطهو	القيمة الغذائية للمواد	تكلفة الجهاز
١	المنزلية	طويلة نسبيًا	تحفظ القيمة الغذائية للمواد بشكل معتدل	معتدلة
٢	الحمل	متوسطة نسبيًا	أكبر منها في المنزلية	أعلى من المنزلية
٣	الحمل مع البخار	قصيرة نسبة للحمل	فقد بسيط أقل من الحمل	عالية نسبيًا
٤	الميكروويف	قصيرة جدًا	تحافظ على القيمة الغذائية والفيتامينات	قليلة

## السؤال الرابع:

اذكر أربعة إرشادات للعناية بكل من:

الأفران.

الثلاجات.

للعناية بالأفران، يراعى ما يأتي:

- تجنب إدخال أوانٍ ممتلئة تنسكب بالفرن.
- اختيار الوعاء المناسب من حيث الحجم ومادة الصنع.
- التأكد من نظافة الجزء الخارجي لأواني الطهو قبل إدخالها إلى الفرن.

للعناية بالثلاجات، يراعى ما يأتي:

- وضع الثلاجة في مكان جيد التهوية.
- ترك مسافة بين الثلاجة والحائط.
- اتباع التعليمات الخاصة بالاستعمال.
- تجنب فتح باب الثلاجة كثيرًا.

السؤال الخامس:

ما وظيفة كل مما يأتي:

المنظم الحراري (الثيرموستات) في الأفران.

التحكم في حجم اللهب من خلال ضبط كمية الغاز المتدفق.

الشفرات في الخفاقات المازجة.

تقطيع الأطعمة وتنعيمها.