

## فهرست الوحدة الثانية

### طرق حفظ الأغذية

#### المفاهيم والمصطلحات

مقدمة

أولاً: طرق حفظ الأغذية المعتمدة على الحرارة

تمرين: تجميد ثمار الخضراوات

ثانياً: التخمرات

تمرين: تحضير محاليل ملحية بتراكيز مختلفة

تمرين: قياس نسبة الملح في محاليل مختلفة باستخدام السالوميتر

تمرين: تحليل ثمار الخضراوات

تمرين: تحليل ثمار الزيتون الأخضر

تمرين: تحليل ثمار الزيتون الأسود

ثالثاً: التجفيف والتركيز

تمرين: تجفيف ثمار العنب (صناعة الزبيب)

تمرين: تجفيف الأعشاب الطبية طبيعياً وصناعياً

تمرين: تجفيف ثمار الخضراوات طبيعياً وصناعياً

تمرين: تصنيع رب البندورة

تمرين: تصنيع صلصة البندورة (الكاتشب)

رابعاً: التعليب

تمرين: حفظ الخضراوات بطريقة التعليب

أسئلة الوحدة الثانية

مسرد المفاهيم والمصطلحات