

إجابات أسئلة الوحدة

المأكولات الساخنة

السؤال الأول:

ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة:

(1) مادة الكولاجين موجودة في:

أ - اللحم.

ب- العظام.

ج- الدم.

د- الأحشاء الداخلية.

(2) الباقية العطرية مجموعة من:

أ- التوابل والأعشاب.

ب- العطور الطيبة.

ج- البهارات الناعمة.

د- الفلفل الأبيض والأسود.

(3) عند صنع المرق الأبيض يقطع العظم قطعًا، حجم كل منها:

أ- (٤-٦) سم.

ب- (٦-٨) سم.

ج- (٨-١٠) سم.

د- (١٠-١٢) سم.

(4) يوضع عظم البقر والعجل على النار للحصول على المرق مدة:

أ- (٢-٤) ساعات.

ب- (٦-٤) ساعات.

ج- (٧-٤) ساعات.

د- (٨-٦) ساعات.

(5) يوضع عظم الدجاج على النار من أجل الحصول على المرق مدة:

أ- (٤-٢) ساعات

ب- (٤-٣) ساعات.

ج- (٦-٤) ساعات.

د - (8-7) ساعات.

(6) مدة سلق عظم السمك على النار من أجل الحصول على المرق، هي:

أ- (٤٠-٢٠) دقيقة.

ب- (٤٥-٣٠) دقيقة.

ج- (٥٠-٣٥) دقيقة.

د- (٥٥-٤٠) دقيقة.

(7) من المكونات الرئيسة (للمرو):

أ- زبدة + طحين.

ب- حليب + طحين.

ج- زبدة + نشا.

د- حليب + نشا.

(8) شوربة (المنيسترون) الإيطالية يضاف إليها أنواع من:

أ- البقوليات.

ب- المعكرونة.

ج- الأرز.

د- الأسماك.

(9) تستخدم الشوربات لفتح الشهية

أ- أثناء الوجبة الرئيسة.

ب- قبل الوجبة الرئيسة.

ج- بعد الوجبة الرئيسة.

د- بدل الوجبة الرئيسة.

السؤال الثاني:

علل ما يأتي:

أ- يعد اختيار أنواع البهارات المناسبة وإضافتها إلى المرق بمقادير محددة أمرًا مهمًا.

لأن الاختيار الخاطئ للبهارات يؤدي إلى تغير اللون والنكهة، ويفضل عدم الإكثار من أنواع البهارات في الطبق الواحد، وتمييز الطبق بنوع واحد من البهارات.

ب- عدم إضافة البندورة إلى أنواع المرق الأبيض.

لأنها تغير اللون.

ج- عدم استخدام الخضراوات ذات الرائحة القوية عند إعداد مرق الخضراوات.

حتى لا تؤثر في الطعم النهائي للطبق المراد إعداده من مرق الخضراوات.

د- عدم إدخال المرق ساخناً إلى الثلاجة.

لا يوضع المرق في الثلاجة ساخناً؛ حتى لا يفسد، أو يتلف الثلاجة والمواد الموجودة فيها.

هـ - يحلّ النشا في الماء البارد، أو يمزج مع الزبدة عند استخدامه في الصلصات.

يُحلّ النشا في ماء بارد، لأنّ الحرارة تعمل على تكثيف النشا، ما يؤدي إلى تكون

الكتل غير المرغوب فيها.

و- عدم إضافة البهارات ذات الطعم القوي عند إعداد الصلصات.

حتى لا تؤثر في طعم الصلصة.

ز- التقليل من المادة الدهنية عند إعداد الشوربات.

لأن المادة الدهنية تطفو على سطح الشوربات إذا كانت كميتها كبيرة، مما يؤثر في الشكل والنكهة، وتصبح غير مرغوبة، وتعطي دسماً زائداً للشورية.

ح- إضافة كميات مناسبة من المرق عند إعداد شوربة الخضراوات المطحونة.

حتى نحصل على الكثافة المناسبة للشورية، ويكون هنالك تركيز في الطعم والنكهة واللون.

ط- عدم غليان البندورة أكثر مما يجب عند إعداد شوربة البندورة.

كي لا يصبح لونها غامقاً، وحتى لا يتركز طعم الحموضة الموجودة في البندورة، مما يؤثر في الطعم، ويزيد من حموضة المعدة.

السؤال الثالث:

عرّف المرق، واذكر مكوناته.

المرق: سائل شفاف خفيف (غير سميك) له طعم ونكهة مكتسبة من اللحوم والطيور والأسماك وعظامها، أو من الخضراوات والتوابل.

مكونات المرق:

العظم، اللحوم، الأسماك، الدجاج، الخضراوات، البهارات، التوابل.

السؤال الرابع:

اذكر الأمور التي يجب مراعاتها عند إعداد مرق الخضراوات.

1. استخدام الخضراوات النشوية عند عدم الاهتمام بلون المرق، مثل البطاطا.

2. عدم استخدام الخضراوات ذات الرائحة القوية، مثل الزهرة والخرشوف والأرضي شوكي؛ حتى لا تؤثر في طعم المرق.
3. عدم استخدام الخضراوات التي تؤثر في اللون مثل السبانخ والشمندر.

السؤال الخامس:

اذكر الخطوات الرئيسة لإعداد المرق الأبيض.

الخطوات الرئيسة لإعداد المرق الأبيض:

1. تقطيع العظام قطعًا متوسطة الحجم (٨-١٠) سم.
2. نقع العظام في ماء بارد، للتخلص مما يعكر المرق.
3. إخراج العظام من الماء البارد، ثم سلقها في الماء إلى درجة الغليان ثم تخفيف النار لتصبح هادئة.
4. إزالة الشوائب عند ظهورها (الزفرة، والريم).
5. إضافة الخضراوات المناسبة بعد إزالة الشوائب.
6. جعل الماء فوق مستوى العظم وزيادته كلما نقص.
7. وضع الطنجرة التي تحوي العظام على نار هادئة حسب الوقت المطلوب.
8. تبريد المرق بالسرعة الممكنة، وذلك بوضع الطنجرة داخل حوض ماء بارد ومراعاة تغيير الماء المحيط كلما زادت درجة حرارته، ثم حفظ المرق في وعاء محكم الإغلاق داخل الثلاجة بعد تبريده، ويمكن تخزينه بطريقة التجميد في درجة حرارة (٢٠-٨°س) تحت الصفر.

السؤال السادس:

اذكر عناصر التخين (التكثيف) المستخدم في الصلصات.

عناصر التخين (التكثيف) هي:

الطحين، النشا، الذرة، البطاطا، الأرز، الجيلاتين.

السؤال السابع:

اذكر أنواع (الرو).

أنواع الرو:

الأبيض، الأشقر، البني، وذلك بأن يحمر الطحين حسب اللون المطلوب.

السؤال الثامن:

اشرح كيفية تقديم الصلصات الساخنة.

تقدم الصلصات الساخنة حسب نوع الطبق، مثل شرائح اللحوم التي تقدم معها صلصات ذات لون بني، وتوضع كميات قليلة منها على وجه قطعة اللحم، ويمكن إضافتها إلى جانب اللحم على الطبق، ويفضل تقديم الصلصات البيضاء مع أنواع الدواجن والأسماك المختلفة.