

إجابات أسئلة التقويم لدرس طهي الطعام

١. أختار رمز الإجابة الصحيحة في ما يأتي:

(١) الطريقة الأكثر مناسبة لطهي السمك الطري مع الحفاظ على نكهته الطبيعية، هي:
ب. الطهي بالبخار.

(٢) إذا كُنْتُ أرغب في طهي الدجاج مع الحفاظ على طراوته وقوامه العصاري، فسأختار
طريقة الطهي بـ:

أ. السلق.

(٣) الطريقة الفضلى لطهي البطاطا للحصول على قوام خارجي مقرمش، هي:
ج. القلي.

(٤) طريقة الطهي التي تحافظ على الفيتامينات الموجودة في الخضراوات، هي:
د. الطهي بالبخار.

٢. أشرح الفرق بين الشوي والطبخ بالبخار من حيث تأثير كل منهما في نكهة الطعام وقوامه.
الشوي:

- النكهة: يمنح الطعام نكهة مدخنة مميزة، وذلك بسبب تعرضه المباشر للحرارة.
- القوام: يُعطي الطعام قوامًا جافًا ومقرمشًا من الخارج، وطريًا من الداخل.
- الطبخ بالبخار:
- النكهة: يحافظ على النكهة الطبيعية للطعام، حيث لا يفقد الطعام أيًا من عناصره الغذائية أو نكهته خلال الطهي.
- القوام: يُعطي الطعام قوامًا طريًا ورطبًا، مع الحفاظ على شكله.
- بشكل عام:
- الشوي: يُستخدم لإضافة نكهة مميزة وقوام مقرمش للطعام.
- الطبخ بالبخار: يُستخدم للحفاظ على النكهة الطبيعية للطعام وقوامه الطري، مع الحفاظ على قيمته الغذائية.