



درس ۱۴

۱. در زمان های قدیم برای نگهداری مواد غذایی و جلوگیری از فاسد شدن آن ها از چه روش هایی استفاده می کردند؟
بعضی از مواد غذایی را داخل نمک یا آب نمک قرار می دادند و یا آن ها را خشک می کردند. گوشت رادرسبدهای توری در جاهای سایه آویزان می کردند تا خنک بماند و فاسد نشود.
۲. برخی از نگهداری مواد غذایی را نام ببرید. نمک زدن - مربا کردن - خشک کردن - ترشی گرفتن - فریزری کردن
۳. از کدام روش های نگهداری مواد غذایی هم در کارخانه و هم در خانه ها استفاده می شود؟ نمک زدن - مربا کردن - ترشی کردن - فریزر کردن - خشک کردن
۴. از کدام روش ها هنوز هم برای نگهداری مواد غذایی در شهر و روستا استفاده می شود؟ با استفاده از شکر غلیظ، بعضی از مواد را مثل مربا درست می کنند. برای نگه داری مواد گوشتی و غذایی آن ها را در یخچال نگه می دارند. انجیر و انگور را خشک می کنند.
۵. تفاوت خشک کردن مواد به روش سنتی و صنعتی را بنویسید. برای خشک کردن مواد به روش سنتی از گرمای خورشید استفاده می شد و رنگ و عطر مواد به صورت طبیعی حفظ می شد اما در روش صنعتی این کار با دستگاه انجام می شود و به خاطر سرعت بالا در خشک کردن ویتامین های مواد غذایی از بین می رود و مواد نگهدارنده هم اضافه می شود که برای سلامتی ضرر دارد.

۶. با گذشت زمان روش های خشک کردن مواد غذایی چه تغییراتی پیدا کرده است؟ امروزه با دستگاه های اتوماتیک مواد غذایی را در دماهای متفاوت و با سرعت بیشتری خشک می کنند.
۷. چرا با گذشت زمان روش های پختن مواد غذایی تغییر کرده اند؟ با افزایش جمعیت و نیاز انسان ها به مواد غذایی باعث شد که به روش های پخت صنعتی روی بیاورند.
۸. با گذشت زمان یخچال ها چه تغییراتی کرده اند؟ فضاهاى درونى آن ها تغییر کرده است و از برک های درون یخچال ها خبری نیست و در ضمن مصرف برق آن ها مرتبا کم و کم تر شده است.
۹. روش های پخت نان از قدیم تا به امروز را با هم مقایسه کنید؟ در قدیم نان را در تنور های خانگی می پختند و لی با گذشت زمان و زیاد شدن جمعیت تقاضا برای نان زیاد شد و دستگاه های اتوماتیک استفاده شد و نان های فانتزی هم مورد استفاده قرار گرفت.
۱۰. چرا پنیر را در آب و نمک قرار می دهند؟ چون نمک از فساد و خرابی پنیر جلوگیری می کند.

نکته: همه می دانیم درست کردن، مربا، خشک کردن میوه و سبزی، درست کردن کبپوت، خیار شور، ترشی، همه و همه راه هایی برای نگهداری میوه و سبزی ها هستند. یکی دیگر از راه های نگهداری از مواد غذایی، گذاشتن آن ها در جاهای سرد و یا کنار یخ است.

پایان



تلگرام معلم یار
Telegram.me/MoallemYarir

به ما بپیوندید | Join To Telegram