إجابات أسئلة تقويم الدرس الأول

تصنيع منتجات الحليب

السؤال الأول:

الفكرة الرئيسة: أبين خطوات تصنيع اللبنة والجبن.

خطوات تصنيع اللبنة:

- غلي الحليب.
- تبريده.
- إضافة اللبن الرائب.
- تغطية الحليب حتى يتخمر.
- وضع اللبن الرائب في كيس قماش.
- تعليق الكيس لتصفية الماء.
- إضافة الملح.

خطوات تصنيع الجبن:

- إضافة الملح للحليب.
- تسخين الحليب.
- إضافة المنفحة.
- ترك الحليب حتى يتجبن.
- فصل الماء.
- تصفية الجبن بالشاش.
- تعليق الجبن.
- كبسه.
- تمليحه وتخزينه.

السؤال الثاني:

التفسير: ما أهمية إضافة قليل من المنفحة مع الماء إلى الجبن قبل تخزينه؟

لأن المنفحة تساعد على حفظ الجبن وتخزينه مدة أطول وتحافظ على تماسكه.

السؤال الثالث:

الاستنتاج: يحفظ الجبن البلدي عادة في محلول ملحي، هل هناك طرق أخرى لحفظه؟ ما هي؟

:نعم، مثل

- التبريد في الثلاجة.
- التجميد.
- التجفيف.
- الحفظ بالزيت.
- التعليب.

السؤال الرابع:

التفكير الناقد: أي الخطوات تعد الأكثر صعوبة في إنتاج كل من اللبنة، والجبن؟ أبرر إجابتي.

- في اللبنة: مرحلة تصفية اللبن؛ لأنها تحتاج وقتاً ودقة للتخلص من الماء دون إفساد اللبنة.
- في الجبن: مرحلة التجبن والكبس؛ لأنها تحتاج درجة حرارة مناسبة ووقتاً كافيًا للحصول على جبن متماسك.