

إجابات أسئلة الوحدة

الأعشاب والتوابل

السؤال الأول:

عدد خمسة استخدامات للفستق الحلبي في المطبخ الشرقي.

1. يؤكل نيأً أو محمصاً للتسلية.
2. يستخدم بوصفه حشوة في المبرومة.
3. يستخدم حشوة في البقلاوة.
4. يستخدم لتزيين الكنافة النابلسية.
5. يستخدم غطاء للبوطة العربية.

السؤال الثاني:

حدد طرق حفظ المكسرات.

تحفظ المكسرات مبردة في أوعية محكمة الإغلاق، بعيداً عن الحرارة والرطوبة والضوء، ويمكن حفظها في المجمد مدّة طويلة.

السؤال الثالث:

عدد خمساً من الأعشاب واذكر اثنين من استخداماتها في المطبخ.

حسا البان، الخزاني الميرمية، الزعتر، الشومر.

يستخدم الزعتر في حشوة المعجنات، وبوضع على وجه القرص.

يستخدم إكليل الجبل (حسا البان) في إعداد كل من: البيتزا، والأسماك، واللحوم، والصلصات.

السؤال الرابع:

اذكر استخدامات المكسرات الآتية في الطبخ المحلي والعالمي:

أ- اللوز.

يستخدم اللوز في المطبخ المحلي لتزيين المنسف الأردني، كما يستخدم في المطبخ العالمي لإعداد عجينة اللوز.

ب- الفستق الحلبي.

يستخدم الفستق الحلبي في المطبخ المحلي لتزيين الحلويات الشرقية وحشوها، وكذلك في المطبخ العالمي.

ج- الصنوبر.

يستخدم الصنوبر لتزيين المنسف والمقلوبة وغيرها في المطبخ المحلي، كما يستخدم في إعداد صلصة البستو وحشوة الديك الرومي في المطبخ العالمي.

السؤال الخامس:

ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة في ما يأتي:

☐ تحفظ المكسرات:

أ- مبردة.

ب- مجمدة.

ج- دافئة.

د- أ + ب.

☐ لا يستخدم الخل في إعداد:

أ- السلطة العربية.

ب- الأرز المفلفل.

ج- صلصة (المايونيز).

د- المخللات.