إجابات أسئلة الوحدة

العجائن والحلويات

السؤال الأول:

ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة:

() لا تزيد نسبة الرطوبة في طحين القمح على:

أ- (14%).

ب- (18%).

ج- (20%).

د- (30%).

() تشكل نسبة المواد النشوية في الزبدة المستخدمة في العجائن:

أ- (8%).

ب- (6%).

ج- (4%).

د- (2%).

() من الوظائف الرئيسة للبيض في صناعة العجائن ما يأتي:

أ- عامل رفع.

ب- عامل خفض.

ج- للنكهة فقط.

د- لإعطاء قيمة غذائية فقط.

4() درجة الحرارة المناسبة لتفاعل الخميرة هي:

أ- (٥ °س - °س).

5ب- (11 ˚س - °س).

2ج- (16 ˚س - °س).

3د- (20 ˚س - °س).

(٥) من النقاط التي يجب أن تراعى عند استعمال الخلاطات ما يأتي:

أ- وضع كمية كبيرة من المواد في الخلاط.

ب- تحريك المواد العالقة على الحواف بملعقة خشبية.

ج- وضع كمية مناسبة من المواد في الخلاط.

د- وضع كمية قليلة من المواد لتسهيل الخلط.

(٦) من أنواع المنتجات التي يمكن استخراجها من عجينة الشو:

أ – الكلير.

ب- الكيك الدهني.

ج- أصابع زينب.

د– الوربات.

() أحد الأمور الواجب مراعاتها لنجاح العجائن ومنتجاتها:

أ- إحماء الفرن قبل الخبز.

ب- إدخال العجائن عند إشعال الفرن مباشرة.

ج- الخبز في درجة حرارة عالية جداً.

د- ترك باب الفرن مفتوحًا.

() طبقة متراصة أسفل الكيك تكون ناتجة عما يأتي:

أ- مزج غير كاف.

ب- كمية قليلة من البيض.

ج – كمية سائل قليلة.

د – كمية طحين قليلة.

9() درجة الحرارة المناسبة لحفظ المثلجات هي:

أ- (-1 ˚س).

ب- (-3 ˚س).

ج- (-6 ˚س).

د- (-18 ˚س).

السؤال الثاني:

اذكر أربعة من الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة.

وزن المكونات.

الخلط.

التخمر.

التدوير (الدحبرة).

التجليس (وضع العجينة المقطعة كرات) داخل الفرش.

التسهيل أو التشكيل.

إراحة العجين بعد التشكيل.

السؤال الثالث:

عدد الاحتياطات العامة التي تساعد على إعداد الكيك إعدادًا جيدًا.

قراءة المقادير جيداً، اتباعها خطوة خطوة، حسب الترتيب المطلوب في الوصفة.

استعمال المواد الأولية من النوعية الجيدة؛ أي يجب أن يكون الطحين أبيض ناعمًا، وأن يكون السكر من النوعية الجيدة، ونوع المادة الدهنية مناسبًا للوصفة.

خفق البيض جيداً في حالة الكعكة الإسفنجية، وذلك لإدخال أكبر قدر ممكن من الهواء؛ لأن البيض يساعد على عملية النفخ في الكيك.

اختيار القوالب المناسبة لحجم العجينة بحيث لا تكون أكبر منها ولا أصغر.

إحماء الفرن قبل مدة من الخبز، وضع الكيك داخل الفرن في درجة حرارة مناسبة.

عدم ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة؛ لأنّ ذلك يؤدي الى جفافه.

وضع القوالب في الفرن على نحو مناسب؛ لضمان وصول الحرارة إليها بالتساوي.

السؤال الرابع:

اذكر مراحل نضج الكيك.

يعرف نضج الكيك عندما يصبح لونه فاتحاً، وعندما ينفصل عن حافات القالب.

عند الضغط على وسط قالب الكيك بخفة بالإصبع، خاصة القوالب الإسفنجية منه، فإنها ترتد بسرعة، ولا يترك الإصبع أثرًا على سطحها.

إذا وخز الكيك بشوكة أو عود يخرج خاليًا من أي أثر للعجينة.

السؤال الخامس:

عدد خمسة أنواع من الحلويات التي تنتج من الخيوط العجينة.

البلورية.

المبرومة.

الكنافة الإسطنبولية.

بين نارين.

كنافة أصابع.

السؤال السادس:

اذكر الشروط الواجب مراعاتها لإعداد الكريمات إعدادًا ناضجاً.

تنخيل السكر الناعم دائماً؛ لمنع التكتل.

استخدام المنخل غير المعدني (النايلون)؛ لمنع تغير لون السكر.

استعمال وعاء ذي جوانب مستديرة، وينبغي ألّا يكون من الألمنيوم، لأنه قد يكسب الحليب لونا أزرق داكناً.

استمرار التقليب بملعقة خشبية حتى تبرد الكريمة (في حالة الكريمة الدافئة)؛ كي لا تتكون قشرة على سطحها.

تقليب المكونات جيدًا في أثناء إضافتها بواسطة مضرب السلك؛ لمنع تكون كتل.

وضع الكعكة عند تلبيس جوانبها على طبق قطره مساوٍ للكعكة، أو أصغر قليلاً منها؛ للتمكن من تزيينها من الجوانب.

السؤال السابع:

اذكر النقاط التي يجب مراعاتها عند استخدام الشوكولاته.

اختيار الشوكولاته التي تكون نسبة عجينة الكاكاو فيها كبيرة.

استخدام طريقة الحمام المائي لتذويب الشوكولاتة.

في حالة عدم ذوبان الشوكولاته تضاف مادة دهنية لتسهيل الذوبان.

تحفظ الشوكولاته في مكان جاف وبارد.

استخدام الشوكولاته الذائبة مباشرة.

لا تترك الشوكولاته في الحمام المائي مدة طويلة؛ حتى لا تتكون فيها حبيبات.

السؤال الثامن:

عدد طرق تقديم المثلجات.

في أكواب أو صحون مسطحة.

على هيئة كرات بنكهات مختلفة، ووضعها في بسكويت خاص بالمثلجات.

على هيئة كرات، ووضعها في صحون خاصة.

تزيين المثلجات بالصلصات الخاصة، مثل صلصات الفراولة أو المانجا.

عمل طبقات من المثلجات مع البسكويت أو الكعكة الإسفنجية.

السؤال التاسع:

علل ما يأتي:

أ- حجم صغير (نفش قليل) في أنواع العجائن.

كمية غير كافية من مسحوق الخبيز، ومزج غير كافٍ، وكمية كبيرة من السائل.

ب- تقلّص العجينة أثناء الخبز.

انخفاض نسبة الدهن وارتفاع نسبة الماء، والعجن أكثر من اللازم.

ج- الخشونة والجفاف في الكيك.

كمية سائل قليلة، وكمية مسحوق خبيز كبيرة، وكمية طحين كبيرة.

د- استخدام المنخل غير المعدني (نايلون) لتنخيل السكر المستخدم في الكريمة.

يستخدم المنخل غير المعدني (النايلون) لتنخيل السكر؛ حتى لا يتغير لونه.

هـ - إضافة مثبتات أو مستحلبات إلى المثلجات.

تستخدم المثبتات والمستحلبات في المثلجات للمحافظة على قوام البوظة وتماسكها.