إجابات أسئلة تقويم الدرس الأول

طهي الطعام

السؤال الأول:

أضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة في ما يأتي:

1) الطريقة الأكثر مناسبة لطهي السمك الطري مع الحفاظ على نكهته الطبيعية، هي:

أ- القلي.

ب- الطهي بالبخار.

ج- الشوي.

د- التحمير.

2) إذا كنت أرغب في طهي الدجاج مع الحفاظ على طراوته وقوامه العصاري، فسأختار طريقة الطهي بـ:

أ- السلق.

ب- التحمير.

ج- القلي.

د- الشوي.

3) الطريقة الفضلى لطهي البطاطا للحصول على قوام خارجي مقرمش، هي:

أ- الطهي بالبخار.

ب- السلق.

ج- القلي.

د- التحميص.

4) طريقة الطهي التي تحافظ على الفيتامينات الموجودة في الخضراوات، هي:

أ- القلي.

ب- السلق.

ج- الشوي.

د- الطهي بالبخار.

السؤال الثاني:

أقارن بين الشوي والطبخ بالبخار من حيث تأثير كل منهما في نكهة الطعام وقوامه.

الشوي:

- يُكسب الطعام نكهة مدخنة ومميزة نتيجة تعرضه للحرارة المباشرة.
- يجعل القوام الخارجي للطعام أكثر صلابة أو مقرمشًا، خاصةً اللحوم والخضراوات.

الطهي بالبخار:

- يحافظ على نكهة الطعام الأصلية دون تغيير كبير.
- يُبقي القوام طريًا ورطبًا، ويُعد مثاليًا للأطعمة الطرية مثل الأسماك والخضراوات.
- يُحافظ على الفيتامينات والمعادن أكثر من الطرق الأخرى.