

إجابات أسئلة الدرس الرابع

تحضير بعض الخلطات والمشروبات من الأعشاب والتوابل

سؤال التقويم صفحة (205): تجهيز خلطة الزعتر

علل كلا مما يأتي:

1- ضرورة طحن الكراوية.

لسهولة خلطها والحصول على النكهة.

٢- فرك الزعتر بزيت الزيتون.

لإضفاء اللون والنكهة المميزة.

3- حفظ خلطة الزعتر في وعاء زجاجي.

للمحافظة على المواد الطيارة المسؤولة عن النكهة.

أسئلة التقويم صفحة (207): تجهيز خلطة عشبية (الحواجة)

السؤال الأول:

اذكر ثلاثة أمور يجب مراعاتها في إعداد الحواجة.

1. طحن التوابل على نحو منفصل (كل نوع وحده).

2. تحميص الحلبة.

3. تعبئتها في أوعية زجاجية محكمة الإغلاق.

السؤال الثاني:

حدد استعمالات الحواجة.

تضاف الحواجة إلى السمن في أثناء التصنيع لإعطاء النكهة واللون المرغوب.

سؤال التقويم صفحة (209): خلطة الدجاج

علل الآتي:

1- حفظ التوابل في مرطبان زجاجي أو عبوة معدنية (ستانلس ستيل).

للمحافظة على المواد الطيارة المسؤولة عن النكهة.

٢- تحميص بعض التوابل قبل طحنها.

لتحسين النكهة وتقويتها، وتسهيل طحنها.

3- تنخيل البهارات بعد طحنها.

للحصول على النعومة المطلوبة.

الأسئلة صفحة (213):

السؤال الأول:

ما مكونات خلطة الكاري؟ وما أبرز استعمالاتها في إعداد الأطعمة؟

• المكونات: الكركم، الفلفل الأحمر، الكمون، الحلبة، الزنجبيل، الشومر، كبش القرنفل.

• استعمالاتها: تبهير الدواجن والأرز والأسماك واللحوم، وبعض الشوربات والصلصات وبعض الخضراوات.

السؤال الثاني:

ما فائدة الكركم في خلطة السمن البلدي؟

إعطاء طعم ولون مميز.

السؤال الثالث:

ما الاشتراطات القياسية التي يجب توافرها في خلطة الزعتر؟

1. أن يكون ذا طعم ونكهة مميزتين أن يخلو من المواد الغريبة والعفن الظاهر.
2. أن يكون خاليًا من الحشرات الحية والميتة.
3. ألا تقل نسبة الزعتر عن (٤٠٪) والسلمسم عن (٣٠٪) و السماق عن (٤٪).
4. يُسمح بإضافة اليانسون، والكمون، والقضامة، والشومر، والحمص، والبهارات والتوابل.
5. لا يسمح بإضافة النخالة، والشبة، والخبز الناشف، والملونات والنكهات الاصطناعية ما عدا حمض الستريك.

السؤال الرابع:

لخص الطرق المستعملة لإعداد المشروبات من الأعشاب.

طرق إعداد المشروبات:

- طريقة النقع البارد: يوضع النبات بضع ساعات في الماء، ثم يصفى ويصبح جاهزًا.
- طريقة النقع الساخن: يوضع النبات في الماء بدرجة الغليان، ويغطى مدة (١٥) دقيقة، ثم يصفى ويصبح جاهزًا.
- طريقة الغلي: يوضع النبات في الماء البارد ثم يغلى على النار مدة (١٥) دقيقة، ثم يصفى ويصبح جاهزًا.

السؤال الخامس:

ما الأمور الواجب مراعاتها في الأواني والأدوات المستعملة في إعداد:

أ- الخلطات.

1. استخدام مصفاة ناعمة غير معدنية. استخدام مطحنة ذات كفاءة عالية.
2. استخدام أوعية زجاجية محكمة الإغلاق أو أكياس من البولي إيثيلين للتعبئة.

ب - المشروبات.

1. غلي الماء في أواني من الستانلس ستيل.
2. نقع الأعشاب في إبريق شاي غير معدني.
3. ترويق المشروبات ثم صبها في الفنجان، أو استعمال مصفاة ناعمة غير معدنية.

أسئلة التقييم صفحة (214): إعداد العرقسوس

السؤال الأول:

ما فائدة نقع السوس فترة من الزمن؟

لاستخلاص أكبر قدر ممكن من النكهة والحلاوة.

السؤال الثاني:

ما فائدة الكربونات في شراب السوس؟

لإعطائه لوناً غامقاً، ويزداد مذاقه حلاوة.

أسئلة التقييم صفحة (216): إعداد منقوع شراب الكركديه

السؤال الأول:

عدد أنواع المنقوعات الساخنة الشائعة عند أسرتك، واذكر متى يتم تناولها عادة.

تترك الإجابة للطالب.

السؤال الثاني:

لا ينصح بتخزين الكركديه المحضّر أكثر من (٢٤) ساعة، فسّر ذلك.

لسرعة فساده.

السؤال الثالث:

علل

أ- ينصح بعدم غلي الماء بعد إضافة الأعشاب إليها.

للمحافظة على المواد العطرية.

ب- لا ينصح باستعمال أوانٍ معدنية في تحضير مشروبات الأعشاب.

لتلافي التأثير في النكهة.

السؤال الرابع:

إذا كان منقوع الكركديه خفيفًا، فاذكر ثلاثة أسباب لذلك.

1. كمية الماء المستعملة عالية.
2. قصر مدة النقع.
3. كمية سبيلات الكركديه قليلة.

السؤال الخامس:

ما خصائص جودة المنتج؟

اللون: أحمر قانٍ صافٍ، النكهة: لذيذ، الطعم: معتدل الحلاوة مع طعم حمضي مقبول.

أسئلة التقويم صفحة (217): إعداد مشروب مغلي اليانسون

السؤال الأول:

لماذا ينصح بغلي البذور وبالنقع فقط للأعشاب؟

نغلي البذور لاستخلاص النكهة، وننقع الأعشاب لتلافي التأثير في النكهة.

السؤال الثاني:

ما خصائص جودة المنتج؟

اللون: أصفر صافٍ، النكهة لذيذة، الطعم: معتدل الحلاوة.

أسئلة التقويم صفحة (223): إعداد شراب الخروب
علل كلاً مما يأتي:

- 1- ضرورة تجفيف الخروب جيداً بعد غسله.
للتخلص من الماء الزائد؛ لكي لا يؤثر في تركيز العصير.
- 2- غلي الخروب مدة ربع ساعة.
لاستخلاص أكبر قدر ممكن من النكهة والحلاوة واللون.
- 3- كيل السائل الناتج (ماء النقع + ماء مغلي) قبل إضافة السكر وعصير الليمون.
لتقدير كمية السكر اللازمة للعصير.
- 4- وضع السائل والسكر على النار مدة (0) دقائق.
للإسراع في عملية إذابة السكر.
- 5- إضافة الليمون في آخر مرحلة من مراحل الشراب.
للمحافظة على نكهة الليمون، ومنع تسكر العصير، وإعطاء طعم حمضي مرغوب.