

## أسئلة تقويم الدرس الأول

### طهي الطعام

#### السؤال الأول:

أختار 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:

أ- السلق.

ب- التحمير.

ج- القلي.

د- الشوي.

2) 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 بالبخر.

السؤال الثاني:

أشرح الفرق بين الشوي والطبخ بالبخر من حيث تأثير كل منهما في نكهة الطعام وقوامه.