

بسمه تعالی

دبستان غیر دولتی پسرانه ی معرفت

نام و نام خانوادگی : درس : علوم پایه : سوم تاریخ : ۹۷/۱/۲۸

۱ - چهار روش نگهداری مواد غذایی را نام ببرید

.....

۲ - چه مواد غذایی را می شناسید که به وسیله ی نمک نگهداری می شوند ؟

.....

۳- دو راه نگهداری میوه ها را بنویسید

.....

۴- دو راه نگهداری ماهی را بنویسید .

.....

۵- برای نگهداری کدام یک از پختن استفاده نمی شود ؟

گوجه فرنگی سیب گوشت گلابی

۶- بهترین روش برای نگهداری گوشت چیست ؟

نمک دار کردن انجماد کنسرو کردن گذاشتن در سبدهای توری

۷- یخچال طبیعی چیست ؟

.....

۸- جاهای خالی را با کلمات روبه رو پر کنید (خشک کردن ، پختن ، نمک زدن ، انجماد)

در تولید مربا از استفاده می شود .

در نگهداری سبزیجات از استفاده می شود .

در نگهداری پنیر از استفاده می شود .

در نگهداری گوجه فرنگی از استفاده می شود .

در نگهداری نان از استفاده می شود .

۹- چرا پنیر را در آب نمک نگه می دارند ؟

۱۰- کدام روش نگهداری در خانه انجام نمی شود ؟

نمک زدن خشک کردن تولید رب کنسرو کردن

۱۱- روش های زیر مربوط به کدام مورد می باشد

خشک کردن - کنسرو کردن - انجماد - نمک زدن

با تبخیر آب ، امکان رشد میکروب کم تر می شود

در دماهای بسیار پایین فعالیت میکروب ها کم می شود

در محیط های شور ، امکان فاسد شدن ماده ی غذایی کم می شود

در این روش هوا نمی تواند وارد محیط شود و غذا را فاسد کند