



✓ المعلمان:

- أفنان النحاس.

- جهاد الخوالدة.

✓ العادة: التربية المهنية.

✓ الصف: العاشر " أ + ب + ج " .

✓ عنوان الدرس:

حل أسئلة اللحوم

✓ الصفحات: 62.

١ - عَرّف كلا مما يأتي:

أ- الطهو الجاف: يجري فيه تسخين الهواء الجاف المحيط بقطعة اللحم بحيث تستخدم فيها درجات حرارة عالية نسبياً مثل التحميص والشواء سواء في الأفران أم على الفحم.

ب- الطهو الرطب: يستخدم فيه الماء أو المرق على درجات حرارة أقل من المستخدمة في الطهو الجاف ولكن بمدة أطول ومن أمثلتها السلق والتسبيك.

٢ - عدد أربعاً من مواصفات الجودة للحوم الحمراء.

١. أن يكون لون اللحم أحمر فاتحاً أو زهرياً.

٢. أن يكون نسيج اللحم متماسكاً ومرناً.

٣. أن تكون طازجة وذات رائحة جيدة.

٤. أن تكون خالية من البقع الزرقاء.



S.N.S

SKY NATIONAL SCHOOLS

مدارس سكاى الوطنية

٣- عدل كلاً مما يأتي:

أ- اختلف طريقة الطهو باختلاف مقاطع اللحوم.

المقاطع الطرية واللينة المأخوذة من أجزاء الذبائح التي تتعرض لمجهود عضلي قليل، وبذلك فنضجها أسرع حين تطبخ، أما المقاطع متوسطة الليونة هي المقاطع المأخوذة من أجزاء الذبائح المعرضة لمجهود عضلي كبير وتكون أليافها صلبة نسبياً وغليلة وتحتوي على كمية كبيرة من الأنسجة الرابطة والأوتار وبذلك تحتاج إلى وقت أطول لتنضج عند طبخها.

ب- إرجاع صينية الكفتة إلى الفرن بعد إزالة ورق الألمنيوم عنها.

لإعطاء اللون الذهبي للكفتة (تحميرها).

ج- يمكن استخدام اللحوم البيضاء كبديل للحوم الحمراء.

بسبب قيمتها الغذائية ومحتواها من البروتينات والأحماض الأمينية الأساسية الضرورية لبناء خلايا الجسم وأنسجته، وتوفرها بأسعار منخفضة مقارنة باللحوم الحمراء.

د- ذلك الدجاج بالملح والطحين والليمون واغسله قبل طهوه.

للتخلص من الروائح العالقة بلحم الدجاج، والدهون العالقة به.

هـ - تسمية المقلوبة بهذا الاسم.

سميت بهذا الاسم بسبب قلب محتواها بشكل تام وهي بالطنجرة على طبق التقديم الرئيس بحيث ترتب مكوناتها عند الإعداد من أسفل الطنجرة (الزهرة واللحم) إلى فوهتها (الأرز).

٤- سم ثلاث مقاطع من اللحوم الحمراء، ثم قارن بينها من حيث طراوتها، ومحتواها من الأنسجة الضامة، سرعة نضجها، وطريقة الطهو المناسبة لها.

الضلع	بيت الكلاوي	الفخذ
لينة	لينة	متوسطة
قليل	قليل	الليونة
قليل	مرتفع	مرتفع
سريعة	سريعة	بطيئة
الطهو الجاف والرطب	الطهو الجاف والرطب	الطهو الرطب
الطراوة	محتواها من الأنسجة الضامة	سرعة نضجها
طريقة الطهو المناسبة		

٥ - عدد أربط من مواصفات الجودة للحوم السمك الطازج.

١ . أن يكون النسيج متماسكاً ومرناً، وعند الضغط عليه يعود إلى وضعه الطبيعي.

٢ . أن تكون القشور متماسكة ومتصلة بالجلد.

٣ . أن تكون عدسة العيون راتقة وغير غائرة.

٤ . أن تكون الرائحة طبيعية وجيدة.

٦ - عدد المكونات الرئيسية لطبق المقلوبة.

اللحم (الدجاج)، الأرز، الزهرة أو الباذنجان.

٧ - ما الهدف من إزالة الريم (الخثرة) كلما ظهر عند سلق الدجاج.

يجب إزالة الريم (الخثرة) مباشرة عند ظهورها لكي لا يتزنخ المرق.

" دمتم بخير "
قسم
التربية المهنية

