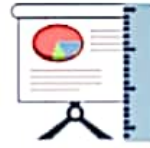


درس چهاردهم



کلاس اول درس چهاردهم صفحه ۱۷۰



۱. الف) پختن و غلیظ کردن

ب) نمک زدن

پ) کنسرو کردن - منجمد کردن

ت) خشک کردن

ث) پاستوریزه کردن

۲. الف) × امروزه مواد غذایی را بیشتر با روش صنعتی نگهداری می‌کنند.

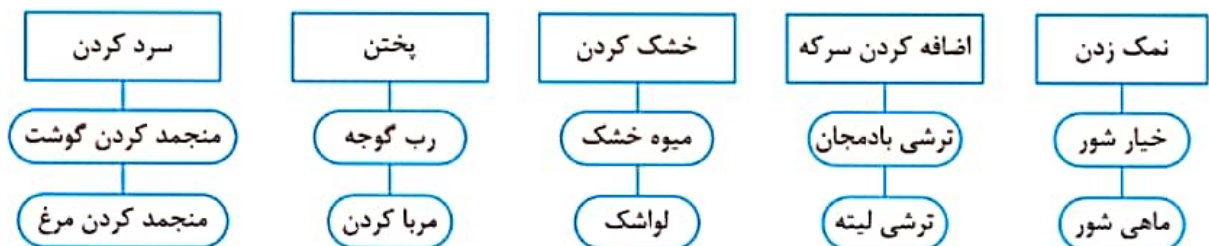
ب) × برای نگهداری طولانی‌مدت گوشت نمی‌توان از روش کمبوت کردن استفاده کرد.

پ) ✓ درست

ت) × استفاده از مواد نگهدارنده فقط شامل استفاده از نمک، شکر و سرکه نمی‌باشد.

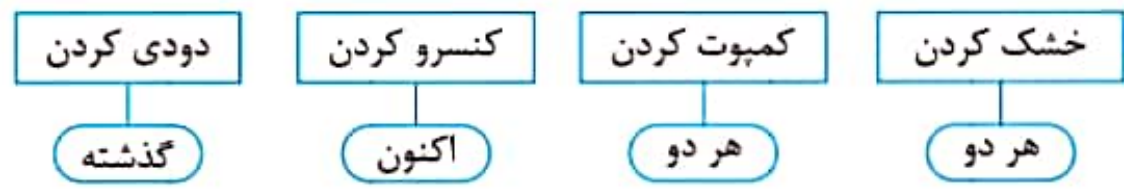
ث) × تهیه‌ی لواشک نوعی خشک کردن است.

۳.





۱.



۲. زیرا بیسکویت آب ندارد و خشک است.

۳. از یخچال‌های طبیعی و سردآب‌ها استفاده می‌کردند.

۴. آلبالو - زردآلو - هلو ...

۵. خشک کردن - منجمد کردن