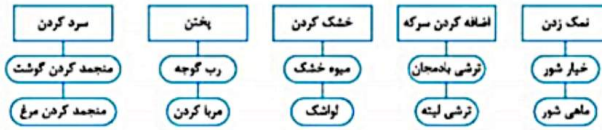


درس چهاردهم



فعالیت کلاسی ۱ درس چهاردهم صفحه ۱۳۲



۲. مرزا شکر - خیارشور نمک
۳. به دلخواه دلتش آسوز

فعالیت کلاسی ۲ درس چهاردهم صفحه ۱۳۳



۲. (۱) در روش صنعتی مقدار زیادی در زمان کم تهیه می‌شود، که در روش سنتی تهیه بسیار زمان می‌برد.
- (۲) در روش صنعتی از گرمای مصنوعی و کارخانه‌ها استفاده می‌شود، در روش سنتی دستی و با روش‌های طبیعی بود.
۳. در زمان قدیم خشک کردن و نمک زدن و آویزان کردن در سایه و سرداب - در زمان جدید منجمد کردن

تمرین درس چهاردهم صفحه ۱۳۳، ۱۳۴ و ۱۳۵



۲. الف) * فروره مواد غذایی را بیشتر با روش صنعتی نگهداری می‌کنند.
- ب) * برای نگهداری طولانی مدت گوشت نمی‌توان از روش کمپوت کردن استفاده کرد.
- پ) ✓ درست
- ت) * استفاده از مواد نگهدارنده فقط شامل استفاده از نمک شکر و سرکه نمی‌باشد.
- ث) * تهیه‌ی لوانگ نوعی خشک کردن است.
۳. الف) بخش و غلیظ کردن
- ب) کسرو کردن - منجمد کردن
- ت) خشک کردن
- ث) باسنوربره کردن



۵. روش‌های قدیمی نمک زدن - دودی کردن - آویزان کردن در سایه - خشک کردن
- روش‌های جدید منجمد کردن - کسرو کردن
۶. الف) لوانگ - برگه
- ب) اکتون در کارخانه‌ها با گرمکن‌های برقی و صنعتی به مقدار زیاد تهیه می‌شود، در قدیم با نور خورشید و گرمای طبیعی تهیه می‌شدند.
۷. خشک کردن - منجمد کردن
۸. طبیعی و مفیدتر بود - مقدار آن زیاد نبود و بسیار پخت‌گیر بود.
۹. در مکان سرد و سایه - تا دیرتر خراب شود.
۱۰. زیرا بیسکویت آب ندارد و خشک است.
۱۱. از بچه‌های طبیعی و سرداب‌ها استفاده می‌کردند.
۱۲. آبیالو، زرد آلو، هلو و ...
۱۳. خشک کردن، منجمد کردن
۱۴. الف) گزینه ۴ - کسرو کردن
- ب) گزینه ۴ - خیار
- پ) گزینه ۴ - زردپرفر و جلب شدن مواد غذایی
- ت) گزینه ۴ - نمک زیاد باعث از بین رفتن میکروب‌ها می‌شود.
- ث) گزینه ۵ - نمک زدن