

## فعالیت کلاسی ۱



برای هر روش نگهداری مواد غذایی که در زیر آمده دو مثال بنویس.

۱

نمک زدن	اضافه کردن سرکه	خشک کردن	پختن	سرد کردن
خیارشور	ترشی کلم	میوه	رب گوجه	منجمد کردن گوشت
سبزیجات	ماهی ترشی بادمجان	سبزی	مربا کردن	منجمد کردن مرغ

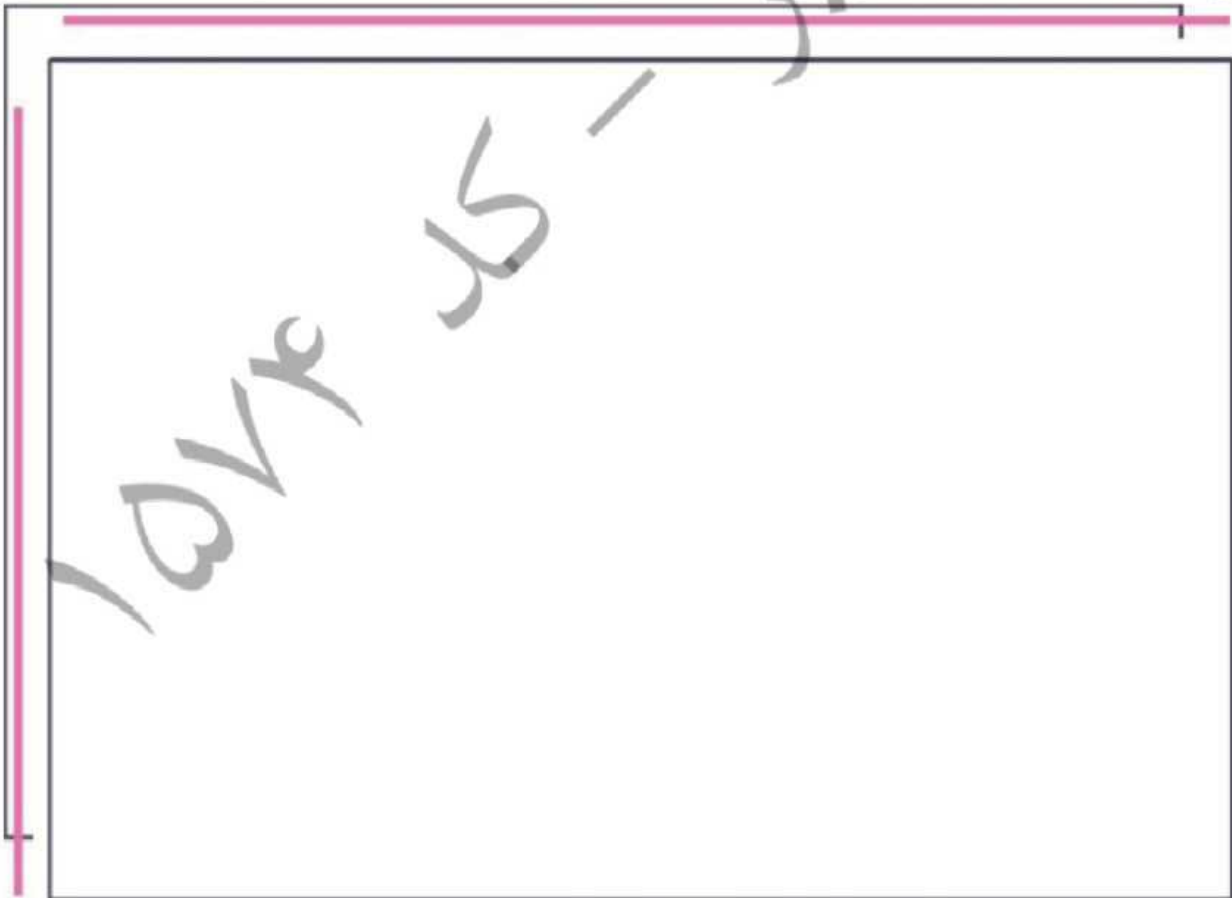
در تهیه‌ی مربای سیب و خیارشور، از کدام مواد افزودنی استفاده می‌شود؟

۲

مربا: شکر  
خیارشور: نمک

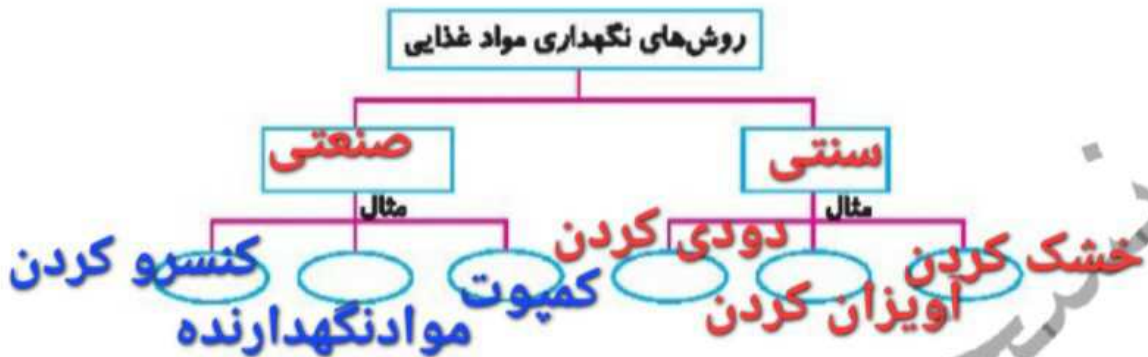
یک نقاشی درباره‌ی روش‌های نگهداری طولانی مدت مواد غذایی رسم کن.

۳





۱ نمودار مفهومی زیر را کامل کن.



۲ دو تفاوت روش سنتی و صنعتی نگهداری مواد غذایی را بنویس.

در روش صنعتی مقدار زیاد در زمان کمتری زمان

بیشتر و مقدار کمتر در روش سنتی از گرمای مصنوعی ولی سنتی از نور خورشید



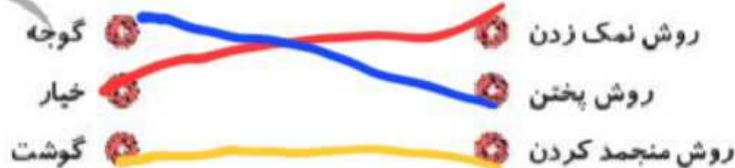
زمان قدیم روش سنتی:  
خشک کردن\_ نمک زدن\_ آویزان کردن

اکنون روش صنعتی:

منجمد کردن

تمرین

۱ هر ماده‌ی غذایی را به روش نگهداری طولانی مدتی که برایش به کار می‌رود وصل کن.



۲ موارد نادرست را تشخیص داده و آن‌ها را به صورت درست بنویس.

- الف: امروزه مواد غذایی را بیشتر با روش‌های سنتی نگهداری می‌کنند. **X**
- ب: برای نگهداری طولانی مدت گوشت می‌توان از روش کمپوت کردن استفاده کرد. **X**
- پ: روش نگهداری استریلیزه کردن مواد غذایی در گذشته مورد استفاده نبوده است. **✓**
- ت: استفاده از مواد نگهدارنده فقط شامل استفاده از نمک، شکر و سرکه می‌باشد. **X**
- ث: تهیه‌ی لواشک نیز نوعی افزودن نمک می‌باشد. **X**