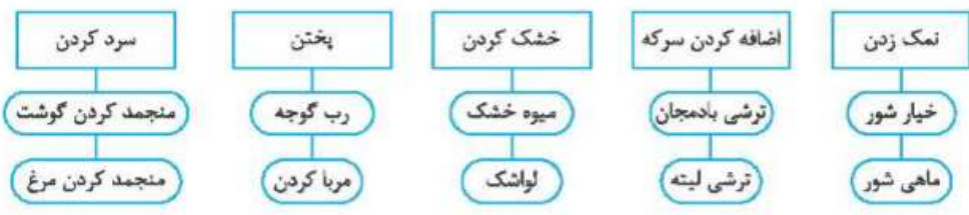




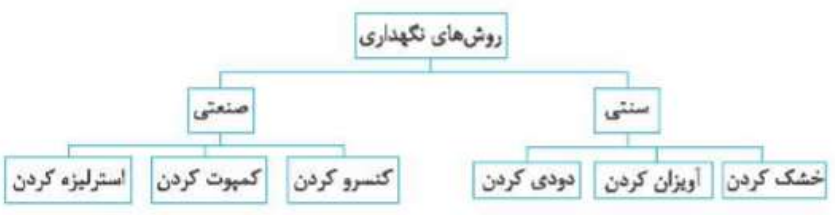
نام و نام خانوادگی: _____ تاریخ: _____ موضوع: _____ هدف: _____

فعالیت کلاسی ۱ درس چهاردهم صفحه ۱۳۲



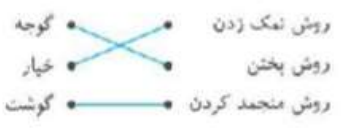
۲. مربا، شکر - خیار شور: نمک
۳. به دلخواه دانش آموز

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





نام و نام خانوادگی

تاریخ

موضوع:

هدف:

۲. الف) × امروزه مواد غذایی را بیشتر با روش صنعتی نگهداری می‌کنند.
 ب) × برای نگهداری طولانی‌مدت 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 لواشک نوعی خشک کردن است.

۳. الف) پختن و غلیظ کردن
 ب) نمک زدن
 پ) کنسرو کردن - منجمد کردن
 ت) خشک کردن
 ث) پاستوریزه کردن

۴.



۵. روش‌های قدیمی: نمک زدن - دودی کردن - آوبزبان کردن در سایه - خشک کردن
 روش‌های جدید: منجمد کردن - کنسرو کردن
۶. الف) لواشک - برگه
 ب) اکنون 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 وقت‌گیر بود.
۹. در مکان سرد و سایه - تا دیرتر خراب شود.
۱۰. زیرا بیسکویت آب ندارد و خشک است.
۱۱. از یخچال‌های طبیعی و سرداب‌ها استفاده می‌کردند.
۱۲. آلبالو، زردآلو، هلو و ...
۱۳. خشک کردن، منجمد کردن
۱۴. الف) گزینه «۲» - کنسرو کردن
 ب) گزینه «۴» - خیار
 پ) گزینه «۳» - زیتان و جلب شدن مواد غذایی
 ت) گزینه «۲» - نمک زیاد، باعث از بین رفتن میکروب‌ها می‌شود.
 ث) گزینه «۱» - نمک زدن

