

۱ - یکی از راه های نگه داری مواد غذایی گذاشتن آن در ..... است .

الف : جاهای گرم و مرطوب

ب: جاهای خشک و گرم

ج: جاهای سرد یا کنار یخ

د: در دمای محیط

۲ - کدام نوع نگه داری هم به روش صنعتی و هم به روش سنتی انجام می شود؟

الف : آویزان کردن مواد غذایی

ب: خشک کردن

ج: داخل نمک گذاشتن

د: در تور گذاشتن

۳ - یکی از راه های ماندگاری نان ..... است .

۴ - برای آن که پنیر بهتر بماند آن را ..... می کنند.

۵ - پختن مواد غذایی را می توان به صورت ..... و ..... انجام داد.

۶ - جملات صحیح و غلط را مشخص کن .

یخچال های قدیمی با یخچال های امروزی هیچ گونه تفاوتی ندارد

ص غ

امروزه برای نگه داری مواد غذایی بیش تر از روش های سنتی استفاده می کنند

ص غ

دود دادن هم یکی از روش های نگه داری مواد غذایی است .

ص غ

۷ - چرا روش های پختن مواد غذایی تغییر کرده است؟

۸ - راه های خنک کردن مواد غذایی را از گذشته تا حال را بنویسید.

۹ - هر عبارت را به مربوط به خودش وصل کن .

ترش و شور کردن

در زمان گذشته مواد غذایی را درون آن قرار می دادند

چاله های یخی

امروزه به مواد غذایی اضافه می کنند

مواد نگه دارنده

یکی از راه های نگه داری سبزی ها و میوه هاست

پاستوریزه کردن

از این روش هم در خانه و هم در کارخانه استفاده می شود

منجمد کردن

۱۰ - کدام روش های نگه داری مواد غذایی هنوز هم در بعضی جاها استفاده می شود؟.....

۱۱ - تفاوت خشک کردن سبزیجات به روش سنتی و روش صنعتی چیست؟.....

۱۲ - برخی از روش های نگه داری مواد غذایی را بنویسید.....

۱۳ - کدام ماده ی غذایی را به روش کمپوت کردن نگه داری نمی کنند؟

د: گوشت

ج: نان

ب: حبوبات

الف : میوه

امام رضا (ع) می فرمایند:

دوست هرکس عقل اوست و دشمن هرکس نادانی اوست.

[www.moallem333.blogf.com](http://www.moallem333.blogf.com)