ملخص درس

ملخص الدرس

حفظ الأطعمة

المهارات الأسرية | الثالث المتوسط | الفصل الدراسي الأول

المادة	المهارات الأسرية
الصف	الثالث المتوسط
الفصل الدراسي	الفصل الدراسي الأول
اسم الطالب/ة	.....

شرح الدرس واختباره
امسح لمشاهدة الشرح والاختبار

ورقة العمل
تدرّب على الدرس

■ أسباب الفساد

• أحياء دقيقة وإنزيمات وحرارة ورطوبة وهواء.

■ الحفظ بالبرودة

• التبريد من ١ إلى ٤ درجات مئوية.

• التجميد عند ١٨ درجة تحت الصفر.

■ المنطقة الخطرة

• بين ٥ و٦٠ درجة مئوية.

• لا يبقى الطعام فيها أكثر من ساعتين.

■ طرق أخرى

• التجفيف والتمليح والتحلية.

• التعليب والتعقيم والتخليل والتفريغ.

■ قواعد السلامة

• فصل النيء عن المطبوخ.

• لا نعيد تجميد ما ذاب كليًّا.

• العلب المنتفخة لا تُستعمل.

■ تذكّر

• التجميد يوقف نمو الجراثيم ولا يقتلها.