

تم تحميل الملف
من موقع حلول



حلول
الحلول اون لاين

hulul.online

حلول الكتب - اختبارات الكترونية • مراجعات وتدريبات
والمزيد من الملفات التعليمية للمناهج السعودية



التطبيقات



١: ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (x) أمام العبارة غير الصحيحة فيما يأتي، ثم اذكر السبب:

حتى يزيد من كثافة وقوام الحساء

✓

عند عمل بعض أنواع الحساء لا بد من إضافة قليل من الدقيق أو النشا أو الشوفان.

لأن شربها يعيق إفراز الأنزيمات الهضمية مما يؤدي إلى عسر الهضم

x

الإكثار من السوائل مع وجبات الطعام.

حتى لا نفقد جزءاً من قيمها الغذائية

x

غسل الخضراوات والفاكهة بعد تقطيعها.

٢: صَنِّفي ما يرد أمامك من أصناف الحساء حسب القوام والسائل المستخدم بوضع علامة (✓) في الحقل المناسب:

حساء الخضروات

حساء العدس

حساء الكريمة بالدجاج

النوع

سميك

خفيف

متوسط

خلاصة لحم

حليب

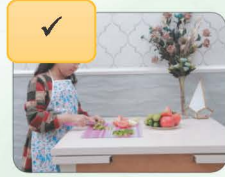
ماء

القوام

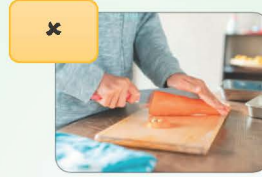
السائل المستخدم



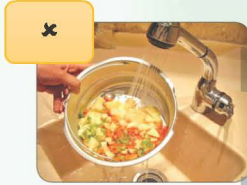
ضعي علامة (✓) في فراغ الشكل الذي يمثل قواعد إعداد الخضروات الصحيحة، وعلامة (×) في فراغ الشكل الذي يتنافى مع القواعد الصحيحة :



شكل (٨)



شكل (٧)



شكل (١١)



شكل (١٠)



شكل (٩)

طُلب منك إعداد سلّطة مكّملة لأصناف في وليمة ما، ما السلّطة المكّملة لكل صنف، وما دورها؟

دورها	السلطة	الصنف
مشهية وطرية	الحمص بالطحينة	دجاج مشوي
لإكمال قيمتها الغذائية	سلطة خضراوات	أرز أبيض
تعطي طعم مميز	سلطة الطحينية	شرائح من السمك المقلي

