

التطبيقات

لأنه يساعدها على التخمر مع الخميرة البكتيرية وكذلك جعل العجينة ملساء مع الاحتفاظ بقوامها

بيّني فائدة كل مما يأتي:

لأنها تساعد في إتقان العلم وإنجازه بسرعة

١- استخدام الأجهزة الحديثة عند عمل المعجنات.

٢- إضافة السكر للعجائن المالحة.

٣- استخدام مصفاة السلك عند صبّ خليط كريم الكراميل.

للتخلص من الفقاعات

صنّفي المعجنات الآتية بوضع رقمها تحت العجينة التابعة لها:



٤



٣



٢



١



٨



٧



٦



٥

عجينة ملساء

7-2-6-4

عجينة يابسة

8

عجينة لينة

5-3-1

أي العبارتين أجمل، ولماذا؟

٣

- القيمة الغذائية للصلب المعد من العجائن تتوقف على نوع الدقيق المستخدم في عمله.
- نوع الدقيق المستخدم لعمل العجائن يؤثر في القيمة الغذائية للصلب.

... كلاهما لهما نفس المعنى والمضمون فنوع الدقيق له تأثير في القيمة الغذائية
... للعجين؛ الجملة الثانية أقصر وبدأت بالهدف المطلوب منها كجملة مكتملة الأركان
... اللغوية

علي ما يأتي:

٤

١- تعتبر الحلوى الشرقية، مثل: الكنافة والبقالوة مرتفعة السعرات الحرارية.

.....

٢- تسمية العجائن اللينة بالعجائن المصبوبة.

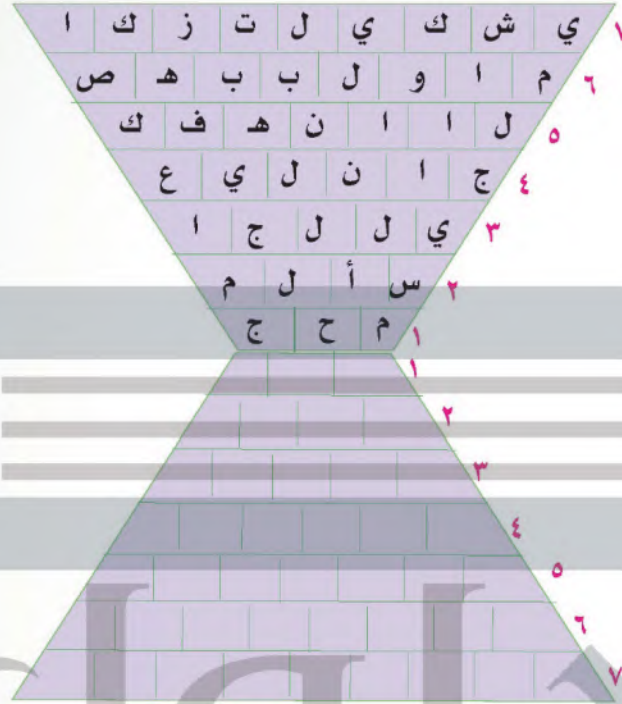
.....

٣- إيقاد الفرن في الوقت المناسب عند عمل العجائن.

.....

- ج1: وذلك لأنها تسق بكمية من السكر المسال (الأتر) مما يؤدي إلى ارتفاع قيمتها الغذائية
- ج2: لأنها تفرد بطريقة الصب لكونها شبه سائلة في الوعاء الخاص بها ثم توضع للنضج في الفرن
- ج3: للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة للخبز

يحتوي الشكل الموضح على حروف مبعثرة في الجزء الأول بشكل أفقي
رتبها في الجزء الثاني على ضوء المعطيات الآتية:



ح ج م
أ م ل س
ال ج ي ل
ال ع ج ي ن
ال ك ن ا ف ة
ال م ص ب و ب ة
ال ت ش ي ز ك ي ك

- حجم
- ١- يجب مراعاة الإناء الذي يخبز فيه العجين.
 - ٢- يكون قوام عجينة الشو.
 - ٣- صنف من أصناف الحلوى الباردة.
 - ٤- مزيج من الدقيق ونوع من السائل.
 - ٥- صنف من الحلوى الشرقية.
 - ٦- تسمى العجينة اللينة بالعجينة.
 - ٧- صنف من أصناف الحلوى الغربية.
- أملس
.....
الجيل
.....
العجين
.....
الكنافة
.....
المصوبة
.....
تشيز كيك
.....