

الصناعات الغذائية/ الصناعة : (5) الوحدة

درس التقويم/ حلول أسئلة

تصنيع المربيّات

ما أهمية إضافة مادة السكر عند حفظ الفواكه؟ :الفكرة الرئيسة 1.

لحفظها وتخزينها على شكل مربّى مدّة زمنيّة مناسبة

يضاف عصير الليمون عند صناعة المربيّات :أفسر 2.

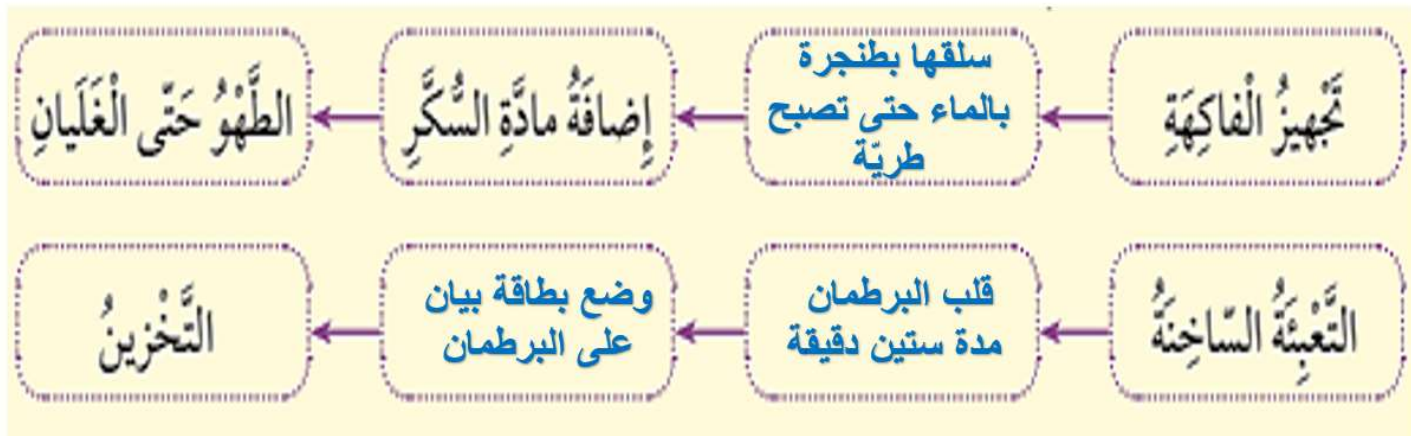
لتحسين الطعم والقوام وإعطاء لزوجة للمربّى

بين مربى الفراولة ومربى الباذنجان من حيث: كيفية إضافة مادة السكر و زمن التحضير :أقارن 3.

والمنكّهات

مربى ال باذنجان	مربى ال فراولة	من حيث
أضع الباذنجان على القطر وأتركه على النار لمدة ستين دقيقه، ثم أطفئ النار وأتركه ليبرد	أضيف إليها مادة السكر، وأضع الخليط على نار هادئة مرة أخرى مع التحريك حتى يذوب السكر	كيفية إضافة مادة السكر
لتحضير القطر: كيلوجرام من مادة السكر، لتر ماء، قشر (عود قرفة، ورقة (غار		
يحتاج وقت أكثر	يحتاج وقت قليل	زمن التحضير
(حبة هيل ، عود قرفة، ورقة ليمون)	عصير حبة ليمون	المنكّهات

خطوات إنتاج المربى باستخدام المخطط الآتي :أوضح 4.



لماذا تُقشر الثمار السمكية وتزال النوى قبل تحضير المربى؟: التفكير الناقد 5.

للتخلص من مرارتها ، للتسهيل من عملية تصنيع المربى
حيث علينا اختيار ثمار الفاكهة التامة النضج .

المعلم الالكتروني الشامل 2024 - 2025