

- ١- ما المقصود بـ: التبريد، والتجميد، والتجفيف، والتخليل، وإضافة السكر.
- ٢- اذكر طرائق الحفظ الملائمة لكل مما يأتي:
- التين، الجزر، العنب، الفراولة، الفول الأخضر، الملوخية، اللفت، الزيتون، الفقوس، القرع، السفرجل.
- ٣- علّل كلّاً مما يأتي:
- أ - وضع بعض الخضراوات في أكياسٍ مثقبة في الثلاجة.
- ب- يجب أن تكون كمية الخضراوات والفواكه المحفوظة بالتجميد في الكيس الواحد مناسبة لكمية الاستعمال لمرّة واحدة.
- ج- فشل عملية التخليل إذا كان تركيز المحلول الملحي أعلى أو أقل من اللازم.
- د - شق الخيار برأس السكين عند تخليله.
- ٤- أعط اقتراحاً لمنع حدوث المشكلات الآتية:
- أ - وجود طبقة بيّنة اللون على القرنيط المبرّدة.
- ب- ظهور بلورات ثلجية على بعض الخضراوات عند تفريزها.
- ج- ظهور طبقة بيضاء على سطح المخلل.
- د - نمو بعض الأعفان على سطح المرّبي.
- ٥- وضّح أربعة من الأمور الواجب مراعاتها لتجنّب الحوادث التي قد تحدث في أثناء عملية التصنيع الغذائي.