

## مسرد المفاهيم والمصطلحات

**الطهو الجاف:** يجري فيه تسخين الهواء الجاف المحيط بقطعة اللحم بحيث تستخدم فيها درجات حرارة عالية نسبيًا مثل التحميص والشواء سواء في الأفران أم على الفحم.

**الطهو الرطب:** يستخدم فيه الماء أو المرق على درجات حرارة أقل من المستخدمة في الطهو الجاف ولكن بمدة أطول، ومن أمثلتها السلق والتسبيك.