



مراجعة الاختبار

التقويم الثاني

نتيجة الاختبار 0 / 9



السؤال الأول

للاحوم الحمراء مواصفات جودة يتعين مراعاتها عند اختيارها، اذكر ثلاثة من تلك المواصفات

الاجابة النموذجية
أن يكون لون اللحوم أحمر فاتح
أن يكون نسيج اللحم متماسك ومرنا
أن تكون طازجة وذات رائحة جيدة

الشرح

أن يكون لون اللحوم أحمر فاتح
أن يكون نسيج اللحم متماسك ومرنا
أن تكون طازجة وذات رائحة جيدة

السؤال الثاني

يمكن تقسيم طرائق طهو اللحوم الحمراء إلى نوعين، اذكرهما

الاجابة النموذجية
الطهو الجاف
الطهو الرطب



الطهو الرطب

السؤال الثالث

تحتوي اللحوم البيضاء على B12 ومجموعة فيتامينات B وبعض العناصر المعدنية كالحديد والفسفور

True

False

الاجابة النموذجية

الشرح

صحيحة

السؤال الرابع

المكون الأساسي في معظم العجائن والحلويات

النشا

ملح الطعام

الدقيق

السكر

الاجابة النموذجية

الشرح

الدقيق





True

False

الاجابة النموذجية



الشرح

الماء
الحليب
العصائر
البيض
المواد الدهنية

السؤال السادس

علّل العبارة الآتية
يضاف الزيتون قبل نضج البيتزا ببضع دقائق

الاجابة النموذجية حتى لا يعطي طعاما مر

الشرح

حتى لا يعطي طعاما مر

السؤال السابع

يتميز الكيك الدهني أو الدسم بلب خفيف وناعم وطري وله قشرة
طرية ورقيقة.

True



الشرح

صحيحة



السؤال الثامن

الكيكه التي تتميز بخفتها ومذاقها الحلو؛ بسبب وجود الزبيب والفاكهه المجففة في مكوناتها، هي الكيكه:

الاسفنجية

الانجليزية

الدهنية

الباردة

الاجابة النموذجية

الشرح

الكيكه الانجليزية

السؤال التاسع

كل مما يأتي من المكونات الجافة للعجائن والحلويات، ما عدا:

ملح الطعام

السكر

البيض

الكاكاو



الشرح

البيض من المكونات الرطبة

روابط سريعة

الدورات

شبابيك

مدرسة جو اكايمي

معلمون

الملفات

منح جواكايمي

بكجات وعروض

الدعم

المساعدة

تواصل مع الدعم الفني

أخبار جواكايمي

من نحن

مكتبات

الشروط والاحكام

سياسة الخصوصية



حمل برنامج سطح المكتب لجو اكايمي على جهازك

التطبيق لنظام
WINDOWS



التطبيق لنظام
MAC



صفحاتنا على مواقع التواصل الاجتماعي

