



# مشاوره تحصیلی تمصیلیکو

مشاوره تخصصی ثبت نام مدارس ، برنامه ریزی درسی و  
آمادگی برای امتحانات مدارس

برای ورود به صفحه مشاوره مدارس کلیک کنید

تماس با مشاور تحصیلی مدارس

۹۰۹۹۰۷۱۷۸۹



تماس از تلفن ثابت

بسمه تعالی

دبستان غیر دولتی پسرانه ی معرفت

نام و نام خانوادگی : درس : علوم پایه : سوم تاریخ : ۹۷/۱/۲۸

۱ - چهار روش نگهداری مواد غذایی را نام ببرید

.....

۲ - چه مواد غذایی را می شناسید که به وسیله ی نمک نگهداری می شوند ؟

.....

۳- دو راه نگهداری میوه ها را بنویسید

.....

۴- دو راه نگهداری ماهی را بنویسید .

.....

۵- برای نگهداری کدام یک از پختن استفاده نمی شود ؟

گوچه فرنگی سیب گوشت گلابی

۶- بهترین روش برای نگهداری گوشت چیست ؟

نمک دار کردن انجماد کنسرو کردن گذاشتن در سبدهای توری

۷- یخچال طبیعی چیست ؟

.....

۸- جاهای خالی را با کلمات روبه رو پر کنید ( خشک کردن ، پختن ، نمک زدن ، انجماد )

در تولید مربا از ..... استفاده می شود .

در نگهداری سبزیجات از ..... استفاده می شود .

در نگهداری پنیر از ..... استفاده می شود .

در نگهداری گوجه فرنگی از ..... استفاده می شود .

در نگهداری نان از ..... استفاده می شود .

۹- چرا پنیر را در آب نمک نگه می دارند ؟

۱۰- کدام روش نگهداری در خانه انجام نمی شود ؟

|         |          |          |            |
|---------|----------|----------|------------|
| نمک زدن | خشک کردن | تولید رب | کنسرو کردن |
|---------|----------|----------|------------|

۱۱- روش های زیر مربوط به کدام مورد می باشد

خشک کردن - کنسرو کردن - انجماد - نمک زدن

با تبخیر آب ، امکان رشد میکروب کم تر می شود .....

در دماهای بسیار پایین فعالیت میکروب ها کم می شود .....

در محیط های شور ، امکان فاسد شدن ماده ی غذایی کم می شود .....

در این روش هوا نمی تواند وارد محیط شود و غذا را فاسد کند .....