

نوین گام

مرجع آموزش ابتدایی، دبیرستان و کنکور



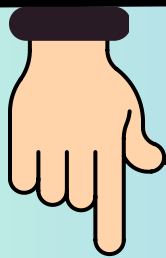
کنکور

دبیرستان

ابتدایی

ما توی این مسیر هواتون رو داریم

چجوری؟! اینجوری



۱. جاهای خالی را کامل کنید.

(خنک کردن - آلبالو - سبزی - نمک زدن - ماهی - نمکدان)

الف) در گذشته سرداب محلی برای ----- مواد غذایی بوده است .

ب) امروزه برای نگهداری ----- از روش خشک کردن استفاده می کنند .

پ) در نگهداری پنیر بیشتر از روش ----- استفاده می شود .

ت) انسان ها در قدیم برای نگهداری ----- از روش نمک زدن استفاده می کردند .

ث) در قدیم برای نگهداری گوشت از ----- استفاده می کردند .

۲. چهار روش برای نگهداری مواد غذایی را نام ببرید .

۱) ----- ۲) ----- ۳) ----- ۴) -----

۳. دو ماده ی غذایی نام ببرید که از روش خشک کردن برای نگهداری آن ها استفاده می شود ؟

۱) ----- ۲) -----

۴. برای نگهداری گوجه فرنگی و گلابی از چه روشی می توان استفاده کرد ؟

۵. جمله های درست را با ✓ و جمله های نادرست را با × مشخص کنید .

★ در قدیم برای نگهداری گوشت از فریزر استفاده می کردند. ☐

★ برای نگهداری خیار می توان از آب نمک استفاده کرد. ☐

★ سرداب ها در قدیم محلی برای خنک کردن مواد غذایی بودند. ☐

۶. کدام روش در خانه و کدام روش در کارخانه برای نگهداری مواد غذایی استفاده می شوند ؟

کارخانه	خانه	
		نمک دار کردن
		کمپوت کردن
		خشک کردن
		کنسرو کردن
		تولید رب

نام و نام خانوادگی:

دبستان غیردولتی دکتر حسابی

پایه سوم

پیگ شماره: ۱۳۷

تاریخ: دوشنبه ۹۸/۲/۹

(دوره اول)

کلاس:

۷. چه مواد غذایی را می شناسید که به وسیله ی نمک نگهداری می شوند ؟

۸. کدام ماده ی غذایی را باید در جای خنک و در یخچال قرار داد ؟

(۱) برنج (۲) تخم مرغ (۳) شکر (۴) چای

۹. کدام روش برای نگهداری ماهی جدیدتر است ؟

(۱) خشک کردن (۲) دودی کردن (۳) نمک دار کردن (۴) کنسرو کردن

۱۰. بهترین روش برای نگهداری گوشت چیست ؟

(۱) نمک دار کردن (۲) انجماد (۳) کنسرو کردن (۴) گذاشتن در سبدهای توری

امضا ولی

ساعت خواب :

ساعت مطالعه :

ساعت پایان تکلیف :

ساعت شروع تکلیف :

سوالات مورد اشکال

نظریه آموزگار :

نوین گام

مرجع آموزش ابتدایی، دبیرستان و کنکور



ما توی این مسیر هواتون رو داریم
چجوری؟! اینجوری

