

۱- در زمانهای قدیم برای نگهداری مواد غذایی و جلوگیری از فاسد شدن آنها از چه روش هایی استفاده می کردند؟ بعضی از مواد غذایی را داخل نمک یا آب نمک قرار می دادند و یا آنها را خشک می کردند، گوشت را در سبدهای توری در جاهای سایه آویزان می کردند تا خنک بماند و فاسد نشود.

۲- برخی از روش های نگهداری مواد غذایی را بنویسید. خنک کردن - خشک کردن - پختن و استفاده از نمک.

۳- تفاوت خشک کردن نان و سبزیجات به روش سنتی و صنعتی را بنویسید. برای خشک کردن نان و سبزی به صورت سنتی از گرمای خورشید استفاده می کردند، اما در روش صنعتی این کار با استفاده از دستگاه انجام می شود.

۴- راه های خنک کردن مواد غذایی را از گذشته تا حال بنویسید. در گذشته مواد غذایی را در جاهای خنک و سایه و یا کنار یخ قرار می دادند، ولی امروزه از یخچال و فریزر استفاده می کنند.

مای درس

گروه آموزشی عصر

[www.my-dars.ir](http://www.my-dars.ir)