

அலகு 05 – உணவின் தரப் பண்பைப் பேணல்
தவணை I **செயலட்டை 03**

1. பழவகைகளை குளிர்சாதனப் பெட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தும் முறை யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

2. இலைக்கறி வகைகளை குளிர்சாதனப் பெட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தும் முறை யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

3. உணவின் தர நலப் பணியில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

4. ஈரப்பதன் என்றால் என்ன?

.....

.....

.....

.....

.....

5. ஒட்சியேற்றம் என எவ்வாறு இனம் காணலாம்?

.....

.....

.....

.....

.....

6. உணவு தயாரித்தலின் படிமுறைகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. உணவு தயாரித்தலின் போது உணவின் தரப் பண்பை பேணுவதற்கு பின்வரும் உணவுகளை எவ்வாறு கழுவுதல் வேண்டும்?

- i) மரக்கறி :
- ii) பழங்கள் :
- iii) இலைக்கறிவகை :
- iv) இறைச்சி :
- v) மீன் :
- vi) முட்டை :

8. உணவு தயாரித்தலின் போது உணவின் தரப் பண்பை பேணுவதற்கு பின்வரும் உணவுகளை எவ்வாறு வெட்டுதல் வேண்டும்?

- i) மரக்கறி :
- ii) இலைக்கறிவகை :
- iii) இறைச்சி :
- iv) மீன் :

9. சமைத்தலின் பொது குணநலப் பண்பில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

10. சமையலுக்கு உகந்ததான மண் பாத்திரம் தெரிவு செய்வதற்கான காரணம் யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

11. சமையலுக்கு உலோகப் பாத்திரங்களை தெரிவு செய்யும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

12. உணவு கலத்தல் செயற்பாட்டில் மரத்தாலான அல்லது சிரட்டையாலான அகப்பைகளை தெரிவு செய்வதற்கான காரணம் யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

