

10 ශ්‍රේණිය

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

නිපුණතාවය 06

විවිධ අවශ්‍යතා හා අවස්ථා
සඳහා නිර්මාණශීලීව
ආහාර සකස් කරයි

ක්‍රියාකාරකම් පත්‍රිකාව

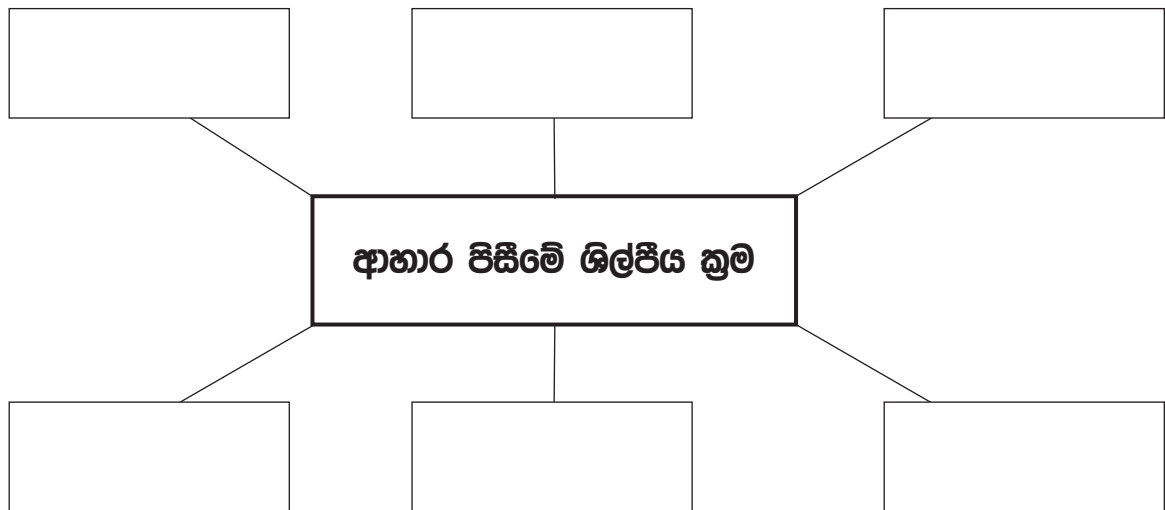


නිපුණතා මට්ටම :- 6.1

පාඩම - ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී යොදාගන්නා ශිල්පීය ක්‍රම
ගවේෂණය කරමු

උපදෙස් :- 6.1 - නිපුණතාවට අදාළ විධියෝගත පාඩම ඇසුරින් කාර්ය පත්‍රිකාව සම්පූර්ණ කරන්න.

01. හිස්තැන් පුරවන්න.



02. ශිල්පීය ක්‍රම මගින් ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී අවධාරණය යොමු කළ යුතු කරුණු

01.
02.
03.
04.
05.

03. වෙනස හඳුනා ගනිමු

සන පිරිමෝලි	පේස්ට්‍රි

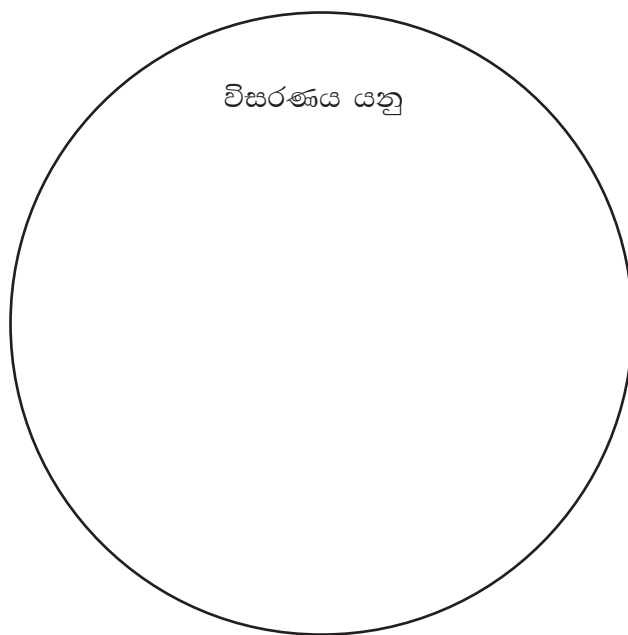
04. (a) තිරිඟුවල අඩංගු..... නම් ප්‍රෝටීනය පිටි මෝලියෙහි ඇදෙන සුළු බව ලබා දීමට හේතු වේ.

(b) පිටි මෝලි සකස් කිරීමේදී සඳහා රසායනික පිපුම් කාරක ලෙස සහ භාවිත වේ.

05. වෙනස හඳුනා ගෙන පැහැදිලි කරන්න.

මිශ්‍ර කිරීම	කලවම් කිරීම

06. පැහැදිලි කරගමු



6.1. පිළිතුරු

01. අත් ගැසීම

මිශ්‍ර කිරීම

කලවම් කිරීම

ගැසීම

කැබලිවලට කැපීම

පදම් කිරීම

2x6 = 12

02. අමු ද්‍රව්‍ය ගුණාත්මක බවින් යුක්තවිය.

නියමිත ප්‍රමාණවලින් අමුද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීම.

සුදුසු උපකරණ හා මෙවලම් යොදා ගැනීම.

උපකරණ හා මෙවලම්වල පවිත්‍රතාව පවත්වා ගැනීම.

නිවරදි ශිල්පීය ක්‍රම අනුගමනය කිරීම.

2x5 = 10

03.

ඝන පිටි මෝලි

පේස්ට්‍රි

පිටි, මේද ස්වල්පයක්,

පිපුමම්කාරක, සීනි හා

ජලය අඩංගු ඝන පිටි මිශ්‍රණයකි

පිටි හා මේදයනියමිත

අනුපාතයෙන් යුක්තව

පිළියෙල කරන මිශ්‍රණයකි

4x2 = 08

04. (a) ශ්ලේෂණය

(b) බේකිං සෝඩා (සෝඩියම් බයිකාබනේට්)

බේකිං පවුඩර් සෝඩියම් බයිකාබනේට් මිශ්‍රණයකි.

2x2 = 04

05.

මිශ්‍ර කිරීම	කලවම් කිරීම
මිශ්‍ර කිරීම යනු එහි අඩංගු ආහාර ද්‍රව්‍ය ඒකාකාරීව පැතිර වීම සඳහා සිදු කරනු ක්‍රියාවකි.	අපේක්ෂිත වයනය, රසය පෙනුම වැනි ලක්ෂණ ලබා ගැනීම සඳහා ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී සිදුකරන ක්‍රියාවකි

4x2 = 08

06. විසරණය යනු

වැඩි සාන්ද්‍රණයකින් යුත් මාධ්‍යයක සිට අඩු සාන්ද්‍රණ මාධ්‍යයකට ද්‍රව්‍ය අංශු ගමන් කිරීමයි.

බාහිර ආභ්‍රැතිය යනු

වැඩි ජල අණු සාන්ද්‍රණයක සිට අඩු ජල අණු සාන්ද්‍රණයක් දක්වා අර්ධ පාරගම්‍ය

පටලයක් හරහා ජල අණු ගමන් කිරීම ආභ්‍රැතිය නම් වේ. මෙම ක්‍රියාවලිය ආහාරය තුළ

සිට පිටතට සිදුවීම බාහිර ආභ්‍රැතියයි.

4x2 = 08

මුළු ලකුණු

50