

12 ශ්‍රේණිය

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

කියවීමේ ද්‍රව්‍යය



5.5 විශේෂ අවස්ථාවන් සඳහා සුළු කෑම වර්ග සකස් කරයි

විශේෂ අවස්ථාවන් සඳහා සුළු කෑම වර්ග සකස් කරයි

වඩාත් නිවැරදි පිළිතුර තෝරන්න.

1. සුළු කෑම සඳහා අදාළ නොවන පිළිතුර තෝරන්න .

- (1) ජනතාව අතර ජනප්‍රිය ආහාරයකි .
- (2) ආහාර වේලේ දෙකක් අතර ගත හැක.
- (3) සකස් කිරීමට පිටි මෝලි යොදා ගනී.
- (4) විශේෂ අවස්ථාවන් සඳහා සංග්‍රහ කිරීමට භාවිතා කරයි.
- (5) සුළු කෑම සෑදීමට තිරිඟු පිටි යොදා නොගනී.

2. ෂෝට්ක්‍රස්ට් පිටි මෝලිය ආශීතව සකස් කරන සුළු කෑමකි .

- (1) පැටිස්                      (2) එක්ලෙයාස්                      (3) ක්‍රීම් බන්ස්                      (4) මාලු පාන්

3. තිරිඟු පිටි පිටිවල අඩංගු ග්ලූටන් මගින් ආහාරයට,

- (1) තද බවක් ගෙන දේ.                      (2) රළු බවක් ගෙන දේ.
- (3) මෘදු වයනය වයනයක් ලැබේ.                      (4) අලංකාරයක් ලැබේ .                      (5) පෝෂදායී බවක් ගෙන දේ .

4. පාන් මෝලිය ආශීතව සකසන සුළු කෑම වර්ගයකි .

- (1) සොසේජස් ප්‍රේස්ට්                      (2) පැටිස්                      (3) ක්‍රීම් බන්ස්
- (4) කට්ලට්                      (5) හොඩ් ඩෝග්

5. සැන්චිච් සඳහා යොදා ගන්නා පාන් වල තිබිය යුතුම ගුණාංගයකි.

- (1) විශාල සිදුරු සහිත පාන් වීම                      (2) කැබෙන සුළු පාන් වීම
- (3) විශාල සිදුරු සහිත පාන් වීම                      (4) වියළි ගතියෙන් යුතු පාන් වීම
- (5) පැතලි සිදුරු සහිත වීම

ව්‍යුහගත ප්‍රශ්න

01.

i සුළු කැම සැකසීමේ දී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු තුනක් දක්වන්න .

-----  
-----  
-----

( ලකුණු 03)

ii පිටි මෝලි සැකසීමේදී ගුණාත්මක බව රැක ගැනීමට අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු තුනක් දක්වන්න.

-----  
-----  
-----

( ලකුණු 03)

iii සැන්විච්චි වර්ග තුනක් නම් කරන්න .

-----

( ලකුණු 03)

iv A ඉන් එක් වර්ගයක් සෑදීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය නම් කරන්න .

-----  
-----  
-----

( ලකුණු 03)

B සැන්විච්චි වර්ග සංග්‍රහ කිරීම සඳහා ඉදිරිපත් කිරීමේදී අවධානය යොමු කළ කරුණු හතරක් දක්වන්න.

-----  
-----  
-----

( ලකුණු 04)

## පිළිතුරු පත්‍රය

### 1 පෝෂ්‍යදායී බව

අලංකාරය

විවිධත්වය

විශේෂ අවස්ථා

### 2 නිවැරදි අනුපාතයට අමුද්‍රව්‍ය යොදා ගැනීම.

යොදා ගන්නා අමුද්‍රව්‍ය වල ගුණාත්මක බව.

මිශ්‍ර කිරීමේදී නිවැරදි ශීල්පීය ක්‍රම භාවිතය.

### 3 A විවෘත සැන්ඩ්විච්

ටෝස්ටඩ් සැන්ඩ්විච්

සින්ගල් සැන්ඩ්විච්

පින්ච්ලේ සැන්ඩ්විච්

රිබන් සැන්ඩ්විච්

වෙනත් සැන්ඩ්විච්

### B පාන්

තැවරුමට අවශ්‍ය දේ

පිරවුම්ට අවශ්‍ය දේ නම් කර තිබීම

### 4 ක්‍රමානුකූලව වාටි කපා ගැනීම කළ යුතුය.

සකස් කර තබා ගැනීමේදී තෙත රෙදි කැබැල්ලකින්කින් වසා තැබීම.

ශීතකරනයේ පාන් ගබඩා නොකළ යුතුයි.

සුලු කැමක් ලෙස ද ආදේශක ආහාරයක් ලෙස ද ඉදිරිපත් කළ හැක.