

அலகு 06 – உணவை ஆயத்தப்படுத்தலும் சமைத்தலும்  
தவணை I செயலட்டை 01

1. உணவை ஆயத்தப்படுத்தலின் நுட்ப முறைகள் எவை?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

2. குழையல் மா எத்தனை வகைப்படும்? அவை எவை?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

3. திண்மக் குழையல் மா என்றால் என்ன? உதாரணம் தருக?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

4. திரவக் குழையல் மா என்றால் என்ன? உதாரணம் தருக?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

5. பேஸ்ரி என்றால் என்ன? பேஸ்ரி வகைகள் எவை?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

6. மாவை பிசைவதனால் கிடைக்கும் நன்மைகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

7. சமையல் நுட்ப முறைகளில் கலத்தல் என்றால் என்ன?

.....

.....

.....

.....

.....

8. கலத்தலுக்கு கையால் இயக்கப்படும் உபகரணங்கள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

9. கலத்தலுக்கு மின்சக்தியால் இயக்கப்படும் உபகரணங்கள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

10. சோட்க்ரஸ்ட் பேஸ்ட்ரி எவ்வாறு தயாரிக்கப்படும்?

.....

.....

.....

.....

.....