

**அலகு 06 – உணவை ஆயத்தப்படுத்தலும் சமைத்தலும்**  
**தவணை II** **செயலட்டை 05**

1. ஆழமான எண்ணெயில் பொரித்தலின் அடிப்படைக் கோட்பாட்டினைத் தருக?

.....

.....

.....

.....

.....

2. ஆழமான எண்ணெயில் பொரிக்கும் உணவுகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

3. ஆழமான எண்ணெயில் பொரிக்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் 03 தருக?

.....

.....

.....

.....

.....

4. சிறிதளவு எண்ணெயில் பொரிக்கும் உணவுகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

5. எண்ணெய் தடவிப் பொரித்தலின் அடிப்படைக் கோட்பாடுகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

6. எண்ணெய் தடவி சமைக்கும் உணவுகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. உணவில் அடங்கிய கொழுப்பில் சமைத்தலின் செயற்பாடு யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. உணவில் அடங்கிய கொழுப்பில் சமைத்தலின் அடிப்படைக் கோட்பாடுகள் யாவை?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9. பின்வரும் உணவுகளை சமைக்கும் போது பயன்படுத்தப்படும் வெப்பம் இடம்பெறும் முறையினைக் குறிப்பிடுக?

- i) பால் சூடாக்கல் : .....
- ii) கேக் செய்தல் : .....
- iii) முட்டை ஓம்லட் : .....

10. கனலடுப்பில் பாத்திரம் / தட்டுக்கள் வைக்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் யாவை?

.....

.....

.....

.....

.....

.....