

علت میکروب زدایی مواد خوراکی: چون برخی از مواد خوراکی ممکن است به دلیل رعایت نکردن اصول بهداشتی آلوده به میکروب شده و موجب بیماری شوند ، باید قبل از استفاده به روش های مناسبی مانند حرارت دادن میکروب زدایی شوند.

تعریف آشپزخانه(مطبخ): مکانی است مستقل از سایر محیط های واقع در خانه ، رستوران ، کارخانه و ... که در آن عمل آماده سازی و پخت انواع غذاها انجام می گیرد.

تعریف وسایل آشپزخانه: ابزارهایی هستند که به دو دسته ی کلی خانگی و صنعتی تقسیم می شوند و به یاری آنها می توان مواد خوردنی را به گونه ای غذا تبدیل کرده و آماده ی خوردن کرد.

(الف) ابزار آشپزی: شامل ابزارهایی است که برای آماده سازی و پخت غذا مورد استفاده قرار می گیرند.

(ب) لوازم آشپزخانه: گروهی از لوازم آشپزخانه هستند که معمولاً با برق کار می کنند.

(پ) اثاثیه آشپزخانه: به مبلمان به کار رفته در آشپزخانه گفته می شود.

(ت) ظروف آشپزخانه: به مجموعه ی بزرگی از ابزارهای حمل ، نگهداری و یا پخت غذا که فضایی برای

ذخیره سازی مواد غذایی جامد یا مایع داشته باشند گفته می شود.

(ث) ابزار پذیرایی: به ابزارهایی گفته می شود که غذای آماده شده به کمک آنها ارائه و خورده می شود.

(ج) منسوجات آشپزخانه: به مصنوعات پارچه ای مورد استفاده در آشپزخانه گفته می شود.

(چ) ابزار نظافت: به ابزارهایی که برای شستشو و نظافت آشپزخانه و ابزار در آن به کار می رود می گویند.

انواع وسایل آشپزخانه

معروف ترین ابزار آشپزخانه:



دربازکن

تخته برش

الک

آبکش

کارد



ترازو



سماور



رنده



ملاقه



قیف



ساطور



وردنه



ماهی تابه



معروف ترین لوازم آشپزخانه:

آسیاب برقی



آرام پز



آبمیوه گیری



چرخ گوشت



کتری برقی



پلوپز



هود



اجاق گاز



مخلوط کن



فریزر



یخچال



معروف ترین ائاثیه آشپزخانه:

بوفه



میز و صندلی نهارخوری



کابینت



معروف ترین ظروف آشپزخانه:

دیگ



قابلمه



تابه



کاسه



کتری



مشک



معروف ترین ابزار پذیرایی آشپزخانه:

بشقاب



کاسه



لیوان



جام



قاشق



چنگال



چاقو



معروف ترین منسوجات آشپزخانه:

پیش بند



سر بند



دستمال سفره



دستمال میز



دم کنی



دستگیره پارچه ای



زیر قابلمه ای



معروف ترین ابزار نظافت آشپزخانه:

مایع ظرفشویی



سیم ظرفشویی



اسفنجی ظرفشویی



فرچه ظرفشویی



مایع ضد عفونی کننده ظرفشویی



اسکاچ ظرفشویی



اتفاق های ناگوار در آشپزخانه:

الف) بریدگی



ب) سوختگی



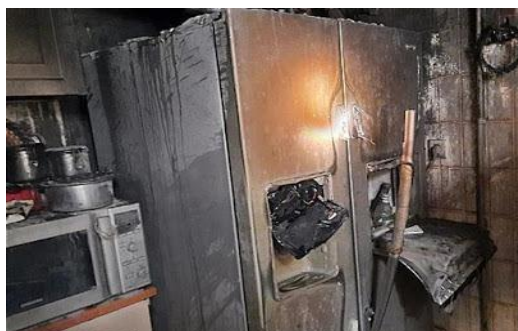
پ) آتش سوزی



ت) برق گرفتگی



ث) انفجار



روش تهیه ی ماست خانگی

۱- یک لیتر شیر پرچرب را در قابلمه چوشانده و بگذارید کمی سرد شود تا حدی که اگر با انگشت آن را لمس کردید ، بدون این که بسوزد گرمای شیر را بتوانید حس کنید.

۲- دو قاشق غذاخوری ماست که از قبل نگهداشته اید را داخل قابلمه شیر سرد شده ریخته و آرام هم بزنید تا کاملاً با شیر مخلوط شود.

۳- درب قابلمه را گذاشته و آن را با حوله یا پتو در یک جای گرم و دور از دسترس کاملاً پوشانده و اجازه دهید تا به مدت چهار تا پنج ساعت بی حرکت باقی بماند تا بسته شود.

۴- پس از بسته شدن ماست ، قابلمه را از زیر پتو یا حوله خارج کرده و در یخچال بگذارید تا سرد شود.



روش تهیه ی کره ی خانگی

- ۱-مقداری از ماست پرچرب را درون ظرف درب داری ریخته و به اندازی ماست ، آب خنک و مقداری یخ خرد شده اضافه کنید.
- ۲-درب ظرف را بسته و آنقدر تکان دهید تا کره ها از مخلوط ماست و آب (دوغ) به صورت تکه هایی جداشده و دیده شوند.
- ۳-درب ظرف را باز کرده و محتویات آن را در ظرف دیگری که روی آن را با دستمال تمیز توری یا الک با سوراخ های ریز پوشانده اید ، بریزید تا کره ها از دوغ جدا شوند.
- ۴-دوغ را در یخچال گذاشته و کره های جدا شده را در پارچه ای تمیز قرارداده و آرام بیچانید تا هم کره ها فشرده شوند و هم دوغ درون آنها خارج شود.
- ۵-کره ی به دست آمده را در فریزر بگذارید تا سفت شود.



روش تهیه ی دوغ خانگی

- ۱-به دوغ به دست آمده در فرآیند تهیه ی کره ی خانگی مقداری نمک و عرق نعنا اضافه کرده و خوب هم بزنید.
 - ۲-دوغ تولید شده را به مدت دوازده ساعت در دمای محیط نگهداشته و سپس در یخچال بگذارید تا سرد شده و قابل نوشیدن شود.
- تعریف میان وعده:** خوراک کمی که برخی افراد بین ناشتایی و نهار و یا بین نهار و شام می خورند را میان وعده می گویند.



نکته: خوردن میان وعده های کم ارزش نه تنها مفید نیست ، بلکه با داشتن رنگ ها و شیرین کننده های مصنوعی ، مواد نگهدارنده ی شیمیایی ، اسانس ها و روغن های زیان آور موجب کم خوری ، سوء تغذیه و برخی دیگر از انواع بیماری ها می شود.

رنگ های ایمنی در صنعت و مفاهیم آنها:

ت) آبی: الزام



پ) سبز: بدون خطر و نجات



ب) زرد: هشدار و احتمال خطر



الف) قرمز: بازدارندگی



موضوع تحقیق ۴: تابلوهای ایمنی در صنعت.

تعریف پوشاک: یکی از اساسی ترین و ابتدایی ترین نیازهای انسان است که از بدو تولد تا پایان عمر همواره با او خواهد بود.



عوامل مؤثر در انتخاب پوشاک: الف) امکانات و شرایط بومی ب) موقعیت جغرافیایی و اقلیمی پ) رنگ ت) مناسبت پوشاک

الف) امکانات و شرایط بومی
 ۱- وجود مواد اولیه ی فراوان و ارزان: پشم، نخ، رنگ و ... (شکل های الف ۱ تا الف ۳)
 ۲- وجود امکانات و فناوری تولید: دستگاه های ریسندگی، بافندگی، رنگ رزی و ... (شکل های الف ۴ تا الف ۶)

الف ۱



الف ۲



الف ۳



الف ۴



الف ۵



الف ۶

