

سوالات شیرینی پزی درجه 2

از کاکائو – نسکافه – قهوه رنگ..... بدست می آید

شکلاتی

قهوه ای ☐ ☒

کرم

قهوه ای روشن

از زرد چوبه – زعفران – انبه رنگ..... بدست می آید.

زرد ☐ ☒

نارنجی

هویجی

لیمویی

میتوانید آب هویج را با حرارت خیلی ملایم و شعله پخش کنید و بگذارید تا تبخیر بش (زیاد نجوشد زیرا رنگش عوض میشود) و بعد از رسیدن به غلظت مورد نیاز سرد و شود

عصاره انبه

شفافیت

عصاره هویج ☐ ☒

پنکک

در مورد..... که نرم هستند ، و سبزیها همراه آب داخل قابلمه میریزیم ارتفاع آب فقط در حدی باشد که روی میوهها را بپوشاند نه بیشتر و بگذاریم بجوشد و کاملا غلیظ بشود.

ژله هایی

پنکک هایی

دسرهایی

میوه هایی ☐ ☒

پودرهایی مثل کاکائو یا قهوه و نسکافه و زعفران هم که فقط کافیسست با..... مخلوط شوند.

آب جوش ☐ ☒

آب سرد

ورقه ژلاتین

جوش شیرین

گریپ فروت و پرتقال رنگ زیادی ندارند و برای نارنجی بهتر است از استفاده شود (یا مخلوط زرد و قرمز)

لیمو

شلغم

هویج ☐ ☒

رنگ دانه های رنگی

مقداری به کمپوت اضافه کنید تا خوشرنگ و خوش عطر شود.

عصاره هویج ☐ ☒

چاشنی های طعم دار

زعفران

مواد معطر

برای جلوگیری از سیاه شدن گلابی پس از پوست کندن آن را سریع درون سرد مخلوط با کمی سرکه بریزید.

جوش شیرین

مواد نگهدارنده

آب گرم

آب سرد ☐ ☒

برای شدن کمپوت بهتر است به جای آبلیمو از ۱ قاشق رنده پوست لیموترش استفاده کنید.

رنگین تر

سفت تر

خوش طعم تر ☐ ☒

شل تر

کمپوت توت فرنگی یک نوشیدنی خنک و گوارا میتواند باشد و به عنوان بعد از خوراک فابل نوش جان کردن است.

همراه با غذا

عصرانه

میان وعده

دسر ☐ ☒

..... از زمان رم باستان به صورت وحشی ثمر می داده و مصارف دارویی زیادی داشته.

توت فرنگی

عناب

شاه توت ☐ ☒

انبه

..... در زمان قدیم به عنوان دارو برای درمان کاهش التهاب تب، سنگ کلیه، بوی بد دهان نفرس و بسیاری

موارد دیگر استفاده می شده

شاه توت ☐ ☒

توت فرنگی

گوچه سبز

سیاه دانه

.....سرشار از انواع آنتی اکسیدان هاست که اثر محافظتی از بدن در برابر بسیاری از انواع بیماری ها و سرطان رو دارند.

آلبالو

پرتقال

توت فرنگی ☐ ☒

گیلاس

برای کمپوت آلو برای یک پیمانه و نیم شکر به آب بیفزائید

یک کیلو آلو

یک کیلو آب ☐ ☒

دو کیلو آلو

دو کیلو آلو و آب

گاهی می توانید مقداری به کمپوت اضافه کنید

چاشنی

مواد طعم دار

نمک ☐ ☒

دارچین

اگر دوست دارید از مربا شربت بگیرید از ابتدا را بریزید

بجوشانید

نصف شکر

تمام شکر ☐ ☒

شیره