

نشاط تقويمي: العجائن والمعجنات

التاريخ: الاسم: Name:

القسم الأول: أن يعدد الطالب أنواع عجائن الكعك.

اختر الإجابة الصحيحة: أنواع عجائن الكعك هي:



صورة كعك دسم



صورة كعك إسفنجي

☐ الكعك الدسم والكعك الإسفنجي

☐ الكعك المقلي والمشوي

☐ الكعك المالح والحلو

القسم الثاني: أن يقارن الطالب بين الكعك الدسم والكعك الإسفنجي.

صل بين النوع والوصف:

يحتوي على مادة دهنية

يعتمد على خفق البيض

الكعك الدسم

الكعك الإسفنجي



فرن



تحضير الكعكة

القسم الثالث: أن يوضح الطالب شروط نجاح الكعك.

صنف العبارات التالية:

- تحضير الأدوات والخامات
- إشعال الفرن قبل تجهيز العجينة
- وضع الكعك في وسط الفرن
- عدم فتح باب الفرن في البداية

أثناء الخبز	قبل الخبز
.....	
.....	
.....	

القسم الرابع: أن يشرح طرق التأكد من نضج الكعك.

أكمل الفراغ:

عند وخز الكعكة بسكين يخرج من أي أثر للعجين.



اختبار نضج الكعكة
بعود خشبي

القسم الخامس: أن يعدد طرق إعداد البسكويت.

اكتب طرق إعداد البسكويت:



الفرك



الدك



الخفق

1-

2-

3-

القسم السادس: أن يميز أنواع البسكويت. اكتب اسم البسكويت أسفل كل صورة.



المشكل باليد



المكبس



المفرد



المصبوب

القسم السابع: أن يقارن بين الفطير الدسم والفطير البسيط.

اكتب الفرق بينهما من حيث كمية الدهن:



فطير دسم



فطير بسيط