

اجابات اسئلة التقويم درس تصنيع منتجات الحليب

1. الفكرة الرئيسية: أبين خطوات إنتاج مشتقات الحليب الآتية: اللبنة، الجبنة.

2. التفسير: أحدد في الأسواق لبنة طرية وأخرى أقل طراوة. أتوقع الفرق بينهما في خطوات الإنتاج.

3. الاستنتاج: يُحفظ الجبن البلدي عادة في محلول مالح. هل هناك طرق أخرى لحفظه؟ ما هي؟

4. التفكير الناقد: أيُّ الخطوات تُعدُّ الأكثر صعوبة في إنتاج كل من: اللبنة، والجبنة؟ أبرر إجابتي.