

ශ්‍රේණිය :- 10

පැවරුම - 04

විෂය :- ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

2020.05.15

ගුරු නම :- රෝෂිණි කුමාරි

06. ආහාර පිළියෙල කිරීම හා පිසීම.

1. ආහාර පිසීම යනු කුමක්ද?
2. ආහාර පිසීමේ වාසි මොනවාද?
3. ආහාර පිසීමේදී තාප සංක්‍රමණය වන ක්‍රම මොනවාද?
4. ඉහත තාප සංක්‍රමණ ක්‍රම පැහැදිලි කරන්න.
5. පහත ආහාර වර්ග පිසීමේදී භාවිත වන තාප සංක්‍රමණ ක්‍රම නම් කරන්න.
  - පිරිටු
  - රොට්
  - කඩල තැම්බීම
  - කේක්
  - මස් හෝ මාළු ග්‍රිල් කිරීම
6. ආහාර පිසීමේ ක්‍රම වර්ගීකරණය ලියන්න.
7. ජලයේ බහා තැම්බීම සිදුවන ආහාර වර්ග මොනවාද?
8. උඳු වාෂ්පයෙන් ආහාර පිසීම සඳහා භාවිත වන උපකරණ 03 ක් හා එමගින් පිසගත හැකි ආහාර වර්ග 03ක් නම් කරන්න.
9. වක් වාෂ්පයෙන් ආහාර පිසීමේ ක්‍රමය හඳුන්වන්න.
10. වක් වාෂ්පයෙන් පිසීම සිදු කළ හැකි ආහාර වර්ග මොනවාද?
11. ස්ටූ කිරීම යනු කුමක්ද?
12. ස්ටූ කළ හැකි ආහාර වර්ග මොනවාද?

13. ආහාර වර්ග ස්ථූ කිරීමේදී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු මොනවාද?
14. පීඩන උදාහරණ ආහාර පිසීමේදී භාවිත වන මූලධර්මය කුමක්ද?
15. පීඩන උදාහරණ ආහාර පිසීමේ වාසි මොනවාද?
16. පීඩන උදාහරණ පිසීම කර ගත හැකි ආහාර වර්ග මොනවාද?
17. පෝරණුවට අමතරව ආහාර වර්ග රෝස්ට් කිරීමට භාවිත කළ හැකි වෙනත් උපකරණ මොනවාද?
18. ගිණි අගුරු යට පිළිස්සීම සිදු කළ හැකි ආහාර වර්ග මොනවාද?
19. ගිණි දැල්ලට අල්ලා පිසීමේ ක්‍රමය වර්තමානයේ හැඳින්වෙන්නේ කුමන නමකින්ද?
20. ශ්‍රීල් කිරීම සිදු කළ හැකි ආහාර වර්ග මොනවාද?
21. පෝරණුවේ ආහාර පිසීමේදී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු මොනවාද?
22. ගැඹුරු තෙලේ බැඳීම සිදු කරන ආහාර වර්ග 5ක් නම් කර එම ක්‍රමයේදී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු ලියන්න.
23. තෙල් ස්වල්පයක් දමා, තෙල් ආලේපයේ හා ආහාරයේ අඩංගු මේදයෙන් පිසීම කරන ආහාර වර්ග සඳහා උදාහරණ 2 බැගින් ලියන්න.
24. දෙමාපිය සහය ලබා ගනිමින් 6.5 සහ 6.6 ක්‍රියාකාරකම් වල නිරත වන්න.
25. 6.1 අභ්‍යාසයේ 5, 6 ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න.