

2.2 ආහාර කල් තබා ගැනීමට තාක්ෂණික ක්‍රම යොදා ගනිමු.

1. ආහාර කල් තබා ගැනීම යනුවෙන් හඳුන්වන්නේ කුමක් ද?.
2. කල් තබා ගත හැකි ලෙස සකස් කරන ලද අප ඒදිනෙදා පරිභෝජනයට ගන්නා ආහාර වර්ග කිහිපයක් නම් කරන්න.
3. එම ආහාර සඳහා කල් තබා ගැනීමේ තාක්ෂණික ක්‍රම යොදා නොගන්නේ නම් කුමක් සිදු වේ ද?
4. ආහාර කල් තබා ගැනීමේ තාක්ෂණික ක්‍රම මොනවාද?
5. ඉහත ක්‍රම මගින් කල් තබා ගත හැකි ආහාර වර්ග මොනවාද?
6. ශීතනය සහ අධිශීතනයේදී ආහාර ගබඩා කළ යුතු උෂ්ණත්ව සඳහන් කරන්න.
7. ආහාර කල් තබා ගැනීමේදී විජලනය මගින් කුමක් සිදුවේද?
8. ආහාර කල් තබා ගැනීමේදී යොදා ගන්නා පැසවීම යන තාක්ෂණික ක්‍රමය පැහැදිලි කරන්න
9. දෙමාපිය සහයෝගය ලබා ගනිමින් ඉගුරු ප්‍රිසර්වි පිලියෙල කිරීම, මාළු ඇඹුල්ලියල් සෑදීම, යෝගට් සෑදීම යන ක්‍රියාකාරකම් වල නිරත වන්න.
10. පැස්ටරීකරණය සහ ජීවානුහරණය හඳුන්වන්න.
11. ආහාර කල් තබා ගැනීම සඳහා භාවිත කරන යන්ත්‍ර/උපකරණ මොනවා ද?
12. මස්, මාළු ගබඩා කර තබා ගන්නා ස්ථානය හා උෂ්ණත්වය සඳහන් කරන්න.
13. ශීතකරණයේ ඵලවළු හා පළතුරු ගබඩා කළ යුත්තේ කෙසේද?
14. ජීවානුහරණ යන්ත්‍රයක් ලෙස භාවිත කළ හැකි නිවසේ භාවිත වන උපකරණය කුමක්ද?
15. ඔබගේ පෙළපොතෙහි පිටු අංක 53 සහ 54 හි සඳහන් ක්‍රියාකාරකම් වල නිරත වන්න.