

ශ්‍රේණිය :- 10

පැවරුම - 03

විෂය :- ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

2020.04.30

ගුරු නම :- රෝමිණි කුමාරි

06. ආහාර පිළියෙල කිරීම හා පිසීම.

1. ආහාර පිළියෙල කිරීමේ ශිල්පීය ක්‍රම මොනවාද?
2. ඝන පිරි මෝලි හා දියාරු පිරි මෝලි මෝලියක් යන්න හඳුන්වා ඒවා භාවිතයෙන් සකස් කර ගත හැකි ආහාර වර්ග 2 බැගින් ලියන්න.
3. පිරි මෝලියක ඇඳෙන සුලු බව ගෙන දීමට හේතු වන නිරිඟුවල අඩංගු ප්‍රෝටීනය කුමක්ද?
4. ඝන පිරි මෝලියක් සඳහා අත්ගැසීමේ ශිල්පීය ක්‍රමය යොදා ගැනීම තුළින් බලාපොරොත්තු වන්නේ කුමක්ද?
5. ආහාර සකස් කිරීමේදී පිපුම් කාරක ලෙස භාවිත වන්නේ මොනවාද?
6. දෙමාපිය සහාය ලබා ගනිමින් 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 ක්‍රියාකාරකම් වල නිරත වන්න.
7. මිශ්‍ර කිරීම යනු කුමක්ද?
8. ආහාර ද්‍රව්‍ය මිශ්‍ර කිරීම සඳහා භාවිත කළ හැකි උපකරණ මොනවාද?
9. කලවම් කිරීම යනු කුමක්ද?
10. විවිධ ආහාර වර්ග සකස් කිරීමේදී එළවළු කැබලි වලට කපා ගත හැකි ප්‍රධාන ආකාර 4 නම් කර ඒ එක් එක් හැඩතල වල ප්‍රමාණ හා ඒවා භාවිත කර සකස් කර ගත හැකි ආහාර වර්ග නම් කරන්න.
11. ගැසීමේ ශිල්පීය ක්‍රමය භාවිත වන ආහාර ද්‍රව්‍ය 2ක් නම් කරන්න.
12. පඳුම් කිරීම යනු කුමක්ද?
13. ආහාර ද්‍රව්‍ය පඳුම් කිරීමේදී සිදුවන ප්‍රධාන ක්‍රියාවලි 2 නම් කර පැහැදිලි කරන්න.
14. 6.1 අභ්‍යාසයේ 1 සිට 4 දක්වා ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න.