

تم تحميل الملف
من موقع حلول



h u l u l . o n l i n e

حلول الكتب - اختبارات الكترونية . مراجعات وتدريبات
والمزيد من الملفات التعليمية للمناهج السعودية



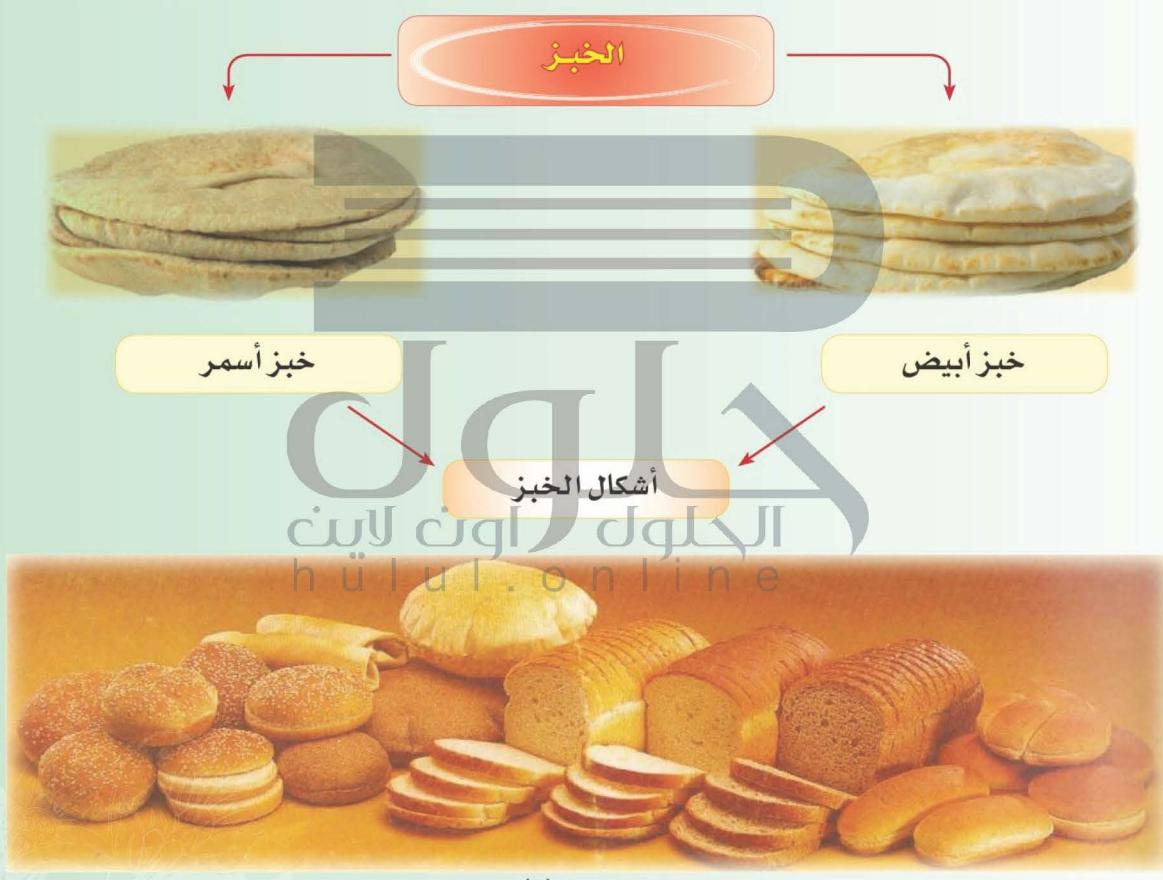
الشطائر



المفاهيم الرئيسية:

- الشطيرة.
- الحشوة.

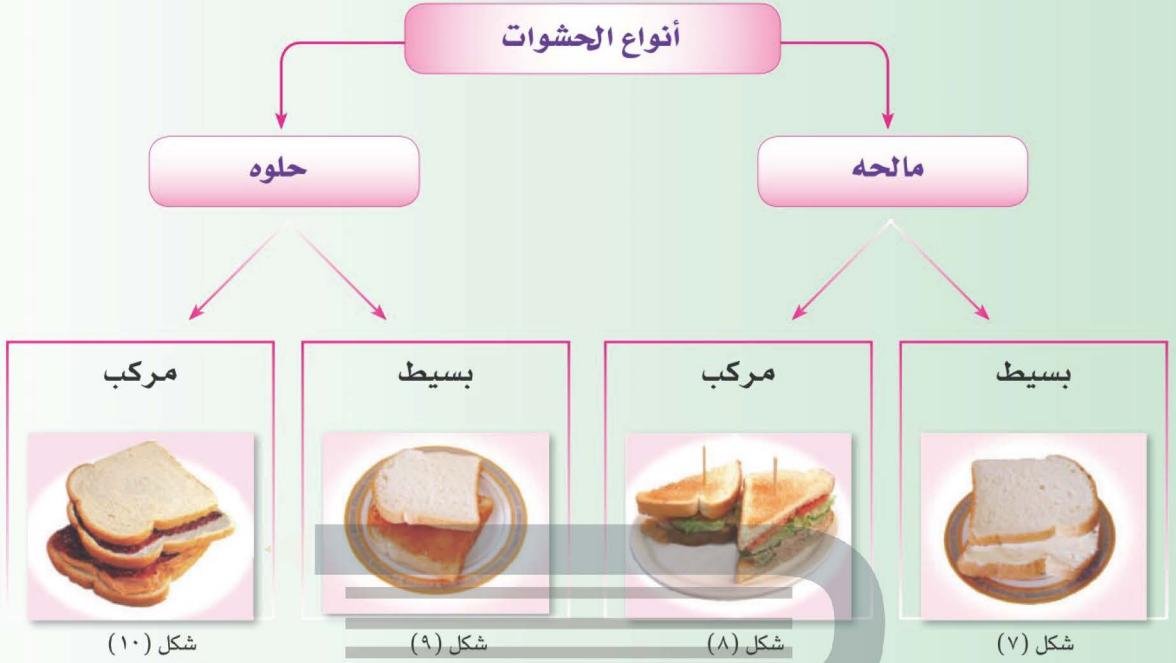
تعتبر الشطائر من أكثر الأطعمة شيوعاً وقبولاً لدى كثير من الناس؛ نظراً لقيمتها الغذائية وسهولة تناولها داخل المنزل وخارجها، وتحضر من الخبز وأنواع مختلفة من الحشوات، كاللحوم بأنواعها والبيض والأجبان والخضروات الطازجة وغيرها.



شكل (٦)

يختلف حجم الشطائر بحسب المناسبة فمثلاً الشطائر الصغيرة تقدم أحياناً مع الشاي في الزيارات والحفلات والمناسبات، والكبيرة تقدم في الرحلات والوجبات اليومية.





عند إعداد الشطائر المالحة يُفضل وضع طبقة من الخس تمنع الخبز من امتصاص رطوبة الحشو وبذلك تظل الشطائر محفوظة بخواصها وتزداد قيمتها الغذائية.



الحلول آون لاين

hülu.onlin

طلب منك إعداد مجموعة من الشطائر في نزهة أسرية، ما الذي ينبغي عليك

مراقباته عند إعدادها:

- لرفع قيمتها الغذائية:

أن تحتوي على الخضروات الطازجة

نقطيها بمنشفة نظيفة وهي ساخنة ثم بعد ذلك

نحشوها ونضعها في الحافظة