

Απαντήσεις για το μάθημα Αρχές Επεξεργασίας Τροφώνων

Θέμα Α

A1.

α. Λ

β. Σ

γ. Σ

δ. Λ

ε. Σ

A2.

1. ε

2. δ

3. β

4. στ

5. α

Θέμα Β

B1.

Σχολικό βιβλίο σελίδα 31 : <<Οι κατηγορίες . . . νερό>>.

B2.

Σχολικό βιβλίο σελίδα 174 : << Τα βασικά συστατικά . . . πήγμα>>.

B3.

Σχολικό βιβλίο σελίδα 110-111 : << Τα προϊόντα . . . είναι ικανοποιητική>>.

Θέμα Γ

Γ1.

Σχολικό βιβλίο σελίδα 35 : << Στον ανθρώπινο οργανισμό . . . ιστιδίνη>>.



ΑΓ.ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ 11 -- ΠΕΙΡΑΙΑΣ -- 18532 -- ΤΗΛ. 210-4224752, 4223687

Γ2.

Σχολικό βιβλίο σελίδα 130 : <<Οι μικροοργανισμοί που ενδιαφέρουν . . . οι μύκητες>>.

Γ3.

Πρώτες ύλες	Πρόσθετες ύλες	Συνδετικές ύλες
Λίπος	Γλυκαντικές ύλες	Ζελατίνη
Κρέας	Μπαχαρικά	Άμυλο
Θήκες αλλαντικών	Νιτρώδη άλατα	κολλαγόνο

Θέμα Δ

Δ1.

Σχολικό βιβλίο σελίδα 175 : <<Τα κύρια προϊόντα . . . σπασμένη ντομάτα>>.

Δ2.

Σχολικό βιβλίο σελίδα 69 : <<Ως διατηρησιμότητα . . . το χρόνο>>.

Φθαρτά τρόφιμα	Διατηρήσιμα τρόφιμα
Νωπό γάλα	Όσπρια
Φρέσκα ψάρια	Ξηροί καρποί
	Αποξηραμένα φρούτα

ΟΡΟΣΗΜΟ ΠΕΙΡΑΙΑ

ΓΑΛΙΑΤΣΑΤΟΥ ΓΕΡΑΣΙΜΙΑ