

- ۱- مراحل تهیه نان را به ترتیب نام ببرید .
- تهیه نان ۴ مرحله‌ی اصلی دارد: ۱- تهیه گندم ۲- تهیه آرد ۳- تهیه خمیر ۴- تهیه نان
- ۲- از کدام گیاه نان درست می‌کنند؟ الف) جو ب) گندم ج) هر دو
- ۳- در زمان های قدیم با کدام وسیله گندم را آرد می کردند؟
الف) آسیاب بادی ب) آسیاب آبی ج) هر دو گزینه
- ۴- مراحل تهیه و آماده سازی نان به ترتیب کدام است؟
الف) گندم خمیر آسیاب تنور ب) گندم آسیاب خمیر تنور ج) هیچ کدام
- ۵- نام چند نوع نان را بنویس.
- ۶- ماده‌ی اصلی برای تهیه نان است. الف) آب ب) آرد ج) نمک
- ۷- نان را باید در جای نگهداری کنیم تا خراب نشود.
الف) خنک ب) گرم ج) مرطوب
- ۸- از آسیاب کردن گندم به دست می‌آید. الف) سیوس ب) آرد ج) خمیر
- ۹- دومین مرحله در پخت نان کدام یک از مراحل زیر است؟
الف) خمیر کردن ب) چانه درست کردن ج) در تنور گذاشتن
- ۱۰- در گذشته برای نگهداری طولانی مدت نان چه می‌کردند؟
الف) آن را خشک می‌کردند ب) آن را داخل فریزر می‌گذاشتند ج) آن را داخل سفره‌ای می‌پیچیدند
- ۱۱- چرا به مواد نان خمیر ترش اضافه می‌کنند؟ این کار باعث ور آمدن خمیر شده و نان خوش مزه تر می‌شود .
- ۱۲- از نظر بهداشتی تهیه نان به روش سنتی بهتر است یا روش ماشینی؟ روش ماشینی زیرا در این روش کمتر با دست انسان سر و کار دارد .
- ۱۳- برای این که این نعمت خدا اسراف نشود چه کار باید بکنیم؟ قبل از همه نانویان زحمتکش نانی که از روش صحیح پخت شده به خریدار بدهند . حتما به اندازه ی نیاز نان خریداری کنیم و اضافه ی نان را در فریزر نگه داری نماییم .
- ۱۴- به ترتیب شماره گذاری کن. بسته بندی نان - آماده سازی خمیر - چانه گیری
..... مخلوط آرد با آب - پخت نان - سرد کردن نان - فرستادن به فروشگاه