

জ্ঞানমূলক প্রশ্নের উত্তরঃ

১। বুনট কী?

উত্তরঃ বুনট হলো রান্না করা খাদ্য অবয়বিক অবস্থা।

২। স্বাস্থ্যসম্মত খাবার প্রস্তুতকরণ ও পরিবেশনের পূর্বশর্ত কী?

উত্তরঃ স্বাস্থ্যসম্মত খাবার প্রস্তুতকরণ ও পরিবেশনের পূর্বশর্ত হচ্ছে বন্ধনকারীর ব্যক্তিগত পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা।

৩। খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ কাকে বলে?

উত্তরঃ বিভিন্ন প্রক্রিয়ায় খাদ্যকে জীবাণুমুক্ত করা পরিপাক ও শোষণযোগ্য করা ক্ষতিকর উপাদান থেকে রক্ষার জন্য যে বিজ্ঞানসম্মত পদ্ধতি খাদ্য শিল্পে প্রয়োগ করা হয় তাকে খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ বলে।

৪। অধিক তাপে সিদ্ধ পদ্ধতিতে কত ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় খাবার সিদ্ধ করা হয়?

উত্তরঃ অধিক তাপে সিদ্ধ পদ্ধতিতে ১০০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় খাবার সিদ্ধ করা হয়।

৫। কোন পদ্ধতিতে তেল ও পানি ব্যবহার করা হয়?

উত্তরঃ সেকা পদ্ধতিতে তেল বা পানি ব্যবহার করা হয়।

৬। আদিম যুগের মানুষ কেমন খাবার গ্রহণ করত?

উত্তরঃ আদিম যুগের মানুষ কাচা অবস্থায় খাবার গ্রহণ করত।

অনুধাবনমূলক প্রশ্নের উত্তরঃ

১। পোড়ানো বা ঝলসানো পদ্ধতি সম্পর্কে যা জান লেখ।

উত্তরঃ পোড়ানো বা ঝলসানো পদ্ধতিতে আলু বেগুন মিষ্টি আলু ভুট্টাইত্যাদি খাবার সরাসরি আগুনে পুড়িয়ে নেওয়া হয়। শিক কাবাব বটি কাবাব তান্দুরী মুরগরি রোস্টইত্যাদি এ পদ্ধতিতে করা হয়। এ পদ্ধতিতে খাদ্যের পুষ্টিমূল্য বাতাসের সংস্পর্শে উত্তাপে খানিকটা নষ্ট হয়।

২। ভাজা বলতে কী বোঝ?

উত্তরঃ ভাজা বলতে প্রায় ৩০০ ডিগ্রি সে তাপে তেলে ডুবিয়ে খাবার রান্না করা বোঝায়। এ পদ্ধতিতে কম তেলে বা বেশি তেলে খাবার ভেজে রান্না করা হয়। ডুবো তেলে ভাজলে খাবার বাতাসের সংস্পর্শে কম আসে এবং দ্রুত ভাজা হয়।

৩। পিছলে পড়া দুর্ঘটনাটি সম্পর্কে লেখ।

উত্তরঃ রান্নাঘরের মেঝেতে পানি মাড় তরকারির খোসা প্রভৃতি পড়ে থাকলে কাজের সময় অসাবধানতাবশত পিছলিয়ে পড়ে দুর্ঘটনা ঘটানো সম্ভাবনা থাকে। এর ফলে হাত পা কোমড়ে চোট পাওয়া মাথা ফাটা কিংবা শরীরের যে কোনো অংশের হাড় ভেঙে যাওয়ার মতো মারাত্মক দুর্ঘটনা ঘটে পারে।

৪। তাপে সিদ্ধ বলতে কী বোঝ?

উত্তরঃ তাপে সিদ্ধ বলতে বোঝায় যে পদ্ধতিতে খাদ্যবস্তুকে সরাসরি পানিতে না দিয়ে। উত্তপ্ত পানির বাষ্পের সাহায্যে সিদ্ধ করা হয়। এক্ষেত্রে ১০০ ডিগ্রি -১১২ ডিগ্রি সে পর্যন্ত তাপমাত্রা ব্যবহার করা হলেও বাতাসের সংস্পর্শে না আসায় খাবারের পুষ্টির কোনো অপচয় হয়না।