

۲- دامپروری



در سال گذشته با دامپروری و اهمیت آن و همچنین شاخه‌های مختلف آن آشنا شدید. امسال نیز از پرورش مرغ اطلاعاتی به دست خواهید آورد.

به نظر شما بهترین دامی که هزینه تولید آن کم باشد و سریع‌تر رشد می‌کند کدام است؟ دلیل انتخاب شما چیست؟ در حال حاضر با توجه به جمعیت روزافزون کره زمین و کاهش منابع غذایی، دولت‌ها سعی دارند که بدون توجه به ذائقه افراد، مواد غذایی مورد نیاز آن‌ها را تأمین کنند.

بر اساس این طرز تفکر بهترین گزینه برای تولید پروتئین حیوانی، مرغ می‌باشد؛ زیرا نژادهای اصلاح شده آن‌ها بهترین ضریب تبدیل غذایی^۱ و بالاترین سرعت رشد را دارند. مرغ را با توجه به بهره‌ای که از آن‌ها می‌بریم به نژادهای مختلف تقسیم کرده‌اند که عبارت‌اند از:

۱- نژادهای گوشتی ۲- نژادهای تخم‌گذار

۳- نژادهای دومانظوره ۴- نژادهای زینتی

۱- نژادهای گوشتی: به نژادهایی گفته می‌شود که بیشتر غذای مصرفی را صرف



نژاد گوشتی



نژاد تخم‌گذار



نژاد دومانظوره

$$۱- \text{ضریب تبدیل غذایی} = \frac{\text{کل خوراک مصرفی (kg)}}{\text{کل وزن زنده تولیدی (kg)}}$$

اضافه وزن و در نتیجه تولید گوشت می‌کنند. امروزه دانشمندان به کمک علم ژنتیک نژادهایی را به‌وجود آورده‌اند که به ازای خوردن تقریباً دو کیلوگرم غذا یک کیلوگرم وزن اضافه می‌کنند و همچنین در زمانی کمتر از ۵۰ روز، از وزن ۴۰ گرم به وزن ۲۰۰۰ گرم می‌رسند که در این مدت وزن آن‌ها ۵۰ برابر می‌شود و به همین دلیل، برخی به آن‌ها لقب کارخانه پروتئین‌سازی داده‌اند.

۲- نژادهای تخم‌گذار: به نژادهایی گفته می‌شود که بیشتر غذای مصرفی را صرف تولید تخم‌مرغ می‌کنند مانند نژاد لگهورن که در سال حدود ۳۲۰ عدد تخم تولید می‌کند.

۳- نژادهای دو منظوره: هم از نظر تولید گوشت و هم از نظر تخم‌مرغ اهمیت دارند.

۴- نژادهای زینتی: نژادهای زیبا و قشنگی هستند که علاقه‌مندان آن‌ها را نگهداری می‌کنند و جنبه اقتصادی ندارند.



انواع نژادهای زینتی

کار در کلاس

جاهای خالی را پر کنید.

۱- مرغ لگهورن جزء نژادهای است.

۲- مرغهای نژاد گوشتی در ابتدای تولید وزن دارند و پس

از ۵۰ روز به وزن می‌رسند.

عوامل مؤثر در پرورش مرغ

۱- بهداشت: رعایت شرایط بهداشتی به دلیل حساسیت بیشتر مرغ نسبت به دام از اصول مهم در پرورش مرغ است. با در نظر گرفتن عوامل بهداشتی زیر می‌توان تاحدودی از بروز مشکلات و بیماری‌ها جلوگیری کرد.



الف) ضد عفونی کردن سالن: استفاده از مواد ضد عفونی کننده مثل کلر و فرمالین و هم چنین شست و شو با آب و استفاده از شعله افکن می تواند باعث از بین بردن شرایط مناسب برای رشد میکروب ها شود.



سالن پرورش مرغ

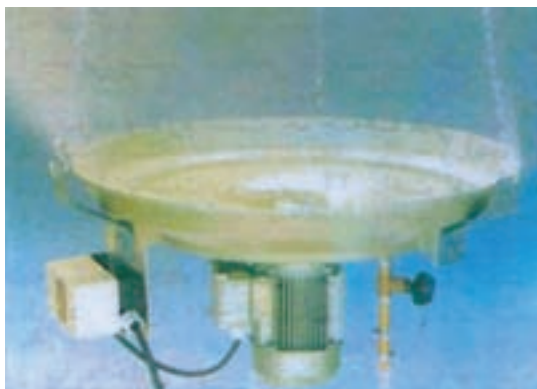


شعله افکن کف سالن

ب) واکسیناسیون: امروزه واکسیناسیون به عنوان یکی از مهم ترین راه های پیشگیری از بروز بیماری های ویروسی است و پرنده را در مقابله با عوامل بیماری زا ایمن می کند.

ج) دما: در ابتدای ورود جوجه ها به سالن، دمای آن باید ۳۲ درجه سانتی گراد باشد. سپس هفته ای ۲/۵ درجه از دما کاسته شده تا در هفته آخر نگهداری، به حدود ۱۶ درجه سانتی گراد برسد.

د) رطوبت: رطوبت سالن باید حدود ۶۰ تا ۷۰ درصد باشد. اگر از این بیشتر شود



دستگاه رطوبت ساز

باعث مرطوب شدن بستر می شود که محل مناسبی برای رشد انگل ها فراهم می شود و اگر از این کمتر باشد بستر زیاد خشک شده و هنگام رفت و آمد مرغ ها، گرد و خاک ایجاد شده و بیماری های تنفسی را به دنبال دارد.



هواکش برای تهویه

هـ) تهویه : تهویه یعنی خارج کردن گازهای زیان آور، مانند CO_2 که از تنفس پرندگان ایجاد می شود و گازهای حاصل از تخمیر فضولات و رطوبت اضافی از سالن مرغداری، و وارد کردن هوای تازه که اکسیژن کافی داشته باشد.

۲- تغذیه : یکی دیگر از عوامل مهم در پرورش مرغ تغذیه مناسب آن هاست که ۷۰-۶۰ درصد از هزینه پرورش را به خود اختصاص می دهد.

سه عامل زیر در تغذیه از اهمیت برخوردارند :

الف) تأمین نیازهای مرغ : مواد غذایی داده شده باید نیازهای مرغ را فراهم سازند تا مرغ بتواند به حداکثر توان تولیدی خود برسد. اگر غذا کمتر از نیاز مرغ داده شود

باعث کاهش رشد می‌شود و اگر بیش از نیاز غذا داده شود به‌صورت چربی در بدن ذخیره می‌شود.

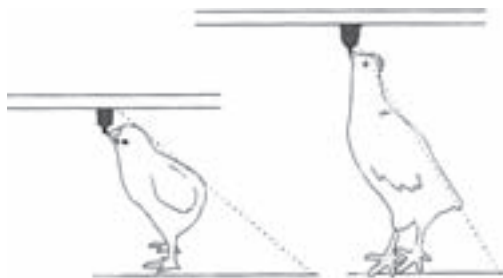
ب) **نداشتن مواد زیان‌آور**: بعضی از مواد غذایی دارای ترکیباتی‌اند که بالاتر از حد استاندارد می‌باشد و برای مرغ مسمومیت ایجاد می‌کنند؛ مثلاً تغذیه زیاد دانه گندم یا جو می‌تواند اثرات منفی داشته باشد.

ج) **شرایط اقتصادی تغذیه**: همواره در تغذیه مرغ باید قیمت محصولات در نظر گرفته شود تا بتوانیم سود اقتصادی داشته باشیم.

در تغذیه مرغ می‌توان از مواد زیر استفاده کرد:

۱- دانه ذرت ۲- کنجاله سویا ۳- پودر ماهی ۴- مکمل‌های غذایی مانند مواد معدنی

و ویتامین‌ها



آبخوری پستانکی



دان‌خوری

۱- به مازاد دانه‌های روغنی پس از روغن‌گیری آن‌ها در کارخانه، کنجاله می‌گویند.

تحقیق کنید

هریک از مواد غذایی صفحه قبل کدام یک از نیازهای غذایی مرغ را تأمین می‌کند؟

۳- تولید مثل و اصلاح نژاد : راز بقای موجودات زنده تولیدمثل است. مزارع مرغ مادر وظیفه تولید تخم مرغ نطفه‌دار^۱ را برعهده دارند که در این مراکز تعداد زیادی مرغ و تعداد کمی خروس در کنار یکدیگر نگهداری می‌شوند.



جوجه یک‌روزه

از تخم مرغ‌های آن‌ها برای جوجه‌کشی استفاده می‌شود. این تخم مرغ‌ها پس از ۲۱ روز ماندن در شرایط خاص ماشین جوجه‌کشی به جوجه تبدیل می‌شوند که به این جوجه‌های تولیدی، جوجه یک‌روزه می‌گویند.

مرغ در هر شرایطی که نگهداری شود ویژگی تولید تخم مرغ و گوشت را به‌همراه دارد. برای این که بتوانند تولید تخم مرغ و همچنین تولید گوشت یک پرنده را به حداکثر برسانند آن‌ها را اصلاح نژاد می‌کنند.



سالن مرغ مادر

افزایش تولیدات نسل آینده را با استفاده از قوانین ژنتیک اصلاح نژاد می‌گویند.

۱- تخم مرغی که مرغ آن کنار خروس زندگی کرده باشد و توانایی تبدیل شدن به جوجه را داشته باشد.

۴- مدیریت : وجود یک کارشناس دامپروری در مزرعه تا بتواند نیازهای مرغ را در حد مطلوب تأمین کند لازم است. در صورت فراهم شدن کل نیازها، مرغ می‌تواند به حداکثر تولید خود برسد.

جوجه‌کشی

در جوجه‌کشی طبیعی تعدادی (معمولاً ۱۰ عدد) تخم مرغ را در محلی قرار می‌دهند تا مرغ کرج روی آن بخوابد و آن‌ها را تبدیل به جوجه کند.

در جوجه‌کشی طبیعی در هر بار جوجه‌کشی فقط تعداد کمی جوجه به دست می‌آید که جواب‌گوی نیاز ما نیست. به همین دلیل دانشمندان به فکر افتادند و با بررسی رفتار مرغ کرج دستگاه جوجه‌کشی مصنوعی را ساختند که انواع پیشرفته و بزرگ‌تر آن‌ها قادر است هزاران تخم مرغ نطفه‌دار را تبدیل به جوجه کند. ماشین‌های جوجه‌کشی دستگاه‌های بزرگی هستند که تخم مرغ در آن‌ها قرار داده می‌شود و با تأمین دما و رطوبت مورد نیاز، تخم مرغ‌ها به جوجه تبدیل می‌شوند. همچنین لازم به ذکر است که تخم مرغ‌ها درون دستگاه همان حرکات دورانی که مرغ بر تخم مرغ‌ها انجام می‌دهد را نیز دریافت می‌کنند.

جوجه‌های تولیدی در سالن‌های پرورش مرغ گوشتی نگهداری شده و تحت شرایط مناسب و غذای کافی رشد کرده و به وزن مطلوب می‌رسند. این مرغ‌ها به کشتارگاه‌های صنعتی ارسال شده، کشتار، پرکنی و بسته‌بندی می‌شوند و پس از روانه بازار شدن، در فروشگاه‌ها به مشتریان عرضه می‌شوند.



کشتارگاه



ماشین جوجه‌کشی

تحقیق کنید

در استان و منطقه شما چند مرغداری پرورش مرغ مادر گوشتی و چند مرغداری پرورش مرغ مادر تخم‌گذار وجود دارد؟

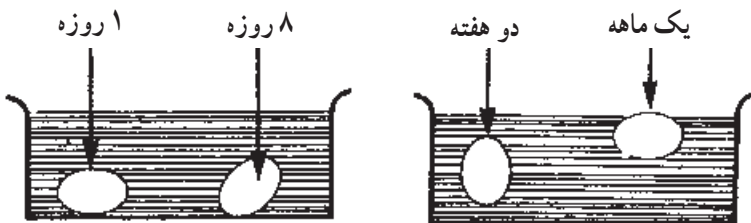
فعالیت عملی ۱

تشخیص تخم مرغ تازه و کهنه

مواد و وسایل مورد نیاز: ظرف شیشه‌ای، نمک، آب، تخم مرغ
مراحل انجام کار: ظرف شیشه‌ای یا کریستال تهیه کنید؛ محلولی از آب نمک درست کنید که در هر لیتر آن ۱۶۵ گرم نمک وجود داشته باشد. محلول حاصل را داخل ظرف شیشه‌ای ریخته و تخم‌مرغ‌ها را آزمایش کنید.

تخم‌مرغ‌ها را داخل محلول می‌اندازیم. وضعیت قرارگیری تخم‌مرغ طبق یکی از حالات زیر خواهد بود:

- تخم‌مرغ یک‌روزه در ته محلول، به‌طور افقی قرار می‌گیرد.
- تخم‌مرغ هشت‌روزه در ته محلول، به‌طور مایل قرار می‌گیرد.
- تخم‌مرغ دو هفته و یا بیشتر داخل محلول، عمودی قرار می‌گیرد.
- تخم‌مرغ یک ماهه و یا بیشتر روی محلول شناور به حالت افقی قرار می‌گیرد.



به آینده بنگرید

دربارهٔ سؤالات زیر به‌طور گروهی بررسی کرده و به کمک اعضای گروه جدول زیر را کامل کنید.

	کدام یک از هنرستان‌های فارس، رشتهٔ دامپروری دارد؟
	کدام یک از مراکز آموزش عالی فارس رشتهٔ دامپروری تا سطح کاردانی و کارشناسی دارد؟
	کدام یک از مراکز آموزش عالی فارس رشتهٔ دامپروری از کارشناسی به بالا دارد؟
	کدام یک از هنرستان‌های فارس رشتهٔ کشاورزی دارد؟

۳- صنایع غذایی



۱- به نظر شما یک لیوان شیر یا یک تکه گوشت در محیط زودتر فاسد می‌شوند یا یک دانه انجیر خشک یا بادام؟ چرا؟

۲- چگونه می‌توان از میوه‌ها در فصل‌های غیر از تولید نیز استفاده کرد؟

۳- چه راهی برای جلوگیری از فاسد شدن میوه‌ها پیشنهاد می‌کنید؟

امروزه با توجه به رشد روزافزون جمعیت و تولید محصولات کشاورزی و دامی لازم است صنایع تبدیلی و تکمیلی مختلف ایجاد شود تا بتوانیم محصولات مازاد بر مصرف را فراوری (به فرآورده‌های مختلف تبدیل کردن) کنیم. گسترش این صنعت در درجه اول موجب کاهش ضایعات و در مرحله بعد به افزایش و بهبود تولید تمامی فرآورده‌ها کمک می‌کند ضمن این که اشتغال‌زا نیز هست. با توجه به اهمیت این رشته در صنعت، در این واحد شما با صنایع تبدیلی و تکمیلی و اهمیت آن و روش‌های نگهداری مواد غذایی آشنا شده و مهارت در تهیه چند نوع فرآورده را یاد می‌گیرید.

علم صنایع غذایی

به مجموعه فعالیت‌هایی که جهت تبدیل، تهیه و نگهداری یک ماده غذایی انجام می‌گیرد تا بتوان برای مدت طولانی ماده غذایی را نگه داشت صنایع غذایی گویند. مهم‌ترین روش‌هایی که برای نگهداری مواد غذایی به کار می‌رود عبارت‌اند از: حرارت دادن، سرد کردن، منجمد کردن و ...

بحث کنید

روش‌های دیگری نیز برای نگهداری مواد غذایی وجود دارد، آن‌ها را نوشته و برای هر کدام مثالی بزنید.

در بین محصولات دامی و گیاهی شیر دارای جایگاه خاصی است به همین دلیل ابتدا در مورد اهمیت آن و سپس در مورد سالم‌سازی و تولید فرآورده‌های مختلف آن بحث می‌کنیم.



اهمیت شیر

شیر یکی از غذاهای مهم و اصلی است که به علت داشتن همه گونه مواد مغذی از جمله پروتئین و کلسیم دارای اهمیت زیادی است. تغذیه نوزاد با شیر مادر و استفاده از شیر در برنامه غذایی در مراحل بعدی زندگی باعث حفظ سلامت می شود.

سالم سازی شیر



پاستوریزه کردن شیر :

پاستوریزاسیون شیر، یعنی استفاده از گرمای زیر 100°C (سانتی گراد) به منظور از بین بردن کلیه میکروب های مضر و کاهش میکروب های غیر بیماری زا. شیر پاستوریزه را

در یخچال بیشتر از ۲ یا ۳ روز نمی توان نگهداری کرد.

سترون سازی شیر : سترون سازی، یعنی استفاده از گرمای بالای 100°C به منظور از بین بردن کلیه میکروب های موجود در شیر به طوری که شیر استریل (سترون شده) را

می‌توان در دمای محیط به مدت ۶ ماه نگهداری کرد بدون آن که ترکیبات آن تغییر کند.

فراورده‌های شیر



۱- پنیر: این فراورده در اثر انعقاد (لخته) پروتئین‌های شیر به وسیله مایه پنیر و آبگیری تولید می‌شود که سرشار از پروتئین است.



۲- ماست: این فراورده، در اثر افزودن مایه ماست به شیر تولید می‌شود که بهترین جایگزین برای شیر است.



۳- دوغ: این فراورده از مخلوط کردن ماست و آب و نمک تهیه شده و بهترین جایگزین برای نوشابه‌هاست.



۴- بستنی : از مخلوط کردن شیر، شکر و مواد دیگر تولید می شود که می تواند بهترین میان وعده برای افراد خصوصاً کودکان باشد.

۵- خامه و کره : از جدا کردن چربی شیر با درصدهای مختلف ایجاد می شود بهترین منبع انرژی برای کودکان است.



۶- شیر غلیظ شده و شیر خشک : از دیگر فراورده های شیر است که با حرارت دادن به شیر و تبخیر آب آن تولید می شود. شیر خشک بهترین غذای جایگزین برای کودکانی است که مادرانشان شیر ندارند.



بیشتر بدانید

- ۱- امروزه بیشتر پنیرهای مصرفی را با فرایند فرایالایش (U.F) تهیه می‌کنند، بدین صورت که شیر را از صافی عبور داده و مایع غلیظ شده را در ظروف بسته‌بندی ریخته مایه پنیر می‌زنند تا پنیر حاصل شود. این گونه پنیرها هم از نظر ارزش غذایی و هم از نظر اقتصادی از پنیرهای سنتی بهترند.
- ۲- تولید شیرهای همورنیزه به این صورت است که چربی شیر را به کمک دستگاه همورنایزر خرد کرده به صورتی که چربی در شیر به صورت یکنواخت پخش شده و بر سطح آن به صورت سرشیر جمع نمی‌شود. مزایای این شیر مزه بهتر، رنگ سفیدتر، هضم بهتر چربی آن است.
- ۳- کسانی که به شیر حساسیت دارند با مصرف تدریجی شیر، آنزیم لاکتاز مجدداً در بدن ساخته می‌شود و عدم تحمل بدن به لاکتوز رفع می‌شود، ولی بهترین گزینه برای افرادی که نمی‌توانند شیر مصرف کنند، استفاده از فراورده‌های تخمیری به ویژه ماست است.

صنعت کمپوت و کنسروسازی در استان فارس

با توجه به موقعیت استان از لحاظ جغرافیایی و تولید میوه‌های مختلف صنعت کمپوت و کنسرو رشد قابل ملاحظه‌ای داشته است. به همین جهت لازم دانستیم مطالبی درباره ویژگی‌های میوه‌ها و چگونگی تولید این فراورده بیان کنیم.

فعالیت گروهی

- ۱- به نظر شما آیا مصرف میوه‌ها در برنامه غذایی اهمیت دارد. چرا؟
- ۲- چگونه می‌توان با فراوری میوه‌ها (تهیه محصولات مختلف از میوه‌ها) از فساد آن‌ها جلوگیری کرد؟

میوه‌ها دارای خاصیت انرژی زیادی نیستند، ولی به خاطر داشتن موادمعدنی مختلف و ویتامین‌های گوناگون دارای اهمیت هستند به طوری که می‌توان با تبدیل و تولید فراورده‌های مختلف به نحو بهتری از این مواد مغذی استفاده کرد. برای نگهداری طولانی مدت میوه‌ها از روش‌های مختلفی مثل کمپوت سازی، کنسرو کردن و ... استفاده می‌شود.

بحث کنید

چه روش‌های دیگری برای نگهداری میوه‌ها وجود دارد آن‌ها را نوشته و برای هر کدام مثال بزنید.

کمپوت و کنسرو سازی



زیتون



خیارشور



ذرت



رب



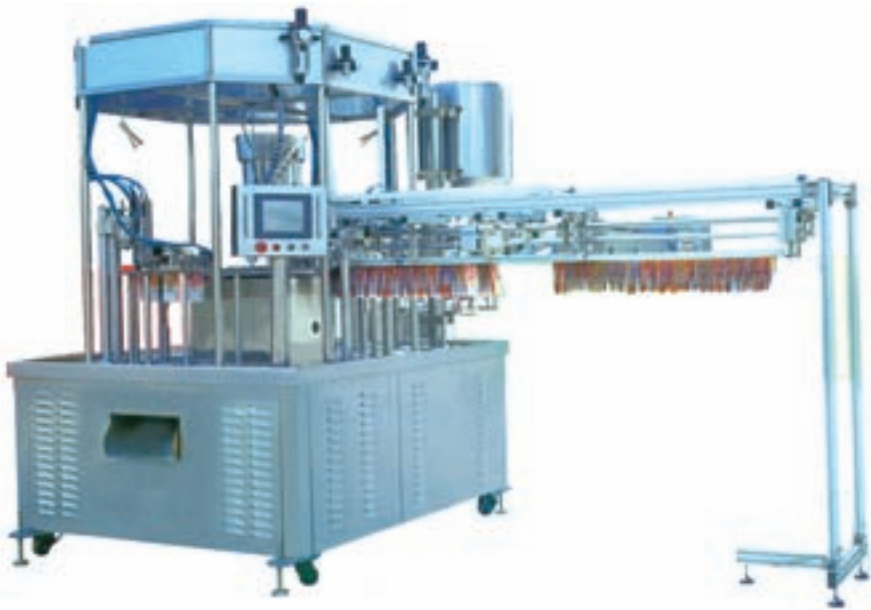
کمپوت



تن ماهی

کمپوت به معنای میوه پخته و در اصطلاح به میوه‌های بسته‌بندی همراه با شربت در ظروف نفوذناپذیر که در دمای کمتر از ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد پاستوریزه شده باشند گفته می‌شود. کنسرو، یعنی عمل محافظت کردن از

غذا، ولی در اصطلاح به مواد غذایی و میوه‌های بسته‌بندی شده در ظروف نفوذناپذیر که در دمای بالاتر از 10° درجه سانتی‌گراد استریل شده باشد کنسرو گفته می‌شود.



بیشتر بدانید

کنترل میکروب‌ها و آنزیم‌ها با اعمال حرارتی انجام می‌شود؛ زیرا گرما همانطور که میکروب‌ها را از بین می‌برد آنزیم‌ها را نیز از بین می‌برد و در واقع عمل از بین بردن آنزیم را پاستوریزاسیون میوه‌ها و سبزی‌ها می‌گویند. آنزیم‌بری به منظور هدف‌های زیر انجام می‌شود:

- ۱- تمیز شدن محصول و کاهش بار میکروبی؛
- ۲- خروج هوای بین سلولی و کاهش واکنش ماده غذایی با اکسیژن؛
- ۳- نرم شدن بافت محصول که سبب آسان شدن عمل بسته‌بندی می‌شود؛
- ۴- کمک به تثبیت رنگ.

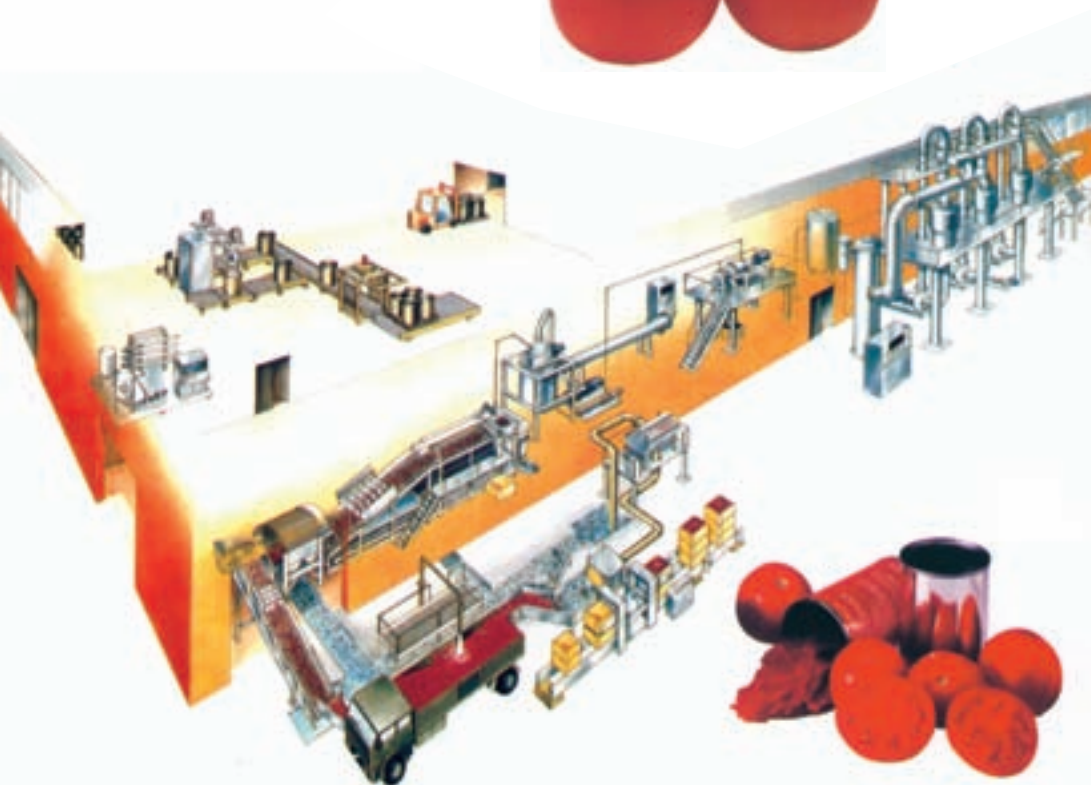
مراحل تهیه رب گوجه فرنگی

۱- دریافت گوجه فرنگی از مزارع : گوجه رسیده در سبدهای مخصوص به کارخانه آورده می شود. از گوجه های رسیده و آبدار برای تولید رب گوجه استفاده می شود.

۲- گوجه ها توسط دستگاه های مخصوص شسته شده و گوجه های خراب و له شده و قسمت های زاید آن ها توسط کارگرها جدا می شوند.

۳- خرد و له کردن گوجه ها : به کمک حرارت و دستگاه خردکن گوجه ها را حرارت داده تا آب آن ها راحت تر خارج شود.

۴- استخراج و تصفیه آب گوجه فرنگی : در این مرحله به کمک صافی آب گوجه را



- از پوست و تخم گوجه‌فرنگی جدا می‌کنند سپس آب گوجه را به قسمت پخت می‌برند.
- ۵- حرارت دادن آب گوجه‌ها: آب گوجه را حرارت می‌دهند تا غلیظ شود در این عمل آتزی‌بری نیز انجام می‌شود.
- ۶- پس از آن که آب گوجه به غلظت دلخواه رسید به میزان ۲ درصد نمک به آن می‌افزایند.
- ۷- رب آماده شده را به صورت داغ در ظروف مخصوص (شیشه یا قوطی) می‌ریزند.
- ۸- بخاردهی: شیشه یا قوطی پر از رب را از تونل بخار عبور می‌دهند تا هوای خالی بالای ظرف خارج شود.
- ۹- درب‌بندی: پس از عبور از تونل بخار در شیشه را می‌بندند.
- ۱۰- پاستوریزه کردن: در این مرحله برای پاستوریزه شدن شیشه‌ها، آن‌ها را در آب جوش گذاشته و به مدت ۲۰ دقیقه حرارت می‌دهند.
- ۱۱- سرد کردن: پس از پاستوریزه شدن، شیشه‌ها را به سرعت سرد می‌کنند.
- ۱۲- انبار کردن: شیشه‌ها را به مدت ۱۵ روز انبار می‌کنند پس از انجام آزمایش و نداشتن عیب و نقص آن‌ها را به بازار ارائه می‌دهند.

تحقیق کنید

- ۱- در مورد چگونگی کار یکی از کارخانجات مواد غذایی محل زندگی خود تحقیق کرده و گزارش تهیه کنید.
- ۲- نمودار فرایند تولید محصول کارخانه را نیز رسم کنید. گزارش خود را به کلاس ارائه دهید.

فعالیت

یکی از فعالیت‌های زیر را انتخاب و به صورت گروهی انجام دهید.

۱- تهیه بستنی وانیلی

مواد لازم:

شیر پاستوریزه: نیم کیلو

خامه: ۱۵۰ گرم

زرده تخم مرغ: ۲ عدد

شکر: ۱۰۰ گرم

وانیل: نصف قاشق چایخوری

تخم مرغ: ۱ عدد

روش تهیه: ابتدا شیر را جوشانده، صبر می‌کنیم تا ولرم شود، سپس زرده تخم مرغ را با شکر مخلوط کرده، هم می‌زنیم تا کف کند بعد کم کم روی شیر می‌ریزیم مخلوط را روی حرارت کم قرار داده به هم می‌زنیم تا کمی غلیظ شود، سپس آن را خنک می‌کنیم خامه را هم زده و آهسته به مخلوط اضافه می‌کنیم سپس آن را در یخچال قرار می‌دهیم هر ۲۰ دقیقه یکبار آن را با همزن



هم می‌زنیم و در قسمت فریزر یخچال قرار می‌دهیم «برای جلوگیری از یخی شدن» پس از یک ساعت بستنی را در فریزر گذاشته و چند ساعت به حال خود نگه می‌داریم تا بستنی شکل خود را پیدا کند حال بستنی آماده خوردن است.

۲- تهیهٔ سس شیرین «کچاب»

مواد لازم:

رب گوجه فرنگی: یک کیلوگرم

آب: ۵۰۰ سی‌سی «۲/۵ لیوان»

سرکه: ۶۰۰ سی‌سی «۳ لیوان»

روغن مایع: ۳۰۰ سی‌سی «۱/۵ لیوان»

شکر: ۶۰۰ گرم

روش تهیه: ابتدا شکر را به کمک حرارت در آب حل می‌کنیم رب گوجه‌فرنگی و روغن مایع را به آن می‌افزاییم و هم می‌زنیم سپس سرکه را اضافه می‌کنیم؛ جهت یکنواخت شدن بهتر است آن را در ظرفی ریخته به مدت ۲ تا ۳ ساعت در یخچال نگه داریم. حال سس آمادهٔ خوردن است برای نگهداری طولانی مدت از یخچال استفاده می‌کنیم.



به آینده بنگرید

شاخه‌های تحصیلی تا سطح دیپلم

۱- فنی و حرفه‌ای : مانند صنایع غذایی

۲- کار و دانش : مانند گوشت و فراورده‌های آن - شیر و فراورده‌های

آن - کنسروسازی

مشاغل موجود در بازار کار تا سطح دیپلم

۱- دولتی، مانند کارخانه‌های پاستوریزه شیر، مجتمع گوشت، اداره

غله

۲- آزاد، مانند ایجاد کارگاه لبنی، کارگاه‌های کمپوت و کنسروسازی،

بسته‌بندی