



أدوات الطبخ

www.madrassatii.com



مكاييل القياس

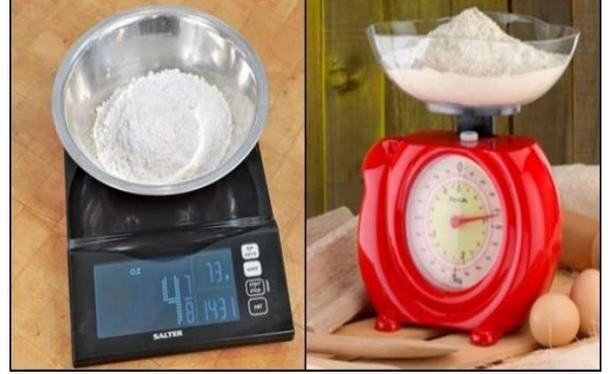
مقياس للمواد السائلة كالزيت واللبن
والماء و يكون دقيقا بالمليتر.



الفرن: ضروري لطبخ الأكلات



إناء لتخليط المكونات



ميزان

لوزن الدقيق و السكر



النشابة الخشبية أو البلاستيكية وهي
أداة تستعمل لبسط العجين



الملاعق المختلفة الأشكال و الأنواع



الصّواني (جمع صينيّة أي آنية)
مهم جدًا لعمل الخبّاز أهمّها لطبخ
البسكويت أو الخُبز أو الفطائر.



الْمُنْخَلُ : اسم آلة من نَخَلَ : أداة ذات
ثقوب ضيّقة لنخل الدَّقِيق ...نخلت
الدقيق بالمنخل و جمعها مناخل.



آلة العجن الكهربائية



فرشاة : الفرشاة مهمة للتوزيع أو
لتنظيف سطح المخبوزات من الدقيق أو
لتزيين المرطبات



**كيس الحلواني أو كيس التزيين لتزيين
الكيك و المرطبات.**



ورق الألمنيوم