



בחינות גמר – נוער קיץ תשס"ג

טבחות – תורת המקצוע שאלון מספר 13013 מסלול תעשייתי

נבחן שלום,

בשאלון שלפניך 4 חלקים. קרא בעיון את הנדרש בכל אחד מחלקי המבחן. שים לב למספר התשובות שעליך לתת לכל אחד מחלקי המבחן.

חלק א' – (40 נקודות)

50 שאלות רבות ברירה. עליך לענות על 40 נקודות

חלק ב' – (30 נקודות)

טבלה מס' 1 20 נקודות

טבלה מס' 2 10 נקודות

חלק ג': ידע כללי – (10 נקודות)

10 שאלות מתוכן עליך לענות על 5 נקודות

חלק ד' –

2 שאלות – עליך לענות על שתייהן 20 נקודות

סה"כ 100 נקודות

תשובות יש לענות בשאלון הבחינה.

עם סיום הבחינה יש להכניס את השאלון לתוך כריכת המחברת.

משך הבחינה: 3 שעות

מס' המחברת

בהצלחה!

© כל הזכויות שמורות למדינת ישראל
אין להעתיק או לפרסם שאלון זה או חלק ממנו ללא רשות
המחלקה לבחינות של משרד התעשייה המסחר והתעסוקה



חלק א' (40 נקודות)

בחלק זה 50 שאלות רבות ברירה. עליך לענות על 40 מתוכן.

1. משך הזמן הנדרש לבישול ירק ירוק הוא :

- א. על-פי סוג הירק וההשלמה המיועדת
- ב. 10 עד 12 דקות
- ג. עד שהירק רך בחלקו העבה ביותר
- ד. עד שהוא מקבל גוון ירוק עז

2. איזו השלמה מתאימה במיוחד לברוקולי?

- א. בנוסח וינאי
- ב. בנוסח אורלי
- ג. בנוסח פולני
- ד. בנוסח פריזאי

3. להקרמת כרובית משתמשים ברוטב :

- א. עידית SUPREME
- ב. בשמל BECHAMEL
- ג. מורנה MORNAY
- ד. ולוטה VELOUTE

4. כיצד מכינים מרשם בסיסי לגזר מזוגג?

- א. ממיסים מרגרינה וסוכר, מוסיפים מעט מים ואת הגזר
- ב. מכינים קרמל, מוסיפים מים, מיץ תפוזים וגזר
- ג. ממיסים מרגרינה, מוסיפים את הגזר ולפני גמר הבישול מוסיפים קורנפלור
- ד. מרתיחים מעט מים, מוסיפים את הגזר, מעט סוכר ומרגרינה

5. צמח השומר – FENOUIL –

- א. טוב לאכילה רק אחרי בישול
- ב. מתאים רק להכנת סלט חי
- ג. אינו אכיל – משמש רק להכנת "ערק"
- ד. מתאים לאכילה טרי או מבושל



6. לאילו שתי קבוצות נחלקים המרקים?

- א. לאומיים וכל השאר
- ב. מתוקים וקטיפתיים
- ג. צלולים ומחיתיים
- ד. מעובים וצלולים

7. איזה מרק עשוי מדגים?

- א. גספצ'יו GASPACHO
- ב. בויאבז BOUILLABASSE
- ג. אוקסטייל OXTAILE
- ד. קסביאר XAVIER

8. איזה מן המרקים נחשב למרק לאומי?

- א. לאופולד LEOPOLD
- ב. פאיזן PAYSANNE
- ג. בורשט BORSCHT
- ד. סנט ז'רמן SAINT GERMAIN

9. תפקידו העיקרי של הבשר בקלריפיקציון הוא:

- א. לחזק את טעם המרק
- ב. לחבר בין הירקות הטחונים
- ג. לזקק את המרק
- ד. לחזק את צבעו של המרק

10. המרכיב העיקרי במילוי קסביאר למרק צלול עשוי מ:

- א. ירקות ירוקים
- ב. ביצים
- ג. גריסים
- ד. סולת



11. בהכנת תפוחי אדמה בנוסח הדוכסות מוסיפים למחית :

- א. שמנת
- ב. חלמונים
- ג. חלבונים
- ד. בצק רבוק

12. מיקרצות (קרוקטים) מתפוחי אדמה מכינים על-ידי :

- א. טיגון בשמן עמוק
- ב. טיגון בשמן רדוד
- ג. אפיה בתנור
- ד. צלייה בגריל

13. כיצד ניתן להסמיך מחית דלילה של תפוחי אדמה עבור קרוקטים?

- א. על-ידי הוספת קמח אורז
- ב. על-ידי הוספת קורנפלור
- ג. על-ידי קרור טוב של המחית
- ד. על-ידי יבוש המחית על אש נמוכה

14. ממחית תפוחי אדמה וחלמונים עם בצק רבוק מכינים :

- א. לביבות מקאייר MACAIRE
- ב. מאפה תפוחי אדמה בולנז'ר BOULANGERRE
- ג. טיגוניות בנוסח דופין DAUPHINE
- ד. כופתאות קרוקט CROQUETTES

15. מאיזה בצק מכינים רביולי?

- א. איטריות
- ב. שמרים רגיל
- ג. שמרים כרוך
- ד. פילו



16. בצקיות קמח GNOCCHI מגישים כתוספת ל:

- א. גולש הונגרי
- ב. שניצל וינאי
- ג. כבד בגריל
- ד. דג סול קולברט

17. מהו זמן הבישול המקובל לאורז פילף?

- א. 12 עד 15 דקות
- ב. 18 עד 20 דקות
- ג. 35 דקות לפחות
- ד. משך הבישול מושפע מכמות האורז בסיר

18. מה מוסיפים לאורז כדי להכין ממנו "ריזי-ביזי"?

- א. שמפיניון
- ב. עגבניות קונקסה
- ג. אפונת גינה
- ד. עדשים

19. איזה רוטב מכינים עם חמאה מומסת, תרכיז טעם וחלמונים?

- א. מיונז
- ב. סביון
- ג. הולנדז
- ד. כמולד

20. שמן, חומץ וחלמונים משמשים להכנת:

- א. טרטר
- ב. ויניגרט
- ג. מיונז
- ד. פסטו



21. איזה רוטב מתקבל מרביכה לבנה ונוזל עופות?

- א. אלמנד ALLEMANDE
- ב. ולוטה VELOUTE
- ג. עידית (סופרם) SUPREME
- ד. בשמל BECHAMEL

22. מהו אב המזון המספק 9 קלוריות לגרם?

- א. חלבון
- ב. שומן
- ג. ויטמינים
- ד. מינרלים

23. אב המזון היחיד שנהרס בתהליכי הבישול הוא:

- א. מינרלים
- ב. פחממות
- ג. ויטמינים
- ד. חלבונים

24. באיזה מהמזונות ישנה הכמות הרבה ביותר של חלבונים?

- א. קיטניות
- ב. עגבניות
- ג. חמאה
- ד. שמן

25. מהם התנאים הבסיסיים להמצאות חידקים במזון?

- א. חומר אורגני כמזון, טמפרטורה בין 50°C ל- 150°C ולחות מספקת
- ב. טמפרטורה נוחה לסוג החידק, מזון ולחות
- ג. לחות, מזון, אויר וטמפרטורה נוחה לסוג החידק
- ד. טמפרטורה נוחה לסוג החידק ולחות



26. הימצאות מספר גדול של חידקים בבדיקת מזון בקטריוλογית מוכיחה :

- א. שהמזון מזיק לאדם
- ב. שהמזון מקולקל ולא ראוי לאכילה
- ג. שהמזון מזיק לאדם, רק אם החידקים הם מסוג פתוגני
- ד. אין משמעות למספר רב של חידקים אלא לגודלם בלבד

27. החידקים :

- א. כולם גורמים למחלות
- ב. כולם מפרקים את המזון ומקלקלים אותו
- ג. חלקם מפרקים את המזון וחלקם מועילים
- ד. חלקם מועילים, חלקם מפרקים את המזון וחלקם גורמים למחלות והרעלות

28. איזה חלק בבקר חייב ניקור?

- א. ורד הצלע
- ב. מותנית
- ג. כתף מרכזית
- ד. שריר הזרוע

29. "הפרשת חלה" מתבצע :

- א. מכל סוגי הבצק
- ב. מכל סוגי בצק השמרים
- ג. רק מבצק עלים
- ד. רק מבצק המיועד לחלות

30. אם נפל נתח בשר לחלב –

- א. זורקים את שניהם לפח
- ב. שופכים רק את החלב
- ג. זורקים רק את הבשר
- ד. מותר להשתמש בבשר, לאחר שטיפתו בתנאי שהחלב לא רתח



31. הכשרת בשר חייבת להעשות :

- א. בתוך 24 שעות מהשחיטה
- ב. בתוך 36 שעות מהשחיטה
- ג. בתוך 72 שעות מהשחיטה
- ד. מייד לאחר השחיטה

32. באיזו שיטת בישול מכינים חזה עוף בנוסח מרילנד?

- א. אפייה בתנור AU FOUR
- ב. שלוקה בנוזל POCHER
- ג. טיגון במחבת SAUTE A LA POELE
- ד. טיגון בשמן רדוד FRIRE

33. איזו שיטת בישול מקובלת בהכנת בלוטין עוף?

- א. קלייה באסכלה GRILLER
- ב. זיגוג בתנור GLACER
- ג. מוקפץ במחבת SAUTE A LA POELE
- ד. מוקרם AU GRATIN

34. מהי שיטת הבישול המומלצת לניתחוני חזה הודו?

- א. צלי ברוטב BRAISE
- ב. צלי באלפס SAUTE EN CASSEROLE
- ג. מוקפץ במחבת SAUTE A LA POELE
- ד. מבושל בנוזל BOUILLIR

35. כתיתת הודו ברוטב קרם (שמנת) –

- א. מטגנים את הבשר בצורתו הטבעית
- ב. מקמחים ומטגנים
- ג. מקמחים, טובלים בביצה ומטגנים
- ד. מכינים את הרוטב ומבשלים בו הכתיתות



36. באיזה סלט משתמשים בשעועית ירוקה?

- א. סלט ניסואז
- ב. סלט נלסון
- ג. סלט טורקי,
- ד. סלט וולדורף

37. כיצד מכינים חזרת עם סלט אדום?

- א. מבשלים את שניהם, מצננים וטוחנים
- ב. מבשלים רק את החזרת
- ג. מבשלים רק את הסלק
- ד. טוחנים את שניהם מבלי לבשל

38. מה מוסיפים לאספרגוס המוגש כמנה ראשונה קרה?

- א. רוטב הולנדי
- ב. רוטב בשמל
- ג. חמאת עשבי תיבול
- ד. רוטב ויניגרט

39. כיצד מכינים החצילים ב"חצילים בטעם כבד קצוץ"?

- א. קלויים על האש וקצוצים
- ב. מטוגנים וטוחנים
- ג. אפויים עם פלחי עגבניות וטוחנים
- ד. מבושלים ללא הקליפה וקצוצים

40. כבד עוף קצוץ בנוסח יהודי מתבלים ב:

- א. שום, בצל וזנגויל
- ב. מיורן, וכוסברה
- ג. מלח, פלפל וכמון
- ד. מלח ופלפל שחור



41. השם קנפה 'CANAPE מתיחס ל:

- א. עוגיות קטנות מלוחות
- ב. משולשי כריכים סגורים
- ג. כריכונים קטנים מגוונים
- ד. עוגיות מזרחיות עם גבינה ודבש

42. במה מתבלים סלט חצילים בנוסח רומני?

- א. שמן, שום ומיץ לימון
- ב. מיונז וחומץ
- ג. שמן וחומץ בלסמי
- ד. טחינה גולמית ולימון

43. מהו הטעם האופייני של רוטב איולי AIOLI?

- א. אנשובי
- ב. חרדל
- ג. חזרת
- ד. שום

44. סלט חסה "מימוזה" מקשטים בין היתר עם:

- א. פרחי מימוזה
- ב. חלמוני ביצים קשות
- ג. פלחי עגבניות
- ד. קרוטונים בשום

45. לסלט קול-סלו CULE SLAW משתמשים ב:

- א. מיונז
- ב. וינגרט
- ג. שמנת חמוצה
- ד. שמן זית ולימון



46. פחזניות קטנות כמילוי למרק צלול מכינים מבצק:

- א. עלים
- ב. שמרים
- ג. רבוך
- ד. בירה

47. קרם פטיסיאר משמש בעיקר:

- א. כמנת קינוח חמה
- ב. כמנת קינוח קרה
- ג. למילוי מיני עוגות
- ד. לציפוי וקישוט טורטים

48. באיזה מהקינוחים משתמשים בג'לטין?

- א. קרם בווריה
- ב. פרפאי
- ג. עוגת נפוליאון
- ד. קרם קרמל

49. מאיזה בצק מכינים סוורינה?

- א. פילו
- ב. רבוך
- ג. תופין
- ד. שמרים

50. כיצד מכינים סלט פירות?

- א. יוצקים סירופ חם על הפירות החתוכים
- ב. מפזרים סוכר על הפירות החתוכים
- ג. משרים את הפירות בלימון וסוכר לפני החיתוך
- ד. יוצקים סירופ קר על הפירות החתוכים



חלק ב' – (30 נקודות)

טבלה מספר 1 (20 נקודות)

קרא בעיון את השאלה וענה לפי הדוגמה שבראש הטבלה.

- עליך לבחור 5 חומרי מזון מתוך הרשימה המפורטת בהמשך ולרשום ליד כל חומר גלם שבחרת שמותיהם של 2 תבשילים השונים בצורת הכנתם.
- עליך לרשום בטור השמאלי בטבלה את שיטת הבישול המתאימה לכל אחד מהתבשילים.

חומרי המזון	שמות התבשילים	שיטת הבישול
פילה בקר	1. פילה סטייק רב המלצרים	1. צליה בגריל
	2. טורנדו רוסיני	2. טיגון במחבת
חזה עוף	1	1
	2	2
עוף צעיר	1	1
	2	2
שוקי עוף	1	1
	2	2
חזה הודו	1	1
	2	2
בקר, כתף מרכזי	1	1
	2	2
סינטה (רוסטביף) בר מותן	1	1
	2	2
בקר - צלי כתף	1	1
	2	2
בקר פילה מדומה	1	1
	2	2
חלקי עגל – לפי בחירתך	1	1
	2	2
דג פורל	1	1
	2	2
שעועית ירוקה	1	1
	2	2
כרובית	1	1
	2	2

טבלה מספר 2 (10 נקודות)

עליך לבחור מתוך רשימת חומרי המזון 5 פריטים ולהשלים הטבלה כמפורט להלן:

בטור א' – רשום שם של מנה ראשונה קרה העשויה מאותו חומר.

בטור ב' – רשום מרכיבים נוספים הכלולים באותה מנה.

חומרי המזון	טור א' שם מנה ראשונה קרה	טור ב' מרכיבים נוספים
דג/מנה: טונה	סלט טונה	בצלי עירית, בצל קצוץ, פטרוזיליה, רוטב ויניגרט
אספרגוס		
ארטישוק תחתיות		
שמפיניון		
דג אילתית מעושנת		
חצילים		
ביצים		
מלון		
אבוקדו		
כבד עוף		
דג בקלה		



חלק ג' – ידע כללי (10 נקודות)

עליך לתת הסבר מלא וקולע ל- 5 שאלות מתוך 10 השאלות המפורטות להלן:

1. מהו צבעו של בשר בקר לאחר יישון (AGING)?

2. מהו בשר משויש, האם זה חיוני או לא?

3. באילו טמפרטורות אפשר לבצע יישון בשר (AGING)?

4. אילו חלקי בקר נחשבים לשרירים נייחים (לא פעילים)?

5. מהו הגיל המקובל לשווק עגל חלב?

6. על-פי אילו סימנים ניתן לזהות שהבשר הוא אכן של עגל חלב?

7. רשום שמותיהם של לפחות 3 סוגי דגים החיים במים מתוקים.

8. על-פי אילו סימנים אפשר לזהות אם הדגים אכן טריים?

9. באיזו טמפרטורה שומרים בשר בהקפאה עמוקה, ובאיזו טמפרטורה מפשירים?

10. רשום שמות שלושה תבשילי עגל – מלבד שניצל עגל.



חלק ד' (20 נקודות)

עליך לענות על שתי השאלות.

שאלה 1 (10 נקודות)

תאר בצורה מסודרת את אופן ההכנה המלא, כולל צורת הגשת המנה, לאחד משלושת התבשילים.

1. אומצות בקר מגולגלות (פופיאט) ברוטב פטריות

2. חזה עוף בנוסח הסרט הכחול (קורדון בלו)

3. בשר מבושל עם רוטב צלפים

שאלה 2 (10 נקודות)

א. רשום את שמותיהם של 5 (חמישה) מרקים המייצגים, כל אחד קבוצת מרקים שונה.

1.	_____	2.	_____
3.	_____	4.	_____
5.	_____		

ב. הסבר אופן ההכנה לאחד המרקים, לפי בחירתך.
