



בחינות גמר – נוער קיץ תשס"ה

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)
	45 שאלות רבות ברירה. עליך לענות על 40 מתוכן.
40 נקודות	חלק ב' – (20 נקודות)
	14 שאלות בנושא תבשילי עוף. עליך לענות על 10 מתוכן.
20 נקודות	חלק ג' – (20 נקודות)
	4 שאלות בנושא זיהוי ואיחסון חומרי מזון. עליך לענות על כולן.
20 נקודות	חלק ד' – (20 נקודות)
	2 שאלות בנושא הכרת חלקי הבקר. עליך לענות על שתיהן.
20 נקודות	
100 נקודות	סה"כ

את התשובות יש לענות בשאלון הבחינה.
עם סיום הבחינה יש להכניס את השאלון לתוך כריכת המחברת.

משק הבחינה: 3 עזות

עליך לרשום את מספר המחברת במשבצת משמאל

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' (30 נקודות)

1. מהי הטמפרטורה הנכונה במעלות צלזיוס להתפחת מוצרי שמרים?

- א. 40 – 50
- ב. 55 – 65
- ג. 65 – 70
- ד. 70 – 75

2. בכמה מעלות צלזיוס צריך לאחסן בצק עלים לתקופה של חודש חודשיים?

- א. 0
- ב. 4 מעל לאפס
- ג. 18 מתחת לאפס
- ד. 7 מעל לאפס

3. באיזה אחוזי שומן נמכרת בארץ שמנת להקצפה?

- א. 15%
- ב. 26%
- ג. 32%
- ד. 44%

4. כמה אחוזי שומן יש בביצה?

- א. 6%
- ב. 10%
- ג. 24.5%
- ד. 3%

5. כמה ביצים מס' 2 מהוות 1 ליטר?

- א. 18-19
- ב. 20-22
- ג. 15-17
- ד. 20-25

6. כמה גרם ג'לטין נדרש להכנת 1 ליטר קרם בווריה וניל?

- א. 35-40
- ב. 20-25
- ג. 40-42
- ד. 25-30

7. מה מוסיפים למרציפן כדי לרכך אותו ולהקל על רידודו?

- א. חלבון ביצה
- ב. חלמון ביצה
- ג. אבקת סוכר
- ד. מים פושרים

8. במה מדללים פונדנט קשה או סמיך מדי?

- א. שומן (חמאה, מרגרינה, שומן מוקשה מומס)
- ב. חלמון ביצה
- ג. שמנת מחוממת
- ד. חלבון ביצה

9. ממה מפיקים סוכר לבן רגיל?

- א. מעמילן תפוחי אדמה
- ב. משורשי צמח הסוכר
- ג. מסלק סוכר
- ד. ממינרל בשם סוכרזית

10. ממה מפיקים קורנפלור?

- א. מחיטה
- ב. מתירס
- ג. משעורה
- ד. מאורז

11. מהו המרכיב בשוקולד הקובע את איכותו?

- א. אבקת הקקאו
- ב. כמות הסוכר
- ג. כמות השמנת
- ד. כמות חמאת הקקאו

12. מהו המרכיב המצוי בביצה באחוזים הגדולים ביותר?

- א. חלבון
- ב. חלמון
- ג. מים
- ד. שומן

13. ממה מפיקים את הסולת?

- א. מחיטה גרוסה
- ב. מאורז טחון
- ג. מצמח הדורה
- ד. מצמח הסולת

14. מהם מרכיבי הפונדנט?

- א. סוכר וגלוקוזה
- ב. חלבון, סוכר וקורנפלור
- ג. חלבון, גלוקוזה ופקטין
- ד. סוכר מבושל, אגר אגר וחומרי טעם

15. מהו הגלוטן?

- א. סוג של מינרל שמוסיפים לקמח לבן
- ב. חלבון המופק מגרעין החיטה
- ג. חומר הקרשה המופק מהג'לטין
- ד. חומר התפחה המצוי ב"קמח תופח מאליו"

16. מהו קרוקנט?

- א. תערובת אגוזים או שקדים וסוכר בצבע קרמל
- ב. שם נפוץ לעוגה איטלקית עם שמנת ואגוזים
- ג. ביטוי צרפתי המתייחס לדרגת בישול לפסטה
- ד. הגדרה לדרגת בישול של סוכר עבור עיצוב פרחים ועלים

17. בקביעת כמות הג'לטין ל-1 ליטר ג'לי פירות נילקה בחשבון:

- א. משך זמן האיחסון בקרור
- ב. צורת ההגשה: באם המנה מוגשת בכלי בו הוכנה, או בצלחת
- ג. כמות הסוכר שהמנה מכילה
- ד. באם למנה מוגש רוטב בכל צורה שהיא

18. איזה מחומרי המזון מומלץ לשמור בקרור?

- א. מרגרינה להכנת בצק עלים
- ב. פרג טחון
- ג. שוקולד לציפוי
- ד. פונדנט

19. במה רצוי לדלל שוקולד מבלי לפגוע בברק שלו?

- א. מים פושרים
- ב. שמן קנולה
- ג. שומן מוקשה
- ד. חלמוני ביצים

20. מהן הטמפרטורות במעלות צלזיוס בתהליך הטמפרינג של שוקולד?

- א. 10-22
- ב. 35-42
- ג. 18-20
- ד. 27-32

21. אילו שיקולים קובעים את מספר הקיפולים בבצק עלים?

- א. סוג הקמח
- ב. סוג וכמות השומן
- ג. נסיונו ושיקול דעתו של הקונדיטור
- ד. כמות המים שהבצק מכיל

22. מהי כמות המים הנדרשת להכנת בצק עלים מ-1 ק"ג קמח?

- א. 250 סמ"ק - 300 סמ"ק
- ב. 300 סמ"ק - 350 סמ"ק
- ג. 500 סמ"ק - 550 סמ"ק
- ד. 550 סמ"ק - 650 סמ"ק

23. איזה בצק ניתן להכין מ: מרגרינה, קמח, מים ומלח?

- א. עלים
- ב. פריך
- ג. רבוך
- ד. כרוך

24. כיצד מכינים מליות פרג למאפה שמרים?

- א. מבשלים את הפרג בחלב וחומרי טעם
- ב. טוחנים את הפרג ומבשלים בחלב וחומרי טעם
- ג. מעבדים במערבל פרג טחון, חמאה וסוכר
- ד. מערבבים פרג טחון עם סוכר וגרידת לימון

25. בהכנת קציפת שוקולד חשוב להקפיד על:

- הוספת השוקולד המומס לחלבון המוקצף
- הוספת החלמונים לשוקולד המומס
- הוספת השוקולד המומס לחלמונים
- הוספת החלבון המוקצף לשוקולד המומס

26. איזה בצק ניתן להכין מ: מרגרינה, קמח, סוכר וביצים?

- שמרים לחלות
- עלים רגיל
- פריך
- עלים מהיר (צרפתי)

27. כמה גרם (בערך) של קמח נדרש להכנת בצק רבוך מ – חצי ליטר מים?

- 240 - 250 גרם
- 125 - 150 גרם
- 200 - 220 גרם
- 500 - 550 גרם

28. בהכנת עוגה מעיסה בחושה (עוגת שיש):

- טורפים ביצים עם סוכר ומוסיפים את המרגרינה
- מקציפים את המרגרינה עם הסוכר ומוסיפים ביצים
- מקציפים את המרגרינה עם הביצים ומוסיפים סוכר
- טורפים את הביצים והסוכר, מוסיפים מרגרינה מומסת

29. מספר (כמות) הביצים ל- 1 ליטר בצק רבוך נקבע בהתאם ל:

- מועד השימוש בבצק – מידי או מספר שעות לאחר הכנתו
- כמות השומן שבבצק
- צורת השימוש בבצק (אפייה או טיגון)
- גודל (משקל) הביצה

30. מהי פת – פאר PETIT FOUR (פטיפור)

- דבר מאפה קטן מקושט היטב
- מאפה גדול ומפואר – משמש בעיקר להצגה על מזנוני קינוח
- עוגיות מזולפות דרך צינורות בצורות שונות
- לחמים בצורות חריגות, קלועים ומקושטים

31. קציפת יין חמה (סביון) מקבלת את סמיכותה ע"י

- הקצפה חמה של החלמונים והיין
- הוספת בליל קורנפלור ליין הרוחה
- הוספת ג'לטין תוך כדי חימום היין
- הוספת ג'לטין בגמר ההקצפה ולפני מזיגה לכוסות

32. בהכנת קרם בווריה מוסיפים את הג'לטין:

- א. לחלב לפני הרתחתו
- ב. לחלמונים והסוכר לפני הוספת החלב
- ג. לאחר עירבוב החלב עם הסוכר והחלמונים
- ד. בשלב הגמר, אחרי ערבוב כל החומרים עם הקצפת

33. שלבי ההכנה לקרם פריזאי הם:

- א. חימום כל החומרים יחד על אש נמוכה לטמפרטורה של 72.5 מעלות צלזיוס
- ב. הרתחת הנוזלים והוספת שאר החומרים
- ג. המסת השוקולד והוספת שאר החומרים
- ד. המסת השוקולד, הוספת שאר החומרים תוך כדי הקצפה באמבט מים חמים

34. איזה בצק משמש להכנת סברינוט?

- א. בחוש
- ב. שמרים כרוך
- ג. שמרים רגיל
- ד. שמרים עשיר

35. מהם המרכיבים של הקינוח פרפיי PARFAIT?

- א. גלידה מוקצפת עם שמנת
- ב. חלמונים, סוכר וג'לטין
- ג. גלידה, מרנג (קצף ביצים)
- ד. חלמונים, סוכר, שמנת

חלק ב' (20 נקודות)

ידע כללי

עליך לענות בקיצור ולעניין על כל השאלות.

הקפד לסמן את התשובות לפי מספור השאלה בשאלון.

1. א. כמה סוגי קמח מוכרים לך?
1. ב. ציין שלושה מוצרים העשויים מקמחים שונים.
2. א. כמה סוגי שמרים מוכרים לך?
2. ב. הסבר במה הם נבדלים האחד מהשני.
3. א. מהי מחמצת?
3. ב. מה השימוש במחמצת?
4. א. אילו סוגי מרגרינה השימושיים בקונדיטוריה הנך מכיר?
4. ב. מה השימוש האופייני לכל אחד מהסוגים?
5. א. אילו מוצרים לציפוי עוגות פרי מוכרים לך?
5. ב. על מה יש להקפיד בעת השימוש בהם?
6. א. אילו מוצרים לציפוי עוגות וטורטים הנך מכיר?
6. ב. הסבר בקצרה אופן הביצוע לטורט עם ציפוי לפי בחירתך.
7. א. אילו סוגי אגוזים מוכרים לך?
7. ב. ציין שימוש אופייני לכל אחד מהסוגים.
8. א. איזה עיבוד תעשייתי של ביצי מאכל הנך מכיר?
8. ב. תן שתי דוגמאות לשימוש אפשרי במוצרים אלה.
9. א. ציין שמותיהם של שלושה סוגי גבינות קשות.
9. ב. איזה מהגבינות שימושיות במיוחד באפייה ולמה?
10. א. ציין שני סוגי שוקולד שונים, באיכות, במראה ובטעם.
10. ב. איזה מהם מתאים במיוחד לציפוי עוגות?

חלק ג' (20 נקודות)

מנות קינוח

קרא בעיון כל אחת מהשאלות וענה כנדרש

שאלה 1.

- א. רשום שמותיהן של שלוש מנות קינוח העשויות עם תפוחי עץ.
ב. פרט מרשם ואופן הכנה לאחת הדוגמאות.

שאלה 2.

- א. רשום שמותיהן של שלוש מנות קינוח העשויות עם אגסים.
ב. הסבר בקצרה כל אחת מהמנות.

שאלה 3.

- א. רשום שמותיהן של שלוש מנות קינוח העשויות מחביתיות.
ב. פרט סוגי המילוי בכל אחת מהדוגמאות.

שאלה 4.

- א. רשום שמותיהן של שלוש מנות קינוח שלא מוזכרות בשאלות הקודמות.
ב. פרט מרשם ואופן הכנה לאחת מהדוגמאות.

חלק ד' (30 נקודות)

סוגי עוגות ועוגיות

קרא בעיון כל אחת מהשאלות וענה כנדרש.

עליך לענות על 3 מתוך 5 השאלות המובאות להלן:

שאלה 1.

רשום חומרים (ללא פרוט משקלם) והסבר אופן הכנה לשתי עוגות שיש בהן ג'לטין.

שאלה 2.

רשום חומרים ומשקלם והסבר אופן ההכנה לעוגת נפוליון (קרם שניט).

שאלה 3.

רשום חומרים ומשקלם והסבר אופן ההכנה לחלה מתוקה.

שאלה 4.

רשום שמותיהם של 4 סוגי עוגיות העשויות מעיסות או בצקים שונים ופרט מרשם ואופן הכנתו של סוג אחד של עוגיות.

שאלה 5.

רשום שמותיהן של שתי עוגות או טורטים קלאסיים (הקפד על שמות המוכרים היטב) והסבר:

- א. המאפיין כל אחת מהעוגות
- ב. חומרי הגלם
- ג. צורת הקישוט הקלאסית

ה ה 3 f n ה