



בחינות גמר – נוער קיץ תשס"ו

טבחות – תורת המקצוע שאלון מספר 13013 מסלול תעשייתי

נבחן שלום,

בשאלון שלפניך 3 חלקים. קרא בעיון את הנדרש בכל אחד מחלקי המבחן. שים לב למספר התשובות שעליך לתת לכל אחד מחלקי המבחן.

פרק 1 – (40 נקודות)

50 שאלות רבות ברירה. עליך לענות על 40 נקודות

פרק 2 – (50 נקודות)

טבלה מס' 1 30 נקודות

טבלה מס' 2 20 נקודות

פרק 3 – (10 נקודות)

10 שאלות בנושא ידע כללי.

עליך לענות על כולן. 10 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



פרק 1 (40 נקודות)

50 שאלות רבות ברירה. עליך לענות על 40 מתוכן. ענה בגוף השאלון ע"י הקפה בעיגול של האות שליד התשובה שבחרת.

1. משך הזמן הנדרש לבישול ירק ירוק הוא:
 - א. 10 – 12 דקות
 - ב. עד שהירק רך בחלקו העבה ביותר
 - ג. על פי סוג הירק וההשלמה המיועדת
 - ד. עד לקבלת גוון ירוק עז
2. איזו השלמה מתאימה במיוחד לברוקולי?
 - א. בנוסח וינאי
 - ב. בנוסח אורלי
 - ג. בנוסח פולני
 - ד. בנוסח פריזאי
3. באיזה רוטב מקרימים כרובית?
 - א. עידית SUPREME
 - ב. בשמל BECHAMEL
 - ג. מורנה MORNAY
 - ד. קטיפתי VELOUTE
4. לאיזה שתי קבוצות נחלקים המרקים?
 - א. לאומיים וכל השאר
 - ב. קטיפתיים ומתוקים
 - ג. צלולים ומחיתיים
 - ד. צלולים ומעובים
5. איזה מהמרקים נחשב למרק לאומי?
 - א. לאופולד LEOPOLD
 - ב. פאיזן PAYSANNE
 - ג. בורשט BORSCHT
 - ד. סנט ז'רמן SAINT-GERMAIN
6. המרכיב העיקרי במילוי קסביאר למרק צלול עשוי:
 - א. מירקות ז'וליאן
 - ב. מביצים
 - ג. מגריסים
 - ד. מחביתיות



7. בהכנת תפוחי אדמה בנוסח הדוכסית מוסיפים למחית:

- א. שמנת
- ב. חלמונים
- ג. ביצים שלמות
- ד. בצק רבוך

8. מיקרצות (קרוקטים) מכינים על – ידי:

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

9. ממחית תפוחי אדמה, חלמונים ובצק רבוך מכינים:

- א. לביבות מקאייר
MACAIRE
- ב. מאפה בנוסח בולנז'ר
BOULANGERIE
- ג. טיגוניות בנוסח דופין
DAUPHINE
- ד. מיקרצות (קרוקט)
CROQUETTE

10. מאיזה בצק מכינים רביולי?

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

11. בצקיות קמח (ניוקי) GNOCCHI מגישים כתוספת ל:

- א. כבד בגריל
- ב. גולאש הונגרי
- ג. רוסטביף אנגלי
- ד. בלנקט עגל

12. מהו זמן הבישול המקובל לאורז פילף?

- א. 12 – 15 דקות
- ב. 18 – 20 דקות
- ג. 30 דקות בדיוק
- ד. 30 דקות בערך, תלוי בכמות האורז בסיר

13. מה מוסיפים לאורז כדי להכין ממנו ריזי – ביזי?

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



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

- א. הולנדז
- ב. מיונז
- ג. רמולד
- ד. רב המלצרים

15. איזה רוטב מתקבל מרביכה לבנה ונוזל בקר?

- א. אלמנד ALLEMANDE
- ב. קטיפתי VELOUTE
- ג. עידית SUPREME
- ד. בשמל BECHAMEL

16. מהו אב המזון המספק 9 קלוריות לגרם?

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

17. מהו אב המזון המאבד מערכו בתהליך הבישול?

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

18. באיזה מהמזונות ישנה הכמות הרבה ביותר של חלבונים?

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

19. החיידקים:

- 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



20. באיזו שיטת בישול מכינים חזה עוף בנוסח מרילנד?

- | | |
|------------------|--------------------------|
| AUFOUR | א. אפיה בתנור |
| SAUTE A LA POELE | ב. טיגון במחבת במעט חמאה |
| FRIRE | ג. טיגון במחבת בשמן רדוד |
| POCHER | ד. שליקה בנוזל |

21. ההגדרה "עגבניה קונקסה" מתייחסת ל:

- | |
|---|
| א. תבשיל עגבניות עם שום כתוש ופטרוזיליה |
| ב. עגבניה קלופה, סחוטה וקצוצה |
| ג. עגבניה קלופה, קצוצה ומאודה בשמן זית |
| ד. עגבניה חתוכה לקוביות או קצוצה |

22. השם בצרפתית לקישואים חתוכים לקוביות הוא:

- | | |
|--------------------|-------------------|
| CAROTTE EN DES | א. קרוט אן – דה |
| COURGETTE BRUNOISE | ב. קורג'ט ברונואז |
| CAROTTE BRUNOISE | ג. קרוט ברונואז |
| COURGETTE PAYSANNE | ד. קורג'ט פאיזן |

23. איזו צורת חיתוך מתורגמת נכון מצרפתית?

- | | |
|------------|-----------------|
| EMINCE | א. פרוסות דקות |
| JULIENNE | ב. רצועות רחבות |
| MIRPOIX | ג. קוביות קטנות |
| CHIFFONADE | ד. רצועות דקות |

24. איזה שם של ירק מתורגם נכון?

- | | |
|-------------------|----------------|
| CHOU FLEUR | א. כרוב ניצנים |
| CHOU DE BRUXELLES | ב. קולרבי |
| CHOU | ג. כרובית |
| POIREAUX | ד. כרישה |



25. כדי לשמר את ציבעה הירוק של אפונת גינה צריך להקפיד על:

- א. התחלת בישול בהרבה מים רותחים ומלח
- ב. התחלת בישול בהרבה מים רותחים ומיץ לימון
- ג. התחלת בישול במים רותחים בגובה כמות הירק
- ד. התחלת בישול במים קרים עם מלח ולימון

26. איזה יתרון יש בהתחלת בישול בשר בקר בנוזל רותח?

- א. ריכוך הבשר מהיר יותר
- ב. המרק המתקבל בגמר הבישול טעים יותר
- ג. טעמו של הבשר טוב יותר
- ד. צבע הבשר נשמר טוב יותר

27. מאיזה חלק בשר רצוי להכין "בשר מבושל"?

- א. ורד הצלע
- ב. חזה בקר
- ג. פילה בקר
- ד. צוואר

28. איזה רוטב מגישים לבשר מבושל?

- א. אלמנד ALLEMANDE
- ב. ולוטה VELOUTE
- ג. עידית (סופרס) SUPREME
- ד. שאסר CHASSEUR

29. מדוע נוהגים לחרוץ חריצים CISELER בעור הדג לפני הטיגון?

- א. כדי לשפר את המראה
- ב. כדי למנוע הדבקותו למחבת הטיגון
- ג. כדי לאפשר יציאה מהירה של השמן מבשר הדג
- ד. כדי לאפשר חדירה טובה של חום הטיגון וטעם הטיגון

30. מאיזה חלק בשר מכינים אנטריקוט ENTRECOTE ?

- א. פילה FILET
- ב. בר – מותן CONTRE FILET
- ג. מותן CULOTE
- ד. טרנש TRANCHE



31. איזה חלק בשר מתאים להכנת תבשיל קדרה?

א. ורד הצלע

ב. בר – מותן

ג. צוואר

ד. מותנית

32. איזו שיטת בישול מומלצת לרוב חלקי בשר "עגל חלב"?

BRAISER א. צלייה ברוטב

SAUTER ב. טיגון במחבת

GLACER ג. זיגוג

POCHER ד. מעודן

33. לאיזה תבשיל מתאים להגיש רוטב בשמל?

א. עוף מבושל

ב. בשר מבושל

ג. כרובית מבושלת

ד. דג מבושל

34. איך עשויים החצילים לסלט בנוסח רומני?

א. קלויים על אש פתוחה

ב. מטוגנים בשמן עמוק

ג. מבושלים במים ולימון

ד. אפויים במעט שמן

35. מהו הטעם האופייני של רוטב איולי AIOLY ?

א. חרדל

ב. שום

ג. עישבי תיבול

ד. צלפים

36. מהם המרכיבים העיקריים של דוקסל?

א. בצל, פטריות ובשר מעושן

ב. בצל ופטריות

ג. פטריות, פטרוזיליה ופרורי לחם

ד. בצל, פטריות, בשר טחון



37. איזו שיטת בישול מומלצת לחלקי בשר ניחים?

- א. צלייה ברוטב
- ב. צלייה בתנור
- ג. צלייה באילפס
- ד. ריכוך בנוזלים

38. מה מאפיין תפריט קבוע?

- א. המנות בתפריט קבועות ללא תחליפים
- ב. המחיר נקבע מראש לכל הארוחה
- ג. מספר המנות בתפריט קבוע לשלוש
- ד. המנה הראשונה בתפריט תמיד תהיה קרה

39. מהי שיטת הריכוך המומלצת לעוף ממולא?

- א. צלייה בתנור
- ב. צלייה ברוטב
- ג. בישול בנוזל
- ד. זיגוג

40. איך מזהים דג לא כל כך טרי אבל עדיין לא מדיף ריח רע?

- א. צבע הקשקשים לאורך הגב ירקרק
- ב. רפיון הקשקשים לאורך הבטן
- ג. צבע הזימים כהה
- ד. סנפיר הגב רפוי

41. "סלטים מורכבים" נקראים כך כי הם:

- א. מסובכים להכנה
- ב. מכילים יותר מפריט אחד
- ג. מורכבים תמיד עם רוטב על בסיס מיונז
- ד. מסודרים בקערת הסלט שכבות שכבות

42. מה זה ספגטי בולונז?

- א. סוג של ספגטי המיוצר בבולוניה
- ב. תבשיל ספגטי ברוטב פטריות
- ג. תבשיל ספגטי עם רוטב בשר טחון
- ד. תבשיל ספגטי מוקרם עם בשמל וגבינת פרמזן



43. מהו אופן ההכנה לתפוחי אדמה בנוסח ליוני?

- א. מוקפצים במחבת
- ב. מטוגנים בשמן עמוק
- ג. אפויים בתנור
- ד. מבושלים בנוזל עם בצל

44. מהו "אורז לבן"?

- א. זן מיוחד של אורז
- ב. שם מסחרי לאורז מלוטש
- ג. תבשיל אורז ברוטב לבן
- ד. אורז מבושל בהרבה מים

45. איזה מתבשילי הבצק מתאים כתוספת לצלי בקר ברוטב?

- א. רביולי
- ב. קנלוני
- ג. לזניה
- ד. מקרוני

46. באיזה מילוי למרק צלול משתמשים בסולת?

- א. לאופולד
- ב. דוברי
- ג. רויאל
- ד. פאיזן

47. מה מקובל להגיש בארוחת בוקר קונטיננטלית?

- א. קרואסון, לחמניות, חמאה, ירקות, דגים כבושים, שתייה חמה
- ב. קרואסון, חמאה, ריבה, דבש, שתייה חמה
- ג. קרואסון, לחמניות, חמאה, ביצים, נקניקים, דגנים, שתייה חמה
- ד. לחמניות, קרואסון, מבחר גבינות ודגים, ירקות טריים ושתייה חמה

48. מדוע נוהגים לקמח דגים שלמים לפני הטיגון?

- א. כדי למנוע הידבקותם למחבת הטיגון
- ב. כדי ליצור קרום טיגון פריך, שיקל העברת הדג לצלחת
- ג. כדי למנוע התפוררות אפשרית של הדג
- ד. כדי לסגור הנקבוביות בעור הדג ולמנוע בכך ספיגת שמן הטיגון



49. כיצד מזהים אם בשר העגל הוא "עגל חלב"?

- א. לפי סוג השומן העוטף את הבשר
- ב. לפי צבע הבשר
- ג. על פי הרשום בתעודת המשלוח של הבשר
- ד. לפי מספר הצלעות

50. מאיזה מחלקי העגל כדאי להכין תרביך (פריקסה)?

- א. שוקיים
- ב. אוזית
- ג. צלעות
- ד. חזה וצוואר



פרק 2

טבלה מספר 1 (30 נק')

קרא בעיון את השאלה וענה לפי הדוגמא שבראש הטבלה.

- עליך לבחור 10 חומרי מזון מתוך הרשימה המפורטת בהמשך ולרשום ליד כל חומר גלם שבחרת את שמותיהם של 2 תבשילים השונים בצורת הכנתם.
- עליך לרשום בטור השמאלי בטבלה את שיטת הבישול המתאימה לכל אחד מהתבשילים.

חומרי המזון	שמות התבשילים (20 נק')	שיטת הבישול (10 נק')
דוגמא	1. פילה סטייק רב המלצרים	1. צליה בגריל
	2. טורנדו רוסיני	2. טיגון במחבת
1	1.	1.
	2.	2.
2	1.	1.
	2.	2.
3	1.	1.
	2.	2.
4	1.	1.
	2.	2.
5	1.	1.
	2.	2.
6	1.	1.
	2.	2.
7	1.	1.
	2.	2.
8	1.	1.
	2.	2.
9	1.	1.
	2.	2.
10	1.	1.
	2.	2.
11	1.	1.
	2.	2.
12	1.	1.
	2.	2.



טבלה מספר 2 (20 נק')

עליך לבחור מתוך רשימת חומרי המזון 8 פריטים ולהשלים הטבלה כמפורט להלן:

בטור א' – רשום שם של מנה ראשונה קרה או חמה, כנדרש בכל משבצת, העשויה מאותו חומר.

בטור ב' – רשום מרכיבים נוספים הכלולים באותה מנה.

חומרי המזון	טור א' (12 נק')	טור ב' (8 נק')
	שם מנה ראשונה קרה / חמה	מרכיבים נוספים
דוגמא: טונה מנה ראשונה קרה	סלט טונה	בצלי עירית, בצל קצוץ, פטרזיליה, רוטב וינגרט
אספרגוס מנה ראשונה חמה		
תחתיות ארטישוק מנה ראשונה קרה		
שמפיניון מנה ראשונה קרה		
דג אילתית מנה ראשונה חמה		
חצילים מנה ראשונה חמה		
ביצים מנה ראשונה חמה		
מלון מנה ראשונה קרה		
אבוקדו מנה ראשונה קרה		
כבד עוף מנה ראשונה חמה		
דג בקלה מנה ראשונה קרה		



פרק 3 – ידע כללי (10 נק')

ענה בגוף השאלון.

עליך לתת הסבר מלא וקולע לשאלות 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 לשלושה תבשילי עגל מלבד שניצל עגל.

בהצלחה