



בחינת גמר – נוער

מועד קיץ תשס"ט

טבחות – תורת המקצוע

שאלון מס' 13013
מסלול תעשייתי

משך הבחינה: שלוש שעות.

מבנה השאלון ומפתח הערכה:

בשאלון שלפניך שלושה פרקים

פרק ראשון 40 נקודות

שאלות 1-50. יש לענות על 40 מתוכן.

פרק שני 50 נקודות

שאלות 51-75. יש לענות על כולן.

פרק שלישי 10 נקודות

שאלות 76-82. יש לענות על 5 מתוכן.

סך-הכול 100 נקודות

- על שאלות 1-50 יש לענות בגוף השאלון.
- על שאלות 51-82 יש לענות במחברת הבחינה.
- בדוק כי הודבקה המדבקה המתאימה (עם פרטיך האישיים) על כריכת המחברת.
- רשום את מספר המחברת על השאלון. את המספר רשום במשבצת המיועדת לכך – בצד שמאל למטה.
- בסיום הבחינה הכנס את השאלון ואת דף התשובות לתוך כריכת המחברת ומסור למשגיח/ה.

מס' מחברת

בהצלחה!

© כל הזכויות שמורות למדינת ישראל

אין להעתיק, לצלם, לתרגם, לאחסן במאגר מידע, לשדר או לקלוט בכל אמצעי אלקטרוני, אופטי מכני או אחר שום חלק משאלון זה. לא ייעשה בו שימוש מסחרי ופרסומי מכל סוג שהוא, ללא רשות בכתב מאת מנהל מחלקת הבחינות של משרד התעשייה, המסחר והתעסוקה. ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר, אך מכוונות לנבחנות ולנבחנים כאחד



פרק ראשון (40 נקודות)

ענה על 40 מבין השאלות 1-50 (כל שאלה – 1 נקודה).

סמן את התשובה הנכונה בגוף השאלון.

1. מהו טווח הטמפרטורה המועדף להתפתחות חיידקים הגורמים מחלות לבני אדם?

א. $0^{\circ}\text{C} - 100^{\circ}\text{C}$

ב. $5^{\circ}\text{C} - 70^{\circ}\text{C}$

ג. $15^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$

ד. $15^{\circ}\text{C} - 55^{\circ}\text{C}$

2. מזון מבושל המיועד להגשה או לשירות עצמי יוחזק במהלך הגשתו בטמפרטורה של:

א. 70°C

ב. 80°C

ג. 90°C

ד. 100°C

3. זיהום ראשוני של מזון מתרחש בשלב:

א. העיבוד המוקדם

ב. ההכנה המוקדמת

ג. שבו הוא מופק

ד. שבו הוא נארז ומשונע

4. מה משמעות הביטוי "חיי מדף של מוצר"?

א. משך הזמן שבו המוצר עמיד וראוי לשימוש.

ב. התנאים שבהם המוצר נשמר בצורה הטובה ביותר.

ג. משך הזמן הקבוע בחוק שבו יש לבדוק את המוצר לפני שיווקו.

ד. משך הזמן שבו מותר להשתמש במוצר לאחר שפג תוקפו.

5. באיזה תנאי הבשר נחשב כשר?

א. אם השחיטה בוצעה בידי שוחט מורשה.

ב. אם הבשר נבדק בידי וטרינר ונמצא ראוי למאכל.

ג. אם השחיטה ותוצאותיה נבדקו בידי שוחט מורשה.

ד. אם הבשר הומלח ונשטף במועד.



6. כמה זמן לאחר השחיטה יש להכשיר את הבשר?

- א. מיד לאחר השחיטה
- ב. 24 שעות לאחר השחיטה
- ג. 36 שעות לאחר השחיטה
- ד. 72 שעות לאחר השחיטה

7. במטבח כשר למהדרין, כיצד מטפלים בכרוב לבן לקראת בישולו?

- א. מפרקים את העלים ומשרים אותם במי ברז עם כמות קטנה של מלח.
- ב. מפרקים את העלים ומשרים אותם במים פושרים עם 10% חומץ.
- ג. מסירים עלים חיצוניים ומשרים את הכרוב בשלמותו במי ברז ומעט מלח.
- ד. מסירים עלים חיצוניים, חותכים לרבעים, שוטפים וחולטים במי מלח.

8. מה תכלול הכנה מוקדמת לקראת ארוחה?

- א. איסוף חומרי גלם טריים בלבד.
- ב. איסוף כל חומרי הגלם והכלים.
- ג. איסוף כל חומרי הגלם.
- ד. איסוף חומרי הגלם ובישול חלקי של חומרים קשים.

9. איזו פעולה **אינה** נחשבת כחלק מההכנה המוקדמת של מרק ירקות?

- א. מיון ושטיפת הירקות
- ב. קילוף הירקות
- ג. אידוי הבצל
- ד. איסוף חומרי המרשם

10. איזו פעולה **אינה** נחשבת כחלק מההכנה המוקדמת של אומצות ברוטב?

- א. חיתוך הבשר למנות
- ב. הכנת כלי הבישול
- ג. השריית הבשר בחומרי טעם
- ד. טיגון חלקי של הבשר



11. עיצוב ירקות (טורנה) נועד :

- א. להגדיל את מגוון השימוש במוצר ואת מגוון שיטות ההכנה.
- ב. להקטין את גודלם של הירקות, וכך להגדיל את הכמות לכל סועד.
- ג. להסרת פגמים חיצוניים.
- ד. למטרות אסתטיות בלבד.

12. כיצד חותכים את הירקות למסדואן (Macédoine)?

- א. חותכים לרצועות דקות וקצרות.
- ב. חותכים לרצועות רחבות וקצרות.
- ג. חותכים לקוביות או לכל צורה אחרת לפי סוג הירק.
- ד. חותכים לקוביות קטנות (ברונאז).

13. אילו תבשילים מגישים עם רוטב בשמל (Béchamel)?

- א. תבשילי עוף
- ב. תבשילי ירקות
- ג. תבשילי דגים
- ד. תבשילי בקר

14. מהו הטעם האופייני לרוטב איולי (Aioli)?

- א. שום
- ב. שמיר
- ג. חרדל
- ד. בזיליקום

15. איזה רוטב מורכב ממיונית, בצלי עירית וביצים קשות?

- א. רוטב רמולד
- ב. רוטב רביגוט
- ג. רוטב איולי
- ד. רוטב טרטור



16. מהו הבסיס להכנת רוטב מורנה (Mornay)?

- א. רוטב אלמנד
- ב. רוטב עידית
- ג. רוטב בשמל
- ד. רוטב יין לבן

17. איזה רוטב מתקבל לאחר שמסיימים להכין צלי בקר ברוטב (Boeuf Braise)?

- א. רוטב חום (Sauce Brune)
- ב. רוטב חום טבעי (Jus Naturel)
- ג. רוטב מדרה (Sauce Madere)
- ד. רוטב אלמנד (Sauce Allemande)

18. ממה מפיקים סולת?

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

19. מהו מונוסודיום גלוטמט?

- א. חומר משמר כללי
- ב. מרכך בשר
- ג. חומר משמר באבקות מרק
- ד. מחזק טעם כללי

20. מהו הסימן המובהק לאיכותו של בשר בקר טרי?

- א. רוב החלקים שזורים בסיבי שומן.
- ב. לחיצת אצבע על הבשר יוצרת בו שקע.
- ג. חלקי הגב מכוסים בשכבת שומן דקה.
- ד. הבשר חלק, אין בתוכו סיבי שומן.



21. איזה חלק מחלקי הבשר הבאים נוהגים ליישן (Aging)?

- א. נתח הירך (Tranche)
- ב. ורד הצלע (Côte Couverte)
- ג. צלעות שטוחות (Côte Plate)
- ד. פילה מדומה (Filet D'épaulle)

22. כמה אחוזי שומן יש בחלב רגיל לשתייה?

- א. 0.5%
- ב. 2.5%
- ג. 3%
- ד. 5%

23. מהו מלח "סלפטר"?

- א. שם מסחרי למלח שולחן
- ב. שם מסחרי למלח בישול
- ג. מלח להכנת גבינות קשות
- ד. מלח לכבישת בשר

24. איזו מההגדרות הבאות מתארת את המושג "תפריט קבוע" (Menu Fixe) בצורה הנכונה ביותר?

- א. הארוחה מכילה עד שלוש מנות.
- ב. המחיר קבוע ונקבע מראש לכל הארוחה.
- ג. תחליפים ניתנים רק תמורת תשלום נוסף.
- ד. שימוש בחומרי גלם זולים.

25. מה מקובל להגיש בתפריט של "שלוש מנות"?

- א. שלוש מנות עיקריות
- ב. שלושה תחליפים לכל מנה
- ג. מנת פתיחה, מנה עיקרית וקינוח
- ד. מנת פתיחה, מרק ומנה עיקרית



26. איזה מהסעיפים הבאים שייך ל"עקרונות גסטרונומיים בהרכבת תפריט"?

- א. הרגלי האכילה של הסועד
- ב. סדר הגשת המנות בארוחה
- ג. מגבלות דתיות של הסועד
- ד. אמונות טפלות הקשורות במזון

27. מהו סדר הצגת (רישום) המנות בתפריט על-פי המסגרת הקלאסית המקובלת?

- א. מרק, מנה ראשונה קרה, מנה ראשונה חמה, מנה עיקרית, תוספות וקינוח
- ב. מנה ראשונה קרה, מנה ראשונה חמה, מרק, מנה עיקרית, תוספות וקינוח
- ג. מנה ראשונה קרה, מרק, מנה ראשונה חמה, מנה עיקרית, תוספות וקינוח
- ד. מרק, מנה ראשונה חמה, מנה ראשונה קרה, מנה עיקרית, תוספות וקינוח

28. איזה חלק בבקר מוגדר כשריר נייח (לא פעיל)?

- א. כתף מרכזי (Bout D'épaule)
- ב. ורד הצלע (Côte Couverte)
- ג. צלעות שטוחות (Côte Plate)
- ד. פילה מדומה (Filet D'épaule)

29. איזה מחלקי הבקר הבאים נמצא ב"רבע בקר קדמי"?

- א. מותן (Culotte)
- ב. אווזית (Noix)
- ג. מותנית (Filet)
- ד. צלעות שטוחות (Côte Plate)

30. היכן בבקר ממוקם הפילה?

- א. מתחת לוורד הצלע (Culotte)
- ב. מתחת לבר מותן (רוסטביף) (Contre Filet)
- ג. בהמשך לבר מותן (Contre Filet)
- ד. מעל לבר מותן (Contre Filet)



31. איזה חלק בבקר מתאים להכנת שטובריאן (Chateaubriand)?

- א. מותנית (Filet)
- ב. בר מותן (Contre Filet)
- ג. ורד הצלע (Côte Couverte)
- ד. פילה מדומה (Filet D'épaulé)

32. איזה חלק ברבע בקר אחורי מוגדר כשריר נייח (לא פעיל)?

- א. אווזית (Noix)
- ב. פינת הירך (Coin)
- ג. נתח הירך (Fricandeau)
- ד. בר מותן (Contre Filet)

33. מה נדרש, מלבד ביצים, להכנת ביצה קצוצה בנוסח יהודי?

- א. בצל, חמוצים, מיונית, חרדל
- ב. בצל, שמן, מלח, פלפל
- ג. בצל, תפוחי אדמה מבושלים בקליפה, מיונית
- ד. בצל, שום כתוש, פטרוזיליה, פלפל אדום וירוק

34. כאשר מכינים סלט פלפלים, באיזה סוג שומן מטגנים את הפלפלים?

- א. חמאה
- ב. מרגרינה
- ג. שמן
- ד. שמן ומרגרינה בכמויות שוות

35. להכנת טרטר דגים משתמשים ב:

- א. דג נא (לא מבושל)
- ב. דג מבושל בציר דגים
- ג. דג מטוגן בחמאה
- ד. דג מעודן ביין לבן



36. איזו מהמנות הראשונות הבאות עשויה ממזון לא מבושל?

- א. מטבוחה
- ב. אנטרפסטי
- ג. קרפצ'ו
- ד. פריטו מיסטו

37. מהי כמות הנוזל הנדרשת להכנת חזות עוף בשליקה (Pocher)?

- א. $1/3$ מגובה החומר
- ב. $3/4$ מגובה החומר
- ג. הכמות הנדרשת לכיסוי החומר
- ד. כפול מגובה החומר

38. מה מתאים להכנה בשליקה (Pocher)?

- א. ביצים עלומות
- ב. פילה מדומה
- ג. אומצות בקר מגולגלות (פופיאט)
- ד. ריזוטו מאורז מלא

39. רצוי להשחים את הבשר לצלי ברוטב (Braisé) באמצעות :

- א. טבילת הבשר בשמן חם מאוד.
- ב. צריבה בקונבקטומט בחום נמוך.
- ג. טיגון במרגרינה מזוקקת.
- ד. טיגון במעט שמן חם.

40. כיצד מחממים צלי בקר פרוס למנות?

- א. עורכים את המנות בכלי מתאים ומרתיחים בכמות גדולה של רוטב.
- ב. עורכים את הבשר בתבנית משומנת, מכסים היטב ומחממים.
- ג. עורכים את הבשר בכלי מתאים, מכסים ברוטב ומרתיחים.
- ד. עורכים את הבשר בתבנית, יוצקים עליו מעט יין, מכסים היטב ומחממים.



41. אילו מחומרי המזון הבאים מתאימים להכנה בזיגוג (Glacer)?

- א. בעלי כנף, דגי ים וכל חלקי הבקר המצויים ברבע קדמי.
- ב. עגל, כבש, ירקות שורש וכל חלקי הבקר המצויים ברבע אחורי.
- ג. עגל, טלה, הודו וכל חלקי כתף הבקר.
- ד. בעלי כנף, בשרים רכים וירקות.

42. כיצד מחממים בשר מזוגג הפרוס למנות?

- א. מרתיחים בכמות גדולה של רוטב.
- ב. עורכים את המנות בכלי משומן, יוצקים על הבשר מעט יין לבן, מכסים היטב ומחממים.
- ג. עורכים את המנות בכלי מתאים, מכסים את הבשר בנוזל עד $3/4$ מגובהו, מכסים ומחממים.
- ד. עורכים את המנות בכלי עם מעט רוטב חום, מכסים ומחממים.

43. מהי כמות הנוזל הדרושה להכנת בשר באלפס (Casserole)?

- א. $1/3$ מגובה הבשר
- ב. $1/2$ מגובה הבשר
- ג. $3/4$ מגובה הבשר
- ד. כיסוי מלא של הבשר

44. איזה תבשיל מתאים במיוחד להכנה באלפס?

- א. פופיאט זינגרה
- ב. עוף בזיתים
- ג. קרבונד פלמנד
- ד. בלנקט עגל

45. משך הטיגון במחבת של אומצת בקר בדרגת "מדיום" נקבע על-פי :

- א. עובי המתכת של המחבת
- ב. עוצמת החום
- ג. כמות השמן
- ד. עובי האומצה



46. כאשר מכינים נתחוני בקר בנוסח הציידים, כיצד מבצעים "השלמה לפי המתכון"?
א. מעבירים את הבשר המוקפץ למסננת, מרתיחים את חומר ההשלמה ומחזירים את הבשר לחימום.
ב. מעבירים את הבשר המוקפץ למסננת, ומרתיחים את חומרי ההשלמה עם הבשר.
ג. מקפיצים את הבשר וחומרי ההשלמה, מוסיפים רוטב ומבשלים.
ד. מקפיצים את חומרי ההשלמה, מוסיפים את הרוטב, מוסיפים את הבשר ומרתיחים.
47. אילו סוגי בשר מתאימים לצלייה בתנור (Rotir)?
א. פילה מדומה
ב. כל חלקי הבקר הקדמי
ג. עופות צעירים
ד. כל סוגי הבשר
48. מהו "קרבינג" (Carving) של בשר?
א. שיטת בישול (ריכוך) של הבשר
ב. הגשת הבשר מעגלת השירות
ג. הפרדת הבשר מהעצמות
ד. צורת הכנת הבשר לפני בישולו
49. בהקרמת ירקות יש להקפיד במיוחד על:
א. עיצוב המנות לפני ההקרמה.
ב. שימוש ברוטב מתובל היטב.
ג. תיבול הירקות לפני הכיסוי ברוטב.
ד. חימום התבשיל לפני הקרמתו.
50. מהי המטרה העיקרית של הקרמת מזון?
א. שיפור הטעם והמראה
ב. הסוואת טעם ומראה לא רצויים
ג. שימוש חוזר בחומרי מזון
ד. הגדלה של נפח המזון בצלחת

פרק שני (50 נקודות)

ענה על כל השאלות 51-75 (כל שאלה – 2 נק').

ענה על השאלות במחברת הבחינה. ציין את מספר השאלה.

51. רשום את השמות של שני מרקי ירקות קלאסיים.
52. רשום את השמות של שני מרקים מושלמים בליאזון.
53. מהו המרק הלאומי של כל אחת מהמדינות הבאות:
 - א. איטליה
 - ב. פולין
 - ג. רוסיה
 - ד. הונגריה
54. רשום את השמות של שני תבשילי תפוח אדמה העשויים מתפוחי אדמה שבושלו ללא הקליפה.
55. פרט את החומרים (בלי כמויות) המשמשים להכנת קרוקט תפוחי אדמה.
56. רשום את השמות של שתי השלמות קלאסיות לצלי בקר ברוטב.
57. רשום את השמות של ארבעה רטבים המתאימים לבשר מבושל.
58. רשום את השמות של ארבע שיטות בישול שונות להכנת בשר הודו (ללא פירוט של שלבי ההכנה), ורשום לצד כל אחת מהן שם אחד מתאים של תבשיל בשר הודו.
59. ציין שני שמות של דגים המתאימים לכל אחד מאופני ההכנה האלה:
 - א. מעודן (Pocher)
 - ב. מטוגן בשמן עמוק (Frit)
 - ג. מטוגן במחבת (Sauté a la Poêle)
 - ד. מטוגן באסכלה (Grille)
60. רשום מילוי קלאסי אחד למרק צלול המתאים לכל אחת מהקבוצות האלה:
 - א. ביצים
 - ב. דברי בצק ודגנים
 - ג. ירקות
 - ד. מוצרים אפויים או מטוגנים
61. פרט את החומרים הדרושים להכנת בצלצלים מזוגגים ואת אופן ההכנה.
62. פרט את החומרים הדרושים להכנת טיגוניות כרובית.
63. רשום את שמותיהם של שני אומלטים לא בשריים המוגשים כמנת ביניים או כמנה עיקרית, ופרט את החומרים הדרושים להכנתם.
64. רשום את השמות של שני קינוחים מאגסים (לא לפתנים).
65. רשום את השמות של שני קינוחים עם בצק רבוך.
66. רשום את השמות של שני קינוחים קלאסיים המוגשים בשלהבת.
67. פרט את החומרים הדרושים להכנת:
 - א. קוקטייל דגים
 - ב. סביצ'ה



68. רשום לכל אחת מההשלמות הבאות שני ירקות מתאימים :

- א. פרובנסל
- ב. פלמנד
- ג. ניסואז
- ד. פולונז

69. רשום לכל אחד מחומרי המזון הבאים שם של תבשיל אחד המוגש כמנת ביניים :

- א. חצילים
- ב. ספגטי
- ג. שמפיניון
- ד. בצק עלים

70. ציין שני סוגי מזון המתאימים כתוספת לצלי בקר ברוטב או לגולש (לא כולל : קמח חיטה, אורז ותפוחי אדמה).

71. ציין את שמותיהם של שני אופני הכנה בסיסיים לאורז.

72. רשום שני סימנים שלפיהם מזהים דג טרי.

73. מהן המנות הבאות, וממה הן מורכבות?

- א. גרבלקס
- ב. אנטיפסטי
- ג. פסטו
- ד. איולי

74. הסבר את המושגים הבאים הקשורים לעגל חלב :

- א. סל (Selle)
- ב. קוטלט (Cotellette)
- ג. סטייק (Steak)
- ד. קרה (Carre)

75. א. מהי הקרמה איטית ומהי הקרמה מהירה?

ב. רשום שתי דוגמאות של חומרי מזון המשמשים להקרמה איטית ושתי דוגמאות של חומרי מזון המשמשים להקרמה מהירה.

ג. רשום את חומרי העזר שבהם משתמשים לקרמה איטית ואת חומרי העזר שבהם משתמשים להקרמה מהירה.

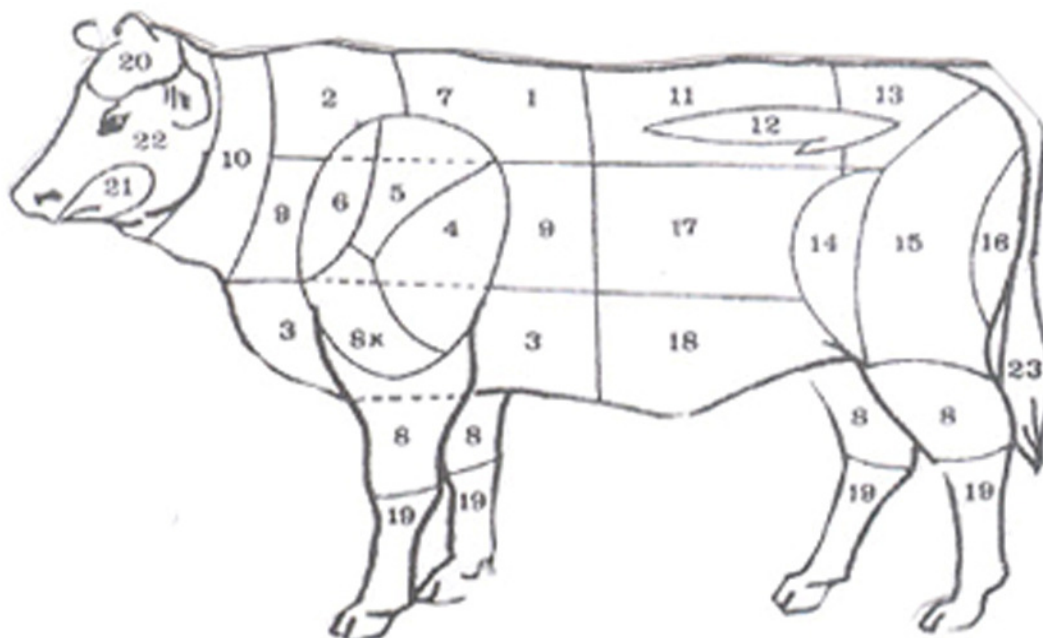


פרק שלישי (10 נקודות)

ענה על חמש מבין השאלות 76-82 (כל שאלה – 2 נק').

ענה על השאלות במחברת הבחינה. ציין את מספר השאלה.

הבקר



76. רשום את שמות חלקי הבקר המסומנים בתרשים במספרים האלה: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 14, 15.

77. התאם לכל אחד מהתבשילים הבאים שם של חלק בשר אחד מהרבע הקדמי:

א. פופיאט

ב. גולש

ג. קציצות

ד. בשר מבושל

78. רשום לכל אחד מאופני ההכנה הבאים שם של תבשיל אחד העשוי מפילה בקר:

א. צלייה בתנור

ב. קלייה באסכלה

ג. טיגון במחבת

ד. הקפצה במחבת

79. ציין ארבעה סימני זיהוי לבשר בקר טרי מאיכות מעולה, והוסף הסבר קצר על כל אחד מהסימנים.

80. ציין את השמות של שני תבשילים העשויים ממוח בקר ושני תבשילים העשויים מלשון בקר.

81. רשום בעברית ובלועזית את כל השמות של חלקי הבקר המתאימים ליישון.

82. ציין את המקום המדויק לפי ההלכה שבו מחלקים את הבקר לחלק קדמי ולחלק אחורי,

ורשום את שמותיהם של שני החלקים שמפרידים ביניהם בזמן החיתוך.

בהצלחה!