

בחינת גמר – נוער קיץ תשע"ד טבחות רמה א' – תורת המקצוע

שאלון מס' 13013
מערכת 3007 (4)
מסלול תעשייתי (55, 56)
מסלולים 52, 64

הנחיות לנבחן,

מבנה השאלון ומפתח הערכה
בשאלון שלפניך שלושה פרקים:

פרק ראשון: שאלות 1-30. ענה על כולן.	45 נקודות
פרק שני: שאלות 31-35. ענה על כולן.	20 נקודות
פרק שלישי: שאלות 36-42. ענה על כולן.	35 נקודות
סך-הכול:	100 נקודות

- יש לענות על כל השאלות בגוף השאלון.
- בדוק שהודבקה המדבקה המתאימה (עם פרטיך האישיים) על השאלון.
- בסיום הבחינה מסור את השאלון למשגיח/ה.

מדבקה

לרשותך: 3 שעות

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 הכלכלה.
ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר, אך מכוונות לנבחנות ולנבחנים כאחד.

פרק ראשון (45 נקודות)

ענה על כל השאלות 1-30 (לכל שאלה – 1.5 נקודות).

בכל שאלה סמן עיגול סביב התשובה הנכונה בגוף השאלון.

1. מה תפקידו של הפטיסיֶיר (Pâtissier)?
 - א. להכין מרקים וירקות מבושלים.
 - ב. להכין בצקים וקינוחים.
 - ג. להכין סלטים ומנות ראשונות.
 - ד. להכין בשרים ורטבים.
2. אילו מזונות אינם זקוקים לאחסון בקירור?
 - א. חלב מפוסטר וירקות טריים.
 - ב. גבינות וביצים.
 - ג. פירות טריים ובשרים מעושנים.
 - ד. חלב מעוקר וקופסאות שימורים.
3. באיזו טמפרטורה יוחזק מזון מבושל המיועד להגשה מידית?
 - א. בין 65°C ל- 70°C .
 - ב. בין 20°C ל- 25°C .
 - ג. בין 5°C ל- 9°C .
 - ד. בין 0°C ל- 5°C .
4. מהי משפחת אבות המזון שתפקידה לבנות רקמות ותאים חדשים בגוף האדם?
 - א. ויטמינים
 - ב. שומנים
 - ג. חלבונים
 - ד. פחמימות
5. כמה קלוריות מכילים 100 מ"ל מים?
 - א. 0 קלוריות
 - ב. 40 קלוריות
 - ג. 60 קלוריות
 - ד. 100 קלוריות

6. איזה סוג מזון מבין הבאים לא צריך להכשיר?

- א. בשר בקר
- ב. בשר כבש
- ג. עופות
- ד. דגים

7. מהו סַלְפֶטֶר salpeter?

- א. מלח בישול גס
- ב. מלח בישול דק
- ג. חומר לכבישת בשר
- ד. חומר להקרשת גבינות

8. איזה מאכל מהבאים הוא המתאים ביותר לתיבול באגוז מוסקט?

- א. תפוחי אדמה
- ב. גבינות
- ג. בשרים
- ד. דגים

9. מהו גזר גמדי?

- א. גזר שנאסף בטרם הבשיל
- ב. זן מסוים של גזר
- ג. גזר שמעובד בעיבוד תעשייתי
- ד. זן שגדל רק במדינה מסוימת

10. כאשר ביצה צפה במים סימן שהיא:

- א. טרייה.
- ב. מבושלת.
- ג. מקולקלת.
- ד. רכה.

11. מה הצבע של להבת הגז בבעירה טובה?

- א. צהוב
- ב. אדום
- ג. כתום
- ד. כחול

12. כיצד פועל המיקרוגל?

- א. הוא מקרין גלים קצרים אל החומר.
- ב. הוא מקרין גלי חום אל החומר.
- ג. הוא מקרין גלי אור אל החומר.
- ד. הוא מקרין גלי uv אל החומר.

13. מהו בצל משובץ?

- א. בצל חתוך לקוביות.
- ב. בצל חתוך לרצועות.
- ג. בצל שנועצים בו ציפורן ועלי דפנה.
- ד. בצל שנועצים בו פטרוזיליה ושמיר.

14. לאיזה ירק אופיינית צורת החיתוך בָּטוֹנֶט (Batonette)?

- א. בצל
- ב. כרוב
- ג. חסה
- ד. גזר

15. כיצד פורסים בשר?

- א. בין רקמות החיבור
- ב. לפי מבנה החלק של הבשר
- ג. נגד כיוון הסיבים
- ד. עם כיוון הסיבים

16. מהו ז'וליאן (Julienne)?

- א. חיתוך לפרוסות דקות
- ב. חיתוך לרצועות דקות
- ג. חיתוך לקוביות קטנות
- ד. חיתוך לקוביות גדולות

17. מה מהבאים מסייע לשפר את עסיסיות הבשר?

- א. התחלת הבישול בנוזל קר.
- ב. התחלת הבישול בנוזל חם.
- ג. הקפאת הבשר לפני הבישול.
- ד. אחסון בטמפרטורה נכונה (10°C) לפני הבישול.

18. מהו סוג הבשר המתאים ביותר לצלייה ברוטב?

- א. כתף בקר
- ב. כתף עגל
- ג. פרגיות
- ד. עופיונים

19. מהו חומר הגלם המתאים ביותר לזיגוג (Glacer)?

- א. בשר עוף
- ב. בשר בקר
- ג. דגים
- ד. עגל חלב

20. מהו השמן הנפוץ ביותר לטיגון עמוק?

- א. שמן זית
- ב. שמן תירס
- ג. שמן סויה
- ד. שמן שומשום

21. מהי הדרך הטובה ביותר להמיס משקעים בצליית הבשר?

- א. יציקת מים רותחים
- ב. הוספת יין אדום
- ג. גירוד בכף עץ
- ד. סינון המשקעים

22. כיצד נעשה בישול בשליקה (Poch'e)?

- א. בנוזל רותח, מעל 110°C .
- ב. בנוזל קר, בטמפרטורת החדר.
- ג. בנוזל פושר, שחציו קר וחציו חם.
- ד. בנוזל מתחת לנקודת הרתיחה.

23. מהו הרוטב המתאים לאומצת בשר בגריל?

- א. רוטב בֶּרְנֵיז (Béarnaise)
- ב. רוטב בֶּשְׁמֵל (bechamele)
- ג. רוטב עידית
- ד. רוטב יין לבן

24. מהו מניו פיקס – MENU FIX?

- א. תפריט קבוע עם מחיר קבוע מראש.
- ב. תפריט בחירה עם מחיר נפרד לכל מאכל.
- ג. תפריט מנות ראשונות להגשה באירוע.
- ד. תפריט קינוחים ויינות במסעדה.

25. מאיזה בצק מכינים רביולי?

- א. בצק סולת
- ב. בצק עלים
- ג. בצק קמח לפסטה
- ד. בצק שמרים כרוך

26. מה הבסיס לרוטב מורְנָה (mornay)?

- א. יין לבן
- ב. עידית
- ג. דמי גלס
- ד. בשמל

27. מהי טֶמְפוּרָה (Tempura)?

- א. בלילת ציפוי לאפייה בתנור.
- ב. בלילת ציפוי לטיגון בשמן עמוק.
- ג. סוג של רוטב.
- ד. סוג של מרק.

28. מאיזה בצק מכינים קרואסונים?

- א. בצק שמרים רגיל
- ב. בצק פרסבורגר
- ג. בצק פלונדר
- ד. בצק פריך

29. איזה מושג מבין הבאים יוצא דופן?

- א. פוד קוסט
- ב. מניו פיקס
- ג. מניו א-לה-כארט
- ד. תפריט קוקטייל

30. במה מדללים שוקולד לציפוי עוגות?

- א. במים חמים
- ב. במים קרים
- ג. בחלב
- ד. בשמן



פרק שני (20 נקודות)

ענה על כל השאלות 31-35 בגוף השאלון (לכל שאלה – 4 נקודות).

31. כתוב מהו המרק הלאומי של המדינות האלה:

שם המרק	המדינה	דוגמה
מרק צ'ורנה	רומניה	
	צרפת	א
	איטליה	ב
	ארצות הברית	ג
	רוסיה	ד

32. הסבר בקצרה את המושגים הבאים.

- א. ליאזון (Liaison) _____
- ב. מַסְדוֹאֵן (Macedoine) _____
- ג. בצק אורלי (Pate-Orly) _____
- ד. אֶסְקָלוֹפ (Escalope) _____

33. כתוב את המרכיבים העיקריים של העוגות הבאות:

דוגמה: אקאריס – (פחלניות). בצק רבוק, קרם פטיסייר וציפוי שוקולד.

- א. סופלה שוקולד _____
- ב. עוגת נפוליאון _____
- ג. סברינה _____
- ד. פאי תפוחים _____

34. כתוב מה מקורם של החומרים הבאים :

דוגמה: חמאה – שמן החלב.

- א. טופו _____
- ב. מרגרינה _____
- ג. קמח מלא _____
- ד. פפריקה _____

35. כתוב מהי כל אחת משיטות הבישול הבאות :

דוגמה: רוטי (Rotir) – צלייה בתנור אלא תוספת נוזלים.

- א. Bouillir – בואייר _____
- ב. Frit – פריט _____
- ג. Braiser – בְּרִיזָה _____
- ד. Gratine' – גראטינה _____

פרק שלישי (35 נקודות)

ענה על כל השאלות 36-42, בגוף השאלון (לכל שאלה – 5 נקודות).

36. כתוב מאילו חלקים מכינים את המאכלים הבאים שבטבלה (ראה דוגמה):

שם המאכל	החלקים
דוגמה	BOEUF – BOUILLIR <i>הער בקר מבויל</i>
א	"אוסו בוקו"
ב	"קורן ביק"
ג	סטרוגנוף
ד	טיבון סטייק
ה	המבורגר

37. רשום ארבעה מרכיבים עיקריים הדרושים להכנת כל אחד מהמאכלים הבאים:

- א. גולש הונגרי _____
- ב. רוטב הולנדי _____
- ג. סביצה _____
- ד. שניצל וינאי _____
- ה. סלט "קולסלאו" _____

38. הסבר בקצרה את המושגים הבאים.

- א. "גֶרָבְּלַקס" Gravlax _____
- ב. קרפצ'יו Carpaccio _____
- ג. "קְרוֹקֶט" Crockett _____
- ד. טריאקי Teriyaki _____
- ה. רֶגוֹ Rago _____

39. כתוב שלושה מאפיינים של תפריט "א-לה-כארט".
ושני מאפיינים של תפריט "מניו פיקס".

- א. _____
- ב. _____
- ג. _____
- ד. _____
- ה. _____

40. כתוב שלושה מאכלים אופייניים מפילה בקר.
ושני מאכלים מחלקי פנים שונים.

- א. _____
- ב. _____
- ג. _____
- ד. _____
- ה. _____

41. כתוב חמישה סוגי מאכלים מדגים מוגשים חם או קר.

- א. _____
- ב. _____
- ג. _____
- ד. _____
- ה. _____

42. כתוב את המרכיבים של כל אחד מהרטבים הבאים:

- | | |
|-------|-------------------|
| _____ | א. מיונית – איולי |
| _____ | ב. צילי מתוק |
| _____ | ג. ויניגרט |
| _____ | ד. ברביקיו |
| _____ | ה. הולנדייז |

בהצלחה!