



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול 60 +63 +56 +55

בחינת גמר – נוער תשע"ט

טבחות – תורת המקצוע רמה א

סמל שאלון: 13013

הנחיות לנבחן:

קרא בעיון את ההנחיות לפני תחילת כתיבת המבחן. להלן מבנה השאלון ומפתח הערכה:

מבנה השאלון ומפתח הערכה:

בשאלון שלפניך ארבעה פרקים:

פרק ראשון	35 שאלות	35 נקודות
פרק שני	15 שאלות	15 נקודות
פרק שלישי	15 שאלות	30 שאלות
פרק רביעי	10 שאלות	20 שאלות
סה"כ		100 נקודות

שים לב:

- יש לענות על השאלות במחברת הבחינה.

הוראות מיוחדות/כלליות:

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

מס' מחברת

לרשותך: שלוש שעות.

ההנחיות כתובות בלשון זכר, אולם מכוונות לנבחנת ולנבחן כאחד.

בהצלחה!

© כל הזכויות שמורות למדינת ישראל
אין להעתיק לצלם, לתרגם, לאחסן במאגרי מידע, לשדר או לקלוט
בכל אמצעי אלקטרוני, אופטי, מכני או אחר – שום חלק משאלון זה.
לא ייעשה 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.



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול +55 +56 +63 +60

פרק ראשון: 35 שאלות (35 נקודות)

הקף בעיגול את התשובה הנכונה. ענה בגוף השאלון.

1. מה בעיקר יכול למנוע את פעילות השמרים ב"ראש עיסה"?

- א. סוכר.
- ב. מים.
- ג. מלח.
- ד. חלב.

2. איזה ירק מבשלים בישול מוקדם (BLANCHIR) הנקרא "בישול לבן"?

- א. כרוב לבן.
- ב. תחתיות ארטישוק/ קינרס (ARTICHOKE).
- ג. כרוב מסולסל.
- ד. קישואים צעירים.

3. מהו "שאלוט" (ECHALOTE או SHALLOT)?

- א. סוג של דג.
- ב. סוג של פטרייה.
- ג. שם של רוטב.
- ד. סוג של בצל.

4. מהי ההגדרה המתאימה ביותר ל"הכנה מוקדמת"?

- א. איסוף חומרי הגלם וכלים הנדרשים.
- ב. בישול מוקדם של חומרי גלם קשים הדורשים בישול ממושך.
- ג. צלייה חלקית של אומצות שיוגשו מאוחר יותר.
- ד. בדיקת מלאי הרטבים במקרר והשלמת החסר.

5. כיצד נקרא חיתוך לפת למלבנים בגודל אצבע?

- א. בטונת (BATONNETTES).
- ב. ברונאז (BRUNOISE).
- ג. שיפונד (CHIFFONADE).
- ד. אמנסה (EMINCE).



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול +55 +56 +63 +60

6. ברנואז (BRUNOISE) הוא חיתוך של ירקות:

- א. לקוביות קטנות.
- ב. לרצועות ארוכות.
- ג. לפלחים.
- ד. לרצועות קצרות.

7. היכן נמצא "הפילה" בבקר?

- א. מתחת לוורד הצלע.
- ב. משני צדי הכתף.
- ג. מתחת לרוסטביף.
- ד. מעל לרוסטביף.

8. מהו החלק הגדול ביותר בכתף בקר?

- א. שריר הזרוע.
- ב. פילה מדומה.
- ג. כתף מרכזי.
- ד. צלי כתף.

9. בישול מוקדם (BLANCHIR) במים הוא בישול קצר המתאים:

- א. לכל חומרי הגלם, ומשך הבישול זהה בכל החומרים.
- ב. לכל קבוצת חומרים בנפרד, ומשך הבישול משתנה בהתאם.
- ג. רק לירקות לבנים.
- ד. רק לירקות ירוקים.

10. כיצד מצננים אספרגוס ירוק בגמר הבישול?

- א. מניחים אותו בכלי שטוח מלא במים חמים.
- ב. מניחים אותו על רשת טפטוף או על מסננת.
- ג. מניחים לו להצטנן במי הבישול.
- ד. מניחים במים קרים עם קוביות קרח.



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול 60 +63 +56 +55

11. מתי מוסיפים את צרור הירקות- בשומת- כשמבשלים עופות למרק?

- א. יחד עם העופות.
- ב. לאחר רתיחה ראשונה.
- ג. אחרי הורדת הקצף והשומן.
- ד. לא מוסיפים בכלל לבישול העופות.

12. מדוע משחימים בשר המיועד לצלייה?

- א. כדי להקטין את הפחת בבישול.
- ב. כדי להעשיר את טעם הבשר, הרוטב ואת צבעו.
- ג. כדי לקצר את משך הבישול.
- ד. כדי למנוע פחת בבישול.

13. איזה סוג בשר מתאים לצלייה בנוזלים "בריזה" (BRAISER)?

- א. רק בשר רזה.
- ב. רק בשר שמן.
- ג. חלקי בקר כתף המוגדרים פעילים.
- ד. רק חלקי בקר מרבע בקר קדמי.

14. כיצד מכינים בשר גולש הונגרי?

- א. בישול באדים בכלי מיוחד הונגרי.
- ב. אידיי ממושך בסיר שטוח של קוביות בשר בקר עם בצל ותוספות.
- ג. מפזרים את קוביות הבשר בתבנית ומשחימים אותו בתנור כשעתיים.
- ד. מבשלים קוביות בשר עגל חלב בנוזל ציר לבן בתוספת פלפל אדום טרי.

15. מתי נוזל יסודי ציר מעוף הופך לעכור?

- א. כאשר העוף התבשל זמן ארוך מדי.
- ב. כאשר העוף התבשל זמן קצר מדי.
- ג. כאשר הבישול היה על אש נמוכה.
- ד. כאשר הבישול היה רותח על אש חזקה.



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול +55 +56 +63 +60

16. מדוע רצוי להשתמש בעצמות קצוצות כאשר מכינים נוזל יסודי/ ציר חום?

- א. כדי לקצר את משך הבישול.
- ב. כדי להשחים היטב את העצמות ולמצות את טעמן.
- ג. כדי לחסוך בנפח הבישול (נדרש סיר קטן יותר).
- ד. כדי להגביר את ספיגת התבלינים.

17. להקרמת כרובית משתמשים ברוטב:

- א. עידית SUPREME.
- ב. עגבניות TOMATES.
- ג. מורנה MORNAY.
- ד. ולוטה VELOUTE.

18. איזה מרק עשוי מדגים?

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

19. מהו המרכיב העיקרי בסביצ'ה (SEVICHEE)?

- א. דגים.
- ב. ביצים.
- ג. כבד אווז.
- ד. ירקות שורש לבנים.

20. מה מאפיין את המאכלים המכונים קרפצ'יו (CARPACCIO)?

- א. הם עשויים מפרוסות דקות מאוד.
- ב. הם עשויים רק מפילה בקר לא מבושל.
- ג. הם מוגשים תמיד על פרוסות בגט קליות.
- ד. הם מוגשים רק עם רוטב כמהין.



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול 60 +63 +56 +55

21. באיזה מאכל יש בורגול או קוסקוס?

- א. בסושי.
- ב. במטבוחה.
- ג. בטבולה.
- ד. בטרטר.

22. בהקפאה (18 C-) וצינון (5 C+) ?

- א. בהקפאה מופסק ריבוי החיידקים ובקירור הוא מואט.
- ב. בהקפאה מושמדים החיידקים ובצינון התרבותם מופסקת.
- ג. בהקפאה מואט קצב התרבות החיידקים ובצינון הוא מופסק.
- ד. הן בהקפאה והן בצינון מואט קצב התרבות החיידקים.

23. בהכנת בצק עלים:

- א. אופים אותו מיד בגמר הכנתו.
- ב. רצוי לתת לבצק מנוחה קלה לפני האפייה.
- ג. מוכרחים לתת לבצק מנוחה לפני האפייה.
- ד. מתפיחים מעט את הבצק לפני האפייה.

24. איזה מן המרקים נחשב למרק לאומי?

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

25. בצקיות קמח "נוקי" GNOCCHI מגישים כתוספת קלאסית ל:

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



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול +55 +56 +63 +60

26. מהו אב המזון המספק 9 קלוריות לגרם?

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

27. אב המזון חלקו נהרס בתהליכי הבישול הוא:

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

28. 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.

29. מהו הטעם האופייני של רוטב איולי AIOLI?

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

30. לסלט "קולסלו" CULE SLAW מרכיב בולט:

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



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול +55 +56 +63 60

31. ממה בעיקר מפיקים סוכר לבן רגיל?

- א. מעמילן תפוחי אדמה.
- ב. קנה סוכר.
- ג. מסלק סוכר.
- ד. גזר לבן.

32. מהו הגלוטן?

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

33. מיקרצות (קרוקטים) מכינים על- ידי:

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

34. מהו "ז'וליאן" Julienne?

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

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

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



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +63 +60

פרק שני: 15 שאלות (15 נקודות)

טבלת הגדרות כל תשובה נכונה תזכה בנקודה אחת סה"כ 15 נקודות.

סמן X לציון התשובה הנכונה. סמן תשובתך בגוף השאלון במקום המתאים בטבלה.

לא	כן	
		1 אנטיפסטי מוגש כתוספת למרק
		2 בשר "משויש" נחשב בשר איכותי
		3 בשר מיישנים בטמפרטורה של 4-6 מעלות צלזיוס
		4 חלקי הבשר המוגדרים כנייחים טובים מאוד לצלייה בתנור
		5 חלקי הבשר המוגדרים כפעילים טובים מאוד להקפצה במחבת
		6 עגל חלב מזהים מיד על-פי צבעו ורוד ובהיר
		7 "גרבלקס" מכינים מדג סלמון
		8 טורנדו הוא חלק מפילה בקר
		9 "אוסו בוקו" מכינים משוק עגל עם עצם
		10 תבשילים מבשר טחון מכינים מצוואר עגל
		11 "טורטיה" הינו מאכל תאילנדי
		12 "שטרזייל" מכינים מסוג של בצק פריך
		13 עוף טרי באחסון 4 מעלות ראוי לשימוש עד 10 ימים
		14 משתמשים בבירה להכנת דג בנוסח אורלי (ORLY)
		15 בעלות מזון (FOOD-COST) כלולים עלות המזון ועלות כח אדם בלבד



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול +55 +56 +63 +60

פרק שלישי: 10 שאלות (30 נקודות)

היעזר בדוגמא בראש הטבלה. את תשובתך רשום בגוף השאלון, במקום המתאים.

דוגמא	חומר הגלם	שם התבשיל או סוג ההשלמה	שיטת הבישול ומרכיבים נוספים
	גזר טרי	גזר מזוגג	זיגוג בסיר סוכר, חמאה, לימון
1	פורטובלו טרי		
2	אספרגוס ירוק טרי		
3	מנגולד טרי		
4	אורז מלא		
5	ארטישוק ירושלמי		
6	איטריות מבצק שעועית		
7	דפי אורז		



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול 60 +63 +56 +55

דוגמה	חומר הגלם	שם התבשיל	שיטת הבישול ומרכיבים נוספים
	שוקי עוף	שוקי עוף ממולאים	בשר טחון, קרטונים, שמפיניון, אווז מעושן, חומרי טעם
8	חזה עגל חלב		
9	שקדי עגל		
10	דג דניס		
11	חזה עוף		
12	כבד עוף		
13	כרעיים של ברווז		
14	דג סלמון		
15	חזה אווז		



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול +55 +56 +63 60

פרק רביעי: 10 שאלות (20 נקודות)

ענה בגוף השאלון. עליך לתת הסבר קצר מתאים לשאלות המפורטות להלן:

1. מהו "מינסטרונה"?

2. מהו "כונסומה"?

3. כיצד ובאילו טמפרטורה מאחסנים דג טרי?

4. רשום 2 שמות מאכלים המתאימים להכנה מחזה הודו.

5. מהו הגיל המקובל לשיווק עגל חלב?

6. רשום שמות של 3 מאכלים מבשר טלה.



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013
מועד הבחינה: 2019
מסלול 60 +63 +56 +55

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

8. למה משמש "ליאזון" וכיצד משתמשים.

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

10. רשום שמות בלבד לשלושה תבשילי הודו אדום.

בהצלחה!