



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

שאלון מס' 13013
מערכת 3006 (4)
מסלול תעשייתי (55, 56)
מסלולים 52, 64

הנחיות לנבחן,

מבנה השאלון ומפתח הערכה
בשאלון שלפניך שלושה פרקים:

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

- יש לענות על כל השאלות בגוף השאלון, לפי ההנחיות.
- 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 התעשייה, המסחר והתעסוקה.
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 נק').

בכל שאלה סמן עיגול סביב התשובה הנכונה בגוף השאלון.

1. מה תפקידו של ה"אנטרמטייה" (Entremetier) בצוות המטבח?

- א. להכין עוגות, וקינוחים נוספים.
- ב. להכין בשרים ודגים.
- ג. להכין מרקים וירקות.
- ד. להכין סלטים ורטבים.

2. מהו יין נסך?

- א. יין שמתאים למאכלי בשר.
- ב. יין מתוק לקידוש.
- ג. יין שייצרו אותו נסיכים ושותים אותו באירועים מיוחדים.
- ד. יין שאסור לשתיה על-פי ההלכה היהודית.

3. מה תפקידו של הסלמנדר?

- א. לתת חליטה ראשונית למנה.
- ב. לבשל את המנה עד שתתרכך.
- ג. להשלים את המנה בהקרמה.
- ד. לחמם את המנה טרם הגשתה.

4. מהו אחד מתפקידי הוויטמינים?

- א. להסדיר את הפעולות התקינות של הגוף.
- ב. לפקח על בלוטות הלימפה.
- ג. לחסן את הגוף נגד נגיפים.
- ד. למנוע הפרעות קשב וריכוז.

5. באיזו טמפרטורה יש להגיש יין אדום?

- א. בטמפרטורה של $4^{\circ}\text{C} - 6^{\circ}\text{C}$.
- ב. בטמפרטורה של $8^{\circ}\text{C} - 12^{\circ}\text{C}$.
- ג. בטמפרטורה של $13^{\circ}\text{C} - 16^{\circ}\text{C}$.
- ד. בטמפרטורה של $22^{\circ}\text{C} - 25^{\circ}\text{C}$.

6. בבישול מוקדם (Blanchir) ירוק המים צריכים להיות:

- א. קרים, ללא מלח.
- ב. פושרים, עם מעט מלח.
- ג. על סף רתיחה, ללא מלח.
- ד. רותחים, עם מעט מלח.



7. באיזה שמן עדיף לטגן בטיגון עמוק?

- א. בשמן סויה
- ב. בשמן תירס
- ג. בשמן זית
- ד. בשמן חריע

8. מהם המרכיבים העיקריים של נוזל יסודי לבן?

- א. מים, עצמות ו"בוקה גרני" (Bouquet garni).
- ב. מים, תבלינים ו"בוקה גרני" (Bouquet garni).
- ג. מים, בשר ו"מירפואה" (Mirepoix).
- ד. מים, תבלינים ו"מירפואה" (Mirepoix).

9. איזה רוטב מתאים להגשה עם בשר בקר מבושל?

- א. רוטב עגבניות Sauce Tomate
- ב. רוטב יין לבן Sauce Vin Blanc
- ג. רוטב צלפים Sauce Capres
- ד. רוטב דמי גלס Sauce Demi Glace

10. איזה רוטב מכינים על בסיס דמי גלס?

- א. אסטרזהזי Esterhazy
- ב. ספרדי Espagnole
- ג. הולנדי Hollandaise
- ד. קארי Curry

11. מהם אבות המזון שנהרסים בתהליך הבישול?

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

12. אילו חלקים בבשר פרה כשרים למאכל?

- א. רק החלקים האחוריים.
- ב. רק החלקים הקדמיים.
- ג. כל חלקי הפנים לאחר הכשרה.
- ד. כל החלקים הקדמיים, והחלקים האחוריים רק לאחר ניקור.



13. מה תפקידו של ה-Garde-Manger?
- א. להכין מרקים וירקות מבושלים.
 - ב. להכין סלטים קרים ומנות ראשונות.
 - ג. לאפות לחמים.
 - ד. לתכנן ולהרכיב תפריטים.
14. על פי מה נקבעת איכות של רסק עגבניות?
- א. על-פי הצבע.
 - ב. על-פי הסמיכות.
 - ג. על-פי הבריקס (BX).
 - ד. על-פי המשקל.
15. מהו מספר המנות המינימלי בתפריט קבוע?
- א. 2
 - ב. 3
 - ג. 4
 - ד. 5
16. מה משמעות המושג Food Cost (עלות המזון)?
- א. סך כל הכסף המוקצב לרכישת המזון.
 - ב. סך כל הכסף המוקצב להכנת המזון.
 - ב. סך כל המחיר לרכישה ולהכנת המזון.
 - ד. מחיר המכירה של הארוחה.
17. מאיזה בצק מכינים אקלרים?
- א. מבצק עלים.
 - ב. מבצק רבוך.
 - ב. מבצק שטרודל.
 - ד. מבצק בחוש.
18. למה מתאים Pate a only?
- א. להכנת כופתאות.
 - ב. להכנת פחזניות.
 - ב. לציפוי בפירורי לחם ולטיגון במחבת.
 - ד. לציפוי מאכלים שונים ולטיגון בשמן עמוק.



19. מה פירוש המושג Rotir?

- א. חליטת ירקות.
- ב. אידוי מאכלים.
- ג. צלייה בתנור ללא תוספת נוזלים.
- ד. צלייה בתנור בתוספת נוזלים.

20. ממה מורכב Clarification?

- א. מירקות, מבשר שמן ומביצים טרופות.
- ב. מירקות, מבשר רזה ומחלבונים.
- ג. מירקות, מבשר שמן ומחלמונים.
- ד. מירקות, מבשר רזה ומביצים טרופות.

21. לאילו ירקות מתאים חיתוך ל- Chiffonade?

- א. כרוב וחסה.
- ב. מלפפונים ובצל.
- ג. עגבניות וגזר.
- ד. פטרוזיליה ושמיר.

22. מהי שיטת הבישול המתאימה ביותר לכתף בקר?

- א. Rotir
- ב. Glacer
- ג. Braiser
- ד. Grille

23. מהי התוספת המתאימה ביותר לגולש הונגרי?

- א. מחית תפוחי אדמה.
- ב. בצקניות.
- ג. תפוח אדמה אפוי.
- ד. פסטה.

24. מה הדרך הטובה ביותר להכנת חזה בקר?

- א. בישול בנוזלים עם ירקות שורש.
- ב. בישול ברוטב סמיד.
- ג. צלייה בתנור ברוטב וירקות.
- ד. צלייה בגריל.



25. כיצד מכינים ביצה עלומה?

- א. מבשלים במי מלח.
- ב. מטגנים במחבת.
- ג. שולקים במי חומץ.
- ד. מבשלים במים וביין לבן.

26. עם איזה רוטב מגישים סלט Nicoise?

- א. רוטב רמולד.
- ב. רוטב ויניגרט.
- ג. רוטב אלף האיים.
- ד. רוטב מיונית.

27. מה מקורו של הבורגול?

- א. עדשים
- ב. כוסמת
- ג. גריסי פנינה
- ד. חיטה שבורה

28. מה יכולה להיות הסיבה לכך שתפוחי אדמה "דושז" (Duchesse) נופלים בזמן האפייה בתנור?

- א. העיסה לא יבשה מספיק.
- ב. העיסה יבשה מדי.
- ג. התנור חם מדי.
- ד. התנור קר מדי.

29. כיצד מכינים דג בנוסח Meuniere?

- א. בצלייה בתנור.
- ב. בצלייה בגריל.
- ג. בטיגון במחבת.
- ד. בטיגון בשמן עמוק.

30. מהו ריזוטו (Risotto)?

- א. תבשיל אורז ואפונה.
- ב. צורת בישול של אורז.
- ג. זן של אורז איטלקי.
- ד. מאכל לאומי איטלקי.



פרק שני (20 נקודות)

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

31. כתוב שני עקרונות למניעת ריבוי חיידקים במזון והרעלות מזון.

א. _____

ב. _____

32. כתוב בעברית ובשפה המקצועית חמש צורות של הכנת ביצים, האופייניות להגשה בארוחת בוקר.

בשפה המקצועית	בעברית	
		1.
		2.
		3.
		4.
		5.

33. כתוב מהם החומרים הדרושים להכנת הבצקים שבסעיפים א-ה (ללא כמויות).

א. בצק רבוך : _____

ב. בצק שמרים : _____

ג. בצק פריך : _____

ד. בצק בירה : _____

ה. בצק עלים : _____



34. הסבר בקצרה את המשמעות של המושגים א-ו.

א. ליאזון (Liaison) _____

ב. פֶּנֶר (Paner) _____

ג. פּוֹאֵה גֶרָה (Foie Gras) _____

ד. אֶסְקָלוֹפּ (Escalope) _____

35. כתוב את המרכיבים העיקריים של הרטבים שבסעיפים א-ד.

א. Sec. Vin Blanc (רוטב יין לבן) _____

ב. Sec. Mornay (רוטב מוֹרְנֵה) _____

ג. רוטב טריאקי _____

ד. Sec. Tartare (רוטב טַרְטָר) _____

פרק שלישי (35 נקודות)

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

36. כתוב בעברית ובשפה המקצועית חמישה מאכלים אופייניים שמכינים מפילה בקר.

בשפה המקצועית	בעברית	
		1.
		2.
		3.
		4.
		5.



37. כתוב בקצרה את אופן ההכנה של המאכלים מתפוחי אדמה שבסעיפים א-ה (ללא כמויות).

א. Pommes Sautées (פֹּם סוּטָה) _____

ב. Pommes Duchesse (פֹּם דוּשֶׁז) _____

ג. Pommes Persillées (פֹּם פֶּרְסִילָה) _____

ד. Pommes Purées (פֹּם פִּירָה) _____

ה. Pommes Dauphine (פֹּם דוּפִין) _____



38. הסבר בקצרה את המושגים שבסעיפים א-ה.

א. Poulet a-la Indienne (פולה א-לה אינדיין) _____

ב. Rissoto (ריזוטו) _____

ג. Carpachio (קרפצ'יו) _____

ד. אייגיינג (יישון בשר) _____

ה. טומט כונכסה _____



39. כתוב מאילו חלקים של הבקר מכינים את המאכלים הבאים :

- א. Chateaubriand (שאטוֹבְּרִיאן) _____
- ב. Paupiettes-de-boeuf (פּוֹפִי דה בּוֹף) _____
- ג. Roast-beef-a l'anglaise (רוסטביף אנגלי) _____
- ד. גולש הונגרי _____
- ה. Osso Bucco (אֹסוּ בוקו) _____

40. כתוב מהם החומרים העיקריים הדרושים להכנת המרקים הבאים :

- א. מרק "פֶּרְמֶנְטִיָּה" : _____
- ב. מרק מחיתי מאפונה : _____
- ג. מרק צח "סֶלֶסְטִין" : _____
- ד. מרק קרם סלרי : _____
- ה. מרק מינסטרונה : _____

41. כתוב בקצרה מהו מקור החומרים הבאים :

- א. חמאה : _____
- ב. איקרה : _____
- ג. קורנפלור : _____
- ד. גילטין : _____
- ה. שמנת מתוקה : _____



42. כתוב ארבעה עקרונות שלפיהם נקבע מחיר ארוחה בתפריט קבוע:

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

בהצלחה!