



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

שאלון מס' 13013
מערכת 3004 (4)
מסלול תעשייתי (55, 56)
מסלולים 52, 64

הנחיות לנבחן,

מבנה השאלון ומפתח הערכה
בשאלון שלפניך שלושה פרקים:

45 נקודות	פרק ראשון
	שאלות 1-40. ענה על <u>30</u> מהן.
20 נקודות	פרק שני
	שאלות 41-50. ענה על כולן.
35 נקודות	פרק שלישי
	שאלות 51-60. ענה על כולן.
100 נקודות	סך הכול

- יש לענות על כל השאלות **בגוף השאלון**.
- ענה על מספר השאלות הנדרש בכל פרק. ייבדק מספר התשובות הנדרש בלבד, לפי סדר כתיבתן.
- 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 30 מבין השאלות 1-40 (לכל שאלה – 1.5 נק').

בכל שאלה סמן עיגול סביב התשובה הנכונה בגוף השאלון.

1. זיהום ראשוני של בשר בקר מתרחש בשלב :

- א. השחיטה
- ב. הפירוק לחלקים
- ג. ההובלה
- ד. ההכנה לבישול

2. כיצד מזהים דג שאינו טרי, בשלב שעדיין לא נודף ממנו ריח רע?

- א. סנפירי הגב וסנפירי הזנב רפויים.
- ב. הקשקשים לאורך הבטן רפויים.
- ג. צבע הזימים אינו אופייני לסוג הדג, העיניים שקועות והבטן תפוחה.
- ד. צבע הקשקשים לאורך הגב נעשה ירקרק, והפה של הדג סגור.

3. הערך הקלורי של התפריט עולה ככל שיש בו יותר :

- א. ויטמינים
- ב. שומן
- ג. מינרלים
- ד. סיבים תזונתיים

4. איזה אב מזון נהרס בתהליכי בישול?

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

5. מהו תהליך "ניקור" של בשר בקר?

- א. הסרת הבשר מהעצמות.
- ב. הסרת חותמות כשרות ותאריך תפוגה.
- ג. הוצאת גידים והסרת חלב (שומן).
- ד. בדיקה מיקרוביאלית לאחר השחיטה.



6. מהו יין נסך?
- יין מתוק לקידוש.
 - יין חצי יבש להבדלה.
 - יין אדום, כשר למהדרין.
 - יין שהוכן על ידי גוי, ולכן לא כשר.
7. להכנת הכרוב לסלט, חותכים אותו:
- אמנסה Emince
 - ברונואז Brunoise
 - שיפונד Chiffonade
 - פאיזן Paysanne
8. איך מקובל לחתוך כרישה כמילוי למרק צלול?
- ז'וליאן Julienne
 - קרה Carre
 - בטונט Batonette
 - קונקסה Concasser
9. באיזה שלב מוסיפים את צרור הירקות בהכנת נוזל לבן מעוף?
- לפני הוספת העצמות למי הבישול.
 - עם התחלת בישול העצמות.
 - לאחר רתיחה ראשונה והסרת הקצף.
 - כ-30 דקות לפני גמר הבישול.
10. מהי הסיבה שצבעו של נוזל שאמור להיות חום בבישול, הוא חיוור ודוחה?
- כמות רסק העגבניות קטנה מהרצוי.
 - כמות הירקות הלבנים במירפואה (Mirepoix) גדולה מהרצוי.
 - העצמות לא קוצצו ולא נשטפו לפני הטיגון.
 - השחמת העצמות לא נעשתה כראוי.



11. מהם המרכיבים של רביכה לבנה?

- א. חמאה, קמח וחלב
- ב. שומן וקמח
- ג. מים וקמח או קורנפלור
- ד. שומן, קמח ונוזל לבן

12. מאילו חומרים מכינים ליאזון (Liaison)?

- א. חלמונים ושמנת
- ב. חלבונים ושמנת
- ג. תרכיז יין וחומרי טעם
- ד. ביצים, שמנת ויין לבן

13. איזה בצק מוכר בשם 1-2-3?

- א. פריך בסיסי
- ב. עלים הולנדי
- ג. שמרים כרוך
- ד. בחוש בסיסי

14. מהם המרכיבים של בצק רבוך (בצק קדירה) מלבד מים ושומן?

- א. קמח ושמרים
- ב. קמח וביצים
- ג. קמח תופח וחלמונים
- ד. סוכר, קורנפלור וביצים

15. מהו קרם פטיסייר (Pâtissier)?

- א. מרק קרם בסיסי מירקות כתומים.
- ב. מרק קרם קלאסי מירקות עדינים.
- ג. קרם בסיסי מבושל למילוי עוגיות ודברי מאפה.
- ד. קרם שמנת לפירות מטוגנים.



16. הזמן הנדרש לבישול מוקדם (בלנשיר, Blanchir) לירק ירוק נקבע לפי :

- א. טריות הירק.
- ב. צורת החיתוך.
- ג. סוג ההשלמה.
- ד. הצבע הנדרש.

17. כדי לשמר את צבעו הירוק של הברוקולי מוסיפים למי הבישול :

- א. מיץ לימון
- ב. מלח
- ג. חומץ
- ד. שמן זית

18. מדוע משחימים את הבשר לפני הכנת צלי ברוטב Boeuf Braisé ?

- א. כדי להקטין את הפחת.
- ב. כדי למנוע התפוררות של הבשר.
- ג. כדי לקצר את משך הבישול.
- ד. כדי להעשיר את הטעם והצבע של הרוטב.

19. מהי כמות הנוזלים הרצויה בהכנת צלי בקר ברוטב?

- א. מינימלית.
- ב. כמחצית מגובה הבשר.
- ג. עד לכיסוי הבשר.
- ד. כפליים מגובה הבשר.

20. מהי כמות הנוזלים הרצויה בבישול מנות בשר באלפס?

- א. כשליש מגובה הבשר.
- ב. כמחצית מגובה הבשר.
- ג. עד לכיסוי הבשר.
- ד. כפליים מגובה הבשר.



21. טמפרטורת השמן בטיגון אומצת בקר במחבת נקבעת לפי :

- א. עובי האומצה.
- ב. כמות השומן בבשר.
- ג. איכות הבשר.
- ד. כמות השמן במחבת.

22. מהו תפריט קבוע (Menu fixe)?

- א. תפריט מלא בלי תחליפים.
- ב. תפריט מלא במחיר שנקבע מראש.
- ג. תפריט שמספר המנות בו נקבע מראש.
- ד. תפריט שמספר המנות בו נקבע בהתאם לעונות השנה.

23. כדי לתכנן ולהרכיב תפריטים נדרש ידע נרחב ב- :

- א. מרכיבים של חומרי גלם ושל דרכי עיבודם.
- ב. התאמת סוגי יינות לתבשילים.
- ג. מונחים מקצועיים בעברית ובלועזית.
- ד. קניינות וביקורת מזון.

24. ממה מפיקים קורנפלור?

- א. מתירס
- ב. מאורז
- ג. מתפוחי אדמה
- ד. מקינואה

25. כמה אחוזי שומן יש בחלב רגיל לשתייה?

- א. 3%
- ב. 5%
- ג. 7%
- ד. 9%



26. מאיזה דג מכינים "דג מלוח"?

- א. לברק
- ב. מקרל
- ג. פלמידה
- ד. הרינג

27. איזה מהבאים הוא סימן מובהק לטריות של חסה רומית (חסה ראש) המשווקת באריזה סגורה?

- א. באזור החתך בקלח הצבע בהיר.
- ב. באזור החתך בקלח הצבע ירוק עד ירוק כהה.
- ג. עלי החסה צפופים ודחוסים.
- ד. עלי החסה מכוסים טיפות מים.

28. איזה מכשיר מווסת את הטמפרטורה בחדר הקירור?

- א. תרמומטר
- ב. תרמוסטט
- ג. ברומטר
- ד. אמפרמטר

29. איזו יחידת בישול מחוברת לחשמל וגם למים?

- א. תנור אפייה טורבו
- ב. מיקרוגל תעשייתי
- ג. קונוקטומט
- ד. קומביסטימר

30. איזה מכשיר אינו מופעל בגז?

- א. תנור אפייה
- ב. מיקרוגל
- ג. קונוקטומט
- ד. קומביסטימר



31. לאיזה רוטב יש טעם אופייני של שום?

- א. טרטר Tartare
- ב. רמולד Remoulade
- ג. איולי Aioli
- ד. רביגוט Ravigote

32. מהם חומרי הבסיס להכנת מיונית (מיונז) ביתית?

- א. שמן וחלבונים
- ב. שמן וחלמונים
- ג. מרגרינה מומסת וחלמונים
- ד. חמאה מומסת וחלבונים

33. לקבלת מחית יציבה של תפוחי אדמה בנוסח הדוכסית מוסיפים :

- א. קורנפלור
- ב. קמח
- ג. חלמונים
- ד. ביצים שלמות

34. במרשם לתפוחי אדמה בנוסח ליון (Lyonnaise) משתמשים בתפוחי אדמה :

- א. מטוגנים בשמן עמוק.
- ב. מבושלים בקליפתם.
- ג. אפויים בקליפתם.
- ד. חלוטים במי מלח.

35. המרכיבים להכנת דוקסל בסיסי (דוקסל יבש) הם : בצל, פטריות שמפיניון, שומן ו- :

- א. נוזל לבן.
- ב. אווז מעושן.
- ג. פטרוזיליה.
- ד. רסק עגבניות.



36. איזו מהפעולות היא "הכנה בסיסית"?

- א. צליית הבשר לפני הכנה של צלי ברוטב.
- ב. טיגון של הירקות לפני הכנת המרק.
- ג. בישול הכרובית לפני ההקרמה.
- ד. הכנה של חמאת "רב המלצרים" לאומצות בגריל.

37. מה פירוש המונח הצרפתי פֶּנֶה (Paner)?

- א. ציפוי חומרים בפירורי לחם.
- ב. שם כללי לסוגי לחם.
- ג. ציפוי מנות בשר או דג באספיק (Aspic).
- ד. סוג של לחמניות קלועות.

38. המונח הצרפתי דגריסה (Degraisser) מתייחס ל-:

- א. המסת משקע הטיגון ביין.
- ב. שיבוץ רצועות שומן בבשר רזה.
- ג. הסרת שומן אחרי בישול או אחרי טיגון.
- ד. כיפוי (איסוף של הקצף) הנוזל או המרק אחרי רתיחה ראשונה.

39. איזו מנה ניתנת להגשה כמנת ביניים חמה?

- א. אקלר בנוסח הבית.
- ב. קרפציו פילה הבית.
- ג. טרין כבד אווז.
- ד. סביצה מדג טונה.

40. איזה מהמאכלים הבאים עשוי מבצק עלים?

- א. רביולי Ravioli
- ב. וול או ונט Vol Au Vent
- ג. אקלר Eclair
- ד. לזניה Lasagne



פרק שני (20 נקודות)

ענה על כל השאלות 41-50 בגוף השאלון (לכל שאלה – 2 נק').

41. רשום שמות של שני חלקי בקר המתאימים לטיגון במחבת:

42. רשום שמות של שני חלקים מירך העגל המתאימים להקפצה במחבת:

43. רשום שני סוגי מזון (לא כולל בשר ודגים) המתאימים לטיגון או להקפצה במחבת:

44. רשום ארבעה סוגי מזון (לא כולל בשר בקר ועוף) המתאימים לטיגון בשמן עמוק:

45. ציין שני שיקולים בקביעה של טמפרטורת השמן לטיגון עמוק:

46. רשום שמות של שתי השלמות לדג מטוגן במחבת:

47. רשום שני סימנים לאיכות טובה של בשר עגל חלב:



48. רשום את **החומרים** להכנת מנות הביניים האלה (**אין צורך** לפרט כמויות ואופן הכנה) :

א. חביתיות ממולאות בכבד עוף :

ב. קרוקט דגים :

49. רשום את אופן ההכנה לתרביך פטריות שמפיניון (**לא** נדרש לפרט כמויות) :

50. רשום שמות של **ארבע** שיטות להכנת בטטות (**לא** נדרש לפרט כמויות ואופן הכנה) :



פרק שלישי (35 נקודות)

ענה על כל השאלות 51-60 בגוף השאלון (לכל שאלה – 3.5 נק').

51. רשום שמות של שתי השלמות לכל אחד מתבשילי הבשר האלה:

א. צלי בקר ברוטב

ב. אומציות טורנדו

52. רשום שמות של ארבעה סוגי דגים המתאימים לטיגון במחבת:

53. רשום שמות של שמונה חלקי בשר המצויים ברבע הבקר הקדמי:

54. רשום את החומרים להכנת שתי המנות הראשונות הקרות האלה (אין צורך לפרט כמויות ואופן הכנה):

א. קוקטייל דגים

ב. סלט בנוסח ניצה (ניסואז)

55. רשום שם של מרק אחד האופייני לכל אחת מהמדינות:

_____ : צרפת	_____ : הונגריה
_____ : רוסיה	_____ : רומניה
_____ : אנגליה	_____ : איטליה



56. רשום שמות של **שבעה** חומרי מזון (**לא** כולל תפוחי אדמה) המשמשים להכנת תוספת לתבשילי בשר ברוטב (**אין צורך** לפרט את אופן ההכנה):

57. רשום את **החומרים** ואת **אופן ההכנה** לברוקולי מוקרם ברוטב לארוחה חלבית (**אין צורך** לפרט כמויות):

58. רשום בכל סעיף שמות של **שתי** מנות קינוח שניתן להכין מהפרי המצוין בסעיף (סה"כ-6 מנות קינוח):

תפוח עץ: _____

בננה: _____

אגס: _____

59. רשום בכל סעיף את **החומרים** הדרושים להכנת סוג הבצק שצוין (**אין צורך** לפרט כמויות ואופן הכנה):

א. בצק עלים

ב. בצק שמרים בסיסי



60. רשום שמות של **שלושה** סוגי ירקות מכל אחת מהקבוצות האלה:

א. ירקות בעלי שורשים מעובים או פקעות

ב. ירקות בעלי פרי

בהצלחה!