



בחינות גמר – נוער קיץ תשס"ג

קונדיטאות

שאלון מספר 13073 מסלול תעשייתי

נבחן שלום,

בשאלון שלפניך 4 חלקים :

15 נקודות	20 שאלות רבות ברירה. עליך לענות על 15	חלק א'
15 נקודות	20 שאלות בידע כללי. עליך לענות על 15	חלק ב'
	2 טבלאות :	חלק ג' -
30 נקודות	טבלה מס' 1 : 15 שאלות, עליך לענות על 10	
15 נקודות	טבלה מס' 2 : 15 שאלות, עליך לענות על כולן	
	2 שאלות פתוחות – חובה לענות על שתיהן :	חלק ד'
10 נקודות	שאלה מס' 1	
<u>15 נקודות</u>	שאלה מס' 2	
100 נקודות	סה"כ	

משך הבחינה 3 שעות

מספר המחברת

בהצלחה

© כל הזכויות שמורות למדינת ישראל
אין להעתיק או לפרסם שאלון זה או חלק ממנו ללא רשות
המחלקה לבחינות של משרד התעשייה המסחר והתעסוקה



חלק א' (15 נקודות)

עליך לענות על 15 שאלות בלבד.

1. מהם התנאים הבסיסיים להימצאות חידקים?
 - א. חומר אורגני כמזון, טמפרטורה בין 50°C ל- 150°C ולחות
 - ב. טמפרטורה נוחה לסוג החידק, מזון ולחות
 - ג. לחות, מזון, אוויר וטמפרטורה נוחה לסוג החידק
 - ד. טמפרטורה נוחה לסוג החידק ולחות
2. הטמפרטורה המועדפת על חידקים הגורמים מחלות לאדם היא:
 - א. בין 0°C ל- 100°C
 - ב. בין 5°C ל- 70°C
 - ג. בין 15°C ל- 80°C
 - ד. בין 15°C ל- 55°C
3. אילו חומרים אינם זקוקים לקירור עד לשימוש בהם?
 - א. חלב מפוסטר, חלב מעוקר ושימורים – כל עוד הם סגורים
 - ב. חלב מעוקר, תוצרת חלב, פירות יבשים
 - ג. פירות מסוימים, פירות מבושלים, קרמים מבושלים
 - ד. חלב מעוקר, שימורים ומשקאות – כל עוד הם סגורים
4. שטיפת ירקות ופירות בסבון והרבה מים מורידה:
 - א. מהם את הלכלוך ואת כל חומרי ההדברה שנותרו עליהם
 - ב. אחוז גדול של הלכלוך וחלק מחומרי ההדברה
 - ג. אחוז גדול של לכלוך, חרקים, שבלולים וחלק מחומרי ההדברה
 - ד. אחוז גדול של לכלוך, חרקים, שבלולים וכל חומרי ההדברה
5. משטחי עבודה, שולחנות עבודה ומדפים מעץ –
 - א. מסוכנים, כיוון שהם סופגים רטיבות ושיירי מזון בתוך הסדקים שבעץ
 - ב. יכולים להיות יעילים במקום שאין בו רטיבות
 - ג. יעילים כיוון שאינם מחלידים ולא נשברים
 - ד. יעילים במקום שאין בו רטיבות ומזון בחמיצות גבוהה



6. אגר אגר הוא :

- א. חומר הקרשה מהחי
- ב. חומר הקרשה מהצומח
- ג. חומר הקרשה סינטטי
- ד. מרכיב מרכזי בשוקולד

7. הזנגויל הוא :

- א. צמח טרפי ששורשיו משמשים כתבלין
- ב. צמח טרופי שגבעוליו משמשים כתבלין
- ג. תבלין המופק מאבקני הצמח
- ד. תבלין המופק מקליפת עץ הזנגויל

8. תבלין הציפורן הוא :

- א. ניצן פרח עץ הציפורן
- ב. ניצן הפרח של צמח הציפורן המתורבת
- ג. חלקי פרי פרח הציפורן המיובש
- ד. פירותיו המיובשים של עץ הציפורן

9. הקינמון הוא :

- א. חלקים מיובשים של קליפתו החיצונית של עץ הקינמון
- ב. חלקי ענפים צעירים ודקים של עץ הקינמון
- ג. התרמילים הצרים וארוכים של צמח הקינמון
- ד. חלקים מיובשים מקליפתו הפנימית של עץ הקינמון

10. סוכר וניל הוא :

- א. תערובת של וניל טחון וסוכר
- ב. תערובת של ונילין וסוכר
- ג. סוכר שהופק מצמח הוניל
- ד. גבישי וניל מסוכרים



11. דבש שהתגבש הינו דבש –

- א. מאיכות נמוכה
- ב. מזויף
- ג. שאוחסן זמן ממושך
- ד. מהול בסוכר

12. דבש שהתגבש ניתן להחזיר למצב נוזלי על –די :

- א. חימום באמבט מים
- ב. דילול במים קרים
- ג. הרתחה קצרה
- ד. הוספת גלוקוזה

13. מרקחת (קונפירטורה) היא :

- א. ריבה מיוחדת לחולים
- ב. ריבה שיש בה חתיכות פרי
- ג. ריבה מיוחדת לאפיה
- ד. ריבה חלקה למריחה

14. חומר ההקרשה הטבעי בריבה הוא :

- א. ג'לטין
- ב. אגר-אגר
- ג. פקטין
- ד. אספיד

15. שמנת להקצפה :

- א. מותר לפסטר
- ב. צריך לפסטר
- ג. אסור לפסטר
- ד. אחוז שומן גבוה מבטל הצורך בפיסטור



16. מה מאפיין מרגרינה לבצק עלים?
- נקודת התכה נמוכה וצמיגות
 - נקודת התכה גבוהה והיעדר צמיגות
 - אחוז מים גבוה והיעדר צמיגות
 - נקודת התכה גבוהה וצמיגות
17. הסולת מופקת מ:
- חיטה גרוסה
 - סוג מסוים של דגנים
 - מצמח הסולת
 - גרגרי נבט החיטה
18. טמפרטורה מומלצת לאחסון בהקפאה עמוקה היא:
- -9°C
 - -18°C
 - -6°C
 - -1°C
19. להכנת 5 ק"ג בצק עלים משתמשים ב:
- 2 ק"ג מרגרינה
 - $2\frac{1}{2}$ ק"ג מרגרינה
 - $1\frac{1}{2}$ ק"ג מרגרינה
 - 3 ק"ג מרגרינה
20. הגורם לתפיחת בצק עלים בזמן האפיה הוא:
- שכבות המרגרינה שבבצק
 - התאדות המים שבבצק
 - האוויר שבבצק
 - החומץ והמלח שבבצק



חלק ב' – ידע כללי (15 נקודות)

עליך לענות על 15 שאלות מתוך המבחר, לפי הדוגמה שבראש העמוד.

דוגמה: מתי מוסיפים את הג'לטין לקרם בווריה בטעם וניל?
לאחר חימום כנידרש של החלב, חלמונים סוכר וחומרי טעם

1. באיזו טמפרטורה ממיסים שוקולד? _____

2. איזה שוקולד מומלץ לציפוי עוגות ולמה? _____

3. מהו תפקיד הג'לטין בקמח? _____

4. מה מפזרים על השולחן בזמן רידוד מרציפן? _____

5. אילו סוגי בצק שמרים הינך מכיר ומה מטרתם? _____

6. אילו סוגי שמרים הינך מכיר ומה מקורם? _____

7. מה עשוי למנוע תפיחת שמרים? _____

8. מהי חמאת קקאו? _____

9. מהו סוכר חום וממה הוא מופק? _____

10. כמה אחוזי שומן יש בשמנת להקצפה? _____

11. מהו חלב עמיד? _____



12. ממה עושים חמאה? _____

13. כמה אחוזי שומן רצוי שיהיה בגבינה לבנה לאפיה? _____

14. מה ניתן לעשות עם שמנת שהתפרקה בהקצפה? _____

15. אילו סוגי מרגרינה שימושיים בקונדיטוריה הינך מכיר ומה השימוש בהם? _____

16. מהי הטמפרטורה האופטימלית בארון תפיחה ולמה? _____

17. מהו טמפרינג של שוקולד? _____

18. ממה יש להימנע בהכנת בצק פריך ולמה? _____

19. מה גורם לבצק עלים לתפוח "תפיחה פראית" (לא ישרה)? _____

20. למה מוסיפים את הביצים לבצק בחוש אחת אחר השניה? _____



חלק ג' (45 נקודות)

טבלה מס' 1 (30 נקודות)

עליך לפרט את חומרי הגלם הנדרשים להכנתם של 10 פריטים מתוך המבחר, לפי הדוגמה שבראש הטבלה. (אין צורך לציין את משקלו של כל מרכיב).

מס' סד'	הפריטים	פירוט המרכיבים
דוגמא	בצק עלים רגיל	קמח, מרגרינה, מים, מלח, ביצה, חומץ
1	בצק שמרים רגיל	
2	שטרודל וינאי	
3	חביתיות סוזט	
4	עוגת היער השחור	
5	קרם פטיסיאר	
6	קרם גנש	
7	קרם בווריה	
8	בצק טיגון (סצק אורלי)	
9	קרם ברולה	
10	פחזניות מוקה	
11	קציפת שוקולד	
12	קציפת תפוזים	
13	קרוקנט	
14	פרפאי PARFAIT	
15	רוטב סביון SABAYON	



טבלה מס' 2 (15 נקודות)

סמן תשובתך על-ידי X בטור המתאים, לפי הדוגמא שבראש העמוד :

לא	כן		
	X	דוגמה	בעוגה אנגלית יש פירות מסוככים ופירות יבשים
		1.	לאקרלים ופרופיטרולים אותה צורה
		2.	שטרודל וינאי מוגש קר, אם הוא מוגש עם גלידה
		3.	המעטפת לתפוח עץ בגלימה עשויה בצק עלים
		4.	להכנת מרינג איטלקי מבשלים את רוב הסוכר עד לטמפרטורה של 112 מעלות צלסיוס
		5.	פרג להכנת מליות יש לטחון לפני השימוש
		6.	עלי תופין לרולדות אופים על פח משומן ומקומח
		7.	חשוב לצנן את עלי התופין לפני שמגלגלים אותם לרולדה
		8.	פודינג וניל "איסטנט" ואבקת פודינג וניל הם מוצר זהה לחלוטין
		9.	קמח טופח מאליו הוא תערובת קמח ושמרים יבשים
		10.	לפתן מפירות טריים מתחילים לבשל במים קרים וחומרי טעם
		11.	פירות יבשים רצוי להשרות לפני הבישול
		12.	המילוי לחביתיות בנוסח נורמד עשוי עם תפוחי עץ
		13.	הדין של "הפרשת חלה", חל על כל סוגי הבצק
		14.	חובת ניפוי הקמח חלה רק על קמח המשווק בשקים
		15.	באקלים חם מומלץ לשמור את הקמח בחדרי קירור או במקרר



חלק ד': שאלות פתוחות (35 נקודות)

שאלה מספר 1 (10 נקודות)

תאר בצורה מסודרת את אופן ההכנה לאחד משלושת דברי המאפה, החל משלב הכנת הבצק :

א. קרואסון ממולא שוקולד

ב. סהרוני פרסבורגר

ג. לחמניות קלועות

א. רשום שמותיהם של חמישה מיני עוגיות העשויות כל אחת מבצק או מעיסה אחרת.

ב. הסבר אופן ההכנה של של שני סוגים, משלב הכנת הבצק ועד גימור להגשה (אין צורך בפירוט משקל החומרים).

[illegible]

13073-2004h