



בחינות גמר – נוער קיץ תשס"ו

קונדיטאות

שאלון מספר 13073 מסלול תעשייתי

לנבחן שלום,
בשאלון שלפניך 4 חלקים:

חלק א' -	25 שאלות רבות ברירה, עליך לענות על 20	סה"כ 20 נקודות
חלק ב' -	טבלה 30- שאלות – ידע כללי, עליך לענות על כולן	סה"כ 30 נקודות
חלק ג' -	24 שאלות כן/לא – עליך לענות על 20 מתוכן	סה"כ 20 נקודות
חלק ד' -	5 שאלות פתוחות – עליך לענות על 3 מתוכן	<u>סה"כ 30 נקודות</u>
		סה"כ 100 נקודות

קרא בעיון את ההערות לפני תחילת העבודה.

משך הבחינה 3 שעות

מספר המחברת

עליך לרשום את מספר המחברת במשבצת משמאל
בסיום הבחינה עליך להכניס את השאלון למחברת ולמסור למשגיח/ה.
ההנחיות רשומות בלשון זכר אך מכוונות לנבחנים ולנבחנות כאחד.

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' (סה"כ 20 נקודות)

25 שאלות. עליך לענות על 20. ענה בגוף השאלון ע"י הקפה בעיגול של האות שליד התשובה שבחרת.

1. מה משמש כבסיס לעוגת היער השחור?
 - א. טורט וניל אגוזים
 - ב. טורט בטעם שוקולד
 - ג. טורט בטעם תפוז
 - ד. טורט סאכר בטעם תפוז
2. מה עשוי למנוע את פעילות השמרים "בראש עיסה"?
 - א. סוכר
 - ב. חלמונים
 - ג. שומן
 - ד. חלב
3. מה הסיבה להווצרות משקע נוזלים בקציפות לסוגיהן?
 - א. הקצפת יתר של החלבון
 - ב. הקצפה לא מספקת של השמנת
 - ג. התפרקות הג'לטין
 - ד. יחס שגוי בין הנוזל והקורנפלור
4. כמה שוקולד נדרש להכנת 10 – 12 מנות קציפת שוקולד?
 - א. 400 – 450 גרם
 - ב. 100 – 150 גרם
 - ג. 150 - 200 גרם
 - ד. 250 – 300 גרם
5. ממה עשוי קרם פריזאי (קרם גאנש)?
 - א. שמנת סוכר ושוקולד
 - ב. חלב, קורנפלור, ביצים וסוכר
 - ג. שמנת, שוקולד, סוכר וג'לטין
 - ד. שמנת מוקצפת, סוכר וניל ושוקולד
6. מאילו חומרים עשוי הבצק לשטרודל וינאי?
 - א. קמח, מים, שמן
 - ב. קמח, ביצים, סוכר
 - ג. קמח, חלב, ביצים, סוכר
 - ד. קמח, מים וסוכר
7. מאיזה בצק מכינים קרואסונים?
 - א. שמרים עדין
 - ב. שמרים כרוך
 - ג. עלים צרפתי
 - ד. שמרים בסיסי



8. איזו עוגה או מאפה מכינים מבצק שמרים כרוך?

א. סופגניות וינאיות

ב. לחם באגט

ג. עוגת זר

ד. לחמניות מתוקות

9. באיזה טמפרטורה מוגש קרם קרמל?

א. חם - מהתנור

ב. צונן - מהמקרר

ג. קפוא - מהמקפיא

ד. פושר - מהבן מארי (אמבט חימום)

10. לפי מה קובעים את מספר הקיפולים בבצק עלים?

א. סוג השומן

ב. סוג הקמח

ג. סוג המאפה

ד. כמות המים

11. כמה מים נדרשים להכנת בצק עלים מ-1 ק"ג קמח?

א. 250 – 300 סמ"ק

ב. 300 - 350 סמ"ק

ג. 500 - 550 סמ"ק

ד. 600 - 650 סמ"ק

12. מה מוסיפים לשמרים כדי להכין "ראש עיסה"?

א. קמח, מלח, חמאה מומסת ונוזל

ב. קמח, סוכר, חלב ושמן

ג. קמח, סוכר, קורט מלח וחלב חם

ד. קמח, סוכר ונוזל פושר

13. איזה נוזל נדרש להכנת בצק אורלי ORLY ?

א. יין לבן יבש

ב. חלב

ג. בירה

ד. שמנת 15 אחוז



14. איזה רוטב מוגש עם אגס הלנה היפה?

- א. פטל
- ב. שוקולד
- ג. אוכמניות
- ד. מייפל

15. הסיבה העיקרית להפרדת ביצים בעזרת צלוחית ולא ישירות לכלי הכללי היא:

- א. בדיקת צבע החלמון
- ב. בדיקת כשרות
- ג. בדיקת צמיגות החלבון
- ד. ביצוע הנחיות משרד הבריאות

16. מהו הפקטין?

- א. משפר אפייה
- ב. חומר הברקה לעוגות פרי
- ג. חומר הקרשה לריבה
- ד. מרכיב עיקרי באבקת אפייה

17. ממה מכינים פרפי PARFAIT?

- א. חלמונים, סוכר, ג'לטין
- ב. חלמונים, סוכר, שמנת
- ג. גלידה מוקצפת עם שמנת
- ד. שמנת, תרכיז פרי וג'לטין

18. מהו הטעם האופייני של חביתיות סוזט?

- א. תפוזים
- ב. שוקולד
- ג. וניל
- ד. רום



19. מאיזה בצק (עיסה) עשויה עוגה אנגלית?

- א. עיסה מוקצפת
- ב. עיסה בחושה
- ג. בצק שמרים קר
- ד. בצק שמרים כרוך

20. מהו גלוטן?

- א. סוג של מינרל שמוסיפים לקמח
- ב. חומר התפחה המצוי בקמח תופח מאליו
- ג. חלבון המופק מגרעין החיטה
- ד. חומר הקרשה המופק מאצות ים

21. מאיזה בצק מכינים פחזניות מטוגנות?

- א. בצק בירה
- ב. בצק עלים
- ג. בצק שמרים מדולל
- ד. רבוך

22. מהן טיגוניות פרי BEIGNETS DE FRUITS ?

- א. פירות מוקפצים ומוגשים בשלהבת
- ב. פירות מטוגנים המוגשים ברוטב וניל
- ג. שיפודי פירות טבולים ברוטב שוקולד
- ד. פירות מטוגנים במעטפת בצק טיגון או בלילת טיגון

23. קציפת יין חמה (סביון) מקבלת את סמיכותה ע"י:

- א. הוספת בליל קורנפלור ליין החם
- ב. הקצפה חמה של החלמונים והיין
- ג. הוספת ג'לטין תוך כדי הקצפת החלמונים
- ד. התאדות חלק ניכר של היין תוך כדי חימומו בהקצפה

24. מרציפן שהתקשה (התיבש) אפשר לרכך ע"י הוספת:

- א. מים פושרים
- ב. חלבון ביצה
- ג. אבקת סוכר
- ד. חימום קל בתנור

25. איזה מרכיב בשוקולד משפיע על איכותו?

- א. אבקת הקקאו
- ב. כמות הסוכר
- ג. חמאת הקקאו
- ד. אחוז הלציטין



חלק ב' (סה"כ 30 נקודות)

30 שאלות. עליך לענות על כולן. ענה בגוף השאלון.

1. רשום לצד כל אחד מחומרי המזון המפורטים בצד ימין של הטבלה שלושה שימושים אפשריים באותו חומר.
2. דוגמאות של דברי מאפה צריך לציין בשמם או לתת הסבר קצר על מהותם – ראה דוגמא בראש הטבלה.

החומר	דוגמאות שימוש	הסבר קצר
שימורי	1. דובדבנים בשלהבת	
דובדבנים	2. עוגת היער השחור	
	3. כרוכית דובדבנים	בצק שטרודל או פילו במילוי דובדבנים
	1.	
מרציפן	2.	
	3.	
	1.	
חלבון ביצה	2.	
	3.	
	1.	
קינמון	2.	
	3.	
	1.	
חלבה	2.	
	3.	
	1.	
אבקת גילטין	2.	
	3.	
	1.	
אגוזי פקאן	2.	
	3.	
	1.	
דבש	2.	
	3.	
	1.	
שקדים	2.	
	3.	
	1.	
שוקולד	2.	
	3.	
	1.	
שמנת מתוקה	2.	
	3.	

**חלק ג' (סה"כ 20 נקודות)**

24 שאלות כן/לא. עליך לענות על 20 מתוכן.

ענה בגוף השאלון

סמן תשובתך ע"י X בטור המתאים, לפי הדוגמא בראש העמוד.

שאלות	כן	לא
דוגמא פירות יבשים משרים לפני הבישול	X	
1 לפרופיטרול צורה מאורכת		
2 שטרודל וינאי מוגש חם עם גלידה ורוטב		
3 לטיגוניות תפוחי עץ משתמשים בבצק בירה		
4 בצק לינזר הוא סוג של בצק פריך		
5 קרוקנט הוא שם צרפתי לעוגיות מזולפות פריכות		
6 הקינוח "אפרסק מלבה" מוגש עם רוטב שוקולד		
7 דבש שהתגבש משחזרים באמבט מים חמים		
8 עוגת דובוש עשויה מעיסת תופין		
9 עוגת שיש עשויה מעיסה בחושה		
10 אספיק וגילטין הם שמות שונים לאותו מוצר		
11 הקומביסטימר יכול לשמש גם כארון התפחה		
12 קציפת יין "סביון" מוגשת תמיד קרה		
13 להכנת מרג איטלקי הסוכר עובר בישול		
14 פת-פאר (פטיפור) הוא כינוי לעוגת ראוזה מקושטת היטב		
15 פונדנט לציפוי צריך לחמם לפני השימוש		
16 המרכיבים של חביצת קרמל הם: חלב, ביצים וסוכר		
17 סוורינות מכינים מבצק שמרים כרוך		
18 בגמר אפיית הסוורינות משרים אותן בסירופ בטעם רום		
19 אומלט הפתעה ממלאים בקרם פטיסייר ופירות יער		
20 להכנת מלית פרג לעוגות, מבשלים הפרג עם סוכר וחלב		
21 עוגת דובוש ממלאים בקרם וניל ואגוזים		
22 כדי לחבר בין פודינג חם וקצף קר, צריך להשוות טמפרטורה		
23 להכנת לחמניות בריוש, צריך בצק שמרים עשיר		
24 גביע רומנוף מכיל תות שדה וקצפת		



חלק ד' (סה"כ 30 נקודות)

ענה על 3 שאלות מתוך 5 השאלות הבאות:
את תשובתך רשום במחברת תוך ציון מספר השאלה.

שאלה 1

- א. רשום 5 סוגי בצק פריך
ב. רשום 2 דוגמאות של דברי מאפה העשויים מכל סוג

שאלה 2

- א. רשום 10 מאפים עשויים מסוגי בצק שמרים שונים
ב. הסבר אופן הכנה לסוג אחד של בצק שמרים

שאלה 3

- א. רשום 5 דברי מאפה מתוקים העשויים מבצק עלים
ב. הסבר אופן הכנה לסוג מאפה אחד

שאלה 4

- א. רשום מרשם ואופן הכנה לבצק רבוך, מחצי ליטר מים.
ב. רשום 5 דוגמאות של דברי מאפה מבצק זה

שאלה 5

רשום 5 דוגמאות של עוגות מוס.

- א. רשום מרשם (ללא פירוט כמויות) לסוג אחד לפי בחירתך
ב. פרט אופן הכנה ע"י מספור כל השלבים

בהצלחה