



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

שאלון מס' 13271
מערכת 3003 (4)
מסלול כיתות המשך (59)

הנחיות לנבחן,

מבנה השאלון ומפתח הערכה
בשאלון שלפניך שלושה פרקים:

פרק ראשון: שאלות 1-30. ענה על כולן.	30 נקודות
פרק שני: שאלות 31-40. ענה על כולן.	30 נקודות
פרק שלישי: שאלות 41-50. ענה על כולן.	40 נקודות
סך-הכול:	100 נקודות

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

מדבקה

לרשותך: שתיים וחצי

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 הכלכלה.
ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר, אך מכוונות לנבחנות ולנבחנים כאחד.

פרק ראשון (30 נקודות)

ענה על כל השאלות 1-30 (לכל שאלה – 1 נקודה).

סמן עיגול סביב התשובה הנכונה בגוף השאלון.

1. מה הפעולה הראשונה שיש לבצע כאשר פורצת שריפה במטבח?

- א. להזעיק את הממונה ואת המנכ"ל.
- ב. להתקשר למכבי אש ולמד"א.
- ג. לנתק את החשמל והגז במטבח.
- ד. להתיז מים על האש.

2. מהי הטמפרטורה המתאימה ביותר לחדר ההקפאה?

- א. -18°C
- ב. -15°C
- ג. -12°C
- ד. -4°C

3. כיצד נקראות היחידות שמרכיבות את החלבונים?

- א. חומצות אמינו
- ב. חומצות שומן
- ג. חומצות לימון
- ד. חומצות אולאיות

4. איזה מושג מבין הבאים יוצא דופן?

- א. קרוסטיני
- ב. לזניה
- ג. מינסטרונה
- ד. כונסומה

5. איזה מושג מבין הבאים יוצא דופן?

- א. דניס
- ב. לברק
- ג. צ'יפולטה
- ד. פלמידה

6. איזה סוג קפה מהבאים אפשר להגיש לאחר ארוחה בשרית במסעדה כשרה?

- א. קפה שחור
- ב. מקיאטו
- ג. קפוצ'ינו
- ד. אייס קפה

7. מה התפקיד של הבולַנְזֵ'ר (Boulangier)?

- א. להכין מרקים וירקות.
- ב. להכין קינוחים ועוגות.
- ג. להכין לחמים ולחמניות.
- ד. להכין בשרים ודגים.

8. מה היתרון העיקרי של פלטת אינדוקציה?

- א. תופסת מעט מקום במטבח.
- ב. הבישול בה מהיר.
- ג. חסכונית בצריכת חשמל.
- ד. מחירה נמוך.

9. מהו גְלוּטֵן?

- א. חומר התפחה
- ב. חומר הקרשה
- ג. תוסף מזון
- ד. חלבון החיטה

10. ממה מפיקים סוכר לבן?

- א. מסלק סוכר
- ב. מעמילן תפוחי אדמה
- ג. מסֶכֶרִין
- ד. מקנה סוכר

11. מה מבין הבאים קובע את איכות השוקולד?

- א. כמות הסוכר
- ב. כמות החלב
- ג. כמות חמאת הקקאו
- ד. כמות מוצקי הקקאו

12. איזו תוספת מתאימה ביותר להגשה עם צלי בקר ברוטב?

- א. רביולי
- ב. לזניה
- ג. מקרוני
- ד. קנלוני

13. איזו מנה עשויה מבצק פסטה?

- א. שטרודל
- ב. רביולי
- ג. פחזניות
- ד. בורקס

14. ממה מורכב המרציפן, מלבד שקדים?

- א. סוכר
- ב. ג'לטין
- ג. קורנפלור
- ד. חלבון

15. איזה תבשיל הוא המתאים ביותר להגשה עם רוטב חרדל?

- א. עוף מבושל
- ב. בקר צלוי
- ג. חזה בקר כבוש
- ד. עוף צלוי

16. לאיזה רוטב הפֶּשְׁמֶל (BECHAMELE) משמש בסיס?

- א. לרוטב טְרֶטֶר
- ב. לרוטב מוֹרְנָה
- ג. לרוטב אֶלְמֶנֶד
- ד. לרוטב הוֹלְנְדִיז

17. מה פירושו של המושג FOOD COST?

- א. העלות הכוללת של כל המצרכים.
- ב. העלות הכוללת של הכנת התפריט.
- ג. הסכום המוקצב לקניית בשרים ודגים.
- ד. הסכום המוקצב לקניית ירקות ופירות.

18. מה המרכיב העיקרי של ארוחת בוקר קונטיננטלית?

- א. מבחר חביתות עם תוספות.
- ב. מבחר ביצים עם גבינות מסוגים שונים.
- ג. מבחר ביצים עם נקניקים מסוגים שונים.
- ד. מבחר קרואסונים עם חמאה וריבה.

19. מהו אֶנְטֶל (FINGER BOWL)?

- א. קערית מים רותחים ופלח לימון.
- ב. קערית מים פושרים ופלח לימון.
- ג. קערית מים קרים ומעט חומץ.
- ד. קערית מים רותחים ומעט חומץ.

20. מה המרכיב העיקרי של דוקְסֶל, בנוסף לבצל?

- א. בשר
- ב. פירורי לחם
- ג. גבינה לבנה
- ד. פטריות

21. איזו שיטת בישול היא המתאימה ביותר לחלקי בקר נייחים?

- א. BRAISER – צלייה ברוטב
- ב. BOUILLIR – בישול בנוזלים
- ג. ROTIR – צלייה ללא רוטב
- ד. EN-CASSEROLE – צלייה ברוטב של בשר חתוך לקוביות

22. מהו נתח הבשר בבקר המתאים ביותר להכנת גולש הונגרי?

- א. צוואר
- ב. בר מותן
- ג. ורד הצלע
- ד. מותנית

23. מאיזה נתח מכינים "אוסו-בוקו"?

- א. חזה עגל
- ב. מותן עגל
- ג. צלעות עגל
- ד. שוק עגל

24. איזו שיטת הכנה היא המתאימה ביותר לחזה בקר?

- א. צלייה בתנור
- ב. זיגוג עם ירקות שורש
- ג. בישול בנוזלים
- ד. הקפצה במחבת

25. מהם המרכיבים העיקריים ברוטב קוקטייל?

- א. מיונית וקצפת
- ב. מיונית, קטשופ וברנדי
- ג. מיונית ורסק עגבניות
- ד. מיונית ותערובת חמוצים קצוצים

26. מה המרכיב העיקרי של מילוי לכונסומה ורמיסל?

- א. גזר ג'ולין
- ב. תפוח אדמה "שאטו"
- ג. אספרגוס זרים
- ד. אטריות דקות

27. מה מתאים להגשה עם חמאת "רב מלצרים" (העשויה ממרגרינה)?

- א. צלי בקר
- ב. עוף צלוי
- ג. אומצה בגריל
- ד. בשר בקר מבושל

28. באיזו טמפרטורה מגישים יין לבן יבש?

- א. $2^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$
- ב. $7^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$
- ג. $15^{\circ}\text{C} - 18^{\circ}\text{C}$
- ד. $18^{\circ}\text{C} - 21^{\circ}\text{C}$

29. ממה עשוי מאפה בריוש?

- א. מבצק עלים
- ב. מבצק רבוך
- ג. מבצק שמרים כרוך
- ד. מבצק שמרים עשיר

30. מהו החומר המייצב בקרם בוואריה?

- א. קורנפלור
- ב. גילטין
- ג. קמח
- ד. חלבונים

פרק שני (30 נקודות)

ענה על כל השאלות 31-40 (לכל שאלה – 3 נקודות).

ענה על השאלות בגוף השאלון.

31. ציין שני חומרי הסמכה למרקים ולרטבים :

א. _____

ב. _____

32. ציין שני סוגי מרקים לאומיים :

א. _____

ב. _____

33. ציין שני מאכלים שמכינים מכתף בקר :

א. _____

ב. _____

34. ציין שני חלקי בקר ניידים :

א. _____

ב. _____

35. ציין שני חלקי בקר נייחים :

א. _____

ב. _____



36. ציין שני מאכלים מבשר עגל:

א. _____

ב. _____

37. ציין ארבעה מרכיבים הדרושים להכנת כל אחד ממאכלי הדגים הבאים, ללא אופן ההכנה.

א. דג בנוסח אורלי: _____

ב. דג ממולא מסורתי (גפילטע פיש): _____

38. ציין שלושה מרכיבים הדרושים להכנת כל אחד מדברי המאפה הבאים, ללא אופן ההכנה וללא כמויות.

א. עוגת נפוליון: _____

ב. עוגת פרסבורגר: _____

39. הסבר בקצרה את המושגים הבאים:

א. MIREPOIX – (מירפואה): _____

ב. BATONETTE – (בטונט): _____

40. ציין שני זנים של כל אחד מהפירות/ירקות הבאים:

א. תפוזים: _____

ב. עגבניות: _____

פרק שלישי (40 נקודות)

ענה על כל השאלות 41-50 (לכל שאלה – 4 נקודות).

ענה על השאלות בגוף השאלון.

41. מהי שיטת הבישול המתאימה לחלקי הבקר הבאים? השתמש בשפה מקצועית.

א. לשון: _____

ב. שוק: _____

ג. חזה: _____

ד. מותן: _____

42. ציין ארבעה מאכלים מבצק פסטה ותאר בקצרה כל אחד מהם (לדוגמה: רביולי ממולא בשר).

א. _____

ב. _____

ג. _____

ד. _____

43. הסבר בקצרה את המושגים והחומרים הבאים :

- א. פולנטה : _____
- ב. ציימיצ'ורי : _____
- ג. טפנד : _____
- ד. גואקמולי : _____

44. הסבר בקצרה את המושגים הבאים והתייחס למרכיבים, לאופן ההכנה ולשימושים.

- א. סביצ'ה : _____
- _____
- ב. טריאקי : _____
- _____
- ג. קרפצ'יו סינטה בקר : _____
- _____
- ד. ריזוטו : _____
- _____

45. ציין שמות של ארבעה מאכלים שמכינים מתפוחי אדמה. השתמש במונחים מקצועיים.

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

46. הסבר את המושגים הבאים :

א. מניו-פיקס MENU-FIX : _____

ב. מניו א-לה קארט MENU ALA CARTE : _____

ג. אמריקן סרוויס AMERICAN SERVICE : _____

ד. רום סרוויס ROOM SERVICE : _____

47. מהו הסדר הנכון להגשת המנות בארוחה בעלת חמש מנות?

א. _____

ב. _____

ג. _____

ד. _____

ה. _____

48. מהם סימני ההיכר של דגים טריים? ציין שלושה סימנים.

א. _____

ב. _____

ג. _____

49. ציין ארבעה גורמים המשפיעים על מחיר הארוחה.
מה חלקו (באחוזים) של כל אחד מהגורמים במחיר הארוחה?

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

50. הסבר את המושגים הבאים ופרט ממה מורכב כל אחד מהם:

- א. צילי קון קרנה: _____
- ב. דים סאם: _____
- ג. אנצילדה: _____
- ד. צ'יקן טיקה: _____
- ה. פוקצ'ה: _____

בהצלחה!