



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

שאלון מס' 13271
מערכת 3002 (4)
מסלול כיתות המשך (59)

הנחיות לנבחן,

מבנה השאלון ומפתח הערכה
בשאלון שלפניך שלושה פרקים:

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

- יש לענות על כל השאלות בגוף השאלון.
- בדוק שהודבקה המדבקה המתאימה (עם הפרטים האישיים שלך) 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 התעשייה, המסחר והתעסוקה.
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 את התשובה הנכונה בגוף השאלון.

1. כאשר משמרים מזון בהקפאה, מה קורה לחיידקים?
 - א. החיידקים עוברים תהליך של הקפאה, המשמיד אותם לחלוטין.
 - ב. החיידקים עוברים תהליך של הקפאה, אך ממשיכים להתקיים.
 - ג. ההקפאה גורמת לדילול החיידקים, ואינה משמידה אותם לחלוטין.
 - ד. ההקפאה גורמת להתרבות החיידקים.
2. כיצד תהליך העיקור משפיע על המזון?
 - א. משמיד את כל החיידקים.
 - ב. משמיד רק את החיידקים הפתוגניים.
 - ג. משמיד רק את הנבגים.
 - ד. משמיד רק את העובש.
3. באיזו טמפרטורה יש לאחסן מזון מבושל כדי להגישו כשעתיים לאחר הכנתו?
 - א. בטמפרטורת החדר.
 - ב. בטמפרטורה של 4°C .
 - ג. בטמפרטורה שבין 65°C ל- 95°C .
 - ד. בטמפרטורה שבין 100°C ל- 120°C .
4. מהם הסימנים המובהקים של הרעלה הנגרמת ממזון מקולקל?
 - א. בחילות, הקאות, שלשול וכאבי בטן.
 - ב. פריחה, שיעול קשה, קושי בבליעה ועצירות.
 - ג. פצעים בפה, דופק מהיר וטשטוש ראייה.
 - ד. לחץ דם גבוה, חום וסחרחורת.
5. כאשר ביצה צפה במי מלח, סימן שהיא:
 - א. מקולקלת.
 - ב. טרייה.
 - ג. מבושלת.
 - ד. סדוקה.
6. ממה מופקת סולת?
 - א. מגרגירי תירס
 - ב. מגרגירי כוסמת
 - ג. מגרגירי שעורה
 - ד. מגרגירי חיטה



7. ממה עשוי הנוזל היסודי, שעל בסיסו מכינים רוטב יין לבן (See. Vin Blanc)?

- א. מעוף
- ב. מדגים
- ג. מבקר
- ד. מצאן

8. מאיזה מילוי מורכב Bouchée A-La-Reine?

- א. בשר עוף, פטריות ורוטב עידית
- ב. לשון, פטריות ורוטב יין
- ג. קורקבנים, אפונה ורוטב חום
- ד. כבד עוף, בצל ורוטב לבן

9. איזה דג מתאים לשיטת בישול "Au Bleu"?

- א. פורל
- ב. אמנון
- ג. סול
- ד. בורי

10. איזה רוטב מתאים להגשה עם דג בנוסח "אורלי"?

- א. רוטב יין לבן
- ב. רוטב בשמל
- ג. רוטב צרפתי
- ד. רוטב טרטר

11. מאיזה רוטב בסיסי מכינים רוטב איולי (Aioli)?

- א. רוטב בשמל
- ב. רוטב ויניגרט
- ג. רוטב מיונית
- ד. רוטב הולנדי

12. מהם המרכיבים העיקריים של רוטב הולנדי (Hollandaise)?

- א. שמן, חלמונים ותרכיז
- ב. חמאה מזוקקת, חלמונים ותרכיז
- ג. מרגרינה, חלבונים ותרכיז
- ד. שמן זית, חלבונים ותרכיז

13. מהו התוכן שמגישים עם כונסומה סלסטין (Consomme Celestine)?

- א. אורז מבושל
- ב. זר ירקות מבושלים
- ג. קרוטונים
- ד. רצועות של חביתיות (קרפ)

14. מהו התוכן שמגישים עם כונסומה קסבייה (Consomme Xavier)?

- א. סולת
- ב. נטיפי ביצים
- ג. קריש ביצים
- ד. אורז

15. מה מתאים להגשה עם רוטב עידית לבן סופרס (Supreme)?

- א. עוף מבושל
- ב. עוף צלוי
- ג. בשר בקר מבושל
- ד. בשר בקר צלוי

16. מהי שיטת ההכנה לתפוחי-אדמה בנוסח דופין ("Dauphine")?

- א. בישול במי מלח.
- ב. אפייה בתנור.
- ג. טיגון בשמן עמוק.
- ד. הקפצה במחבת.

17. מה פירוש המושג ולוטה (Velouté)?

- א. השלמה קלאסית לירק מבושל
- ב. השלמה לרטבים לבנים
- ג. רביכה קרה
- ד. רביכה עם נוזל יסודי

18. מה הציפוי המתאים ביותר לדג בנוסח מנייר (Meuniere)?

- א. פירורי לחם
- ב. קמח
- ג. שבבי שקדים
- ד. ביצה טרופה

19. מאיזה בצק מכינים עוגת סברינה?

- א. בצק שמרים בחוש
- ב. בצק שמרים כרוך
- ג. בצק שמרים רגיל
- ד. בצק שמרים קר

20. מהו החומר הנכון לדילול שוקולד לציפוי?

- א. חלב
- ב. מים
- ג. שומן
- ד. פונדנט

21. ממה מכינים קוטלט פוז'רסקי ("Cotelette Pojarsky")?

- א. מצלעות עגל
- ב. מבשר עגל טחון
- ג. מצלעות כבש
- ד. מבשר כבש טחון

22. ממה מכינים בף סטרוגנוף ("Boeuf-Stroganoff")?

- א. מסינטה
- ב. מחזה בקר
- ג. מפילה כתף
- ד. מפילה בקר

23. ממה מכינים ציפוי לאסקלופ פריזיין ("Escalope-Parisienne")?

- א. קמח וביצה טרופה
- ב. פירורי לחם ושומשום
- ג. בצק אורלי
- ד. בצק בירה

24. מה פירוש המושג פואה גרה ("Foie Gras")?

- א. פטה כבד
- ב. קונפי כבד
- ג. כבד אווז
- ד. כבד עוף



25. מהו קלריפיקסיון (Clarification)?

- א. תבשיל עממי איטלקי
- ב. תבשיל לאומי ספרדי
- ג. חומר להשלמת רטבים
- ד. חומר לזיקוק מרק צח

26. איך מכינים אָף פּוֹשֶׁה (Oeuf Poche)?

- א. על ידי בישול במי מלח.
- ב. על ידי בישול במי חומץ.
- ג. על ידי טיגון במעט חמאה.
- ד. על ידי טיגון במעט שמן זית.

27. מהו תפריט בעל ערך תזונתי טוב?

- א. תפריט מופחת קלוריות.
- ב. תפריט עשיר בקלוריות.
- ג. תפריט שכולל בעיקר פחמימות.
- ד. תפריט שכולל את כל אבות המזון.

28. מהו הבסיס המקורי להכנת רוטב בֶּשְׁמֶל ("Bechamel")?

- א. חלב
- ב. מים
- ג. נוזל מדגים
- ד. נוזל מעוף

29. מהו דג כשר?

- א. דג בעל קשקשים בלבד
- ב. דג בעל קשקשים וסנפירים
- ג. דג בעל סנפירים בלבד
- ד. דג בעל זימים אדומים

30. מהי שיטת הבישול המתאימה לקרם קרמל?

- א. Etuver (אטיבה)
- ב. Bouillir (בואיי)
- ג. Poché (פושה)
- ד. Rotir (רוטי)



פרק שני (30 נקודות)

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

ענה על השאלות בגוף השאלון.

31. כתוב את המרכיבים של המרקים הבאים, ללא כמויות.

א. קרם דובָּרִי (Crème Dubarry) : _____

ב. פוטאג' סן ג'רמייין (Potage Puree St. Germain) : _____

32. כתוב את המרכיבים של הרטבים הבאים, ללא כמויות.

א. רוטב סופֶרֶם (Sce. Suprême) : _____

ב. רוטב וין בֶּלָאן (Sce. Vin-Blanc) : _____

33. הגדר כל אחת משיטות הריכוך שלהלן, וכתוב אילו חומרים עיקריים אופייניים להכנה בכל אחת מהשיטות.

א. בּוּאֵיִי (Bouillir) : _____

ב. גֶּלָסָה (Glacé) : _____



34. כתוב את המרכיבים של הבצקים הבאים, ללא כמויות.

א. בצק פריך : _____

ב. בצק לסברינה : _____

35. הסבר בקצרה את המושגים הבאים :

א. אַנטְרֶמֶטִיֶּה (Entremetier) : _____

ב. פְּלוֹרֶנְטִין (Florentine) : _____

ג. אַבִּיטֵי דֶה וֹלֵאִי (Abatis-de-Volaille) : _____

36. כתוב את החומרים הנדרשים להשלמת הירקות הבאים, ללא כמויות.

א. כרובית בנוסח פולני : _____

ב. שעועית ירוקה בנוסח "מילנז" : _____



37. ציין מה המשמעות של המושגים הבאים :

א. פִּינֶס הָרֶבֶס (Fines-Herbes): _____

ב. קוֹנְדִּימֶנט (Condiment): _____

38. כתוב מה תפקידם של אבות המזון הרשומים מטה, וציין **ארבעה** מזונות שבהם הם נמצאים :

א. חלבונים :

תפקידם : _____

שני מזונות _____

ב. פחמימות :

תפקידן : _____

שני מזונות _____

39. כתוב כמה קלוריות מספקים לגוף האדם החומרים הבאים :

א. 1 גרם שומן _____

ב. 1 גרם פחמימות _____

ג. 1 גרם מים _____

40. א. מה חשיבותם של הסיבים התזונתיים?

ב. באילו מזונות הם מצויים?



פרק שלישי (40 נקודות)

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

ענה על השאלות בגוף השאלון.

41. כתוב בלועזית שתי שיטות ריכוך המתאימות לכל אחד מהחלקים הבאים :

שם החלק	שיטות הריכוך המתאימות
א. סינטה	
ב. פילה	

42. כתוב בשפה מקצועית שני מאכלים אופייניים שמכינים מהחלק הבא :

שם החלק	מאכלים אופייניים
ורד הצלע	

43. כתוב מהו המקור של אגר-אגר, ואיזה שימוש עושים בו במטבח.

44. כתוב את המרכיבים של קרפ בנוסח "נורמנדי", ללא כמויות.

45. כתוב את אופן ההכנה של אף פוֹשֶׁה (Oeuf Pochê) והצע שתי צורות הגשה.



46. מהם הגורמים המשפיעים על קביעת מחיר המכירה של מנה? ציין ארבעה גורמים.

47. מהם ארבעת המאפיינים העיקריים של תפריט א-לה-קארט (A-La-Carte)?

48. כתוב מהי תוספת הפחמימה המתאימה ביותר לתבשילים הבאים:

- א. גולש הונגרי _____
- ב. בשר בקר מבושל _____
- ג. אומצת סינטה בגריל _____
- ד. פילה בקר "ולינגטון" _____

49. א. תאר בקצרה מהו שאטוֹבְּרִיאַן ("Chateaubriand").

ב. תאר בקצרה את אופן הכנתו.



50. א. מה ההבדל העיקרי בין דגים שמקורם במים מלוחים ובין דגים שמקורם במים מתוקים?

ב. איזו שיטת ריכוך מתאימה לדגים שמקורם במים מלוחים, ואיזו שיטת ריכוך מתאימה לדגים שמקורם במים מתוקים?

בהצלחה!