



# מאגר שאלות למבחן טבחות

## סוג 1

לפניך מאגר שאלות הכנה לקראת המבחן טבחות סוג 1.  
במאגר יש 1115 שאלות

יובהר כי השימוש במאגר הינו באחריותו הבלעדית של המשתמש.

© כל הזכויות שמורות למדינת ישראל.  
אין להעתיק, לצלם, לתרגם, לאחסן במאגרי מידע, לשדר או לקלוט  
בכל אמצעי אלקטרוני, אופטי, מכני או אחר – אף חלק מהמאגר.  
לא ייעשה שימוש מסחרי ופרסומי מכל סוג שהוא ללא רשות בכתב  
מאת מנהלת תחום הבחינות של האגף להכשרה מקצועית ופיתוח כח אדם  
במשרד העבודה, הרווחה והשירותים החברתיים.



## שאלה 1

### בבדיקת טריות ביצה בפתיחה על צלחת שטוחה.

- החלבון יציב והחלמון גבוהה.
- החלבון מימי והחלמון שטוח ולא התפרק.
- החלבון מימי והחלמון צהוב עז.
- החלבון מימי והחלמון בהיר יותר.

## שאלה 2

### מהי ביצה עלומה?

- ביצה מבושלת בקליפתה כשהחלבון קשה והחלמון רך.
- ביצה מבושלת ללא הקליפה, במים ומעט מלח.
- ביצה מבושלת ללא הקליפה, במים וחומץ.
- ביצה ללא הקליפה, אפויה בקדרית משומנת היטב.

## שאלה 3

### ביצה עלומה מבשלים במים עם:

- מלח.
- שמן ולימון.
- יין ולימון.
- חומץ.

## שאלה 4

### ביצה עלומה מגישים:

- רק כמנה ראשונה קרה עם סלט רוסי.
- רק חמה לארוחת בוקר.
- רק חמה כמנת ביניים.
- חמה או קרה בהתאם לנדרש.

## שאלה 5

### ביצייה (ביצת עין) נוהגים להגיש:

- קרה עם רוטב טרטור לארוחת בוקר.
- קרה בתוספת סלט ורוטב מתאים, כמנה ראשונה בארוחת ערב.
- תמיד חמה, לארוחת בוקר או ערב או כתוספת לפי מתכון.
- חמה, רק לארוחת בוקר, על טוסט או קרקר.



## שאלה 6

**מהי הסיבה שלעתים קשה לקלף ביצים קשות?**

- א. לא הוסיפו מלח למי הבישול.
- ב. לא קיררו אותן היטב בגמר הבישול.
- ג. הוסיפו יותר מדי מלח למי הבישול.
- ד. בישלו אותן מעבר לזמן הנדרש.

## שאלה 7

**ביצה בנדיקט "פלורנטיין" היא:**

- א. ביצה בחושה עם שמיר.
- ב. ביצה רכה בתוספת אספרגוס.
- ג. ביצה עלומה על תרד מאודה בציפוי רוטב הולנדי.
- ד. ביצה אפויה על גבי תרד מאודה.

## שאלה 8

**על מה יש להקפיד בהכנת אומלט בצורתו הקלאסית?**

- א. לטרוף היטב את הביצים.
- ב. לטרוף קלות את הביצים, כדי שישארו גושי חלבון בחלמון.
- ג. להפריד את הביצים, לטרוף את החלבון ולהוסיף את החלמון.
- ד. להפריד את הביצים, לטרוף היטב את החלמון ולהוסיף את החלבון.

## שאלה 9

**מהו אומלט "ספרדי"?**

- א. אומלט ביצים שטוח ומטוגן משני צידיו.
- ב. אומלט שטוח דק ומטוגן בצד אחד.
- ג. אומלט עבה עם תפוח אדמה מטוגן בשני צדדיו.
- ד. אומלט מקופל במחצית המחבת.

## שאלה 10

**איזו רוטב מתאים לביצה עלומה כמנת ביניים?**

- א. חום מעגל.
- ב. בשמל.
- ג. רוזיטה.
- ד. טרטר.



## שאלה 11

**ביצה בקדרית קוקוט (COCOTTE), בנוסח "פלורנטיין", עשויה עם:**

- א. שמפיניון ברוטב בשמל.
- ב. כבד ושמפיניון ברוטב חום.
- ג. תרד ברוטב בשר.
- ד. לשון, שמפיניון ורוטב חום.

## שאלה 12

**כיצד מכינים אומלט עם שמפיניון?**

- א. מטגנים שמפיניון חתוך, עם או בלי בצל, ומוסיפים לאומלט לפני הקיפול.
- ב. מוסיפים שמפיניון קצוץ לביצים טרופות, ומטגנים בשני הצדדים.
- ג. מכינים דוקסל שמפיניון ועשבי תיבול, מערבבים עם הביצים, ומטגנים בשני הצדדים.
- ד. מקשטים אומלט מוכן עם שמפיניון קטנים, מוקפצים בחמאת שום.

## שאלה 13

**כיצד מכינים ומגישים חביתת "פריטטה"**

- א. מגולגלת כמו אגרול או בצורת סיגר, מוגשת על גבי חומרי הקישוט.
- ב. המילוי מעורבב עם הביצה ומטוגן משני צידיו.
- ג. מגולגלת לצורת סיגר עם המילוי בתוכה.
- ד. מטוגנת בצד אחד כאשר המילוי מפוזר עליה.

## שאלה 14

**כיצד מכינים אומלט בעשבי תיבול?**

- א. טורפים את הביצה עם עשבי התיבול.
- ב. מפזרים עשבי תיבול על האומלט המוכן.
- ג. מטגנים את עשבי התיבול ומוסיפים עליהם ביצים טרופות.
- ד. ממלאים את האומלט בעשבי תיבול לפני קיפולו.

## שאלה 15

**מהו "אומלט הפתעה" (סורפריז) (OMELETTE SURPRISE)?**

- א. קינוח עשוי בצק תופין, גלידה וקצף חלבונים.
- ב. אומלט שאין מפרטים את סוג המילוי שבו.
- ג. אומלט מתוק עם מילוי של פירות מתובלים היטב.
- ד. אומלט מביצים מוקצפות, סוכר, קמח וחומרי טעם.



### שאלה 16

**באלו כלים מכינים, בדרך כלל, "אומלט הפתעה"?**

- א. מחבת קטנה כמנה אישית.
- ב. בתבניות, כמו לעוגה אנגלית.
- ג. בקוקוטים למנה אישית.
- ד. בכל סוג של מחבת המתאים לאומלטים.

### שאלה 17

**כמה תאריכים מודפסים על כל ביצה.**

- א. ארבעה תאריכים.
- ב. שלושה תאריכים.
- ג. שני תאריכים.
- ד. תאריך אחד.

### שאלה 18

**איזה תאריכים מודפסים על כל ביצה?**

- א. אחרון לשיווק ואחרון לשימוש במקרה.
- ב. אחרון לשימוש ואחרון לשווק במקרה.
- ג. תאריך ייצור ותאריך שיווק.
- ד. תאריך מכירה ותאריך תפוגה.

### שאלה 19

**מתי ממלאים פשטידיט (BOUCHEE)?**

- א. לפני האפייה.
- ב. אחרי האפייה.
- ג. בזמן ההגשה.
- ד. זמן המילוי נקבע לפי סוג המילוי.

### שאלה 20

**צ'יבוריקי גיאורגי הוא**

- א. משקה חריף שמגישים כדג'סטיף.
- ב. כיסוני בצק עם מילוי מטוגנים.
- ג. רוטב עידית, שמפיניון, אפונה וארטישוק.
- ד. רוטב עידית, בשר עוף ופטריות.



## שאלה 21

### מנטי בוכרי הוא

- א. פרופיטרול (PROFITEROLE).
- ב. כיסוני בצק ממולאים ומאודים.
- ג. כרוכית (שטרודל בשר).
- ד. טרטלט (דוגית) למילוי בשר טלה.

## שאלה 22

### מאיזה בצק מכינים "דים סאם" סיני?

- א. קמח שמרים מים ומלח.
- ב. קמח מים שמן ומלח.
- ג. בצק שמרים וחמאה.
- ד. שמרים כרוך.

## שאלה 23

### אגרול SPRING ROL אסיאתי עשוי?

- א. כיסונים מגולגלים עשויים בצק עלים.
- ב. גלילי בצק שמרים מיוחד ללא טפיחה.
- ג. גלילי בצק פילו או סיגרים.
- ד. גלילים מיוחדים מבצק עלים.

## שאלה 24

### מהו המילוי בכרוכית "בלינצ'ס" בנוסח "פלורנטיין" (D'ARTOIS FLORENTINE)?

- א. דוקסל שמפיניון.
- ב. בשר טחון.
- ג. תרד מאודה.
- ד. כבד עוף וחצילים.

## שאלה 25

### מהם ה"פירושקי" (PIROZHKI)?

- א. רביולי קטנים בנוסח רוסי.
- ב. כופתאות בשר ברוטב צלפים.
- ג. פשטידיות - BOUCHEE - בשפה הרוסית.
- ד. מאפים ממולאים, סגנון רוסי.



## שאלה 26

**איזו מהמנות ניתנת להגשה כמנת ביניים חמה?**

- א. כבד עוף מטוגן מוגש על טוסט.
- ב. קרפצ'יו פילה בקר.
- ג. חביתיות בנוסח סוזט.
- ד. טרין כבד אוז.

## שאלה 27

**איזה רוטב מתאים במיוחד לאספרגוס כמנה ראשונה חמה?**

- א. ברניז.
- ב. יין אדום.
- ג. דרסינג צרפתי.
- ד. אלף האיים.

## שאלה 28

**איזה רוטב מתאים להגשה עם חטיפי דג מצופים ומטוגנים?**

- א. בשמל.
- ב. מורנה.
- ג. קוקטייל.
- ד. עידית.

## שאלה 29

**איך מכינים חטיפי חזה עוף מטוגנים?**

- א. טובלים בקמח ומקפצים במחבת.
- ב. מתבלים את הבשר לפי המתכון, ומטגנים בשמן עמוק.
- ג. טובלים את הבשר בבצק טיגון, ומטגנים בשמן עמוק.
- ד. טובלים את הבשר בבצק רבוך, ואופים.

## שאלה 30

**איזה ירק מהמפורטים מתאים להגשה כמנת ביניים קלאסית?**

- א. כרוב ניצנים מוקפצים בשום וחמאה.
- ב. ברוקולי ברוטב הולנדי.
- ג. אספרגוס מוקרם.
- ד. כרובית ברוטב עגבניות.



### שאלה 31

**איזו מהמנות עשויה מבצק רבוך?**

- א. אקליר - ECLERE.
- ב. רביולי - RAVIOLI.
- ג. לזניה - LASAGNES.
- ד. קנלוני - CANNELLONI.

### שאלה 32

**אחד משני המרכיבים העיקריים בקרוקט תירס הוא:**

- א. רוטב דמיגלס.
- ב. רוטב הולנדי.
- ג. רוטב בשמל.
- ד. רוטב יין לבן.

### שאלה 33

**מהו הציפוי המקובל לקרוקט עוף?**

- א. קמח, ביצים, פירורי לחם.
- ב. בליל בצק טיגון.
- ג. בליל בצק בירה.
- ד. קמח וביצה.

### שאלה 34

**פילה דג סלמון כמנת ביניים משקלה הוא ?**

- א. 150-200 גרם.
- ב. 200-250 גרם.
- ג. 250-300 גרם לפחות.
- ד. 100-120 גרם.

### שאלה 35

**"ספגטי בולונז" הוא:**

- א. סוג של ספגטי עם רוטב שמנת.
- ב. תבשיל ספגטי עם בשמל ופטריות.
- ג. תבשיל ספגטי עם רוטב חום ובשר טחון.
- ד. תבשיל ספגטי עם גבינה ורוטב עגבניות.



### שאלה 36

ה"קנלוני" (CANNELLONI) הם:

- א. גלילים עשויים בצק אטריות.
- ב. גלילים עשויים בצק עלים.
- ג. אטריות רחבות ביותר (5 ס"מ רוחב לפחות).
- ד. כיסונים או סהרונים ממולאים ומטוגנים.

### שאלה 37

להכנת תפיחת תרד קלאסית משתמשים ב:

- א. רביכה לבנה, תרד וביצים טרופות.
- ב. בצק רבוך, תרד, חומרי טעם וחלבון מוקצף.
- ג. תרד, בליל קורנפלור להסמכה וביצים לקשירה.
- ד. תרד מאודה, רביכה לבנה ושמנת 15% שומן.

### שאלה 38

סופלה תרד וגבינת עיזים הוא:

- א. סוג של חביתה מטוגנת.
- ב. סוג כיסוני בצק אטריות.
- ג. סוג של תפיחה אפויה בתנור.
- ד. סוג של תבשיל מוקפץ.

### שאלה 39

לכמה מנות מיועד בדרך כלל 1 ליטר מרק צלול?

- א. 4 מנות.
- ב. 3 מנות.
- ג. 7 מנות.
- ד. 10 מנות.

### שאלה 40

כיצד נקרא מרק מעובה (מוסמך) על ידי החומר העיקרי הנמצא בו?

- א. מוקרם.
- ב. ירקות.
- ג. קטיפתי.
- ד. מחיתי.



#### שאלה 41

**מרק חם טוב להגיש בחום?**

א. 50-60 מעלות.

ב. 60-70 מעלות.

ג. פושר אסור חם מידי.

ד. 90-95 מעלות.

#### שאלה 42

**קלריפיקציון (CLARIFICATION) משמש ל:**

א. קשירה טובה של מרקים קטיפתיים.

ב. זיקוק וחיזוק הטעם במרק צלול.

ג. הכנת תמצית מרק בשר.

ד. קשירה ועידון מרקים מחיתיים.

#### שאלה 43

**מהי בערך כמות השומן הנחוצה להכנת 1 ליטר מרק עוף קטיפתי?**

א. 20 גרם.

ב. 45 גרם.

ג. 70 גרם.

ד. 100 גרם.

#### שאלה 44

**מהי בערך כמות הקמח הנחוצה להכנת 1 ליטר מרק קטיפתי?**

א. 20 גרם.

ב. 70 גרם.

ג. 50 גרם.

ד. 120 גרם.

#### שאלה 45

**איזה מרק משלימים עם חלמונים ושמנת (LIAISON)?**

א. מרק קטיפתי מכרפס.

ב. מרק מחיתי מכרובית.

ג. מרק מחיתי מאפונה.

ד. מרק בצל צרפתי.



#### שאלה 46

**איזה חומר הכרחי להכנת "קלריפיקציון" לקונסומה?**

- א. בשר רזה טחון וירקות.
- ב. רביכה לבנה.
- ג. עצמות בקר קצוצות.
- ד. חלמון ביצה.

#### שאלה 47

**מתי מוסיפים את הליאזון להשלמת המרק?**

- א. לאחר הסרת הקצף והשומן.
- ב. זמן קצר לפני הסינון.
- ג. בזמן הגשת המרק, במהלך המזיגה לקערית.
- ד. בגמר הכנת המרק.

#### שאלה 48

**במה נבדל מרק קטיפתי ממרק מחיתי?**

- א. בחומרים המסמיכים.
- ב. בסוגי השומן המשמש להכנתם.
- ג. בצורת ההגשה.
- ד. בדרגת הסמיכות שלהם.

#### שאלה 49

**הליאזון הוא:**

- א. חומר השלמה ועידון למרקים.
- ב. תוספת לחיזוק מרקים צלולים.
- ג. חומר זיקוק למרק צלול.
- ד. שם קלאסי של מרק צרפתי.

#### שאלה 50

**מהו סלסטין המוגש כמילוי למרק צלול?**

- א. אטריות ביצים.
- ב. קריש ביצים.
- ג. נטיפי ביצים.
- ד. חביתיות ביצים.



## שאלה 51

### המרכיבים העיקריים בקלריפיקציון הם:

- א. בשר טחון, מעט קורנפלור.
- ב. בשר טחון וחלבון ביצה.
- ג. ירקות מירפואה ואבקת מרק.
- ד. חלמון מוקצף וירקות טחונים.

## שאלה 52

### מילוי אטריות דקות ל"קונסומה" CONSOMME?

- א. מוסיפים מבושלות חמות לפני ההגשה.
- ב. מוסיפים 10 דקות לפני גמר בישול המרק.
- ג. מבשלים במרק ומגישים יחד.
- ד. מגישים מבושלות קרות.

## שאלה 53

### מרק "מינסטרונה" הוא מרק לאומי:

- א. איטלקי.
- ב. ספרדי.
- ג. צרפתי.
- ד. בולגרי.

## שאלה 54

### כיצד מגישים מרק בסגנון אמריקני?

- א. בצלחת עמוקה.
- ב. במרקיה ומצקת.
- ג. בספל מיוחד ותחתית.
- ד. מתקן חימום בשירות עצמי במזנון.

## שאלה 55

### כיצד מגישים מרק במזנון שירות עצמי?

- א. במרקיה ומצקת לשירות עצמי לצד צלחות עמוקות וכפות.
- ב. מתקן חימום מיוחד עם מצקת ובצמוד ספלי מרק ותחתיות.
- ג. לא מגישים מרק חם במזנון שירות עצמי.
- ד. בתבניות גסטרונום עמוקות וצלחות שטוחות וכפות.



### שאלה 56

**איזה מילוי למרק צלול עשוי מירקות חתוכים לרצועות דקות?**

- א. ברנואז - BRUNOISE.
- ב. סלסטין - CELESTINE.
- ג. פאיזן - PAYSANNE.
- ד. ז'וליאן - JULIENNE.

### שאלה 57

**מה הסיבה שמרק צלול מתקבל עכור?**

- א. בושל על פלטה חשמלית בחום נמוך.
- ב. בושל על להבה גבוהה.
- ג. בושל על להבת גז נמוכה כ 3 שעות.
- ד. בושל בסיר עמוק ללא מיכסה.

### שאלה 58

**איזה מהמרקים נחשב למרק לאומי רוסי?**

- א. קרופניק - KRUPNIK.
- ב. בורשט - BORSHT.
- ג. טרטור - TARATOR.
- ד. בויאבז - BOUILLABASSE.

### שאלה 59

**באיזה שלב של הכנת מרק קטיפתי מוסיפים ליאזון?**

- א. לפני הסינון.
- ב. בגמר הבישול ולפני ההגשה.
- ג. זמן קצר לפני גמר ההכנה.
- ד. בזמן ההגשה.

### שאלה 60

**כיצד מכינים מרק ירקות "ז'וליאן" (JULIENNE)?**

- א. מרתיחים את הנוזל ומוסיפים את הירקות.
- ב. מטגנים את הירקות ומוסיפים את הנוזל.
- ג. חולטים את הירקות ומוסיפים עליהם את הנוזל.
- ד. מכינים רביכת ירקות ומוסיפים את הנוזל.



## שאלה 61

### הקלריפיקציון הוא:

- א. חומר עזר להכנת מרק צלול.
- ב. מילוי המוגש עם מרק צלול.
- ג. תערובת ירקות להכנת נזול.
- ד. החומר העיקרי ממנו מכינים מרק צלול כפול.

## שאלה 62

### מהו מילוי "רויאל" (ROYAL) המוגש עם מרק צלול?

- א. ביצים טרופות.
- ב. קוביות קריש ביצים.
- ג. נטיפי ביצים וקמח.
- ד. ביצים עלומות.

## שאלה 63

### מרק מינסטרונה:

- א. מרק איטלקי.
- ב. מרק ספרדי.
- ג. עוף, סלרי ופטריות.
- ד. מרק יווני.

## שאלה 64

### בארוחת קוקטייל מגישים מרק ב

- א. בספלונים קטנים מיוחדים.
- ב. בצלחת עמוקה וכף מרק.
- ג. בקערית וכף מרק.
- ד. לא מגישים מרק בארוחת קוקטייל.

## שאלה 65

### מרק "קרופניק" נחשב כמרק לאומי:

- א. יוגוסלבי.
- ב. סקוטי.
- ג. פולני.
- ד. רוסי.



## שאלה 66

**מהם נותני הטעם העיקריים במרק "בורשט" רוסי?**

- א. בשר בקר ופפריקה.
- ב. שעועית יבשה וכמון.
- ג. בשר כבש וגרידת לימון.
- ד. כרוב וסלק.

## שאלה 67

**מרק חרירה מכיל בעיקר:**

- א. סולת ובצל בעיקר.
- ב. קטניות והרבה ירק עלים.
- ג. חומס תפוחי אדמה ובעיקר בצל.
- ד. גריסי פנינה וירקות טריים מאוד.

## שאלה 68

**איזה מרק עשוי מדגי ים?**

- א. קרופניק - KRUPNIK.
- ב. בויאבז - BOUILLABASSE.
- ג. סוביז - SOUBISE.
- ד. מוליגטוני - MOULIGATAWNY.

## שאלה 69

**ממה עשוי מרק גספצ'יו**

- א. שעועית דגנים וירקות טריים.
- ב. ירקות שורש קצוצים גס וציר עוף מרוכז.
- ג. מרק עדשים וירקות טריים.
- ד. בעיקר מלפפונים עגבניות טריים מרוסקים ללא בישול.

## שאלה 70

**מרק טום יאם תאילנדי מבוסס על?**

- א. חלב קוקוס, ירקות פטריות ועוף או פירות ים.
- ב. ציר עוף תאילנדי ואגוזי קשיו קלופים.
- ג. ציר דגים תאילנדי ואגוזי קשיו קלופים.
- ד. מבוסס על כרובית תאילנדית טרייה.



## שאלה 71

**מרק "ושינגטון" הינו מרק קטיפתי מ:**

- א. גריסים.
- ב. תירס.
- ג. פטריות יער.
- ד. אבוקדו.

## שאלה 72

**מרק מיסו:**

- א. מרק אמריקני מטקסס.
- ב. מרק אנלי מיוחד.
- ג. מרק יפני נפוץ.
- ד. מרק ירקות איטלקי.

## שאלה 73

**אחד מאופני ההכנה של אורז נקרא "אורז לבן" למה הכוונה?**

- א. אורז מבושל בהרבה מים ומלח.
- ב. אורז מבושל בהרבה מים, ללא מלח ושומן.
- ג. אורז מאודה בסיר כפול.
- ד. ריזוטו ללא תוספות.

## שאלה 74

**ריזוטו (RISSOTTO) הוא:**

- א. שם מסחרי של אורז הגדל באיטליה.
- ב. צורת בישול לאורז.
- ג. מאכל לאומי סיציליאני.
- ד. תבשיל העשוי אורז ואפונה.

## שאלה 75

**אורז מאודה פילף (PILAFF) מכינים על ידי:**

- א. אידוי על ידי אדים בסיר כפול.
- ב. בישול במים ומלח וייבוש בתנור במעט שומן.
- ג. טיגון בשומן ובישול בנזלים.
- ד. חליטת האורז והמשך ריכוך בתנור במעט שומן.



## שאלה 76

**מהו זמן (משך) הבישול המקובל לאורז פילף?**

- א. 12 עד 15 דקות.
- ב. 18 עד 20 דקות.
- ג. 30 דקות לפחות.
- ד. משך הבישול תלוי בכמות האורז.

## שאלה 77

**בהכנת אורז מאודה נוצרת שכבה עליונה דקה של אורז לא מבושל, כיוון ש:**

- א. כמות המים הייתה קטנה מדי.
- ב. כמות השומן הייתה קטנה מדי.
- ג. לא בחשו מספיק את האורזית במהלך הבישול.
- ד. ייתכן שחלק מהאורז היה פגום והוא צף והתייבש על פני האורזית.

## שאלה 78

**הזמן המתאים להוספת קארי לאורז מאודה (PILAFF):**

- א. לפני תחילת טיגון האורז.
- ב. בגמר טיגון האורז ולפני הוספת הנוזלים.
- ג. כ-5 דקות לפני גמר טיגון האורז.
- ד. לאחר הוספת המים לאורז.

## שאלה 79

**מהו השימוש המקובל לריזוטו?**

- א. כמנה בפני עצמה או ביניים עם תוספות שונות.
- ב. כמילוי לירקות.
- ג. כמילוי למרק צלול.
- ד. להכנת סלטים מורכבים, למנות ראשונות קרות.

## שאלה 80

**מה מוסיפים לאורז מבושל כדי להכין ריזי-ביזי?**

- א. שמפיניון.
- ב. אפונת גינה.
- ג. עגבניות קונקסה.
- ד. תירס וגמבה.



### שאלה 81

**רביולי מכינים מבצק:**

- א. אטריות.
- ב. שמרים.
- ג. פריך.
- ד. פילו.

### שאלה 82

**כיצד יוצרים את בצקיות הקמח "ניוקי" לאחר שהעיסה מוכנה?**

- א. מזלפים אותן על נייר משומן וממנו מעבירים לתוך מים רותחים.
- ב. מזלפים אותן על נייר משומן ולאחר צינון טובלים בביצה ומטגנים.
- ג. מטפטפים אותן למים רותחים דרך מסננת מיוחדת.
- ד. מזלפים אותן ישירות לתוך שמן חם.

### שאלה 83

**להכנת בצקיות קמח "ניוקי" משתמשים ב:**

- א. ביצים שלמות.
- ב. חלבון בלבד.
- ג. חלמון בלבד.
- ד. חלמון וחלבון מוקצף.

### שאלה 84

**כיצד מבשלים בצקיות קמח?**

- א. מאדים בסיר כפול כמו קוסקוס.
- ב. בהרבה מים, מלח ומעט שמן.
- ג. בנוזל עוף או בקר, ומצננים במי מלח.
- ד. במעט מים, מלח ושמן, בסיר מכוסה היטב.

### שאלה 85

**למרות המדידה המדויקת של האורז והמים, חלק מהאורז נשאר קשה. מדוע?**

- א. הסיר לא היה מכוסה היטב.
- ב. טיגון האורז נעשה בפחות מדי שמן.
- ג. הוספת המלח נעשתה מוקדם מדי.
- ד. במהלך הבישול, לא ערבבו מספיק את האורז.



## שאלה 86

איזה אופן הכנה של אורז מתאים כמילוי למרק צלול?

- א. מטוגן ומוקפץ.
- ב. מאודה.
- ג. מבושל.
- ד. ריזוטו - RISSOTTO.

## שאלה 87

כיצד מכינים אורז לבן RIZ BLANC?

- א. מבשלים אותו בהרבה מים ומלח מסננים ושוטפים.
- ב. מרתיחים מים, מלח ושומן, ומבשלים בהם את האורז.
- ג. מאדים בשומן בלי להשחים ומבשלים בכמות כפולה של מים.
- ד. חולטים תחילה להוצאת העמילנים, מסננים, שוטפים ומבשלים במים ומלח.

## שאלה 88

מהו אורז מלא?

- א. תבשיל אורז המכיל תוספות שונות.
- ב. סוג של אורז בו מוסרת רק הקליפה החיצונית.
- ג. אורז סוג א' א' שגרגיריו עבים, שלמים ומלאים.
- ד. שם נוסף לאורז בר.

## שאלה 89

על מה יש להקפיד בבישול ספגטי?

- א. לבשל בהרבה מים, בתוספת 1/4 ליטר שמן ו-100 גרם מלח לכל ליטר מים.
- ב. לחמם 1 ליטר מים ל-100 גרם ספגטי, להוסיף את הספגטי ולהרתיח במהירות.
- ג. להתחיל את הבישול במים רותחים בכמות שתכסה את הספגטי.
- ד. להתחיל את הבישול בהרבה מים רותחים, לפחות פי 8-10 מכמות הספגטי.

## שאלה 90

בצקיות קמח (ניוקי), הן תוספת קלאסית ל:

- א. גולש הונגרי.
- ב. גולש איטלקי.
- ג. עוף מבושל בנוסח דוברי.
- ד. חזה עוף בנוסח מרילנד.



### שאלה 91

**באיזו ארץ נוהגים להגיש "יורקשייר פודינג" (YORKSHIRE)?**

- א. הולנד.
- ב. אנגליה.
- ג. ארה"ב.
- ד. צרפת.

### שאלה 92

**יורקשייר פודינג הוא:**

- א. מנת קינוח קלאסית, המוגשת בחג המולד.
- ב. מנת ביניים המוגשת באירועים מיוחדים.
- ג. מנה עיקרית צמחונית.
- ד. תוספת לרוסטביף אנגלי.

### שאלה 93

**אלו חומרי גלם נדרשים להכנת "פולנטה" (POLENTA) המוגשת כתוספת לגולש איטלקי?**

- א. נזל, שומן וקמח תירס.
- ב. בצק רבוך ומחית תפוחי אדמה.
- ג. נזל, שומן וסולת.
- ד. נזל, שומן וקמח אורז.

### שאלה 94

**החומר הבסיסי של "פולנטה":**

- א. סולת חיטה.
- ב. קמח תירס גרוס.
- ג. קמח תפוחי אדמה.
- ד. בצק רבוך.

### שאלה 95

**המרכיבים של "ניוקי" הונגרי נטיפי בצק הם?**

- א. קמח לבן מים שמן ומלח.
- ב. קמח תירס גרוס חמאה ומלח.
- ג. קמח תפוחי אדמה מין ושמן.
- ד. קמח אורז מים ושמן.



## שאלה 96

### להכנת מחית תפוחי אדמה משתמשים:

- תפוחי אדמה גוון צהוב.
- תפוחי אדמה גוון אדום.
- תפוחי אדמה לבנים.
- מכל סוגי תפוחי האדמה.

## שאלה 97

### פולנטה כתוספת למנה עיקרית:

- מגישים רק כתבשיל חם ישירות מהסיר.
- מטגנים בחמאה מעיסה שהוכנה ונשמרה בקירור.
- אופים עם חמאה מעיה הוכנה ונשמרה בקירור.
- כל התשובות נכונות.

## שאלה 98

### מהם המרכיבים העיקריים של כופתאות ניוקי איטלקי?

- בשר טחון מעוף וחומרי קשירה.
- מחית מתפוחי אדמה אפויים בקליפה חלמונים וקמח.
- בצל מאודה, נזול בקר, קמח, מלח, פלפל ואגוז מוסקט.
- בצל מאודה, קמח, שמפיניון, בשר מעושן, מלח ופלפל.

## שאלה 99

### איך מבשלים כופתאות ניוקי איטלקי?

- במים קרים כ-10 דקות.
- אופים בתנור כ-10 דקות.
- במים רותחים כדקה אחת לאחר שצפים במים.
- לא מבשלים רק מקפיצים במחבת.

## שאלה 100

### מהו תירס בנוסח מקסיקני?

- קלחי תירס בגריל.
- גרעיני תירס ברוטב צ'ילי.
- גרעיני תירס עם עגבניות קונקסה, רצועות פלפל ירוק ומעט טבסקו.
- לביבות דקות עשויות מקמח תירס.



### שאלה 101

**איזו השלמה מתאימה ביותר לכופתאות ניוקי איטלקי?**

- א. טיגון במחבת בשמן עמוק.
- ב. הקפצה במחבת עם מעט שומן.
- ג. אידוי בנוזל דליל בסיר שטוח.
- ד. אפייה בתנור מכוסה בציר עוף בהיר.

### שאלה 102

**מיקרצות (קרוקט) תפוחי אדמה, עשויות מ:**

- א. מחית יבשה ובצק רבוך.
- ב. מחית יבשה וחלבונים.
- ג. מחית יבשה וחלמונים.
- ד. מחית יבשה ומעט ציר עוף.

### שאלה 103

**מחית תפוחי אדמה דלילה מדי עבור "קרוקט", אפשר להסמיך על ידי:**

- א. הוספת מעט קמח.
- ב. הוספת מעט קורנפלור.
- ג. חלמונים בכמות של שלוש יחידות לק"ג תפוחי אדמה.
- ד. ייבוש המחית על אש נמוכה.

### שאלה 104

**להכנת תפוחי אדמה "בריוש" (BRIOCHE) משתמשים ב:**

- א. בצק בריוש.
- ב. בצק שמרים.
- ג. חלמונים.
- ד. בצק רבוך.

### שאלה 105

**מהם החומרים העיקריים להכנת לביבות תפוחי אדמה "רושטי"?**

- א. פרוסות דקות מתפוחי אדמה וקמח ומעט שמן זית.
- ב. תפוחי אדמה טריים מגורדים קמח וביצים.
- ג. קוביות תפוחי אדמה, קורנפלור, ושמן שומשום.
- ד. פרוסות גזר והרבה פרוסות תפוחי אדמה.



### שאלה 106

#### תפוחי אדמה נוסח "פריזיין" הם:

- קוביות יפות אפויים בתנור.
- פרוסות דקות אפויים בתנור.
- כדורים קטנים חלוטים ואפויים בתנור.
- לביבות קטנות מטוגנות בחמאה צרפתית.

### שאלה 107

#### תפוחי אדמה בנוסח "האופה" (BOULANGERE), הם תפוחי אדמה:

- מגולפים ואפויים בתנור.
- מאפה של פרוסות תפוחי אדמה וגבינה.
- פרוסים ומבושלים בנוזל, בתוספת בצל מאודה פצל מאודה.
- אפויים בקליפתם.

### שאלה 108

#### תפוחי אדמה עשירים בעיקר ב:

- חלבונים.
- פחמימות.
- מינרלים.
- ויטמינים.

### שאלה 109

#### מהי צורת החיתוך לתפוח אדמה "אלומט" (ALUMETTES)?

- קוביות.
- פרוסות.
- כמו גפרורים.
- כמו שבבים דקים.

### שאלה 110

#### איזו שיטת בישול מתאימה להכנת תפוחי אדמה "דופין" (DAUPHINE)?

- בישול במים ובמלח.
- אפייה בחום נמוך.
- טיגון בשמן עמוק.
- טיגון במחבת בשמן רדוד.



### שאלה 111

**תפוחי אדמה בנוסח "דופין" עשויים מחית:**

- א. ובצק רבוך.
- ב. קמח וחלמונים.
- ג. חלמונים ושומן.
- ד. וגבינה צהובה או פרמזן.

### שאלה 112

**"קיגל" תפוחי אדמה מכינים מ?**

- א. פרוסות תפוחי אדמה.
- ב. תפוחי אדמה מגורדים בפומפייה.
- ג. ממחית תפוחי אדמה מבולים.
- ד. תפוחי אדמה חתוכים לבטונט.

### שאלה 113

**מהו המרכיב העיקרי של מאכל "קוסקוס"?**

- א. גריסים.
- ב. סולת.
- ג. אורז דק.
- ד. חומוס גרוס.

### שאלה 114

**מהו המרכיב העיקרי של מאכל "מפרום"?**

- א. כרוב במילוי בשר.
- ב. תפוחי אדמה במילוי בשר.
- ג. פטריות פורטובלו במילוי בשר.
- ד. פלפל במילוי בשר עגל.

### שאלה 115

**"דגלסה" (DEGLACER) פירושו:**

- א. הכנת רוטב.
- ב. המסת משקע.
- ג. הפשטת עור הדג.
- ד. זיגוג.



### שאלה 116

**"סשה" "sachet" פרושו.**

- א. שקית תבלינים ועשבי תיבול.
- ב. צרור ירקות טריים.
- ג. תערובת תבלינים הודית.
- ד. עגבניות קצוצות למרק.

### שאלה 117

**מה פירוש הביטוי הצרפתי "פיקה" (PIQUER)?**

- א. שיבוץ שומן או חומרי קישוט בבשר.
- ב. ציפוי כתיתות בפירורי לחם.
- ג. טחינת בשר.
- ד. קיצוץ חומרי מזון.

### שאלה 118

**מה פירוש הביטוי "דגרסה" (DEGRAISSER)?**

- א. המסת משקע הטיגון ביין.
- ב. שיבוץ רצועות שומן לבשר רזה.
- ג. קשירת עוף לפני בישול או צלייה.
- ד. הורדת שומן אחרי בישול או טיגון.

### שאלה 119

**"אנטי פסטי" (ANTIPASTI) פירושו:**

- א. שלב מכריע בבישול הפסטה.
- ב. מבחר מנות ראשונות בסגנון איטלקי.
- ג. מנות ראשונות על טהרת הפסטה.
- ד. מבחר מנות ראשונות כולל פסטה.

### שאלה 120

**"בן-מרי" (BAIN-MARIE) פירושו:**

- א. תנור אדים.
- ב. אמבט מים קרים.
- ג. אמבט מים חמים.
- ד. מתקן אדים להתפחה.



### שאלה 121

"שו" (CHAUD) פירושו:

- א. רותח.
- ב. חם.
- ג. קר.
- ד. פושר.

### שאלה 122

"פרואה" (FROID) פירושו:

- א. חם.
- ב. קר.
- ג. רותח.
- ד. פושר.

### שאלה 123

"סטוק" "stock" פירושו:

- א. סוג של מתקן לפיסטור.
- ב. רוטב הולנדי מוגש קר.
- ג. סוג של נוזל לבן כללי.
- ד. תבשיל קר מוגש ברוטב חם.

### שאלה 124

"טומת קונקסה" (concasseetomat) פירושו:

- א. עגבניה קלופה קצוצה.
- ב. תבשיל עגבניות.
- ג. קיצוץ פטרוסלינון למרק.
- ד. קיצוץ או כתישת שום.

### שאלה 125

למה מתייחסת המילה הצרפתית "סלפיקון" (SALPICON)?

- א. לחומרי מזון חתוכים לקוביות, עם או בלי רוטב.
- ב. לצורת הגשה אישית של מנות ראשונות.
- ג. לצורת הגשה אופיינית לקינוחים עם פירות ושמנת.
- ד. לצימות (כבישת) בשר עם מלח סלפטר.



### שאלה 126

#### "קונדימנט" (CONDIMENT) פירושו:

- א. תערובת לכבישת בשר.
- ב. שם כולל לתבלינים.
- ג. שם מיוחד לעשבי תיבול.
- ד. תערובת תבלינים.

### שאלה 127

#### "קופ" (COUPE) פירושו:

- א. גביע להגשת קינוחים.
- ב. קינוח פירות עם גלידה.
- ג. גביעי בצק עבור גלידה.
- ד. גביעי ופל עבור גלידה.

### שאלה 128

#### "קוויזין" (CUISINE) פירושו:

- א. תנור אפייה.
- ב. טבח.
- ג. מטבח.
- ד. כירת בישול.

### שאלה 129

#### "פואה-גרה" (FOIE-GRAS) פירושו:

- א. כינוי לכבד שמן.
- ב. שם מקובל לכבד אווז.
- ג. ממרח עשוי כבד ושומן.
- ד. כבד עוף מפוטם.

### שאלה 130

#### "פונדו" (FONDUE) פירושו:

- א. עגבניות קצוצות.
- ב. תבשיל ירקות בחמאה.
- ג. נזל בקר מרוכז.
- ד. תבשיל גבינה מותכת.



### שאלה 131

#### "גרניטור" (GARNITURE) פירושו:

- תוספת קלאסית המוגשת לתבשיל.
- עיטור מנות על ידי זילוף.
- הגדרה כללית לקישוטי מזון.
- שם כולל לקישוטי פלטה קרה.

### שאלה 132

#### "מירפואה" "mirepoix".

- ירקות חתוכים לצלי, נוזלים צירים.
- סלט ירקות מזרחי.
- תבשיל ירקות כללי.
- מנה ראשונה איטלקית.

### שאלה 133

#### "דוקסל" "doxelles" פירושו.

- תבשיל יסודי מפטריות.
- תבשיל יסודי משום בצל ועגבניות.
- תבשיל יסודי מקישואים.
- תבשיל יסודי מזיתים לממרח.

### שאלה 134

#### "אבטי דה וולאי" (ABATIS DE VOLAILLE) הם:

- כנפי עוף.
- חלקי פנים של עוף.
- זן מיוחד של אבטיח.
- גרונות עוף.

### שאלה 135

#### מה פירוש הביטוי הצרפתי "דגרסה" (DEGRAISSER)?

- הורדת קצף מהנוזל.
- הורדת משקע טיגון מהמחבת.
- הורדת שומן ממרק או מנוזל.
- הוספת שומן למאכלים (כמו חמאה לרוטב חום).



### שאלה 136

"אייל" (AIL) הינו:

- א. שום.
- ב. בצל.
- ג. כרישה.
- ד. בצלי עירית.

### שאלה 137

"מניו פיקס" "menu fix" פרושו.

- א. תפריט קבוע במחיר קבוע.
- ב. תפריט בחירה לכל מנה מחיר נפרד.
- ג. תפריט קבלת פנים לארוחת קוקטייל בלבד.
- ד. תפריט מסעדת "אלא קאקט" בלבד.

### שאלה 138

"ברקט" (BARQUETTE) הינו:

- א. סוג של אירוע.
- ב. דוגית בצק.
- ג. סלסלת בצק.
- ד. סוג של מזנון.

### שאלה 139

מהו "שלוט" (SHALLOTE)?

- א. סוג של דג.
- ב. סוג של פטריות.
- ג. שם של רוטב.
- ד. סוג של בצל.

### שאלה 140

"קוקוט" (COCOTTE) פירושו:

- א. קדרית חרס.
- ב. סוג של מאפה.
- ג. סיר בישול.
- ד. סלסלת בצק.



### שאלה 141

"קונקסה" (CONCASSER) פירושו:

- א. לקצץ.
- ב. לחתוך לקוביות קטנטנות.
- ג. עגבניות טחונות.
- ד. לטחון במכונה.

### שאלה 142

"אטמין" (ETAMINE) הינו:

- א. בד לסינון מרק או רוטב.
- ב. סוג של רוטב לבן.
- ג. סוג של ויטמין מהצומח.
- ד. סוג של תבלין.

### שאלה 143

מסננת קונוס היא:

- א. CHINOIS.
- ב. CHEMISER.
- ג. PASSOIRE.
- ד. CHIFFONADE.

### שאלה 144

"פאריין" (FARINE) פירושו:

- א. קמח.
- ב. סוכר.
- ג. סולת.
- ד. עמילן.

### שאלה 145

"פלרונס" (FLEURONS) פירושו:

- א. זר פרחי בצק.
- ב. סהרוני בצק עלים.
- ג. זר פרחי ירקות.
- ד. כיסוני בצק עלים.



### שאלה 146

#### "מסדואן" (MACEDOINE) פירוש:

- א. תערובת ירקות או פירות.
- ב. צורת חיתוך לירקות.
- ג. תבשיל ירקות מקדוני.
- ד. קוביות בשר שריוות ביין.

### שאלה 147

#### פעולת הציפוי של כתיתות בפירורים נקראת:

- א. NAPPER.
- ב. PANER.
- ג. PARER.
- ד. PASSER.

### שאלה 148

#### שיבוץ בשר נקרא:

- א. PIQUER.
- ב. POELER.
- ג. PRALINER.
- ד. PILER.

### שאלה 149

#### גילוף תפוחי אדמה הינו:

- א. TRANCHER.
- ב. TREMPER.
- ג. TOURNER.
- ד. REDUIRE.

### שאלה 150

#### מה פירוש המונח הצרפתי "ביאן-קויט" (BIEN - CUIT)?

- א. מקושט יפה.
- ב. עשוי (מבושל) היטב.
- ג. קצוץ דק.
- ד. מרופד היטב.



### שאלה 151

מה פירוש המונח הצרפתי "פנה" (PANER)?

- ציפוי כתיתות בפירורי לחם.
- קילוף עגבניות לפני קיצוץ.
- הורדת קצוות ומתן צורה נאה לביצים עלומות.
- ציפוי בשר קר באספיק.

### שאלה 152

מה פירוש המונח הצרפתי "אוניון פיקה" (OIGNON PIQUER)?

- בשר כבוש.
- בצל קצוץ.
- בשר משובץ.
- בצל משובץ.

### שאלה 153

מה פירוש המונח הצרפתי "רו בלנק" (ROUX BLANC)?

- רוטב לבן בסיסי.
- בליל קמח.
- רביכה לבנה.
- נוזל לבן.

### שאלה 154

מה פירוש המילה "ברזיאר" (BRAISIERE)?

- כלי לצליית בשר ברוטב.
- הטבח האחראי להכנת בשר צלוי בתנור.
- שמו של שף צרפתי מפורסם.
- שם קלאסי של תבשיל בקר ברוטב.

### שאלה 155

מהו "רויאל" (ROYALE)?

- קישוט קלאסי בסגנון מלכותי.
- מילוי למרק צלול עשוי חביתיות ביצים.
- מילוי למרק צלול מביצים ונוזלים.
- השלמה לדג מטוגן במחבת.



### שאלה 156

מה מאפיין מאכלים בשם "ארג'נטייל" (ARGENTEUIL)?

- א. כרובית.
- ב. אספרגוס.
- ג. חזה עוף.
- ד. אווז מעושן.

### שאלה 157

מה מאפיין מאכלים שמופיעה בהם המילה "סוביז" (SOUBISE)?

- א. בצל קצוץ ומטוגן.
- ב. טבעות בצל מטוגנות.
- ג. מאכלים העשויים בשקיות נייר.
- ד. מחית בצל, או רוטב עם מחית בצל.

### שאלה 158

"מיס און פלס" "mis en place" פרושו.

- א. הזמנת חומרים למתכון קבוע.
- ב. הכנת מקום עבודה חומרים כלים וציוד לפני התחלת העבודה.
- ג. בישול ראשוני של כל המתכון לפני ההגשה.
- ד. פירוק רבע קדמי של חלקי הבקר.

### שאלה 159

"קארה" "carrre" פירושו.

- א. מנה ראשונה מדג לוקוס.
- ב. מנת בשר מצלעות בקר.
- ג. צורת חיתוך לקוביות גדולות.
- ד. מאכל כרוב צרפתי.

### שאלה 160

"קרוקנט" (CROQUANT) פירושו:

- א. פריך.
- ב. סוג של עוגה.
- ג. תערובת אגוזים וקרמל.
- ד. קרוקט עשוי אורז וצימוקים.



### שאלה 161

מהו "מסדואן" (MACEDOINE)?

- א. תבשיל קדירה.
- ב. תערובת ירקות או פירות.
- ג. צורת חיתוך.
- ד. מנת קינוח עם פירות.

### שאלה 162

שכבות העלים בבצק עלים נוצרות על ידי:

- א. לישת הבצק.
- ב. שילוב החומרים המרכיבים את הבצק.
- ג. המנוחה הניתנת לבצק לפני רידודו.
- ד. רידוד וקיפול הבצק.

### שאלה 163

בהכנת בצק עלים:

- א. אפשר לאפות מיד בגמר הכנתו.
- ב. רצוי לתת לבצק מנוחה קלה לפני האפייה.
- ג. חובה לתת לבצק מנוחה, של חצי שעה לפחות, לפני האפייה.
- ד. המנוחה היחידה הנדרשת היא בין הקיפולים.

### שאלה 164

הגורם לתפיחת בצק עלים בזמן האפייה הוא:

- א. שכבות המרגרינה שבבצק.
- ב. התאדות המים שבבצק.
- ג. בועות האוויר הלכודות בין השכבות.
- ד. הגזים הנוצרים בערבוב בין החומץ לבין המלח.

### שאלה 165

לפי מה קובעים את מספר הקיפולים בבצק עלים?

- א. סוג השומן.
- ב. סוג הקמח.
- ג. סוג המאפה.
- ד. כמות המים.



### שאלה 166

מהי כמות המים הנדרשת להכנת בצק עלים, מ-1 ק"ג קמח?

- א. 250 - 300 סמ"ק.
- ב. 300 - 350 סמ"ק.
- ג. 400 - 500 סמ"ק.
- ד. 600 - 650 סמ"ק.

### שאלה 167

בכמה מעלות צלזיוס רצוי לאחסן בצק עלים, לחודש ימים?

- א.  $0^{\circ}\text{C}$ .
- ב.  $4^{\circ}\text{C}$ .
- ג.  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- ד.  $7^{\circ}\text{C}$ .

### שאלה 168

כמות המרגרינה הדרושה להכנת 5 ק"ג בצק עלים, היא:

- א. 2 ק"ג.
- ב. 2.5 ק"ג.
- ג. 1.5 ק"ג.
- ד. 3 ק"ג.

### שאלה 169

איזה מאפה עשוי מבצק עלים?

- א. עוגת נפוליאון.
- ב. עוגת דובוש.
- ג. עוגת קרנץ.
- ד. עוגת סאכר.

### שאלה 170

מאיזה בצק מכינים פשטידיות / בושה (BOUCHEE)?

- א. רבוק.
- ב. עלים.
- ג. פריך.
- ד. שמרים כרוך.



### שאלה 171

להכנת תפוח עץ "בגלימה", משתמשים ב:

- א. בצק פריך.
- ב. בצק רבוק.
- ג. בצק אורלי.
- ד. בצק עלים.

### שאלה 172

כמה גרם מלח נדרש להכנת בצק עלים מ-1 ק"ג קמח?

- א. 15 - 20 גרם.
- ב. 8 - 10 גרם.
- ג. 30 - 35 גרם.
- ד. 25 - 30 גרם.

### שאלה 173

איזה בצק מוכר בשם 1, 2, 3?

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

### שאלה 174

בבצק פריך בסיסי במשקל של 600 גרם, כמות השומן היא:

- א. 250 גרם.
- ב. 200 גרם.
- ג. 300 גרם.
- ד. 100 גרם.

### שאלה 175

כדי שבצק פריך יהיה רך וטוב, מומלץ לעבד אותו:

- א. בהפסקות, ולקרר בין עיבוד לעיבוד.
- ב. עד שהוא רך וגמיש.
- ג. זמן קצר ככל האפשר.
- ד. עד שהסוכר בבצק לא יורגש.



### שאלה 176

#### בצק פריך סטנדרטי ניתן לעדן על ידי:

- ביצה או חלמונים.
- החלפת החמאה בשמנת מתוקה.
- הגדלת כמות החמאה והפחתת כמות הסוכר.
- הפחתת כמות החמאה והוספת ביצים באותה כמות.

### שאלה 177

#### בצק רבוך (בצק קדירה) עשוי מ:

- מים, שומן, קמח, שמרים.
- מים, שומן, קמח, ביצים.
- מים, שומן, קורנפלור, קמח תופח וחלמונים.
- חלב, חמאה, קמח תופח, חלבונים וסוכר.

### שאלה 178

#### בצק רבוך הוא בצק מבושל. כמה זמן יש לבשל אותו?

- עד שהוא סמיך דיו ונדבק היטב לדפנות הסיר.
- בדרך כלל, מקובל לבשל אותו כרבע שעה.
- משך הבישול נקבע לפי כמות הביצים שבמרשם.
- עד שנוצר גוש חלק ולא דבוק לדפנות הסיר.

### שאלה 179

#### מהי כמות הביצים להכנת בצק רבוך רגיל, מ-1/2 ליטר מים?

- 4 - 6
- 8 - 10
- 10 - 12
- 18 - 20

### שאלה 180

#### באיזה שלב של הכנת בצק רבוך מוסיפים את הביצים?

- זמן קצר לפני גמר הבישול.
- לאחר שהבצק התקרר דיו (אפשר לזרוז את הצינון במקרר).
- בגמר הכנתו, לאחר הורדת הסיר מהאש, בעוד הבצק חם.
- בגמר הכנתו, בעודו על אש נמוכה.



### שאלה 181

#### כיצד מוסיפים את הביצים לבצק רבוך?

- תחילה את החלמונים ובהמשך את החלבונים.
- ביצה אחר ביצה, תוך בחישה מתמדת.
- טורפים את הביצים לקצף קל, משווים טמפרטורה ומוסיפים לבצק הכללי.
- תחילה את החלמונים ובהמשך את החלבון המוקצף.

### שאלה 182

#### מבצק רבוך ניתן להכין:

- פחזניות לסוגיהן.
- לחמניות בריוש.
- תחתית לטורט היער השחור.
- שכבת ציפוי לפאי לימון או אגוזים.

### שאלה 183

#### באפיית פחזניות יש להקפיד:

- שפתח האירור בתנור יהיה פתוח.
- לפתוח את דלת התנור כ-10 דקות אחרי תחילת האפייה.
- לשמור על תנור סגור עד לגמר האפייה.
- על אפייה בתנור בדלת פתוחה חלקית.

### שאלה 184

#### תפיחת הפחזניות בזמן אפייתן נובעת מ:

- התאדות המים שבבצק.
- כמות הביצים הרבה שבבצק.
- הכמות הרבה של השומן בבצק.
- התנפחות הקמח במהלך הבישול והאפייה.

### שאלה 185

#### בגמר האפייה, הפחזניות יציבות (שומרות על צורתן) הודות:

- לקמח ולמים.
- לביצים ולקמח.
- לביצים ולגלוטן שבקמח.
- לאוויר החם הכלוא בתוכן.



### שאלה 186

**איזו מנת קינוח עשויה מבצק רבוך?**

- א. אקלר מוקה.
- ב. סברינה.
- ג. טיגוניות תפוחי עץ.
- ד. עוגת שוקולד.

### שאלה 187

**נוסף לדברי מאפה וקינוח מבצק רבוך, ניתן להשתמש בו ל:**

- א. הכנת קרוקט תפוחי אדמה.
- ב. הכנת בצקיות למנות ביניים.
- ג. הכנת רביולי (כיסונים) כתוספת למרק צלול.
- ד. להכנת בצקיות (ניוקי) למרק גולש הונגרי.

### שאלה 188

**שמרים תופחים היטב:**

- א. בחלב חם.
- ב. במים ומלח.
- ג. בחלב וחמאה מומסת.
- ד. בחלב פושר ומעט סוכר.

### שאלה 189

**ראש עיסה עשוי מ:**

- א. שמרים, קמח ומלח.
- ב. שמרים, קמח וסוכר.
- ג. שמרים, חמאה מומסת וחלב.
- ד. שמרים, נזלים, קמח וסוכר.

### שאלה 190

**להכנת לחמניות "בריוש" (BRIOCHE), משתמשים בבצק:**

- א. שמרים עשיר.
- ב. שמרים כרוך.
- ג. שמרים רגיל.
- ד. שמרים בחוש.



### שאלה 191

**מאיזה סוג של בצק שמרים מכינים עוגת זר?**

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

### שאלה 192

**להכנת קרואסונים באיכות טובה משתמשים בבצק:**

- א. שמרים בחוש.
- ב. שמרים כרוך.
- ג. עלים עדין.
- ד. שמרים רגיל.

### שאלה 193

**סופגניות מכינים מבצק:**

- א. שמרים רגיל.
- ב. שמרים כרוך.
- ג. שמרים עדין.
- ד. שמרים בחוש.

### שאלה 194

**מה עלול לעכב את תפיחת ראש העיסה בבצק שמרים?**

- א. עודף נזלים.
- ב. כמות לא מספקת של סוכר.
- ג. חוסר שומן או שומן לא מתאים.
- ד. עודף מלח.

### שאלה 195

**כיצד טוב לטגן סופגניות?**

- א. טיגון צד ראשון במטגנת פתוחה.
- ב. טיגון צד ראשון במטגנת מכוסה.
- ג. טיגון שני הצדדים במטגנת מכוסה.
- ד. טיגון שני הצדדים במטגנת פתוחה.



### שאלה 196

**לפעילות טובה של התפחת השמרים, רצויה טמפרטורה של:**

א. 28oC-32 oC

ב. 50oC-60 oC

ג. 15oC-20 oC

ד. 65oC-67 oC

### שאלה 197

**להכנת סברינה משתמשים בבצק שמרים:**

א. כרוך.

ב. בחוש.

ג. קר.

ד. עדין.

### שאלה 198

**בגמר האפייה משרים את הסברינה בסירופ:**

א. סוכר ורום.

ב. סוכר וברנדי.

ג. מייפל עם קסיס.

ד. שוקולד ורום.

### שאלה 199

**הקישוט הקלאסי לסברינה הוא:**

א. מבחר פירות מסוכרים ומשמרים.

ב. רוטב פטל וקצפת.

ג. קצפת ופירות לפתן.

ד. רוטב שוקולד וקצפת.

### שאלה 200

**כיצד מכינים לפתן מפירות טריים?**

א. מוסיפים את הפירות לסירופ רותח, ומרתיחים.

ב. מבשלים את הפירות מההתחלה עם כל מרכיבי המתכון.

ג. מאדים קלות את הפרי במעט חמאה, יוצקים עליו סירופ רותח, ומרתיחים.

ד. מכינים סירופ לפי המתכון, מצננים אותו היטב, משרים בו את הפירות, ומרתיחים.



## שאלה 201

### מהי הדרך הנכונה להכנת סלט מפירות העונה?

- א. חותכים פירות, מוסיפים אותם לסירופ חם, ומצננים.
- ב. חותכים פירות, מוסיפים אותם לסירופ קר, ומצננים.
- ג. מוסיפים לתוך מי לימון את הפרי החתוך, משהים כשעה, מעבירים לסירופ, ומצננים.
- ד. חותכים את הפירות, מפזרים עליהם סוכר וחומרי טעם, ומצננים.

## שאלה 202

### שוקולד לציפוי עוגות מדללים עם:

- א. מים פושרים.
- ב. חלב חם.
- ג. חמאת קקאו.
- ד. שמן תירס.

## שאלה 203

### מהם מרכיבי הפונדנט לציפוי עוגות?

- א. סוכר, חלבון וג'לטין.
- ב. אבקת סוכר וגלוקוזה.
- ג. גלוקוזה וחלבון.
- ד. סוכר מבושל, דבש ופקטין.

## שאלה 204

### מהו קרם "פטיסיאר"?

- א. קרם בסיסי מבושל, למילוי דברי מאפה.
- ב. קרם מחמאה מוקצפת, לציפוי עוגות.
- ג. קינוח עם שמנת ופירות.
- ד. מרק קרם קלאסי מהמטבח הצרפתי.

## שאלה 205

### המרכיבים העיקריים בקרם "פטיסיאר" הם:

- א. חמאה, סוכר ועיסת מרנג.
- ב. שמנת, פודינג וניל, אבקת סוכר.
- ג. חלב, סוכר, קורנפלור, ביצים.
- ד. שמנת, ג'לטין וחומרי טעם.



### שאלה 206

**ממה עשוי קרם "פריזאי" (קרם גנאש)?**

- א. שמנת, שוקולד, סוכר וג'לטין.
- ב. חלב, קורנפלור, ביצים וסוכר.
- ג. שמנת, סוכר ושוקולד.
- ד. שמנת מוקצפת, סוכר וניל ושוקולד.

### שאלה 207

**מהו החומר המסמך בקציפת תפוזים?**

- א. קורנפלור.
- ב. ג'לטין.
- ג. חלמונים.
- ד. מחית מהפרי עצמו.

### שאלה 208

**מהו החומר המסמך בקציפת שוקולד?**

- א. קורנפלור.
- ב. השוקולד עצמו.
- ג. ג'לטין.
- ד. שמנת מוקצפת.

### שאלה 209

**קציפת פירות מורכבת מפודינג בסיסי ומחלבון מוקצף. כיצד מחברים ביניהם?**

- א. מוסיפים את הקצף לפודינג החם.
- ב. מצננים את הפודינג ומוסיפים את הקצף.
- ג. מוסיפים חלק מהפודינג החם לקצף, להשוואת טמפרטורה, ומחזירים את הקצף לפודינג.
- ד. מקציפים את החלבון באמבט מים חמים ובעודו חם - מוסיפים אותו לפודינג.

### שאלה 210

**חביצת קרמל (CRÈME CARAMEL) עשויה מ:**

- א. ביצים וסוכר.
- ב. ביצים, חלב וסוכר.
- ג. ביצים, חלב וקורנפלור.
- ד. ביצים, חלב וג'לטין.



## שאלה 211

### חביצת קרמל מכינים על ידי:

- הקצפת כל החומרים לקצף יציב.
- אפיית חומרי החביצה באמבט מים חמים.
- אפיית חומרי החביצה בתנור, בחום בינוני.
- הקצפה חלקית של המרכיבים, בהמשך משלימים בתנור, באמבט מים חמים.

## שאלה 212

### איזה מרכיב בשוקולד לציפוי משפיע על איכותו?

- אבקת הקקאו.
- כמות הסוכר.
- חמאת הקקאו.
- כמות החלב.

## שאלה 213

### טורט "סאכר" (SACHER) הוא טורט:

- אגוזים.
- שוקולד.
- שוקולד ואגוזים.
- חציו שוקולד וחציו בטעם תפוז.

## שאלה 214

### הבסיס לעוגת "היער השחור" הוא:

- טורט אגוזים.
- מאפה בצק עלים.
- עוגת שוקולד.
- טורט תופין.

## שאלה 215

### המרכיב הבולט בעוגת "היער השחור" הוא:

- שמנת מוקצפת.
- קרם שוקולד.
- קרם פטיסיאר.
- קרם פריזאי (גאנש).



## שאלה 216

**עוגות "דובוש" (DOBOSH) ממלאים בקרם:**

- א. פטיסיאר.
- ב. שוקולד.
- ג. וניל.
- ד. קצפת בטעם שוקולד.

## שאלה 217

**עוגת דובוש היא:**

- א. טורט שוקולד במילוי שוקולד.
- ב. טורט שוקולד במילוי קרם אגוזים.
- ג. טורט עשוי שכבות תופין, במילוי קרם תפוזים.
- ד. עוגת שכבות, במילוי קרם שוקולד.

## שאלה 218

**מהם המרכיבים העיקריים של "גביע רומנוף" (COUPE ROMANOFF)?**

- א. לפתן פירות ברוטב וניל.
- ב. תות שדה וגלידה וניל.
- ג. תות שדה וגלידת פירות.
- ד. תות שדה ושמנת מוקצפת.

## שאלה 219

**ממה מכינים את הקינוח "פרפה" (PARFAIT)?**

- א. חלמונים, סוכר, שמנת.
- ב. עיסת קיצפיות (מרנג) וגלידה לפי המתכון.
- ג. חלמונים, סוכר וג'לטין.
- ד. שמנת מוקצפת, קרם פטיסיאר וחומרי טעם לפי המתכון.

## שאלה 220

**ממה מכינים "קרם בווריה" (CRÈME BAVAROISE)?**

- א. חלב, סוכר, קורנפלור, שמנת מוקצפת.
- ב. חלב, חלמונים, סוכר, שמנת, ג'לטין.
- ג. שמנת מוקצפת, סוכר, אבקת פודינג אינסטנט.
- ד. קרם פטיסאר, שמנת מוקצפת וג'לטין.



## שאלה 221

**איזו מלית מתאימה לחביתיות "נורמנד" (NORMANDE)?**

- א. משמשים טריים מאודים, או לפתן משמש.
- ב. תפוחי עץ מאודים.
- ג. קרם פטיסיאר בטעם וניל.
- ד. ריבת אוכמניות.

## שאלה 222

**הטעם האופייני בחביתיות "סוז" הוא:**

- א. תפוחי עץ וסיידר.
- ב. בננות וליקר בננות.
- ג. תפוזים וליקר קורסאו.
- ד. קרם שוקולד וגלידה.

## שאלה 223

**בקינוח "אפרסק מלבה" (PECHE MELBA), משתמשים, נוסף לאפרסקים, ב:**

- א. גלידת וניל ורוטב שוקולד.
- ב. גלידת וניל ורוטב פטל.
- ג. גלידת פירות ורוטב וניל.
- ד. גלידת שוקולד ורוטב שוקולד.

## שאלה 224

**בקינוח אגס "הלנה היפה" (BELLE HELENE), משתמשים, נוסף לאגסים, ב:**

- א. גלידת וניל ורוטב שוקולד.
- ב. לפתן אגסים, קצפת ורוטב שוקולד.
- ג. תופין, גלי ורוטב וניל.
- ד. גלידה בטעם וניל, תות שדה ורוטב פטל.

## שאלה 225

**מהן "טיגוניות פרי" (BEIGNETS DE FRUITS)?**

- א. פירות מטוגנים מוגשים בשלהבת.
- ב. פירות מוקפצים במחבת בתוספת רוטב וניל.
- ג. שיפודי פירות בגריל, טבולים ברוטב שוקולד.
- ד. פירות מטוגנים במעטפת בצק טיגון.



## שאלה 226

### מהו "אומלט הפתעה" (OMELETTE SURPRISE)?

- קינוח עשוי עם גלידה, בצק תופין ומרנג.
- אומלט שטוח, מקופל, שבתוכו מילוי פירות וקרום פטיסיאר.
- אומלט עשוי מביצים טרופות, קמח, סוכר, פירות יער וקצפת.
- קינוח דמוי חביתה, שתוכנו אינו קבוע.

## שאלה 227

### ביקורת מזון מתחילה:

- בשלב הרכישה.
- בגמר תהליך הייצור.
- במהלך חלוקת המזון.
- בספירת המלאי בסוף החודש.

## שאלה 228

### מי מוסמך לאשר את ההתאמה בין ההזמנה לבין תעודת המשלוח?

- הקניין.
- מבקר מזון ומשקאות או מישהו מטעמו.
- המחסנאי.
- המשגיח מטעם הרבנות.

## שאלה 229

### בקבלת הסחורה, מקפיד השף לבדוק את:

- החשבוניות ואישורי המע"מ.
- החיוב בתעודת המשלוח.
- תעודות המשלוח ותעודות הכשרות.
- הפירות, הירקות ומוצרים קפואים.

## שאלה 230

### אלו מזונות נקראים "מזון ישיר" (דיירקט)?

- שימורים ומזונות קפואים.
- יינות ואלכוהול לסוגיו.
- פירות ומוצרי חלב.
- קטניות ופירות יבשים.



### שאלה 231

#### מיון ביצים לגדלים שונים, נקבע:

- א. כסימון לגודלן החיצוני.
- ב. כשיטה לסימון איכות המטילות.
- ג. כסימון המשקל.
- ד. לצרכי זיהוי איכות הביצה.

### שאלה 232

#### בקבלת סחורה טרייה מהספק, תפקיד השף לבדוק:

- א. כשרות ומעשר.
- ב. איכות וטריות.
- ג. תעודות וחשבונות.
- ד. משקל ומחיר.

### שאלה 233

#### בהתחשב בתנאי האקלים בארץ, אלו מזונות מומלץ לאחסן בקירור?

- א. בצל יבש, פירות יבשים, חלבה ושוקולד לבישול.
- ב. קמח, מרגרינה לאפייה ושמרים יבשים.
- ג. סולת, פרג ואגוזים.
- ד. שוקולד למאכל, פונדנט, דבש טהור.

### שאלה 234

#### מהי ההגדרה המקובלת לרמת תחלופתו של המלאי במחסן?

- א. מלאי ברזל.
- ב. מלאי מינימום או מקסימום.
- ג. מלאי חירום.
- ד. סבב מלאי.

### שאלה 235

#### מה משמעותן של האותיות F.I.F.O. (פיפּו), בארגון מחסן מזון?

- א. מיקום הסחורה במחסן.
- ב. סדרי העדיפויות להוצאת סחורה מהמחסן.
- ג. רישום של: פרטי המוצר, יום הרכישה, סוג האריזה והספק.
- ד. נוהל רישום סחורה: מספר הפריט, יום ההנפקה, מצב המלאי.



### שאלה 236

#### אלו סוגי ביקורת מוגדרים כ"ביקורת מטבח"?

- ביקורת ניצול שאריות וביקורת אשפה.
- ביקורת שוברים (בון).
- ביקורת אחסון והנפקה.
- ביקורת מלאי של מזון מבושל, מוכן לשימוש.

### שאלה 237

#### מהי הנוסחה לקביעת "עלות מזון ברוטו", לסוף החודש?

- מלאי פתיחה פלוס רכישות מזון, מינוס מלאי סגירה.
- מלאי פתיחה פלוס רכישות, לחלק במלאי סגירה.
- רכישות מזון פלוס מלאי פתיחה, פלוס מלאי סגירה, לחלק ל-12 חודשים.
- מלאי פתיחה פלוס רכישות פלוס פחת הבישול, לחלק לסך כל ההכנסות.

### שאלה 238

#### על מנת לקבוע את מחיר המכירה למנה, יש לדעת את:

- עלות המזון למנה, לפי מחיר הקנייה, בתוספת 10% שונות.
- עלות המזון למנה, פחות עלות הפחת.
- עלות המנה, הוצאות הכנתה ורווח מתוכנן.
- עלות המזון למנה, פחות 10% למזון שכבר נמצא במלאי.

### שאלה 239

#### מהי הנוסחה לקביעת "עלות מזון נטו", לסוף החודש?

- עלות מזון ברוטו, לחלק בכל ההכנסות ממכירת המזון.
- עלות מזון ברוטו, פחות משקאות מהבר ומזון להנהלה וכיבודים, לחלק ל-12 חודשים.
- עלות מזון ברוטו, פחות כל סוגי הזיכויים.
- עלות מזון ברוטו, פלוס מזון לצוות, פלוס O.T.H., לחלק לסך כל הזיכויים.

### שאלה 240

#### מהו יתרונו של "מתכון סטנדרטי"?

- ניתן לקבוע מראש את טעמו של התבשיל.
- ניתן לקבוע בדייקנות רבה את עלות המנה.
- קיום מעקב יומיומי על נהלי תברואת המזון.
- ביצוע המתכון אינו תלוי במיומנות המקצועית של צוות המטבח.



### שאלה 241

**בתפריט קבוע, כמה אחוזים מהתקציב למזון מופרשים למנה העיקרית?**

- א. בין 30 ל-35%
- ב. בין 40 ל-42%
- ג. בין 25 ל-30%
- ד. בין 45 ל-50%

### שאלה 242

**פגיעה או תאונת עבודה במטבח נגרמת, בדרך כלל, בתוצאה מ:**

- א. סביבת עבודה שאינה רגועה.
- ב. היעדר שילוט אזהרה.
- ג. הכשרה בלתי מספקת של העובדים בנושא.
- ד. שילוט האזהרה כתוב בצורה בלתי ברורה.

### שאלה 243

**כיצד מסירים את המכסה מסיר מרק, המתבשל על הכיריים?**

- א. מרימים תחילה את הצד המרוחק מאיתנו.
- ב. מרימים תחילה את הצד הקרוב אלינו.
- ג. מפסיקים תחילה את הרתיחה, לאחר מכן מסירים את המכסה.
- ד. אווזים בידיית המכסה בעזרת מגבת לחה ומסירים כלפי מעלה.

### שאלה 244

**מהי הפעולה המיידית שיש לנקוט במקרה של תקלה במיקסר, במהלך ההקצפה?**

- א. לכבות ולנתק מהחשמל.
- ב. להעביר במהירות את החומר למיקסר אחר.
- ג. לנסות לשחרר את המטרפה על ידי הזזה ימינה ושמאלה.
- ד. לבדוק את סיבת התקלה.

### שאלה 245

**כיצד מכבים אש שפרצה בסיר ובו שמן לטיגון עמוק?**

- א. שופכים לתוכו מי קרח.
- ב. חונקים את הלהבה על ידי כיסוי הסיר.
- ג. מצננים את השמן על ידי הוספת שמן קר.
- ד. מזיזים מיד את הסיר ממקור החום ומשתמשים במטף לכיבוי אש.



### שאלה 246

**מה עשוי להוות גורם עיקרי לתאונת עבודה?**

- א. הופעה מרושלת.
- ב. היעדר מוטיבציה.
- ג. עייפות.
- ד. משמעת נוקשה בעבודה.

### שאלה 247

**מהי הסיבה הוודאית ביותר לפגיעה במהלך חיתוך או קיצוץ ירקות?**

- א. לוח החיתוך אינו יציב.
- ב. הסכין אינו חד.
- ג. הסכין חד מדי.
- ד. מרקם הירק קשה מדי.

### שאלה 248

**מה יש להכין לפני הוצאת תבנית חמה מהתנור?**

- א. שתי מטליות עבות ולחות.
- ב. כלי עם מי קרח לטבילת הידיים במקרה של כווייה.
- ג. מקום קרוב לתנור כדי להניח עליו את התבנית.
- ד. מכסה לכיסוי התבנית לפני הוצאתה, כדי למנוע התזת נוזלים.

### שאלה 249

**איזה סעיף קשור לבטיחות בהפעלת מטגנת שמן עמוק, חשמלית, עם גוף חימום נשלף?**

- א. בדיקת עוצמת זרם החשמל.
- ב. בדיקת מפלס (כמות) השמן.
- ג. הימצאות מקור מים זורמים באזור הטיגון, למקרה תקלה.
- ד. הימצאות מיכל איסוף למקרה של גלישת השמן.

### שאלה 250

**מטחנת הבשר נסתמה והפסיקה לטחון. כיצד תטפל בבעיה?**

- א. תנתק את המכשיר מהחשמל ותטפל בבעיה.
- ב. תיעזר בשתי ידיך, באחת תנסה לשלוף את הבשר, ובו זמנית תפעיל ותכבה את המכשיר.
- ג. תנסה לשלוף את הבשר התקוע בעזרת מזלג או מכשיר מתכתי אחר.
- ד. תזרים מעט מי קרח למכונה, כדי לכווץ את הבשר ולשחרר את הסתימה.



## שאלה 251

**מה ייחשב כסיכון בטיחותי בכיריים המופעלים בגז?**

- הלהבות מפיחות.
- המצת החשמלי (פיילוט) פועל לסירוגין.
- המבערים אינם פועלים בתפוקה מלאה.
- צבע הלהבות נוטה לכחול.

## שאלה 252

**בדף הנחיות להפעלת תנור אפייה, הפועל על גז, נרשמה הנחיה שגויה. מהי?**

- בדוק את תקינות המצת (פיילוט).
- פתח את הברז לאספקת הגז לתנור ובדוק אם יש זרימת גז.
- תמיד, הפעל תחילה את המצת ולאחר מכן את אספקת הגז.
- בתנור ללא מצת, הצת תחילה גפרור ולאחר מכן פתח את ברז הגז.

## שאלה 253

**הדרישה ללבוש ולהנעלה תקינים במקום העבודה, נועדה:**

- להציג הופעה נאה של העובד.
- ליצור הבדלים ברורים בין העובדים המקצועיים והזוטרים.
- לחסוך לעובדים את ההוצאות לרכישת בגדי עבודה.
- להבטיח את מירב הבטיחות במהלך העבודה.

## שאלה 254

**ברשימת ציוד החובה הבטיחותי בקצבייה רשום "כפפות". למה הכוונה?**

- לכפפות גומי.
- לכפפות צמר.
- לכפפות רשת (נירוסטה).
- לכפפות אסבסט.

## שאלה 255

**מהו הסעיף החשוב ביותר (עבור הטבח), שיש להצמיד לכל פריט ציוד ומיכשור במטבח?**

- מחיר הציוד והקנס לעובד במקרה של נזק.
- סוג חומרי הגלם ממנו הוא עשוי.
- נהלי ניקוי המכשיר והזמן המוקצב לכך.
- הוראות הפעלה מפורטות.



## שאלה 256

### בזכות מה ניתן לומר על השף שהוא "גסטרונום"?

- הוא יצירתי מאד בתכנון ובכתיבת תפריטים.
- יש בו "גאונות" בכל הקשור בארגון המטבח והצוות.
- בתבשיליו קיים תמיד איזון עדין בין הטעם לבין הריח והמראה.
- יצירותיו הקולינריות הן שם דבר בעיצוב, בעריכה ובהגשה.

## שאלה 257

### "גסטרונום" הוא:

- מקצוען בהכנת המזון בצורותיו השונות.
- אדם המתמצא בתחום המזון ויודע להעריך ולזהות את איכותו.
- סועד האוהב לאכול, יודע לבחור את מזונותיו ונהנה מאוכל טוב.
- מומחה בעל ידע נרחב בתולדות מקצוע הטבחות.

## שאלה 258

### הגסטרונומיה עוסקת:

- בהכשרת בעלי מקצוע בתחום המזון.
- במזון, באיכותו, בדרכי הכנתו ובטעמו.
- בחקר ההתפתחות הקולינרית באופן כללי.
- בחקר הרגלי התזונה של העמים ובהשפעתם על הבישול המודרני.

## שאלה 259

### כאשר נאמר על מישהו שהוא "גורמה" (GOURMET), מתכוונים לכך שהוא:

- טבח מעולה בעל תואר שף.
- אדם היודע להכיר מזון באיכות גבוהה, הוא אנין טעם ונהנה מאוכל טוב.
- מומחה בכל תחומי הקולינריה.
- בשולן חובב, יצירתי ביותר.

## שאלה 260

### מהו הבסיס למטבח (לבישול) הקלאסי?

- הקפדה יתרה בשימוש בשמות מאכלים מהמטבח הצרפתי.
- שימוש נרחב בחמאה, שמנת ושמפיניון.
- אוסף המרשמים מתקופתו של לואי ה-14, מלך צרפת.
- ידע ושימוש טכניקות הבישול של המטבח הצרפתי.



## שאלה 261

### מה מאפיין את "המטבח הקלאסי"?

- מאכלים עתירי רוטב.
- שימוש בחומרי מזון נדירים וייחודיים.
- הקפדה על ביצוע המרשם כלשונו.
- שימוש נרחב ביין ובאלכוהול לסוגיו, בעיקר- בביצוע מרשמים.

## שאלה 262

### המוניטין של השף כאנין טעם, בא לו בזכות:

- יכולתו לשלב בצורה הטובה ביותר בין רב החושים של האדם.
- הידע המקצועי והטכנולוגי בייצור מזון.
- הכרתו את מגוון חומרי הגלם וטעמם הספציפי.
- כישוריו והבנתו הגסטרונומית.

## שאלה 263

### ביצוע מוצלח של ארוחה או אירוע, תלוי:

- בידע הקולינרי האישי של כל אחד מהטבחים.
- בידע קולינרי ובשיתוף הפעולה בין אנשי הצוות.
- בסיכוי לקבל תשר (טיפ) או פרמיה.
- בסיווגם המקצועי של הטבחים.

## שאלה 264

### העקרונות הקולינריים הקלאסיים של תקופתנו, נערכו ונכתבו על ידי:

- השפים של לרוס-גסטרונומיק LAROUSSE GASTRONOMIQUE.
- גדול המורים, אויגן פאולי - EUGEN PAULI.
- טבח המלכים ומלך הטבחים, אסקופיה- AUGUSTE ESCOFFIER.
- צוות המומחים בגסטרונומיה מלכותית של לואי ה-14.

## שאלה 265

### כיצד נקראים החיידקים המסוכנים לבריאות האדם?

- פתוגנים.
- פוטוגניים.
- הומוגניים.
- הידרוגניים.



### שאלה 266

**למרות שהמיונית היא מוצר עתיר שומן, יש לאחסן אריזות פתוחות בקירור.**

- א. כדי למנוע הפרדה בין השמן לביצים.
- ב. כדי למנוע קלקול מיקרוביאלי.
- ג. כדי לחזק את האמולסיה בין החומרים.
- ד. כי תקנת משרד הבריאות קובעת כך.

### שאלה 267

**כמה זמן ובאלו תנאים מומלץ לשמור בקירור בשר מבושל?**

- א. עד 5 ימים ב-5C-6C מכוסה בניילון נצמד.
- ב. עד 5 ימים ב-8C-10C בעטיפת ניילון.
- ג. עד 10 ימים ב-8C-10C ברוטב מתאים.
- ד. עד 6-7 ימים ב-8C-10C בנוזלי הבישול.

### שאלה 268

**מהם התנאים הבסיסיים להתפתחות חיידקים?**

- א. חומר אורגני כמזון, טמפרטורה בין 50C ל-150C, לחות.
- ב. טמפרטורה נוחה לסוג החיידק, לחות ומזון.
- ג. לחות, מזון, אוויר וטמפרטורה נוחים לסוג החיידק.
- ד. טמפרטורה נוחה לסוג החיידק, ולחות.

### שאלה 269

**עד כמה זמן מותר לשמור בהקפאה של 18°C- בשר בקר ארוז?**

- א. 6-8 חודשים.
- ב. 10-15 חודשים.
- ג. 20-24 חודשים.
- ד. 15-20 חודשים.

### שאלה 270

**כמה זמן מותר לשמור בשר בקר טחון בקירור של 0°C עד 5°C?**

- א. 48 שעות.
- ב. 36 שעות.
- ג. 20-22 שעות.
- ד. 10-12 שעות.



## שאלה 271

### החיידקים:

- א. כולם גורמים למחלות.
- ב. כולם מפרקים את המזון ומקלקלים אותו.
- ג. חלקם מפרק את המזון וחלקם מועיל.
- ד. חלקם מועיל וחלקם גורם למחלות ולהרעלות מסוכנות.

## שאלה 272

### נבג הוא חיידק:

- א. בצורה הגנתית בפעילות מינימלית.
- ב. לא פתוגני.
- ג. פתוגני.
- ד. בשיא פעילותו.

## שאלה 273

### ההגדרה לקלקול מזון היא:

- א. סך כל השינויים במזון המביאים לכך שלא יהיה ראוי למאכל.
- ב. מצב שבו המזון משנה את צבעו.
- ג. כל מה שגורם לכך שהמזון יביא להרעלות ולקלקול קיבה.
- ד. כל סוגי המזון שפג תוקפם לפי התאריך על האריזה.

## שאלה 274

### הטמפרטורה המועדפת על חיידקים פתוגנים הגורמים מחלות לאדם היא:

- א. בין 0C-100C.
- ב. בין 5C-90C.
- ג. בין 15C-10C.
- ד. בין 15C-55C.

## שאלה 275

### מקורות החיידקים הפתוגנים הם (לא דרכי ההעברה שלהם):

- א. בני אדם ובעלי חיים.
- ב. אדם חולה, אדם נושא חיידקים, בעלי חיים ובעלי כנף.
- ג. אדם חולה ואדם נושא חיידקים.
- ד. אדם חולה.



## שאלה 276

**הימצאות מספר גבוה של חיידקים בבדיקת מזון בקטריולוגית מוכיחה:**

- שהמזון מזיק לאדם.
- שהמזון מזיק לאדם רק אם החיידקים הם מסוג פתוגני.
- שהמזון מקולקל ואינו ראוי לאכילה ויוצר בתנאים בלתי היגייניים.
- אין משמעות למספר רב של חיידקים, אלא לגודלם.

## שאלה 277

**מהי מטרתו של שימור המזון בדרך המסורתית (מלח, חומץ, סוכר, ייבוש)?**

- הפסקת התרבות חיידקי קלקול.
- השמדת חיידקי קלקול.
- השמדת חיידקים פתוגנים.
- השמדת כל סוגי החיידקים.

## שאלה 278

**איזה מהמשפטים הבאים נכון:**

- בעיקור מושמדים כל החיידקים פרט לנבגים.
- בפיסטור מושמדים כל החיידקים והנבגים.
- בעיקור מושמדים כל החיידקים, הנבגים והרעלנים שלהם.
- בפיסטור מושמדים חיידקים פתוגנים ונבגים בלבד.

## שאלה 279

**איזו מחלה מועברת על ידי מזון?**

- מלריה.
- שחפת.
- טיפוס.
- דיזנטריה.

## שאלה 280

**זיהום ראשוני של מזון הוא זיהום הנמצא במזון לפני:**

- בישולו.
- אריזתו.
- פיסטורו.
- הפקתו (שחיטה, קטיף, חליבה).



## שאלה 281

**מטרת "דגימות המזון" הנשמרות בקירור ברוב מטבחי ההסעדה היא:**

- לבחון את חיי המדף של המנות השונות.
- ליישב ויכוחים עם לקוחות לגבי הרכב התפריט.
- לאפשר בדיקת מזון מעבדתית במקרה של הרעלה.
- לבדוק את השפעת הקירור על המזונות השונים.

## שאלה 282

**הסימנים הנפוצים ביותר של מחלות מידבקות המועברות במזון הם:**

- בחילה, הקאות, שלשולים וחום.
- חום, הקאות, שלשולים וקשיים בבליעה.
- חום, סימני פריחה על העור ושלשולים.
- חום, שלשולים ודפיקות לב מהירות.

## שאלה 283

**מקורות החיידקים הפתוגנים הם:**

- ירקות, פירות, בעלי חיים ובני אדם נשאי חיידקים.
- מזון גולמי.
- תוצרת חלב ניגר וגבינות קשות ללא פיסטור.
- לחם ולחמניות, הנגועים בפטריות עובש.

## שאלה 284

**איך מזהים דג, לא כל כך טרי, אבל עדיין לא מדיף ריח רע?**

- צבע הקשקשים לאורך הגב הוא ירקרק.
- קשקשים רפויים לאורך הבטן.
- צבע הזימים מתבהר, עיניים שקועות ועכורות, הבטן נפוחה מגזים.
- סנפיר הגב והזנב רפויים.

## שאלה 285

**מה ההבדל בין הקפאה ( $-18^{\circ}\text{C}$ ) לבין צינון ( $+5^{\circ}\text{C}$ )?**

- בהקפאה מופסק ריבוי החיידקים ובצינון הוא מואט.
- בהקפאה מושמדים החיידקים ובצינון התרבותם מופסקת.
- בהקפאה מואט קצב התרבות החיידקים ובצינון הוא מופסק.
- הן בהקפאה והן בצינון, מואט קצב התרבות החיידקים.



### שאלה 286

**באיחסון בשר בהקפאה עמוקה בין  $18^{\circ}\text{C}$  - ל- $25^{\circ}\text{C}$  (מתחת לאפס):**

- כל החיידקים מושמדים.
- מושמדים רק חיידקים פתוגנים.
- החיידקים מורדמים ונמנעת התרבותם.
- החיידקים עוברים שינוי והופכים לבלתי מסוכנים.

### שאלה 287

**באיחסון בשר בהקפאה עמוקה בין  $18^{\circ}\text{C}$  - ל- $25^{\circ}\text{C}$  (מתחת לאפס):**

- כל החיידקים מושמדים.
- מושמדים רק חיידקים פתוגנים.
- החיידקים מורדמים ונמנעת התרבותם.
- החיידקים עוברים שינוי והופכים לבלתי מסוכנים.

### שאלה 288

**למה אין זה רצוי שעובדי מזון (טבחים) יענדו תכשיטים על ידיהם בזמן העבודה?**

- המזון המצטבר מתחת לתכשיט או בתוכו, עשוי לפגום בטעם המזון.
- החומצות המצויות במזון עשויות לפגוע בתכשיט.
- קיים חשש של פגיעה בכשרות על ידי העברת שאריות ממזון למזון.
- קיים בהם זיהום שעובר למזון ולעיתים גם נופלים לתוך מזון.

### שאלה 289

**מזון מבושל חם המיועד להגשה או לשירות עצמי יוחזק עד להגשתו:**

- בטמפרטורת המטבח.
- בכלים סגורים למניעת זיהום חוזר.
- בכלים סגורים בטמפרטורה שמעל  $75^{\circ}\text{C}$ .
- בכלים סגורים בטמפרטורה שמעל  $90^{\circ}\text{C}$ .

### שאלה 290

**באיזו טמפרטורה מומלץ לאחסן מזון מבושל למשך 4-5 ימים?**

- בין  $0^{\circ}\text{C}$  - ל- $1^{\circ}\text{C}$  מעל לאפס.
- בין  $1^{\circ}\text{C}$  - ל- $3^{\circ}\text{C}$  מעל לאפס.
- בין  $5^{\circ}\text{C}$  - ל- $6^{\circ}\text{C}$  מעל לאפס.
- בין  $0^{\circ}\text{C}$  - ל- $5^{\circ}\text{C}$  מתחת לאפס.



### שאלה 291

**מזון מבושל המיועד לשימוש מאוחר יותר באותו יום יוחזק:**

- א. בכל מקרה, בטמפרטורה של 5 מעלות או פחות.
- ב. במקרה מיוחד עד 5 מעלות שאין בו מזון גולמי.
- ג. בהקפאה שיש בה מאכלים מבושלים בלבד.
- ד. במקרה שיש בו מזון קפוא בלבד.

### שאלה 292

**מהי הטמפרטורה המומלצת בחדרי הקפאה סטנדרטיים?**

- א. 0C.
- ב. -8C.
- ג. -18C.
- ד. -26C.

### שאלה 293

**כיצד רצוי להפשיר בשר קפוא (לא מבושל)?**

- א. במקום החמים ביותר במטבח.
- ב. בחדר קירור או בחדר הפשרה בטמפרטורה שאינה עולה על 10C +.
- ג. באמבט מים פושרים המוחלפים מדי פעם.
- ד. באמבט מי ברז רגילים, הזורמים לאיטם על הבשר.

### שאלה 294

**טיפול תרמי במזון הוא:**

- א. שינויי הטמפרטורה של המזון במעבר בין המטבח לקירור.
- ב. טיפול בחום או בקור לשם פיסטור או עיקור המזון.
- ג. טיפול בחום הכולל פיסטור או עיקור של המזון.
- ד. טיפול בקור, הכולל צינון או הקפאה עמוקה למטרות פיסטור או עיקור.

### שאלה 295

**שימור מזון בעזרת מלח גורם ל:**

- א. הפסקת התרבותם של חיידקי קלקול המזון.
- ב. השמדת כל סוגי החיידקים.
- ג. השמדת החיידקים הפתוגנים.
- ד. השמדת חלק מחיידקי קלקול המזון.



### שאלה 296

#### האפקט המשמר של מלח הבישול נובע מ:

- הגדלת כמות המים החופשיים במזון.
- הפחתת כמות המים החופשיים במזון.
- הגברת פעילות האנזימים במזון המשמידים את החיידקים.
- רגישות החיידקים למלח הבישול.

### שאלה 297

#### אורור נאות של המטבח והמחסנים דרוש כדי למנוע:

- חימום יתר של המטבח והמחסנים.
- לחות שתגרום לחלודה.
- ריחות במטבח או במחסנים.
- לחות וחימום יתר שיגרמו לעובש על קירות וציוד במטבח ובמחסנים.

### שאלה 298

#### חיידקי "קלקול מזון" מתפתחים היטב:

- בכל תחומי הטמפרטורה מ-0C ועד 90C.
- בטמפרטורה שבין 10C ל-30C.
- בעיקר בטמפרטורה שבין 50C ל-70C.
- בכל תחומי הטמפרטורה בתנאי שיש להם אוויר לנשימה.

### שאלה 299

#### מתי החיידקים הופכים להיות מסוכנים לאדם?

- אם הם פתוגנים.
- אם הם גדולים במיוחד.
- אם מתברר שמספרם רב מאוד.
- אם המזון בו הם נמצאים נחשב לעתיר שומן.

### שאלה 300

#### באלו חומרי ניקוי מומלץ להסיר כתמי דם מרצפת המקפיא?

- אקונומיקה.
- כלור או ליזול.
- מים וסבון נטול ריח.
- מים וסבון בריח דומיננטי לריענון האוויר במקפיא.



### שאלה 301

**איזה מהמשפטים, המתייחסים למשטחי עבודה מעץ, נכון?**

- א. הם מסוכנים כי הם סופגים רטיבות ושיירי מזון שמהווים רקע לחיידקים.
- ב. מבחינה תברואתית הם עדיפים, כי בעץ אין התפתחות מיקרוביאלית.
- ג. מבחינה תברואתית הם עדיפים, למרות מחירם הגבוה.
- ד. השימוש בהם מומלץ ביותר על ידי משרד הבריאות.

### שאלה 302

**השריית ירקות מסוימים במי מלח נועדה ל:**

- א. ריענון הירק.
- ב. הרחקת חרקים וזוחלים.
- ג. המסת חומרי ההדברה.
- ד. חיזוק הגוון שלהם לפני הבישול.

### שאלה 303

**איזה מהמזונות מסוכנים במיוחד כגורמים להרעלות מזון?**

- א. עשבי תיבול טריים.
- ב. עופות וחלקי פנים.
- ג. חלב עמיד.
- ד. "גבינות ירוקות" (גבינות עובש).

### שאלה 304

**איזו רשות מטפלת במתן רישיון לבית אוכל או למסעדה (על פי חוק רישוי עסקים)?**

- א. המשטרה, משרד הבריאות ומשרד הפנים.
- ב. משרד הבריאות ומשרד הפנים.
- ג. הרשות המקומית, משרד הבריאות והמשטרה.
- ד. הרשות המקומית, משרד התיירות, משרד הבריאות והמשטרה.

### שאלה 305

**חיידק הסלמונלה מושמד בבישול, בטמפרטורה של:**

- א. עד 60C.
- ב. עד 65C.
- ג. מ-70C ומעלה.
- ד. מ-90C ומעלה.



### שאלה 306

#### חיטוי פירות וירקות נועד ל:

- א. השמדת כל החיידקים המסוכנים.
- ב. הפחתת כל החיידקים המסוכנים.
- ג. הפחתת כמות החיידקים הכללית.
- ד. הסרת הלכלוך וחומרי הריסוס.

### שאלה 307

#### הביטוי "חיי מדף" של מוצר בא לציין:

- א. משך הזמן שהמוצר עמיד וראוי לשימוש.
- ב. התנאים בהם יש לאחסן את המוצר.
- ג. משך הזמן הקבוע בחוק לבדיקת המוצר לפני שיווקו.
- ד. משך הזמן שהמוצר מותר לשימוש לאחר שפג תוקפו.

### שאלה 308

#### מהו אב המזון הממלא תפקיד בהסדרת פעולות חיים?

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

### שאלה 309

#### מהו אב המזון הממלא תפקיד בהסדרת פעולות חיים?

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

### שאלה 310

#### מהו אב המזון המספק 9 קלוריות לגרם?

- א. חלבון.
- ב. שומן.
- ג. אלכוהול.
- ד. ויטמינים.



### שאלה 311

**עודף האנרגיה הנכנס לגוף הופך:**

- א. לחלבון.
- ב. לשומן.
- ג. לזוויטמינים.
- ד. למינרלים.

### שאלה 312

**החלבונים מורכבים מיחידות הנקראות:**

- א. חומצות שומניות.
- ב. חומצות לימון.
- ג. חומצות אמיניות.
- ד. פוספוליפידים.

### שאלה 313

**אנזימים הם חומרים העשויים בעיקר:**

- א. משומן.
- ב. מחלבון.
- ג. מפחמימות.
- ד. מזוויטמינים.

### שאלה 314

**כולסטרול נמצא:**

- א. בחי בעיקר.
- ב. בצומח בלבד.
- ג. בחי ובצומח.
- ד. יותר בחי ומעט בצומח.

### שאלה 315

**באיזה מן החומרים הבאים יש כמות רבה של כולסטרול?**

- א. בשמן.
- ב. בחמאה.
- ג. במרגרינה.
- ד. בחמאת קקאו.



### שאלה 316

**היכן מצויה בגוף כמות רבה של מינרלים?**

- א. בעצמות הגוף ובשיניים.
- ב. בתאי הגוף.
- ג. בשיער.
- ד. בציפורניים.

### שאלה 317

**באיזה מזון מצויה כמות רבה של סידן?**

- א. בדגנים.
- ב. בחלב ומוצריו.
- ג. בפירות.
- ד. בירקות.

### שאלה 318

**במה מצויה כמות רבה של נתרן?**

- א. במלח בישול.
- ב. בירקות.
- ג. בלחם.
- ד. בפירות.

### שאלה 319

**מהו אב המזון שאינו מספק קלוריות?**

- א. חלבון.
- ב. מים.
- ג. שומן.
- ד. פחמימות.

### שאלה 320

**מהו התפקיד העיקרי שמייחסים לסיבים תזונתיים?**

- א. הסדרת פעולות הגוף.
- ב. הפעלת מערכת העיכול.
- ג. הפחתת לחץ הדם.
- ד. הפחתה במשקל.



### שאלה 321

**אב המזון היחיד שנהרס בתהליכי הבישול הוא:**

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

### שאלה 322

**הערך הקלורי של התפריט עולה ככל שעולה בו כמות:**

- א. הוויטמינים.
- ב. השומן.
- ג. הסוכר.
- ד. המינרלים.

### שאלה 323

**בדיאטה דלת קלוריות מקטינים את:**

- א. כמות השומן.
- ב. סך כל הקלוריות היומי.
- ג. כמות הפחמימות.
- ד. כמות החלבונים.

### שאלה 324

**מהו הכלל החשוב ביותר בתזונה נכונה?**

- א. הפחתת קלוריות.
- ב. גיוון המזון.
- ג. צירופי מזון.
- ד. הכללת סיבים תזונתיים בתפריט.

### שאלה 325

**הברזל מהווה חלק מהמבנה של:**

- א. הורמון.
- ב. המוגלובין.
- ג. ויטמין.
- ד. פחמימה.



### שאלה 326

**המרכיב העיקרי בבניית תאים ורקמות הוא:**

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

### שאלה 327

**מהו אב המזון המספק 4 קלוריות לגרם?**

- א. חלבון.
- ב. מים.
- ג. שומן.
- ד. ויטמינים.

### שאלה 328

**אלו מזונות מוגדרים כספקי פחמימות?**

- א. פסטה ואורז.
- ב. בשר וחמוס.
- ג. חמאה וביצים.
- ד. עגבניות ושקדים.

### שאלה 329

**חלבונים נמצאים בכמות רבה:**

- א. בקטניות.
- ב. בעגבניות.
- ג. בחמאה.
- ד. בשמן.

### שאלה 330

**100 גרם של איזה מזון מספק את מספר הקלוריות הרב ביותר?**

- א. דבש.
- ב. חמאה.
- ג. בשר בקר.
- ד. תפוחי אדמה.



### שאלה 331

כמה קלוריות מספק לגוף גרם אחד של שומן?

- א. 12 קלוריות.
- ב. 4 קלוריות.
- ג. 9 קלוריות.
- ד. 6 קלוריות.

### שאלה 332

כמה קלוריות מספק לגוף גרם אחד של חלבון?

- א. 4 קלוריות.
- ב. 9 קלוריות.
- ג. 6 קלוריות.
- ד. 12 קלוריות.

### שאלה 333

כמה קלוריות מספק לגוף גרם אחד של פחמימות?

- א. 0 קלוריות.
- ב. 4 קלוריות.
- ג. 10 קלוריות.
- ד. 6 קלוריות.

### שאלה 334

כמה קלוריות מספק לגוף גרם אחד של מים?

- א. 0 קלוריות.
- ב. 4 קלוריות.
- ג. 6 קלוריות.
- ד. 8 קלוריות.

### שאלה 335

חלבון בעל איכות טובה נמצא:

- א. בחי.
- ב. בצומח.
- ג. בחי ובצומח.
- ד. יותר בחי ומעט בצומח.



### שאלה 336

#### פעולות החיים בכללותן נקראות:

- א. חילוף חומרים.
- ב. חילוף חומרים יסודי.
- ג. מרכיבים יסודיים.
- ד. מרכיבים בסיסיים.

### שאלה 337

#### בעל חיים שאינו מעלה גרה:

- א. מותר לאכילה.
- ב. אסור לאכילה.
- ג. רק חלקו הקדמי מותר לאכילה.
- ד. מותר לאכילה רק לאחר ניקור.

### שאלה 338

#### בעל חיים שאינו מפריס פרסה:

- א. מותר לאכילה.
- ב. מותר לאכילה לאחר הכשר.
- ג. אסור לאכילה.
- ד. מותר לאכילה לאחר ניקור.

### שאלה 339

#### לאחר המלחת הבשר:

- א. שוטפים אותו שלוש פעמים.
- ב. שוטפים אותו פעמיים.
- ג. שוטפים אותו פעם אחת ומשרים לחצי שעה.
- ד. משרים אותו חצי שעה ושוטפים.

### שאלה 340

#### ניקור בשר פירוש:

- א. הסרת הבשר מהעצם.
- ב. הסרת שומן וחותרמות.
- ג. הוצאת גידים והסרת שומן (חלב).
- ד. בדיקה מיקרוביאלית לאחר השחיטה.



### שאלה 341

**איזו מהפעולות הבאות אינה מהווה שלב בתהליך הכשרת הבשר?**

- א. השרייה.
- ב. המלחה.
- ג. הדחה.
- ד. הסרת חותמות.

### שאלה 342

**הכשרת הבשר חייבת להיעשות:**

- א. בתוך 24 שעות מהשחיטה.
- ב. בתוך 36 שעות מהשחיטה.
- ג. בתוך 72 שעות מהשחיטה.
- ד. מיד לאחר השחיטה.

### שאלה 343

**בהכשרת מוח עגלי:**

- א. מסירים את הקרום לפני הכשרתו.
- ב. מסירים את הקרום אחרי הכשרתו.
- ג. אין מסירים את הקרום כלל.
- ד. מסירים את הקרום לאחר חליטה.

### שאלה 344

**כבד עוֹף:**

- א. מכשירים כמו כל בשר אחר.
- ב. מכשירים תחילה ואחר כך צולים.
- ג. צולים תחילה ומפזרים מלח.
- ד. מפזרים מלח, צולים ושוטפים.

### שאלה 345

**"הפרשת חלה" נעשית:**

- א. מכל סוגי הבצק.
- ב. מכל סוגי בצק השמרים.
- ג. מכל סוגי בצק העלים.
- ד. רק מבצק החלות.



### שאלה 346

#### האם וכיצד מכשירים דגים?

- א. כמו שמכשירים בשר עגל.
- ב. כמו שמכשירים בשר בקר.
- ג. אין צורך להכשיר דגים.
- ד. מכשירים רק דגיים.

### שאלה 347

#### דג כשר הוא דג שיש לו:

- א. קשקשים בלבד.
- ב. סנפירים בלבד.
- ג. קשקשים וסנפירים.
- ד. סנפירים וזימים.

### שאלה 348

#### אם נפל נתח בשר לחלב:

- א. זורקים את שניהם לפח.
- ב. שופכים רק את החלב.
- ג. זורקים רק את הבשר.
- ד. מותר להשתמש בבשר לאחר שטיפה במים קרים.

### שאלה 349

#### איזה מחלקי העגל חייב בניקור?

- א. הכבד.
- ב. הריאות.
- ג. הירך.
- ד. הכתף.

### שאלה 350

#### איזה חלק בבקר חייב בניקור?

- א. ורד הצלע.
- ב. מותנית.
- ג. כתף מרכזית.
- ד. שריר הזרוע.



### שאלה 351

#### מה הדין במטבח כשר לגבי בשר ציד?

- כולו מותר לאכילה רק לאחר הכשרתו.
- חלקים מסוימים מותרים לאכילה רק לאחר ניקור.
- הבשר אסור לאכילה.
- חלקו הקדמי מותר לאכילה לאחר ניקור והכשרה.

### שאלה 352

#### מהו יין נסר?

- יין שנעשה בידי גוי והוא אסור לשתייה ליהודי.
- סוג של משקה חריף.
- הגדרה כללית ליין כשר למהדרין.
- יין המיועד לקידוש.

### שאלה 353

#### כיצד מזהים בעל חיים שבשרו אסור לאכילה במטבח כשר?

- הוא מעלה גרה.
- הוא מפריס פרסה.
- הוא אינו מפריס פרסה.
- הוא מפריס פרסה וגם מעלה גרה.

### שאלה 354

#### האם מותר להגיש מרק חם בשבת בצהריים במלון כשר?

- רק אם הוא ללא תוכן.
- אסור.
- רק בחודשי החורף הקרים.
- רק אם הוא נשמר בחימום מיום שישי.

### שאלה 355

#### מהו בשר כשר?

- השחיטה בוצעה בידי שוחט מורשה.
- הבשר נבדק על ידי וטרינר ונמצא ראוי לשימוש.
- כל בשר שהוכשר בתהליך המקובל.
- השחיטה ותוצאותיה נבדקו על ידי שוחט מורשה, ומופיעה החותמת "כשר".



### שאלה 356

**כיצד נקראת הפעולה להרחקת גידים ושומנים מחלקי בשר מסוימים?**

- א. ניקור.
- ב. ביתור.
- ג. הכנה להכשרה.
- ד. הכשרה בסיסית להפיכת הבשר לגלאט כשר (בשר חלק).

### שאלה 357

**כיצד מטפלים בחסה במטבח כשר למהדרין?**

- א. משרים אותה במי מלח עד שיצופו כל החרקים.
- ב. ממיינים ובודקים כל עלה בנפרד לפני השטיפה.
- ג. מנערים את ראש החסה להרחקת החרקים ושוטפים שלוש פעמים.
- ד. פורשים את העלים באור השמש להרחקת המזיקים לפני שטיפתם.

### שאלה 358

**הדרך המקובלת לטיפול בכרוב לבן במטבח כשר למהדרין היא:**

- א. לפרק את כל העלים, למיינם ולהשרותם במי מלח.
- ב. להשרות את ראש הכרוב בשלמותו.
- ג. לחלק את הכרוב לרבעים ולחלוט אותם במים ובמלח.
- ד. אין טיפול מיוחד לכרוב לבן במטבח כשר.

### שאלה 359

**מה משמעות החותמת "כשר" המוטבעת בבשר?**

- א. הבשר כשר ועומד בכל התנאים התברואתיים.
- ב. הוא הומלח והוכשר כדין.
- ג. השחיטה התבצעה כדין והבשר מותר לשימוש.
- ד. הבשר כשר למהדרין ומוכן לבישול ולטיגון.

### שאלה 360

**בהכשרת חלקים של עגל חלב, איזה חלק מקבל טיפול נוסף בהכשרתו?**

- א. הכבד.
- ב. הריאות.
- ג. הכתף.
- ד. הלשון.



### שאלה 361

**מה ניתן לעשות עם בשר שלא הוכשר במועד?**

- א. לזרוק אותו.
- ב. לצקת עליו מים חמים לשטיפת הדם.
- ג. לצקת עליו מים קרים לשטיפת הדם.
- ד. לחלוט, לשטוף ולהכשיר למחרת.

### שאלה 362

**איזה מהחומרים משמש לצימות (כבישת) בשר?**

- א. מלח סלפטר או דומה.
- ב. מונוסודיום גלוטמט.
- ג. מלח אנגלי.
- ד. מלח סלרי.

### שאלה 363

**איזה מהמאכלים נחשב כמזון מן הצומח?**

- א. קונסומה ז'וליאן.
- ב. אומלט ספרדי.
- ג. קרפצ'יו חצילים.
- ד. מוסקה.

### שאלה 364

**איזה מהמזונות נחשב כמזון מן החי?**

- א. מרגרינה לאפיה.
- ב. שימורי דג טונה.
- ג. שניצל טבעול.
- ד. שמנת ריצ'.

### שאלה 365

**איזה פריט מזון נחשב למזון מהחי?**

- א. חמאת קקאו.
- ב. חמאת רב המלצרים.
- ג. שמנת ריצ'.
- ד. חמאת בוטנים.



### שאלה 366

איזה מהמוצרים הוא מזון מהחי?

- א. חלב עמיד.
- ב. מרגרינה.
- ג. שמנת ריצ'!
- ד. חלב סויה.

### שאלה 367

טמפרטורת האיחסון המתאימה ביותר לירקות טריים היא:

- א. 4C-0C.
- ב. 9C-5C.
- ג. 14C-10C.
- ד. 20 C-15C.

### שאלה 368

מה ה-P.H הרצוי לשמן זית, כתית מעולה מכבישה קרה?

- א. 3.3%.
- ב. 2%.
- ג. 1.5%.
- ד. 0.85%.

### שאלה 369

כיצד רצוי לאחסן דגים טריים למשך 24 שעות בערך?

- א. בקירור רגיל 8C-6C במגשים עם רשת טפטוף.
- ב. במקפיא מתחת ל-0C.
- ג. בקירור רגיל של 4C-0C עם כיסוי של פתיתי קרח.
- ד. מנקים אותם מיד בקבלתם, מתבלים ומשהים בקירור רגיל של 6C-0C.

### שאלה 370

כיצד מזהים דג טרי ראוי למאכל?

- א. העור חלק והקשקשים יבשים.
- ב. צבע הזימים אדום.
- ג. בשרו רך למגע.
- ד. מכסה הזימים פתוח לרווחה.



### שאלה 371

**באיזה מוצר יש מונוסודיום גלוטמט?**

- א. אבקת מרק פטריות.
- ב. רסק עגבניות.
- ג. תוצרת חלב ניגר בטעמים שונים: פרילי, דנונה ועוד.
- ד. מרקחות פרי - קונפיטורות.

### שאלה 372

**סמן את הירקות הגבעוליים:**

- א. צנון, גזר, לפת.
- ב. אספרגוס, בצל עירית, כרפס אמריקני.
- ג. כרישה, במיה, מלפפון.
- ד. בצל, קולורבי, כרוב ניצנים.

### שאלה 373

**מה השם המסחרי של חסה עגולה?**

- א. קרלסברג.
- ב. אייסברג.
- ג. ערבית (רומית).
- ד. אנדיב, עולש.

### שאלה 374

**אספרגוס טרי יישמר היטב:**

- א. בהקפאה עמוקה.
- ב. ללא קירור, במקום מוצל.
- ג. בקירור, באמבט מים.
- ד. עטוף בבד לח בקירור.

### שאלה 375

**על איזה מוצרי מזון רושמים את הבריקס B.X – 22 או 28?**

- א. מלפפונים במלח.
- ב. מלפפונים בחומץ.
- ג. רסק עגבניות.
- ד. קטשופ חריף.



### שאלה 376

**האם אספרגוס בצבע ירוק הוא:**

- אספרגוס שטרם הבשיל.
- סוג מיוחד של אספרגוס.
- אספרגוס שבושל במים ובלימון.
- אספרגוס שלא נאסף בזמן והבשיל יתר על המידה.

### שאלה 377

**היכן וכיצד טוב לאחסן בצל יבש?**

- במחסן המזון על מדפים נפרדים.
- באזור נפרד במקרר, במיכלים סגורים.
- במקום קריר, מוצל ומאוורר, על רשתות.
- במקום קריר ומוצל עם לחות גבוהה, בשקים סגורים.

### שאלה 378

**איזה סוג מסוגי הבצל משווק בעודו ירוק?**

- בצלי פנינה.
- בצלי עירית.
- בצלי שאלוט.
- בצל ספרדי.

### שאלה 379

**איזה מהירקות שייך לקבוצה הנקראת "ירקות בעלי גבעול"?**

- במיה.
- גזר גמדי.
- כרפס עלים.
- ארטישוק.

### שאלה 380

**מהו גזר גמדי?**

- זן מיוחד של גזר קטן.
- גזר קטן שמתקבל לאחר מיון הגזר הרגיל.
- גזר רגיל שנאסף בעודו קטן.
- גזר רגיל שהוקטן בעיבוד תעשייתי.



### שאלה 381

#### מיוון (אזוב) הוא:

- א. חומר לשימור בשר.
- ב. תבלין שמקורו בשורש טחון.
- ג. עשב המשמש כתבלין.
- ד. תפוחת של צמח מיובש.

### שאלה 382

#### המיוון משמש לתיבול של:

- א. ריזוטו עם פרמזן.
- ב. תבשילי עוף ודגים.
- ג. ביצים עלומות לארוחת בוקר.
- ד. חמאת רב המלצרים.

### שאלה 383

#### מלח סלפטר הוא:

- א. שם מסחרי למלח דק.
- ב. שם מסחרי למלח בישול.
- ג. מלח להקרשת גבינות.
- ד. מלח לכבישת בשר.

### שאלה 384

#### בישול מוקדם (BLANCHIR) במים הינו בישול קצר:

- א. אחיד לכל החומרים.
- ב. ייחודי לכל קבוצת חומרים בנפרד.
- ג. לירקות לבנים בלבד.
- ד. לירקות ירוקים בלבד.

### שאלה 385

#### בישול מוקדם (BLANCHIR) במים מבצעים בסיר:

- א. מכוסה, לכל סוגי המזון.
- ב. פתוח.
- ג. פתוח, רק בבישול כבש.
- ד. מכוסה, רק בבישול תרד.



### שאלה 386

**באיזו טמפרטורה של מים מתחילים בישול מוקדם (BLANCHIR)?**

- א. רותחים.
- ב. קרים.
- ג. פושרים.
- ד. טמפרטורת המים נקבעת לפי סוג החומר.

### שאלה 387

**משך הזמן הנדרש לבישול מוקדם (BLANCHIR) לירק ירוק הוא:**

- א. על פי סוג ההשלמה וסוג הירק.
- ב. 10-12 דקות.
- ג. עד לריכוך הירק.
- ד. עד שהירק מקבל גוון ירוק עז.

### שאלה 388

**בישול מוקדם (BLANCHIR) לירק ירוק ייעשה:**

- א. במים רותחים עם מעט חומץ.
- ב. במעט מים רותחים (רק כדי כיסוי הסיר) עם הרבה מלח.
- ג. בהרבה מים רותחים עם מלח.
- ד. בהרבה מים רותחים, עם מלח ומיץ לימון.

### שאלה 389

**בישול מוקדם (BLANCHIR) לירקות בהירים ייעשה:**

- א. בסיר מכוסה היטב.
- ב. בסיר שאינו מכוסה.
- ג. בסיר מכוסה רק בתחילת הבישול.
- ד. בסיר מכוסה רק אחרי הורדת הקצף.

### שאלה 390

**איזה ירק מתאים לבישול מוקדם (BLANCHIR) הנקרא "בישול לבן"?**

- א. כרוב לבן.
- ב. תחתיות קינרסים.
- ג. כרוב מסולסל.
- ד. קישואים צעירים.



### שאלה 391

**כדי לשמר את צבעה הלבן של הכרובית, בבישול מוקדם, מוסיפים למים:**

- א. מלח.
- ב. מעט חומץ.
- ג. מעט סודה ביקרבונט.
- ד. מעט שמן ומלח.

### שאלה 392

**כדי לשמר את צבעה הלבן של הכרובית מתחילים את הבישול:**

- א. במעט מים קרים.
- ב. במעט מים חמים.
- ג. בהרבה מים רותחים.
- ד. במים חמים בכמות שתכסה את הירק.

### שאלה 393

**בישול מוקדם (BLANCHIR) לאספרגוס ירוק ייעשה:**

- א. בהרבה מים רותחים עם מלח.
- ב. בהרבה מים רותחים עם חומץ.
- ג. במים רותחים עם מלח, רק כדי כיסוי הירק.
- ד. במים רותחים בלבד.

### שאלה 394

**כיצד מצננים אספרגוס ירוק בגמר הבישול?**

- א. מעבירים לכלי שטוח עם הרבה מים קרים.
- ב. מוציאים ומניחים על רשת טפטוף או על מסננת.
- ג. משאירים לצינון במי הבישול.
- ד. מוסיפים קוביות קרח או מי קרח למי הבישול.

### שאלה 395

**כיצד מתחילים בישול מוקדם (BLANCHIR) לברוקולי?**

- א. בכלי שטוח עם מים קרים, כדי כיסוי הירק.
- ב. בהרבה מים רותחים עם מלח.
- ג. בהרבה מים קרים עם מיץ לימון.
- ד. במים רותחים המכסים את הירק, בתוספת חומץ או לימון.



### שאלה 396

**כיצד מצננים קישואים בגמר הבישול המוקדם?**

- א. בהרבה מים קרים.
- ב. על מסננת, ללא מים.
- ג. בתוך מי הבישול.
- ד. על מסננת, תוך כדי התזת מים קרים.

### שאלה 397

**בישול מוקדם לעלי מנגולד נעשה כדי:**

- א. לשמור על הצבע.
- ב. להוציא ריחות לוואי.
- ג. להבהיר עד כמה שאפשר את הגוון הירוק העז.
- ד. לחזק את טעמו הדומיננטי של הירק.

### שאלה 398

**בישול מוקדם לברוקולי ניתן לבצע:**

- א. במים עם מלח.
- ב. בנוזל יסודי לבן.
- ג. ברוטב בשמל.
- ד. בשמן עמוק.

### שאלה 399

**איזו שיטת בישול מתאימה ביותר לכרוב ניצנים?**

- א. הקפצה במחבת.
- ב. טיגון בשמן עמוק.
- ג. בישול במים עם מלח.
- ד. בישול במים עם לימון.

### שאלה 400

**איזה ירק מבשלים בישול מוקדם בהרבה מים ומלח?**

- א. קלחי תירס.
- ב. אספרגוס בהיר.
- ג. שמפיניון.
- ד. שעועית ירוקה.



#### שאלה 401

**נוסף לבישול מוקדם במים, אפשרי גם בישול מוקדם:**

- א. בשמן עמוק.
- ב. ברוטב בסיסי דליל.
- ג. בנוזל לבן.
- ד. בנוזל חום.

#### שאלה 402

**לבישול מוקדם בשמן, מתאים:**

- א. ברוקולי.
- ב. כרובית.
- ג. תפוחי אדמה.
- ד. חזה עוף.

#### שאלה 403

**אחת המטרות לבישול מוקדם של בשרים שונים היא:**

- א. חיסכון בזמן בהכנת המרשם.
- ב. חיזוק הטעם האופייני.
- ג. שמירה על צורתו החיצונית של החומר.
- ד. הוצאת ריחות לוואי.

#### שאלה 404

**בישול מוקדם לירקות נועד:**

- א. לשמור על ניקיון וחיטוי הירק.
- ב. לחיזוק המרקם החיצוני של הירק.
- ג. לשמור על הגוון האופייני.
- ד. לחזק את הטעם, במיוחד בירק ירוק.

#### שאלה 405

**מה מתאים ביותר לריכוך באדים בסיר כפול (A LA VAPEUR)?**

- א. בשר בקר.
- ב. בשר כבש.
- ג. דגים.
- ד. ירקות שורש כגון סלק, לפת.



#### שאלה 406

**איזה סוג של בשר מתאים יותר לריכוך באדים בסיר כפול (A LA VAPEUR)?**

- א. חזה פרגית.
- ב. אומצות ורד הצלע.
- ג. שוקי אווז.
- ד. חזה בקר.

#### שאלה 407

**מה מהמפורט להלן מתאים לריכוך באדים בסיר כפול (A LA VAPEUR)?**

- א. ספגטי.
- ב. לשון בקר.
- ג. גרגרי חומוס.
- ד. תפוחי אדמה.

#### שאלה 408

**מהו היתרון לבישול באדים בסיר כפול (A LA VAPEUR)?**

- א. המזונות שומרים על טעמים הטבעי ועל ערכם התזונתי.
- ב. השיטה מתאימה לכל סוגי הבשר והירקות, ללא צורך בתיבול מוקדם.
- ג. הרטבים הנוצרים בשיטת בישול זו מרוכזים וטעמים מעולה.
- ד. ניתן לבשל יחד ירק, בשר ופחמימה, ולשמור על התיבול והטעם של כל מזון בנפרד.

#### שאלה 409

**מה מתאים להכנה באדים בסיר כפול (A LA VAPEUR)?**

- א. ביצה עלומה.
- ב. קוסקוס.
- ג. מקרוני.
- ד. סלק לסלט.

#### שאלה 410

**איזה תבשיל ניתן להכין באדים בסיר כפול (A LA VAPEUR)?**

- א. שוקי עוף עם זיתים.
- ב. ספגטי בלונז.
- ג. חזות עוף ברוטב עידית.
- ד. דים סאם אסיאתי.



#### שאלה 411

**אלו חומרי מזון ניתן לבשל באדים באמצעות הקומביסטימר?**

- א. כמעט כל סוגי המזון.
- ב. רק מזונות שכמות המים בהם רבה ביותר.
- ג. כל סוגי הירקות, עוף ודגים, פרט לבשר בקר.
- ד. כל סוגי המזון פרט לאורז, סולת וגריסים.

#### שאלה 412

**כיצד מתבצע התיבול לקוסקוס, בבישול באדים, בסיר כפול (A LA VAPEUR)?**

- א. פיזור חומרי הטעם לפני התחלת הבישול.
- ב. הוספת חומרי הטעם בגמר הבישול.
- ג. החדרת הטעם באמצעות האדים של הנוזל שבכלי.
- ד. הוספת חומרי הטעם לפני גמר הבישול.

#### שאלה 413

**בבישול באדים בסיר כפול, של חזה פרגית, מומלץ להשתמש ב:**

- א. נוזל עוף מתובל היטב.
- ב. מים ומעט מלח.
- ג. רוטב עידית.
- ד. רוטב דמיגלס.

#### שאלה 414

**בבישול באדים בסיר כפול תהיה כמות הנוזלים:**

- א. פחות מתחתית הכלי עם החומר.
- ב. בגובה החומר המתבשל.
- ג. במחצית גובה החומר.
- ד. פחות מתחתית הכלי עם החומר, אך כמות מספקת למשך הבישול הנדרש.

#### שאלה 415

**לשליקה (פושה - POCHER) משתמשים ב:**

- א. מעט נוזל טוב, כ-3/4 מגובה החומר.
- ב. כמות נוזל החייבת לכסות תמיד 5 ס"מ מעל את החומר.
- ג. כמות נוזל, כפליים מגובה החומר.
- ד. כמות נוזל מועטה ביותר, רק כדי כיסוי תחתית הכלי.



#### שאלה 416

**חומרי מזון אופייניים במיוחד לריכוך בשיטת שליקה (POCHER) הם:**

- חזה בקר כבוש.
- אומצות בקר מגולגלות (פופיאט).
- מנות מעוצבות של פילה דגים.
- כרוב ניצנים.

#### שאלה 417

**שיטת הבישול בשליקה (פושה - POUCHER) מתבצעת:**

- על להבה נמוכה (על סף הרתיחה) בכלי מכוסה.
- על להבה חזקה בכלי שאינו מכוסה.
- על להבה נמוכה בכלי שאינו מכוסה.
- על להבה בינונית המבטיחה רתיחה מתונה.

#### שאלה 418

**נוסף לבשר ולדגים, ששליקתם נעשית בנוזל, אפשרית גם:**

- שליקה בכלי משומן מכוסה היטב, בעזרת האדים הנוצרים מהחומר.
- שליקה במים ובחומרי טעם כמו: חומץ, לימון, מלח, יין לבן, עלי דפנה ועוד.
- שליקה בסיר לחץ או בתנור אדים.
- שליקה בהרבה מים רותחים עם מלח, לדוגמה - שליקת ברוקולי.

#### שאלה 419

**שליקה (POCHER) לחזה עוף מתבצעת:**

- בהרבה נוזלים.
- במעט נוזלים.
- במעט מים וחומרי טעם.
- בכמות מים שתכסה את העוף.

#### שאלה 420

**איזה מחומרי המזון הבאים מקובל לרכך בשליקה?**

- פילה כתף בקר.
- אורז מלא.
- ביצים עלומות.
- אומצות בקר אסטרזהזי.



#### שאלה 421

**איזה מהמאכלים שלהלן אופייני לשליקה (פושה - POCHER) באמבט מים חמים?**

א. קציפת יין "סביון" (SABAYONE).

ב. ביצים רכות.

ג. כופתאות דגים.

ד. תפוחי אדמה "אנה".

#### שאלה 422

**איזה מהמאכלים שלהלן אופייני לשליקה (פושה - POCHER) באמבט מים חמים?**

א. פשטידת אטריות מתוקה.

ב. חביצת קרמל (CRÈME CARAMEL).

ג. גלילים עשויים מחזה עוף.

ד. אספרגוס בהיר.

#### שאלה 423

**איזה רוטב מכינים באמצעות אמבט של מים חמים?**

א. הולנדיז - HOLLANDAISE.

ב. סוביז - SOUBISE.

ג. איולי - AIOLY.

ד. רביגוט - RAVIGOTE.

#### שאלה 424

**איזו שיטת בישול מתאימה במיוחד להכנת מזון דיאטטי?**

א. פושה - POCHER.

ב. פריט - FRIRE.

ג. ברזה - BRAISER.

ד. בלנשיר - BLANCHIR.

#### שאלה 425

**איזה רוטב ניתן להכין מנוזלי הבישול של דג שלוק (פושה - POCHER)?**

א. סופרם - SUPREMME.

ב. יין לבן - VIN BLANC.

ג. בשמל - BECHAMEL.

ד. אלמנד - ALLEMANDE.



#### שאלה 426

**איזו שיטת בישול, מלבד אפייה, שכיחה מאוד בקונדיטוריה?**

- א. הקרמה בסלמנדר.
- ב. בישול במים.
- ג. טיגון והקפצה במחבת.
- ד. שליקה באמבט מים חמים.

#### שאלה 427

**איזה קינוח מכינים על ידי שליקה באמבט מים חמים?**

- א. שטרודל וינאי.
- ב. תפיחת וניל.
- ג. לביבות תפוחי עץ.
- ד. קרם פטיסיאר לעוגת נפוליאון.

#### שאלה 428

**מה ייחודה של שיטת הבישול-אידי (ETUVER)?**

- א. ריכוך המזון נעשה בלי שומן ובלי נוזלים.
- ב. ריכוך המזון נעשה במעט שומן ובדרך כלל ללא נוזלים.
- ג. ריכוך המזון מתבצע במעט שומן ובנוזלים.
- ד. ריכוך המזון מתבצע בסיר כפול בתוך אדים.

#### שאלה 429

**איזה מהמתכונים הבאים מבוצע בשיטת האידי (ETUVER)?**

- א. גזר מזוגג.
- ב. קוסקוס.
- ג. פשטידת אטריות.
- ד. תפוחי אדמה בנוסח האופה.

#### שאלה 430

**איזה מתכון מתאים לשיטת הבישול באידי (ETUVER)?**

- א. אספרגוס ברוטב הולנדי.
- ב. בשר בקר - גולש הונגרי.
- ג. פילה בקר בנוסח בורגיניון.
- ד. כרובית מוקרמת.



### שאלה 431

**איזה ירק טוב להכין בשיטת האידי (ETUVER)?**

- א. חרשפים.
- ב. אספרגוס.
- ג. אפונת גינה.
- ד. כרוב אדום.

### שאלה 432

**איזה תבשיל מתאים להכנה באידי (ETUVER)?**

- א. קישואים בנוסח ניצה.
- ב. תרד ברוטב בשר.
- ג. קולורבי ברוטב בשמל.
- ד. אפונת גינה בנוסח צרפתי.

### שאלה 433

**באיזה תבשיל, המבוצע באידי (ETUVER), מוסיפים נזלים?**

- א. גולש בקר.
- ב. קישואים בנוסח ספרדי.
- ג. תרד ברוטב בשר.
- ד. כרוב לבן עם תפוחי עץ.

### שאלה 434

**איזה תבשיל מתאים להכנה באידי (ETUVER)?**

- א. חרשפים ממולאים.
- ב. תירס ברוטב בשמל.
- ג. גזר וישי.
- ד. מחית תפוחי אדמה.

### שאלה 435

**מה כולל המתכון לבצלי פנינה מזוגגים בשיטת האידי (ETUVER)?**

- א. שומן, סוכר ומעט נזל.
- ב. שומן, סוכר ומים כדי כיסוי החומר.
- ג. מים, שומן ובליל קורנפלור להברקה.
- ד. שומן וסוכר.



### שאלה 436

**איזו צורת חיתוך או עיצוב מתאימה ביותר לסלק מאוד (ETUVER)?**

- א. ז'וליאן - JULIENNE.
- ב. קוביות - CARRE.
- ג. פרוסות - EMINCE.
- ד. בטונט - BATONNET.

### שאלה 437

**מהו אופן ההכנה המתאים לתבשיל כרוב לבן כבוש?**

- א. אידוי - ETUVER.
- ב. זיגוג - GLACER.
- ג. צלייה ברוטב - BRAISER.
- ד. בישול במים - BOUILLIR.

### שאלה 438

**כיצד מכינים בשר בקר המיועד להכנה באידוי (ETUVER)?**

- א. מעצבים את צורתו על ידי קשירה.
- ב. חותכים לקוביות.
- ג. חותכים לרצועות דקות.
- ד. בדרך כלל, מגולגל לפופיאט.

### שאלה 439

**מהם שלבי ההכנה הבסיסיים לתבשיל בשר בשיטת האידוי (ETUVER)?**

- א. מאדים בצל עד שהוא זגוגי ומוסיפים את הבשר.
- ב. מטגנים את הבשר ומוסיפים ירקות מירפואה.
- ג. מטגנים את הבשר, מעבירים לכלי אחר ובמשקע מטגנים את הבצל.
- ד. מטגנים בצל, מוסיפים נזל טוב ואחרי רתיחה מוסיפים את הבשר.

### שאלה 440

**כיצד מכינים דלעת מאודה בטעם חמוץ-מתוק?**

- א. חולטים את הדלעת ומאדים אותה בחומרי הטעם, על להבה נמוכה בכלי שאינו מכוסה.
- ב. מכינים רוטב מחומרי המתכון, מוסיפים קוביות דלעת חלוטות ומאדים בסיר סגור.
- ג. מזגים את הדלעת בשומן חם, מוסיפים חומרי טעם ומאדים עד רכות.
- ד. ממיסים מרגרינה, מוסיפים את חומרי המתכון ומאדים בכלי מכוסה היטב עם מעט נזל.



#### שאלה 441

##### טיגון במחבת נעשה בחום:

- א. גבוה מאוד.
- ב. נמוך או בינוני.
- ג. גבוהה מותאם לעובי החומר.
- ד. מותאם לדרגת ההכנה הרצויה.

#### שאלה 442

##### על פי מה נקבע הזמן הנדרש להכנת אומצה במחבת?

- א. סוג המחבת.
- ב. עוצמת הלהבה.
- ג. כמות שמן הטיגון.
- ד. עובי האומצה.

#### שאלה 443

##### מדוע מצטברים לפעמים נוזלים בזמן טיגון נתחוני בשר במחבת?

- א. כמות השמן קטנה ביחס לבשר.
- ב. כמות הבשר במחבת גדולה מדי.
- ג. נתחוני הבשר דקים מדי.
- ד. הבשר מאיכות ירודה.

#### שאלה 444

##### מדוע מומלץ לא לדקור את האומצה במהלך הטיגון?

- א. כדי לא להשאיר באומצה סימני דקירה.
- ב. כדי לצמצם את הפרשת הנוזלים.
- ג. כדי למנוע חדירת שומן במקומות הדקירה.
- ד. כדי למנוע חדירת חום בלתי מבוקרת לתוך האומצה.

#### שאלה 445

##### מדוע רצוי להשתמש בכמות שמן מינימלית להקפצת נתחונים?

- א. כדי למנוע התזתו בזמן ההקפצה.
- ב. סוג הבשר המתאים להקפצה ממילא מפריש שומנים.
- ג. כדי למנוע השחמה של הבשר.
- ד. כדי לאפשר היווצרות משקע להכנת הרוטב.



#### שאלה 446

**בשעת טיגון אומצות במחבת הופכים את הבשר מצד לצד:**

- מיד לאחר סגירת האומצה.
- 2-3 דקות לאחר הכנסתו לטיגון.
- ללא הגבלה על מספר הפעמים.
- בהתאם לעובי הבשר ולדרגת המוכנות הרצויה.

#### שאלה 447

**כאשר מטגנים אומצות במחבת, מתי הזמן להפכן לצד השני?**

- 4 דקות בערך מתחילת הטיגון.
- כאשר מצטברות טיפות דם על פני האומצות.
- כאשר שולי האומצות השחימו כנדרש.
- ברגע שמצטברים נוזלים בתחתית המחבת.

#### שאלה 448

**על מה יש להקפיד במיוחד בהקפצת נתחונים במחבת?**

- שכמות הבשר תתאים לגודל המחבת ולעוצמת הלהבה.
- להוציא את הבשר מהקירור למטבח לפחות שעה לפני הטיגון.
- שכמות השמן במחבת תספיק כדי כיסוי 1/3 מכמות הבשר שבטיגון.
- לערבב או להקפיץ את הבשר מיד לאחר שהונח במחבת.

#### שאלה 449

**כיצד מבצעים את התהליך "השלמה לפי המתכון", לנתחונים מוקפצים?**

- מוציאים את הבשר המוקפץ, מוסיפים למחבת רוטב וחומרי מרשם, מרתיחים ומחזירים את הבשר לחימום.
- מוציאים את הבשר המוקפץ, מוסיפים למחבת רוטב וחומרי השלמה, מחזירים את הבשר ומרתיחים כנדרש.
- מקפצים את הבשר חלקית, מוסיפים לבשר רוטב וחומרי השלמה ומרככים יחד כנדרש.
- מקפצים חומרי השלמה, מוסיפים את הבשר, מקפצים יחד, מוסיפים רוטב ומבשלים כנדרש.

#### שאלה 450

**מדוע נוהגים לקמח דגים שלמים לפני הטיגון במחבת?**

- כדי ליצור קרום טיגון פריך.
- כדי למנוע התפוררות אפשרית.
- כדי למנוע צריבה חזקה במחבת.
- כדי למנוע התייבשות בטיגון.



#### שאלה 451

**מהו שלב ההכנה האחרון לפני הנחת הדג לטיגון במחבת?**

- א. טבילה בחומרי הטעם.
- ב. ייבוש על גבי מפית נייר וקימוח.
- ג. ייבוש על גבי מפית נייר ושימון בחמאה נמסה.
- ד. תיבול וקימוח.

#### שאלה 452

**מתי מוסיפים את ההשלמה ל"דג מטוגן במחבת ומוגש בעשבי תיבול"?**

- א. מעבירים את הדג המוכן לכלי ההגשה, מוסיפים לשומן את ההשלמה ל-5 דקות ויוצקים על הדג.
- ב. משרים את הדג בעשבי התיבול ומטגנים יחד בחמאה.
- ג. מוסיפים את ההשלמה זמן קצר לפני שהדג מוכן.
- ד. מפזרים את עשבי התיבול עת מגישים את הדג.

#### שאלה 453

**להכנת שעועית ירוקה מוקפצת במחבת:**

- א. מבשלים את השעועית בישול חלקי.
- ב. מבשלים את השעועית בישול מלא.
- ג. מקפיצים את השעועית בחמאה עד שהיא עשויה כנדרש.
- ד. מקפיצים את השעועית, מוסיפים נוזל ומבשלים.

#### שאלה 454

**דג מטוגן "מניאר" (MEUNIERE):**

- א. מצפים בפירורי לחם.
- ב. מצפים בקמח.
- ג. מצפים בבצק טיגון.
- ד. מצפים בקמח ובביצה.

#### שאלה 455

**איזה מתכון של דגים מכינים על ידי טיגון במחבת?**

- א. קרפיון ממולא מסורתי.
- ב. פורל מאודה בציר דגים.
- ג. לוקוס מטוגן.
- ד. דג סלמון עם עצם בגריל.



#### שאלה 456

**מהו הקישוט (השלמה) הקלאסי לדג "מניאר" (MEUNIERE)?**

- א. מיץ לימון, פטרוזיליה וחמאה.
- ב. חמאה, שקדים ומיץ לימון.
- ג. קוביות לימון, צלפים ואנשובי.
- ד. צלפים, לימון וקרוטונים.

#### שאלה 457

**בהכנת דג מטוגן במחבת ניתן להוסיף בזמן הטיגון:**

- א. רוטב צלפים, חמאה, זיתים.
- ב. רוטב צלפים, קוביות לימון, קרוטונים, פטרוזיליה.
- ג. שבבי שקדים, צנובר, פטרוזיליה.
- ד. רוטב יין אדום, מיץ לימון, רוטב אנגלי, פלחי לימון.

#### שאלה 458

**מה מתאים להוסיף בטיגון אומצת אילתית במחבת?**

- א. שקדים קלויים ופטרוזיליה קצוצה.
- ב. רוטב אלף איים מיץ לימון, צלפים.
- ג. רוטב אנגלי צלפים, קוביות לימון, קוביות לחם ופטרוזיליה.
- ד. רוטב שמפיניון, צלפים ופטרוזיליה קצוצה.

#### שאלה 459

**איזו תוספת מתאימה יותר להגיש עם דג פורל מטוגן בשקדים?**

- א. אטריות מטוגנות עם בצל ורוטב עגבניות.
- ב. תפוחי אדמה ממולאים בשר עגל.
- ג. תבשיל תפוחי אדמה ברוטב עגל.
- ד. תפוחי אדמה בפטרוזיליה.

#### שאלה 460

**איך מוסיפים את השלמה לדג מטוגן בשקדים?**

- א. לפני גמר הטיגון מוסיפים למחבת שקדים ומגישים עם הדג.
- ב. מעבירים את הדג המטוגן לצלחת ומפזרים עליו שקדים.
- ג. מעבירים את הדג המטוגן לצלחת, מוסיפים למחבת שקדים קלויים ומעט לימון, ומוסיפים לדג.
- ד. מטגנים את השקדים בשומן בו טוגן הדג, מוסיפים לימון ומגישים בכלי נפרד עם הדג.



#### שאלה 461

##### חומרי המזון המתאימים לקלייה בגריל הם:

- כל סוגי המזון המוטבעת בהם חותמת כשר.
- כל חלקי הבקר, בתנאי שיש בהם שומן.
- רק חומרי מזון רכים ומהירי הכנה.
- רק חומרי מזון שניתן לתבל או להשרות במרינדה לפני הקלייה.

#### שאלה 462

##### מהי הסיבה שלעתים הבשר נדבק לרשת הגריל?

- הרשת עשויה ממתכת שאינה מתאימה.
- הרשת חמה מדי.
- הבשר אינו מתאים לקלייה.
- הרשת והבשר לא שומנו מראש.

#### שאלה 463

##### מהי דרגת צלייה "נא" באומצת פילה בקר באסכלה (גריל)?

- RARE.
- MEDIUM.
- MEDIUM WELL.
- WELL DONE.

#### שאלה 464

##### מהו המשפט הנכון לגבי צליית (קליית) אומצות באסכלה (גריל)?

- נתחים עבים צולים בחום גבוה ביותר.
- נתחים דקים צולים בחום נמוך.
- נתחים עבים צולים בחום גבוהה מבוקר.
- חום הצלייה נקבע רק לפי כמות השומן שבבשר.

#### שאלה 465

##### סדר הפעולות המתייחסות לתיבול ולטיגון דגים והשלמה בצלייה באסכלה (גריל) הוא:

- תיבול, קימוח, טבילה בשמן, צלייה.
- השריה למספר שעות בחומרי טעם ושמן, ייבוש וקימוח, צלייה.
- ייבוש הדג, תיבול, קימוח, טיגון, צלייה בגריל.
- ייבוש, קימוח, מריחה בשמן, תיבול, צלייה.



## שאלה 466

### כיצד מכינים סלט של פלפלים קלויים באסכלה (גריל)?

- א. משרים את הפלפלים בתחמיץ (רוטב) ולאחר כשעתיים קולים וקולפים.
- ב. משמנים את הפלפלים, קולים, קולפים ויוצקים עליהם תחמיץ (רוטב) לפי המתכון.
- ג. חולטים פלפלים בשמן עמוק, קולפים, קולים באסכלה ומעבירים לתחמיץ.
- ד. קולים פלפלים באסכלה, ממשיכים לרכך בתנור, יוצקים עליהם את התחמיץ, ומשהים.

## שאלה 467

### ההסבר הנכון ליתרון שבהכנת מזון (בעיקר בשר) באסכלה (גריל) הוא:

- א. הכנה איטית של החומר תוך כדי חשיפתו לחום ישיר ויבש.
- ב. הריכוך מתבצע זמן קצר ולכן הפחת קטן יותר.
- ג. החום הישיר והחזק מאפשר הכנה מהירה של נתחים עבים, כמו שטובריאן.
- ד. כל המזונות העשויים בשיטה זו ניתן להגיש עם רטבים, קרים בלבד ומורכבים.

## שאלה 468

### כיצד מכינים באסכלה (גריל) צלע (קוטלט) עגל במשקל 350 גרם, בנוסח "רב המלצרים"?

- א. מברשים את הבשר בחמאת "רב המלצרים" מומסת וקולים באסכלה לדרגה רצויה.
- ב. סוגרים את הבשר באסכלה ומרככים סופית במחבת עם חמאת "רב המלצרים".
- ג. קולים את הבשר לדרגה הרצויה ומגישים עם חמאת "רב מלצרים" על הבשר או לצידו.
- ד. סוגרים את הבשר באסכלה, משלימים את הריכוך בתנור, כשהחמאה מוגשת מעליו או לידו.

## שאלה 469

### כיצד מכינים באסכלה ומגישים אומצת פילה בקר בנוסח ארגנטינאי?

- א. משרים את האומצה לשעתיים ברוטב "שורון", קולים לדרגה רצויה ויוצקים עליה את הרוטב.
- ב. סוגרים את הבשר באסכלה, מעבירים לרוטב "שורון", מרתיחים ומגישים.
- ג. מכינים את האומצה לדרגה רצויה, מגישים עם הרוטב מעל האומצה או לידה.
- ד. קולים את הבשר לדרגה רצויה, ומגישים עם סלסת צ'ימצ'ורי.

## שאלה 470

### באיזו מנה ראשונה חלק ממרכיביה עשוי באסכלה (גריל)?

- א. אסקבש דגים - ESCABECHE DE POISSON.
- ב. אנטיפסטי - ANTIPASTI.
- ג. איולי - AIOLI.
- ד. טרין דגים - TERRINE DE POISSON.



#### שאלה 471

**איזו השלמה מתאימה ביותר לאומצת צלי אש?**

- א. חמאת רב המלצרים.
- ב. רוטב לבן.
- ג. סולת קלוייה.
- ד. ציר לבן מיוחד.

#### שאלה 472

**כיצד בשירות קלאסי מוגש הרוטב לדג באסכלה בנוסח "ברנייז" (BEARNAISE)?**

- א. כמצע לדג (מתחת לדג).
- ב. בנפרד מהדג.
- ג. על גבי הדג.
- ד. מעל ומתחת לדג.

#### שאלה 473

**איזה מאופני ההכנה הקלאסיים לדגים עשוי באסכלה (גריל)?**

- א. בנוסח מזרחי - ORIENTALE.
- ב. בנוסח גרנובל - GRENOBLOISE.
- ג. בנוסח אורלי - ORLY.
- ד. בנוסח רב המלצרים - MAITRE D'HOTEL.

#### שאלה 474

**כיצד נוהגים עם נתחי בשר עבים במיוחד, שהכנתם בגריל?**

- א. צולים בתנור לדרגה הרצויה ומשלימים באסכלה.
- ב. קולים (צולים) בשני הצדדים ומשלימים את הריכוך בתנור.
- ג. חורצים בבשר חריצים עמוקים (להחדרת החום) וקולים לדרגה רצויה.
- ד. במהלך הקלייה יוצקים על הבשר שומן חם מאוד (בעיקר חמאה).

#### שאלה 475

**להכנת צלעות עגל באסכלה בנוסח ים תיכוני, נדרשים:**

- א. קמח, ביצים, פירורי לחם וחמאה מומסת.
- ב. אווז מעושן וחמאת רב המלצרים.
- ג. "סלסת" שמן זית שום ופטרוזיליה קצוצה.
- ד. חמאת עשבי תיבול, כולל נענע.



#### שאלה 476

**אלו ירקות מתאים לשפד יחד להכנה באסכלה?**

- א. בצלי פנינה, עגבנית שרי, פלפל גמבה.
- ב. שמפיניון, אספרגוס, ערמונים, תפוחי אדמה.
- ג. בצל, עגבניות שרי, תפוחי אדמה חדשים (קטנים).
- ד. בצל, שמפיניון, פלפל ירוק, קוביות שומן סלמון טרי.

#### שאלה 477

**מתי מומלץ לשמן את האומצות המיועדות להכנה באסכלה?**

- א. לפני התיבול.
- ב. אחרי התיבול.
- ג. בשלב ההשריה עם חומרי הטעם.
- ד. במהלך כל שלבי הקלייה.

#### שאלה 478

**אלו חומרים מקובל לקמח לפני הכנתם באסכלה?**

- א. דגים שלמים.
- ב. ירקות.
- ג. אומצות עגל דקות במיוחד.
- ד. המבורגר ומוצרי בשר טחון אחרים.

#### שאלה 479

**כיצד יש להניח את העופות לצלייה (ROTIR) בתבנית בתנור?**

- א. על הגב, מכיוון שעצמות הגב מגינות על בשר החזה מחימום יתר.
- ב. על החזה, כדי להבטיח השחמה טובה.
- ג. על אחד הצדדים, להפוך בהמשך הצלייה, כי הירך זקוקה לחום צלייה חזק יותר.
- ד. על אחד הצדדים, כדי שחומרי הטעם המצטברים בחלל הבטן יחדרו לבשר החזה.

#### שאלה 480

**לשיפור טעם הרוטב בעופות צלויים (ROTIR) מוסיפים מירפואה:**

- א. כמצע לעופות לפני תחילת הצלייה.
- ב. ממלאים את חלל הבטן במירפואה.
- ג. מוסיפים מירפואה לפני גמר הצלייה, כדי לשמור על המשקע מחריכה ולהעשיר את הטעם.
- ד. לאחר הוצאת העופות מהצלייה, מוסיפים למשקע מירפואה וצולים עד להשחמת הירקות.



#### שאלה 481

**באיזה שלב מוסיפים מירפואה כשמכינים צלי עגל בתנור (ROTIR)?**

- במהלך הצלייה, עם היווצרות משקע מהצלייה.
- מעט לפני גמר הצלייה.
- בהתחלת הצלייה, כמצע לבשר.
- בגמר הצלייה, בשלב הכנת הרוטב.

#### שאלה 482

**באיזה שלב, כשמכינים בקר צלוי בתנור (ROTIR), מוסיפים מירפואה?**

- כרבע שעה לפני גמר הצלייה.
- לאחר הוצאת הבשר מהצלייה.
- בתחילת הצלייה, כמצע לבשר.
- במהלך הצלייה, עם היווצרות המשקע.

#### שאלה 483

**באיזה שלב, כשמכינים טלה צלוי בתנור (ROTIR), מוסיפים מירפואה?**

- בתחילת הצלייה, כמצע לבשר.
- לאחר הוצאת הבשר מהצלייה.
- במהלך הצלייה, עם היווצרות המשקע.
- כחצי שעה לפני גמר הצלייה.

#### שאלה 484

**מהי הטמפרטורה, במעלות צלזיוס, לצליית פרגיות בתנור (ROTIR)?**

- התחלה  $200^{\circ}\text{C}$ , המשך  $180^{\circ}\text{C}$ .
- התחלה  $180^{\circ}\text{C}$ , המשך  $200^{\circ}\text{C}$ .
- התחלה  $220^{\circ}\text{C}$ , המשך  $200^{\circ}\text{C}$ .
- התחלה  $250^{\circ}\text{C}$ , המשך  $220^{\circ}\text{C}$ .

#### שאלה 485

**במהלך צליית כתף עגל בתנור (ROTIR) יש להקפיד על:**

- ויסות חום הצלייה, לפי גודל הנתח ועוביו.
- צלייה בטמפרטורה אחידה, לא יותר מ- $120^{\circ}$ - $130^{\circ}$ .
- הפחתת טמפרטורת הצלייה ל- $120^{\circ}$ , כרבע שעה לפני גמר הצלייה.
- הפחתת טמפרטורת הצלייה, 10-15 דקות אחרי תחילת הצלייה.



#### שאלה 486

**משקע הצלייה של כתף עגל מומלץ להמיס (לשחרר) עם:**

- א. רוטב חום טבעי.
- ב. מים חמים.
- ג. מים קרים.
- ד. יין לבן.

#### שאלה 487

**אלו חומרי מזון מתאימים לצלייה בתנור (ROTIR)?**

- א. פילה כתף בקר.
- ב. עופות צעירים (פרגיות).
- ג. עופות בכל הגילאים, בעיקר מטילות.
- ד. צלי כתף בקר.

#### שאלה 488

**איזה תבשיל מתאים במיוחד לצלייה בתנור (ROTIR)?**

- א. עוף ממולא נוסח מזרחי.
- ב. אומצות כתף בקר ברוטב.
- ג. גולש בקר נוסח הונגרי.
- ד. שיפודי כבד עגל.

#### שאלה 489

**איזה תבשיל של תפוחי אדמה מתבצע על ידי צלייה בתנור (ROTIR)?**

- א. קרוקט תפוחי אדמה (מיקרצות) - CROQUETTES.
- ב. אנה - ANNA.
- ג. פונדנט - FONDANTE.
- ד. בנוסח האופה - BOULANGERE.

#### שאלה 490

**איזו איכות של רוסטביף נדרשת כדי שיתאים לצלייה בתנור (ROTIR)?**

- א. רזה, נטול שומן ומאוחסן היטב.
- ב. שזור סיבי שומן ולא מאוחסן.
- ג. שזור סיבי שומן ומאוחסן היטב.
- ד. שזור סיבי שומן, מכוסה בשכבת שומן ומיושן היטב.



#### שאלה 491

##### מה מאפיין רוסטביף (בר מותן) בנוסח אנגלי?

- צליית הבשר לדרגת מדיום (עשוי למחצה).
- הנתח משובץ בכמות גדולה של שום וכמהין.
- הבשר מוגש תמיד בתוך הרוטב בו התבשל.
- הצלייה מתבצעת בשני שלבים, תחילה סגירה והשהייה בחימום, וגמר צלייה לפני ההגשה.

#### שאלה 492

##### מהי התוספת הקלאסית לבשרים צלויים בנוסח אנגלי?

- תפוחי אדמה אפויים בקליפה.
- חביצת יורקשייר (YORKSHIRE PUDDING).
- מחית תפוחי אדמה עם בצל מטוגן.
- ספגטי בולונז.

#### שאלה 493

##### איך נהוג להגיש בר מותן (רוסטביף) בנוסח אנגלי?

- פרוסה אחת במשקל מתאים, מכוסה ברוטב.
- פרוסה אחת במשקל מתאים, עם הרוטב בנפרד.
- 2 - 3 פרוסות במשקל מתאים, על גבי מעט רוטב וכן רוטב בנפרד.
- 2 - 3 פרוסות במשקל מתאים, עם רוטב בנפרד.

#### שאלה 494

##### איך נהוג להגיש פילה בקר צלוי?

- 3 פרוסות עבות עד 200 גרם עם רוטב מתאים.
- פרוסות דקות ביותר עד 150 גרם ורוטב אדום.
- קוביות קטנות עד 150 גרם ורוטב מתאים.
- חתוך לאצבעות עד 150 גרם ורוטב מתאים.

#### שאלה 495

##### לאיזה שיטת בישול מתאים ביותר בשר עגל חלב?

- בישול בנוזל טוב.
- טחינה למילוי כרוב בסגנון הוי.
- לצלייה בתנור והגשה עם רוטב מתאים.
- לתבשיל גולש הונגרי מקורי.



#### שאלה 496

##### מהו "קרבינג" (CARVING) של עגל?

- דרגת צלייה.
- פריסת הבשר בידי הסועדים, כאשר החלק מוצב במרכז השולחן.
- פריסת הבשר לעיני הסועד בדלפק שירות המיועד לכך.
- שיטת הכנה או צלייה מיוחדת לחלקי עגל עם העצם.

#### שאלה 497

##### "קרבינג" (CARVING) של בשר מתייחס ל:

- חלק בשר מסוים.
- שיטת בישול (ריכוך).
- תהליך של פירוק הבשר מהעצם.
- צורת הגשה של חלקי בשר גדולים.

#### שאלה 498

##### ממה מכינים רוטב לעוף צלוי בתנור (ROTIR)?

- ממשקע הצלייה, המירפואה ונוזל חום.
- מנוזל חום כללי ומחומרי טעם.
- מרוטב דמיגלס, וההשלמה לפי המתכון.
- מנוזל לבן, מרביכה לבנה והשלמה לפי המתכון.

#### שאלה 499

##### ההקרמה היא תהליך משולב שנועד ל:

- ריכוך חומרים מבלי לפגום בצורתם.
- ריכוך ויצירת קרום פריך, טעים ואטרקטיבי.
- ריכוך מזון בתוך רוטב לבן או רוטב קרם.
- הוספה או שיפור טעמים של תבשילים ולהסוואת פגמים במראה התבשיל.

#### שאלה 500

##### התבשילים המתאימים להקרמה מהירה יהיו:

- אחרי ריכוך, שחימום מתבצע במשולב עם הקרמתם.
- לא מבושלים, שריכוכם מתבצע במשולב עם הקרמתם.
- תבשילים מוכנים וחמים, שהקרמתם מתבצעת ממש לפני הגשתם.
- רק תבשילים שהקרמתם אפשרית ברטבים עתירי שומן.



### שאלה 501

**איזו שיטת הקרמה מתאימה לספגטי?**

- א. הקרמה מהירה.
- ב. הקרמה איטית.
- ג. הקרמה קלה.
- ד. הקרמה זגוגית או זיגוג.

### שאלה 502

**איך צריך להיות אספרגוס המיועד להקרמה עם רוטב הולנדז?**

- א. מבושל וקר.
- ב. לא מבושל.
- ג. מבושל וחם.
- ד. מבושל, קר או חם, אין לכך משמעות.

### שאלה 503

**בהקרמת ירקות יש להקפיד במיוחד על:**

- א. עיצוב המנה.
- ב. בחירת הכלי המתאים.
- ג. תיבול הירק לפני הקרמתו.
- ד. תיבול חזק של הרוטב המעביר את טעמו גם לירק.

### שאלה 504

**להקרמה על ידי זיגוג, של דג מעודן, משתמשים ב:**

- א. רוטב מורנה.
- ב. גבינה מגוררת.
- ג. רוטב דוקסל עם גבינה.
- ד. רוטב הולנדז.

### שאלה 505

**כיצד מכינים כרובית להקרמה?**

- א. עורכים את מנות הכרובית בכלי מתאים, מתבלים ומכסים ברוטב.
- ב. עורכים את מנות הכרובית בכלי משומן, מתבלים, מחממים ומצפים ברוטב.
- ג. עורכים את מנות הכרובית בכלי משומן ומרופד ברוטב, מתבלים ומצפים ברוטב.
- ד. טובלים את מנות הכרובית ברוטב ובפירורי לחם, עורכים בכלי משומן ומקרימים.



## שאלה 506

### לאילו חומרי מזון מתאימה הקרמה קלה?

- ירקות עדינים שאינם מבושלים.
- מוצרי פסטה, לזניה, ספגטי, ועוד.
- פילה דגים לא מבושלים.
- אומצות בשר שההקרמה היא השלמת תהליך הריכוך שלהן.

## שאלה 507

### הקרמת המזון בצורות השונות מטרתה העיקרית היא:

- שיפור הטעם והמראה.
- לחפות על טעמים שאינם טובים.
- לכסות תבשילים בעלי מראה פגום.
- לשנות את הטעם הבסיסי של התבשיל.

## שאלה 508

### בהכנת בשר באלפס (CASSEROLE):

- מטגנים את הבשר במעט שמן או עם בצל מוגן.
- מטגנים עגבניות ומוסיפים לו את הבשר.
- מניחים את הבשר בתבנית ומשחימים בתנור.
- מאדים את הבשר במרגרינה, רק לסגירת הנקבוביות, ללא השחמה.

## שאלה 509

### כיצד מכינים שמיניות עוף לריכוך באלפס (CASSEROLE)?

- מתבלים, מקמחים ומטגנים.
- מתבלים ומטגנים.
- מתבלים, עורכים את חלקי העוף בתבנית, בוזקים עליהם קמח ומשחימים בתנור.
- מתבלים, טובלים בקמח ובביצים, ומטגנים.

## שאלה 510

### כיצד מתבצע הבישול באלפס (CASSEROLE) לאחר שלב השחמת הבשר?

- מבשלים את הבשר במשקע הטיגון שדולל ביין.
- מוסיפים למשקע הטיגון נזל מתאים או חום ומבשלים את החומר.
- מוסיפים למשקע יין, רסק עגבניות, נזל חום ומעט דמיגלס, ומבשלים את הבשר.
- מכינים רוטב חום ומבשלים בו את הבשר.



### שאלה 511

**גובה הנוזלים לבישול בשר באלפס (CASSEROLE) יהיה:**

- א. מחצית מגובה הבשר.
- ב.  $3/4$  מגובה הבשר.
- ג.  $1/3$  מגובה הבשר.
- ד. כדי כיסוי מלא של הבשר.

### שאלה 512

**כיצד מטפלים ברוטב בגמר בישול הבשר באלפס (CASSEROLE)?**

- א. משלימים את הרוטב לפי המתכון עם הבשר לפני ההגשה.
- ב. מפרידים בין הבשר לרוטב, מסננים, משלימים את הרוטב לפי המתכון ומחזירים לבשר.
- ג. מסמיכים את התבשיל עם בליל קורנפלור.
- ד. מפרידים בין הבשר לרוטב, מסננים, מסמיכים ברביכה ומשלימים בליאזון.

### שאלה 513

**כיצד מוגש הרוטב בתבשילי בשר באלפס (CASSEROLE)?**

- א. יוצקים את הרוטב על הבשר בזמן ההגשה.
- ב. הרוטב מוגש בנפרד מהבשר.
- ג. יוצקים רוטב בתחתית כלי ההגשה ועליו מניחים את הבשר.
- ד. מגישים את הבשר עם הרוטב.

### שאלה 514

**בהכנת בשר באלפס (CASSEROLE) משתמשים ב:**

- א. נתחי בשר גדולים.
- ב. בשר חתוך לקוביות.
- ג. בשר חתוך לנתחונים.
- ד. בשר חתוך לפרוסות.

### שאלה 515

**איזה מהתבשילים הבאים מכינים באלפס (CASSEROLE)?**

- א. פופיאט זינגרה.
- ב. עוף בזיתים.
- ג. פילה סטרוגנוף.
- ד. קרבונד פלמנד.



### שאלה 516

איזה מחלקי בשר הבקר מתאים להכנת צלי באלפס (CASSEROLE)?

- א. צוואר.
- ב. חזה.
- ג. צלעות שטוחות.
- ד. ורד הצלע.

### שאלה 517

מסמיכים, בדרך כלל, את הרוטב של צלי עגל באלפס (CASSEROLE):

- א. בליל קמח ויין.
- ב. בליל קורנפלור ויין.
- ג. רביכה חומה.
- ד. רביכה לבנה.

### שאלה 518

להכנת צלי עוף באלפס (CASSEROLE) משתמשים ב:

- א. שמיניות עוף של מטילות (עוף מבוגר) ללא עצמות.
- ב. אפרוחים בשלמותם.
- ג. פרגיות בשלמותן.
- ד. שמיניות או רבעים של עופות מס' 1 או מס' 2.

### שאלה 519

תהליך הכנת צלי באלפס (CASSEROLE) דומה ל:

- א. צלייה ברוטב - BRAISER.
- ב. צלייה בתנור - ROTIR.
- ג. זיגוג - GLACER.
- ד. טיגון במחבת - SAUTER.

### שאלה 520

בשר בקר בנוסח "בורגיניון" (BOURGUIGNONNE) מוגש עם:

- א. כדורי כרוב, יין בורגונדי ובשר מעושן.
- ב. פטריות שמפיניון, עגבניות קונקסה ויין אדום.
- ג. בשר מעושן, שמפיניון, בצלצלים ויין אדום.
- ד. בשר מעושן, תפוחי אדמה "אוליבט" ויין לבן.



### שאלה 521

**להכנת צלי בקר באלפס (CASSEROLE) מורידים משקע עם:**

- א. יין לבן יבש.
- ב. יין אדום יבש.
- ג. ברנדי.
- ד. יין לבן חצי יבש.

### שאלה 522

**איזו תוספת קלאסית מתאימה לצלי עגל באלפס (CASSEROLE)?**

- א. תפוחי אדמה אפויים.
- ב. בצקיות תפוחי אדמה.
- ג. תפוחי אדמה דופין.
- ד. מיקרצות (קרוקט) תפוחי אדמה.

### שאלה 523

**צלי עוף באלפס (CASSEROLE) מתאים להגיש עם:**

- א. תפוחי אדמה בנוסח האופה.
- ב. אורז.
- ג. ספגטי ברוטב פסטו.
- ד. גולש תפוחי אדמה.

### שאלה 524

**איזה כלי מתאים להכנה על ידי צלייה באלפס (CASSEROLE)?**

- א. מחבת עמוק להקפצה.
- ב. ווק מיוחד להקפצה.
- ג. סיר שטוח מיוחד.
- ד. תבנית גסטרונום.

### שאלה 525

**איזה מהתבשילים מתאים להכנה על ידי צלייה באלפס (CASSEROLE)?**

- א. פילה עגל.
- ב. צלעות עגל חלב.
- ג. גולש בקר.
- ד. תרביך לבן של עגל חלב.



### שאלה 526

מהו הטעם הדומיננטי בתבשיל "עוף הגל החדש"?

- א. אננס.
- ב. תפוזים.
- ג. ענבים.
- ד. שום ודבש.

### שאלה 527

באיזה יין משתמשים להכנת "עוף בייין" (COQ AU VIN)?

- א. לבן מתוק חצי יבש.
- ב. לבן מתוק יבש.
- ג. אדום יבש.
- ד. אדום מתוק קינוח.

### שאלה 528

מה כוללת ההשלמה בתבשיל עוף בנוסח "הציידים" (CHASSEUR)?

- א. בשר מעושן.
- ב. פטריות ונקניקיות.
- ג. פטריות, בשר מעושן ובצלצלים.
- ד. פטריות ועגבניות קונקסה.

### שאלה 529

איך מוגשת ההשלמה של נקניקיות ובצלצלים, בצלי עוף באלפס (CASSEROLE) בנוסח צ'יפולטה?

- א. יחד עם כל מרכיבי המנה.
- ב. הנקניקיות והבצלצלים משופדים על קיסם ותקועים בחלקי העוף.
- ג. הבצלצלים מוגשים עם הבשר והרוטב והנקניקיות, כקישוט.
- ד. הנקניקיות והבצלצלים מהווים את תוכן הרוטב, המוגש בנפרד לעוף.

### שאלה 530

**אגר-אגר הוא:**

- א. תבלין להכנת מרק.
- ב. חומר הקרשה מהחי.
- ג. חומר הקרשה מהצומח.
- ד. חומר הקרשה מלאכותי.



### שאלה 531

איזה מהפירות שייך לקבוצה הנקראת "פירות בעלי גלעין"?

- א. אגס.
- ב. אפרסמון.
- ג. אפרסק.
- ד. ענבים.

### שאלה 532

איזה מאכל טוב לתבל ברזמרין?

- א. תפוחי אדמה אפויים.
- ב. אומלט בנוסח האיכרים.
- ג. כבד קצוץ בנוסח יהודי.
- ד. רוטב אלף האיים.

### שאלה 533

באיזה תהליך שימור ניתן להאריך את חיי המדף של תבלינים?

- א. ריסוס בחומרים משמרים.
- ב. הוספת חומרי שימור בתהליך העיבוד.
- ג. הקרנה בתהליך רדיואקטיבי מבוקר.
- ד. עיקור בטמפרטורות גבוהות בזמן הייבוש.

### שאלה 534

באיזה מוצר יש חומרים משמרים?

- א. אבקות מרק עוף ובשר.
- ב. רסק עגבניות.
- ג. סלט חומוס.
- ד. שימורי זיתים ומלפפונים.

### שאלה 535

באיזה תהליך שימור ניתן להאריך את חיי המדף של תבלינים?

- א. ריסוס בחומרים משמרים.
- ב. הוספת חומרי שימור בתהליך העיבוד.
- ג. הקרנה בתהליך רדיואקטיבי מבוקר.
- ד. עיקור בטמפרטורות גבוהות בזמן הייבוש.



### שאלה 536

#### מהו אגוז מוסקט?

- א. אגוז בר מיוחד המשמש כתבלין לאחר השרייתו ביין מוסקט.
- ב. אגוז קטן ומיובש המשמש כתבלין.
- ג. סוג מיוחד וקטן של אגוז פקאן המשמש למאכל, ובעיקר לתיבול.
- ד. שם של תבלין המופק כתוצר לוואי של ענבי מוסקט.

### שאלה 537

#### אגוז מוסקט משמש, בין היתר:

- א. לתיבול תבשילי תפוחי אדמה וירקות.
- ב. לחיזוק הטעם ביין מוסקט מתוק לקינוח.
- ג. למאכל, רק לאחר קלייה.
- ד. כתוספת טעם בקפה טורקי.

### שאלה 538

#### מהו השם הלועזי של הזנגביל?

- א. ג'ינג'ר - GINGER.
- ב. סורל - SOREL.
- ג. קרדמון - CARDAMON.
- ד. פנל - FENNEL.

### שאלה 539

#### איזה "מטבח" מרבה להשתמש בשורש הזנגביל?

- א. הצרפתי.
- ב. האיטלקי.
- ג. הסיני.
- ד. האנגלי.

### שאלה 540

#### ממה מפיקים את תבלין הזעפרן (ספרן – SAFFRON)?

- א. משורש של שיח הזעפרן ההופך לצהוב כתום לאחר ייבוש.
- ב. מאבקני צמח הזעפרן.
- ג. מתפרחת שיח הכורכום.
- ד. מפירותיו הזעירים של צמח הזעפרן.



### שאלה 541

**איזה מהתבשילים נהוג לתבל בזעפרן?**

- א. מרק דגים "בויאבז".
- ב. כבד אווז בנוסח רוסיני.
- ג. טרטר דג סלמון.
- ד. סביצ'ה מדג סלמון.

### שאלה 542

**ממה מופק החרדל?**

- א. מזרעי צמח החרדל.
- ב. משורש צמח החרדל.
- ג. מעלי הצמח המיובשים.
- ד. מאבקה מקליפות הצמח.

### שאלה 543

**ממה מפיקים טחינה?**

- א. מגרעיני שומשום.
- ב. מבוטנים, ובעיקר משברי הבוטנים לאחר המיון.
- ג. מגרעיני חמניות, כשלב בהפקת השמן.
- ד. מצמח הקנולה.

### שאלה 544

**עיקר השימוש בזרעוני הקימל הוא:**

- א. לתיבול לחמים.
- ב. כתוספת לתבלין הכמון.
- ג. להכנת תכבישים (מרינדות) לדגים.
- ד. לתיבול מרק שעועית בנוסח תימני.

### שאלה 545

**תבלין הכורכום מופק:**

- א. מעלי צמח הכורכום הצהובים לפני הנשירה.
- ב. מאבקני צמח הכורכום בפריחתו.
- ג. מקליפה מיובשת של צמח הכורכום.
- ד. משורש צמח הכורכום.



## שאלה 546

### מהו גרגיר הנחלים?

- א. צמח שעליו משמשים לסלטים או לקישוט מאכלים.
- ב. שיח רב-שנתי שפירותיו הם הצלפים.
- ג. צמח שעליו דומים לעלי סלק צעירים והוא נמכר כ"עלי בייבי".
- ד. שיח רב-שנתי ששורשיו משמשים להכנת הכורכום.

## שאלה 547

### מהו "שאלוט" (ECHALOTE או SHALLOT)?

- א. סוג של דג.
- ב. סוג של פטרייה.
- ג. שם של רוטב.
- ד. סוג של בצל.

## שאלה 548

### גרגרי הפלפל השחור הם:

- א. גרגרים הנקטפים בעודם ירוקים, שמקבלים את צבעם לאחר התססה וייבוש.
- ב. גרגרים הנקטפים רק לאחר שהבשילו והשחירו על העץ.
- ג. סוג מיוחד של פלפל הצומח בתוך תרמילים דמויי שעועית, ונקטף לאחר ייבוש מלא.
- ד. גרגרים המתקבלים לאחר מיון וניפוי של גרגרי פלפל ריחני (פלפל אנגלי).

## שאלה 549

### ממה מפיקים את הפלפל הלבן?

- א. מגרגרי פלפל שחור שנקטף בטרם הבשיל והוא מיובש באמצעים מכניים.
- ב. מגרגרי פלפל שחור שנקטף לאחר שהבשיל ונוקה מקליפתו לאחר עיבוד ממושך.
- ג. מגרגרים הצומחים בתוך תרמילים דמויי אפונה, הנקטפים בטרם הבשילו.
- ד. מגרגרי פלפל שצבעם בהיר והם מלבינים על השיח לאחר הבשלה מלאה.

## שאלה 550

### מהו הזעתר?

- א. צמח רב-שנתי בשם אזוב מצוי זעתר.
- ב. תערובת עשבי תיבול לבשרים וגריל.
- ג. עשב תיבול שמשורשיו ומפירותיו מכינים את תבלין הזעתר.
- ד. שיח רב-שנתי שפירותיו המיובשים משמשים להכנת תבלין הזעתר.



## שאלה 551

### מהו הזעתר?

- צמח רב-שנתי בשם אזוב מצוי זעתר.
- תערובת עשבי תיבול לבשרים וגריל.
- עשב תיבול שמשורשיו ומפירותיו מכינים את תבלין הזעתר.
- שיח רב-שנתי שפירותיו המיובשים משמשים להכנת תבלין הזעתר.

## שאלה 552

### פלפל ריחני (פלפל אנגלי) הוא:

- פלפל שחור רגיל מזן גדול במיוחד.
- פרי לא בשל של עץ הפימנטה שיובש בשמש.
- פרי עץ הפימנטה שנקטף לאחר שהבשיל על העץ.
- פלפל שחור רגיל שגרגריו הותפחו בהתססה ועיבוד כימי

## שאלה 553

### מהו השימוש הנפוץ במיוחד בפלפל אנגלי?

- לאומצה מפולפלת (פפר סטייק).
- לרוטב פלפלת.
- לתכבישי ירקות (מרינדות).
- לגיוון תערובת גרגרי פלפל צבעוניים במטחנת הפלפל במסעדות.

## שאלה 554

### מהו פלפל קאין (CAYENNE)?

- זן פלפל מיוחד, קטן אדום וחריף.
- זן פלפל מאורך, גדול ומתוק למחצה.
- שם נרדף לפפריקה הונגרית.
- שם מסחרי לתמצית הפלפל.

## שאלה 555

### ממה מפיקים את תבלין הציפורן?

- מכפתורי הפרח של עץ אוגניית הציפורן.
- מניצני הפרח של הציפורן המתורבתת.
- מאבקני הפרח של עץ הציפורן.
- מפירותיו הצעירים של שיח הציפורן, לאחר ייבוש מלא בשמש.



### שאלה 556

**באיזה רוטב משתמשים בכפתורי פרח הציפורן (לא באבקת ציפורן)?**

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

### שאלה 557

**ממה מפיקים את מקלות הקינמון?**

- א. מהענפים הדקים והצעירים של עץ הקינמון.
- ב. מפירותיו (דמויי תרמילי השעועית) של עץ הקינמון.
- ג. מגזע עץ הקינמון המעובד לגלילים דקים.
- ד. מקליפתו של עץ הקינמון המעובדת לגלילים דקים.

### שאלה 558

**באיזה מהמנות מקובל להדגיש את הטעם והריח של הקינמון?**

- א. קרם שוקולד.
- ב. מרק דגי ים.
- ג. תרביך כבש בנוסח מזרחי.
- ד. דברי מאפה עם תפוחי עץ.

### שאלה 559

**מה מהמפורט בהמשך משמש בעיקר כמרכיב בסלט ירוק?**

- א. עלי רוקט.
- ב. לימונית (עשב לימון).
- ג. עלי מרווה.
- ד. עלי זעתר.

### שאלה 560

**ממה מפיקים את תבלין הווניל (שנף)?**

- א. מהעלים המאורכים של שיח הווניל.
- ב. מתרמילי הצמח (לאחר ייבושם) של עץ הווניל.
- ג. משורשיו המיוחדים של צמח הווניל.
- ד. מקליפתו הטחונה של עץ הווניל.



## שאלה 561

### מהו הוונילין?

- מותג מסחרי לתבלין הווניל.
- המרכיב הכימי של ריח הווניל.
- השם המסחרי לתמצית סינטטית של וניל.
- כינוי לא מקובל לסוכר וניל.

## שאלה 562

### סוכר וניל הוא:

- תערובת של וניל טחון וסוכר.
- תערובת של וניל וסוכר.
- סוכר מסוג מיוחד.
- גבישי וניל וסוכרים.

## שאלה 563

### מהם הצלפים?

- תוכן התרמילים (דמויי שעועית) של שיח הצלפים.
- ניצני הפרח של שיח הצלף.
- הפרי הלא בשל של עץ הצלפים.
- הפרי הבשל של שיח הצלפים.

## שאלה 564

### באיזו צורה משוקים הצלפים?

- משומרים בחומץ או כבושים.
- טריים לפי משקל.
- טריים באריזות ואקום.
- טחונים לאחר ייבוש.

## שאלה 565

### רישום המספרים 7-9 או 9-11 או אחרים על שימורי מלפפונים מציין:

- את גודלם ועוביים בסנטימטר ובמילימטר.
- את מספר המלפפונים בקופסה.
- את משקלם בגרמים לפני הכבישה, לדוגמה: 7-9 הם 70-90 גרם ליחידה.
- את משקל המלפפונים בגרמים אחרי הכבישה



### שאלה 566

#### מהו השימוש בשורש החזרת?

- א. למירפואה או לזר ירקות.
- ב. לרטבים חמים וקרים.
- ג. כמרכיב ב"חמוצים מעורבים".
- ד. כתבלין חריף, במיוחד לאחר ייבוש וטחינה.

### שאלה 567

#### טעמו של הדבש הטהור:

- א. מושפע מסוג הפרחים.
- ב. נקבע בצורה תעשייתית.
- ג. נקבע לפי גזע הדבורים.
- ד. מושפע מכמות הסוכר שמוסיפים לו.

### שאלה 568

#### דבש שהתגבש הינו דבש:

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

### שאלה 569

#### דבש שהתגבש ניתן להחזיר למצב נוזלי על ידי:

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

### שאלה 570

#### מהי מרקחת פירות (קונפיטורה)?

- א. ריבה עם חתיכות פרי בתוכה.
- ב. ריבה רכה במיוחד המשמשת לאפייה.
- ג. ריבה סמיכה מאוד הנמכרת גם בשם מרמלדה.
- ד. ריבה דיאטטית הנמכרת בחנויות טבע ובבתי מרקחת.



### שאלה 571

איזה חומר קרישה נדרש כדי להכין קונפיטורה של תות שדה?

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

### שאלה 572

איזה נתון מצביע על רסק עגבניות איכותי ביותר?

- א. עשוי מ-100% עגבניות טריות.
- ב. אינו מכיל חומר משמר.
- ג. ריכוז של 22% בריקס.
- ד. ריכוז של 28% בריקס.

### שאלה 573

באיזו טמפרטורה מתחת לאפס מומלץ לשמור מזון קפוא?

- א. 3C.
- ב. 6C.
- ג. 36C.
- ד. 18C.

### שאלה 574

מהו תהליך ההקפאה הרצוי לירקות חלוטים?

- א. מעבר מהיר מחליטה להקפאה.
- ב. מעבר בשלושה שלבים, צינון על רשת, קירור מהיר והקפאה איטית.
- ג. מעבר איטי, דרך חדרי קירור בטמפרטורות שונות, עד להקפאה.
- ד. ריענון הירק בהרבה מים, והקפאה איטית בעוד הירק רטוב.

### שאלה 575

מהו היתרון בשימוש במזון קפוא?

- א. אין בו סכנת קלקול.
- ב. הוא זמין ונוח לשימוש.
- ג. עלות האחסון קטנה.
- ד. משך האחסון לא מוגבל.



### שאלה 576

**מה המשמעות של הימצאות פתיתי קרח בשקית סגורה היטב של גזר גמדי?**

- בתהליך האריזה לא הקפידו על הפרדת הקרח מהגזר.
- תהליך ההפרדה היה מהיר מדי והאדים בשקית יצרו פתיתי קרח.
- חליטת הגזר לפני הקפאתו לא נעשתה כנדרש.
- תהליך ההקפאה או האחסון לקויים.

### שאלה 577

**כיצד מבשלים ירקות קפואים?**

- מבשלים בעודם קפואים.
- מפשירים לפני הבישול.
- מפשירים ירקות ירוקים בלבד.
- מפשירים ירקות לבנים בלבד.

### שאלה 578

**כיצד נוהגים בירקות קפואים שהפשירו כתוצאה מתקלה בקירור?**

- מקפיאים מחדש כפי שהם.
- מחליפים אריזות ומקפיאים שנית.
- מנקבים את השקית להוצאת המים ומקפיאים שנית.
- אם לא חל קלקול עדיף לבשלם ולהקפיא אם נדרש.

### שאלה 579

**משקל ביצה בקליפתה גודל בינוני M הוא:**

- 60-55 גרם.
- 70-65 גרם.
- 55-50 גרם.
- 60-55 גרם.

### שאלה 580

**על פי אלו נתונים נקבעת עסיסיותו של בשר חזה הודו לצלייה?**

- חזה גדול, של תרנגול זכר.
- חזה של נקבת הודו.
- חזה יהיה גדול ועטוף בשכבת שומן.
- בשר החזה יהיה נטול שומן, רצוי של תרנגול זכר.



### שאלה 581

**על פי אלו סימנים ניתן לזהות נתח איכותי של עגל צעיר?**

- א. הבשר שזור בסיבי שומן ובעל מעטפת שומן עבה.
- ב. הבשר בצבע ורוד בהיר והמעטפת השומנית בצבע זהבהב.
- ג. הבשר בהיר ובעל שכבת שומן דקה ובהירה.
- ד. הבשר נקי משומן פנימי וחיצוני, וצבעו אדום עז.

### שאלה 582

**עגל חלב נחשב כדל שומן. למרות זאת, באיזה מחלקיו קיים ריכוז של שומן?**

- א. פילה - FILET.
- ב. ירך - CUISE.
- ג. חזה - POITRINE.
- ד. כתף - EPAULE.

### שאלה 583

**עוף טרי בתנאי שיווק ואחסון נכונים טוב לשימוש:**

- א. עד 8 ימים.
- ב. עד 10 ימים.
- ג. עד 4 ימים.
- ד. בקירור נכון אין הגבלה.

### שאלה 584

**כאשר ביצה צפה במי מלח סימן שהיא:**

- א. מקולקלת.
- ב. טרייה.
- ג. מבושלת.
- ד. מאוחסנת.

### שאלה 585

**לאיזו מהגבינות יש טעם וריח חזק של עישון?**

- א. גלבוע.
- ב. רוקפור.
- ג. בשן.
- ד. קצ'קבל.



### שאלה 586

**איזה חומץ מייצרים בתהליך יישון?**

- א. בלסמי.
- ב. בן יין.
- ג. תפוחים.
- ד. מיוחד לסלט.

### שאלה 587

**איזה מסוגי החומץ צבעו כהה במיוחד?**

- א. חומץ הדרים.
- ב. חומץ בלסמי.
- ג. חומץ מחוקה.
- ד. חומץ בן יין.

### שאלה 588

**איזה שם של פרי אינו פרי הדר?**

- א. ולנסיה.
- ב. שמוטי.
- ג. פומלית.
- ד. פסיפלורה.

### שאלה 589

**איזה מהפירות שייך לקבוצה הנקראת פירות "בעלי גלעין"?**

- א. לימון.
- ב. קיווי.
- ג. פסיפלורה.
- ד. שסק.

### שאלה 590

**איזה פרי הוא בעל קליפה עבה במיוחד?**

- א. פומלה.
- ב. קומקוואט (תפוז סיני).
- ג. תפוז ולנסיה.
- ד. מנגו.



### שאלה 591

איזה שם אינו מזוהה עם זן של ענבים?

- א. מוסקט.
- ב. מרלו.
- ג. ושינגטון טבורי.
- ד. שרדונה.

### שאלה 592

איזה שם אינו מזוהה עם זן של תפוח עץ?

- א. יונתן.
- ב. סנטה רוזה.
- ג. סמיט.
- ד. דלישס.

### שאלה 593

כמה אחוזי שומן יש בחלב רגיל לשתייה?

- א. 3%.
- ב. 15%.
- ג. 7%.
- ד. 9%.

### שאלה 594

איזה שם מזוהה עם זן איכותי של אבוקדו?

- א. האס.
- ב. ריזלינג.
- ג. גוואקמולו.
- ד. יוקנעם.

### שאלה 595

מאיזה דג מכינים גראבלקס (GRAVLAX)?

- א. דניס.
- ב. פורל.
- ג. אילתית.
- ד. צלופח.



### שאלה 596

**מה שם הדג שממנו מכינים "דג מלוח"?**

- א. הרינג.
- ב. מקרל.
- ג. שפרוט.
- ד. דניס.

### שאלה 597

**מהם המרכיבים הבסיסיים של שוקולד מריר?**

- א. עיסת קקאו, סוכר, שומן קוקוס, ג'לטין.
- ב. עיסת קקאו, סוכר, חמאת קקאו, לציטין.
- ג. עיסת קקאו, סוכר, מוצקי חלב, עמילן להקרשה.
- ד. אבקת קקאו, אבקת חלב, לציטין, סירופ שוקולד.

### שאלה 598

**מרגרינה למריחה עשויה:**

- א. משומנים שונים ומחומרי הסמכה.
- ב. שומנים שונים, לציטין ומים.
- ג. שמן מוקצץ, ג'לטין ומים.
- ד. שומנים שונים, מים ותמציות.

### שאלה 599

**מה מאפיין מרגרינה לבצק עלים?**

- א. נקודת התכה נמוכה וצמיגות.
- ב. נקודת התכה גבוהה והיעדר צמיגות.
- ג. אחוז מים גבוה והיעדר צמיגות.
- ד. נקודת התכה גבוהה וצמיגות.

### שאלה 600

**ממה מפיקים את הסולת?**

- א. מגרגרי האורז.
- ב. מצמח הסולת.
- ג. מגרגרי חיטה.
- ד. מתירס לבן.



### שאלה 601

**ממה מפיקים קורנפלור?**

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

### שאלה 602

**מונוסודיום גלוטמט הינו:**

- א. חומר ריכוך לבשר.
- ב. מחזק טעם כללי.
- ג. חומר משמר באבקות מרק.
- ד. חומר משמר כללי.

### שאלה 603

**איזה פרי נחשב כיעיל ביותר "לריכוך" בשר?**

- א. פאפיה - בשלה לאכילה.
- ב. אבוקדו - לא בשל לאכילה.
- ג. תפוח עץ - בשל לאכילה.
- ד. אננס - בסירופ נטול סוכר.

### שאלה 604

**כיצד צריך להיראות בשר בקר טרי מאיכות טובה?**

- א. לח וזגוגי.
- ב. נקי משומן.
- ג. שזור סיבי שומן.
- ד. כהה, רך וחלק למגע.

### שאלה 605

**כיצד צריך להיראות נתח בשר בקר טרי מאיכות טובה?**

- א. אדום מאיר עם מעטפת שומן צהבהב.
- ב. אדום זוהר (בוהק) ושזור סיבי שומן.
- ג. אדום בהיר ונטול שומן לחלוטין.
- ד. אדום כהה עם מעטפת דקה של שומן בצבע צהבהב.



### שאלה 606

**מהו הסימן המובהק לאיכותו של בשר בקר טרי?**

- א. הבשר חלק ללא סיבי שומן.
- ב. חלקי הגב מכוסים קרום דק ללא שומן.
- ג. בלחיצת אצבע על הבשר, לא נשאר שקע.
- ד. רוב חלקי הבשר שזורים סיבי שומן.

### שאלה 607

**איזה חלק של בשר בקר מתאים יותר ליישון (AGING)?**

- א. נתח הצוואר.
- ב. צלעות שטוחות.
- ג. ורד הצלע.
- ד. פילה כתף.

### שאלה 608

**על פי אלו סימנים ניתן לזהות אם הבשר הוא של "עגל חלב"?**

- א. צבע הבשר וורוד בהיר וכמות השומן עליו מועטה.
- ב. צבע הבשר אדמדם ושזור בסיבי שומן רבים.
- ג. צבע הבשר אדום בוהק ובעל מעטפת שומנית.
- ד. צבע הבשר לבן, מימי ונטול שומן לחלוטין.

### שאלה 609

**כיצד ניתן להגדיר את צבע הבשר של טלה איכותי?**

- א. בהיר.
- ב. אדום כהה.
- ג. וורוד בהיר יפה.
- ד. אדום בוהק.

### שאלה 610

**מהו הגיל הרצוי לטלה מאיכות טובה (לא טלה חלב)?**

- א. שישה חודשים עד שנה.
- ב. שנה עד שנתיים.
- ג. עד שישה חודשים.
- ד. שנתיים עד שלוש שנים.



### שאלה 611

#### מהם היתרונות של בישול בגז?

- א. חימום מהיר וויסות מידי של החום.
- ב. בישול נקי.
- ג. פיזור חום אחיד במרכז ובצדדים.
- ד. להבה יציבה במשבי רוח פתאומיים.

### שאלה 612

#### מאיזה אזור במכשיר הסלמנדר מוקרן החום?

- א. מלמטה - מרצפת המכשיר.
- ב. משלושת דפנות המכשיר.
- ג. מלמעלה - מתקרת המכשיר.
- ד. מלמטה ומלמעלה לפי הצורך.

### שאלה 613

#### מהו השימוש העיקרי בסלמנדר?

- א. הפשרה וחימום של מזון מוכן.
- ב. אפיית פשטידות ומיני פאי.
- ג. הקרמת מאכלים.
- ד. אפייה מבוקרת לנתחי בשר גדולים.

### שאלה 614

#### מהי הסיבה העיקרית שלהבת הגז מפייחת?

- א. טמפרטורת הגז במיכל נמוכה.
- ב. מיכל הגז רחוק מדי מהמבערים.
- ג. פחות מדי אוויר נכנס למבער.
- ד. יותר מדי גז נכנס למבער.

### שאלה 615

#### איזה מכשיר מווסת את הטמפרטורה במקרר?

- א. טרמומטר.
- ב. טרמוסטט.
- ג. ברומטר.
- ד. אמפרמטר.



### שאלה 616

איזו שיטת חימום ניתן לשייך לתנור אפייה חשמלי רגיל?

- א. קרינה.
- ב. הסעה.
- ג. הולכה.
- ד. שילוב של הולכה והסעה.

### שאלה 617

על מה מעידה שכבת קרח, על מפזר הקור בחדר קירור?

- א. הגיע הזמן להפשרת הקרח.
- ב. קיימת ירידה בטמפרטורה מעבר למתוכנן.
- ג. קיימת תקלה בוויסות מערכת ההפשרה במפזר הקור.
- ד. הקירור ומערכת המפזר פועלים היטב.

### שאלה 618

כיצד מוגדרת השיטה לחימום ובישול על ידי מגע ישיר בין מקור החום לבין הכלי?

- א. הולכה.
- ב. קרינה.
- ג. הסעה.
- ד. הנעה.

### שאלה 619

מהי צורתה המקובלת של מחבת להכנת אומלטים?

- א. הדפנות משופעות וגובהן 2-3 ס"מ.
- ב. הדפנות קעורות וגובהן 5-8 ס"מ.
- ג. הדפנות ישרות וגובהן 2-3 ס"מ.
- ד. הדפנות משופעות וגובהן 10-20 ס"מ.

### שאלה 620

מהו חומר הציפוי הפנימי של חלק ממחבתות לטיגון ולהקפצה?

- א. אמאיל.
- ב. אלומיניום.
- ג. טפלון.
- ד. נחושת.



## שאלה 621

### כיצד פועל מכיר אינדוקציה לבישול?

- על ידי חימום סליל לוחט במשטח זכוכית.
- על ידי קרינה אלקטרומגנטית המועברת ישירות למזון.
- על ידי חימום חשמלי של משטח הבישול הקרמי.
- על ידי חימום אלקטרו מגנטי של כלי הבישול העשוי מחומר מתמגנט.

## שאלה 622

### מהי התשובה הנכונה ביותר המתייחסת לתבניות גסטרונוורם?

- המידות סטנדרטיות והן קבועות לפי תקן בינלאומי.
- המידות מותאמות לפי פריטי הציוד בארץ הייצור.
- המידות מותאמות לציוד הספציפי של היצרן.
- המידות אינן קבועות והן מותאמות לדרישות הקונה.

## שאלה 623

### צבעה של להבת הגז בבעירה טובה יהיה:

- אדום.
- צהוב.
- אדום - ירוק.
- כחול.

## שאלה 624

### מהו המצת/מבער (פיילוט) המותקן בכיריים של גז?

- יחידת הצתה בטיחותית להצתת המבער.
- יחידת הצתה להגברתה של עוצמת הבעירה לטורבו.
- מצת להפעלת יחידת הבישול בשבת.
- יחידה בטיחותית המופעלת ברגע של תקלה במערכת הגז.

## שאלה 625

### מה גורם לתהליך החימום או הבישול במיקרוגל?

- קרינת גלי חום עליון על החומר.
- קרינת גלים אלקטרו מגנטיים לתוך החומר.
- קרינת גלי אינפרא אדום לתוך החומר.
- קרינת גלי אור המקיפים את החומר.



## שאלה 626

### מהו הידע העיקרי הנדרש ממתכנן התפריט?

- הכרת חומרי הגלם ודרכי עיבודם.
- הכרת סוגי היינות והתאמתם למאכלים.
- הבנה טובה בשיטות ניהול וארגון של צוות המטבח.
- ידע מלא בחוקי העבודה והכרת סעיפי ההסכם הקיבוצי.

## שאלה 627

### תפריט קבוע (MENU FIXE), פירושו:

- ארוחה מלאה ללא תחליפים.
- ארוחה מלאה במחיר קבוע מראש.
- ארוחה שמספר המנות בה אינו משתנה.
- ארוחה עסקית, שכל מרכיביה קבועים מלבד המנה העיקרית.

## שאלה 628

### איזה הסבר, המתייחס לתפריט קבוע, הוא הנכון ביותר?

- היקף התפריט (מספר המנות) קבוע ולא יעלה על שלוש מנות.
- הדבר היחיד הקבוע בתפריט הוא המחיר.
- בתפריט מסוג זה, ניתנים תחליפים בתוספת מחיר בלבד.
- התפריט עשוי תמיד מחומרי גלם זולים, שהכנתם והגשתם זולות.

## שאלה 629

### שירות הגשה בשיטת "אמריקן סרוויס" הוא:

- הגשת תפריט בעיצוב קטן וקומפקטי.
- תפריט עם מספר מצומצם של מנות.
- תפריט זעיר, ואטרקטיבי, עבור ילדים.
- הגשת מנות מזון בצלחת מהמטבח לאורח.

## שאלה 630

### על פי מה נקבע מחיר הארוחה בתפריט קבוע?

- מספר המנות בתפריט הקבוע.
- מחיר החומרים, הוצאות השונות בייצור והרווח.
- מספר התחליפים למנה העיקרית.
- סוג השירות הנדרש, הגשה או מזנון לשירות עצמי.



### שאלה 631

**איזו חשיבות נוספת יש לתפריטון הכתוב, מלבד האינפורמציה לסועד?**

- הוא ניתן לסועדים כשי לצרכי פרסום.
- הוא מתויק כאסמכתא למשרד הבריאות.
- הוא מהווה בסיס לתכנון העבודה.
- העתק ממנו מופקד אצל המשגיח, לצרכי כשרות.

### שאלה 632

**מה מובא בחשבון בקביעת מחיר המכירה של תפריט קבוע?**

- כל ההוצאות של העסק.
- כל ההוצאות בעבור רכישת חומרי המזון.
- ההוצאות הכרוכות ברכישת המזון ובהכנתו.
- כל ההוצאות של העסק וכן הרווח הרצוי ממכירת המזון.

### שאלה 633

**למה מתייחס המונח "עלות מזון" (FOOD COST)?**

- התשלום עבור רכישת המזון בלבד.
- לכל ההוצאות הכרוכות ברכישת המזון ובהכנתו.
- לעלות חומרי המזון אחרי הטיפול בהם ולפני הכנתם.
- מחיר הפחת שנוצר מעיבוד המזון ובישולו.

### שאלה 634

**מה מאפיין תפריט קבוע (MENU FIXE)?**

- המחיר של כל מנה שבתפריט הוא קבוע.
- מספר המנות בתפריט קבוע.
- המחיר קבוע לכל הארוחה.
- בתפריט מסוג זה, אין מגישים תחליפים.

### שאלה 635

**מה מקובל להגיש בתפריט "שלוש מנות"?**

- שלוש מנות עיקריות.
- מבחר של שלושה פריטים מכל דבר.
- מנת פתיחה, מנה עיקרית וקינוח.
- מנה ראשונה, מנה עיקרית ותוספות.



### שאלה 636

איזו מנה מוסיפים כדי להפוך תפריט של 4 מנות לתפריט של 5 מנות?

- א. רוטב מיוחד לסלט.
- ב. מרק.
- ג. מנת ביניים.
- ד. מנת קינוח.

### שאלה 637

**חישוב עלות המזון (FOOD COST), נעשה:**

- א. מכל המזון שבתפריט, לפי משקל ברוטו, לפני ההכנה.
- ב. מכל המזון שבתפריט, לפי משקל נטו, אחרי ההכנה.
- ג. מכל כמות המזון לאחר הבישול, בהפחתת המזון שלא נמכר.
- ד. מכל המזון שבתפריט ועלות הכנתו.

### שאלה 638

**מה מאפיין תפריט לבחירה (A LA CARTE)?**

- א. מספר המנות העיקריות לבחירה הוא תמיד שלוש מכל סוג בשר.
- ב. הסועד משלם רק תמורת המזון שהזמין.
- ג. רוב התבשילים עשויים מראש.
- ד. המנות העיקריות מוגשות בעיקר מעגלת השירות.

### שאלה 639

**איזו ארוחה מארוחות היממה מכונה "דינר" (DINNER)?**

- א. ארוחת צהריים.
- ב. ארוחת בוקר.
- ג. ארוחת ערב מאוחרת (ארוחת חצות).
- ד. ארוחת ערב.

### שאלה 640

**מה פירוש המושג "טאפאס"?**

- א. סוג מסוים של שולחנות, המקובלים בבתי מלון.
- ב. תפריט מנות קטנות המוגשות כחטיף מתאבנים.
- ג. תפריט מצומצם, בדרך כלל במסעדות עממיות ובפונדקי דרך.
- ד. ארוחה מנות עיקריות בלבד.



### שאלה 641

**איזה סעיף שייך לעקרונות הגסטרונומיים בהרכבת תפריט?**

- א. הרגלי האכילה של הסועד.
- ב. סדר הגשת המנות.
- ג. אמונות טפלות הקשורות בסוגי מזון.
- ד. מסורת ודת.

### שאלה 642

**כיצד נקראת השיטה בה מוגש המזון בצלחת ישירות מהמטבח?**

- א. אנגלית.
- ב. אמריקנית.
- ג. ישראלית.
- ד. צרפתית.

### שאלה 643

**מה מאפיין את ארוחת הבוקר הקונטיננטלית?**

- א. מבחר גדול של דגים.
- ב. מבחר של בשרים מעושנים ונקניקים.
- ג. מבחר קרואסונים, חמאה, ריבה ושתייה חמה.
- ד. מבחר קרואסונים, ביצים, דגים, מוצרי חלב ושתייה חמה.

### שאלה 644

**מהו תפריט "שלוש מנות"?**

- א. תפריט מלא אך מצומצם ביותר.
- ב. תפריט בעל שלוש מנות עיקריות.
- ג. תפריט לשלושה סועדים.
- ד. תפריט שיש בו מבחר של שלוש מנות מכל פריט.

### שאלה 645

**מהי "מנת ביניים"?**

- א. מנה המוגשת בין שני מאכלים בתפריט.
- ב. מנה חמה המוגשת בין המרק לבין המנה העיקרית.
- ג. מנה חמה, בעיקר ירק עדין ואטרקטיבי, המוגשת נוסף למנות העיקריות.
- ד. מנה קרה, לא בשרית, המפרידה בין מנת הדגים למנת הבשר.



### שאלה 646

**השימוש במינוח מקצועי קלאסי, חשוב ורצוי:**

- בכל תפריט המוגדר כתפריט קלאסי.
- בכל סוגי התפריטים.
- בעיקר במסעדות המגדירות עצמן "מסעדה צרפתית".
- בעיקר בארוחות לרגל אירועים ממלכתיים.

### שאלה 647

**לפני כתיבת תפריט לאירוע, מהו הפרט החשוב ביותר שעל השף לדעת?**

- גיל הסועדים.
- התקציב העומד לרשותו.
- הסיווג המקצועי של צוות הטבחים.
- שעת האירוע.

### שאלה 648

**בהנחה שהתקציב לאירוע ידוע, איזו אינפורמציה חשובה במיוחד נדרשת מהמזמין?**

- סוג האירוע ומספר המשתתפים.
- מספר הילדים באירוע, וגילם.
- האופן בו מגיעים האורחים לאירוע.
- הרגלי האכילה של המוזמנים.

### שאלה 649

**לתפריט הכתוב יתרונות רבים. לאיזה מהמפורטים חשיבות רבה יותר?**

- התפריט מהווה תזכורת לטבחים בדבר חלקם בביצוע התפריט.
- משמש כבסיס להזמנת חומרים.
- עוזר למשגיח לבדוק את כשרות המזון.
- עוזר לשף לשמור על סבב הטבחים במחלקות השונות.

### שאלה 650

**איזו ארוחת בוקר נחשבת כעשירה במיוחד?**

- קונטיננטלית.
- קונטיננטלית משופרת.
- צרפתית.
- ישראלית.



### שאלה 651

**כיצד נקראת הארוחה המוגשת כארוחת בוקר וצהריים גם יחד?**

- א. סאפר - SUPPER.
- ב. דינר - DINER.
- ג. לנצ' - LUNCH.
- ד. ברנצ' - BRUNC.

### שאלה 652

**מה נכלל בתשלום שמשלם הסועד תמורת הארוחה בתפריט קבוע?**

- א. כל מה שהסועד אכל.
- ב. כל המנות הכלולות בתפריט, בין שנאכלו ובין שלא נאכלו.
- ג. כל המזון והמשקאות שהסועד צרך באותה ארוחה.
- ד. כל המנות שהסועד הזמין מהמלצר.

### שאלה 653

**איזה תהליך או שלב בביצוע תבשיל ניתן להגדיר כ"הכנה מוקדמת"?**

- א. בישול מוקדם או בישול חלקי לקראת השלמה.
- ב. הכנת חומרי הגלם, ניקוי, חיתוך או עיצוב.
- ג. הכנה ובישול מוקדם של חומרים קשים הדורשים ריכוך ממושך.
- ד. תרגול מוקדם של מרשם חדש לצורך תמחור המנות.

### שאלה 654

**הכנה מוקדמת תכלול:**

- א. חומרי גלם בלבד.
- ב. כלים וחומרי גלם.
- ג. חומרי גלם מבושלים בלבד.
- ד. חומרי גלם טריים בלבד.

### שאלה 655

**הכנה מוקדמת אופיינית:**

- א. למטבח הקר בלבד.
- ב. למטבחים מוסדיים בלבד.
- ג. לכל סוגי המטבחים.
- ד. למטבח המלונאי בלבד.



### שאלה 656

**איזו מהפעולות עונה להגדרה "הכנה מוקדמת"?**

- א. איסוף חומרי הגלם.
- ב. בישול מוקדם לחומרים קשים הדורשים בישול ממושך.
- ג. צלייה חלקית של האומצות לקראת הגשתן מאוחר יותר.
- ד. בדיקת מלאי הרטבים במקרר והשלמת החסר.

### שאלה 657

**איזו פעולה אינה נכללת בהכנה מוקדמת של אומצות ברוטב?**

- א. חיתוך הבשר למנות.
- ב. השריית בשר במרינדה.
- ג. הכנת כלי הבישול.
- ד. סגירת הבשר (טיגון) בשומן.

### שאלה 658

**איזו פעולה תיחשב כהכנה מוקדמת לצלי בקר ברוטב?**

- א. טיגון המירפואה.
- ב. סגירת הבשר.
- ג. איסוף, בדיקה והכנה של חומרי התיבול.
- ד. קיצוץ עצמות והכנת נוזל חום עבור הצלי.

### שאלה 659

**איזו פעולה אינה נכללת בהכנה מוקדמת לרוטב דמיגלס?**

- א. קיצוץ העצמות.
- ב. הכנת הירקות לצלי.
- ג. טיגון מוקדם של העצמות.
- ד. איסוף הכלים להכנת דמי גלס.

### שאלה 660

**מהי ההכנה המוקדמת האופיינית לתבשיל עוף בזיתים?**

- א. איסוף החומרים והכלים למאכל.
- ב. טיגון הירקות.
- ג. השחמת חלקי העוף.
- ד. הכנת הרוטב.



### שאלה 661

**איזו פעולה אינה נכללת בהכנה מוקדמת לצלי בקר?**

- א. הכנת המירפואה.
- ב. קשירת הבשר.
- ג. טיגון ראשוני (סגירה).
- ד. השריה מוקדמת בתבלינים.

### שאלה 662

**איזו פעולה אינה נכללת בהכנה מוקדמת למרקי ירקות?**

- א. מיון ושטיפת הירקות.
- ב. קילוף הירקות.
- ג. הכנת הסיר למרק.
- ד. אידוי הבצל בשומן.

### שאלה 663

**חיתוך כרוב לרצועות נקרא:**

- א. בטונת - BATONNETTES.
- ב. ברונואז - BRUNOISE.
- ג. שיפונד - CHIFFONADE.
- ד. אמנסה - EMINCE.

### שאלה 664

**חיתוך ירקות לרצועות דקות נקרא:**

- א. ברונואז - BRUNOISE.
- ב. בטונת - BATONNETTES.
- ג. אמנסה - EMINCE.
- ד. ז'וליאן - JULIENNE.

### שאלה 665

**חיתוך ירקות לפאיין (PAYSANNE) הינו חיתוך:**

- א. לקוביות קטנות.
- ב. לצורה בלתי מוגדרת.
- ג. לרצועות דקות.
- ד. לפרוסות קטנות ודקות.



### שאלה 666

**חיתוך ירקות עליים לרצועות נקרא:**

- א. שיפונד - CHIFFONADE.
- ב. שיפולטה - CHIPOLATA.
- ג. בטונת - BATONETTE.
- ד. פאיזן - PAYSANNE.

### שאלה 667

**חיתוך לקוביות קטנטנות נקרא:**

- א. ברנואז - RUNOISE.
- ב. בטונת - BATONETTE.
- ג. ז'וליאן - JULIENNE.
- ד. פאיזן - PAYSANNE.

### שאלה 668

**ז'וליאן (JULIENNE) פירושו חיתוך:**

- א. לפרוסות דקות.
- ב. לרצועות דקות.
- ג. בצל לקוביות.
- ד. בצל לפרוסות.

### שאלה 669

**שיפונד (CHIFFONADE) היא צורת חיתוך:**

- א. לקוביות.
- ב. לרצועות ארוכות.
- ג. לפלחים.
- ד. לרצועות קצרות.

### שאלה 670

**קארה (CARRE) הינה צורת חיתוך:**

- א. לרבעים.
- ב. לקוביות גדולות של 2X2 ס"מ.
- ג. לקוביות קטנטנות.
- ד. למקלונים קצרים.



### שאלה 671

#### צורת החיתוך קארה (CARRE) מתאימה:

- א. לתפוחי אדמה - לאפייה בתנור.
- ב. לדגים - להקפצה במחבת.
- ג. לפירות - ללפתן.
- ד. לעוף - לצלייה בקדרה.

### שאלה 672

#### בטונט (BATONETTE) הינה צורת חיתוך לי:

- א. תפוחי א - לטיגון בשמן עמוק.
- ב. פרוסות דגים - להקפצה במחבת.
- ג. פירות - ללפתן.
- ד. עוף - לצלייה בקדרה.

### שאלה 673

#### איזה ירק ניתן לחתוך לבטונט?

- א. כרוב.
- ב. גזר.
- ג. בצל.
- ד. חסה.

### שאלה 674

#### כיצד חותכים הירקות למסדואן (MACEDOINE)?

- א. לרצועות דקות וקצרות.
- ב. לפי הנדרש במרשם.
- ג. לרצועות רחבות וקצרות.
- ד. לקוביות או דומה לכך.

### שאלה 675

#### בחיתוך תפוחי אדמה לבטונט (מקלונים), מקפידים על:

- א. השרייה במים קרים מיד לאחר הקילוף.
- ב. ייבוש תפוחי האדמה על מסננת במשך כל זמן העבודה בהם.
- ג. חיתוך המקלונים לאורך אחיד.
- ד. חיתוך המקלונים לעובי אחיד.



### שאלה 676

#### איזו פעולה אין צורך לבצע כאשר מכינים קרוטונים?

- הורדת קרום הלחם ויישור הקצוות.
- פריסת הלחם לאורך או לרוחב בעובי נדרש.
- עטיפת הפרוסות בניילון נצמד והכנסתן למקפיא ל-30 דקות.
- חיתוך הפרוסות לרצועות אורך ורוחב.

### שאלה 677

#### איזה שלב אינו נדרש בהכנת ארטישוק טרי לבישול?

- הסרת הקלח.
- חיתוך קצות העלים מסביב ומהחלק העליון.
- מריחת התחתית בלימון או קשירת פרוסת לימון לתחתית.
- טבילה או הברשה של התחתית בשמן זית, למניעת השחרה.

### שאלה 678

#### עיצוב תפוחי אדמה בנוסח (POMMES PARISIENNE):

- צורת העיצוב מותאמת לכלל המוצרים המרכיבים צלחת של מנה עיקרית.
- השם מחייב עיצוב והכנה קבועים וידועים מראש.
- השם מחייב רק את צורת העיצוב ולא ההכנה.
- השם מחייב רק את צורת ההכנה ומשקל המנה.

### שאלה 679

#### עיצוב ירקות נועד:

- להגדיל את מגוון השימושים במוצר ואת שיטות ההכנה ולאסטטיות.
- להקטין את גודלם של הירקות, ובכך לאפשר הגדלת הכמות לסועד.
- לאפשר שימוש בירקות שצורתם החיצונית פגומה, ובעיצובם נפטרים מהפגמים.
- למטרות אסטטיות בלבד, ללא קשר לצורת ההכנה או לכמויות.

### שאלה 680

#### מה מתחייב מהשם "תפוחי אדמה פריזיאן" (POMMES PARISIENNE)?

- השם "פריזיאן" נועד להרשים את הסועד, למרות שהמוצר נחשב לפחמימה פשוטה.
- השם מחייב אופן הכנה על ידי חליטה במים והקפצה במחבת.
- השם מחייב רק את צורת העיצוב, ולא את אופן ההכנה.
- השם מחייב: צורת העיצוב וגם אופן ההכנה, על ידי חליטה במים או בשמן ואפייה בתנור.



### שאלה 681

**איזה מחלקי הבשר הוא שריר נייח?**

- א. כתף מרכזי.
- ב. ורד הצלע.
- ג. צלעות שטוחות.
- ד. פילה כתף.

### שאלה 682

**איזה חלק של הבשר הוא שריר נייח?**

- א. צלעות שטוחות.
- ב. צלעות נמוכות.
- ג. פילה כתף.
- ד. מותנית.

### שאלה 683

**היכן ממוקם הפילה בבקר?**

- א. מתחת לוורד הצלע.
- ב. משני צידי הכתף.
- ג. מתחת לרוסטביף (בר מותן).
- ד. מעל לרוסטביף (בר מותן).

### שאלה 684

**היכן המקום המדויק בו מבתרים (חוצים) את הטיבחה?**

- א. בין הצלע 9-10.
- ב. בין הצלע 14-15.
- ג. בין הפילה לוורד הצלע.
- ד. בין הרוסטביף למותן.

### שאלה 685

**איזה חלק בשר נמצא ברבע בקר קדמי?**

- א. צלעות שטוחות.
- ב. מותנית.
- ג. אוזית.
- ד. מותן.



### שאלה 686

**איזה חלק בשר נמצא ברבע האחורי?**

- א. שריר הזרוע.
- ב. ורד הצלע.
- ג. פילה מדומה.
- ד. אוזית.

### שאלה 687

**מהו החלק הגדול והטוב ביותר בכתף בקר?**

- א. שריר הזרוע.
- ב. פילה מדומה.
- ג. כתף מרכזי.
- ד. צלי כתף.

### שאלה 688

**מהו השימוש המומלץ ביותר לחזה בקר?**

- א. כבישה (צימות).
- ב. יישון - AGING.
- ג. צלייה בתנור - ROTIR.
- ד. טחינה לשם הכנת קציצות או כופתאות.

### שאלה 689

**איזה מחלקי הבשר מתאים להכנת אומצות ברוטב או מגולגלות (פופיאט)?**

- א. פילה כתף.
- ב. צלי כתף.
- ג. ורד הצלע.
- ד. כתף מרכזי.

### שאלה 690

**מאיזה חלק של הבקר שייך ה RIB-EYE?**

- א. צלעות נמוכות.
- ב. מותנית.
- ג. מותן.
- ד. אנטרקוט.



### שאלה 691

#### מותנית בקר (FILET) מתאימה:

- א. לגולש.
- ב. לבישול במים ובירקות.
- ג. להכנת אומצות לסוגיהן.
- ד. להכנת צלי ברוטב.

### שאלה 692

#### מאיזה חלק בקר חותכים טורנדו?

- א. ליבת הפילה.
- ב. קצות הפילה.
- ג. בין הקצוות לליבת הפילה.
- ד. ליבת ורד הצלע.

### שאלה 693

#### מאיזה מחלקי הבשר מכינים שטובריאן (CHATEAUBRIAND)?

- א. מותנית-פילה.
- ב. רוסטביף.
- ג. ורד הצלע אנטרקוט.
- ד. פילה כתף.

### שאלה 694

#### איזו הגדרה מתאימה לבשר המיועד לצלייה בתנור (ROTIR)?

- א. חשוב שהבשר יהיה נקי משומן חיצוני.
- ב. חשוב שהבשר יהיה רזה וטרי, ככל האפשר.
- ג. רצוי שהבשר יהיה משריר פעיל, רזה, ומעובד היטב.
- ד. הבשר נייח הצריך להיות שזור סיבי שומן ומיושן.

### שאלה 695

#### מה מאפיין נתח בקר איכותי לצלייה בתנור (ROTIR)?

- א. אין בו שומן.
- ב. הוא רך ומימי למגע.
- ג. צורתו סימטרית והוא נוח לפריסת מנות.
- ד. נתח נייח מיושן שזור סיבי שומן.



### שאלה 696

**עוף מבוגר (זקן) מתאים:**

- א. לצלייה בתנור - ROTIR.
- ב. להכנה בגריל - GRILLER.
- ג. לבישול בנוזל או להכנת מרק.
- ד. להכנת שיפודים.

### שאלה 697

**איזה עיבוד בסיסי נדרש כדי להכין עופות שלמים לצלייה בתנור?**

- א. חיתוך לשמיניות.
- ב. קשירה לעיצוב הצורה.
- ג. פתיחה לאורך הגב ושיטוח.
- ד. פתיחה לאורך החזה ושיטוח.

### שאלה 698

**איזו הכנה נדרשת כדי להכין עופיון או פרגיות באסכלה (גריל)?**

- א. מסירים את העור ומהדקים את הכנפיים לגוף.
- ב. פותחים את העוף לאורך עמוד השדרה, ומשטחים.
- ג. פותחים את העוף רק מהחזה, ומשטחים.
- ד. חותכים לשמיניות ומשטחים קלות.

### שאלה 699

**אוחזית העגל מתאימה להכנת:**

- א. כתיתות.
- ב. אנטרקוט.
- ג. טורנדו.
- ד. שטובריאן.

### שאלה 700

**חזה עגל מתאים במיוחד:**

- א. לשיפודים.
- ב. למילוי בבשר ובחומרי קישוט.
- ג. לניתחונים מוקפצים בנוסח סטרוגנוף.
- ד. לגולש עגל בנוסח הונגרי.



### שאלה 701

#### צוואר עגל מתאים להכנת:

- א. אומצות ברוטב.
- ב. גולש.
- ג. כתיתות.
- ד. ניתחונים.

### שאלה 702

#### צוואר עגל טוב להכנת:

- א. אומצות קרבונד.
- ב. כתיתות וינאיות.
- ג. קוטלט קציציות.
- ד. אומצה בנוסח רב המלצרים.

### שאלה 703

#### איזה חלק של העגל מתאים במיוחד לכתיתות (שניצל)?

- א. שייטל RUMP ו אוזית - NOIX.
- ב. כף הכתף - PALETTE D'EPAULE.
- ג. אמצע הכתף - EPAIS D'EPAULE.
- ד. צלעות (קוטלט) - COTELETTES.

### שאלה 704

#### מאיזה חלק של העגל כדאי להכין גולש הונגרי?

- א. צלעות אונטר ריב וקשת CHUK.
- ב. אוזית - NOIX ופריים ריב.
- ג. פינת הירך - COIN.
- ד. חזה - POITRINE.

### שאלה 705

#### איזה מחלקי העגל מתאים במיוחד להכנת כתיתות וינאיות?

- א. אוזית - NOIX ו שייטל RUMP.
- ב. פריקנדו - FRICANDEAU.
- ג. כף הכתף - EPAIS D'EPAULE.
- ד. פילה - FILET.



### שאלה 706

#### המונח קרה עגל (CARR'E) מתייחס:

- א. לרבע העגל האחורי.
- ב. למחצית גב העגל האחורי מרכזי.
- ג. לכל מחצית הגב האחורי של העגל.
- ד. למחצית הגב הקדמי של העגל.

### שאלה 707

#### מאיזה חלק של העגל כדאי להכין FRICASSE?

- א. אוזיית - NOIX.
- ב. שוק הכתף - JARRET.
- ג. פינת הירך - COIN.
- ד. קוטלט - COTELETTE.

### שאלה 708

#### כיצד חותכים כבד עגל למנות?

- א. עם כיוון הסיבים.
- ב. נגד כיוון הסיבים.
- ג. בכל כיוון המאפשר חיתוך מנות בגודל רצוי.
- ד. נגד הסיבים, אם המנות מיועדות לגריל.

### שאלה 709

#### פירוק הבשר מהעצם ייעשה:

- א. עם כיוון הסיבים.
- ב. נגד כיוון הסיבים.
- ג. בין רקמות החיבור.
- ד. על פי דיני ההלכה.

### שאלה 710

#### להכנת טורנדו "רוסיני" משתמשים:

- א. בפילה כתף.
- ב. אנטרקוט.
- ג. בליבת ורד הצלע.
- ד. במותנית - פילה.



### שאלה 711

**ורד הצלע מתאים מאוד להכנת:**

- א. פילה מיניון.
- ב. אומצות בגריל.
- ג. טורנדו רוסיני.
- ד. פופיאט ברוטב.

### שאלה 712

**מהו חלק ההמשך של ורד הצלע לכיוון רבע הבקר האחורי?**

- א. הפילה.
- ב. הרמפסטייק (RUMPSTEAK- (CULOTTE).
- ג. הרוסטביף.
- ד. האוזית - COIN.

### שאלה 713

**היכן ממוקם הפילה בבקר?**

- א. ברבע הקדמי מתחת לוורד הצלע.
- ב. ברבע האחורי מתחת לרוסטביף (בר מותן).
- ג. ברבע האחורי מעל לרוסטביף (בר מותן).
- ד. ברבע הקדמי בהמשך לוורד הצלע.

### שאלה 714

**מהו "ראש הפילה"?**

- א. הקצה העבה של הפילה.
- ב. הקצה הדק של הפילה.
- ג. החלק האמצעי (ליבת הפילה).
- ד. הקצה המתחבר עם ורד הצלע.

### שאלה 715

**מהו שמו של חלק הבשר בבקר, ברבע הקדמי, המשמש בעיקר לטחינה או לגולש?**

- א. צלעות שטוחות.
- ב. חזה.
- ג. צוואר.
- ד. שוק.



## שאלה 716

**איזו אומצה (סטייק) מוגשת עם העצם?**

- א. קוטלט פוירסקי.
- ב. טיבון סטייק.
- ג. סטייק עגל.
- ד. אנטרקוט.

## שאלה 717

**כיצד מכינים בר מותן (רוסטביף) לקראת צלייה בתנור?**

- א. מיישרים קצוות, וקושרים.
- ב. מסירים חותמות, חלק מהשומן והחלק העבה של הגיד.
- ג. מסירים חותמות, מיישרים קצוות ומסירים את השומן והגידיים.
- ד. מסירים חותמות ואת הגידיים בלא לפגוע בשומן.

## שאלה 718

**איזה שלב הכנה אינו נדרש בהכנת פרגית לצלייה בגריל?**

- א. חיתוך הפרגית לאורך עמוד השדרה.
- ב. שיטוח והרחקת עמוד השדרה.
- ג. הוצאת עצמות החזה והצלעות.
- ד. הידוק הכנפיים לחזה בעזרת קיסמים.

## שאלה 719

**על מה מקפידים בפריסת בשר עגל להכנת כתיתות?**

- א. לחתוך עם כיוון הסיבים.
- ב. לחתוך נגד כיוון הסיבים.
- ג. להתאים את כיוון החיתוך לצורת הנתח.
- ד. לחתוך לאורך רקמות החיבור.

## שאלה 720

**איזה חלקים בעגל משמשים להכנת אוסו בוקו (OSSO - BUCCO)?**

- א. צלעות - COTELETTES.
- ב. שוקיים - JARRET.
- ג. מותנית - FILET.
- ד. חזה - POITRINE.



### שאלה 721

#### עיבוד בסיסי לחלקי בשר כולל:

- א. הסרת שומן וגידים.
- ב. בישול מוקדם.
- ג. הפשרה לפני הכשרה.
- ד. הכשרת הבשר.

### שאלה 722

#### עיבוד בסיסי לחלקי בשר כולל:

- א. קשירת חלקי בשר לעיצוב צורתם.
- ב. טיגון או צלייה מוקדמת.
- ג. הכשרה וניקור.
- ד. שיבוץ שומן ושיני שום.

### שאלה 723

#### עיבוד בסיסי לעופות לפני צלייה כולל:

- א. חיתוך רבעים ובישולם הראשוני.
- ב. חיתוך לשמיניות וצריבה במחבת.
- ג. מריטת נוצות, ניקוי והכשרה.
- ד. קשירה ותיבול.

### שאלה 724

#### איזה תהליך הכנה אינו נחשב כעיבוד בסיסי של מזון?

- א. ריכוך על ידי כתישה.
- ב. טחינת בשר ודגים.
- ג. פריסת בשר מבושל לאחר שהתקרר.
- ד. קשירת בשרים לפני צלייה.

### שאלה 725

#### איזו פעולה יכולה להיחשב כהכנה מוקדמת?

- א. הכנה ובישול מחית בשר לכופתאות.
- ב. הכנת רוטב עגבניות.
- ג. הכנת מאפים מבצק עלים ללא אפיה.
- ד. טחינת דגים ובשר.



### שאלה 726

**מהו השלב האחרון בהכנת שניצל מחזה עוף לקראת טיגון והגשה?**

- א. שיטוח הבשר.
- ב. השרייה בחומרי ריכוך.
- ג. ציפוי בפירורי לחם.
- ד. תיבול הבשר לפני הציפוי.

### שאלה 727

**מהי הסיבה העיקרית לקשירת חלקי בשר על ידי ליפוף החוט סביב נתח הבשר?**

- א. הידוק ומתן צורה אסטטית לנתח הבשר שיקל על הניצול והפריסה.
- ב. הטבעת סימני קשירה על הבשר לצורך קישוט.
- ג. חוט הקשירה נועד להחזקת הנתח בהכנה או הוצאה מכלי הבישול.
- ד. עיקר מטרת הקשירה הוא סימון המקום לחיתוך המנות בגמר הצלייה.

### שאלה 728

**איזה חלק מתאים ביותר לכבישת בשר?**

- א. פילה בקר ועגל.
- ב. חזה ולשון בקר.
- ג. רק חלקי פנים של עגל.
- ד. אנטרקוט מיושן.

### שאלה 729

**אלו חלקי בשר בקר מתאימים להכנה באסכלה (גריל)?**

- א. מותנית.
- ב. פילה מדומה.
- ג. פילה כתף.
- ד. אוסו בוקו עם עצם.

### שאלה 730

**איזה נתח בשר מצוי ברבע בקר קדמי?**

- א. אוזיית.
- ב. כתף מרכזי.
- ג. סינטה.
- ד. שייטל.



### שאלה 731

**בפירוק כתף בקר תיעשה ההפרדה בין החלקים:**

- א. בין רקמות החיבור.
- ב. לפי גודל או משקל הנתח.
- ג. נגד כיוון הסיבים.
- ד. על פי נהלי הכשרות.

### שאלה 732

**כיצד מתאים לחתוך את הבשר ל"צלי באלפס"?**

- א. לקוביות.
- ב. לניתחונים קטנים.
- ג. לפרוסות דקות.
- ד. להשאיר נתחים שלמים בלבד.

### שאלה 733

**כיצד חותכים את הבשר להכנת שטובריאן (CHATEUBRIAND)?**

- א. אומצה עבה אחת לשני סועדים.
- ב. שתי אומצות דקות לסועד.
- ג. אומצה אחת לסועד.
- ד. שלוש אומצות לכל סועד.

### שאלה 734

**כיצד חותכים את הבשר להכנת טורנדו (TOURNEDOS)?**

- א. נתח אחד למנה במשקל כולל של 220 - 250 גרם לסועד.
- ב. שני נתחים למנה, במשקל כולל של 200 - 220 גרם לסועד.
- ג. שלושה נתחים למנה, במשקל כולל של 300 - 330 גרם לסועד.
- ד. נתח אחד לשני סועדים, במשקל כולל של 400 - 440 גרם.

### שאלה 735

**כיצד מכינים את בשר הפילה להכנת "פילה וולינגטון" (FILET VELLINGTON)?**

- א. חותכים למנות במשקל רצוי.
- ב. מנקים ופותרים כיס למילוי עם דוקסל.
- ג. מנקים ומורידים קצוות דקים.
- ד. מורידים קצוות, טוחנים אותם לממרח עדין, בתוספת כבד אוז.



### שאלה 736

**כיצד מכינים את בשר הפילה להכנת "פילה וולינגטון" (FILET VELLINGTON)?**

- חותכים למנות במשקל רצוי.
- מנקים ופותחים כיס למילוי עם דוקסל.
- מנקים ומורידים קצוות דקים.
- מורידים קצוות, טוחנים אותם לממרח עדין, בתוספת כבד אוז.

### שאלה 737

**מהו אופן ההכנה המומלץ למותנית - פילה בקר בשלמותה?**

- צלייה ברוטב - BRAISE.
- זיגוג - GLACER.
- צלייה בתנור - ROTIR.
- בישול בנזל - BOUILLIR.

### שאלה 738

**לאיזה תבשיל מתאים במיוחד צוואר הבקר?**

- קבב.
- שניצל ויני.
- פריקסה.
- סטרוגנוף.

### שאלה 739

**איזה תבשיל מומלץ להכין מפילה כתף בקר?**

- פילה וולינגטון.
- פילה רוטי.
- פילה סטרוגנוף.
- פילה צלוי ברוטב בורגיניון.

### שאלה 740

**פריים ריב - COTE DE BEUF מתאים במיוחד להכנת:**

- אומצה בגריל, והשלמה בתנור והגשה בחמאת רב המלצרים.
- טורנדו בגריל עם רוטב שורון.
- סטייק צלוי בתנור עם רוטב בנוסח הצוענים.
- כתיתה בנוסח וינאי.



### שאלה 741

איזה חלק נחשב לשריר נייח (לא פעיל)?

- א. זנב OXTAIL.
- ב. סינטה SIRLION.
- ג. פילה הכתף.
- ד. חזה BRISKET.

### שאלה 742

איזה חלק ברבע בקר קדמי מוגדר כשריר נייח (לא פעיל)?

- א. פילה כתף.
- ב. צלעות נמוכות.
- ג. צוואר.
- ד. ורד הצלע.

### שאלה 743

בשר בקר המיועד להקפצה במחבת (SAUTER) צריך להיות:

- א. מיושן ורך.
- ב. טרי ככל האפשר, אחרי השחיטה.
- ג. מושרה במרינדה של תבלינים ויין.
- ד. מחלקי בשר פעילים, חתוכים דק ביותר.

### שאלה 744

איזה חלק בשר מומלץ להקפצה במחבת (SAUTER)?

- א. פילה מדומה.
- ב. אוזיית.
- ג. פילה מותן בקר.
- ד. כתף מרכזי.

### שאלה 745

בשר צוואר הבקר נחשב לבשר:

- א. קשה - המתאים לבישול ממושך.
- ב. רך - המתאים לכל שיטות הבישול.
- ג. עדין - מיועד בעיקר לשיטות בישול קצרות.
- ד. קשה - המיועד לתעשיית הנקניקים.



### שאלה 746

**איזה חלק בבקר מתאים במיוחד לאומצות ברוטב?**

- א. צלעות מכוסות.
- ב. צלי כתף.
- ג. פילה כתף.
- ד. כתף מרכזי.

### שאלה 747

**מה מקובל להכין מחזה בקר?**

- א. חזה ממולא.
- ב. בשר מבושל.
- ג. סטייק טרטר.
- ד. קבב רומני.

### שאלה 748

**מה מהמפורטים להלן הוא שם של תבשיל?**

- א. ורד הצלע.
- ב. מותן.
- ג. מותנית.
- ד. טורנדו רוסיני.

### שאלה 749

**איזה מחלקי הבקר נחשב לשמן יותר מהאחרים?**

- א. מותנית.
- ב. ורד הצלע.
- ג. בר מותן.
- ד. פילה מדומה.

### שאלה 750

**אלו חומרי מזון מתאימים לאופן הכנה בשיטת הזיגוג (GLACER)?**

- א. בעלי כנף, בשרים רכים וירקות.
- ב. חלקי בשר מסוג שרירים נייחים, עופות וירקות.
- ג. בשר בקר אחרי יישון, בעלי כנף, כבש וירקות.
- ד. עגל, כבש, הודו, צלי כתף ופילה כתף.



### שאלה 751

איזה חלק יש ליישן לפני השימוש בו?

- א. פילה עגל חלב.
- ב. צלעות עגל חלב.
- ג. פילה בקר.
- ד. כתף מרכזי מבקר.

### שאלה 752

בהכנת עגל מזוגג (GLACER):

- א. חותכים את הבשר לנתחונים.
- ב. חותכים את הבשר לקוביות.
- ג. משתמשים בגושי בשר, בכתף, בצלעות ועוד.
- ד. חותכים את הבשר למנות או לצורה אחרת לפי סוג התבשיל.

### שאלה 753

מהו השימוש הטוב ביותר לכתף של "עגל חלב", ללא העצמות?

- א. צלי בתנור.
- ב. צלי ברוטב.
- ג. אומצות בגריל.
- ד. אומצות ברוטב.

### שאלה 754

איזה מחלקי ירך העגל, גדול יותר משאר החלקים?

- א. ירכה - צ'אך.
- ב. פינת הירך - COIN.
- ג. אוזיית - NOIX.
- ד. שוק - JARRET.

### שאלה 755

החלוקה הבסיסית של עגל חלב היא ל:

- א. 4 חלקים.
- ב. 5 חלקים.
- ג. 6 חלקים.
- ד. 2 חלקים.



### שאלה 756

**איזה תבשיל עופות מכינים בשיטת הזיגוג (GLACER)?**

- א. נתחוני עוף בקארי.
- ב. שוקי עוף ממולאים (בלוטין).
- ג. חזות עוף בנוסח מרילנד.
- ד. מעדן (טריין) כבדי עוף.

### שאלה 757

**פעולת הזיגוג (GLACER) של בשר עגל חלב נעשית:**

- א. בכלי משומן היטב, רצוי שומן-עגל מומס.
- ב. על מצע של בצל ושום כתוש, מטוגנים לצבע זהבהב.
- ג. על מצע מירפואה ועצמות עגל קצוצות.
- ד. על גבי רשת שבתחתיתה מעט נוזל חום.

### שאלה 758

**איזה חלק נמצא ברבע קדמי של עגל חלב?**

- א. סינטה.
- ב. ויסבראטן ירכה.
- ג. קשתית שפונדרה.
- ד. שייטל.

### שאלה 759

**איזה שלב אינו נדרש בהכנת עגל מזוגג (GLACER)?**

- א. תיבול והשחמת החומר.
- ב. השחמה והעברה לכלי עם מצע ירקות ועצמות.
- ג. המסת משקע הטיגון בין לבן ומעט רוטב, ויציקתו על הבשר.
- ד. הוספת נוזל עגל עד כדי כיסוי הבשר.

### שאלה 760

**מהו המשפט הנכון המתייחס להשחמת עוף ממולא, מזוגג (GLACER)?**

- א. ההשחמה נעשית בשלב הראשון של ההכנה.
- ב. ההשחמה נעשית לפני גמר הריכוך.
- ג. ההשחמה היא תהליך מתמשך של הבישול.
- ד. ההשחמה נעשית בגמר הבישול, לאחר הוצאת העוף מהנוזלים.



### שאלה 761

**באיזה שלב מוסיפים את המירפואה כשמכינים חזה עגל מזוגג (GLACER)?**

- לאחר גמר הזיגוג, בשלב הכנת הרוטב.
- כחצי שעה לפני גמר הריכוך.
- בתחילת הצלייה, יחד עם הבשר.
- מיד אחרי שהבשר התחיל להשחים.

### שאלה 762

**כמה חלקים, המוגדרים "שרירים נייחים", מצויים לאורך גב הבקר?**

- 4 חלקים.
- 6 חלקים.
- 3 חלקים.
- 8 חלקים.

### שאלה 763

**באלו חומרים משתמשים לגזר מזוגג קלאסי (GLACER)?**

- מרגרינה, מים וסוכר.
- מרגרינה, מים, סוכר וקורנפלור.
- מרגרינה וסוכר.
- קרמל ומרגרינה.

### שאלה 764

**מהו רוניונד (ROGNONADE) עגל?**

- אחד מחלקי הכתף.
- שם לתבשיל עגל, הכולל רוסטביף ופילה.
- השם הלוועזי לחלק הנקרא "נושא הכליות", הכולל כליות, פילה ובר מותן.
- תבשיל כליות עגל (מעגל חלב בלבד).

### שאלה 765

**מהו טי בון סטייק (T BONE STEAK)?**

- אומצה עבה במיוחד, ממרכז הפילה.
- אומצה הכוללת פילה, בר מותן וחתיכת עצם המחברת ביניהם.
- אומצה לשני סועדים, העשויה מראש הפילה.
- אומצת פילה המושרית בתמצית תה ירוק ובגרידת לימון.



### שאלה 766

על פי השחיטה הנהוגה בארץ, מספר הצלעות ברבע קדמי הוא:

- א. 9 יחידות.
- ב. 13 יחידות.
- ג. 12 יחידות.
- ד. 10 יחידות.

### שאלה 767

הסיבה להפרדה בין רבע בקר קדמי לאחורי, הנעשית בין הצלע ה-12 ל-13, היא:

- א. דתית (כללים בשחיטה כשרה).
- ב. תברואתית.
- ג. מסחרית.
- ד. קולינרית.

### שאלה 768

בהפרדה אחרי השחיטה בין רבע בקר קדמי לאחורי, איזה חלק איכותי נשאר ברבע הקדמי?

- א. בר מותן - CONTRE FILET.
- ב. מותנית - FILET.
- ג. ורד הצלע - COTE COUVERTE.
- ד. הפורטר האוס סטייק - PORTER HAUSE STEAK.

### שאלה 769

בשחיטה הנהוגה מחוץ לישראל, מספר הצלעות ברבע קדמי הוא:

- א. בין 9 ל-10.
- ב. בין 6 ל-8.
- ג. בין 13 ל-14.
- ד. בין 5 ל-6.

### שאלה 770

איזה סוג של בשר עדיף לשם הכנת צלי ברוטב (BOEUF BRAISE)?

- א. צעיר ורזה.
- ב. צעיר ושמן.
- ג. לא צעיר ולא רזה.
- ד. צעיר ומאוחסן היטב.



### שאלה 771

**איזה חלק בבקר מומלץ להכנה באלפס (SAUTE EN CASSEROLE)?**

- א. חלקי צוואר.
- ב. המותן.
- ג. בטן עליונה.
- ד. קצוות הפילה.

### שאלה 772

**האם יש להתחשב בכיוון סיבי הבשר כאשר פורסים נתח של צלי ברוטב?**

- א. כן, יש לחתוך עם כיוון הסיבים.
- ב. כן, חשוב לחתוך נגד כיוון הסיבים.
- ג. לא, חשוב להקפיד רק על גודל המנה ומשקלה.
- ד. לא, סיבי הבשר הם מרקם הבשר וניתן לפרוס הבשר מכל כיוון.

### שאלה 773

**כדי להפיק "מנתח הירך" את התמורה הכספית הרבה ביותר, מומלץ להשתמש בו:**

- א. לצלייה בתנור - ROTI.
- ב. להקפצה במחבת - SAUTE A LA MINUTE.
- ג. לזיגוג בתנור - GLACER.
- ד. לצלייה ברוטב - BRAISER.

### שאלה 774

**להכנת זר ירקות (BOUQUET GARNI) משתמשים ב:**

- א. כל סוגי הירקות.
- ב. בצל, גזר, כרישה וכרפס.
- ג. בצל, שום, כרוב, גזר וקישואים.
- ד. בצל, כרוב, גזר, מעט כרובית ועלי סלק.

### שאלה 775

**להכנת מירפואה (MIREPOIX) משתמשים ב:**

- א. כל סוגי הירקות.
- ב. בצל, שום, כרוב, קישואים ולפת.
- ג. בצל, גזר, כרישה, כרפס ושורש פטרוזיליה.
- ד. בצל, שום, עגבניות, קישואים וגרגירי נחלים.



## שאלה 776

### איך מכינים עגבניות קונקסה (CONCASSER) למרק ירקות?

- חולטים, קולפים, חוצים, סוחטים אותן וחותרים כנדרש.
- חותכים לקוביות קטנות ומסננים הנוזלים.
- קולפים דק ככל האפשר וחותרים כנדרש.
- חולטים, קולפים ומקצצים.

## שאלה 777

### קלריפיקציון (CLARIFICATION) מכיל ירקות ו:

- בשר שמן וביצים.
- בשר רזה וחלמונים.
- בשר שמן וחלבונים.
- בשר רזה וחלבונים.

## שאלה 778

### כיצד מכינים בצל משובץ?

- תוקעים בבצל מקולף 4-5 ניצני ציפורן.
- עושים 4 חתכים בצידי הבצל ומחדירים עלה דפנה בכל חתך.
- משבצים בצל מקולף בניצני ציפורן, רוזמרין ושום.
- עושים חתך בצידי הבצל המקולף, מחדירים עלה דפנה ומחזקים מהצד בציפורן.

## שאלה 779

### איזו מהפעולות תיחשב כהכנה בסיסית?

- טיגון ירקות למרק.
- הכנת דוקסל פטריות.
- הכנת מצרכי המזון לביצוע התפריט.
- חיתוך אומצות לשימוש כללי.

## שאלה 780

### הכנה בסיסית כוללת:

- הכנת חומרי המזון לשימושים מגוונים.
- הכנה ראשונית של מצרכים לפני הבישול.
- בישול וטיגון ראשוניים.
- קילוף וניקוי ירקות ופירות לפני השימוש בהם.



### שאלה 781

#### מהם המרכיבים הבסיסיים של "דוקסל" (בסיסי)?

- א. שומן, בצל, שמפיניון, יין לבן ופירורי לחם.
- ב. שומן, בצל, שום, שמפיניון, אוז מעושן ופטרזיליה.
- ג. שומן, בצל, שמפיניון ופטרזיליה.
- ד. שומן, בצל, שמפיניון, יין לבן, דמיגלס ורסק עגבניות.

### שאלה 782

#### כיצד מקלפים עגבניה בלי לפגום בצורתה?

- א. חולטים תחילה ומקלפים.
- ב. משתמשים בקולפן ירקות חד מאוד.
- ג. משתמשים במכשיר כמו לקילוף תפוחי עץ.
- ד. משרים במים חמים ובחומץ ל-15 דקות.

### שאלה 783

#### מהו מטיניון (MATIGNON)?

- א. ירקות מירפואה חתוכים לקוביות קטנות.
- ב. שם מסחרי של תערובת תעשייתית לציפוי כתיתות.
- ג. תבשיל עגבניות ופלפלים להכנת פיצה.
- ד. בצל מאודה ויין להכנת רוטב בצל (סוביז).

### שאלה 784

#### מהו תבשיל עגבניות מותכות שימושי (TOMAT CONCASSE)?

- א. תבשיל של עגבניות וגבינה.
- ב. חצאי עגבניות קלופות ומטוגנות במחבת.
- ג. תבשיל עגבניות קלופות וחתוכות מבושלות לדרגת רוטב סמיך.
- ד. תערובת של עגבניות קונקסה, בשר מעושן ופטרזיליה, להכנת מינסטרונה.

### שאלה 785

#### מהו תבשיל עגבניות מותכות שימושי (TOMAT CONCASSE)?

- א. תבשיל של עגבניות וגבינה.
- ב. חצאי עגבניות קלופות ומטוגנות במחבת.
- ג. תבשיל עגבניות קלופות וחתוכות מבושלות לדרגת רוטב סמיך.
- ד. תערובת של עגבניות קונקסה, בשר מעושן ופטרזיליה, להכנת מינסטרונה.



### שאלה 786

**להכנת איזה רוטב משתמשים בבצל משובץ?**

- א. הולנדר.
- ב. דמיגלס.
- ג. בשמל.
- ד. וינגרט.

### שאלה 787

**לאיזו מטרה משמש המטיניון?**

- א. להכנת אומצות בקר מאודות ברוטב.
- ב. כבסיס, במקום ביצים, לציפוי בפירורי לחם.
- ג. להסמכת רטבים חומים.
- ד. לשיפור טעם ולעידון רטבים חומים.

### שאלה 788

**זר ירקות - בשומת (בוקה גרני) משמש להכנת:**

- א. מרק גריסים.
- ב. עופות צלויים.
- ג. נזל יסודי לבן.
- ד. סלט דגים איטלקי.

### שאלה 789

**הדוקסל משמש:**

- א. כחומר מילוי והשלמה לתבשילים.
- ב. כקישוט לתרביך עדין עשוי מעוף.
- ג. כמצע לצליית עופות מזוגגים.
- ד. כחומר קישוט והשלמה לבלנקט עגל.

### שאלה 790

**מהו המרכיב החשוב ביותר בהכנת תכביש לבשר מצומת (בשר כבוש)?**

- א. מלח סלפטר או דומה בהשפעתו.
- ב. מלח מנגן.
- ג. מלח אנגלי.
- ד. מונוסודיום גלוטמט.



### שאלה 791

**כיצד משלבים בין בשר המיועד לכבישה לבין התכביש?**

- מוסיפים את הבשר לתכביש חם.
- מוסיפים את הבשר לתכביש קר.
- מוסיפים את הבשר בעוד התכביש רותח.
- חולטים את הבשר ומכניסים לתכביש קר.

### שאלה 792

**מהו תפקיד התכבישים (מרינדות) הנעשים לבשרים שונים?**

- להגביר את פירוק השומנים.
- להחדיר טעמים ולרכך את החומר.
- להשמיד את כל סוגי החיידקים.
- לאפשר אחסון ללא קירור.

### שאלה 793

**חמאת "רב המלצרים" מכילה:**

- שום כתוש ושמיר.
- עשבי תיבול ובצלצלים קצוצים.
- עשבי תיבול קצוצים ואנשובי.
- פטרזיליה קצוצה, חרדל ולימון.

### שאלה 794

**כיצד מכינים חמאת "רב המלצרים"?**

- מקציפים חמאה עם חומרי הטעם.
- ממיסים את החמאה ומוסיפים חומרי טעם.
- מערבבים את החמאה עם חומרי הטעם ומצננים.
- מכינים תרכיז של חומרי הטעם ומוסיפים לחמאה המוקצפת.

### שאלה 795

**מדוע עושים בדגים שלמים חתכי רוחב בעור, לפני טיגונם?**

- כדי לשפר את המראה.
- כדי לאפשר הפרשה מהירה של השומן מתוך הדג.
- כדי לאפשר לחום לזרז את הטיגון.
- כדי להקל על הסועד בהורדת הבשר מהאדרות.



### שאלה 796

#### נוזל יסודי מעוף יהיה עכור אם:

- א. התבשל יותר מדי זמן.
- ב. העצמות לא עברו חליטה.
- ג. הבישול היה איטי מדי.
- ד. הבישול התבצע על אש חזקה.

### שאלה 797

#### כמה זמן רצוי לבשל נוזל דגים?

- א. שעה עד שעה וחצי.
- ב. כ-40 דקות מרגע הרתיחה.
- ג. עד שהאדרות רכות ונוטות להתפורר.
- ד. עד שהנוזל מקבל גוון חלבי והאדרות הלבינו.

### שאלה 798

#### מדוע אין משלימים בהכנת נוזל את הטעם בגמר הכנתו?

- א. מכיוון שהוא משמש להכנת מגוון תבשילים.
- ב. על מנת להאריך ככל האפשר את חיי המדף.
- ג. כדי למנוע את עכירות הנוזל שנשאר לשימוש נוסף.
- ד. כדי לחסוך בעלות הכנתו, כיוון שממילא הוא נועד לתבשיל אחר.

### שאלה 799

#### בהכנת נוזל לבן מבקר מוסיפים את צרור הירקות:

- א. עם התחלת הבישול.
- ב. כמחצית השעה לפני גמר הבישול.
- ג. לאחר התחלת הבישול.
- ד. לאחר הרתיחה הראשונה והורדת הקצף.

### שאלה 800

#### מהו סדר ההכנה הנכון של נוזל חום?

- א. משחימים חלקית את המירפואה, מוסיפים עצמות ומשחימים לצבע חום.
- ב. משחימים חלקית את העצמות, מוסיפים מירפואה ומשחימים לצבע חום.
- ג. משרים את העצמות, מייבשים אותן ומשחימים יחד עם המירפואה.
- ד. משחימים את העצמות, מבשלים אותן כשעה ומוסיפים את המירפואה.



### שאלה 801

**בהכנת נוזל יסודי חום, מקצצים את העצמות לשם:**

- זירוז הבישול.
- השחמה טובה ומיצוי אופטימלי של הטעם.
- חיסכון בנפח (גודל הסיר) הבישול.
- הגברת חדירתם של התבלינים.

### שאלה 802

**מה מומלץ לעשות כדי לקבל נוזל ירקות טוב לבישול כללי?**

- להגדיל את כמות הבצל במירפואה.
- לטגן את הבצל לגוון חום בהיר.
- להקפיד על יחס נכון בין הירקות לכמות הנוזל, ולטגנם בצורה אחידה.
- להשתמש ביחס שווה של מים ונוזל עוף, או לחזק הטעם באבקת מרק ירקות.

### שאלה 803

**בהכנת נוזל חום כללי (GRAND JUS) משתמשים:**

- בעצמות מכל הסוגים.
- בעצמות עגל בלבד.
- בעצמות מסוג אחד בלבד.
- בעצמות בקר, עגל ועוף.

### שאלה 804

**מה עשוי לשפר את טעמו של בשר המבושל בנוזל מתאים?**

- הוספת אבקת מרק בשר לפני התחלת בישול הבשר.
- הוספת מונוסודיום גלוטמט במהלך בישול הבשר.
- הוספת צרור ירקות במהלך בישול הבשר.
- בישול הבשר בכמות מינימלית של נוזל - לא יותר ממחצית גובה הבשר.

### שאלה 805

**על מה יש להקפיד בהכנת נוזל חום?**

- על השריית העצמות במים קרים לפני השחמתן.
- על קיצוץ העצמות לפני השרייתן, והשחמתן.
- על קיצוץ העצמות לפני השחמתן.
- על קיצוץ העצמות לפני הוספתן לנוזל.



### שאלה 806

**באיזה שלב בהכנת הנוזל נעשה התיבול הראשון?**

- א. עם התחלת הרתיחה.
- ב. לאחר הורדת הקצף וניקוי מלא של פני הנוזל.
- ג. לפני גמר הבישול.
- ד. לאחר הסינון ולפני הרתחה נוספת.

### שאלה 807

**כיצד מטפלים בנוזל שאוחסן בקירור ומיועד להכנת רוטב?**

- א. מורידים השומן הקרוש הצף על הנוזל, ומשתמשים כנדרש.
- ב. מרתיחים, מנקים משומן, טועמים ומשתמשים לפי הצורך.
- ג. מורידים שומן, מסננים ומשתמשים כנדרש.
- ד. טועמים, משפרים טעם ומשתמשים כנדרש.

### שאלה 808

**מה הסיבה לכך שצבעו של הנוזל, במקום להיות חום, הוא חיוור ודוחה?**

- א. רסק העגבניות היה בכמות בלתי מספקת וטיגונו היה קצר מדי.
- ב. השתמשו במירפואה ביותר מדי ירקות לבנים.
- ג. העצמות לא קוצצו ולא הושרו לפני הטיגון.
- ד. השחמת העצמות לא הייתה טובה.

### שאלה 809

**מהו התהליך הנכון להכנת נוזל דגים?**

- א. הרתחת אדרות ושאריות דגים, הורדת קצף, הוספת זר ירקות וחומרי טעם.
- ב. אידוי הירקות, הוספת אדרות ושאריות, מים, יין וחומרי טעם, ובישול איטי.
- ג. בישול זר ירקות, חומרי טעם ויין, סינון, הוספת האדרות והשאריות, והמשך בישול.
- ד. טיגון האדרות והשאריות, השרייתן לחצי שעה, הוספת מים, יין וזר ירקות, ובישול רגיל.

### שאלה 810

**להכנת בלילה להסמכת נוזל משתמשים ב:**

- א. רביכה ונוזל.
- ב. קמח, מים או נוזל.
- ג. סולת, שומן ונוזל.
- ד. קמח, מרגרינה, נוזל וליאזון.



### שאלה 811

#### כיצד מחברים בין בלילה לנוזל המיועד להסמכה?

- א. משווים טמפרטורה ומוסיפים את הבליל המחומם לנוזל.
- ב. מוסיפים בלילה קר לנוזל קר.
- ג. מוסיפים בלילה קר לנוזל חם.
- ד. יוצקים את הנוזל החם לבליל הקר.

### שאלה 812

#### על מנת לעדן טעמו של רוטב לבן ניתן להשתמש ב:

- א. חלמונים ושמנת - LIAISON.
- ב. חמאה.
- ג. תרכיז חומרי טעם - REDUCTION.
- ד. בלילת אבקת מרק ויין לבן.

### שאלה 813

#### השימוש בחלמונים כחומר מעדן מקובל:

- א. בתבשילים שלא ניתן להשתמש בהם בשמנת.
- ב. בתרביכים בעלי רוטב חום.
- ג. בעיקר ברטבים על בסיס מיונית.
- ד. במרקים מחיתיים מירקות בהירים.

### שאלה 814

#### מאיזה שילוב חומרים ניתן להכין רביכה חומה?

- א. קמח קלוי ונוזל חום טבעי.
- ב. קמח ושומן.
- ג. קמח, שומן ורסק עגבניות מושחם.
- ד. קמח קלוי בתנור ורוטב דמיגלס.

### שאלה 815

#### מאיזה שילוב חומרים ניתן להכין רביכה חומה?

- א. קמח קלוי ונוזל חום טבעי.
- ב. קמח ושומן.
- ג. קמח, שומן ורסק עגבניות מושחם.
- ד. קמח קלוי בתנור ורוטב דמיגלס.



### שאלה 816

**כמה קמח נדרש להכנת 1 ליטר רוטב בשמל?**

- א. 20 - 25 גרם.
- ב. 70 - 75 גרם.
- ג. 100 - 150 גרם.
- ד. 150 - 180 גרם.

### שאלה 817

**כיצד משתמשים ברביכה חומה להסמכת נוזל?**

- א. מדללים (פותחים) את הרביכה במעט נוזל קר ומוסיפים אותה לנוזל החם.
- ב. מפסיקים את רתיחת הנוזל ומוסיפים לתוכו את הרביכה בעודה חמה.
- ג. יוצקים את הנוזל החם לרביכה החמה.
- ד. מדללים (פותחים) את הרביכה במעט נוזל קר ומוסיפים את שאר הנוזל החם.

### שאלה 818

**כיצד מכינים רביכת ירקות?**

- א. מטגנים ירקות, מקמחים וממשיכים בטיגון עד להספגת השומן בקמח.
- ב. מטגנים קמח לצבע בהיר ומוסיפים נוזל ירקות מרוכז.
- ג. מכינים רביכה לבנה עם כמות שומן כפולה, מוסיפים ירקות ומטגנים לצבע רצוי.
- ד. מטגנים ירקות עד שיזהיבו, מוסיפים בליל קמח סמיך ומטגנים לצבע רצוי.

### שאלה 819

**מהו יחס החומרים ברביכה קרה?**

- א. כמויות שוות של קמח ומרגרינה.
- ב. כמות כפולה של קמח ביחס למרגרינה.
- ג. כמות כפולה של מרגרינה ביחס לקמח.
- ד. כמות קמח גדולה ב-50% מהמרגרינה.

### שאלה 820

**רביכה קרה עשויה מ:**

- א. שמן וקמח.
- ב. מרגרינה מומסת וקמח.
- ג. קמח ומים.
- ד. מרגרינה צוננת וקמח.



## שאלה 821

### רביכה לבנה היא:

- א. בלילה של חלב וקמח.
- ב. תערובת צוננת של שמן וקמח.
- ג. תערובת חמה של שומן וקמח.
- ד. תערובת חמה של שומן, קמח ונוזל לבן.

## שאלה 822

### מהו התרגום לעברית ל: "בר מניה" (BEURRE MANIE)?

- א. רביכה קרה.
- ב. חמאה מתובלת.
- ג. חמאה מומסת.
- ד. חלמונים ושמנת לעידון רוטב.

## שאלה 823

### מתי מוסיפים רביכה קרה לתבשיל?

- א. בתחילת הבישול.
- ב. לאחר גמר הבישול, מבלי להרתיח שנית.
- ג. לקראת גמר הבישול, וממשיכים לבשל זמן קצר.
- ד. לאחר הרתחה ראשונה וניקוי התבשיל מקצף ומשומן.

## שאלה 824

### כיצד מחברים בין רביכה חמה לנוזל המיועד להסמכה?

- א. מוסיפים לרביכה מעט נוזל קר לדילול, ושאר הנוזל יהיה חם.
- ב. מפסיקים את רתיחת הנוזל ומוסיפים לתוכו הרביכה, תוך כדי בחישה.
- ג. מצננים את הרביכה ומדללים אותה בנוזל קר.
- ד. מדללים את הרביכה במים קרים ומוסיפים לנוזל הרוחה.

## שאלה 825

### כיצד מחברים בין ה"ליאזון" לרוטב?

- א. מוסיפים בהדרגה את הליאזון לרוטב החם, תוך כדי בחישה מהירה.
- ב. משווים טמפרטורה בין הליאזון לרוטב ומחזירים הכול ליתרת הרוטב.
- ג. מצננים את הרוטב, מוסיפים את הליאזון ומרתיחים.
- ד. מצננים מעט את הרוטב, מחממים את הליאזון ומוסיפים לרוטב.



## שאלה 826

### כיצד מעדנים רוטב חום עם חמאה?

- ממיסים חמאה ומוסיפים אותה לרוטב, תוך כדי בחישה סיבובית.
- מוסיפים מעט רוטב חם לחמאה עד שהיא נמסה ומחזירים הכול לסיר.
- מוסיפים פיסות קטנות מהחמאה לרוטב, תוך כדי בחישה.
- מקציפים את החמאה, משווים טמפרטורה עם חלק מהרוטב ומחזירים הכול לסיר.

## שאלה 827

### רוטב בשמל עשוי על בסיס:

- חלב.
- מים.
- נוזל עוף.
- נוזל דגים.

## שאלה 828

### לאיזה תבשילים משתמשים בבשמל?

- לתבשילי עוף.
- לתבשילי ירקות ודגים.
- לתבשילי דגים.
- לתבשילי בקר.

## שאלה 829

### איזה רוטב אפשר להכין מרוטב בשמל?

- מורנה.
- טרטר.
- רוזיטה.
- אלמנד.

## שאלה 830

### מה מוסיפים לרוטב בשמל כדי להפכו לרוטב מורנה?

- גבינה צהובה.
- תרכיז חומרי טעם.
- ליאזון.
- בצל משובץ.



### שאלה 831

**מהו הבסיס שממנו מכינים רוטב קטיפתי לבן?**

- א. רוטב בשמל.
- ב. נחל לבן וליאזון.
- ג. רוטב יין לבן וליאזון.
- ד. רביכה ונחל.

### שאלה 832

**רוטב מורנה עשוי על בסיס רוטב:**

- א. עידית.
- ב. בשמל.
- ג. גרמני.
- ד. הולנדי.

### שאלה 833

**רוטב מורנה משמש:**

- א. להגשת בקר קר.
- ב. להקרמת מאכלים.
- ג. לציפוי בשר מבושל.
- ד. לציפוי דגים קרים.

### שאלה 834

**איזה רוטב מתאים להקרמת כרובית?**

- א. עידית - SUPREMME.
- ב. מורנה - MORNAY.
- ג. בשמל - BECHAMEL.
- ד. אלמנד - ALLEMANDE.

### שאלה 835

**רוטב תפוזים לברוז צלוי מכינים על בסיס:**

- א. ציר לבן מברוז.
- ב. רוטב הולנדי.
- ג. רוטב בשמל מרוכז.
- ד. רוטב טבעי מברוז.



### שאלה 836

**לאיזה תבשיל מתאים במיוחד להגיש רוטב טריאקי?**

- א. שניצל חזה הודו.
- ב. שיפודי עוף בגריל.
- ג. חזה בקר כבוש מוגש קר.
- ד. חזה עוף בנוסח וינה.

### שאלה 837

**1 ליטר רוטב ע מספיק ל:**

- א. 20 - 25 מנות.
- ב. 6 - 8 מנות.
- ג. 15 - 20 מנות.
- ד. 10 - 12 מנות.

### שאלה 838

**רוטב טריאקי עשוי על בסיס:**

- א. רוטב סויה.
- ב. רוטב בשמל.
- ג. ברביקיו.
- ד. ירקות בלבד.

### שאלה 839

**רוטב ל"סאטה" מורכב מ:**

- א. חמאה ובשמיר.
- ב. ליאזון.
- ג. ליאזון ועשבי תיבול.
- ד. קוקוס ובוטנים.

### שאלה 840

**רוטב יין לבן (SAUCE VIN BLANC) מוגש:**

- א. לעופות מבושלים.
- ב. לתפוח עץ אפוי.
- ג. לדגים מבושלים.
- ד. לבשר עגל מבושל ביין.



### שאלה 841

איזה נוזל לבן משמש להכנת רוטב יין לבן (SAUCE VIN BLANC)?

- א. נוזל מעוף.
- ב. נוזל מירקות.
- ג. נוזל מבקר.
- ד. נוזל מדגים.

### שאלה 842

רוטב הולנדי עשוי מ:

- א. שמן, חרדל וביצים.
- ב. חמאה, חלמונים ותרכיז.
- ג. שמן וחלמונים.
- ד. חמאה וחלמונים בלבד.

### שאלה 843

רוטב הולנדי מתאים במיוחד להגשה ל:

- א. כרוב לבן מאודה.
- ב. חזה עוף צלוי.
- ג. אספרגוס מבושל.
- ד. דג שמך מטוגן מוגש על מצע כוכנסה.

### שאלה 844

איזה רוטב ניתן להכין מרוטב הולנדי?

- א. בארניז.
- ב. ציידים.
- ג. קוקטייל.
- ד. רמולד.

### שאלה 845

איזה מהרטבים הוא רוטב "מורכב" (מבוסס על שומן וחלמונים)?

- א. אספניול - ESPAGNOLE.
- ב. הולנדי - HOLLANDAIS.
- ג. מורנה - MORNAY.
- ד. אסטרעזי - ESTERHAZY.



### שאלה 846

**רוטב הולנדי הוא רוטב:**

- א. חם המוגש חם.
- ב. חם המוגש קר.
- ג. קר המוגש חם.
- ד. קר המוגש קר.

### שאלה 847

**באלו חומרים משתמשים להכנת מיונית "ביתית"?**

- א. שמן, חלבונים וחומרי טעם.
- ב. חמאה מומסת או מרגרינה, חלמונים וחומרי טעם.
- ג. שמן, חלמונים וחומרי טעם.
- ד. שמן-50%, מרגרינה-50%, ביצים וחומרי טעם.

### שאלה 848

**איזה רוטב עשוי על בסיס מיונית?**

- א. רוטב קוקטייל לדגים.
- ב. רוטב שורון להקרמת שמפיניון.
- ג. רוטב ברנייז לאספרגוס.
- ד. רוטב מלטה (מלטז') לארטישוק מוקרם.

### שאלה 849

**מיונית מפורקת מתקנים בעזרת:**

- א. שמן חם.
- ב. מים פושרים.
- ג. מים חמים.
- ד. חלמונים.

### שאלה 850

**רוטב "דמיגלס" הינו רוטב:**

- א. לבן של בשר ציד.
- ב. חום של בשר צאן.
- ג. חום של בקר ועגל.
- ד. פרי להברקה.



### שאלה 851

איזה רוטב מתקבל בגמר הכנת צלי ברוטב (BOEUF BRAISE)?

- א. רוטב חום - SAUCE BRUNE.
- ב. רוטב חום טבעי - JUS NATUREL.
- ג. רוטב מדרה - SAUCE MADERE.
- ד. רוטב אלמנד - SAUCE ALLEMANDE.

### שאלה 852

במה מקובל לעדן רטבים חומים?

- א. שמנת וחלמונים.
- ב. חלמונים.
- ג. חלמונים וחמאה מומסת.
- ד. חמאה.

### שאלה 853

רוטב צ'ימצ'ורי עשוי מ:

- א. מבחר עצמות וציר חום סמיך וירקות.
- ב. ציר חום ופטריות פורטבלו, שמן זית וחומץ.
- ג. קוסברה, פטרוזיליה, בצל, פלפל אדום מתוק וחריף ושמן זית.
- ד. עגבניות בצל מיונית ותבלין פלפל ושום.

### שאלה 854

איזה רוטב מוגש בדרך כלל לדג מעודן (POCHE)?

- א. סופרם - SUPREMME.
- ב. יין לבן - VIN BLANC.
- ג. בשמל - BECHAMEL.
- ד. אלמנד - ALLEMANDE.

### שאלה 855

מה המרכיבים העיקריים של רוטב צ'ילי מתוק?

- א. סויה, חלב קוקוס וצ'ילי מתוק.
- ב. פלפל אדום חריף, סוכר, שום, חומץ.
- ג. רוטב קוקטייל בתוספת צ'ילי מתוק וסויה.
- ד. רוטב רמולד עם צ'ילי חריף מתוק.



### שאלה 856

**רוטב חרדל חם, המוגש עם בשר מבושל, ניתן להכין מרוטב:**

- א. על בסיס ציר בקר.
- ב. על בסיס ציר עוף.
- ג. על בסיס ציר חום מבקר.
- ד. על בסיס ציר דגיי ים.

### שאלה 857

**איזה רוטב בסיסי משמש להכנת רוטב רמולד?**

- א. מיונית.
- ב. הולנדי.
- ג. עידית.
- ד. קטיפתי.

### שאלה 858

**איזה רוטב מתאים להגיש עם צלי כתף טלה?**

- א. ברביקיו.
- ב. הולנדיז.
- ג. עגבניות - SAUCE TOMATE.
- ד. אלף האיים.

### שאלה 859

**להכנת איזה רוטב משתמשים בחרדל?**

- א. רוטב מורנה.
- ב. רוטב יין לבן.
- ג. תחמיץ צרפתי.
- ד. רוטב הולנדי.

### שאלה 860

**רוטב בנוסח בירניז עשוי על בסיס:**

- א. מיונית.
- ב. רוטב חזרת.
- ג. חמאה.
- ד. רוטב עידית.



### שאלה 861

מהו הטעם האופייני של רוטב איולי (AIOLI)?

- א. אנשובי.
- ב. חרדל.
- ג. עשבי תיבול.
- ד. שום.

### שאלה 862

איזה רוטב בסיסי משמש להכנת רוטב איולי (AIOLI)?

- א. בשמל.
- ב. מיונית.
- ג. וינגרט.
- ד. הולנדי.

### שאלה 863

איזה מהרטבים מתאים ביותר להגשה עם אספרגוס חם?

- א. דמיגלס - DEMIGLACE.
- ב. אלמנד - ALLEMANDE.
- ג. בשמל - BECHAMEL.
- ד. צ'ימצורי.

### שאלה 864

רוטב רמולד מתאים להגיש עם:

- א. ביצה עלומה עם תרד, כמנת ביניים.
- ב. בשר צלוי בתנור.
- ג. מבחר של בשר קר.
- ד. שוקי עוף צלויים בנוסח "השטן".

### שאלה 865

לאיזה תבשיל (מנה) מגישים רוטב יין לבן (VIN BLANC)?

- א. עוף מבושל.
- ב. בשר צלוי.
- ג. בשר מבושל.
- ד. דג מעודן.



### שאלה 866

איזה רוטב מתקבל ממיונית, בצלי עירית וביצים קשות?

- א. איולי - AIOLI.
- ב. רמולד - REMOULADE.
- ג. טרטור - TARTARE.
- ד. רביגוט - RAVIGOTE.

### שאלה 867

מהו המרכיב העיקרי ברוטב חום בנוסח הציידים (CHASSEUR)?

- א. בשר מעושן.
- ב. פטריות שמפיניון.
- ג. נקניקיות שיפולטה - CHIPOLATA.
- ד. לשד עצמות.

### שאלה 868

מהו המרכיב העיקרי ברוטב שיפולטה (CHIPOLATA)?

- א. פטריות.
- ב. נקניקיות.
- ג. בשר מעושן.
- ד. בצלי פנינה.

### שאלה 869

למה משמש רוטב טרטור (SAUCE TARTARE)?

- א. לציפוי בשרים המוצגים לראווה.
- ב. להגשה עם בשר קר.
- ג. להגשה עם מנות קינוח.
- ד. להקרמת תבשילים.

### שאלה 870

מהם המרכיבים העיקריים של רוטב קארי אסיאתי?

- א. גראם מסלה, משחת קארי, שום, חלב קוקוס ועגבניות.
- ב. קארי - CURRY וציר חום מבקר ויין לבן.
- ג. אבקת קארי, קינמון, צ'ילי מתוק, סויה ולמון גראס.
- ד. מלטייז - MALTAISE אבקת קארי ורוטב חום בסיסי.



### שאלה 871

**תחמיץ צרפתי (FRENCH DRESSING) עשוי על בסיס:**

- א. מיונית.
- ב. שמן.
- ג. חלמונים.
- ד. שמנת.

### שאלה 872

**בתחמיץ צרפתי (FRENCH DRESSING) יש, בנוסף לשמן, גם:**

- א. חומץ.
- ב. מיונית.
- ג. קטשופ.
- ד. עשבי תיבול.

### שאלה 873

**השימוש הנפוץ ביותר לתחמיץ צרפתי (FRENCH DRESSING) הוא ל:**

- א. סלט חסה.
- ב. כבישת בשר.
- ג. כבישת דג מלוח.
- ד. סלט חצילים רומני.

### שאלה 874

**באיזו מנה ראשונה קרה משתמשים בתחמיץ צרפתי (FRENCH DRESSING)?**

- א. אספרגוס בנוסח הולנדי.
- ב. סלט ולדורף.
- ג. סביצה מדג אילתית - SEVICHEE.
- ד. סלט אבוקדו.

### שאלה 875

**רוטב חזרת קר, המוגש עם דג שמך מעושן, מכיל, בנוסף לחזרת, גם:**

- א. חרדל.
- ב. שמנת.
- ג. סלק.
- ד. רוטב בשמל.



### שאלה 876

**כדי להכין חזרת אדומה מבשלים:**

- א. סלק טרי וקוביות חזרת.
- ב. סלק מבושל מגורד וחזרת מגורדת דק.
- ג. סלק, עגבניות וחזרת טחונה.
- ד. חזרת ומחית פלפל אדום.

### שאלה 877

**חזרת אדומה טוב להגיש עם:**

- א. דג סול בשקדים.
- ב. דג קרפיון מבושל.
- ג. אילתית מעושנת.
- ד. דג שמך מעושן.

### שאלה 878

**הרוטב האופייני המוגש לסלט ניצה הוא:**

- א. אלף האיים.
- ב. רמולד.
- ג. וינגרט.
- ד. תחמיץ צרפתי.

### שאלה 879

**אלו חומרי טעם מוסיפים לרוטב וינגרט (צרפתי)?**

- א. חרדל.
- ב. כמון.
- ג. זעתר.
- ד. קטשופ.

### שאלה 880

**מהו צבעו של רוטב אלף האיים?**

- א. צהבהב - דמוי חרדל.
- ב. לבן - כמו מיונית.
- ג. ירקרק.
- ד. אדום ורוד.



### שאלה 881

**איזה רוטב בסיסי משמש להכנת רוטב אלף האיים?**

- א. וינגרט.
- ב. מיונית.
- ג. הולנדי.
- ד. קטשופ.

### שאלה 882

**איזה שילוב חומרים מתאים להכנת רוטב רמולד?**

- א. מיונית, ביצים קשות, פטרוזיליה, אנשובי.
- ב. מיונית, עשבי תיבול, חזרת, תפוחי עץ.
- ג. רוטב לבן יסודי (בשמל), עשבי תיבול וצלפים.
- ד. צלפים, אנשובי, מלפפונים כבושים, מיונית.

### שאלה 883

**איזה שילוב חומרים מתאים להכנת רוטב וינגרט (SAUCE VINAIGRETTE)?**

- א. מיונית, צלפים, גמבה, מלפפונים כבושים, בצלי עירית.
- ב. תחמיץ צרפתי, ביצים קשות, צלפים, גמבה, מלפפונים כבושים, פטרוזיליה.
- ג. תחמיץ צרפתי, קטשופ, עשבי תיבול, עגבניות קונקסה.
- ד. שמן, חומץ, עלה דפנה, גרעיני פלפל אנגלי, מלח, סוכר.

### שאלה 884

**פעולת גמר לקראת הגשה היא:**

- א. תיבול המזון.
- ב. השלמת ההכנה ועיצוב המנה להגשה.
- ג. הקפצה של הרגע האחרון של בשר או של חומר אחר.
- ד. מדידה ושקילה של המזון לפני הגשתו.

### שאלה 885

**על אלו קריטריונים יש להקפיד בקביעת חומרי הקישוט?**

- א. שיהיו עמידים בחימום או בקירור.
- ב. שיהיו אכילים וישלימו את עיצוב וטעם המנה.
- ג. שטעמם יהיה דומיננטי ושונה מהמנה הבסיסית.
- ד. שיהיו עשויים תמיד רק מהחומרים המרכיבים את התבשיל.



### שאלה 886

#### כיצד רצוי להגיש לסועד מרק חם בשירות אמריקני?

- חם מאוד בצלחת עמוקה למרק עם קישוט וכף מרק בתוכה.
- חם מאוד במרקה עם קישוט ומצקת.
- חם מאוד בספל מרק עם קישוט ותחתית לספל.
- במתקן חימום למרק בליווי מצקת לשירות עצמי וקישוט בכלי נפרד.

### שאלה 887

#### הקישוט וההשלמה הקלאסית לגולש הונגרי הוא:

- חצאי תפוחי אדמה אפויים בקליפה.
- תפוחי אדמה בצורת שמפיניון.
- בתוספת ניוקי מוקפץ בקישוט פטרוזיליה קצוצה.
- קרוטונים בצורת לב תקועים בצידי המנה.

### שאלה 888

#### מהו התפקיד העיקרי של הטוסט המוגש כתחתית לטורנדו רוסיני?

- להגביה את המנה ותוספת קריספית.
- לספוג את המיצים המופרשים מהבשר.
- לשמש כתוספת לבשר.
- להזיל את המנה על ידי הקטנת המשקל והגבהת המנה.

### שאלה 889

#### כיצד מכינים מרשם בסיסי של קישואים מזוגים (GLACER)?

- מכינים קרמל, מוסיפים מים, מיץ תפוזים וקישואים.
- ממיסים מרגרינה וסוכר, מוסיפים מעט מים ואת הקישואים.
- ממיסים שומן, מוסיפים את הקישואים ולפני גמר הריכוך מוסיפים בליל קורנפלור.
- מבשלים את הקישואים במים ושומן עד לריכוך מלא, מסננים ומזגים עם סוכר.

### שאלה 890

#### כיצד רצוי להגיש לסועד מרק חם בשירות עצמי במזנון?

- חם מאוד בצלחת עמוקה למרק עם קישוט וכף מרק בתוכה.
- חם מאוד במרקה עם קישוט ומצקת.
- חם מאוד בספל מרק עם קישוט ותחתית לספל.
- במתקן חימום למרק בליווי מצקת לשירות עצמי וקישוט בכלי נפרד.



## שאלה 891

### כיצד מכינים בצלי פנינה מזוגגים (GLACER)?

- ממיסים סוכר ומרגרינה, מוסיפים את הבצלצלים ואת המים או הנזל.
- חולטים את הבצלצלים ומזגגים בקרמל.
- ממיסים סוכר ומים, מוסיפים בצלצלים ולאחר שקיבלו צבע - מוסיפים שומן.
- טובלים את הבצלצלים בשמן חם להשחמה קלה, וממשיכים בזיגוג עם סוכר ושומן.

## שאלה 892

### מהי צורת הגימור לקראת ההגשה של תפוח אדמה אפוי בנייר כסף?

- חושפים את חלקו העליון של התפוח על ידי קיפול הנייר מסביב.
- מסירים את העטיפה, מנגבים את הקליפה ומגישים.
- חושפים את חלקו העליון של התפוח, חוצים בו חריץ ומניחים קוביית חמאה.
- מסירים את הנייר, מסירים את הקליפה ומגישים עם חמאה.

## שאלה 893

### מה מהמפורט מתאים לזיגוג (GLACER)?

- תפוחי אדמה קטנים בקליפתם.
- חצילים קטנים.
- ערמונים.
- עגבניות שרי.

## שאלה 894

### כיצד מגדירים את הנזלים שהצטברו בגמר הכנתו של חזה עגל מזוגג (GLACER)?

- משקע המהווה בסיס להכנת הרוטב.
- נזל עגל.
- רוטב טבעי של עגל.
- רוטב מושלם של עגל.

## שאלה 895

### כיצד מקובל להגיש שניצל וינאי:

- בצלחת שטוחה חמה עם קישוט פלח לימון ופטרזיליה קצוצה.
- פלחי שמפיניון על המנה ופטריות שמפיניון קטנות סביב.
- זיתים ירוקים מגולענים מבושלים, מפוזרים מעל השניצל, ופטרזיליה קצוצה בהגשה.
- פלחי תפוזים, קלמנטיות ולימון מפוזרים סביב ומעל לבשר, ובהגשה לפזר "זסט" תפוזים.



### שאלה 896

#### כיצד מקובל להגיש חזה עוף בנוסח "הסרט הכחול"?

- א. על מצע של בורגול מתובל בנענע ובשמן זית.
- ב. עם קרוקטים קטנים של תירס, ורוטב רמולד בנפרד.
- ג. על גבי עלה חסה ולימון לקישוט.
- ד. על מצע של שיפונד חסה, ורוטב הולנדי בנפרד.

### שאלה 897

#### במהלך פעולת הזיגוג של עוף ממולא יוצקים עליו:

- א. שומן עוף מומס.
- ב. מרגרינה מומסת ומתובלת.
- ג. מהנוזלים שהצטברו מתחילת הזיגוג.
- ד. רוטב שהוכן מראש, לפי מתכון התבשיל.

### שאלה 898

#### באיזה מרשם קלאסי משלימים את הטורנדו עם כבד אווז וכמהין?

- א. ולינגטון.
- ב. שטרסבורג.
- ג. רוסיני.
- ד. אסקופיה.

### שאלה 899

#### כיצד מומלץ לחמם מחדש כתף של עגל מזוגג, פרוסה למנות?

- א. יוצקים מעט רוטב בתחתית הכלי, עורכים את המנות, מכסים ומחממים.
- ב. משמנים כלי מתאים, מסדרים את מנות הבשר, יוצקים מעט יין נזל טוב, מכסים היטב ומחממים.
- ג. עורכים את המנות בכלי מתאים, מכסים ברוטב ומחממים.
- ד. עורכים את המנות בכלי מתאים, מוסיפים רוטב כדי 3/4 גובה הבשר, ומחממים.

### שאלה 900

#### ההגשה הקלאסית המומלצת לנתחוני עוף בנוסח אסיאתי היא:

- א. על מצע של מחית (פירה) בטטות.
- ב. בכלי מרכזי בליווי קערית אורז.
- ג. בצלחת שטוחה מעוטר בפלחי לימון ורוטב עגבניות חריף.
- ד. בכלי שטוח מעוטר בפלחי לימון ולמון גרס טרי קצוץ.



## שאלה 901

**מהי כמות המים שמוסיפים בעת הכנת גזר מזוגג?**

- א. כדי כיסוי כמות הגזר.
- ב. כמחצית מגובה כמות הגזר בסיר.
- ג. על כל ק"ג גזר - 100 סמ"ק מים.
- ד. מים בכמות שדי בה כדי להמיס הסוכר לפני הוספת הגזר.

## שאלה 902

**כיצד מגישים קנלוני מוקרם במנות אישיות במסעדת אלא קארט?**

- א. חימום והעברתו לכלי ההגשה עם רוטב מוקרם.
- ב. ציפוי ברוטב הקרמה, פיזור פטרוזיליה ורצועות מוקפצות של פלפל אדום וירוק.
- ג. הקרמה עם רוטב מיוחד והגשה בכלי הקרמה עם תחתית מתאימה.
- ד. הקרמה העברה לצלחת אישית וציפוי רוטב מוקרם לפני ההגשה.

## שאלה 903

**מה מתאים לאופן ההכנה בשיטת ההברקה (POT ROASTING)?**

- א. כל סוגי ירקות שורש.
- ב. בשרים רכים ועדינים, עגל, בקר, בעלי כנף.
- ג. כל סוגי בשר בקר מסוג שרירים פעילים, ובעלי כנף.
- ד. חלקי בשר רכים המתאימים לריכוך, בפרוסות או בקוביות.

## שאלה 904

**כיצד מכינים את חומרי המזון לריכוך בהברקה (POT ROASTING)?**

- א. כל סוגי הבשר חתוכים למנות, ורק עופות בשלמותם.
- ב. הבשרים לסוגיהם בגושים, והעופות בשלמותם או במנות.
- ג. עופות חתוכים לשמיניות או לרבעים, והבשרים בגושים.
- ד. כל חומרי המזון באופן הכנה זה, חתוכים לפרוסות או לקוביות.

## שאלה 905

**הצורה המקובלת של "קרווין" צלי בשר רוסטביף במזנון:**

- א. מגישים את המנה לסועד שנפרס מראש כדי למנוע לחץ בהגשה.
- ב. פורסים לעיני הסועד מעבירים לצלחת בתוספת רוטב מתאים.
- ג. מגישים על לוח חיתוך וסכין מיוחד לפריסה עצמית של הסועד.
- ד. פורסים הכל במטבח ומגישים במזנון פרוס בכלי מתאים עם רוטב.



## שאלה 906

### אלו חלקי בשר מתאימים להכנה בהברקה (POT ROASTING)?

- כתף בקר, כתף עגל, חזות עוף.
- עגל, בעלי כנף ומותנית בקר משובצת בשומן.
- פרגיות, צלעות עגל, צלעות כבש וחזה בקר.
- שוקי עוף (בלוטין), אוסו - בוקו, פילה כתף.

## שאלה 907

### בהכנת בשר בהברקה (POT ROASTING):

- משחימים היטב את הבשר בשמן חם.
- משחימים קלות את הבשר במרגרינה או בחמאה חמה.
- מסדרים את הבשר בכלי הבישול ויוצקים עליו מרגרינה חמה.
- מורחים ומעסים את הבשר בשומן ובתבלינים.

## שאלה 908

### כיצד רצוי להגיש "פאייה" אישית במסעדת יוקרה "אלא קארט"?

- עם כבד עגל בגריל עם טבעות בצל.
- בצלחת שטוחה ומעוצבת.
- בכלי אישי מיוחד חם בו הוכן המאכל עם תחתית צלחת קרה.
- רק בקערה עמוקה עם כף מיוחדת.

## שאלה 909

### איך מתחיל תהליך הבישול בהברקה (POT ROASTING)?

- מסדרים את הבשר על מצע של ירקות מירפואה.
- יוצקים לכלי הבישול מעט נוזל ומוסיפים את הבשר.
- משמנים את תחתית הכלי ומסדרים בו את חלקי הבשר.
- מסדרים את חלקי הבשר על מצע של ברנואז ירקות מטוגנים.

## שאלה 910

### כיצד מגישים אספרגוס ברוטב הולנדי?

- מרפדים כלי הגשה ברוטב, מסדרים את האספרגוס, ומכסים ברוטב.
- מסדרים את האספרגוס בכלי הגשה משומן, ומכסים ברוטב.
- מרפדים כלי הגשה ברוטב, מסדרים את האספרגוס ומצפים ברוטב, מבלי לכסות את הכתרים.
- מסדרים את האספרגוס בכלי מרופד בהרבה רוטב ומגישים עם רוטב נוסף בנפרד.



## שאלה 911

### כיצד מטפלים בבשר במהלך הבישול בהברקה (POT ROASTING)?

- מורחים מדי פעם את הבשר ברוטב דמיגלס.
- מורחים מדי פעם בשמן חם ומתובל.
- מורחים מדי פעם במרגרינה מומסת.
- יוצקים על הבשר מהמשקעים שהצטברו בכלי הבישול.

## שאלה 912

### איזה מרק נוהגים להקרים עם טוסט וגבינה לפני הגשתו לסועד?

- מינסטרונה - MINESTRONE.
- בויאבז - BOUILLABAISSE.
- מרק בצל - SOUPE A L'OIGNON.
- מרק גרבור פאיזן - POTAGE GARBURE PAYSANNE.

## שאלה 913

### לפני גמר הכנת בשר העגל בהברקה בתנור (POT ROASTING):

- מסירים את מכסה כלי הבישול ומשחימים את הבשר עד גמר ריכוכו.
- מעבירים את הבשר לתבנית עם רשת ומשחימים עד גמר ריכוכו.
- מורחים את הבשר בדבש ומשחימים בתנור עד גמר ריכוכו.
- מוציאים את הבשר לתבנית, מורחים אותו בדמיגלס ומחזירים לתנור לריכוך והשחמה.

## שאלה 914

### בגמר הכנת בשר בהברקה (POT ROASTING):

- ממיסים את המשקע ומבריקים בו את הבשר.
- ממיסים את המשקע ומשתמשים בו להכנת הרוטב לבשר.
- מוסיפים למשקע נוזל חום ושומרים בו את הבשר עד להגשה.
- מטגנים במשקע את חומרי ההשלמה לפי המתכון ומגישים עם הבשר.

## שאלה 915

### על מה יש להקפיד כאשר גימור המנה הוא בשלהבת (FLAMBE)?

- שהטעם יהיה מושלם וטמפרטורת המזון גבוהה לפני ההצתה.
- שהמנה תהיה חמה מאוד וכמות הרוטב מספקת להצתה.
- להרתיח ולהשלים טעם לאחר דעיכת הלהבה.
- להעביר את המזון מהמחבת לצלחת רק אחרי שהלהבה דעכה.



### שאלה 916

**איזה תהליך אינו נדרש בהכנת מותנית בקר בהברקה (POT ROASTING)?**

- א. שיבוץ הבשר ברצועות שומן.
- ב. ריפוד כלי הבישול בירקות מירפואה.
- ג. השחמת הבשר בשמן חם.
- ד. יציקת מרגרינה מומסת על הבשר.

### שאלה 917

**איזה תבשיל נועד להקרמה לפני הגשתו?**

- א. עגבנייה בנוסח רב המלצרים.
- ב. אספרגוס ברוטב הולנדי.
- ג. חביתיות סזוט.
- ד. שמפיניון ברוטב מורנה.

### שאלה 918

**איזו מנת קינוח מגישים "בשלהבת" (FLAMBE)?**

- א. חביתיות נורמנד.
- ב. בננה ספליט.
- ג. טיגוניות תות שדה.
- ד. חביתיות סזוט.

### שאלה 919

**חום השמן לטיגון בשמן עמוק מותאם:**

- א. לרכות החומר.
- ב. לעובי החומר.
- ג. לאיכות השמן.
- ד. לצבע הטיגון הנדרש.

### שאלה 920

**מה אמור להיות שלב הגימור פילה סטרוגנוף לפני הגשתו לסועד?**

- א. קביעת גודל המנה.
- ב. בחירת סוג התוספת וגודלה.
- ג. טעימה וקישוט המנה בצלחת מתאימה.
- ד. הקפצת הבשר והגשתו עם רוטב בנפרד.



### שאלה 921

#### טיגון בשמן עמוק חם מידי:

- א. מקצר את משך הטיגון.
- ב. גורם להשחמה בטרם עת.
- ג. גורם להצטמקות החומר.
- ד. עסיסיות החומר נשמרת כתוצאה מהיווצרותה של קליפת טיגון פריכה.

### שאלה 922

#### טיגון בשמן עמוק, שאינו חם דיו, גורם ל:

- א. התכווצות יתר של החומר.
- ב. התנפחות החומר.
- ג. היספגות השמן בחומר.
- ד. בלאי מואץ של החומר.

### שאלה 923

#### מה השיקול בקביעת כמות החומר בסלסלה, בטיגון בשמן עמוק?

- א. כמות השמן שבמטגנת.
- ב. לחץ הסועדים הממתינים.
- ג. כמות השמן וטמפרטורת הטיגון.
- ד. קיבולת הסלסלה.

### שאלה 924

#### כאשר נוצר קצף רב על השמן לטיגון עמוק:

- א. ייתכן ששכחו להכניס לתוכו מלח בישול.
- ב. טיגנו בשמן יותר מדי פעמים.
- ג. ייתכן שסלסלת הטיגון ספוגה סבון מהשטיפה.
- ד. טיגנו בשמן שלא היה חם דיו.

### שאלה 925

#### אלו חומרי מזון ניתן לטגן בשמן עמוק ללא ציפוי?

- א. תפוחי אדמה.
- ב. נתחוני עוף או הודו בנוסח "אורלי".
- ג. קרוקט דגים.
- ד. טיגוניות תפוחי עץ.



### שאלה 926

**ממה מורכב "סאשימי" כמנה ראשונה:**

- א. פטה כבד אווז.
- ב. דג נא טרי פרוס דק.
- ג. דג סלמון מאודה בשמן זית.
- ד. חיזה אווז מעושן.

### שאלה 927

**בטיגון חומרי מזון מצופים יש להקפיד:**

- א. לטגן בסיר סגור.
- ב. על טמפרטורת שמן הטיגון.
- ג. לכסות היטב את המזון אחרי הטיגון.
- ד. לא לטגן חומרי מזון ישירות מהמקרר.

### שאלה 928

**איך מוגש הרוטב למזונות מצופים המטוגנים בשמן עמוק?**

- א. הרוטב מוגש בנפרד.
- ב. יוצקים את הרוטב בתחתית הצלחת ועליו המזון.
- ג. יוצקים את הרוטב על המזון.
- ד. רוטב קר מוגש בנפרד ורוטב חם - על המזון.

### שאלה 929

**שעועית ירוקה מהווה חלק ממרכיבי סלט:**

- א. ניצה (ניסואז).
- ב. נלסון.
- ג. טורקי.
- ד. וינאי.

### שאלה 930

**איזה מהחומרים מהווה חלק ממרכיבי סלט ולדורף?**

- א. גמבה אדומה.
- ב. צנוניות.
- ג. תפוח עץ.
- ד. ביצים קשות.



### שאלה 931

**מה עשוי לגרום לנשירת הציפוי במהלך הטיגון של קרוקטים בשמן עמוק?**

- א. הקרוקטים לא הוצאו מבעוד מועד מהקירור, לקראת הטיגון.
- ב. הקרוקטים לא היו קרים דיים והציפוי התרופף.
- ג. לא היה מלח בביצים הטרופות במהלך הציפוי.
- ד. השמן אינו מספיק חם.

### שאלה 932

**באיזה רוטב משתמשים להכנת סלט קיסר?**

- א. מיונית מתובלת היטב.
- ב. רוטב טרטור מקורי.
- ג. רוטב בעיקר מווסטרשייר פרמזן חלמון אנשובי שמן ועוד.
- ד. רוטב אלף האיים.

### שאלה 933

**מהו הדבר החשוב ביותר בהכנת דג מטוגן בשמן עמוק, בנוסח וינאי?**

- א. לשמור את הדג בתנור בחום 180 מעלות עד ההגשה.
- ב. לתבל את הדג לפני הציפוי.
- ג. לשמור את הדג במצב חם, בכלי מכוסה היטב.
- ד. לייבש את הדג לפני הציפוי בקמח, בביצה ובפירורי לחם.

### שאלה 934

**דג מטוגן בשמן עמוק בנוסח "אורלי" (ORLY) מצפים ב:**

- א. פירורי לחם.
- ב. בצק בירה.
- ג. ביצה, קמח ושומשום.
- ד. קמח וביצה.

### שאלה 935

**איזה מהחומרים מהווה חלק ממרכיבי סלט איטלקי?**

- א. בשר כבוש או נקניק.
- ב. אילתית מעושנת.
- ג. גזר מבושל.
- ד. דג טונה או דג אחר, מבושל.



### שאלה 936

איזה רוטב מתאים להגשה עם דג בנוסח "אורלי" (ORLY)?

- א. מורנה.
- ב. ברנאיז.
- ג. יין לבן.
- ד. טרטו.

### שאלה 937

מהו סלט מימחה?

- א. מנה ראשונה מדגים.
- ב. סלט ירקות מעורב.
- ג. סלט חסה מקושט.
- ד. סלט מורכב מחסה ופרי הדר.

### שאלה 938

איזה דג מתאים במיוחד לטיגון בשלמות בשמן עמוק?

- א. נסיכת הנילוס.
- ב. סלמון גדול.
- ג. לוקוס גדול.
- ד. דניס.

### שאלה 939

מהו הציפוי המתאים למנות דג מטוגנות בשמן עמוק?

- א. בצק עלים.
- ב. פפריקה אדומה.
- ג. בצק רבוך.
- ד. ציפוי אנגלי.

### שאלה 940

מהם מרכיבי סלט מימחה?

- א. חסה, תפוחי עץ, אגוזים וקישוט פלחי עגבניות.
- ב. חסה עם קישוט חלמון ביצה קשה.
- ג. חסה, סלרי וקישוט עגבניות שרי.
- ד. חסה, עלי בייבי, רצועות דקות של גזר וקישוט פרחי צנוניות.



### שאלה 941

**מה מקובל להגיש עם אצבעות דג בציפוי אנגלי מטוגנות בשמן עמוק?**

- א. חמאת נמסה.
- ב. שמן זית ומלח.
- ג. רסק עגבניות מדולל בשמן.
- ד. רוטב אלף האיים בנפרד.

### שאלה 942

**באיזה אופן הכנה עשויה השעועית הירוקה בסלט ניצה?**

- א. הקפצה בשמן זית.
- ב. בישול במי מלח.
- ג. בישול במים ובחומץ.
- ד. הקפצה בחמאה.

### שאלה 943

**איזה תבשיל עוף מכינים על ידי טיגון בשמן עמוק?**

- א. חזה עוף בציפוי פפריקה מעושנת.
- ב. שניצל בציפוי וינאי מחזה עוף.
- ג. ירכיים של עוף עם מלח ים גס.
- ד. עוף שלם ממולא באורז בסמתי.

### שאלה 944

**התחמיץ להכנת ארטישוק בנוסח יוני (ALA GRECOUE) מכיל:**

- א. חומץ, מיץ לימון, זיתים קצוצים ועגבניות קונקסה.
- ב. מים, אוזו (משקה אלכוהולי), שום כתוש ועגבניות קצוצות.
- ג. יין לבן, שום, שמן זית, מים, עלה דפנה.
- ד. שמן זית, מיץ לימון, מלח, סוכר ועשבי תיבול.

### שאלה 945

**אופן ההכנה המקורי לחצילים, בסלט חצילים בנוסח רומני, הוא:**

- א. קלייה על להבה גלויה.
- ב. טיגון בשמן.
- ג. אפייה בתנור.
- ד. בישול במי מלח.



### שאלה 946

מהו אופן ההכנה לחצילים עבור ממרח חצילים בטעם כבד?

- א. אפייה בתנור.
- ב. בישול במים ובחומץ.
- ג. טיגון בשמן.
- ד. קלייה על להבה גלויה.

### שאלה 947

במתכון "חצילים בנוסח יוני", מהו אופן ההכנה של החצילים?

- א. טיגון בשמן עמוק.
- ב. קלייה על להבה גלויה.
- ג. בישול במים ובחומץ.
- ד. אפייה בתנור.

### שאלה 948

אספרגוס, כמנה ראשונה קרה, מגישים עם:

- א. רוטב הולנדי.
- ב. רוטב בשמל.
- ג. מוקרם ברוטב מורנה.
- ד. רוטב וינגרט.

### שאלה 949

איזו השלמה לאספרגוס מתאימה כמנה ראשונה קרה?

- א. אספרגוס מוקרם.
- ב. אספרגוס מבושל בנוסח אנגלי.
- ג. אספרגוס עטוף בחזה אווז מעושן.
- ד. תפיחת אספרגוס.

### שאלה 950

תיבול סלט מלפפונים נעשה:

- א. מוקדם ככל האפשר לפני הגשתו.
- ב. זמן קצר לפני הגשתו.
- ג. ממש ברגע הגשתו.
- ד. בידי הסועד עצמו.



### שאלה 951

מהו התיבול המקובל ביותר לסלט מלפפונים קלאסי?

- א. שמיר.
- ב. בזיליקום.
- ג. רוזמרין.
- ד. פטרוזיליה.

### שאלה 952

מהם המרכיבים העיקריים בסלט קול סלאו (COLE SLAW)?

- א. כרובית מבושלת ורצועות פלפל ירוק.
- ב. כרוב לבן וגזר.
- ג. כרוב אדום ותפוחי עץ.
- ד. תחתיות ארטישוק וסלרי פקעות.

### שאלה 953

מהו התוספת תיבול עיקרית לסלט קול סלאו?

- א. רוטב טרטרו.
- ב. תחמיץ יווני.
- ג. מיונית מתובלת.
- ד. שמן, מיץ לימון ומלח.

### שאלה 954

כיצד מכינים סלט שומר בנוסח יווני?

- א. חולטים רצועות דקות של פקעת השומר, ומגישים בתחמיץ יווני.
- ב. משרים שומר, חתוך לרצועות דקות, בתחמיץ יווני, ל-24 שעות.
- ג. חולטים פקעות שומר במים ולימון, חותכים לרצועות ומוסיפים מיונית מתובלת.
- ד. חותכים את השומר לרצועות, ממליחים, סוחטים ומתבלים ברוטב וינגרט.

### שאלה 955

סלט סלק מבושל, מכינים על ידי:

- א. קילוף הסלק ובישולו.
- ב. בישול הסלק בקליפתו.
- ג. קילוף, חיתוך לצורה רצויה ובישול.
- ד. חליטה קצרה לשם קילוף, חיתוך לצורה רצויה והמשך בישול.



### שאלה 956

#### מתי מתבלים את סלט הסלק?

- במהלך בישולו.
- קרוב ככל האפשר לזמן הגשתו.
- מיד בגמר החיתוך, בעודו חם.
- בגמר החיתוך ולאחר צינון של שעה לפחות.

### שאלה 957

#### מהו סלט גזר מזרחי?

- גזר מרוסק, מתובל במיץ תפוזים.
- גזר חי, פרוס דק ומתובל.
- גזר מבושל, פרוס ומתובל בכמון, בלימון ובשום.
- גזר מבושל, מגורר בפומפייה עבה, בתוספת צימוקים, סוכר ומיץ לימון.

### שאלה 958

#### במה מתבלים סלט חצילים בנוסח רומני?

- שמן, שום, מלח, מיץ לימון.
- בצל קצוץ ומיונית.
- חמוצים טחונים דק, שמן ושום.
- עגבניות קלופות וטחונות גס, שמן ומיץ לימון.

### שאלה 959

#### מה דרוש, נוסף לביצים, למתכון "ביצה קצוצה בנוסח יהודי"?

- בצל, מיונית וחרדל.
- בצל, שמן, מלח ופלפל.
- בצל, תפוח אדמה מבושל בקליפה ומיונית.
- גזר, אפונה, מיונית, מלח, פלפל.

### שאלה 960

#### באיזה שומן רצוי לטגן פלפל ירוק להכנת סלט?

- חמאה.
- מרגרינה.
- שמן ומרגרינה בכמויות שוות.
- שמן.



### שאלה 961

**במה מקובל לקשט סלט וולדורף, המוגש כמנה אישית?**

- א. אננס ואגוזי מלך.
- ב. פלחי עגבניות וחסה.
- ג. פלחי תפוחי עץ מעוטרים בפפריקה.
- ד. עלה חסה ורצועות גמבה.

### שאלה 962

**מהו קוקטייל המוגש כמנה ראשונה קרה?**

- א. משקה אלכוהולי פיקנטי.
- ב. מנה ראשונה קרה המוגשת בכוס יין או שמפניה.
- ג. כל סוג סלט המכיל יותר משני מרכיבים, קצוצים דק ומתובלים באלכוהול.
- ד. כל סוג של מנה ראשונה שיש בה רוטב קוקטייל.

### שאלה 963

**ממה מכינים קוקטייל גספצ'יו?**

- א. בעיקר עגבניות מלפפונים שום.
- ב. בעיקר מכרובית ואנשובי.
- ג. בעיקר נקניק איכותי ומחיוניז.
- ד. בעיקר מלשון כבוש קר.

### שאלה 964

**ממה מורכב בעיקר רוטב אילי?**

- א. רוטב קוקטייל.
- ב. רוטב עשוי ממיץ הדורים, סירופ סוכר וליקר קורסאו.
- ג. רוטב אלף האיים.
- ד. מיונית ושום.

### שאלה 965

**ממה מורכב קרפצ'יו בקר?**

- א. פרוסות דקות של חזה בקר כבוש.
- ב. מחית חלמונים וכבד עוף.
- ג. פרוסות דקיקות של סינטה.
- ד. ממרח חלמונים, חרדל ובשר מעושן.



### שאלה 966

מהו המרכיב העיקרי לסביצ'ה קלאסי (Ceviche)?

- א. דגים.
- ב. ביצים.
- ג. כבד אווז.
- ד. ירקות שורש לבנים.

### שאלה 967

מה מהמפורט בהמשך הינו חלק ממרשם ל"טריין" כבד אווז (TERRINE)?

- א. רוטב עידית סמך במיוחד.
- ב. בצל קצוץ דק ומטוגן בשומן אווז.
- ג. תרכיז בשר-גלס דה ויאנד (GLACE DE VIANDE).
- ד. שומן אווז.

### שאלה 968

באיזה טמפרטורת שמן מומלץ לטגן סופגניות?

- א. 90 מעלות.
- ב. 180 מעלות.
- ג. 150 מעלות.
- ד. לפחות 200 מעלות.

### שאלה 969

כיצד מעבדים כבד האווז לפני הכנת ה"טריין" (TERRINE)?

- א. טוחנים אותו.
- ב. משרים אותו בשלמותו בברנדי ובתבלינים מתאימים.
- ג. חותכים אותו לקוביות ומשרים אותו בברנדי ובחומרי טעם.
- ד. משבצים אותו באווז מעושן וסוגרים אותו קלות על להבה חלשה.

### שאלה 970

איזה שמן מתאים ביותר לטיגון בשמן עמוק?

- א. שמן זית כתית בחומציות 0.4.
- ב. בחמאה טרייה צרפתית.
- ג. שמן קנולה.
- ד. שמן שומשום קלוי.



### שאלה 971

**איזה רוטב מקובל להגיש עם טרין כבד אווז קלאסי?**

- א. "דמיגלס".
- ב. "רמולד".
- ג. יין אדום מרוכז.
- ד. בשמל עם שום.

### שאלה 972

**מהם המרכיבים הבסיסיים בציפוי "אורלי" (ORLY)?**

- א. קמח וביצים טרופות.
- ב. בצק טמפורה.
- ג. קמח, ביצים, פירורי לחם.
- ד. קמח, בירה וביצים.

### שאלה 973

**מה כלול במרשם לכבד קצוץ בנוסח יהודי, מלבד הכבד?**

- א. בצל, שום ושמנת צמחית.
- ב. טבעות בצל מטוגן.
- ג. ביצים קשות ובצל מטוגן.
- ד. בצל מטוגן, תפוחי אדמה מבושלים בקליפה.

### שאלה 974

**איזה מתכון של ירקות הכנתו היא בשמן עמוק?**

- א. לביבות תירס.
- ב. טיגוניות במיה.
- ג. תפוחי אדמה מקאיר.
- ד. חצילים בנוסח רומני.

### שאלה 975

**איזה ירק מומלץ לטבול בקמח לפני טיגונו בשמן עמוק?**

- א. תפוחי אדמה גופרט.
- ב. פלפלים ירוקים.
- ג. בצלי פנינה.
- ד. טבעות בצל.



### שאלה 976

**טיגוניות כרובית בנוסח "אורלי" (ORLY), הן:**

- פרחי כרובית מושרים בבירה ומטוגנים בשמן עמוק.
- לביבות כרובית מטוגנות.
- פרחי כרובית מבושלת, טבולים בבצק בירה ומטוגנים בשמן עמוק.
- פרחי כרובית מבושלת, טבולים בביצה טרופה עם בירה ומטוגנים בשמן עמוק.

### שאלה 977

**מה טמפרטורת המתאימה לטיגון פלאפל בשמן עמוק?**

- 100 מעלות.
- 250 מעלות.
- 170 מעלות.
- 900 מעלות.

### שאלה 978

**מאיזו סיבה מתפוצצות מיקרצות (קרוקטים) מתירס במהלך הטיגון?**

- השמן חם מדי.
- המיקרצות לא הוצאו מבעוד מועד מהקירור, לפני הטיגון.
- העיסה לפני הציפוי יבשה מדי.
- הציפוי פגום.

### שאלה 979

**בהכנת צלי בקר ברוטב, חשוב להשחים את הבשר על ידי:**

- טיגון מכל הצדדים במעט שמן חם.
- טיגון איטי במרגרינה.
- צלייה בחום נמוך בתנור או בקונווקטומט.
- טבילה בשמן עמוק חם ביותר.

### שאלה 980

**השחמת הבשר, המיועד לצלייה ברוטב, חיונית:**

- להקטנת הפחת בבישול.
- להעשרת טעם וצבע הרוטב.
- לקיצור משך הבישול.
- למניעת פחת בבישול.



### שאלה 981

**להכנת בשר בצלייה בנוזלים (BRAISER) מתאים:**

- בשר רזה בלבד.
- בשר שמן בלבד.
- כל חלקי הבקר המוגדרים חלקים פעילים.
- רק חלקי בקר מרבע בקר קדמי.

### שאלה 982

**בגמר הכנת צלי בקר ברוטב (BRAISER) מתקבל:**

- נוזל יסודי חום.
- נוזל חום כללי.
- רוטב חום טבעי שאינו סמיך.
- רוטב דמיגלס שאינו מרוכז.

### שאלה 983

**מהי השיטה הנכונה לחימום צלי ברוטב, פרוס למנות?**

- להרתיח את הבשר בהרבה רוטב.
- לסדר מנות בתבנית לחמם ברוטב עד לרתיחה.
- לחמם בתבניות משומנות, בתנור.
- לסדר את המנות בתבנית שטוחה ולחמם במעט יין או מים.

### שאלה 984

**מה עושים עם משקע הטיגון שנוצר מהשחמת הבשר לצלי ברוטב?**

- משתמשים בו לטיגון המירפואה.
- ממיסים אותו ביין לבן, אם הבשר היה שמן.
- ממיסים אותו ביין אדום, אם הבשר היה רזה.
- ממיסים אותו ביין אדום או לבן, או בכל נוזל אחר בהתאם למתכון.

### שאלה 985

**האם יש שימוש למשקע הטיגון, שנוצר מהשחמת הבשר, לצלי ברוטב?**

- רצוי להמיס אותו ולהוסיפו לנוזל בו מתבשל הבשר.
- ניתן להשתמש בו לטיגון ירקות המירפואה.
- אין כל שימוש במשקע, הוא עשוי רק לפגום בטעם התבשיל.
- השימוש בו אפשרי, אבל רק להכנת רוטב דמיגלס.



### שאלה 986

**מה עושים עם רוטב הצלי אחרי הוצאת הבשר וסינון הרוטב?**

- א. מסמיכים אותו עם בליל קמח ומים.
- ב. מסמיכים אותו עם בליל קמח ויין.
- ג. משלימים אותו בהתאם למתכון.
- ד. מסמיכים עם בליל קורנפלור ויין לבן.

### שאלה 987

**מהי כמות הנזל בה מתבשל הבשר ב"צלי ברוטב" (BRAISER)?**

- א. כ-1 ס"מ מעל פני הבשר.
- ב. כ-2/3 מגובה הבשר בסיר.
- ג. מחצית מגובה הבשר בסיר.
- ד. כרבע מגובה הבשר בסיר.

### שאלה 988

**מהו התיבול המקובל לכבד קצוץ בנוסח יהודי?**

- א. שום ואגוז מוסקט.
- ב. כמון, מלח ופפריקה.
- ג. מלח, פלפל וזעתר.
- ד. מלח ופלפל.

### שאלה 989

**מהם "קאנפה" (CANAPES) המוגשים באירוע מסוג קוקטייל?**

- א. עוגיות חלביות קטנות.
- ב. כריכים בשריים חתוכים למשולשים.
- ג. כריכונים קטנים מסוגי לחם שונים ותוספות.
- ד. כריכונים קטנים חלביים או פרווה בלבד.

### שאלה 990

**טרטר דגים עשוי מ:**

- א. דג מבושל.
- ב. דג נא טרי (לא מבושל).
- ג. מטוגן.
- ד. מעודן.



### שאלה 991

#### מתי רצוי להשלים טעם לטרטר דגים?

- א. לפחות 4 שעות לפני ההגשה.
- ב. דגים שלמים מקובל להשהות כ-24 שעות במרינדה.
- ג. קרוב ככל האפשר לפני ההגשה.
- ד. התיבול ייעשה על ידי הסועד עצמו ליד השולחן.

### שאלה 992

#### כיצד מעבדים את הדגים להכנת טרטר דגים?

- א. מקצצים או חותכים לקוביות קטנות מאוד.
- ב. חותכים לרצועות קצרות.
- ג. פורסים דק ככל האפשר.
- ד. טוחנים דרך רשת דקה, פעמיים לפחות.

### שאלה 993

#### מהו החומר העיקרי להכנת סביצ'ה?

- א. עוף מבושל.
- ב. דג נא טרי (לא מבושל).
- ג. פילה בקר נא (לא מבושל).
- ד. פקעות כרפס שאינן מבושלות.

### שאלה 994

#### מהו התיבול הבסיסי לסביצ'ה?

- א. רוטב וינגרט.
- ב. מיונית מתובלת.
- ג. שמן זית, חומץ בלסמי ויין אדום.
- ד. מיץ לימון ושמן זית.

### שאלה 995

#### איזו מהמנות הראשונות עשויה ממזון שאינו מבושל?

- א. אנטיפסטי.
- ב. טרין.
- ג. קרפצ'יו.
- ד. מטבוחה.



### שאלה 996

**מה מאפיין את המנות בשם "קרפצ'יו" (CARPACCIO)?**

- א. החומר חתוך לפרוסות דקות ביותר.
- ב. המנות עשויות רק מפילה בקר שאינו מבושל.
- ג. כל המנות בשם זה מוגשות על גבי טוסט מבגט.
- ד. מנות מסוג זה נחשבות למאוד יוקרתיות ומוגשות רק עם רוטב כמהין.

### שאלה 997

**מה ניתן להגיש באנטיפסטי?**

- א. מבחר מנות ראשונות פיקנטיות מירקות, דגים ובשרים.
- ב. מבחר מנות ראשונות פיקנטיות ללא בשר.
- ג. מבחר מנות ראשונות פיקנטיות רק מדגים.
- ד. מבחר מנות עשויות מפסטה מוקרמת.

### שאלה 998

**איזה מהמנות הבאות מכינים עם בורגול או קוסקוס?**

- א. סושי.
- ב. מטבוחה.
- ג. טבולה.
- ד. טרטו.

### שאלה 999

**להכנת טבולה עם בורגול:**

- א. משרים את הבורגול במים לכמה דקות ומסננים.
- ב. מבשלים את הבורגול כמו אורז לבן.
- ג. משתמשים בבורגול כפי שהוא.
- ד. חולטים את הבורגול 2-3 דקות ומסננים.

### שאלה 1000

**כיצד מכינים את הקוסקוס להכנת סלט טבולה?**

- א. מכינים את הקוסקוס כמו אורז מאודה.
- ב. מבשלים את הקוסקוס בהרבה מים, כמו אטריות.
- ג. משרים את הקוסקוס כרבע שעה במים חמים, ומסננים.
- ד. משרים את הקוסקוס בהרבה מים קרים, במיץ לימון ובשמן לשעה, ומסננים.



### שאלה 1001

#### ממה מורכב "גרבלקס" GRAVLAX?

- א. מבשר פילה נא פרוס דק וכבוש.
- ב. מפילה סלמון.
- ג. סלק כבוש פרוס.
- ד. דג מקרל מעושן.

### שאלה 1002

#### אילתית מעושנת, כמנה ראשונה, טוב להגיש עם:

- א. רוטב צונן של שמנת עם חזרת.
- ב. רוטב הולנדי צונן.
- ג. תחמיץ יווני רותח.
- ד. רוטב יין לבן מצומצם.

### שאלה 1003

#### מהי הצורה הקלאסית להגשת אילתית מעושנת?

- א. בצלחת שטוחה, על גבי קרח כתוש.
- ב. בגביעי קריסטל על מצע של עלי חסה בתחמיץ.
- ג. בצלחת מתאימה לגודל המנה בתוספת טוסט וחמאה.
- ד. בצלחת שטוחה, על גבי שכבה דקה של רוטב רמולד.

### שאלה 1004

#### מאלו חומרים ניתן להכין איקרה (IKRA)?

- א. מביצי דגים, שמן ולימון.
- ב. מכבד דגים ומיונית.
- ג. מחצילים, שמן ולימון.
- ד. מקוויאר שחור, שמן זית ולימון.

### שאלה 1005

#### איזה תבשיל מכינים על ידי צלייה בנוזלים (BRAISER)?

- א. אומצת בקר אסטרעזי - STEAK BRAISER ESTERHAZY.
- ב. מותנית בקר צלויה, הדוכסית - COTE DE BOEUF DUCHESSE.
- ג. אומצת שטובריאן, אופרה - CHATEAUBRIAND OPERA.
- ד. אפונת גינה בנוסח צרפתי - PETITS POIS FRANÇAISE.



### שאלה 1006

**איזה תבשיל מכינים על ידי צלייה בנוזלים (BRAISER)?**

- א. דלעת בטעם חמוץ מתוק - POTIRON DOUX AIGRE.
- ב. אוסו בוקו - OSSO BUCCO.
- ג. כרוב אדום בנוסח פלמי - CHOU ROUGE FLAMANDE.
- ד. עוף בנוסח השטן - POULET DIABLE.

### שאלה 1007

**כיצד מכינים כדורי כרוב לבן צלויים ברוטב (BRAISER)?**

- א. משחימים את הכדורים על ידי צלייה קלה במחבת, ומבשלים ברוטב בשר מוכן.
- ב. אופים את הכדורים בתנור עד לגוון הרצוי, מוסיפים רוטב וממשיכים בריכוך.
- ג. מסדרים את הכדורים על מצע ירקות ושאריות כרוב, מוסיפים נוזל לבן וצולים.
- ד. מרתיחים רוטב חום בכלי שטוח, מוסיפים את כדורי הכרוב וצולים בתנור.

### שאלה 1008

**אלו עופות או חלקי עופות מתאימים לצלייה ברוטב (BRAISER)?**

- א. עופות צעירים חתוכים לרבעים.
- ב. עופיונים שלמים.
- ג. עופות שאינם צעירים חתוכים לרבעים או לשמיניות.
- ד. חזות מעופות מס' 2.

### שאלה 1009

**מה מתאים ביותר לצלייה ברוטב (BRAISER)?**

- א. פרגיות.
- ב. בשר כתף בקר.
- ג. עגל חלב.
- ד. טליים.

### שאלה 1010

**להכנת קישואים צלויים ברוטב (BRAISER) משתמשים ב:**

- א. קישואים קטנים בשלמותם.
- ב. קישואים גדולים חתוכים לפרוסות עבות.
- ג. קישואים גדולים בשלמותם, בעלי קליפה קשה.
- ד. קישואים גדולים חתוכים לקוביות גדולות.



### שאלה 1011

**כדי להכין קולורבי צלויים ברוטב (BRAISER) מבצעים את השלבים הבאים:**

- חולטים אותם, קולפים, פורסים לפרוסות עבות ומבשלים ברוטב חום.
- חולטים אותם, קולפים, עורכים אותם על מצע בצל מטוגן ושום, ומבשלים בנוזל לבן.
- קולפים אותם, חותכים לפרוסות עבות, חולטים ומבשלים בנוזל לבן על מצע מירפואה.
- עורכים את הקולרבי על המירפואה, מכסים בנוזל ומבשלים. קולפים לפני ההגשה.

### שאלה 1012

**כיצד מכינים את גבעולי הכרפס לצלייה ברוטב (BRAISER)?**

- מפרידים בין הגבעולים, חולטים וחותרים לאורך הרצוי.
- חותכים מנות באורך רצוי וממשיכים לפי המתכון.
- מפרידים בין הגבעולים, חותרים לחתיכות של 3-4 ס"מ וחולטים.
- קושרים את הכרפס בשלמותו, חולטים, חותרים למנות רצויות.

### שאלה 1013

**כיצד מכינים חסה רומית לצלייה ברוטב (BRAISER)?**

- חוצים לאורך וחולטים.
- חולטים את הראש בשלמותו.
- חותכים לרצועות עבות וחולטים.
- חותכים לרצועות עבות וצולים ברוטב.

### שאלה 1014

**מתי ייעשה התיבול לדגים המיועדים לצלייה ברוטב (BRAISER)?**

- 24 שעות לפני הצלייה.
- 12 שעות לפני הצלייה.
- יום לפני הצלייה.
- בכל זמן מתאים, אין כללים קבועים.

### שאלה 1015

**במה מבשלים ירקות צלויים ברוטב (BRAISER)?**

- ברוטב דמיגלס.
- ברוטב חום טבעי.
- בנוזל חום.
- בנוזל לבן.



### שאלה 1016

**בהכנת ירקות צלויים ברוטב (BRAISER) תהיה כמות הנוזל:**

- א. כדי כיסוי הירק.
- ב. כ-2/3 מגובה הירק.
- ג. כמות שונה בין ירק ירוק לירק לבן.
- ד. רק כדי כיסוי תחתית הכלי.

### שאלה 1017

**בהכנת ירקות צלויים ברוטב (BRAISER) עורכים את הירק בכלי:**

- א. על גבי ירקות מירפואה פרוסים דק.
- ב. משומן היטב.
- ג. על מצע של בצל מטוגן.
- ד. על מצע של שאריות מהירק, או של הירק עצמו, בחיתוך עדין.

### שאלה 1018

**מהם שלבי ההכנה לדגים המיועדים לצלייה ברוטב (BRAISER)?**

- א. מתבלים ומשחימים.
- ב. מתבלים, מייבשים, מקמחים ומשחימים.
- ג. מקמחים, משחימים ומתבלים.
- ד. מתבלים ומסדרים על מצע של ירקות מטוגנים.

### שאלה 1019

**על מה יש להקפיד בטיגון הדגים המיועדים לצלייה ברוטב (BRAISER)?**

- א. שהטיגון ייעשה בחמאה בלבד.
- ב. שתהליך הטיגון ואיכותו יהיו ברמה מקצועית טובה ביותר.
- ג. שהטיגון ייעשה תמיד בשמן זית בלבד.
- ד. שסוג השומן לטיגון יותאם תמיד לסוג הדג.

### שאלה 1020

**כיצד מטגנים דגים המיועדים לצלייה ברוטב (BRAISER)?**

- א. עם ציפוי קמח.
- ב. מייבשים ומטגנים.
- ג. עם ציפוי של בצק טיגון.
- ד. עם ציפוי טמפורה או בליל קמח.



### שאלה 1021

#### להכנת "דגים צלויים ברוטב" (BRAISER) משתמשים תמיד:

- א. בירקות מירפואה חתוכים.
- ב. בירקות חתוכים ברונואז.
- ג. בירקות לפי המפורט במתכון.
- ד. בירקות המרכיבים את זר הירקות.

### שאלה 1022

#### דגים "צלויים ברוטב" (BRAISER) מתבשלים:

- א. מכוסים היטב.
- ב. בנוזל בגובה 2/3 מגובה הדגים.
- ג. בנוזל בגובה 1/3 מגובה הדגים.
- ד. בנוזל המכסה את מצע הירקות בלבד.

### שאלה 1023

#### בהכנת צלי בקר עם פטריות בנוסח "הציידים":

- א. מוסיפים פטריות בתחילת הבישול.
- ב. מבשלים את הבשר ברוטב פטריות מוכן מראש.
- ג. משלימים את הרוטב עם פטריות בגמר הריכוך.
- ד. בזמן ההגשה מפזרים פטריות מוקפצות על הבשר.

### שאלה 1024

#### מהם חומרי ההשלמה העיקריים לצלי בקר "אסטרזהי"?

- א. פטריות שמפיניון ובשר מעושן.
- ב. בצל, כרישה, גזר, סלרי.
- ג. כדורי כרוב וגזר גמדי.
- ד. בצלי פנינה, אווז מעושן ורוטב דמיגלס.

### שאלה 1025

#### מהם חומרי ההשלמה לצלי בקר "ציפולטה"?

- א. ערמונים, נקניקיות, בצלצלים.
- ב. בשר מעושן, נקניק ציפולטה ועגבניות קונקסה.
- ג. בצלצלים מזוגגים וכדורי גזר.
- ד. כבד אווז, ערמונים מזוגגים ועגבניות שרי.



### שאלה 1026

**צלי בקר בנוסח פלמי, מוגש עם:**

- א. רטטוי (צלי ירקות).
- ב. כדורי כרוב לבן, גזר מזוגג ולפת.
- ג. סלרי ברוטב בשר טבעי.
- ד. תרד מאודה ברוטב דמיגלס.

### שאלה 1027

**ההשלמה (קישוט) לאומצות בקר בנוסח "אסטרזהי" עשויה מ:**

- א. רצועות ירקות שורשיים.
- ב. ברונואז (קוביות) ירקות, שמפיניון ובשר מעושן.
- ג. פלחי שמפיניון ועגבניות קונקסה עם שום ושמן זית.
- ד. יין אדום, לשד עצמות ופטריות.

### שאלה 1028

**להכנת אומצת בקר מאודה ברוטב הציידים, משתמשים ב:**

- א. פטריות שמפיניון.
- ב. קוביות בשר מעושן.
- ג. לשד עצמות.
- ד. אננס ופירות יער.

### שאלה 1029

**אומצות בקר מגולגלות (פופיאט), בנוסח "בורדולי", עשויות עם:**

- א. יין אדום ועגבניות קונקסה.
- ב. יין אדום ולשד עצמות.
- ג. יין לבן ושמפיניון.
- ד. יין נתזים ואוז מעושן.

### שאלה 1030

**קישוט מירוטון לצלי בקר מכיל:**

- א. בצל, גזר ומלפפון כבוש.
- ב. בשר מעושן ופטריות יער.
- ג. צלי כרוב אדום.
- ד. כדורי כרוב לבן עם מילוי אווז מעושן.



### שאלה 1031

מהי ההשלמה הקלאסית לאוסו-בוקו (OSSO BUCCO)?

- א. פרפדלה.
- ב. גרידת לימון וקימל קצוץ.
- ג. פסטו מתובל היטב.
- ד. גרמולטה.

### שאלה 1032

הרוטב בו מבשלים את האוסו-בוקו (OSSO BUCCO) מכיל, בין היתר:

- א. פטריות יער.
- ב. אווז מעושן עם דוקסל.
- ג. עגבניות ושום.
- ד. קוביות כבד עוף ובצלי פנינה.

### שאלה 1033

"קרבונד פלמנד" בריזה (CARBONADE FLAMANDE) היא אומצה:

- א. ברוטב יין לבן.
- ב. ברוטב בירה לבנה.
- ג. ברוטב בירה שחורה.
- ד. קלויה בגריל עם בצל.

### שאלה 1034

הקישוט (השלמת הרוטב) לפופיאט בקר "זינגרה" (ZINGARA), כולל:

- א. לשד עצמות, יין אדום, תחתיות ארטישוק.
- ב. כדורי גזר, בצלי פנינה, אפונת גינה.
- ג. רצועות בצל, סלרי, גזר, כרישה.
- ד. חזה אווז, לשון ופטריות.

### שאלה 1035

התחלת בישול במים קרים ובסיר מכוסה, מתאים ל:

- א. קטניות ופירות יבשים.
- ב. ירקות קפואים.
- ג. ירקות טריים.
- ד. עופות צעירים.



### שאלה 1036

**התחלת בישול במים או בנוזל רותח, בסיר שאינו מכוסה, מתאים ל:**

- א. שעועית יבשה.
- ב. בשר בקר.
- ג. פירות יבשים.
- ד. עצמות להכנת מרק.

### שאלה 1037

**המשפט הנכון, המתייחס להכנת בשר בקר מבושל, הוא:**

- א. בשר זה מתחילים לבשל בנוזל קר.
- ב. בשר שמן מתחילים לבשל בנוזל קר.
- ג. כל סוגי הבשר מתחילים לבשל בנוזל קר.
- ד. כל סוגי הבשר מתחילים לבשל בנוזל חם.

### שאלה 1038

**מדוע רצוי להתחיל לבשל בשר בנוזל רותח?**

- א. כדי לקצר את משך הבישול.
- ב. כדי להבטיח השמדה מוחלטת של החיידקים.
- ג. כדי להבטיח ספיגה טובה של חומרי הטעם.
- ד. כדי לתת קרישת פני הבשר ובכך לשפר את טעמו.

### שאלה 1039

**על מה יש להקפיד בהכנת בשר מבושל המוגש עם רוטב?**

- א. על יחס נכון בין כמות הנוזל לבין הבשר.
- ב. לבשל את הבשר בהרבה נוזל, כי חלק ממנו מיועד לרוטב.
- ג. לבשל במינימום של חומרי טעם, כי עיקר התיבול ניתן לרוטב.
- ד. לחלוט תחילה את הבשר, כדי להבטיח שהמרק בגמר הבישול ייראה צלול.

### שאלה 1040

**מתי מוסיפים את הירקות בבישול עופות למרק?**

- א. יחד עם העופות.
- ב. לאחר רתיחה ראשונה.
- ג. אחרי הורדת קצף ושומן.
- ד. כחצי שעה לפני גמר הבישול.



### שאלה 1041

**מה מהמפורט להלן מתחילים לבשל בנוזל בקר חם?**

- א. עצמות ובשר להכנת מרק.
- ב. כופתאות בשר.
- ג. חלקי פנים של עגל, להוצאת ריחות לוואי.
- ד. לשון בקר מצומתת (כבושה).

### שאלה 1042

**איזה ירק מצננים במי הבישול שלו?**

- א. שמפיניון.
- ב. כרובית.
- ג. סלרי אמריקני.
- ד. אספרגוס ירוק.

### שאלה 1043

**מה מהמפורט להלן מתחילים לבשל במים רותחים?**

- א. שזיפים יבשים ללפתן.
- ב. עצמות עוף להכנת מרק.
- ג. חזה עוף להגשה עם רוטב.
- ד. ספגטי.

### שאלה 1044

**בנוזל דגים קר מתחילים לבשל:**

- א. געפילטע פיש (מנות של קרפיון ממולא).
- ב. דגים שלמים גדולים, בעיקר למזנון קר.
- ג. כופתאות דגים.
- ד. דגי פורל (שמך) ממולאים בדוקסל.

### שאלה 1045

**באיזה נוזל מתחילים לבשל דגים קטנים ומנות דגים?**

- א. בנוזל דגים קר.
- ב. בנוזל ירקות חם.
- ג. בנוזל דגים רותח.
- ד. בנוזל ירקות קר.



### שאלה 1046

#### כדי לקבל בשר מבושל באיכות טובה:

- מתחילים את הבישול בנוזל רותח.
- מתחילים את הבישול בנוזל קר.
- תחילה חולטים אותו ואחר כך מתחילים לבשל בנוזל קר.
- תחילה משרים אותו שעה במרינדה ומתחילים לבשל בנוזל קר.

### שאלה 1047

#### בשר מבושל מגישים עם:

- תפוחי אדמה מטוגנים.
- תפוחי אדמה מבושלים.
- תפוחי אדמה אפויים.
- תפוחי אדמה מטוגנים בשמן עמוק.

### שאלה 1048

#### איזה רוטב מתאים להגיש עם בשר מבושל?

- רוטב בשמל - BECHAMEL.
- רוטב לבן אלמנד - ALLEMANDE.
- רוטב חום דמיגלס - DEMIGLACE.
- רוטב מורנה - MORNAY.

### שאלה 1049

#### איזה תבשיל אורז מתאים להגשה עם בשר מבושל?

- כל תבשיל אורז.
- קרוקט אורז.
- ריזוטו.
- לביבות אורז.

### שאלה 1050

#### מהו הירק המתאים ביותר כתוספת קלאסית לבשר מבושל?

- כרוב אדום מאודה.
- צלי ירקות (רטטוי).
- גזר מאודה.
- סלרי פקעות ברוטב חום טבעי.



### שאלה 1051

איזה רוטב מתאים להגשה קלאסית עם חזה בקר מבושל?

- א. הולנדי.
- ב. בצל.
- ג. עידית.
- ד. צלפים.

### שאלה 1052

בשר מבושל בנוסח "פלמנד" מוגש עם:

- א. כדורי כרוב אדום, גזר ולפת.
- ב. כדורי כרוב לבן ובשר מעושן.
- ג. רוטב בירה ותפוחי אדמה אפויים.
- ד. כרוב לבן מאודה, רוטב בירה ובשר מעושן.

### שאלה 1053

בשר כבוש מבושל מגישים:

- א. קר, עם רוטב רמולד.
- ב. קר, עם רוטב אלמנד.
- ג. חם, עם רוטב טרטרי.
- ד. חם, עם רוטב בשמל.

### שאלה 1054

בלנקט עגל (BLANQUETTE) הוא:

- א. תבשיל ברוטב לבן.
- ב. תבשיל ברוטב חום.
- ג. תבשיל בשר מבושל, מוגש קר.
- ד. תרביך עגל מאודה.

### שאלה 1055

בלנקט עגל (BLANQUETTE) קלאסי מקובל להגיש עם:

- א. פתיתים אפויים.
- ב. תפוגנים.
- ג. תפוחי אדמה אפויים.
- ד. אורז.



### שאלה 1056

**עוף מבושל קלאסי מקובל להגיש עם רוטב:**

- א. עגבניות.
- ב. בשמל.
- ג. עידית.
- ד. אלמנד.

### שאלה 1057

**חזה עוף בנוסח "ארג'נטיי" (ARGENTEUIL) מגישים עם:**

- א. אספרגוס ורוטב עידית.
- ב. אספרגוס ורוטב אלמנד.
- ג. שמפיניון ברוטב בשמל.
- ד. כרובית מוקרמת.

### שאלה 1058

**דגים מבושלים במטבח קלאסי מגישים עם:**

- א. תפוחי אדמה בפטרוזיליה.
- ב. תפוחי אדמה אפויים.
- ג. תפוחי אדמה מטוגנים בשמן עמוק.
- ד. ספגטי בלונז.

### שאלה 1059

**דג מבושל בציר דגים במטבח קלאסי מגישים ברוטב:**

- א. בשמל.
- ב. מורנה.
- ג. יין לבן.
- ד. עידית.

### שאלה 1060

**תפוחי אדמה מבושלים בקליפתם, קולפים:**

- א. לאחר צינון במים קרים.
- ב. לאחר צינון קל על גבי מסננת.
- ג. בעודם חמים.
- ד. רק לאחר צינון ממושך במקרר.



### שאלה 1061

**איך שומרים על חום תפוחי אדמה מבושלים (POMMES NATURE)?**

- באמבט מים חמים, מכוסים במגבת לחה או במכסה.
- באמבט מים חמים, מכוסים בשכבה דקה של שומן.
- באמבט מים חמים, בכלי עם מים ומעט מלח.
- בסיר עם נוזל יסודי.

### שאלה 1062

**איזו מהשלמות מתאימה ביותר לברוקולי מבושלי?**

- בנוסח וינאי.
- בנוסח אורלי.
- בנוסח פולני.
- בנוסח פריזאי.

### שאלה 1063

**כיצד מכינים סלק אדום כתוספת חמה?**

- קולפים, חותכים לצורה הרצויה ומאדים.
- מבשלים בקליפה, קולפים וחותכים מבשלים ומשלימים.
- קולפים, מבשלים וחותכים.
- קולפים, חותכים לצורה רצויה ומבשלים בהתאם למרשם.

### שאלה 1064

**איזו השלמה מתאימה לקישואים מבושלים?**

- זיגוג - GLACER.
- צלייה ברוטב - BRAISER.
- בשמיר - A L'ANETH.
- בנוסח אורלי - A L'ORLY.

### שאלה 1065

**איזו השלמה מתאימה לתרד מבושלי?**

- ברוטב בשמל - BECHAMEL.
- בנוסח אנגלי - A L'ANGLAISE.
- זיגוג - GLACE.
- בנוסח אורלי - A L'ORLY.



### שאלה 1066

**כיצד מחממים כרובית, להשלמה בנוסח "פרובנסל" (PROVENCALE)?**

- א. ברוטב לבן.
- ב. במים ומלח.
- ג. במחבת או בתבנית, במעט שומן.
- ד. בתנור, ביחד עם הקישוט.

### שאלה 1067

**לעידון מחית גזר משתמשים ב:**

- א. שמנת וחמאה.
- ב. רוטב בשמל.
- ג. רביכה לבנה.
- ד. רביכה קרה.

### שאלה 1068

**גזר בנוסח "רב המלצרים" הוא גזר:**

- א. מבושל ומוקפץ עם פטרוזיליה ולימון.
- ב. מאודה בחמאת רב המלצרים.
- ג. מזוגג בחמאת רב המלצרים.
- ד. מושלם עם רוטב בשמל ופטרוזיליה.

### שאלה 1069

**במה מסמיכים "בלנקט" (BLANQUETTE) עגל?**

- א. עם בליל קורנפלור ויין לבן.
- ב. בעזרת בליל קמח ומים.
- ג. על ידי הוספת רביכה קרה.
- ד. עם רביכה לבנה.

### שאלה 1070

**בהכנת בלנקט (BLANQUETTE) עגל משתמשים ב:**

- א. לבן יבש.
- ב. אדום יבש.
- ג. אדום מתוק.
- ד. לבן מתוק (יין קינוח).



### שאלה 1071

**ירקות בנוסח "אנגלי" הם ירקות:**

- א. צלויים בתנור.
- ב. מאודים בחמאה.
- ג. צלויים ברוטב.
- ד. מבושלים ומוגשים עם חמאה.

### שאלה 1072

**להכנת שעועית ירוקה, מוקפצת בשום, יש:**

- א. חליטה קצרה של שעועית טרייה, ולהשלים.
- ב. לחלוט את השעועית זמן קצר ביותר, ולרכך בהמשך.
- ג. לטגן את השום ולהוסיף את השעועית הבלתי מבושלת.
- ד. להקפיץ את השעועית, להוסיף נוזל, ולרכך.

### שאלה 1073

**ההשלמה לאפונת גינה בנוסח "צרפתי" (A LA FRANCAISE) כוללת:**

- א. חרשפים מוקפצים.
- ב. בצלצלים וחסה.
- ג. בצלצלים, חרשפים ושמפיניון.
- ד. רוטב חום טבעי של בשר.

### שאלה 1074

**ההשלמה לאפונת גינה בנוסח "האיכרים" (A LA PAYSANNE) כוללת:**

- א. בצל ושום.
- ב. בשר מעושן ובצל.
- ג. חמאה ותבלינים.
- ד. בצלצלים, חסה ובשר מעושן.

### שאלה 1075

**להגשת אספרגוס ברוטב הולנדי יש לחמם את הירק:**

- א. בחמאה.
- ב. במי הבישול שלו.
- ג. בנוזל יסודי לבן.
- ד. בתוך הרוטב עצמו.



### שאלה 1076

**כיצד משלימים אספרגוס בנוסח "פולני" (POLONAISE)?**

- מקרימים עם רוטב מורנה.
- מוסיפים פירורי לחם מטוגנים בשום.
- מפזרים מלמעלה פירורי לחם מטוגנים וביצים קשות מגוררות.
- מקפצים בשמן זית ובשר מעושן.

### שאלה 1077

**קישוט "פרובנסל" (PROVENCALE) לכרובית כולל:**

- פירורי לחם, שום ורוטב בשמל.
- פירורי לחם, שום וחמאה.
- עגבניות קונקסה, שום ושמן זית.
- בצל, בשר מעושן, שום ושמן זית.

### שאלה 1078

**איזו מההשלמות מתאימה לכרוב ניצנים מבושל בבישול ירוק?**

- בנוסח גרמני - ALLEMANDE.
- בנוסח אורלי - A L'ORLY.
- בנוסח פולני - POLONAISE.
- בנוסח קלמרט - CLAMART.

### שאלה 1079

**אפייה בתנור (AU FOUR) מתאימה למזונות בתנאי ש:**

- במרקם שלהם יש כמות רבה של נוזלים.
- הם עתירי שומן.
- ריכוכם מתבצע תמיד בנוזלים.
- הם עמידים לריכוך ממושך, האופייני לשיטה זו.

### שאלה 1080

**איזה מחומרי המזון מתאים ביותר בצורתו הטבעית להכנה באפייה (AU FOUR)?**

- כרוב ניצנים.
- חצילים.
- כרובית.
- פילה כתף.



### שאלה 1081

**מה מתאים להכנה על ידי אפייה (AU FOUR) בתנור?**

- א. קישואים בנוסח ניסואז.
- ב. אומצות בקר בנוסח פלמנד.
- ג. ירקות מוקפצים בסגנון אסיאתי.
- ד. בטטות להכנת מחית.

### שאלה 1082

**איזה תבשיל מתאים להכנה על ידי אפייה (AU FOUR) בתנור?**

- א. ספגטי מוקרם ברוטב מורנה.
- ב. אומצות בקר אסטרזהזי.
- ג. מוסקה.
- ד. עלי גפן ממולאים.

### שאלה 1083

**הטמפרטורה המתאימה ביותר לאפית פיצה?**

- א. 120 מעלות.
- ב. 220 מעלות.
- ג. 140 מעלות.
- ד. 110 מעלות.

### שאלה 1084

**איזה פריט מזון נוהגים לאפות על מצע של מלח בישול?**

- א. תפוחי אדמה.
- ב. פלפלים.
- ג. חצילים.
- ד. שומר.

### שאלה 1085

**איזו הכנה מוקדמת עוברים ירקות המיועדים לריכוך באפייה (AU FOUR)?**

- א. חליטה במים ובמלח.
- ב. שטיפה וייבוש.
- ג. בישול מוקדם לפי מידת הרכות הנדרשת.
- ד. שטיפה, קילוף, מריחה בשומן או הקפצה, בעיקר למטרת שימון.



### שאלה 1086

**מה מתאים ביותר להכנה על ידי אפייה בתנור (AU FOUR)?**

- א. פילה כתף מבקר.
- ב. גולש הונגרי.
- ג. אצבעות חזה עוף בציפוי וינאי.
- ד. דג סלמון בשלמותו.

### שאלה 1087

**כיצד מטפלים בחומרי מזון שבמהלך אפייתם המרקם החיצוני מתקשה והריכוך מתארך?**

- א. מוסיפים מים או נוזל.
- ב. חוצים אותם לאורך או לרוחב, כדי לזרז כניסת חום.
- ג. מנמיכים את חום התנור ומכסים בנייר משומן או ברדיד אלומיניום.
- ד. חורצים במזון חריצים או דוקרים בעזרת מזלג.

### שאלה 1088

**איזה קינוח מכינים על ידי אפייה בתנור (AU FOUR)?**

- א. קרפ סוזט.
- ב. אומלט הפתעה - OMELETTE SURPRISE.
- ג. שטרודל וינאי - STRUDEL VIENNOISE.
- ד. פודינג שוקולד - PUDING CHOCOLAT.

### שאלה 1089

**איזה בצק או עיסה יש לאחסן בקירור למנוחה לפני אפייתו?**

- א. עיסת טורט.
- ב. בצק שמרים לחלות.
- ג. בצק רבוך.
- ד. בצק עלים.

### שאלה 1090

**באלו תנאים ניתן לאפות בתבניות אחדות בו זמנית?**

- א. בתנור קומבי.
- ב. שדברי המאפה לא יהיו מאותו סוג.
- ג. שלא כל דברי המאפה הוצאו לאפייה ישר מהקירור.
- ד. שבתנור מותקן תרמוסטט המאפשר שליטה בחום עליון ובחום תחתון.



### שאלה 1091

**על איזה תבשיל ניתן לומר שהכנתו נעשית על ידי אפייה בתנור?**

- א. כרוב ממולא.
- ב. קוגל (מאפה) תפוחי אדמה.
- ג. אספרגוס מוקרם.
- ד. תבשיל רטטוי צרפתי.

### שאלה 1092

**איזה תהליך של אפיית פשטידית (BOUCHEE) בנוסח המלכה הוא נכון?**

- א. לפני האפייה יש למרוח בביצה טרופה.
- ב. חובה להתפוח את המאפה לפני האפייה.
- ג. לפני האפייה ממלאים בשעועית יבשה, כדי למנוע קריסת הדפנות.
- ד. ברוב המקרים, אופים את הפשטידיות כשהן ממולאות לפי המתכון.

### שאלה 1093

**איזה תבשיל או קינוח מכינים על ידי אפייה בתנור?**

- א. תחתיות ארטישוק במילוי שמפיניון.
- ב. תפוח עץ בגלימה.
- ג. חביצת (קרם) קרמל.
- ד. תפוחי אדמה דופין.

### שאלה 1094

**כדי להבטיח טמפרטורה קבועה ורצופה של אפייה יש לכוון את:**

- א. התרמוסטט.
- ב. הברומטר.
- ג. התרמומטר.
- ד. הטיימר.

### שאלה 1095

**בקביעת טמפרטורת האפייה לירקות, מובא בחשבון:**

- א. צבע הירק.
- ב. כמות העמילן שבירק.
- ג. כמות הנוזלים שבמרקם הירק.
- ד. דרגת הריכוך הנדרשת.



### שאלה 1096

#### באק צ'וי - משתמשים:

- א. רק גבעול ועלים.
- ב. רק בגבעול.
- ג. רק בשורש.
- ד. רק בעלים.

### שאלה 1097

#### באק צ'וי משמש:

- א. כתוספת ירק מבושל.
- ב. רק לסלט ירוק.
- ג. רק למילוי אסיאתי.
- ד. רק כמנה ראשונה.

### שאלה 1098

#### ירקות ירוקים בבישול ארוך:

- א. משתפר ערך תזונתי.
- ב. אין השפעה על ערך תזונתי.
- ג. ערך תזונתי יורד.
- ד. רק אם משתמשים כממולאים.

### שאלה 1099

#### אספרגוס ירוק טרי:

- א. נקטף באורך של 15 ס"מ מעל פני האדמה.
- ב. נקטף באורך 15 ס"מ מתחת לפני האדמה.
- ג. נקטף באורך 7 ס"מ מענפי עץ האספרגוס.
- ד. נקטף באורך 7 ס"מ מתחת לפני האדמה.

### שאלה 1100

#### אספרגוס לבן טרי:

- א. נקטף באורך של 15 ס"מ מעל פני האדמה.
- ב. נקטף באורך 15 ס"מ מתחת לפני האדמה.
- ג. נקטף באורך 7 ס"מ מענפי עץ האספרגוס.
- ד. נקטף באורך 7 ס"מ מתחת לפני האדמה.



### שאלה 1101

#### זמן בישול אספרגוס מומלץ בדרך כלל:

- א. זמן ארוך בתוך רוטב.
- ב. זמן קצר וחשוב לפני ההגשה.
- ג. זמן קצר זמן רב לפני ההגשה שיתרכך.
- ד. אין חשיבות לזמן הבישול.

### שאלה 1102

#### קייל לשימוש במטבח הוא:

- א. סוג של כרוב.
- ב. סוג של בצל.
- ג. סוג של שורש לבן.
- ד. פרי ירוק של עץ הקייל.

### שאלה 1103

#### קייל משמש במטבח:

- א. רק כסלט טרי בארוחות מיוחדות.
- ב. מבושל בצורות שונות וגם טרי.
- ג. רק למילוי באורז ובשר.
- ד. רק קצוץ כחומר קישוט למאכלים.

### שאלה 1104

#### כיצד מכינים צלי ירקות (רטטוי) בנוסח יוני (RATATOUILLE)?

- א. חותכים את הירקות לגודל אחיד, מסדרים בשכבות בתבנית ומוסיפים מים וחומרי טעם.
- ב. מטגנים בצל, שום ופלפל ירוק, מוסיפים את שאר הירקות החתוכים לגודל אחיד ומכסים במים.
- ג. מטגנים בצל, שום ופלפל ירוק, מוסיפים את שאר הירקות החתוכים לצורה אחידה ומעט מים.
- ד. מטגנים את כל הירקות לפי קשיותם, מסדרים בתבנית ומתבלים.

### שאלה 1105

#### רטטוי צרפתי קלאסי הוא:

- א. תבשיל ירקות חתוכים מוגש חם או קר.
- ב. מרק ירקות מיוחד צרפתי מוגש עם קונפי שום.
- ג. קינוח צרפתי מפורסם מוגש עם תות שדה וקצפת.
- ד. מאפה מיוחד עם בצק בריוש.



### שאלה 1106

#### איך חולטים ברוקולי:

- במים קרים מרתיחים 10 דקות ומצננים במי קרח.
- במים פושרים מרתיחים 15 דקות ומצננים המי קרח.
- במים רותחים כ- 5 דקות ומצננים במי קרח.
- חולטים רק בשמן עמוק כ- 10 דקות.

### שאלה 1107

#### מהו הטיפול המקדים לבמיה, להכנתה בנוסח מזרחי (A L'ORIENTALE)?

- שטיפה, חליטה במים ומלח והכנסה לרוטב מתאים.
- שטיפה, חליטה, הורדת קצוות, טבילה בבצק בירה וטיגון בשמן עמוק.
- המלחה, השהייה לזמן קצר, חליטה בשמן עמוק והוספת רוטב מתאים.
- חיתוך כל במיה ל-2-3 חתיכות, הקפצה ותיבול לפי המרשם.

### שאלה 1108

#### כיצד מומלץ להכין את הבטטות עבור מחית, כתוספת למנה עיקרית?

- לאפות אותן בקליפתן.
- לקלף, לחתוך לפרוסות ולבשל.
- לפרוס בטטות בלתי קלופות ולאפות בנייר כסף.
- לקלוף אותן, לרסק על מגררת (פומפייה) ולבשל בסיר כפול באדים.

### שאלה 1109

#### לפני טיגון חצילים מקובל לפזר עליהם מלח:

- לניקוי מחיידקים.
- להרחקת תולעים וחרקים.
- להוצאת מרירות.
- למטרת תיבול.

### שאלה 1110

#### כיצד מבשלים שעועית יבשה להכנת מחית?

- אחרי השריה של לילה בקירור, מתחילים לבשל במי ברז.
- אחרי השריה של שעתיים במים חמים, מתחילים לבשל במים רותחים.
- ממיינים, שוטפים ומתחילים לבשל במים קרים.
- אחרי השריה מסננים, מייבשים, מאדים עם בצל ומתחילים לבשל במים חמים.



### שאלה 1111

#### כיצד מבשלים עדשים אדומות להכנת מחית?

- א. אחרי השריה של לילה בקירור, מתחילים לבשל במי ברז.
- ב. משרים את העדשים לשעתיים-שלוש, ומתחילים לבשל במים חמים.
- ג. שוטפים את העדשים מספר פעמים, מוסיפים מים, מלח ומעט לימון, ומבשלים.
- ד. אחרי השריה של שעה, מסננים, מאדים, מוסיפים רביכה קרה ונוזל, ומבשלים.

### שאלה 1112

#### באיזה כרוב משתמשים להכנת כרוב כבוש מאודה?

- א. שימורי כרוב כבוש.
- ב. עלי כרוב מוחמצים, כ-24 שעות לפני ביצוע המתכון.
- ג. כרוב חתוך לרצועות, מושרה במלח, בחומץ, במלח סלפטר ובסוכר.
- ד. רבעי כרוב ללא הקלח, חלוטים במים, בחומץ, עם עלה דפנה וגרגרי חרדל.

### שאלה 1113

#### להכנת טבעות בצל מטוגנות, להגשה עם כבד בגריל, משתמשים ב:

- א. בצק רבוך.
- ב. קמח.
- ג. בלילת ביצים וקורנפלור.
- ד. טמפורה.

### שאלה 1114

#### איזו השלמה תתאים לכרובית שהתבשלה יתר על המידה?

- א. הקפצה בשום.
- ב. מרק מחיתי.
- ג. סלט ברוטב איולי.
- ד. טיגון בשמן עמוק.

### שאלה 1115

#### במה משתמשים להקרמת ספגטי?

- א. רוטב מורנה.
- ב. רוטב הולנדז.
- ג. רוטב פסטו.
- ד. רוטב בשמל.