



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١

مدة الامتحان: $\frac{٣}{٦}$ س
اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢١/٧/١
رقم الجلوس:

(وثيقة معمية/محدود)

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الأولى + ف ١ + م ٣
الفرع: الفندقي والسياحي رقم المبحث: 375
اسم الطالب:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علمًا بأن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- يميل لون خل التفاح إلى:

د) الأحمر

ج) البني

ب) الأسود

أ) الأبيض

٢- يتكون المستحلب المؤقت من خليط:

أ) كبير من الخل والزيت

ب) بسيط من الخل والزبدة

ج) بسيط من الخل والزيت

٣- لإعداد صلصة الجبن الأزرق نستخدم جبنة:

د) الريكتورت

ج) بارميزان

ب) الشدر

أ) الموزاريلا

٤- كل مما يأتي من مكونات صلصة المايونيز ما عدا:

أ) الخل

ج) الكاتشب

ب) الزيت

د) الفلفل الأبيض

ج) الألف جزيرة

ب) الريمولاد

أ) الترتار

٥- المايونيز والكبار مع البقدونس الناعم مكونات صلصة:

د) الكوكتل

ج) الكاتشب

ب) الريمولاد

د) عند الطالب

ج) قبل الوجبة

ب) مع الوجبة

أ) بعد الوجبة

٦- تقدم سلطة الفواكه عادة:

د) الساخنة

ج) الخضراء

ب) المركبة

أ) البسيطة

٧- تصنف السلطة الروسية من السلطات:

د) طهي الخضراوات إذا دعت الحاجة

ج) تصفيية الماء الزائد بعد التقطيع

ب) إضافة الملح والصلصة بعد إعدادها مباشرة

أ) البسيطة

٨- من الأمور الواجب مراعاتها للحصول على الموصفات المطلوبة للسلطات:

ب) تزيين الطبق بعد الإعداد

ج) تصفيية الماء الزائد بعد التقطيع

أ) إضافة الملح والصلصة بعد إعدادها مباشرة

د) طهي الخضراوات إذا دعت الحاجة

ب) مقبلات لحوم

أ) مأكولات ساخنة

د) مأكولات لحوم باردة

ج) مقبلات لحوم ساخنة

الصفحة الثانية

١٠- أكثر أنواع الجبنة المستخدمة في إعداد السنديشوارات:

- أ) الشدر ب) الجبنة الزرقاء ج) بارميزان د) الحلو

١١- تحتوي عظام الحيوانات على مادة بروتينية تذوب في الماء عند طهيها على نار هادئة تسمى:

- أ) الكاروتين ب) الكولاجين ج) الجيلاتين د) الـ

١٢- يسمى المَرَق المُصْنَع من الخضراوات باللغة الإنجليزية:

Vegetable Sacks (أ) Vegetable Socks (ج)

Vegetable Stocks (د) Vegetable Sootiks (ج)

١٣- كل مما يأتي من الخضراوات ذات الرائحة القوية في إعداد المَرَق ما عدا:

- أ) الزهرة ب) الخرشوف ج) الأرضي شوكى د) الشبت

١٤- من الخضراوات التي تؤثر في لون المَرَق:

- أ) السبانخ ب) البصل الأخضر ج) القرنبيط د) الكرفس

١٥- يقسم المَرَق إلى قسمين حسب:

أ) اللون والمكون ب) الطعم والشكل ج) الكثافة واللزوجة د) اللون والحجم

١٦- لإعداد مَرَق الخضراوات فإننا نستخدم:

- أ) لحم بقرى وخضار ب) خضار فقط ج) خضار ولحم دجاج د) خضار وسمك

١٧- لإعداد المَرَق البني نقوم به:

أ) سلق العظام ب) تحميص الخضار ج) إضافة صبغة بنية د) تحمير العظام

١٨- لتبريد المَرَق بالسرعة الممكنة بعد إعداده يجب:

أ) استخدام المبردات ج) استخدام المجمدات ب) وضع الطنجرة داخل حوض ماء بارد

د) استخدام الشفن دش

١٩- يمكن حفظ المَرَق بعد إعداده وتخزينه بالتجميد على درجة حرارة:

أ) (-5 - 15)° س ب) (-10 - 15)° س ج) (-8 - 20)° س د) (-10 - 18)° س

٢٠- شورية المينستروني الإيطالية تضاف إلى بعض أنواع:

أ) البقوليات ب) الأسماك ج) الأرز د) المعكرونة

٢١- الباقة العطرية مجموعة من:

أ) التوابل والأعشاب ب) البهارات الناعمة ج) الفلفل الأبيض والأسود د) العطور الطيبة

٢٢- تكون عجينة الرو من:

أ) زيدة وطحين ب) زيدة ونشا ج) حليب وطحين د) حليب ونشا

٢٣- يصنف الزنجبيل من:

أ) الأوراق ب) الأزهار ج) اللحاء د) الجذور

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

٤٠- تُسمى إضافة البهارات إلى الطعام لتحسين نكهته الأساسية دون تغييرها:

د) Seagoning

ج) Sea Soung

ب) Seasoning

أ) Seasonss

٤١- أي من الآتية تتبع إلى عائلة التواب القشرية (لحاء النبات)؟

د) القرفة

ج) حصى ألبان

ب) الشومر

أ) جوزة الطيب

د) كلوريد الصوديوم

ج) كربونات الصوديوم

ب) كلوريد البوتاسيوم

أ) كربونات الكالسيوم

٤٢- من المواد المضافة لملح الطعام:

د) التمر

ج) العنب

ب) الموز

أ) الفاصاح

٤٣- تحفظ الأعشاب والتوابل في مكان جاف بعيداً عن:

د) الأسماك

ج) الدواجن

ب) الحرارة

أ) الحليب

٤٤- تكون خلطة الزعتر من أوراق الزعتر المطحونة والمجففة والسمسم بالإضافة إلى:

د) الكزبرة

ج) السماق

ب) كيش القرنفل

أ) حب الهال المطحون

٤٥- الاسم العلمي للفول السوداني (الفستق) باللغة الإنجليزية:

د) Wallnuts

ج) Pinenut

ب) Peanut

أ) Pistachio

٤٦- كل مما يأتي من الدول المشهورة بزراعة الشاي ما عدا:

د) اليابان

ج) إنجلترا

ب) الصين

أ) الهند

٤٧- يُعد الشاي الأخضر صحياً أكثر من غيره لمنعه:

د) الترنيخ

ج) تأكسد الأملاح المعنية

ب) تأكسد الفيتامينات

أ) تأكسد الدهون

٤٨- سُتخرج بذور القهوة من ثمار البن وهي حبوب:

د) بيضاء اللون

ج) حمراء اللون

ب) سوداء اللون

أ) خضراء اللون

٤٩- القهوة الأكثر انتشاراً واستعمالاً في بلادنا هي القهوة:

د) التركية

ج) سريعة الذوبان

ب) الأمريكية

أ) السادة (العربية)

٥٠- الطريقة المناسبة لإعداد مشروب ساخن من القرفة:

د) الغلي مدة ساعة

ج) الغلي ١٥ دقيقة

ب) النقع البارد ليوم

أ) النقع الساخن ٣ ساعات

٥١- تحتوي المياه الغازية على غاز فني يسمى:

د) النيتروجين

ج) الهيدروجين

ب) أول أكسيد الكربون

أ) ثاني أكسيد الكربون

٥٢- يقدم العصير الطبيعي للزيائن عادة:

د) عند طلبه

ج) نهاية الوجبة

ب) أثناء الوجبة

أ) قبل الوجبة

٥٣- حدّدت الفنادق وقت تقديم الإفطار عند الساعة:

د) (١٠-٦) صباحاً

ج) (١١-٦) صباحاً

ب) (٩-٥) صباحاً

أ) (١٠-٧) صباحاً

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

٣٩- يعتمد تحديد الشكل المناسب لبوفيه الغداء والعشاء حسب:

- أ) القائمة
ب) عدد المدعدين
ج) عدد الأطباق
د) عدد الطاولات
- ٤٠- التجهيز والترتيب المناسب للبوفيه:
أ) خبز - صحون - سلطات - طبق رئيس - فواكه
ب) صحون - خبز - شوربات - طبق رئيس - حلويات
ج) خبز - صحون - سلطات - شوربات - طبق رئيس - حلويات
د) شوربات - سلطات - صحون - خبز - طبق رئيس - حلويات

٤١- يُنصح بعدم وضع طاولات البوفيه جميعها على مستوى واحد لـ:

- أ) منع تكدس الزبائن
ب) استغلال مساحة المطعم
ج) عرض أكبر للأطعمة
د) تزيين البوفيه بشكل جيد

٤٢- خدمة البوفيه أكثر طرق الخدمة شيوعاً في العالم نظراً لـ:

- أ) بساطتها وسهولتها
ب) سهولتها وسرعتها
ج) سهولتها وسرعتها

٤٣- كميات الأطعمة الموضوعة على البوفيه يحدّدها:

- أ) عدد الموظفين
ب) حجم المطعم
ج) عدد المدعدين

٤٤- أنواع من الأسماك (الالتونا والأنشوجة) من مكونات الإفطار:

- أ) الكونتنتال
ب) الأوروبي
ج) الإنجليزي

٤٥- شجع الفنادق الضيوف لتناول القهوة والشاي في الكوفي شوب بعد الغداء والعشاء لـ:

- أ) تحقيق الربح
ب) استقبال ضيوف آخرين في المطعم
ج) تنظيف المطعم جيداً
د) تجهيز لشافت الثاني

٤٦- طريقة الخدمة المتبعة في بر克 السباحة والنادي الصحي:

- أ) الذاتية
ب) البوفيه
ج) الكفتيريا

٤٧- الأكثر إقبالاً على الوجبات السريعة هـ:

- أ) الرجال والنساء
ب) النساء والأطفال

٤٨- من صفات أطعمة الوجبات السريعة أنها:

- أ) فقيرة بالحديد غنية بالكلاسيوم
ب) غنية بالصوديوم والكلاسيوم
ج) غنية بالحديد فقيرة بالصوديوم
د) غنية بالصوديوم فقيرة بالحديد

٤٩- الحمية العلاجية تعطى كجزء من العلاج للأمراض، مثل مرض:

- أ) نقص الكلاسيوم
ب) السكري
ج) نقص الحديد
د) الحمى المالطية

٥٠- مسافرو الدرجة الأولى على الطائرات يقدم لهم الطعام بطريقة الخدمة:

- أ) الإنجليزية
ب) الأمريكية
ج) العربات
د) الفرنسية

﴿انتهت الأسئلة﴾



تم تحميل الملف من موقع الأوائل
www.AWAZEL.net