



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢/التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

د
س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: السبت ١٤/١/٢٠٢٣
رقم الجلوس:

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/ الورقة الأولى، ف١، م٣

رقم المبحث: (344)

الفرع: الفندقية والسياحية
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، علماً أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- كلّ ممّا يأتي من الزيوت ذات الطعم المميّز في الطهو، ما عدا:

(أ) الفستق (ب) الصويا (ج) الزيتون (د) الجوز

٢- تُسمّى عملية الخلط بين سائلين لا يختلطان:

(أ) Temporary (ب) Permanent (ج) Emulsions (د) Emulsions

٣- من الأمثلة على السلطات المركّبة:

(أ) الخس (ب) العربية (ج) الخيار (د) الجرجير

٤- كلّ ممّا يأتي من المواصفات التي يجب أن تتّصف بها السلطات للحصول على رضا الضيف، ما عدا:

(أ) رخيصة الثمن (ب) قيمتها الغذائية عالية (ج) منظرها الجذاب (د) طعمها ونكهتها مستساغة

٥- يُقدّم الأرز بوصفه نوعاً من المقبلات:

(أ) الهندية والإيطالية (ب) اليابانية والهندية (ج) الهندية والصينية (د) الإيطالية واليابانية

٦- كلّ ممّا يأتي من مواد تغليف السندويشات، ما عدا:

(أ) النايلون (ب) الورق (ج) الكرتون (د) القصدير

٧- تُستخدم الشوربات لفتح الشهية:

(أ) أثناء الوجبة (ب) قبل الوجبة (ج) بعد الوجبة (د) عند طلبها

٨- تتكون عجينة الرو من:

(أ) طحين وسمنة (ب) سمنة ونشا (ج) نشا وزبدة (د) زبدة وطحين

٩- يُشتق من صلصة الهولنديز صلصة تُسمّى:

(أ) البيرينيز (ب) نابوليتان (ج) المايونيز (د) البوردليز

١٠- من الأمثلة على شوربة الخضراوات المطحونة:

(أ) الجزر (ب) الفريكة (ج) المينستروني (د) البصل

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١١- كلّ ممّا يأتي من الموادّ المكتنفة للشوربات، ما عدا:

(أ) الطحين (ب) النشا (ج) الحليب (د) الرو

١٢- تُعدّ أكثر الصلصات استخدامًا في الطهو:

(أ) الفولوتيه (ب) الإسبانيول (ج) الزبدة (د) الليمي جلاس

١٣- تُقدّم شرائح اللحم (Steak) مع الصلصة:

(أ) البنية (ب) الحمراء (ج) البيضاء (د) الحازة

١٤- الاسم العلمي (Sage) باللغة الإنجليزية يُقصد به:

(أ) الزعتر (ب) الشبث (ج) إكليل الجبل (د) الميرمية

١٥- يُؤخذ نبات الزنجبيل من:

(أ) الجذور (ب) الأوراق (ج) الثمار الناضجة (د) البذور

١٦- نبات عشبي قائم الساق يُجفّف، يعطي نكهة لأسماءك والشوربات والمخللات والمشروبات:

(أ) الكركم (ب) الشومر (ج) الكمون (د) الكزبرة

١٧- يُفضّل عدم استخدامها في الأطعمة بكثرة لأسباب صحية:

(أ) كبش القرنفل (ب) الخزامى (ج) جوزة الطيب (د) ورق الغار

١٨- من الأعشاب والتوابل الزهرية الذي يكون لونه أصفر وعالي الجودة وغالي الثمن:

(أ) الكركم (ب) حصى البان (ج) الزنجبيل (د) الزعفران

١٩- ينتمي إلى عائلة التوابل البذرية على شكل حبيبات متبلية كالعنقود حمضي الطعم:

(أ) ملح الليمون (ب) الخربل (ج) السماق (د) الخل

٢٠- كلّ ممّا يأتي من خلطات الأعشاب والتوابل العالمية والمحلية، ما عدا خلطة:

(أ) التوابل العربية (ب) الزعتر (ج) الكاري (د) الفلفل

٢١- استعمال مكسّرات متزخّعة يُفسد نكهة الطعام ويسبّب مشكلات صحية لاحتوائها على سموم:

(أ) فطرية (ب) العفن (ج) إنزيمية (د) الزرنبيخ

٢٢- تُحفظ المكسّرات المقشورة مبرّدة في أوعية محكمة الإغلاق بعيدًا عن:

(أ) الضوء والحرارة (ب) الحرارة والهواء (ج) الرطوبة والشمس (د) الحرارة والرطوبة

٢٣- الاسم العلمي للفسنق الحلبي باللغة الإنجليزية هو:

(أ) Peanut (ب) Pistachio (ج) Pinnut (د) Postnutchio

يتبع الصفحة الثالثة ...

الصفحة الثالثة

- ٢٤- أكثر البلدان المشهورة في زراعة الشاي:
(أ) الصين وتركيا (ب) الهند وماليزيا (ج) الصين وسيريلانكا (د) سيريلانكا وتركيا
- ٢٥- يُقدّم الشاي الأسود مع شرائح الليمون بالإضافة إلى:
(أ) القرفة (ب) الهال (ج) النعنع (د) الصنوبر
- ٢٦- يُوضَع كيس السكر عند خدمة قهوة الإسبرسو (Espresso) على صحن القهوة:
(أ) يمين الصحن (ب) أمام الصحن (ج) داخل الفجان (د) يسار الصحن
- ٢٧- يُنقَع الكركديه والبابونج بالماء المغلي ويُعطى لمدة:
(أ) ١٥ دقيقة (ب) ١٠ دقائق (ج) ٥ دقائق (د) ٧ دقائق
- ٢٨- يُضاف للمياه الغازية غاز:
(أ) أول أكسيد الكربون (ب) ثاني أكسيد الهيدروجين (ج) أول أكسيد الهيدروجين (د) ثاني أكسيد الكربون
- ٢٩- تُقدّم المشروبات الغازية:
(أ) بدون إضافات (ب) مع شرائح الليمون (ج) مع شرائح البرتقال (د) مع النعنع
- ٣٠- كلّ ممّا يأتي من المناسبات التي يُستخدم فيها بوفيه الحفلات، ما عدا:
(أ) الوداع (ب) الزّواج (ج) أعياد الميلاد (د) الخطوبة
- ٣١- تُوضَع أدوات المائدة من ملاعق وشوك وسكاكين لخدمة البوفيه:
(أ) بداية البوفيه (ب) نهاية البوفيه (ج) على طاولات الزّياتن (د) على طاولة منفصلة
- ٣٢- يُرتّب البوفيه في الفنادق والمطاعم بطاولات تأخذ شكل حرف:
(أ) E (ب) I (ج) V (د) X
- ٣٣- الإفطار الأساسي في المطاعم والفنادق العالمية:
(أ) العربي (ب) الأمريكي (ج) الإنجليزي (د) الأوروبي
- ٣٤- يُوضَع العصير البارد على بوفيه الإفطار:
(أ) بداية البوفيه (ب) على طاولة الضيف (ج) نهاية البوفيه (د) على طاولة منفصلة
- ٣٥- المكان الأمثل لنزلاء الفندق لاستقبال ضيوفهم ولقاء عائلاتهم واجتماعاتهم:
(أ) ردهة الفندق (ب) الكوفي شوب (ج) النّرس (د) المطعم
- ٣٦- تُقدّم خدمة الطعام لمسافري الدرجة الأولى على الطائرات بواسطة:
(أ) الصواني الفضية (ب) العربة المتحركة (ج) صواني الميلامين (د) صواني الستانلس ستيل

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

- ❖ في الفقرات من (٣٧ - ٥٠) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (x) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلل على ورقة القارئ الضوئي الخيار (أ) إذا كانت الفقرة صحيحة، وظلل الخيار (ب) إذا كانت الفقرة خطأ.
- ٣٧- () أي نوع من الطعام يُوضَع داخل الخبز يَصْلَح لإعداد السندويشات.
- ٣٨- () تُعتبر تتبيلة سلطة السيزر سائلة.
- ٣٩- () مايونيز + كُبَّار + بقونس مفروم ناعم + سمك الأنشوجة + الخردل، مكونات صلصة الريمولاد.
- ٤٠- () يُخزَّن المرق بالتجميد على درجة حرارة من (٨) إلى (٢٠) درجة تحت الصفر.
- ٤١- () مكونات الصلصة البيضاء الرئيسية (ملح، فلفل أبيض، رو مع حليب).
- ٤٢- () الصلصة الإيطالية من مشتقات صلصة النابوليتان.
- ٤٣- () Lavender يُقصد به الشومر.
- ٤٤- () يوجد صنفين للجوز حلو ومر.
- ٤٥- () تُستخدم نكهة الفانيلا مع الكاكاو والحليب.
- ٤٦- () اللحوم الباردة كالروست بيف والحبش المُدخَّن من مكونات الإفطار الإنجليزي.
- ٤٧- () تُعتبر الحميات الروتينية (العامة) جزءًا من العلاج.
- ٤٨- () يعتمد نوع الخدمة المقدَّمة على ظهر البواخر والسفن على جنسية المسافر.
- ٤٩- () استخدام الكهرباء بدلًا من المادة المشتعلة لحفظ درجة حرارة أطعمة البوفيه أقلَّ أمانًا.
- ٥٠- () لا تُضاف البندورة في إعداد المرق الأبيض.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾