



إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥ / التكميلي

(وثيقة معيية/معدود)

د س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: السبت ٢٧/١٢/٢٥  
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 315  
رقم النموذج: (١)

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/ الورقة الأولى  
الفرع: الفني والسياسي  
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- تُعدّ تتبيلة سلطة السيزر:

(أ) سائلة (ب) كثيفة (ج) متوسطة الكثافة (د) متوسطة السيولة  
٢- زيت يتّصف بأنه ذو لون صافٍ وبدون طعم:

(أ) الصويا (ب) الفستق (ج) الجوز (د) الزيتون  
٣- تحتاج الأعشاب الجافة وقتاً لإعطاء النكهة؛ لذلك يجب:

(أ) غسّلها جيّداً (ب) نَقَعها مسبقاً (ج) غَلِّبها مع الطعام (د) فَرَكها جيّداً  
٤- يُعدّ الليسيثين أكثر المواد المُستحلبة فاعلية بين المواد الطبيعية؛ إذ يُسهّل مَزَج المواد السائلة مع:

(أ) الكربوهيدرات (ب) البروتينات (ج) الدهون (د) الفيتامينات  
٥- المايونيز والكَبَار مع البقدونس الناعم مُكوّنات صلصة:

(أ) الريمولاد (ب) الألف جزيرة (ج) الكوكتيل (د) الترتار  
٦- من الأمثلة على السلطات المُركّبة:

(أ) العربية (ب) الخس (ج) الجرجير (د) النعنع  
٧- يُقدّم الجمبري بأنواعه كمُقَبّلات مع صلصة:

(أ) المايونيز (ب) الكوكتيل (ج) النعنع (د) الفجل  
٨- يُقدّم الأرز بوصفه نوعاً من المُقَبّلات:

(أ) العربية (ب) الإيطالية (ج) الهندية (د) الصينية  
٩- أكثر أنواع مواد الدّهْن المُستخدَمة في إعداد السندويشات:

(أ) المايونيز (ب) الكاتشب (ج) الزبدة (د) الجبنة  
١٠- أكثر أنواع الجبنة المُستخدَمة في إعداد السندويشات:

(أ) الموزاريلا (ب) الريكفورت (ج) الفشقوان (د) الشدر  
١١- الخبز المُستخدَم في إعداد سندويشات الوريّات:

(أ) المكسيكي (ب) البوري (ج) العربي (د) الفرنسي

## الصفحة الثانية

١٢- الحد الأعلى لحفظ السندويشات في الثلاجة، هو:

(أ) ١٢ ساعة (ب) ١٨ ساعة (ج) ٢٤ ساعة (د) ٣٦ ساعة

١٣- كل ما يأتي من الخضروات التي تؤثر في رائحة المَرَق عند استخدامها فيه، ما عدا:

(أ) الزهرة (ب) الأراضي شوكي (ج) السبانخ (د) الخرشوف

١٤- الاسم العلمي للأنسجة المترابطة باللغة الإنجليزية:

(أ) Separated Bones (ب) Separated Tissues

(ج) Connective Bones (د) Connective Tissues

١٥- يُخزّن المَرَق بالتجميد عند درجة حرارة من:

(أ) ٥-١ (ب) ٨-٢٠ (ج) ١-٥ تحت الصفر (د) ٨-٢٠ تحت الصفر

١٦- لإعداد المَرَق الأبيض نرفع العظام في ماء:

(أ) ساخن (ب) فاتر (ج) بارد (د) مُثلج

١٧- لإعداد المَرَق البُنّي، يوضع العَظْم في الفرن للتحمير على درجة حرارة مئوية:

(أ) ٢٠٠ مدة ساعتين (ب) ٢٥٠ مدة ساعتين (ج) ٢٥٠ مدة ساعة (د) ٢٠٠ مدة ساعة

١٨- عند استخدام النشا في إعداد الصلصات يجب حلّه في ماء:

(أ) ساخن (ب) مغلي (ج) فاتر (د) بارد

١٩- كل ما يأتي من مواد التخزين التي تُكسب الصلصات الكثافة المطلوبة، ما عدا:

(أ) الطحين (ب) الزبدة (ج) النشا (د) البطاطا

٢٠- يُستخدم المَرَق البُنّي في إعداد صلصة:

(أ) البننورة (ب) الفيلوتيه (ج) البشاميل (د) الهولنديز

٢١- مُكوّنات الصلصة البيضاء (البشاميل) الرئيسة:

(أ) رو وحليب وملح وقليل أسود (ب) رو ولبن وملح وقليل أسود

(ج) رو ولبن وملح وقليل أبيض (د) رو وحليب وملح وقليل أبيض

٢٢- كل ما يأتي من مشتقات الصلصة البيضاء، ما عدا:

(أ) إسبانيول (ب) الكريم (ج) الجبنة (د) الخردل

٢٣- تتكوّن (Veloute Sauce) من:

(أ) الرو ومَرَق السمك وملح وقليل أبيض (ب) الرو ومَرَق الدجاج وملح وقليل أحمر

(ج) الرو ومَرَق اللحم وملح وقليل أبيض (د) الرو ومَرَق اللحم وملح وقليل أسود

٢٤- الرو المستخدم لتكثيف صلصة الإسبانيول:

(أ) الأبيض (ب) الأشقر (ج) البُنّي (د) الأسود

٢٥- كل ما يأتي من مشتقات صلصة الديمي جلاس، ما عدا:

(أ) البصل البُنّي (ب) الشومير (ج) البوردليز (د) الفيلوتيه



الصفحة الثالثة

٢٦- من مشتقات صلصة البندورة:

(أ) البروفينسال (ب) الإسبانيول (ج) البشاميل (د) الهولنديز

٢٧- يُضاف إلى شوربة المينستروني الإيطالية بعض أنواع:

(أ) المعجنات (ب) المعكرونات (ج) اللحوم (د) الأسماك

٢٨- يُمنع غلي البندورة مدة طويلة عند إعداد الشوربة، حتى لا يُصبح:

(أ) طعمها حامضًا (ب) قوامها كثيفًا (ج) لونها غامقًا (د) لزوجتها خفيفة

٢٩- يُضاف الكريمة لمكونات الشوربات بعد نضجها وتترك على النار مدة:

(أ) ١-٢ دقيقة (ب) ٣-٥ دقائق (ج) ٢-٧ دقائق (د) ٢-٣ دقائق

٣٠- شوربة مُصفاة مُكوّنة من اللحم المفروم، الخضراوات، البيض، ومزق أبيض شفاف، هي:

(أ) فيلوتييه (ب) مينستروني (ج) مسكربوني (د) كونسومييه

٣١- تُحفظ الأعشاب والتوابل في علب بعيدة عن الضوء والرطوبة والحرارة في مكان:

(أ) بارد (ب) مُرتفع (ج) رطب (د) جاف

٣٢- يُعدّ من أشهر المُكسّرات في العالم، وله صنفان حلو ومر:

(أ) الجوز (ب) اللوز (ج) البندق (د) الفستق

٣٣- الاسم العلمي للقول السوداني باللغة الإنجليزية:

(أ) Pistachio (ب) Pinenut (ج) Walnut (د) Peanut

٣٤- من الأمور التي يجب الانتباه لها عند شراء المُكسّرات:

(أ) حُلُوّ المُنتج من التزخُّج (ب) وجود سموم العفن (ج) اللون الداكن (د) القوام المُفتت

٣٥- كل ما يأتي من أنواع الشاي المُتعارف عليها عالميًا، ما عدا:

(أ) الشاي الأخضر (ب) الشاي المُثلج (ج) الشاي الأسود (د) الشاي المُنكّه

٣٦- القهوة التي يُرش فوقها قليل من الفرفة أو بودرة الكاكاو:

(أ) إسبريسو (ب) الكابتشينو (ج) الأمريكية (د) التركية

٣٧- عند تحضير المياه الغازية، يُضاف إليها غاز:

(أ) الهيدروجين (ب) أول أكسيد الكربون (ج) ثاني أكسيد الكربون (د) النيتروجين

٣٨- موعد وجبة الإفطار في الفنادق والمطاعم صباحًا من الساعة:

(أ) ٦-١٢ (ب) ٦-١٠ (ج) ٦-١١ (د) ٥-١١

٣٩- الأسماك الباردة مثل التونة والأنشوجة من المكونات المستخدمة في الإفطار:

(أ) الأوروبي (ب) الأمريكي (ج) الإنجليزي (د) الشرقي

٤٠- يُخدّم مسافرو الدرجة الأولى في الطائرات بالطريقة:

(أ) الأمريكية (ب) الإنجليزية (ج) السويسرية (د) الفرنسية

## الصفحة الرابعة

• في الفقرات من (٤١-٥٠) ضع إشارة ( ✓ ) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة ( x ) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تُشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):

- ٤١- ( ) يُعدّ الزنجبيل مكونًا أساسيًا في خلطة بهارات الكاري الهندية.
- ٤٢- ( ) Sage هو الاسم العلمي للزعرر باللغة الإنجليزية.
- ٤٣- ( ) للخردل ثلاثة أصناف هي الأبيض والأصفر والأحمر.
- ٤٤- ( ) يُعدّ الزعفران من الأعشاب والتوابل عالية الجودة رخيصة الثمن.
- ٤٥- ( ) تتميز خدمة البوفيه بكونها الخيار الأمثل للحفلات والمناسبات الكبيرة.
- ٤٦- ( ) يُمكن تقديم العصير الصناعي في الفنادق كما هو معلنًا.
- ٤٧- ( ) يُعدّ اللوبي المكان المثالي لنزلاء الفندق لاستقبال ضيوفهم.
- ٤٨- ( ) تُركّز الحميات العلاجية على عنصر غذائي واحد أو أكثر.
- ٤٩- ( ) طريقة خدمة العُرف تُستخدم للمسنين في المؤسسات الاجتماعية.
- ٥٠- ( ) على مُشرف الحفلة الخارجية زيارة الموقع ليتمكّن من التخطيط السليم.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾