higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4

(11011014)

12 November 2024 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye.

068Q1N2412

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)
VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4
TYD: 3 UUR
PUNTE: 200

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord al die vrae.
2. Lees al die vrae aandagtig deur.
3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Hierdie verdikkingsmiddel word min gebruik omdat dit baie duur is:

A Araroet
B Afwitsel
C Koekmeel
D Wasagtige mieliestysel

1.1.2 'n Ander naam vir Maizena:

A Deegmeel
B Aartappelmeel
C Mielieblom
D Rysmeel

1.1.3 'n Mengsel wat bestaan uit gelyke dele sagte, rou botter en meel wat gemeng word om 'n gladde pasta of verdikkingsmiddel te vorm:

A Beurre blanc
B Au beurre
C Beurre manié
D Beurre noisette

1.1.4 ... is die basis van velouté-souse.

A Bruin aftreksel
B Gegeurde melk
C Tamatiepuree
D Wit aftreksel

1.1.5 In hierdie kultuur mag suiwel- en vleisprodukte nie saam bedien word nie:

A Ortodoks-Katoliek
B Hindoe
C Ortodoks-Joods
D Moslem

1.1.6 Hierdie gereg kry 'n bolaag van kaas, broodkrummels en botter wat gemeng word, en word gerooster totdat dit bruin en bros is.

A Kasserol
B Moussaka
C Gratin
D Bobotie

Kopiereg voorbehou

1.1.7 'n Ander naam vir eiervrug is …

A aubergine.
B okra.
C courgette.
D komkommer.

1.1.8 Gelatienvorms moet voorberei word deur dit met … water af te spoel.

A warm
B koue
C baie warm
D kook

1.1.9 Geklopte room wat effens versoet is met suiker en met vanielje gegeur is:

A Chantillyroom
B Karamelroom
C Beierse room
D Dik room

1.1.10 Dit is 'n geskikte bereidingsmetode vir sjokolademousse:

A Verpulping ('Puréeing')
B Verroming
C Aërasie
D Vulling

(10 × 1) (10)

Daar heers chaos in Hoofsjef Mia se besige restaurantkombuis. Haar span ruim nie behoorlik op nie, hulle het probleme met voedselveiligheid en sukkel met doeltreffendheid. Sjef Mia is ongelukkig met die stand van sake en haar personeel, en besluit om die beginsel van 'ruim op terwyl jy werk' toe te pas.

1.2 Verduidelik die 'ruim op terwyl jy werk'-beginsel wanneer souse berei en gaargemaak word. (8)

1.3 Hollandaisesous gaan perfek saam met gestoomde aspersies.

1.3.1 Noem VYF bestanddele wat gebruik word om hierdie sous te berei. (5)

1.3.2 Stel 'n stap-vir-stapgids op om hollandaisesous te maak. (5)

Kopiereg voorbehou

1.4 Porsiebeheer is baie belangrik in die voedselbedryf. Watter uitwerking sal die volgende op ingeburgerde gewoontes hê?

1.4.1 Om vir kliënte 'n 300 g-steak te bedien in plaas van 'n 200 g-steak, maar hulle rekening is die prys vir 'n 200 g-steak

1.4.2 Om een hoenderborsie vir 'n kliënt te bedien, maar twee hoenderborsies vir 'n ander kliënt aan dieselfde tafel

(2 × 1) (2)

1.5 Plaas die versierings/bykomstighede in die lys hier onder onder die korrekte opskrifte deur die tabel in die ANTWOORDBOEK te voltooi.

appelsous; gestoofde droëvrugte; maître d'hotel-botter; gebraaide uieringe; mentjellie; sampioene; dik sous; roosmaryn; julienne-aartappels; salie-en-uie-vulsel

GEBRAAIDE STEAK	GEBRAAIDE VARKBOUD	GEBRAAIDE SKAAPBOUD
1.5.1 (4)	1.5.2 (4)	1.5.3 (2)

(10)
[40]

VRAAG 2

2.1 Geen EEN term vir elk van die volgende beskrywings deur die term langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

2.1.1 Om die bokant van 'n nagereg met 'n dik laag kakaopoeier te bedek

2.1.2 Om vrugte met 'n voedselverwerker tot 'n gladde pulp te verwerk

2.1.3 Om 'n vrugtetert met 'n bietjie warm konfyt te bedruip

2.1.4 Om vrugte in 'n tertdop te skep

2.1.5 Die byvoeging van sout, speserye en kruie by vleis om die smaak daarvan te verbeter.

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

2.2 Jonathan, by Cuppa Tea Café, wag gretig op 'n aflewering van Green Leaf Distributors. Toe die afleweringswa opdaag, kontroleer hy die goedere teenoor die afleweringsnota.

Hy pak die bokse noukeurig uit deur die afleweringsnota met die bestelvorm te vergelyk vir akkuraatheid. Die volgende goedere is afgelewer:

- 1 × 25 kg wit suiker
- 20 × 500 g filterkoffie
- 10 × 200 g rooibostee
- 2 × 100 g beskuit
- 1 × 1000 wit servette

Nadat hy dit geverifieer het, neem hy die goedere na die stoorkamer.

2.2.1 Na watter gehaltepunte moet Jonathan oplet wanneer hy die aflewering by Green Leaf Distributors ontvang? (7)

2.2.2 Waar word hierdie aflewering gestoor nadat dit gekontroleer is? (1)

2.2.3 Watter punte moet Jonathan onthou wanneer hy die 25 kg sak wit suiker na die stoorkamer toe dra? (6)

2.2.4 Terwyl hy die sak suiker stoorkamer toe dra, sien Jonathan dat die verpakking geskeur het en suiker op die vloer uitloop.

Gee DRIE dinge wat hy moet doen om hierdie onverwagse situasie te hanteer. (3)

2.2.5 Jonathan het opdrag om die EIEU-beginsel ('FIFO') te gebruik wanneer hy die goedere in die stoorkamer pak.

Bespreek DRIE redes waarom hierdie beginsel toegepas moet word. (3)

2.2.6 Stel maniere voor hoe Jonathan die stoorkamer meer doeltreffend en georganiseerd kan inrig. (7)

2.3 Stel 'n geskikte temperatuur vir elk van die volgende soorte voedsel voor:

2.3.1 Verkoelde pluimvee

2.3.2 Bevrore voedsel

(2 × 1) (2)

2.4 Vergelyk en kontrasteer die volgende ingewikkelde geregte deur die tabel hier onder in die ANTWOORDBOEK te voltooi.

	MOUSSE	**SOUFFLÉ**
Volume van die gereg	2.4.1 (1)	2.4.2 (1)
Basis van die gereg	2.4.3 (1)	2.4.4 (1)

(4)

2.5 Gee TWEE ooreenkomste tussen mousse en soufflé. (2)

[40]

VRAAG 3

3.1 Kies die korrekte term vanuit dié in hakies. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.1.1 Swaar items moet op (hoër/laer) rakke gebêre word om spierspanning en ongelukke te voorkom wanneer dit opgetel word.

3.1.2 Groente wat (koud/warm) gehou word vir 'n lang tyd voordat dit opgedien word, sal 'n groot deel van hul vitamieninhoud verloor.

3.1.3 (Mirepoix/Consommé) word vir aspiekjellie gebruik.

3.1.4 Om kos te stoof, is 'n lang en stadige kookmetode wat geskik is vir (goedkoper/duurder) vleissnitte.

3.1.5 Crème (bruleé/caramel) is 'n voorbeeld van eiervla wat oor 'n basis van gekarameliseerde suiker gegiet word en in die oond gaargemaak word met behulp van die waterbadmetode.

3.1.6 Wanneer jy 'n sjokoladesoufflé maak, moet die eierwit geklop word tot die (sagte/stywe) puntfase bereik word.

3.1.7 Gemaalde vrugte is 'n geskikte vulsel vir (mousses/terte).

3.1.8 Velouté-souse se kleur moet (donkerbruin/ligte ivoor) wees.

3.1.9 Groente van slegte gehalte sal die gereg benadeel en lei tot (kliënttevredenheid/kliëntontevredenheid).

3.1.10 Om 'n hollandaisesous wat geskif het reg te maak, klits 'n eiergeel en 15 mℓ (olie/water) oor lae hitte saam totdat die mengsel verdik.

(10 × 1) (10)

3.2 Staaf elk van die volgende stellings:

3.2.1 Pluimvee en vleis moet weg van ander kosse af verkoel word. (2)

3.2.2 Moenie vleis en vleisgeregte langer as wat nodig is in 'n louoond hou nie. (2)

3.2.3 Stoor rou vleis onder gaar items. (1)

3.2.4 Afval moet liefs binne 'n dag of twee vandat dit gekoop is, gaargemaak en geëet word. (1)

3.2.5 Die eindpunte van gestopte vleisstukke moet styf ingedruk word. (1)

3.3 Noem TWEE van die algemeenste vleisbedekkings. (2)

3.4 Bestudeer die prent hier onder en beantwoord die vrae wat volg:



3.4.1 Identifiseer die kookmetode wat in die prent hier bo gebruik word. (1)

3.4.2 Definieer die kookmetode wat jy in VRAAG 3.4.1 geïdentifiseer het. (4)

3.4.3 Stel SES punte op wat gevolg moet word wanneer die kookmetode in VRAAG 3.4.1 gebruik word. (6)

3.5 Verduidelik hoe om hoenderrepies in 'n vlak pan te braai. (2)

3.6 Sjef Mia oorweeg dit om diepgebraaide groente by haar spyskaart te voeg as 'n bygereg.

Stel 'n lys op van AGT groentes, behalwe aartappels, wat geskik is vir diepbraai. (8)

[40]

VRAAG 4

4.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (4.1.1–4.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

4.1.1 Songedroogde tamaties kan by tamatiesous gevoeg word om die geur daarvan te verbeter.

4.1.2 Mayonnaise is 'n geskikte sous vir diabete.

4.1.3 Mense wat hoë cholesterol het, moet slegs souse eet wat van vleisoorblyfsels gemaak word as plaasvervanger vir souse wat van botter gemaak is.

4.1.4 Styselverdikkers moet mietvry wees vir goeiegehaltesouse.

4.1.5 As koringstysel oorgaar is, sal die stysel afbreek en die vloeistof te loperig word.

4.1.6 Groente moet in groot stukke gesny word sodat dit gouer kan gaar word.

4.1.7 Moenie groen groentes saam met groente wat 'n hoë suurinhoud het kook nie om verkleuring te voorkom.

4.1.8 Oorskiet- gebakte eiervla kan vir 1-2 dae in die yskas gebêre word.

4.1.9 Vleis en vis is goeie proteïenbronne en skep gunstige toestande vir mikro-organismes om in te groei.

4.1.10 Dis belangrik om 'n hoender op te bind sodat dit sy vorm behou wanneer dit gebak word.

(10 × 1) (10)

4.2 Shef Mia sien daar het baie stukkies vleis oorgebly wat afgesny is vir ander geregte. Om vermorsing te beperk, moet sy kreatiewe maniere kry om die vleisstukke te gebruik.

Gee VYF voorstelle om afgesnyde vleisstukke te gebruik in kookkuns. (5)

Kopiereg voorbehou

4.3 Skryf die volgende resepmetode vir pampoentimbaal in die korrekte volgorde:

1. Bedek elke vorm met bottergesmeerde waspapier.
2. Kombineer die pampoen met die eiers, room, botter, neutmuskaat en peper. Meng goed.
3. Garneer elkeen met basiliekruid of koljander.
4. Giet kookwater by tot die vorms halfpad bedek is.
5. Smeer ses soufflé- of timbaalbakkies met botter.
6. Laat staan vir 5 minute voordat jy dit uit vorms haal.
7. Giet mengsel in gesmeerde vorms. Plaas vorms in 'n oondbak.
8. Bak in 'n warm oond teen 200 °C vir 25 tot 30 minute of totdat dit gestol het.
9. Voorverhit oond tot 200 °C. (9)

4.4 Bespreek faktore om in gedagte te hou wanneer die volgende groentes gekoop word:

4.4.1 Sampioene

4.4.2 Aspersiepunte

(2 × 3) (6)

4.5 Beskryf VYF voordele daarvan om groente met 'n beslag te bedek voordat dit gebraai word. (5)

4.6 Verduidelik wat sal gebeur as eiervla gebak word teen 'n te hoë temperatuur. (3)

4.7 Hoe sal die oorgaarvla die finansiële koste van die restaurant beïnvloed? (2)

[40]

VRAAG 5

5.1 Kies 'n term vanuit KOLOM B om by 'n beskrywing in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–M) langs die vraagnommer (5.1.1–5.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
5.1.1	Knolgroente met 'n wit basis wat van liggroen na donkergroen verander aan die bokant	A	soetrissie
5.1.2	'n Peervormige vrug met growwe, leeragtige skil en gladde, olierige, eetbare vlees	B	witwortel
5.1.3	'n Graangewas wat as 'n groente gebruik word	C	prei
5.1.4	'n Eetbare fungus met 'n grysbruin 'hoed' en 'n baie kort of afwesige stam	D	blomkool
5.1.5	'n Lang, spits, roomkleurige groente wat soos 'n wortel lyk	E	wortel
5.1.6	'n Capsicum-vrug of 'n plant met 'n matige geur en dik skil wat as 'n groente gebruik word	F	murgpampoen
5.1.7	Die skerp, gewoonlik bros wortel van die mostertfamilie	G	oestersampioen
5.1.8	Dis 'n lid van die koolfamilie met 'n groen stam en 'n massa blomknoppe aan die bokant	H	mangetout
5.1.9	'n Soort kool wat aan 'n variëteit behoort wat 'n groot, onvolwasse blomkop met klein, roomkleurige blommetjies dra	I	mielie
5.1.10	'n Soort ertjie wat aan 'n variëteit behoort wat 'n eetbare peul het en wat geëet word as die peul nog jonk is	J	radys
		K	seldery
		L	avokado
		M	brokkolie

(10 × 1) (10)

5.2 Gee DRIE aanwysers wat gebruik word om die gehalte van vleis te bepaal wanneer bevrore hoender gekoop word. (3)

5.3 Kies VIER voorbeelde van kliervleis uit die lys hier onder:

pankreas; lewer; afval; harsings; tong; beesstert; sweserik ('sweetbreads'); ingewande; niertjies; hart

(4)

5.4 Sommige nageregte benodig rou eiers – in eiergeel- of eierwitformaat. Sjefs moet dus voorsorgmaatreëls tref om bakterieë te voorkom of te elimineer om salmonella-infeksies te keer.

Verduidelik hoe om van bakterieë in rou eiers ontslae te raak wanneer 'n sjef 'n mousse berei. (2)

5.5 Verduidelik hoe om toerusting higiënies te hanteer om kruisbesmetting te voorkom wanneer nageregte berei word. (7)

5.6



5.6.1 Klassifiseer die nagereg in die prent hier bo as 'n 'warm' of 'koue' nagereg. (1)

5.6.2 Noem VIER bestanddele wat benodig word om die soetgebak te maak in VRAAG 5.6. hier bo. (4)

5.6.3 Noem VIER bereidingsmetodes wat gebruik word om die nagereg te maak waarna in VRAAG 5.6. verwys word. (4)

5.7 Die stoorklerk het minderwaardige bestanddele uitgereik.

Verduidelik hoe om die probeelm korrek te hanteer. (5)

[40]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou