higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 3

(11011013)

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

Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye.

136Q1N2413

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)
VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 3
TYD: 3 UUR
PUNTE: 180

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 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.1.1 Tongvis is ’n voorbeeld van ’n ronde vis.

1.1.2 Snoek is ’n uitstekende vis om te braai of te rooster.

1.1.3 Tartarsous is ’n tradisionele sous wat met deeggebraaide stokvis en skyfies bedien word.

1.1.4 ’n Tronçon is ’n dik sny vis op die graat wat van ’n groot, plat vis voorberei word.

1.1.5 Maître d’hôtel-botter word met geroosterde vis bedien.

(5 × 1) (5)

1.2 Verduidelik die gehaltepunte wat in ag geneem moet word wanneer heel vars vis gekies word. (4 × 2) (8)

1.3 Onderskei tussen ’n *vismootjie* (‘*fillet cut*’) en ’n *darne*-vissnit. (2 × 2) (4)

1.4 Voltooi die tabel hier onder. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10.) in die ANTWOORDBOEK neer.

Eienskappe	**Olierige vis**	**Wit vis**
Kleur	1.4.1	1.4.6
Vorm	1.4.2	1.4.7
Vetpersentasie	1.4.3	1.4.8
Hoeveelheid mootjies verkry	1.4.4	1.4.9
Gaarmaakmetode	1.4.5	1.4.10

(10)

1.5 Jy moet vis vlakbraai. Verduidelik die verandering wat tydens die kookproses plaasvind om gaarheid aan te toon. (4)

[31]

VRAAG 2

Lees die resep hier onder en beantwoord die vrae wat daarop volg.

Minestronesop



15 minute voorbereidingstyd
25 minute kooktyd
4 porsies

Bestanddele
2 groenteaftrekselblokkies
1 blikkie gekapte tamaties
50 g pastavorms
1 L water
2 wortels, geskil en fyngekap
2 selderystokkies, gekap
2 preie, gekap
2 klein rooiuie, fyngekap
60 g groenboontjies, gesny
50 g knopiesampioene, gesny
2 knoffelhuisies, fyngedruk
1 e tamatiepuree
1 e meelblom sonder bakpoeier
2 e olyfolie

Metode
1. Verhit die olie in ’n diep kastrol. Voeg die preie, wortels, seldery en uie by en braai vir 2 minute. Voeg die knoffel, puree en meelblom by, en roer vir 30 sekondes. Voeg die aftrekselblokkie, water en blikkie tamaties by en laat dit vir 15 minute prut.
2. Kook die pasta in kookwater, voeg die groenboontjies by en kook vir 3 tot 4 minute.
3. Voeg die gaar groenboontjies, pasta en sampioene by die sop en prut vir ’n verdere 3 tot 4 minute, en bedien.

[Bron: *www.knorr.com*]

2.1 Klassifiseer die sop in bostaande resep. (1)

2.2 Identifiseer die aromatiese groentebestanddele. (4)

2.3 Wat is die bindmiddel ('thickening agent') in hierdie sop? (1)

2.4 Noem VIER ander bindmiddels vir sop en souse. (4)

2.5 Verduidelik die term *puree*. (2)

2.6 Sop kan koud bedien word. Een so 'n sop is vichyssoise. Noem die DRIE hoofbestanddele in hierdie sop. (3)

2.7 'n Groenteaftrekselblokkie word in hierdie resep gebruik. Skryf 'n VIER-stapmetode neer om 'n basiese groenteaftreksel met vars bestanddele te maak. (4)

2.8 Verduidelik hoe jy vars voorbereide groenteaftreksel wat nie dadelik gebruik gaan word nie sal bêre. (4)

2.9 Beskryf die kenmerke van 'n goeie aftreksel. (4)

2.10 Beskryf hoe jy minestronesop vir 'n à la carte-spyskaart sal garneer en bedien. (3)

2.11 Pastavorms is nie in voorraad nie. Stel 'n geskikte plaasvervanger vir hierdie bestanddeel voor. (1)

2.12 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n item in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (2.12.1–2.12.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
2.12.1	Verhelder	A	basiese geurmiddel wat in alle areas van kosmaak gebruik word
2.12.2	Dépouillement	B	elastiese weefsel wat in die beendere van jong diere voorkom
2.12.3	Blansjeer	C	vloeistof waarby 'n suur soos wyn gevoeg word
2.12.4	Effens aangesuur	D	verwydering van alle vet uit aftreksel
2.12.5	Kollageen	E	word met bene gedoen om onsuiwerhede te verwyder wat troebelheid van aftreksel kan veroorsaak
		F	terwyl die aftreksel prut, styg skuim na die oppervlak, wat verwyder moet word
		G	bindweefsel wat in vleis voorkom

(5 × 1) (5)

[36]

VRAAG 3

3.1 Lees die skonresep hier onder. Voltooi die resepmetode deur slegs die vraagnommer (3.1.1–3.1.8) en die ontbrekende antwoord in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

Skons

Bestanddele

500 ml bruismeel

125 ml witsuiker

60 g botter

200 ml karringmelk

Metode

(3.1.1) … die oond tot 190 ºC.

(3.1.2) … 'n bakplaat.

(3.1.3) … die bruismeel. Meng die suiker by.

Vryf die (3.1.4) … in die (3.1.5) … totdat dit soos fyn (3.1.6) … lyk.

Voeg die karringmelk by om 'n sagte maar ferm deeg te vorm.

Druk die deeg plat, vorm dit en sny dit.

(3.1.7) … vir ongeveer 15 minute of tot dit (3.1.8) … is. (8)

3.2 Identifiseer die bakmetode vir skons. (1)

3.3 Verduidelik hoe hierdie metode in VRAAG 3.2 gedoen word. (2)

3.4 Lys die toerusting wat benodig word om hierdie skonresep te maak. (5)

3.5 Skons kan vir ontbyt geëet of vir tee bedien word.

Onderskei tussen 'n *ontbytskon* en 'n *teeskon*. (2)

3.6 Hoekom is dit belangrik om die oond vooraf te verhit wanneer jy bak? (2)

3.7 vWat kan die oorsake van die volgende wees?

3.7.1 Kors van 'n gebakte produk is te donker (3)

3.7.2 Gebakte skon het 'n onreëlmatige vorm (3)

3.8 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings deur slegs die term langs die vraagnommer (3.8.1–3.8.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

3.8.1 Die oond word gelos om die nodige temperatuur te bereik voordat ’n tweede bak produkte ingesit word om te bak

3.8.2 ’n Metode van koekbak waar die botter en suiker met ’n houtlepel gemeng word

3.8.3 Gebruik van ’n sif om onsuiwerhede in droë bestanddele te verwyder

3.8.4 Klassieke manier om ’n sponskoek met versiersuiker te versier

3.8.5 Koekies moet uit die oond gehaal word wanneer hulle hierdie kleur is

(5 × 1) (5)
[31]

VRAAG 4

4.1 Identifiseer die deegproduk en die land/kultuur van oorsprong. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (4.1.1–4.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

	Deegproduk	**Land/Kultuur van oorsprong**
	4.1.1	4.1.2
	4.1.3	4.1.4
	4.1.5	4.1.6
	4.1.7	4.1.8
	4.1.9	4.1.10

(10 × 1) (10)

4.2 **Engelse muffins**

Voorbereidingstyd: 10 minute

Kooktyd: 15 minute

Bedien: Lewer ongeveer 6 muffins



Bestanddele

450 ml (250 g) Snowflake-koekmeel

3 ml sout

10 ml strooisuiker

5 g (½ sakkie) kitsgis (6 ml)

15 ml botter of margarien, gesmelt

250 ml louwarm melk

80 ml louwarm water

Kookolie vir vlakbraai

Metode

- Sif die meel en sout saam. Voeg die suiker en gis by.
- Voeg die gesmelte botter, louwarm melk en water by die droë bestanddele en klop tot ’n gladde beslag. Laat dit vir ongeveer 10 minute in ’n warm plek staan.
- Verhit die olie in ’n groot, swaarbodembraaipan. Plaas ’n vorm met ’n deursnee van ongeveer 9 cm in die braaipan. Gooi die mengsel in die vorm tot ongeveer 2 cm diep. Braai stadig oor lae hitte totdat dit begin stol, en verwyder die vorm. Draai dit om en braai aan die ander kant tot goudbruin. Bedien met konfyt of kaas.

[Bron: *www.snowflake.co.za*]

4.2.1 Gis is die aansuurmiddel (‘leavening agent’) wat in bostaande resep gebruik word. Klassifiseer die aansuurmiddel. (1)

4.2.2 Engelse muffins word nie gebak nie, maar in ’n kleefvrye braaipan gebraai. Wat sal die uitwerking op die eindproduk wees as die pan te warm is? (2)

4.3 Noem die funksie van die volgende bestanddele wat gebruik word om te bak:

4.3.1 Strooisuiker

4.3.2 Louwarm water en melk

(2 × 2) (4)

4.4 Engelse muffins kan verpak en gevries word.

4.4.1 Wat is die beste manier om die bevrore muffins te ontvries?

4.4.2 Hoe kan bevrore muffins weer warm gemaak word?

(2 × 2) (4)

4.5 Vergelyk die raklewe van deegprodukte met 'n lae vet- en suikerinhoud met dié van ryk deegprodukte. (2 × 2) (4)

4.6 Verduidelik die volgende areas wat aandag moet kry wanneer deegprodukte voorberei word:

4.6.1 Bestanddele

4.6.2 Temperatuur

4.6.3 Begrip van resep

(3 × 2) (6)

[31]

VRAAG 5

5.1 Benoem die deegprodukte in die prente hier onder. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (5.1.1–5.1.3) in die ANTWOORDBOEK neer.

5.1.1	5.1.2	5.1.3
		

(3)

5.2 Noem die soort deegprodukte in die prente hier bo. (1)

5.3 Skryf VYF kenmerke neer wat die soort deegproduk wat jy in VRAAG 5.2 genoem het, moet hê. (5)

5.4 Eiers is 'n baie belangrike bestanddeel in hierdie deegmaakproses. Noem VIER ander bestanddele wat benodig word om hierdie deegprodukte te maak. (4)

5.5 Wanneer moet die eiers bygevoeg word in hierdie deegmaakproses? (2)

5.6 Noem die toerusting wat gebruik moet word om die deegproduk wat jy in VRAAG 5.1 genoem het, te vorm. (2)

5.7 Stel TWEE geskikte vulsels voor vir die deegproduk wat jy in VRAAG 5.1 genoem het. (2)

5.8 Stel TWEE bestanddele voor wat gebruik kan word vir afronding wanneer die deegproduk wat jy in VRAAG 5.1 genoem het, versier word. (2)

5.9 Hierdie deegprodukte kan voor die tyd gemaak word. Verduidelik hoe die deegdoppe vir toekomstige gebruik geberg kan word. (4)
[25]

VRAAG 6

Lees die spyskaart hier onder en beantwoord die vrae wat daarop volg.

Skemerkelkie-spyskaart

Koue kanapees
Wildesampioen-ballotine op geroosterde brioche met soet vytjies
Kruiehoendertaco's
Pekingeend en salotpannekoeke met pruimsous
Geskroeide geelbekblokkies
Vars gekookte garnale met lemmetjie-aioli
Bruschetta met klein ranktamaties en basielkruid

Warm kanapees
Klein wagyu-biefburgers met romerige koolslaai
Mini-steaktoebroodjies
Komyn-lamsosaties met kruisementjogurt en pita
Keker-ertjiekoekies met harissa en avokadopuree
Empanadas met brandrissie en gerookte mozzarella

Soet kanapees en nagereg
Swartwoud-kelkies
Sjokolademousse-tertjies met framboos
Suurlemoenskuimtert-bakkies
Tahini en botterkaramel-budino

6.1 Noem die DRIE komponente van 'n kanapee. (3)

6.2 Kyk na die spyskaart en skryf TWEE items vir die volgende neer:

6.2.1 Gaar vleis/pluimvee

6.2.2 Groente/Vrug

6.2.3 Vooraf bereide kos

6.2.4 Spesialiteitsbrode

(4 × 2) (8)

6.3 Skryf riglyne neer vir die voorbereiding van groot buffet-borde. (5)

6.4 Daar is groot risiko's verbonde aan die bediening van koue groot borde, want die kos kan besmet raak. Skryf punte neer om hierdie risiko's te verminder. (3)

6.5 Noem die hoofbestanddele in die volgende doopsouse:

6.5.1 Pesto

6.5.2 Hoemoes

6.5.3 Salsa

(3 × 1) (3)

6.6 'n Spyskaart moet vir verskillende dieetvoorkeure voorsiening maak.

6.6.1 Maak bostaande spyskaart voorsiening vir vegetariërs? (1)

6.6.2 Staaf jou antwoord op VRAAG 6.6.1 deur items uit die spyskaart te lys. (3)

[26]

TOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou