higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 3

13 November 2024

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 1.1.1 Onwaar
1.1.2 Waar
1.1.3 Waar
1.1.4 Waar
1.1.5 Waar

(5 × 1) (5)

1.2
- Oë – helder, vol, nie hol of troebel/dof nie
- Kieue – helder, pienkrooi van kleur
- Vleis – ferm, elasties, spring terug wanneer gedruk word
- Skubbe – helder en blink, plat en klam
- Vel – glad, klam en blink
- Reuk – aangenaam, met geen ammoniakreuk nie
- Aroma – matige, vars aroma (Enige 4 × 2) (8)

1.3
- Mootjies is snitte vis van albei kante van die graat. Mootjies is graat- en velloos.
- Darne is 'n dik mootsnit van 'n ronde vis soos salm of stokvis.

(2 × 2) (4)

1.4

Eienskappe	**Olierige vis**	**Wit vis**
Kleur	1.4.1 Gelerige vleis	1.4.6 Wit vleis
Vorm	1.4.2 Rond	1.4.7 Plat en rond
Vetpersentasie	1.4.3 Meer as 5%	1.4.8 Minder as 5%
Hoeveelheid mootjies verkry	1.4.4 Twee	1.4.9 Ronde vis – twee mootjies Plat vis – vier mootjies
Gaarmaakmetode	1.4.5 Klam en droë metode	1.4.10 Klam en droë metode

(10)

1.5
- Die vleis van gaar vis het 'n wit voorkoms en is nie glaserig nie. Dit sal wit en deurskynend word.
- Wit vis kan maklik met 'n vurk gevlok word.
- Die vleis kom maklik van die graat af.
- Wanneer dit saggies met die agterkant van 'n lepel gedruk word, bons die vleis terug. (4)

[31]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 2

2.1
- Dun sop
- Italiaanse groentesop (Enige 1 × 1) (1)

2.2
- Uie
- Wortels
- Seldery
- Preie (4)

2.3 Meelblom sonder bakpoeier/Koekmeel (1)

2.4
- Roux
- Mielieblompasta
- Liaison (eiergeel en room)
- Beurre manié
- Room
- Botter (Enige 4 × 1) (4)

2.5 Kos wat tot 'n gladde pulp fyngedruk of deurgegiet is (2)

2.6
- Aartappels
- Preie
- Room (3)

2.7
- Was en kap wortels, uie en seldery grofweg in stukke.
- Gooi die groente, 'n kruiesakkie en koue water in 'n pot.
- Prut vir 30 tot 45 minute.
- Giet deur en gooi die groente weg. (4)

2.8
- Vars voorbereide aftreksel kan in 'n skoon, verseëlde,✓ gemerkte houer✓ in die koelkas vir vyf dae✓ of in die vrieskas vir tot drie maande✓ gebêre word. (4)

2.9
- Ryk
- Goeie aroma
- Geen vetdruppels nie
- Goed gebalanseerde smaak (4)

2.10
- Sop in bakkies word met gerasperde parmesaankaas en vars origanum gegarneer en bedien.
- Sop kan ook uit 'n sopkom bedien word. Die kelner gooi die sop uit die kom in 'n sopbakkie, weg van die gas.
- 'n Sopbakkie op 'n klein bordjie word vir bediening benodig. (3)

2.11 Rys (1)

Kopiereg voorbehou

2.12 2.12.1 D
2.12.2 F
2.12.3 E
2.12.4 C
2.12.5 G

(5 × 1) (5)
[36]

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Voorverhit
3.1.2 Smeer
3.1.3 Sif
3.1.4 Botter
3.1.5 Meel
3.1.6 Broodkrummels
3.1.7 Bak
3.1.8 Goudbruin

(8 × 1) (8)

3.2 Invryfmetode (1)

3.3 Die vet word met die vingerpunte in die meel gevryf✓ totdat dit soos broodkrummels lyk.✓ (2)

3.4
- Meettoerusting
- Mengbakke
- Skonvorm
- Bakplaat
- Afkoelrak (5)

3.5
- ’n Groter skonvorm word gebruik om ontbytskons te vorm.
- ’n Teeskon is kleiner as ’n ontbytskon. (2)

3.6
- Dit verseker dat die produk reg rys, met goeie tekstuur, en dat die gebakte produk bruin sal wees.
- Dit sal verseker dat die produk minder tyd in die temperatuurstrek deurbring waarin bakterieë vinnig groei. (2)

3.7 3.7.1
- Te veel suiker
- Oondtemperatuur te hoog
- Baktyd te lank (3)

3.7.2
- Deeg is onegalig platgedruk
- Bakpan was skeef in die oond
- Deeg is te veel geknie (3)

3.8 3.8.1 Hersteltyd
3.8.2 Roommetode
3.8.3 Sifting
3.8.4 Bestrooi
3.8.5 Strooikleurig

(5 × 1) (5)
[31]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Simit
4.1.2 Turkye
4.1.3 Matzo
4.1.4 Joods
4.1.5 Pizza
4.1.6 Italië
4.1.7 Croissant
4.1.8 Frankryk
4.1.9 Naan
4.1.10 Indië

(10 × 1) (10)

4.2 4.2.1 Biologiese aansuurmiddel (1)

4.2.2
- Die buitekant van die muffin sal bak, maar die binnekant sal rou wees.
- Die produk sal brand. (2)

4.3 4.3.1
- Voeg soetheid by die produk
- Maak die deeg sag
- Hou die produk sag
- Vir fermentasie van die gis (Enige 2 × 1)

4.3.2
- Om die gis te ontwikkel
- Vir geur en rykheid

(2 × 2) (4)

4.4 4.4.1
- Los hulle oornag in die koelkas.
- Hou hulle teen kamertemperatuur.

4.4.2
- Voorverhit ’n oond teen 190 ºC.
- Voorverhit ’n kleefvrye pan.
- Verdeel die muffins in ’n pan.
- Rooster vir 5 tot 7 minute of tot warm. (Enige 2 × 1)

(2 × 2) (4)

4.5
- Deegprodukte met ’n lae vet- en suikerinhoud moet verkieslik geëet word op die dag waarop dit gebak word.
- Ryk deegprodukte het ’n hoër vetinhoud, wat beteken hulle bly vir twee tot drie dae vars. Ryk deegprodukte het dus ’n langer raklewe. (2 × 2) (4)

4.6 4.6.1
- Gebruik bestanddele van die beste gehalte.
- Maak seker dat die bestanddele akkuraat afgemeet word.

4.6.2
- Gis benodig hitte om te rys.
- Vloeibare bestanddele moet louwarm wees.

4.6.3 Resepte moet sorgvuldig gelees word om die terme wat gebruik word en die fases betrokke by voorbereiding te verstaan.

(3 × 2) (6)
[31]

VRAAG 5

5.1 5.1.1 Paris-Brest
5.1.2 Choux-poffertjies/Roompoffertjies
5.1.3 Éclairs

(3 × 1) (3)

5.2 Chouxdeeg (1)

5.3
- Blink, gladde voorkoms
- Eweredige tekstuur
- Goed gerys
- Bros tekstuur
- Egalige kleur
- Eweredig gaar (Enige 5 × 1) (5)

5.4
- Water
- Botter
- Meel
- Sout (4)

5.5
- Die gaar deeg word afgekoel.
- Eiers word een vir een bygevoeg, en ná elke byvoeging goed geklop. (2)

5.6
- Versiersak
- Spuitstuk (2)

5.7
- Slagroom
- Bakkersvla (2)

5.8
- Versiersuiker
- Sjokoladesous
- Ganache (Enige 2 × 1) (2)

Kopiereg voorbehou

5.9
- Laat die gebakte produk heeltemal afkoel.
- Bêre in ’n lugdigte houer.
- Bêre in ’n koel, droë plek.
- Deegdoppe kan in verseëlde, gemerkte houers gevries word. (4)

[25]

VRAAG 6

6.1
- Basis
- Smeer of bolaag
- Garnering (3)

6.2 6.2.1 Kruiehoender, Pekingeend, wagyu-bief, steak, lamsosatie

6.2.2 Soet vytjies, ranktamaties, basielkruid, koolslaai, avokado, brandrissie

6.2.3 Pruimsous, aioli

6.2.4 Brioche, taco’s, pannekoek, bruschetta, gesnyde brood, rolletjies (4 × 2) (8)

6.3
- Moet geskik wees vir die geleentheid
- Moet die aptyt stimuleer
- Moet die aptyt bevredig
- Moet vars wees met goeie smaak
- Alle items moet maklik hanteerbaar wees (5)

6.4
- Hou die borde bedek.
- Bêre dit teen die regte temperatuur.
- Hou afsonderlike tange, vurke en messe byderhand om te bedien. (3)

6.5 6.5.1 Vars basielkruid
6.5.2 Keker-ertjies
6.5.3 Tamatie en uie (3 × 1) (3)

6.6 6.6.1 Ja (1)

6.6.2
- Wildesampioen-ballotine
- Bruschetta met klein ranktamaties en basielkruid
- Keker-ertjiekoekies
- Empanadas met brandrissie en gerookte mozzarella (Enige 3 × 1) (3)

[26]

TOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou