higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

# NASIENRIGLYN

## NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

## VOEDSELVOORBEREIDING
### NKR VLAK 2

**7 November 2022**

**Hierdie nasienriglyn bestaan uit 6 bladsye.**

Kopiereg voorbehou

## VRAAG 1

1.1 1.1.1 Platrooster / Gasrooster en diepvetbraaier✓✓ (2)

1.1.2
- Rolletjies
- Worsbroodjierolletjies
- Souse, bv. tamatie, rissie, mosterd
- Vars slaaibestanddele
- Uie
- Bevrore aartappelskyfies (Enige 5 × 1) (5)

1.1.3
- Soja-burgers
- Soja-worsrolletjies
- Groentekoekies, bv. lensiekoekies
- Boon burgers

(Enige geskikte antwoord) (1)

1.1.4 Die steak word aan die buitekant geskroei om dit te seël en is pienk en ferm aan die binnekant.✓✓ (2)

1.1.5 Die steak is oorgaargemaak/ te lank gaargemaak. (2)

1.1.6
- Maak verskoning teenoor die gas/Bied ‘n alternatiewe opsie aan.
- Rapporteer aan die toesighouer.
- Laat die sjef die korrekte bestelling voorberei. (3)

1.1.7
- Gebruik olie van ‘n goeie gehalte, wat tot 185 °C verhit kan word.
- Moenie die olie oorverhit nie.
- Strain Suiwer die olie gereeld, aan die einde van die skof of minstens eenmaal per dag.
- Bêre afgekoelde olie in verseëlde houers, weg van lig.
- Moenie sout oor die kos in die braaier gooi nie.
- Pat-dry klam kos voordat jy dit braai.
- Bedek die braaier met ‘n deksel wanneer dit nie gebruik word nie. (Enige 3 × 1) (3)

1.1.8
- Laat olie dreineer deur die kositem te skud.
- Plas gebraaide kositem op absorberende papierhanddoek. (2)

1.2 1.2.1 B
1.2.2 A
1.2.3 C
1.2.4 D
1.2.5 E

(5 × 1) (5)

1.3
- Ryspoeding
- Eiergebraaide rys
- Roerbraairys
- Ryskoekies/rysballetjies
- Ryspoffers
- Vulsel vir hoender of groente
- Pilaf
- Gekruide rys (Enige 3 × 1) (3)

1.4 1.4.1
- Mayonnaise
- Gewone jogurt (Enige 1 × 1)

1.4.2
- Sprietuie
- Pietersielie (Enige 1 × 1)

(2)
**[30]**

## VRAAG 2

2.1
2.1.1 Onwaar
2.1.2 Waar
2.1.3 Onwaar
2.1.4 Waar
2.1.5 Onwaar

(5 × 1) (5)

2.2
- Moenie bo-oor kos hoes of nies nie
- Moenie vingers of kookgerei aflek nie
- Moenie in die voedselbedieningsarea rook nie/was hande nadat jy gerook het
- Moenie aan enige deel van jou liggaam raak wanneer jy kos hanteer nie
- Moenie kougom kou of spoeg nie
- Gebruik skoon kookgerei
- Gebruik kleurkodeerde snyplanke
(of enige relevante antwoord) (5)

2.3
2.3.1 Vlekvrye staal
2.3.2 Skoon
2.3.3 Roes
2.3.4 Polipropileen/Plastiek
2.3.5 Higiënies

(5 × 1) (5)

2.4
2.4.1 Groente
2.4.2 Slagter
2.4.3 Gegolfde
2.4.4 Geriffelde
2.4.5 Brood

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou 

2.5 Kos word bedek of toegedraai om te voorkom dat dit:
- uitdroog
- kruisbesmet
- geure absorbeer (3 × 1) (3)

2.6 Vriesbrand gebeur wanneer temperature onder 0°C vog uit die blootgestelde of verkeerd toegedraaide kositems onttrek, wat veroorsaak dat die kos bederf.✓✓ (2)

2.7 Maak seker dat die kos heeltemal toegedraai of bedek is. (1)

2.8
- Gebruik dik, droë, behoorlike oonddoeke/handskoene.
- Baadjiemoue moet afgerol word om te verhoed dat warm bakplate, skinkborde en oonde dit nie brand nie.
- Ekstra sorg moet geneem word om warm bakplate te balanseer wanneer dit uit die oond gehaal word. (3)

2.9 Hersteltyd (1)
**[28]**

**VRAAG 3**

3.1
3.1.1 Aarbei
3.1.2 Pruim
3.1.3 Lemmetjie/Suurlemoen
3.1.4 Spanspek
3.1.5 Appel
(5 × 1) (5)

3.2
3.2.1 Sagtevrug
3.2.2 Steenvrug
3.2.3 Sitrusvrug
3.2.4 Tropiese vrug
3.2.5 Harde vrug
(5 × 1) (5)

3.3
3.3.1 Piesangs – bedek met suurlemoensap om verbruining te voorkom.✓✓

3.3.2 Sitrusvrug – week vrugte in ligte stroop om te voorkom dat dit uitdroog.✓✓
(2 × 2) (4)

3.3
- Groente moet skoon wees, met geen sigbare grond op nie.
- Groente moet kompak en bros wees
- Stele moet ferm wees, en skoon afbreek
- Groente moet ‘n goeie vorm en kleur hê
- Geen teken van plaag- of insekskade
- Geen kneusplekke of ander snyplekke
- Geen slegte reuk
- Geen merke (Enige 5 × 1) (5)

3.4
- Was
- Skil af en dop af
- Sny
- Kap
- Snipper
- Rasper
- Afrand (Enige 5 × 1) (5)

3.5
3.5.1 Slaaisous oorgooi
3.5.2 Sous oorgooi
3.5.3 Meng
(3 × 1) (3)

3.6
- Rapporteer aan toesighouer.
- Ontsmet die werkarea en snyplank.
- Gooi enige kos wat met die snyplank wat nie ontsmet is nie in aanraking gekom het, weg. (3)

**[25]**

## VRAAG 4

4.1
4.1.1 ‘n Toebroodjie bestaan uit twee snye brood. Die vulsel word tussen die snye brood gesmeer.

4.1.2 ‘n Oopbroodjie bestaan uit een sny brood as ‘n basis. Die vulsel word bo-op die brood gesmeer.
(2 × 1) (2)

4.2.1
- Dit maak beter werkvloei moontlik
- Spaar tyd en energie
- Handhaaf ‘n higiëniese werksomgewing (Enige 2 × 1)

4.2.2
- Voorkom plaagbesmetting
- Hou die toerusting in stand
- Voorkom besmetting van voedsel (Enige 2 × 1)

4.2.3
- Goeie higiënepraktyk
- Voorkom kruisbesmetting (Enige 1 × 1)

(5)

4.3 4.3.1 A
4.3.2 B
4.3.3 D
4.3.4 C
4.3.5 D

(5 × 1) (5)

4.4
- Indien die temperatuur in die bergingsarea tot onder 4°C daal.
- Ná 4 uur se vertoontyd.
- Wanneer versierings begin verlep of sigbaar begin bederf (2)

4.5
- Op bestelling gemaak / Vars
- Voorafgemaakte toebroodjies
- Muntoutomate

(enige × 1) (1)
**[15]**

**TOTAAL: 100**

Kopiereg voorbehou