higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR-VLAK 2

(11011012)

16 November 2023 (Y-vraestel)
13:00–15:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)
VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4
TYD: 2 UUR
PUNTE: 100

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 word.
4. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

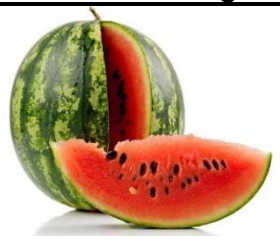
Lees die resep hier onder en beantwoord die vrae.

Waatlemoen-mimosa

Skil ½ medium waatlemoen en ontpit. Sny pienk vleis in stukke en verwyder pitte. Verpulp in 'n versapper tot glad, syg deur om die pulp te verwyder. Meng waatlemoensap, sodawater en 90 ml sap van 3 lemmetjies in 'n beker. Bedien koud met kruisement en frambose. Maak 2,5 ℓ.

[Bron: Fresh Living- Autumn 2022

1.1 Identifiseer die vrug in KOLOM A. Klassifiseer die vrug in KOLOM B. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.1.1-1.1.4) in die antwoordboek.

KOLOM A Identifiseer die vrug	KOLOM B Klassifiseer die vrug
1.1.1 	1.1.2
1.1.3 	1.1.4

(4 × 1) (4)

1.2 Noem TWEE kwaliteitseienskappe waarna jy sal kyk wanneer jy die volgende koop:

1.2.1 Die vrug in 1.1.1

1.2.2 Die vrugte in 1.1.3

(2 × 2) (4)

1.3 Tydens die voorbereiding van die mimosa het die volgende situasies opgeduik. Hoe sal jy op elke situasie reageer?

1.3.1 Jy kry 'n klein snytjie terwyl jy die vrug skil.

1.3.2 Jy sien muf op die vrugte wat jy gekoop het.

1.3.3 Die versapper werk nie.

(3 × 3) (9)

1.4 Verduidelik elk van die volgende resepterme:

1.4.1 Skil (2)

1.4.2 Ontpit (1)

1.5 Kies die korrekte woord(e) uit dié tussen hakies. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.5.1 Kos moet warm gehou word by 'n temperatuur bo (65 ° C/85 ° C).

1.5.2 (Alle/Die meeste) vrugte kan verkoel word om hulle rakleeftyd te verleng.

1.5.3 (Kool/Broccoli) behoort aan die blomhooffamilie ('flower head family').

1.5.4 Hardgekookte eiers word (afgeskil/afgedop).

1.5.5 'n Caesar-slaai word (met slaaisous bedruip ('dressed')/gegarneer) net voordat dit bedien word.

(5 × 1) (5)

[25]

VRAAG 2

Lees die volgende scenario en beantwoord die vrae.

Nadat gesondheidsinspekteurs kakkerlakke en duiwe in die stoorkamer ontdek het, word 'n plaaslike bakkery beveel om toe te maak. Die duiwe was oral in die stoorkamer en kakkerlakke tussen produkte en voorraad.

2.1 Waarom is dit belangrik dat 'n stoorkamer gereeld skoongemaak word? (3)

2.2 Hoe gereeld moet die volgende in 'n stoorkamer skoongemaak word?

2.2.1 Vloere

2.2.2 Rakke

2.2.3 Mure

(3 × 1) (3)

2.3 Wat is die korrekte prosedure om te volg as 'n plaagbesmetting in die kombuis geïdentifiseer word? (3 × 1) (3)

2.4 Noem die implikasies as gebak deur hierdie bakkery verkoop sou word voor die probleem opgelos is. (3)

2.5 Noem DRIE soorte brood wat gebruik kan word vir koue toebroodjies en koue gevulde rolletjies. (3)

Kopiereg voorbehou

2.6 Noem die instrument wat in elke geval gebruik word om die toebroodjie te berei.

2.6.1 Smeer

2.6.2 Meng

2.6.3 Sny

2.6.4 Fynmaak

2.6.5 Rasper

(5 × 1) (5)

[20]

VRAAG 3

Lees die resep hier onder en beantwoord die vrae:

Mediterreense Kekerertjieslaai

Voorbereidingstyd: 15 minute
Porsies: 8

2 blikkies kekerertjies, gedreineer en afgespoel
1 komkommer, in hapgrootte stukkies gekap
½ rooi ui, fyngekap
2 koppies geel en oranje soetrissie, gekap
½ koppie kalamata-olywe, gehalveer
½ koppie fetakaas, gekrummel
1 avokado, gekap
¼ koppie vars kruie (basiliekruid, kruisement)
Sout en peper na smaak

Slaaisous

¼ koppie olyfolie
¼ koppie suurlemoensap
½ teelepel Dijon-mosterd
1 knoffelhuisie, fyngedruk
½ teelepel sout
¼ teelepel swartpeper

Slaaisous

1. Meng die slaaisousbestanddele in 'n klein houertjie. Verseël en skud goed.

Kekerertjieslaai

1. Plaas al die bestanddele in 'n groot bak.
2. Bedruip met die sous. Roer deur totdat al die bestanddele met sous bedek is. Geur indien nodig en geniet.

Wenk
Slaai kan 'n dag vooruit gemaak word.

[Bron: Clean and delicious.com]

3.1 Klassifiseer elk van die volgende groentes in die gegewe resep:

3.1.1 Kekerertjies

3.1.2 Komkommer

3.1.3 Uie

(3 × 1) (3)

3.2 Identifiseer die toerusting wat gebruik word in die voorbereiding van die slaai. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (3.2.1–3.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.2.1



3.2.2



3.2.3



3.2.4



3.2.5



(5 × 1) (5)

3.3 Hoe sal jy die toerusting in VRAAG 3.2.1–3.2.5 versorg? (3)

3.4 Watter kleur snyplank word vir elk van die volgende take gebruik?

3.4.1 Voorbereiding van groente

3.4.2 Voorbereiding van kaas

(2 × 1) (2)

3.5 Waar kan die slaai wat 'n dag voor die tyd voorberei is, gestoor word? (1)

3.6 Noem die kwaliteitseienskappe waarna jy moet oplet as jy die produkte hier onder koop:

3.6.1 Avokado

3.6.2 Komkommer

3.6.3 Uie

(3 × 1) (3)

3.7 Olywe word in glasbottels verkoop. Watter kwaliteitseienskappe moet jy onthou wanneer jy gebottelde produkte koop? (2 × 2) (4)

3.8 Die soetrissies word opgekap. Gee die Franse term vir hierdie manier waarop die groente gekap is. (1)

3.9 Hoe kan die komkommer anders voorberei word om die slaai interessant te maak? (1)

3.10 Verduidelik wat gebeur as jy nie by voorskrifte oor tyd en temperatuur hou wanneer jy stysel kook nie. (3 × 1) (3)

3.11 Sommige faktore beïnvloed kwaliteit van stysel wat gestoor word. Skryf neer hoe om die volgende korrek te stoor:

3.11.1 Aartappels (2 × 1) (2)

3.11.2 Droë styselprodukte soos rys en pasta (2 × 1) (2)

[30]

VRAAG 4

4.1 Pastei, skyfies en sous is op die spyskaart. Die nuwe leerling-sjef het aartappels vir die skyfies gesny en dit het bruin geword. Hoe kan dit voorkom word? (1)

4.2 Skyfies moet geblansjeer word vir vinnige voorbereiding. Verduidelik aan die leerling-sjef hoe om aartappelskyfies te blansjeer. (2)

4.3 Pasteie word in 'n voorverhitte oond gebak. Gee TWEE redes waarom die oond vooraf verhit word. (2)

4.4 Gee die term wat die oond sy vereiste temperatuur laat bereik voordat hy 'n tweede baksel pasteie bak. (1)

4.5 Stel maniere voor oor hoe die pastei, skyfies en sous verpak kan word vir 'n wegneemete. (2)

4.6 Pasteie word gebak en vertoon. Verduidelik waarom vereistes vir tyd en temperatuur nagekom moet word wanneer voedsel vertoon word. (2)

4.7 Wat sal gebeur as die bevrore pasteie teen 'n verkeerde temperatuur gebak word? (2)

4.8 Gee DRIE verskillende soorte pasteie wat op die wegneemete-spyskaart kan wees. (3)

4.9 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (4.9.1–4.9.5) in die ANTWOORDBOEK te skryf.

4.9.1 Panrooster ('Broiling') is geskik vir kos wat 'n lang gaarmaaktyd benodig.

4.9.2 Opgewarmde kos kan afgekoel, gemerk en weer in deurskynende houers gevries word.

4.9.3 'n Matige oondtemperatuur is 190 °C.

4.9.4 Om kos te sauté, beteken om kos in 'n klein hoeveelheid olie in 'n wok gaar te maak.

4.9.5 Die meeste kosse word by 180 °C diepgebraai.

(5 × 1) (5)

4.10 Sagte vleissnitte is die geskikste vir rooster. Noem DRIE sulke soorte vleis.
(3 × 1) (3)

4.11 Gee TWEE veiligheidsmaatreëls wanneer jy kos op 'n rooster gaarmaak ('grill'). (2)
[25]

TOTAAL: 100

Kopiereg voorbehou