higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELBEREIDING
NKR VLAK 3

8 November 2022

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1
1.1.1 B
1.1.2 C
1.1.3 C
1.1.4 A
1.1.5 B

(5 × 1) (5)

1.2 1.2.1
- Vee stortsels op.
- Spuit met ontsmettingsmiddel en vee skoon.
- Laat lugdroog word. (3)

1.2.2
- Dra rubberhandskoene.
- Hoe toerusting vir twee minute onder warm water.
- Finale afspoelwater behoort 82ºC te wees. (3)

1.3 1.3.1 Rou vis behoort in diep bakke op onderste rakke van die yskas geplaas te word, sodat, indien iets lek, dit nie op gaar kos drup nie. (2)

1.3.2 Bevrore vis moet in ’n afsonderlike vrieskas by -18ºC gebêre word. (2)

1.3.3 Gerookte vis behoort in die yskas gehou te word. (1)

1.4

Witvis	Olieryke vis	Koppotig/Skulpvis
Stokvis	Snoek	Garnale
Tongvis	Geelstert	Calamari

(3 × 2) (6)

1.5
- Oë moet helder en vol wees.
- Kieue moet pienk-rooi van kleur wees.
- Vleis moet ferm en elasties wees.
- Skubbe moet helder en blink wees.
- Reuk moet aangenaam wees, geen ammoniakreuk nie. (5)

1.6 Visfilette en vismootjies moet:
- goed afgewerk wees
- Geen verkleuring as gevolg van bloedklonte of kneusing nie
- Geen teken van uitdroging of bruinwording aan die kante nie. (3)

[30]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Mirepoix
2.1.2 Bouquet garni
2.1.3 Velouté
2.1.4 Consommé
2.1.5 Fumet

(5 × 1) (5)

2.2
- 'n Goeie aftreksel behoort helder te wees.
- Goeie geur
- Korrekte kleur
- Geen vet wat op oppervlak dryf nie (5)

2.3
- Beoefen goeie persoonlike higiëne.
- Maak werksoppervlakke en toerusting skoon en ontsmet dit voor en ná gebruik van verskillende bestanddele.
- Rou groente moet deeglik gewas word om van plaagdoders of enige bakterieë ontslae te raak.
- Suiwelprodukte moet korrek gebêre en gehanteer word om vars te bly.
- Verkoel aftreksel vinnig, aangesien dit binne ses tot agt uur kan bederf.
- Moet eerder nie warm aftreksel in yskas plaas nie. Dit sal die yskas beskadig en bederfbare goedere benadeel.
- Gebruik skoon kastrolle en lepels.
- Snyplanke moet die korrekte kleur wees.
- Moenie vars aftreksel vir meer as een week bêre nie.
- Etiketteer en vries aftreksel in klompies/bondels. (Enige 5 × 1) (5)

2.4
- Was een eier.
- Voeg die stukkende dop en geklitste eierwit by die aftreksel.
- Kook aftreksel vir twee minute.
- Laat aftreksel 20 minute lank staan.
- Sif deur dubbellaagkaasdoek. (5)

2.5 Pureesop (1)

2.6
- Pureesop benodig nie bykomende stysel om verdik te word nie.
- Pureesop is nie so glad soos roomsop nie.
- Pureesop kan van vars of gedroogde peulgewasse en groente soos aartappels gemaak word. (3)

2.7 Koue room vorm maklik klonte as dit direk by warm sop gevoeg word. (1)

2.8
- Koue sop moet koud bedien word.
- Geen vetdruppeltjies mag op oppervlak van sop ronddryf nie.
- Dit moet smaaklik en goed gegeur wees.
- Dit behoort die korrekte dikte te wees.
- Sop behoort 'n goeie kleur te hê.
- Dit moet korrek gegarneer wees. (Enige 5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

2.9
- Melbaroosterbrood
- Broodrolletjies
- Kaasstrooitjies
- Roompoffertjies (Enige 3 × 1) (3)

2.10
- Vermeng weer die sop.
- Verdun dit met warm aftreksel. (2)

2.11 2.11.1 Uie (1)

2.11.2
- Lig toesighouer in.
- Gooi die meel weg.
- Gebruik vars meel. (Enige 2 × 1) (2)

2.12 Bedien gegarneerde sop in weggooibare bakkie of koppe met ’n deksel.
Bedien met weggooibare lepel en servet. (3)
[40]

VRAAG 3

3.1
3.1.1 D
3.1.2 C
3.1.3 B
3.1.4 A
3.1.5 E
(5 × 1) (5)

3.2
- Voorverhit die oond.
- Smeer die houer of pan.
- Kry al die bestanddele en meet dit af. (3)

3.3
- Klop/klits
- Invou
- Verroom (3)

3.4
- Meettoerusting
- Mengbakke
- Klopper/klitser
- Houtlepel
- Slaplemmes/spatel
- Houer/pan
- Afkoelrak (Enige 5 × 1) (5)

3.5
- Was die koekpanne en droog deeglik af.
- Gebruik kossproei om die panne te smeer.
- Voer met waspapier uit. (3)

3.6
- Versiersuiker
- Botter
- Geurmiddels, suurlemoensap (3)

3.7 Roomkaasversiersel (1)

3.8.1
- Haal koek uit die oond en plaas op die toonbank.
- Laat die koek ongeveer 15 minute in die pan afkoel voordat jy dit uitkeer.
- Maak die kante van die koek los deur 'n mes of slaplemmes te gebruik. (3)

3.8.2
- Draai die koekpan onderstebo op 'n afkoelrak.
- Verwyder die koekpan. Laat afkoel. (2)

3.9
- Koekmengsels sal nie bederf nie. Dit bespaar die maatskappy geld.
- Bakterieë en plae word verminder, wat ook die risiko van voedselvergiftiging verlaag.
- Kliënttevredenheid word verseker. (3)

3.10
- Alle elektriese toerusting moet afgeskakel word.
- Alle voorbereidingsareas moet skoon gelaat word.
- Alle toerusting en gereedskap moet deeglik gewas en afgedroog word.
- Bakpanne moet deeglik skoongemaak en afgedroog word om te verhoed dat dit roes. (Enige 3 × 1) (3)

[35]

VRAAG 4

4.1
4.1.1 Waar
4.1.2 Onwaar
4.1.3 Waar
4.1.4 Onwaar
4.1.5 Waar
(5 × 1) (5)

4.2
4.2.1 Paasbolletjies
4.2.2 Verrykte deeg
4.2.3 Die deeg bestaan uit suiker, botter en gedroogde vrugte.
(3 × 1) (3)

4.3 4.3.1
- Met die hand
- Voedselmenger

4.3.2
- Knieëry word gedoen om:
- Gluten te ontwikkel
- Die deeg sag, glad en elasties te maak
- Die bestanddele egalig te versprei (Enige 2 × 1)
(2 × 2) (4)

4.4
- Nadat dit die eerste keer gerys het, word deeg platgedruk.
- Rosyntjies of vrugtekoekmengsel word by die deeg gevoeg.
- Deeg word geweeg en in balletjies van gelyke grootte verdeel.
- Balletjies word egalig in bereide bakskottel geplaas.
- Bedek liggies met plastiek en laat die deeg weer rys. (5)

4.5
- Borsel die bakplaat/bakskottel liggies met olie.
- Voer met waspapier uit. (2)

4.6
- Goudbruin voorkoms
- 'n Aangename aroma
- Goed gerys
- Hol klank wanneer jy liggies op die produk kap
- Die produk het effens van kant van plaat/houer weggetrek. (Enige 3 × 1) (3)

4.7
- Borsel met 'n helder glaseersel wat uit suiker en water bestaan.
- Borsel met warm appelkooskonfyt of heuning. (2)

4.8
- Deeg is nie deeglik geknie nie.
- Deeg is nie bedek tydens rysproses nie.
- Te veel suurdeeg/gis gebruik.
- Korrekte broodmeel nie gebruik nie
- Brood het te vinnig gerys in plek wat te warm was. (Enige 1 × 1) (1)

[25]

VRAAG 5

5.1
5.1.1 Skilferkors
5.1.2 Éclairs
5.1.3 Melktert
5.1.4 Worsrolletjie
5.1.5 Quiche

(5 × 1) (5)

5.2
5.2.1 Skilferkors
5.2.2 Chouxdeeg
5.2.3 Soet broskorsdeeg/brosdeeg
5.2.4 Sodawaterdeeg
5.2.5 Broskorsdeeg/brosdeeg

(5 × 1) (5)

5.3 5.3.1 Broskorsdeeg/brosdeeg (1)

5.3.2
- Rol tertkors uit, voer tertpan uit.
- Prik die basis van die tertkors oraloor met 'n vurk.
- Voer die tertdop met waspapier uit. Vul die middel met droë boontjies of rys.
- Bak teen 200ºC vir 20 minute totdat tertkors se kante verhard het.
- Verwyder die papier en boontjies. Bak vir 'n verdere 10 minute, tot egalig verkleur. (5)

5.4
- Bakkersvla
- Geklopte room (2)

5.5
- Die stysel in die meel het tyd om die vloeistof te absorbeer.
- Die bakvet/smeer raak ferm sodat tertdeeg ’n beter tekstuur het.
- Tertdeeg sny makliker en kan makliker gevorm word.
- Rusperiode stel tertdeeg in staat om meer elasties te word sodat dit miner krimp wanneer dit gebak word. (Enige 2 × 1) (2)

5.6
- Swak uitroltegniek gebruik
- Foutief gevou
- Onvoldoende rusperiode
- Onegalige oondtemperatuur
- Besprinkelde meel nie verwyder nie (Enige 3 × 1) (3)

5.7 Strooi kaneel oor. Bedien koud of warm as ’n nagereg. (2)
[25]

VRAAG 6

6.1 6.1.1 ’n Klein ronde skilferkors wat gevul kan word.

6.1.2 Gekapte tamatie, uie, brandrissie, koljander, gegeur en opgedien met suurlemoensap.

6.1.3 Minipannekoeke/plaatkoekies

6.1.4 Happiegrootte brood/roosterbrood met iets souts daarop

6.1.5 Vars groente wat rou geëet kan word, dikwels in stokkies of happiegrootte vorms gesny. Bedien met piekels of doopsouse. (5 × 1) (5)

6.2

Komponente van ’n kanapee	Geskikte voorbeeld
6.2.1 Basis	6.2.2 snye brood, baguette, pitabrood, Franse roosterbrood, kraakbeskuitjies, vol-au-vents, melbaroosterbrood (Enige toepaslike antwoord)
6.2.3 Smere	6.2.4 botter, margarien, pesto, hoemoes (Enige toepaslike antwoord)
6.2.5 Bolae	6.2.6 verskillende soorte sagte kaas, bv roomkaas, fyngedrukte avokado, hardgekookte eiers, gekap of gesny, gaar/gerookte hoender, gerookte salm, gebraaide/gedroogde beesvleis, sous, piekels (Enige toepaslike antwoord)

(8)

6.3 6.3.1
- Bestanddele van vulsels moet vars en van goeie gehalte wees.
- Vulsels moet ruim wees/moenie suinig wees nie.
- Daar moet nie soveel vog wees dat die basis pap/deurweek raak nie.
- Vermy liewer uie.
- Gebruik kombinasies bolae en smere wat mekaar komplementeer. (Enige 3 × 1) (3)

6.3.2
- Vorm – vierkantige snye kan in vier gelyke driehoekies gesny word.
- Spesiale snyers kan gebruik word om ’n verskeidenheid vorms te maak.
- Brood en broodrolletjies kan in kleiner sirkels gesny word. (3)

6.3.3
- Aanbieding – verseker ’n groot verskeidenheid toebroodjies, minstens vyf soorte.
- Rangskik toebroodjies op skoon plat borde om kleurvol en aantreklik te lyk.
- Vee die kante van die borde skoon.
- Bedek met kleefplastiek.
- Verkoel onmiddellik indien nodig. (Enige 3 × 1) (3)

6.4
- Voltooi ’n werkblad wat volgorde van take aangee.
- Werk in ’n skoon en ontsmette area.
- Kry alle toerusting en gereedskap gereed vir die taak.
- Sommige voorbereiding kan vooraf gedoen word, soos om eiers te kook en af te dop, groente te was en te sny, kaas te sny.
- Bêre bereide bestanddele korrek vir maksimum gebruik.
- Maak skoon soos jy vorder met taak. (Enige 5 × 1) (5)

6.5
6.5.1 C, D of E
6.5.2 C, D of E
6.5.3 A, B, C of D
6.5.4 C of D
6.5.5 B, C, D of E

(5 × 1) (5)
[30]

TOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou