higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELBEREIDING
NKR VLAK 4

(11011014)

7 November 2022 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie eksamenvraestel bestaan uit 10 bladsye.

088Q1N2207

Kopiereg voorbehou

TYD: 3 UUR
PUNTE: 200

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. Begin elke vraag op ’n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs ’n swart of blou pen.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 ... is ’n voorbeeld van ’n warm sous.

A Vinaigrette
B Romesco
C Hoemoes
D Béchamel

1.1.2 Om die hoeveelheid bestanddele te bereken wat benodig word om ’n sous te maak, moet ’n mens die ... in gedagte hou.

A aantal gange wat bedien gaan word
B aantal opskeplepels wat gevul moet word
C aantal gaste wat bedien gaan word
D aantal disse wat gaargemaak moet word

1.1.3 Basiese souse waarop komplekse souse gebaseer is.

A Basissouse
B Roux-gebaseerde souse
C Mayonnaisegebaseerde souse
D Jogurtgebaseerde souse

1.1.4 Om gekapte groente stadig in ’n bietjie vet gaar te maak sodat dit in hul eie sappe kook sonder om bruin te word.

A Diepbraai
B Sweet
C Blansjering
D Posjering

1.1.5 ’n Gaarmaakmetode wat stowe en oondbraai kombineer.

A Rooster
B Bak
C Panrooster
D Smoor

(5 × 1) (5)

Theo is die sous-sjef by Houston's Diner. Hy berei souse vir die dag voor.

1.2 Wat sal gebeur as hy bestanddele van swak gehalte gebruik om souse te maak? (6)

1.3 Theo brand die velouté.

1.3.1 Hoe behoort hy dit te hanteer? (2)

1.3.2 Wat kan die oorsaak van die probleem in VRAAG 1.3 wees? (1)

1.4 Vergelyk souse en aftreksels onder die volgende opskrifte:

	SOUSE		**AFTREKSELS**	
BESTANDDELE	1.4.1	(3)	1.4.2	(4)
GAARMAAKMETODES	1.4.3	(2)	1.4.4	(1)

(10)

1.5 Onderskei tussen 'n *roux* en 'n *sous*. (3 + 3) (6)

1.6 Dit is belangrik om op 'n georganiseerde en doeltreffende manier te werk wanneer nageregte voorberei en voorgesit word.

Verstrek VYF redes om die stelling hier bo te staaf. (5)

1.7 Stel maniere voor hoe room gebruik kan word om nageregte te maak. (5)

[40]

VRAAG 2

2.1 Verduidelik hoe vleis tydens die gaarmaakproses gekontamineer kan word. (3)

2.2



[Bron: *taste.com.au*]



[Bron*: colstun.co.uk*]

2.2.1 Die illustrasies hier bo verteenwoordig ’n tipe gereg. Identifiseer die gereg. (1)

2.2.2 Watter bestanddeel word as ’n stolmiddel gebruik wanneer die geregte in VRAAG 2.2.1 berei word? (1)

2.2.3 Noem TWEE bestanddele wat tot die ligtheid van die bostaande geregte bydra. (2)

2.2.4 Beveel TWEE maaltydgange aan waarin die bostaande geregte bedien kan word. (2)

2.2.5 Noem die toerusting wat gebruik word om die geregte hier bo te vorm. (1)

Kopiereg voorbehou

2.3 Theo maak gebraaide hoender met salie-en-uievulsel. Die bestanddele vir die gereg is so pas afgelewer.

2.3.1 Verduidelik hoe die uie gebêre moet word. (2)

2.3.2 Waarna behoort die sjef op te let wanneer hulle sowel bederfbare as niebederfbare bestanddele in ontvangs neem? (8)

2.3.3 Noem die DRIE stoorplekke waar die bostaande bestanddele gebêre sal word. (3)

2.3.4 Ontwerp 'n winkelrekwisisievorm wat gebruik moet word om die bestanddele aan te vra vir die bereiding van die gebraaide hoender met salie-en-uievulsel. (10)

2.3.5 Verduidelik waarom dit belangrik is om elke tipe voedsel afsonderlik te bêre. (3)

2.3.6 Verduidelik waarom dit nadelig vir die onderneming kan wees om te min voorraad te hou. (4)

[40]

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die onderstaande resep en beantwoord die vrae.

GEBRAAIDE HOENDER MET SALIE-EN-UIEVULSEL

BESTANDDELE

1,5–1,8 kg hoender, afval verwyder, vasgebind
25 g botter
½ suurlemoen, slegs sap
100 mℓ witwyn of vermoet
Sout en varsgemaalde peper

Vir die vulsel

15 g botter
1 groot ui, fyngekap
½ suurlemoen, fyngerasperde suurlemoenskil
5 vars salieblare, fyngekap
100 g vars wit broodkrummels
1 eier, geklits

Vir die sous

15 mℓ gewone meel
100 mℓ droë witwyn
300 mℓ hoenderaftreksel

Metode

1. Geur die hoender die dag tevore binne en buite met sout. Draai toe in kombuispapier, draai toe in foelie en verkoel. Haal dit ’n uur voor jy dit gaarmaak uit die yskas en laat kamertemperatuur bereik.

2. Voorverhit die oond tot 220 °C.

3. Vir die vulsel, smelt die botter in ’n braaipan oor lae hitte, voeg die ui by en kook tot sag en deurskynend. Plaas die ui in ’n bak en laat afkoel. Meng daarna die suurlemoenskil, salie en broodkrummels by die ui in. Geur goed met sout en peper, voeg die eier by en meng goed.

4. Vul die holte van die hoender met die vulsel, en maak seker dat jy ’n bietjie lug tussen die vulsel en bokant van die hoender laat om die lug te laat sirkuleer.

5. Smeer die botter oor die hoender, druk die suurlemoensap bo-oor uit en plaas die hoender in ’n oondbraaipan. Meng die wyn met 100 mℓ water en gooi oor die hoender.

6. Rooster vir 15 minute, en stel die hitte laer op 180 °C. Rooster vir ’n verdere 60 tot 80 minute, of totdat die hoender deurgaar is en die sap helder uitvloei wanneer jy ’n steekpen in die dikste gedeelte steek.

7. Haal die hoender uit die pan, bedek met foelie en plaas eenkant om te rus. Gooi die pansappe in ’n houer, skep enige vet af en plaas eenkant.

8. Om die vleissous te maak, sprinkel die meel in die pan, roer oor ’n lae hitte om ’n roux te maak met die skraapsels onder in die pan, en gooi dan die wyn by. Laat die mengsel borrel, en voeg geleidelik die pansappe en aftreksel by. Prut totdat die sous dun en goed gegeur is.

3.1.1 Bespreek SES faktore wat oorweeg moet word wanneer jy hoender koop om die bogenoemde braaistuk te maak. (6)

3.1.2 Verduidelik waarom die hoender vasgebind moet word. (5)

3.1.3 Waarom is dit belangrik om die hoender te stop? (3)

3.1.4 Verduidelik hoe om ’n termometer te gebruik om te kontroleer of die hoender gaar of rou is. (3)

3.1.5 Verduidelik waarom die hoender in stap 7 moet rus. (3)

3.1.6 Die sjef brand per abuis die hoender aan.

Wat kan gedoen word om die probleem op te los en te verseker dat die kliënte tevrede is? (5)

Kopiereg voorbehou

3.2 Verduidelik die godsdienstige oorwegings met betrekking tot die voedsel van die volgende kliënte:

3.2.1 Sewendedag-Adventiste (1)

3.2.2 Hindoes (1)

3.2.3 Ortodokse Jode (5)

3.2.4 Moslems (2)

3.2.5 Ortodokse Katolieke (1)

3.3 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings deur slegs die term langs die vraagnommer (3.3.1–3.3.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

3.3.1 ’n Stel instruksies wat alles beskryf wat gedoen moet word om die perseel skoon en higiënies te hou.

3.3.2 ’n Suid-Afrikaanse wet wat gesondheidsinspekteurs in staat stel om die persele van voedselondernemings te inspekteer om te verseker dat dit veilig en higiënies is.

3.3.3 Sigbare vetspikkels wat egalig in vlerk- en voorribbes versprei is.

3.3.4 Die vleis van ’n kalf.

3.3.5 Die vleis van ’n volgroeide skaap.

(5 × 1) (5)

[40]

VRAAG 4

4.1 Kies die korrekte term uit dié tussen hakies. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (4.1.1–4.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

4.1.1 (Jonger/Ouer) varkkarkasse word gebruik om wors te maak.

4.1.2 (Kaas en uie/Lemoen en haselneut) is geskik om gebraaide eend mee te stop.

4.1.3 (Timbales/Terrien) word in ’n ovaalvormige bak en broodagtige vorms gaargemaak.

4.1.4 (Mousse’e/Royales) is gewilde garnerings vir consommés.

4.1.5 Verfris beteken om (gaar/rou) groente in yswater te dompel.

(5 × 1) (5)

4.2 Verstrek redes vir elk van die volgende stellings.

4.2.1 Etiketteer groente en dui datum aan voordat dit bevries word. (2)

4.2.2 Gaar groente behoort nie te lank in ’n bain-marie gehou te word nie. (4)

4.2.3 Sprei groente in ’n houer uit voordat dit bevries word. (2)

4.2.4 Bedek geskilde aartappels met koue water. (1)

4.3 Verduidelik hoe voedselhanteerders toerusting en voorbereidingsareas volgens die beginsels van basiese higiëne in stand behoort te hou. (7)

Verwys na die gebraaide hoender met salie-en-uievulsel-resep in VRAAG 3 om die volgende vrae te beantwoord:

4.4 In watter kategorieë word die volgende groente geklassifiseer?

4.4.1 Uie

4.4.2 Groen soetrissie

(2 × 1) (2)

4.5 Bespreek VYF eienskappe waarna jy moet oplet wanneer jy vars uie koop. (5)

4.6 Noem die gaarmaakmetode wat gebruik word om die ui in stap 3 gaar te maak. (1)

4.7 Stel maniere voor waarop ’n mens uie kan voorberei behalwe om dit te kap. (3)

4.8 Die suurlemoen vir die vulsel behoort gerasper te word. Verduidelik wat *rasper* beteken. (3)

4.9 Verduidelik hoe die werksoppervlakke skoongemaak moet word wanneer vleisgeregte berei word. (5)

[40]

VRAAG 5

5.1 Verduidelik hoe om die vitamieninhoud van groente tydens bereiding te bewaar. (6)

5.2 Waarom is dit belangrik om groente in verskillende vorms te sny voordat dit gaargemaak word? (4)

5.3 Noem SES aspekte wat oorweeg moet word wanneer nageregte vir ’n spyskaart gekies word. (6)

5.4 Noem VYF basiese bestanddele vir die maak van gebakte eiervla. (5)

5.5 ’n Waterbad of bain-marie word gebruik wanneer gebakte eiervla gemaak word.

5.5.1 Verduidelik hierdie gaarmaakmetode.

5.5.2 Waarom is dit belangrik om vla op hierdie manier te bak?

(2 × 2) (4)

Kopiereg voorbehou

5.6 Verduidelik stap vir stap die metode om te volg as jy 'n eiervlasous maak, ook bekend as crème Anglaise, deur gebruikmaking van die bestanddele wat jy in VRAAG 5.4 genoem het. (6)

5.7 Stel oplossings vir die volgende probleme voor:

5.7.1 Geskifte eiervla (5)

5.7.2 Bestanddele van swak gehalte (4)

[40]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou