higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4

(11011014)

16 November 2023 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye.

068Q1N2316

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)
VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4
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. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
5. 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 (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Die plig van 'n stoormeester is om …

A rekord te hou van al die spyskaarte wat gebruik is.
B rekord te hou van alle afwesige personeel.
C gedateerde pryslyste van alle produkte te hou.
D 'n oog oor al die skoonmakers in die kombuis te hou.

1.1.2 Dokumente wat gebruik word wanneer voorraad aangekoop en ontvang word, behoort op 'n veilige plek bewaar te word om …

A akkurate bewyse van alle transaksies te hê.
B te sien waarheen die organisasie op pad is.
C bedrog en alle bedrogverwante sake te hanteer.
D orde in die stoorkamer te handhaaf.

1.1.3 Groente wat met 'n sous bedek is, kan nie vir baie lank in die yskas gebêre word nie want …

A dit benodig soortgelyke temperature om op te warm.
B dit benodig hoë temperature om op te warm.
C dit benodig lae temperature om op te warm.
D dit benodig verskillende temperature om op te warm.

1.1.4 Hierdie metode is nie geskik vir die bereiding van groente nie:

A Om in skywe te sny
B Om in blokkies te kap
C Karamelisering
D Verpulping

1.1.5 … kan gedy in nageregte soos sjokolademousse want dit bevat rou eiers.

A Staafvormige bakterieë ('Bacillus')
B Mikobakterie
C Salmonella
D Kampilobakter

1.1.6 Vla, soos crème anglaise, behoort in die yskas gehou te word om die risiko vir … te voorkom.

A skifting
B uitdroging
C sinerese
D voedselvergiftiging

Kopiereg voorbehou

1.1.7 Koeie word as heilige diere in die … geloof beskou, wat beteken dat hulle vleis nie geëet mag word nie.

A Moslem-
B Joodse
C Hindoe-
D Christelike

1.1.8 Die beste manier om rou vleis te ontdooi, is om …

A dit toe te draai en oornag in die yskas te plaas.
B dit toe te draai en teen kamertemperatuur te laat staan.
C dit toe te draai en in warm water te plaas.
D dit toe te draai en in yskoue water te plaas.

1.1.9 ... is wanneer vloeistof in 'n warm pan gegooi word om verbruinde kosoorblyfsels te verwyder en op te los wat tydens die kookproses in die pan versamel het.

A Ontglansing ('De-glazing')
B Verwydering
C Oplossing
D Verheldering

1.1.10 … is 'n soutige kookvloeistof wat die basis van baie geregte vorm.

A 'n Sous
B Gesmelte botter
C Aftreksel
D Groente-olie

(10 × 1) (10)

'n Vinaigrette is 'n tydelike emulsie wat uit drie dele olie en een deel asyn bestaan wat met peper, sout en mostert gegeur word.

1.2 Beveel VYF olies aan wat gebruik kan word om 'n vinaigrette-slaaisous te maak. (5)

1.3 Verduidelik die verskil tussen 'n *tydelike emulsie* en 'n *permanente emulsie.* (2)

1.4 Noem die produk wat ontstaan as die volgende bestanddele gekombineer word:

1.4.1 Eiergeel, asyn en olie

1.4.2 Verhelderde botter en eiergeel

1.4.3 Rou botter en koekmeel

1.4.4 Gaar botter en koekmeel

(4 × 1) (4)

Kyk na die prent hier onder en beantwoord die vrae.



1.5 Aan watter TWEE kategorieë behoort die sous wat hier bo uitgebeeld word? (2)

1.6 Noem die bestanddeel wat as 'n emulsifiseerder gebruik word wanneer mayonnaise gemaak word. (1)

1.7 Verduidelik die eienskappe van *goeie tuisgemaakte* mayonnaise. (5)

1.8 Hoe kan jy keer dat mayonnaise skif? (4)

1.9 Jy gaan gaste onthaal vir 'n spesiale geleentheid en beplan om 'n wildsgereg genaamd Haas Cacciatore te berei.

Bespreek SEWE eienskappe van goeie gehalte wildsvleis. (7)
[40]

VRAAG 2

2.1 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term langs die vraagnommer (2.1.1−2.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.1.1 Om kos oor hoë hitte gaar te maak om die vloeistof te laat verdamp en die geur te konsentreer

2.1.2 'n Biefstuk wat bestaan uit die kruisstuk ('rump end') van die lendestuk ('sirloin') wat die been en die filet insluit

2.1.3 'n Nagereg wat gemaak word uit geklitste eierwit, room, gelatien en geurmiddels soos sjokolade

2.1.4 'n Versiering wat by 'n vleisgereg gevoeg word om dit aantrekliker te laat lyk

2.1.5 'n Bergingsarea vir ingemaakte kos, kruie en speserye (5 × 1) (5)

2.2 Bespreek TIEN eienskappe van 'n goeie yskas. (10)

2.3 Verduidelik die korrekte wyse om rou vleis in 'n koelkamer te stoor. (5)

2.4 Noem VIER faktore om in aanmerking te neem wanneer jy ligte voorwerpe ronddra. (4)

2.5 Dis belangrik om voedselaflewerings in die beste toestand te bewaar totdat dit gebruik word.

Wat is die korrekte metode om vars koeimelk te stoor om te keer dat dit bederf? (4)

2.6 Definieer die *roerbraai*-kookmetode. (3)

2.7 Verduidelik VYF voordele van die roerbraai-kookmetode. (5)

2.8 Hoe sal jy die olie geur wat jy gebruik om kos mee te roerbraai? (4)

[40]

VRAAG 3

3.1 Kies 'n term vanuit KOLOM B om by 'n beskrywing in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (3.1.1−3.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
3.1.1	'n Groentegereg wat met kaas en broodkrummels, wat met botter gemeng is, bedek word en dan in die oond verhit word totdat dit bruin en bros is	A	vinaigrette
		B	kalf ('veal') paupiette
		C	gratin
3.1.2	'n Lys van items wat in die voorraadkamer aangetref word	D	voorraadlêer
		E	botterkoek
3.1.3	'n Plat koek, dikwels dun en rond, wat berei word uit koekmeel, eiers en melk, en op 'n warm oppervlak of in 'n braaipan gaargemaak word	F	voorraadblad
		G	plaatkoekies
3.1.4	'n Ligte sous wat bestaan uit asyn, olie en geurmiddels	H	kalfsremoulade ('veal remoulade')
3.1.5	'n Dun skyfie kalfsvleis wat platgeslaan, met vulsel opgestop, opgerol, losweg vasgebind en gesmoor word		

(5 × 1) (5)

3.2 Lees die resep hier onder deur en beantwoord die vrae.

CORDON BLEU-HOENDER

BESTANDDELE

4	ontbeende, ontvelde hoenderborsies
	sout na smaak
	peper na smaak
15 mℓ	knoffelpoeier
15 mℓ	uiepoeier
16 skywe	Switserse kaas
225 g	dun gesnyde ham
olie	om in te braai
4	eiers
500 mℓ	pankobroodkrummels

METODE:

1. Besprinkel die hoenderborsies met sout, peper, knoffel- en uiepoeier en rol dit daarin rond om dit eweredig te bedek.
2. Plaas die hoenderborsies op 'n snyplank tussen twee velle kleefplastiek en slaan dit met 'n vleishamer, koekroller of swaar pan plat tot dit sowat 1 cm dik is.
3. Verwyder die kleefplastiek en plaas eers 2 snye ham, dan 'n laag Switserse kaas en dan nog 'n laag ham op die platgeslaande hoender. Rol die hoender eweredig op en plaas dit op 'n nuwe stuk kleefplastiek.
4. Draai die hoender stewig toe in die kleefplastiek en gebruik die oortollige plastiek aan die kante om die cordon bleu-hoender mee te wikkel en ferm te hou soos wat jy werk. Bind die oortollige plastiek vas.
5. Herhaal met die oorblywende bestanddele en verkoel die hoenderrolle vir 30 minute in die yskas. Voorverhit 30 mℓ van die olie tot 170 °C in 'n lang pan.
6. Plaas die koekmeel, geklitste eier en broodkrummels afsonderlik in 3 groot, wye bakke. Nadat die hoenderrolle in die yskas ferm geword het, doop elkeen eers in die koekmeel, dan in die eier en laastens in die broodkrummels.
7. Plaas die gepaneerde cordon bleu-hoender in die olie en braai 5 minute aan elke kant of totdat dit goudbruin is.
8. Sny die hoender in skywe en bedien.

3.2.1 Verduidelik die stappe om die hoenderborsies te ontbeen wat gebruik word om cordon bleu-hoender te maak. (4)

3.2.2 Waarom moet die hoenderborsies tussen die twee velle kleefplastiek geplaas word voordat dit platgeslaan word, soos aangedui in Stap 2? (1)

3.2.3 Waarom moet die hoenderborsies bedek word met koekmeel, eier en broodkrummels, soos aangedui in Stap 6? (7)

3.2.4 Dis noodsaaklik om die korrekte kookmetode vir 'n resep te gebruik om te verseker die gereg kom reg uit.

(a) Identifiseer die kookmetode wat in Stap 7 gebruik is. (1)

(b) Verduidelik waarom die metode wat in VRAAG 3.2.4 (a) geïdentifiseer is die beste kookmetode vir cordon bleu-hoender is. (4)

(c) Hoe kan jy keer dat die hoender te olierig is nadat dit gaargemaak is? (1)

3.2.5 Gee TWEE voorstelle vir kombuisgereedskap of toerusting wat gebruik kan word om te toets of die cordon bleu-hoender gaar is. (2)

3.2.6 Verduidelik wat jy sal doen as die hoenderborsies oorgaar geword het tydens die kookproses. (5)

3.2.7 Watter uitwerking sal 'n oorgaar cordon bleu-hoender op die volgende hê:

(a) Kliëntetevredenheid (3)

(b) Koste vir die instansie (3)

(c) Gehalte van die gereg (1)

3.2.8 Identifiseer DRIE bereidingsmetodes wat gebruik word vir cordon bleu-hoender. (3)

[40]

VRAAG 4

4.1 Kies die korrekte woord of woorde vanuit dié tussen hakies. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (4.1.1−4.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

4.1.1 'n Nagereg wat gemaak word uit heel of stukke vrugte in suikerstroop staan bekend as 'n (kompot/jellie).

4.1.2 (Om te geur/Om te bedek) is wanneer 'n vloeistof of poeier oor groente gegooi word voordat dit gebraai word.

4.1.3 Herhaling van kleure en teksture in vleisgeregte is (aantreklik/nie aantreklik nie) vir gaste.

4.1.4 Bokse met kositems moenie dubbel op mekaar gestapel word nie sodat (lug/lig) rondom dit kan sirkuleer.

4.1.5 Die funksie van 'n emulgeerder is om 'n emulsie te (stabiliseer/destabiliseer).

(5 × 1) (5)

Areas waar nageregte berei word, moet skoon gehou word en daar mag geen sigbare tekens van kosoorblyfsels of kosdeeltjies wees nie.

4.2 Verduidelik hoe die stelling hier bo verkry kan word by 'n voedselbedieningsinstansie. (8)

4.3 Noem DRIE bestanddele wat beskou word as hoërisikovoedsel vir nageregte. (3)

Groente wat korrek gaargemaak word, verander op verskeie maniere.

4.4 Stel 'n lys saam van AGT groentes wat bedek kan word voordat dit gaargemaak word. (8)

4.5 Gee VYF snywyses wat gebruik word vir die bereiding van groente. (5)

4.6 Vergelyk die verskille tussen *blansjering* en *verfrissing*. Voltooi die tabel hier onder. Skryf slegs jou antwoord langs die vraagnommer (4.6.1−4.6.4) in die ANTWOORDBOEK neer.

	BLANSJERING	**VERFRISSING**
Doel	4.6.1 (6)	4.6.2 (3)
Metode	4.6.3 (1)	4.6.4 (1)

(11)
[40]

VRAAG 5

5.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (5.1.1–5.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

5.1.1 Geskilde aartappels moet met koue water bedek word om te keer dat dit verlep.

5.1.2 Bevrore groente moet gemerk word en 'n datum kry voordat dit gestoor word om vermorsing te voorkom.

5.1.3 'n Gebalanseerde dieet vir 'n diabeet bestaan uit slegs wors, gebraaide hoender en groente.

5.1.4 Vleisafsnysels moet gebruik word vir ander geregte om vermorsing te beperk.

5.1.5 Rekwisisievorms word slegs gebruik wanneer daar nie genoeg voorraad in die stoorkamer is nie.

5.1.6 Dis die sjef se verantwoordelikheid om toesig oor die ontvangs van kosaflewerings te hou en seker te maak dat elke item na die korrekte stoorarea in 'n groot hotel gaan.

Kopiereg voorbehou

5.1.7 Met wegneemetes word kos verpak en op die perseel van die instansie geëet.

5.1.8 Om te rooster is 'n voorbeeld van 'n kookmetode waar klam hitte direk op die kosoppervlakte aangewend word.

5.1.9 Wanneer nageregte gemaak word, moet hoërisikobestanddele vroeg verkry word om te keer dat daar op 'n latere stadium tekorte ontstaan.

5.1.10 Om op 'n georganiseerde wyse te werk, behels om jouself vertroud te maak met die bestanddele en die bereidingsmetode vir die gereg.

(10 × 1) (10)

5.2 Noem SES voorbeelde van voedseltoerusting met onderdele waaraan kosdeeltjies kan vassit. (6)

5.3 Lees die resep hier onder deur en beantwoord die vrae.

BEIERSE ROOM

BESTANDDELE

1	vanieljepeul
1¼ koppie	dik room
3 eetlepels	melk
1 eetlepel	gelatien
¼ koppie	suiker
5	eiergele
1¼ koppie	geklitsde room
6	gesnyde aarbeie

METODE:

1. Sny die vanieljepeul in die helfte deur en plaas dit in room. Bring dit stadig tot by kookpunt. Draai hitte af en laat staan vir 1 uur.
2. Verwyder peul en skraap die sade uit. Voeg by die room en gooi die peul weg. Sprinkel die gelatien in die melk en sit dit eenkant.
3. Klits die suiker en eiergele saam. Verhit die roommengsel en klits dit stadig by die eiers in. Plaas die mengsel oor pruttende water en roer totdat dit dik genoeg is om die agterkant van 'n houtlepel te bedek. Haal van die plaat af en voeg die melk-en-gelatienmengsel by.
4. Plaas bak in ysbad en roer totdat dit kamertemperatuur is.
5. Vou geklitsde room in en giet mengsel in 6 ramekinbakkies. Plaas in yskas vir 4−5 ure of totdat die mengsel gestol het. Haal uit vorms en garneer met aarbeie.

5.3.1 Watter soort gereg is Beierse room? (1)

5.3.2 Hoe sal jy Beierse room klassifiseer? (1)

5.3.3 Verduidelik waarom die roommengsel oor pruttende water moet kook, soos aangedui in Stap 3. (1)

5.3.4 Definieer die volgende terme wat in die resep vir Beierse room aangetref word:

(a) Om te klits (2)

(b) Om te kook (2)

5.3.5 Waarom word gelatien in Stap 2 gebruik vir Beierse room? (1)

5.3.6 Wat word die proses genoem om die mengsel in die ramekinbakkies te giet (Stap 5)? (1)

5.3.7 Gee DRIE redes waarom dit noodsaaklik is om Beierse room te verkoel. (3)

5.4 Kies VIER voorbeelde van nageregte uit die lys hier onder waar die klitsmetode gebruik word:

wortelkoek; karamelsous; mousse; vrugtekompot; randtert; koue soufflé; vrugtepoffertjies; Switserse rol

(4)

5.5 Royale is 'n eiervla wat in 'n waterbad gebak en dan in deftige vorms, dikwels diamante, gesny word.

5.5.1 Bespreek VIER eienskappe van 'n perfekte Royale. (4)

5.5.2 Noem EEN funksie van 'n Royale. (1)

5.5.3 Hoe kan jy weet as 'n Royale oorgaar is? (1)

5.5.4 Stel 'n geskikte kookmetode vir Royale voor. (1)

5.5.5 Staaf jou antwoord op VRAAG 5.5.4. (1)

[40]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou