higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4

16 November 2023

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1
1.1.1 C
1.1.2 A
1.1.3 D
1.1.4 C
1.1.5 C
1.1.6 D
1.1.7 C
1.1.8 A
1.1.9 A
1.1.10 C

(10 × 1) (10)

1.2
- Sonneblomolie
- Klapperolie
- Kanolaolie
- Olyfolie
- Okkerneutolie
- Koringolie/mielie-olie
- Sojaboonolie
- Avokado-olie
- Grondboontjie-olie
- Sesamolie (Enige 5 × 1) (5)

1.3
- In 'n tydelike emulsie sal olie en asyn skei as dit 'n rukkie staan.
- In 'n permanente emulsie sal die asyn en olie heeltemal meng en nie skei as dit laat staan word nie. (2)

1.4
1.4.1 Mayonnaise
1.4.2 Hollandaise
1.4.3 Beurre manié
1.4.4 Roux

(4 × 1) (4)

1.5
- Dis 'n koue sous.
- Dis 'n eier-en-oliegebaseerde sous/eier-en-olie-emulsie. (2)

1.6 Eiergeel (1)

1.7
- Dis romerig en 'n ligte ivoorkleur.
- Dis dik genoeg om die agterkant van 'n lepel te bedek.
- Die geur herinner aan dié van asyn en suurlemoensap.
- Dit moenie deur ander geure oordonder word nie.
- Dit moet glad wees. (5)

Kopiereg voorbehou

1.8
- Voeg olie stadig/druppel vir druppel by.
- Die olie moet teen kamertemperatuur wees/olie nie te warm✓ of te koud nie.✓
- Dit moet genoegsaam geklits word.
- Gebruik vars eiers.
- Gebruik skoon toerusting en instrumente. (Enige 4 × 1) (4)

1.9
- Dit moet minimum sigbare vet bevat.
- Dit moet deur gelisensieerde slaghuise of groothandelaars verkoop word.
- Die vleis moenie sleg ruik nie.
- Daar moenie kneusplekke op wees✓ of bloei nie.✓
- Die ore moet maklik kan skeur.
- Daar moet genoeg vleis aan wees.
- Die vleis moet plomp wees.
- Dit moet skerp kloue hê.
- Onderste kakebene moet maklik kan breek.
- Die vleis moet 'n donker bruinrooi wees. (Enige 7 × 1) (7)

[40]

VRAAG 2

2.1
2.1.1 Reduksie
2.1.2 T-beensteak
2.1.3 Mousse/sjokolademousse
2.1.4 Garnering
2.1.5 Droë/kamertemperatuurstoring

(5 × 1) (5)

2.2
- Dit moet in 'n goed geventileerde area wees.
- Dit moet maklik skoongemaak kan word.
- Dit moet van materiaal gemaak word wat nie kan roes nie.
- Die rakke moet met plastiek bedek wees om te keer dat dit roes.
- Die yskas moet gereeld versien word.
- Deurseëls moet in goeie toestand wees.
- Dit moet akkurate termometer hê.
- Die temperatuur moet tussen 1 °C en 4°C wees.
- Temperature moet volgens die organisasie se beleid gekontroleer word.
- Dit moet ontvries word volgens die vervaardiger se instruksies.
- Dit moenie oorlaai word nie.
- Rou kos moet afsonderlik van gaar kos gestoor word.
- Kratte moet op draagbare platforms gestoor word.
- Waaiers, roosters en rakke moet skoon wees.
- Ligbedekkings moet roesvry wees.
- Kos moenie direk voor die verkoelingseenhede of waaiers geplaas word nie.

(Enige 10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

2.3
- Gebruik vars vleis so gou moontlik.
- Skei vleis van ander voedselsoorte.
- Skei rou en gaar vleis/gaar vleis moet bokant rou vleis gestoor word.
- Maak slegs lugdigverpakte vleis oop as jy gereed is om dit te gebruik.
- Plaas in vleishouers/skinkborde wat losweg met plastiek bedek is.
- Ontdooi bevrore vleis in die yskas.
- Rou vars vleis moet aan hake in 'n koelkamer hang met drupbakke onder die vleis.
- Rou vleis moenie aan die muuroppervlakte van die yskas raak nie.
- EIEU ('FIFO') moet toegepas word wanneer vleis gestoor word.

(Enige 5 × 1) (5)

2.4
- Jou fisiese krag
- Die vorm van die voorwerp
- Hoe die voorwerp vasgehou kan word
- Hoe ver die voorwerp verskuif moet word
- Die toestande waaronder jy werk (Enige 4 × 1) (4)

2.5
- Die melk moet in yskas/koelkamer gestoor word.
- Die melk moet teen 'n temperatuur van tussen 1°C en 4°C gestoor word.
- EIEU-metode ('FIFO')✓ moet toegepas word.
- Die melk moenie op die vloer gestoor word nie, maar eerder op 'n rak.
- Maak seker die vervaldatum waarteen dit gebruik moet word, word nie oorskry nie.
- As die melk nie binnekort gebruik gaan word nie kan dit gevries word tot nodig. (Enige 4 × 1) (4)

2.6 Dis 'n tegniek waartydens gekerfde/jullienne-✓ groentes/bestanddele gebraai word✓ in 'n klein bietjie baie warm olie✓ terwyl dit gereeld in 'n wok geroer word.✓ (Enige 3 × 1) (3)

2.7
- Hoë hitte verseker dat dit vinnig gaar word/vinnige kookmetode.
- Dit spaar tyd.
- Dit spaar energie.
- Groente bly bros.
- Groente bly kleurvol.
- Die meeste voedingstowwe bly behoue. (Enige 5 × 1) (5)

2.8 Voeg brandrissies,✓ knoffel,✓ sprietuie✓ en gemmer by.✓ (4)

[40]

VRAAG 3

3.1
3.1.1 C
3.1.2 F
3.1.3 G
3.1.4 A
3.1.5 B

(5 × 1) (5)

3.2 3.2.1
- Plaas die borsie op 'n snyplank.
- Verwyder die vel en oortollige vet.
- Plaas die mes tussen die vleis en been.
- Sny en trek die vleis weg van die been af.

(LET WEL: Die stappe moet in die korrekte volgorde wees om punte te verdien.) (4)

3.2.2 Om te keer dat dit beskadig word/uitmekaar val. (1)

3.2.3
- Om te keer dat dit uitdroog/om dit sappig te hou.
- Om die hitte van die vet op sodanige wyse te versprei✓ dat die kos aan die binnekant van die bedekking gaar word sonder dat die buitekante oorgaar word.✓
- Om 'n ander tekstuur vir die borsies te gee/om dit 'n bros tekstuur te gee.
- Om te voldoen aan 'n spesifieke kookstyl.
- Om die smaak van die borsies te verbeter.
- Om die voorkoms/kleur daarvan te verbeter.
- Om te keer dat die borsies vaskleef. (Enige 7 × 1) (7)

3.2.4 (a) Panbraai/vlakbraai (1)

(b)
- Dit benodig min vet/olie.
- Alle kante van die hoender word eweredig gaar.
- Die kors/krummels kan bros en goudbruin word.
- Dit verbeter die smaak van die hoender.
- Die hoender sal sappig bly want dis 'n vinnige kookmetode. (Enige 4 × 1) (4)

(c) Dreineer dit op 'n papierhanddoek om oortollige olie te absorbeer. (1)

3.2.5
- Mes/toetspen/vurktoets
- Termometer (2)

3.2.6
- Volg die organisasie se beleid ten opsigte van produkte wat weggegooi moet word of nie.
- Begin van vooraf om die gereg te berei.
- Vind uit waarom die gereg oorgaar geword het✓ en neem stappe om die probleem reg te stel.✓
- Bestudeer die resep goed en volg dit streng.
- Moet nooit die gereg onbewaak laat tydens die kookproses nie.
- Stel die korrekte kooktemperatuur in/verstel die kooktemperatuur. (Enige 5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

3.2.7 (a)
- Die kliënt gaan ontevrede wees.
- Die kliënt gaan kla en met die bestuurder wil praat.
- Die kliënt sal nie weer die instansie besoek nie.
- Die kliënt sal die gereg terugstuur. (Enige 3 × 1) (3)

(b)
- Oorgaar geregte sal weggegooi moet word as dit oneetbaar is.
- Die kostes vir daardie spesifieke gereg sal styg.
- Dit kan finansiële verliese vir die instansie beteken.
- Die instansie sal winsgewendheid inboet. (Enige 3 × 1) (3)

(c) Om oorgaar hoender te bedien, sal die gehalte van die gereg negatief beïnvloed. (1)

3.2.8
- Geurmiddels
- Vulsel
- Bedekking
- Vasmaak

(LET WEL: Om te sny is nie 'n uitkoms nie.) (Enige 3 × 1) (3)
[40]

VRAAG 4

4.1
4.1.1 Kompot
4.1.2 Om te bedek
4.1.3 Nie aantreklik nie
4.1.4 Lug
4.1.5 Stabiliseer
(5 × 1) (5)

4.2
- Maak alle toerusting en gerei skoon ná gebruik.
- Ruim alle kosoorblyfsels en kos wat uitgemors of gespat het op.
- Maak skoon terwyl jy werk.
- Vullisblikke moet toegemaak word.
- Maak vullisblikke leeg ná elke skof.
- Was alle bedieningspunte en droog dit af.
- Gooi alle gebarste of afgesplinterde items weg.
- Kry 'n skoonmaakroetine vir alle groot stukke toerusting.
- Wasbakke moenie verstop nie. (Enige 8 × 1) (8)

4.3
- Melk
- Room
- Eiers (3)

4.4
- Uie
- Eiervrugte/brinjals
- Rissies
- Sampioene
- Murgpampoentjies
- Blomkool
- Wortels
- Groen bone
- Patats
- Aartappels
- Brokkoli

(LET WEL: Enige geskikte groente wat bedek kan word maar wat nie op die lys is nie is aanvaarbaar.) (Enige 8 × 1) (8)

4.5
- Julienne/strokies
- Brunoise/klein blokkies
- Macedoine/½ cm blokkie
- Jardiniere
- Paysanne
- Batons
- Chiffonade
- Tourné
- Batonnet (Enige 5 × 1) (5)

4.6 4.6.1
- Om die groente te verfris.
- Om tamatieskille te versag.
- Om die ensieme te vernietig in groente wat bedoel is vir bevriesing of wat 'n sekere tyd moet hou.
- Om kleur,✓ geur✓ en tekstuur te bewaar.✓
- Om oppervlakkige vuilgoed te verwyder.
- Om mikro-organismes te vernietig.
- Om die vitamiene te bewaar.
- Om groente sagter te maak/te laat verwelk om makliker te verpak. (Enige 6 × 1) (6)

4.6.2
- Om die kleur mooi te hou
- Om die kookproses te stop
- Om slaaibestanddele nuwe lewe te gee of bros te hou (3)

4.6.3 Kook water en dompel groente vinnig daarin. (1)

4.6.4 Dompel die vergietes met warm groente in koue water/tap koue water deur 'n sif in die pan in. (1)

[40]

VRAAG 5

5.1
5.1.1 Onwaar
5.1.2 Waar
5.1.3 Onwaar
5.1.4 Waar
5.1.5 Onwaar
5.1.6 Onwaar
5.1.7 Onwaar
5.1.8 Onwaar
5.1.9 Onwaar
5.1.10 Waar

(10 × 1) (10)

5.2
- Klitsers
- Komponente van voedselverwerkers
- Mengers
- Versierspuite-/sakke
- Snyplanke
- Sitrusskilraspers
- Raspers
- Skillers

(Enige 6 × 1) (6)

5.3
5.3.1 'n Nagereg (1)

5.3.2 'n Koue nagereg (1)

5.3.3 Om te keer dat dit skif (1)

5.3.4 (a) Om bestanddele vinnig bymekaar te meng/klits✓ om lug by die mengsel in te sluit✓ om die volume daarvan te verhoog.✓ (Enige 2 × 1) (2)

(b) Die vloeistof word verhit tot by kookpunt (100 °C)✓ en dit word gehandhaaf tydens die gaarwordproses.✓ **OF** Die aksie om 'n vloeistof tot by die temperatuur waarteen dit borrel✓ en in damp verander✓ te bring. (Enige 2 × 1) (2)

5.3.5 Om die gereg te laat stol (1)

5.3.6 Vorming/porsieverdeling (1)

5.3.7
- Om die nagereg te laat stol
- Om die tekstuur van die nagereg te verbeter
- Om die nagereg mooier te laat lyk (3)

5.4
- Switserse rolle
- Mousse
- Koue soufflé
- Wortelkoek (4)

5.5 5.5.1
- Dit moet ferm, maar sag wees
- Gladde tekstuur
- Nieporeus
- Vogvry (4)

5.5.2 Om consommés te versier (1)

5.5.3 Vloeistof sypel daaruit/sinerese vind plaas. (1)

5.5.4 Dubbelkoker-kookmetode/bain-marie-kookmetode (1)

5.5.5 Dit keer dat die gereg skif. (1)
[40]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou