higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR-VLAK 3

17 November 2023

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 1.1.1 B
1.1.2 A
1.1.3 A
1.1.4 C
1.1.5 C

(5 × 1) (5)

1.2 1.2.1 Olierige vis (1)

1.2.2 Filet (1)

1.2.3
- Die vel hou die vis sappig
- Die vel hou die vis bymekaar, voorkom dat vis uitmekaar val terwyl dit gaargemaak word. (2)

1.2.4
- 'n Roosterpan kan op die stoof gebruik word.
- Vis kan in die oond of salamander gebraai word. (2)

1.2.5
- Die bedruipmengsel voeg geur by die vis.
- Bedruiping verhoed dat die vis uitdroog terwyl dit gaargemaak word. (2)

1.3 1.3.1 Pietersielie of vinkel

1.3.2
- Boerkool
- Spinasie
- Blaarbeet
- Broccoli (Enige EEN)

1.3.3 Suurlemoen

(3 × 1) (3)

1.4
- Vars vis kan gestoor word in 'n visboks vol ys.
- Of in 'n aparte yskas by 'n temperatuur van 1-2 °C.
- Rou vis moet op die onderste rak van die yskas geplaas word. (3)

1.5
- Klante sal bedrieg voel en nie terugkeer na die onderneming nie.
- Dit lei tot ontevredenheid en klagtes van klante.
- Dit sal op sy beurt lei tot besigheidsverlies. (3)

1.6
- Verwyder ingewande
- Krap (verwyder skubbe)
- Verwyder kop, stert en vinne
- Verwyder vel (4)

1.7 1.7.1 Filetmes
1.7.2 Sjef-/Kok-/Nutsmes

(2 × 1) (2)

1.8 Die filet moet op 'n grootbord of kleinbordjie wees, afhangende van die porsiegrootte en bykos. Die opdienkant is die kant sonder die vel. (2)
[30]

VRAAG 2

2.1 STAP 1: Verwyder vel, vet en murg uit die bene. Blansjeer bene.
STAP 2: Plaas geblansjeerde bene in 'n oondbak, karameliseer die bene in die oond.
STAP 3: Ontglans die pan. Syg deur. Voeg vloeistof by aftreksel in die pot.
STAP 4: Voeg koue water, mirepoix, bouquet garni en peperkorrels by.
STAP 5: Prut vir 6-8 uur. Skep skuim af en syg deur.
(5 × 2) (10)

2.2 Aftreksel is gekonsentreer en gekombineer met ander bestanddele. As sout bygevoeg word, kan die aftreksel te gekonsentreerd raak. (2)

2.3
- Koel die aftreksel af en skep die vet af.
- Voeg ysblokkies by die aftreksel, die vet stol, en skep dan vet af.
- Gebruik 'n weggooibare papierhanddoek om die vet wat op die oppervlak van die aftreksel dryf, te verwyder.
- Gebruik 'n eierwit om aftreksel te verhelder. (Enige 3 × 1) (3)

2.4
- Espagnole en ander bruin souse
- Vleissous
- Sop (Enige 2 × 1) (2)

2.5
- Goed gegeurde vloeistof
- Is helder
- Geen vet wat op die oppervlak dryf nie
- Goeie kleur
- Vars aroma (5)

2.6 2.6.1
- Sop word per bestelling na die kamer geneem.
- Gepaste eetgerei word op 'n skinkbord of trollie geplaas.
- Sop moet bedek wees met koepel op die skinkbord of trollie.
- Sop word bedien met toepaslike bykos. (4)

2.6.2
- Sop word bedien in weggooibare termiese houers of koppies met deksels, servette en weggooibare lepels.
- Bykos, bv. rolletjies, word in afsonderlike verpakking bedien.
- Garnering word by die sop gevoeg. (3)

Kopiereg voorbehou

2.7 2.7.1 Gebruik vleiserige skaapbene. (2)

2.7.2
- Stel die toesighouer in kennis.
- Die toesighouer sal die gasvoorsieningsmaatskappy kontak.
- Hou aan om die kos gaar te maak met behulp van alternatiewe hittebron, bv. elektriese stoof (3)

[35]

VRAAG 3

3.1 3.1.1 E
3.1.2 F
3.1.3 A
3.1.4 B
3.1.5 C

(5 × 1) (5)

3.2 Skepbeskuitjies (1)

3.3 3.3.1 Botter en suiker word saam met 'n houtlepel tot lig en liggeel verroom.

3.3.2 'n Bolklitser word gebruik om eiers en suiker te klop tot dik en romerig.

3.3.3 Botter word gesmelt, dan by droë bestanddele gevoeg

(3 × 2) (6)

3.4 3.4.1 Voeg geur, kleur en 'n ryk smaak by. Verhoog die behoudkwaliteit van gebakte produkte. (2)

3.4.2 Tree op as 'n rysmiddel, voeg kleur, ryk smaak by (2)

3.4.3 Voeg geur by (1)

3.5
- Sif maak inkorporasie van lug moontlik.
- Help om ontslae te raak van klonte.
- Bestanddele word gemeng. (Enige 2 × 1) (2)

3.6
- Meel wat gluten bevat
- Rysmeel is die geskikste vir beskuitjies, want dit dra by tot die brosheid (2)

3.7
- Gedroogde klapper
- Sjokoladeklontjies (2)

Kopiereg voorbehou

3.8 Herverhit die oond nadat die eerste baksel gebak is. Dit laat die oondtemperatuur weer styg tot die vereiste temperatuur. (2)

3.9 Beskuitjies sal oorversprei word indien die volgende teenwoordig is:
- Beskuitjiedeeg het 'n hoë suikerinhoud.
- Te veel koeksoda bygevoeg.
- Lae oondtemperatuur.
- Deeg te sag.
- Beskuitjiedeeg op te dik gesmeerde bakplate geplaas. (Enige 3 × 1) (3)

3.10 3.10.1 Beskuitjies sal versprei omdat die vet begin smelt voordat die hitte die proteïen stol. (2)

3.10.2 Beskuitjies sal hulle brosheid verloor, sag word. (2)

3.10.3 Beskuitjies sal verhard en aan die pan kleef, wat dit moeilik maak om te verwyder. (1)

3.11
- Vorm die beskuitjiedeeg, plaas op bakplaat, bedek met plastiek en vries.
- Stoor gevormde beskuitjies in 'n lugdigte, gemerkte houer wat geskik is om te vries. (2)

3.12
- Beplan jou werk.
- Ken jou resep.
- Versamel en meet al die bestanddele.
- Voorverhit oond.
- Berei bakhouers voor.
- Maak skoon soos wat jy werk.

(Enige 5 × 1) (5)
[40]

VRAAG 4

4.1 Maak skoon soos wat jy werk. (1)

4.2
- Vee op waar jy gemors het.
- Spuit die saniteerder op. Wag 20 sekondes.
- Vee saniteerder af met 'n klam lap.
- Laat dit lugdroog. (4)

4.3
- Skakel alle elektriese toestelle af. Haal mengers uitmekaar, was en sit weer aanmekaar.
- Alle voorbereidingsareas moet skoon en ontsmet gelaat word.
- Maak seker dat alle mengbakke skoon gewas, gedroog en in die toerustingkamer teruggesit word.
- Koekpanne word deeglik gewas en gedroog om roes te voorkom.
- Alle voorbereidings- en kookareas moet volgens gesondheids-, veiligheids- en higiëne-riglyne skoongemaak word. (5)

4.4
- Volg die maatskappy se beleid en prosedure met betrekking tot onderhoudskwessies.
- Bring alle onderhoudskwessies onder die toesighouer se aandag.
- Skryf die probleem in die instandhoudingsboek neer.
- Vermy onveilige areas in die kombuis. (4)

4.5
- Goudbruin voorkoms
- Aangename, gaar geur
- Goed uitgerys
- 'n Hol geluid wanneer jy tik op die brood
- Die brood het 'n bietjie weggetrek van die pan (5)

4.6 Soet deegprodukte:
- Vrugteskons
- Muffins
- Doughnuts
- Roombolletjies
- Chelseabolletjies
- Koeksisters

Sout deegprodukte:
- Sout muffins
- Knoffelrolletjies
- Saadbolletjies
- Pizzabasisse
- Pitabrood
- Naanbrood (Enige 3 × 2) (6)

4.7
4.7.1 Waar
4.7.2 Onwaar
4.7.3 Onwaar
4.7.4 Waar
4.7.5 Waar

(5 × 1) (5)
[30]

VRAAG 5

5.1 Skilferkors (1)

5.2
- Rol een vel skilferkorsdeeg 3 mm dik en die ander vel 6 mm dik uit.
- Sny 'n gelyke aantal 7,5 cm sirkels uit elke vel.
- Sny die middeldele van die dik sirkels uit met 'n 5 cm-snyer.
- Verf die dun sirkel met eier en plaas die dik sirkel op die dun sirkel

(4 × 1) (4)

5.3
- Baie fyn, duidelike afwisselende lae deeg
- Geen oortollige meel aan die buitekant nie
- Eweredig geskeide lae met eweredige verspreiding van smeermiddel
- Eweredige kleur
- Minimale inkrimping (5)

5.4
- Oondtemperatuur te laag
- Swak roltegniek
- Onvoldoende rus
- Gebak te dun uitgerol, minder as 2 mm (Enige 3 × 1) (3)

5.5 Rol die snyer in meel voor gebruik (1)

5.6 5.6.1 Eier
5.6.2 Warm appelkooskonfyt vir soet deeg
(2 × 1) (2)

5.7 Soet vulsel:
- Geklopte room
- Vla
- Vrugte
- Konfyt

Sout vulsel:
- Roomkaas
- Tuna en mayonnaise
- Gekookte hoender
- Geroosterde groente (Enige 2 × 2) (4)

5.8
- Broskorsdeeg
- Soet broskorsdeeg
- Chouxdeeg
- Niervetdeeg
- Growwe skilferkorsdeeg (Enige 2 × 1) (2)

5.9
- Botter
- Niervet
- Margarien vir bak (3)

[25]

VRAAG 6

6.1
- Toebroodjieborde moet bestaan uit 'n verskeidenheid brood en vulsels
- Bekostigbaar – koste-effektief sonder om smaak op te offer
- Geredelik beskikbaar
- Voldoen aan gaste se verwagtinge (Enige 3 × 1) (3)

6.2
- Meze-bord met geroosterde pita, falafels, olywe, feta-gevulde peppadews, komkommerstokkies, hummus
- Kaasbord met 'n verskeidenheid kase en soutbeskuitjies en neute
- Cruditébord met vars groente en doopsouse (3)

6.3
- Bakterieë van rou voedsel kan versprei na gaar voedsel. Stoor rou kos weg van gaar kos.
- Gebruik messe en kleurgekodeerde snyplanke vir verskillende bestanddele, bv. groen snyplank vir groente.
- Maak seker dat alle verpakking soos blikkies skoongemaak word voordat dit gebruik word. (3)

6.4
- Voedsel moet halaal-gesertifiseer wees.
- Geen varkvleis of alkohol mag in die voorbereiding gebruik word nie. (2)

6.5
- Wit, bruin snye brood
- Baguettes
- Rolletjies
- Pitabrood
- Soutbeskuitjies
- Pannekoek (Enige 4 × 1) (4)

6.6 Stoor in gemerkte houer met styfpassende deksels of in skoon bakke bedek met plastiek, in die yskas bokant rou kos. (2)

6.7
- Skakel die toestel af en trek die prop uit.
- Gebruik warm seepwater en was die toestel. Wees versigtig wanneer jy die lemme skoonmaak.
- Vee/spoel met warm water af, laat droog word. (3)

[20]

TOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou