higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR-VLAK 3

(11011013)

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

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye.

134Q1N2317

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)
VOEDSELVOORBEREIDING
NKR-VLAK 3
TYD: 3 UUR
PUNTE: 180

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 word.
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 vir 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 Vis moet ontdooi word in 'n koelkamer gestoor word by 'n temperatuur onder ...

A 10 °C.
B 5 °C.
C 7 °C.
D 0 °C.

1.1.2 'n Bakterie wat algemeen in vis voorkom

A Stafilokokkus aureus
B Baccarus seserus
C Salmonella
D E. Coli

1.1.3 Gebruiksklaar ('ready-to-eat') gaar vis, soos gerookte salm, moet gestoor word ...

A op rakke bokant rou vis.
B op rakke onder rou voedsel.
C in 'n gewone yskas.
D in die droë stoor in 'n verseëlde houer.

1.1.4 'n Visyskas bewaar vis by ...

A 3−4 °C.
B -18 °C.
C 0 °C.
D -22 °C.

1.1.5 Toerusting wat met die hand gewas word, se laaste afspoelwater moet 'n temperatuur hê van ...

A 100 °C.
B 97 °C.
C 82 °C.
D 65 °C.

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

1.2 Lees die resep hier onder en beantwoord die vrae.

Geurige heuningverglansde salm
Bron: Fresh Living, Herfs 2022
Porsies 2

Kombineer 3 eetlepels (45 ml) heuning, 'n skeut olyfolie, 1 gekapte rooirissie en 1 eetlepel (15 ml) elk gekapte koljander en dille om 'n verglansing te maak. Geur 2 salmfilette (250 g elk) met die vel aan. Borsel salm met verglansing en plaas in lugbraaier. Stel lugbraaier op visfunksie vir 10 minute by 160 °C. Plaas gekookte salm op 'n bed pak choy. Borsel met oorblywende verglansing, strooi sesamsaad oor en garneer met vars dille, bedien met lemmetjiewiggies.

1.2.1 Identifiseer die tipe vis wat in die gegewe resep gebruik word. (1)

1.2.2 Noem die snit van die vis wat in die resep gebruik word. (1)

1.2.3 Die resep gebruik rooster as gaarmaakmetode. Noem die rede waarom vis met die vel aan gerooster word. (2)

1.2.4 Die resep benodig 'n lugbraaier. Stel twee ander metodes voor om die vis gaar te maak, indien 'n lugbraaier nie beskikbaar is nie. (2)

1.2.5 In die resep moet die vis bedruip word ('baste'). Gee redes waarom kos bedruip word voordat dit gerooster word. (2)

1.3 Vervang die volgende uit bestanddele wat in voorraad is:

1.3.1 Dille

1.3.2 Pak Choy

1.3.3 Lemmetjie

(3 × 1) (3)

1.4 Gee die bergingsprosedure vir vars vis. (3)

1.5 Die bestuur besluit oor porsiegrootte en pryse op die spyskaart.

As porsiegroottes te klein of te groot is, watter uitwerking sal dit op die eetplek hê? (3)

1.6 Heelvis moet korrek voorberei word. Een van die basiese voorbereidingsmetodes is om die vis te was.

Gee VIER ander voorbereidingsmetodes nadat die vis gewas is. (4)

1.7 Noem die korrekte mes wat gebruik moet word vir die volgende:

1.7.1 Om die vis te filet

1.7.2 Om die vis te ontvel ('skin')

(2 × 1) (2)

1.8 Beskryf hoe jy 'n visfilet wat nie ontvel is nie, op 'n bord sal voorsit. (2)

[30]

VRAAG 2

Lees die resep hier onder en beantwoord die vrae.

Bruinaftreksel-resep Aangepas uit Practical Cookery deur Ceserani en Kinton 2 kg rou beesbene 4 ℓ water ½ kg mirepoix (wortels, preie, seldery) 1 x bouquet garni 12 peperkorrels

2.1 Skryf 'n breedvoerige VYF-stapmetode neer, met die stappe in die korrekte volgorde, om 'n bruin aftreksel te maak. Gebruik die volgende sleutelwoorde in jou antwoord:

skep af; syg deur; karameliseer; prut; blansjeer; ontglans ('deglaze')

(5 × 2) (10)

2.2 Gee EEN rede waarom sout nie by die lys van bestanddele gevoeg word nie. (2)

2.3 Gee DRIE metodes om aftreksel te verhelder. (3)

2.4 Noem DRIE hoofgebruike vir bruin aftreksel. (3)

2.5 Beskryf die eienskappe van 'n goeie aftreksel. (5)

2.6 Beskryf hoe jy sop vir elk van die volgende sou opdien en garneer:

2.6.1 Kamerdiens (4)

2.6.2 Wegneemetes (3)

2.7 Wat sal jy doen in die volgende situasies:

2.7.1 Beesbene is nie beskikbaar nie. (2)

2.7.2 Die gas vir die stoof is laag. (3)

[35]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

Analiseer die resep hier onder en beantwoord die vrae.

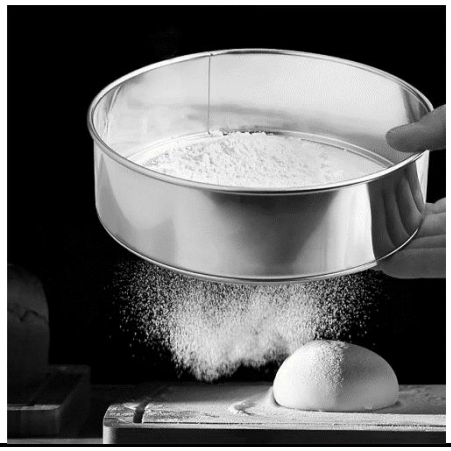
Brosbeskuitjies (maak 3 dosyn)
[Bron: Sasko Sally's Biscuit Recipe Leaflet No.7

120 g koekmeel
2 g sout
120 g botter
110 g strooisuiker
1 groot eiergeel
70 g graanvlokkies, gerol tot growwe stukkies

Metode
1. Voorverhit die oond tot 200 °C en smeer dan 'n bakplaat.
2. Sif meel en sout saam.
3. In 'n aparte bak, verroom botter en suiker tot lig en sponsagtig. Klits eiergeel en voeg by verroomde mengsel. Klits goed.
4. Voeg gesifte bestanddele by en meng goed.
5. Bedek en verkoel in die yskas vir 1 uur.
6. Skep lepels van die mengsel in die graanvlokkies en rol in balletjies, rangskik op die gesmeerde bakplaat. Laat ruimte toe vir die deeg om te versprei.
7. Bak 10-15 minute tot goudbruin.
8. Lig die beskuitjies uit op die draadrak om heeltemal af te koel. Stoor in lugdigte houers.

3.1 Kies 'n term uit KOLOM B wat by 'n beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.5 in die ANTWOORDBOEK.

KOLOM A		KOLOM B
3.1.1		A houtlepel B bakplaat C sif D teelepel E maatkoppies en -lepels
3.1.2		F digitale skaal

3.1.3		
3.1.4		
3.1.5		

(5 × 1) (5)

3.2 Klassifiseer die tipe beskuitjiedeeg. (1)

3.3 Beskryf elk van die volgende metodes in die bereiding van koekbeslag:

3.3.1 Verroom

3.3.2 Klits ('Whisk')

3.3.3 Smelt ('Melt')

(3 × 2) (6)

3.4 Gee die funksie(s) van elk van die volgende bestanddele in die resep:

3.4.1 Botter (2)

3.4.2 Eier (2)

3.4.3 Sout (1)

3.5 Gee redes waarom droë bestanddele, soos meel en sout, gesif word. (2)

3.6 Watter eienskappe sal jy in ag neem wanneer jy meel koop om beskuitjies van te maak? (2)

3.7 Stel TWEE variasies voor wat in die plek van die graanvlokkies bygevoeg kan word om 'n beskuitjie met 'n ander geur te skep. (2)

3.8 Die resep lewer 3 dosyn beskuitjies. Hersteltyd ('Recovery time') moet gebruik word.

Verduidelik hoe dit gedoen kan word. (2)

3.9 Wanneer die beskuitjiemengsel op die plaat geplaas word, moet dit gespasieer word om verspreiding moontlik te maak.

Verduidelik die eienskappe van gebakte beskuitjies met betrekking tot oorverspreiding.

(3 × 1) (3)

3.10 Wat sal die uitwerking op die beskuitjies wees as:

3.10.1 Die oondtemperatuur te laag is. (2)

3.10.2 Die beskuitjies in 'n lugdigte houer gestoor word voor dit behoorlik afgekoel het. (2)

3.10.3 Die beskuitjies heeltemal afgekoel het. (1)

3.11 Jy kon nie al 3 dosyn beskuitjies bak nie.

Hoe sou jy die rou deeg stoor? (2)

3.12 Skryf wenke neer vir 'n onbelemmerde werksvloei wanneer jy bak. (5)

[40]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

Lees die gevallestudie hier onder en beantwoord die vrae.

'n Omgewingsgesondheidspan het 'n plaaslike bakkery besoek en vuil tafels en toerusting, sowel as beskadigde vloere, mure en plafonne aangetref. Die eienaar is beboet. Hy het hom daartoe verbind om die higiëne- en veiligheidstandaarde te verhoog, veral met betrekking tot die volgende oortredings:

- Sigaretstompies gevind in voedselbergingsareas
- Onvoldoende voedselveiligheidsbeheer
- Onvoldoende rekordhouding

4.1 Gee die EEN goue reël as jy in die kombuis werk. (1)

4.2 Beskryf stap vir stap hoe werkoppervlakke voor en na gebruik voorberei word. (4)

4.3 Skryf VYF prosedures neer wat aan die einde van 'n skof gevolg word om gesondheids-, veiligheids- en higiëne-riglyne na te kom. (5)

4.4 As 'n personeellid by die bakkery, het jy die skade aan die mure, vloere en plafon opgemerk.

Watter prosedure moet gevolg word om te verseker dat dit herstel word? (4)

4.5 Brood word elke dag by die bakkery gebak. Kliënte het gekla dat die brood wat hier verkoop word, nie heeltemal gaar is nie.

Beskryf 'n goeie gehalte gebakte brood. (5)

4.6 Die eienaar besef nou sy tekortkominge. Hy wil die bakkery opknap en dan heropen met nuwe items op die spyskaart.

Stel DRIE soet en DRIE sout deegprodukte voor om by die spyskaart te voeg. (3 × 2) (6)

4.7 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (4.7.1–4.7.5) in die ANTWOORDBOEK te skryf.

4.7.1 Donuts word diepgebraai by 180 °C.

4.7.2 Sout voorsien voedsel vir die gis om te fermenteer en te groei.

4.7.3 'n Franse brood staan ook bekend as 'n Grissini.

4.7.4 Deeg wat nie behoorlik gerys het nie, lei tot 'n brood met minder volume en 'n leeragtige kors.

4.7.5 Deeg wat te veel rys, sal lei tot 'n suur deegproduk.

(5 × 1) (5)

[30]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 5

Kyk na die prent hier onder en beantwoord dan die vrae:

Vol-au-vent



[Bron: *www.google/images.co.za*]

5.1 Identifiseer die tipe deeg om die vol-au-vent te maak. (1)

5.2 Hoe word hierdie deegdoppie gemaak? (4)

5.3 Gee die kenmerke van 'n goed gebakte vol-au-vent. (5)

5.4 Nadat dit vir die vereiste tyd gebak het, was die vol-au-vents se volume swak.

Verduidelik die moontlike oorsake van die fout. (3)

5.5 Gee 'n wenk om te voorkom dat die deeg aan die deegsnyer kleef. (1)

5.6 Tertdeeg ('pastry') moet verglans word. Stel een geskikte bestanddeel voor wat gebruik kan word om tertdeeg te verglans:

5.6.1 Voordat dit gebak word

5.6.2 Nadat dit gebak is

(2 × 1) (2)

5.7 'n Deftige tee word beplan.

Gee TWEE voorbeelde van soet en TWEE sout vulsels vir die vol-au-vents.

(2 × 2) (4)

5.8 Noem TWEE ander soorte tertdeeg (‘pastry’) behalwe die antwoord op VRAAG 5.1. (2)

5.9 Lys DRIE geskikte vette wat gebruik kan word om tertdeeg te maak. (3)

[25]

VRAAG 6

Kyk na die prent hier onder en beantwoord dan die vrae:



[Bron: *www.google/images.co.za*]

6.1	Wat die kwaliteit betref, hoe sou jy 'n toebroodjiebord evalueer?	(3)
6.2	Stel geskikte items voor vir 'n fynproewer- vegetariese bord voor.	(3)
6.3	Noem DRIE maniere om besoedelingsbedreigings te verminder wanneer toebroodjies voorberei word.	(3)
6.4	Watter voedselitems moet vermy word vir 'n halaalbord?	(2)
6.5	Noem VIER soorte basisse wat gebruik kan word vir oop broodjies of toebroodjies.	(4)
6.6	Toebroodjies kan vooraf voorberei word. Hoe sou jy sulke vulsels bêre?	(2)
6.7	'n Snyer is gebruik vir die voorbereiding van toebroodjievulsel. Hoe sal jy hierdie snyer na gebruik skoonmaak?	(3)
		[20]

TOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou