higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 3

XX Februarie 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	D		
	1.1.2	D		
	1.1.3	C		
	1.1.4	C		
	1.1.5	C		
	1.1.6	A		
	1.1.7	B		
	1.1.8	C		
	1.1.9	B		
	1.1.10	A		
			(10 × 1)	(10)
1.2	1.2.1	Onwaar		
	1.2.2	Waar		
	1.2.3	Onwaar		
	1.2.4	Waar		
	1.2.5	Waar		
	1.2.6	Onwaar		
	1.2.7	Waar		
	1.2.8	Onwaar		
	1.2.9	Waar		
	1.2.10	Waar		
			(10 × 1)	(10)
1.3	1.3.1	E		
	1.3.2	F		
	1.3.3	D		
	1.3.4	G		
	1.3.5	A		
			(5 × 1)	(5)
1.4	1.4.1	E		
	1.4.2	G		
	1.4.3	A		
	1.4.4	C		
	1.4.5	B		
			(5 × 1)	(5)
1.5	1.5.1	Verdeling ('Portioning')		
	1.5.2	Vinaigrette		
	1.5.3	Water		
	1.5.4	Semelmeel		
	1.5.5	Naanbrood		
	1.5.6	Rusperiode ('Resting')		
	1.5.7	Vooraf bak ('Blind baking')		
	1.5.8	Versiersuiker		
	1.5.9	Vulsel		
	1.5.10	Tang		
			(10 × 1)	(10)
				[40]
			TOTAAL AFDELING A:	**40**

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Tongvis (1)

2.2
- Solied bevrore
- Geen tekens van ontdooiing
- Geen yskristalle teenwoordig
- Goed verseël/Verpakking nie beskadig
- Geen verkleuring of vriesbrand ('freezer burn') (5)

2.3
- Sny kepe in die vis./Maak 2–3 parallelle snye deur die vel van die vis.
- Borsel/Skep/Bedruip 'n bietjie olie/botter oor die vis.
- Plaas die vis op die roosterrak teen 'n hoek van 45° om mooi geskroeide strepe op die lynvis te kry.
- Bedruip die vis terwyl dit bak.
- Moenie die vis te veel rondbeweeg nie aangesien dit kan veroorsaak dat die vis breek of uitmekaarval.
- Die vis is gaar as dit ondeursigtig raak en vlok. (6)

2.4 2.4.1
- Pas druk toe✓ totdat die bloeding stop.✓
- Spoel die sny onder koue water af.✓
- Meld by die toesighouer/eerstehulppersoon aan.✓
- Ontsmet die sny✓ en plak toe met 'n waterdigte pleister.✓
- Dra weggooibare/plastiese handskoen/vingerskede.✓
- Teken die voorval in die kombuisongeluksregister aan.✓ (8)

2.4.2
- Raak onmiddellik van die vis ontslae.
- Gebruik vars vis. (2)

2.5 Puree sop (1)

2.6
- Panbraai die uie in die botter tot sag en geurig.✓
- Voeg die botterskorsie en appel by en roerbraai oor hoë hitte vir sowat 3 minute.✓
- Voeg die meelblom, kerriepoeier en neutmuskaat by en roer.✓
- Voeg die hoenderaftreksel, melk en lemoensap en -skil by.✓
- Laat prut stadig vir 15–20 minute✓ totdat die groente sag is.✓
- Versap/Meng.✓
- Geur na smaak.✓ (8)

2.7
- Room
- Pietersielie/Tiemie/Koljander
- Croutons
- Diepgebraaide groente (Enige 2 × 1) (2)

2.8 2.8.1 Voeg meer aftreksel/melk/room/lemoensap by. (1)

2.8.2
- Meng dit weer/meer.
- Gooi dit deur 'n sif.
- Gebruik 'n klitser. (3)

2.8.3
- Lig die toesighouer in.
- Hou die brandplek onder lopende koue water./Sit ys daarop.
- As dit ernstig is, gaan hospitaal/dokter toe vir mediese aandag.
- Teken dit aan in die ongelukrsegister.
- Gebruik 'n brandbeskermer ('burn shield') op die brandplek. (5)

2.9 2.9.1
- Die sop word in 'n wegneembeker met 'n deksel/plastiekhouer met 'n deksel bedien.
- Garnering word op die sop gesit voor dit met die deksel bedek word.

2.9.2
- Die sop word in die kombuis opgeskep.
- 'n Kelner bedien dit by die tafel aan die gas.

(2 × 2) (4)

2.10 2.10.1 Wit roux✓ en melk✓

2.10.2 Ligbruin roux✓ en wit aftreksel✓

(2 × 2) (4)
[50]

VRAAG 3

3.1
- botter
- strooisuiker
- eiers
- vanieljegeursel
- koekmeelblom
- mielieblom
- sout (7)

3.2
- Bedek in 'n lugdigte houer
- Verseël in 'n plastieksak
- Bêre in die yskas (Enige 2 × 1) (2)

3.3 Die koekies sal aanbrand. (1)

3.4
- Moenie die produk gebruik nie.
- Tel dit onmiddellik op en gooi weg.
- Maak die produk van voor af oor. (3)

Kopiereg voorbehou

3.5 3.5.1
- Skakel dit af.
- Sit 'n buite-werking-teken op.
- Meld dit by die toesighouer aan.
- Teken dit in die instandhoudingsboek aan. (4)

3.5.2
- Gebruik 'n mes om die kante van die koek los te kry.✓
- Hou 'n nat/klam lap✓ aan die onderkant van die koekpan sodat die stoom die koek losmaak.✓
- As dit breek, plak dit vas met konfyt✓ of versiersuiker.✓ (5)

3.6
- Glaseersel
- Gesmelte sjokolade
- Besprinkel met versiersuiker
- Glasuurvrugte bv kersies
- Neute (Enige 3 × 1) (3)

[25]

VRAAG 4

4.1
- Botter
- Meelblom
- Water
- Eiers (4)

4.2 4.2.1
- Alle bestanddele moet goed saamgebind wees.
- Dit moet 'n glansende, gladde voorkoms hê.
- Dit moet 'n bal rondom 'n houtlepel vorm.
- Dit moet sy vorm goed hou wanneer dit op 'n bakpapier gespuit/uitgeskep word.

4.2.2
- goed uitgerys
- Bros tekstuur
- Egalig gekleur
- Egalig gebak

(2 × 4) (8)

4.3
- Éclairs
- Profiterole
- Kaas-aigrettes
- Gougères (Enige 2 × 1) (2)

4.4
- Laat dit vir 'n paar minute staan en afkoel✓ voor dit versigtig met 'n paletmes van die bakpapier gelig word .✓
- Moet dit nie op die bakpapier laat staan om heeltemal af te koel nie.✓
- Plaas dit op 'n draadrak om lug te laat sirkuleer en die deeg droog te hou.✓
- Maak onmiddellik na die chouxdeeg uit die oond kom, 'n klein gaatjie in die deeg om die stoom te laat ontsnap✓ anders sal die deeg pap word.✓ (6)

[20]

VRAAG 5

5.1 Ongesuurde wit deeg is uit meelblom, water en sout gemaak.✓ Dit bevat nie 'n rysmiddel nie.✓ Wit deeg met suurdeeg word uit 'n sterk wit meelblom, water, suurdeeg en suiker gemaak.✓ Dit is ligter in tekstuur en meer donserig as ongesuurde deeg.✓ (2 + 2) (4)

5.2 Plaas dit in 'n verseëlde✓ bak/emmer/plastieksak✓ wat geolie is✓ en sit dit in die yskas.✓ (4)

5.3 5.3.1
- Versterk die gluten
- Help met die kleur van die kors
- Verbeter die hougehalte van die produk
- Hou die aksie van die suurdeeg terug; dus moet die resep noukeurig gevolg word
- Verbeter die smaak en geur van die gebakte produk

(Enige 4 × 1) (4)

5.3.2
- Maak dit sag deur sommige van die water te absorbeer en deur die vorming van glutenstrepe terug te hou
- Voed die suurdeeg sodat die deeg vinniger rys
- Help die verbruining van die kors deur middel van caramel-lisering (3)

5.4 5.4.1 Knie (1)

5.4.2 Toets (1)

5.5
- Goudbruin voorkoms
- Aangename kosreuk
- Goed uitgerysde brood
- Hol klank wanneer jy op die brood klop
- Brood krimp stadigaan weg van die pan (Enige 3 × 1) (3)

[20]

VRAAG 6

6.1
- Die kos is by kamertemperatuur en bakterieë kan vinnig vermenigvuldig.
- Mense mag die kos met hul vingers neem en dit terugsit.
- Onbedekte voedsel kan vlieë lok of kliënte kan oor die kos nies. (3)

6.2
- Beperk die tyd wat die voedsel oop staan word tot nie langer as 4 uur nie.
- Gooi kos weg wat vir langer as 4 uur oop was.
- Moenie kos vir 'n tweede keer vertoon nie.
- Vertoon klein hoeveelhede voedsel op 'n keer.
- Hervul kosbakke dikwels.
- Hou voedsel in 'n toe, verkoelde vertoonkas.
- Verskaf aan gaste 'n knyptang/vurke om te kos te skep. (7)

6.3
- Vars/Geroosterde brood
- Melbaroosterbrood
- Baguettes
- Blinis
- Vooraf bereide skilfer- en broskors
- Rog- of bros brood
- Koekies
- Groente (Enige 7 × 1) (7)

6.4 6.4.1
- Gooi dit weg.
- Begin van voor.

6.4.2
- Gebruik gas, indien beskikbaar.
- Indien gas nie beskikbaar is nie, pas die resep/spyskaart aan volgens dit wat beskikbaar is.

(2 × 2) (4)

6.5
- Mors minder tyd
- Verhoog produktiwiteit
- Daar is minder kans vir ongelukke om te gebeur
- Daar is minder kans op kruisbesmetting as die werkvloei korrek gevolg word (4)

[25]

TOTAAL AFDELING B: 140
GROOTTOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou