higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 3

(11011013)

3 Maart 2020 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye.

222Q1S2003

Kopiereg voorbehou

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 is.
4. Begin elke vraag op 'n nuwe bladsy.
5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

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 … is 'n soort wit vis.

A Tuna
B Salm
C Makriel
D Koningklipvis

1.1.2 … besmetting kan voorkom wanneer vis op 'n vuil oppervlak skoongemaak word.

A Chemiese
B Horisontale
C Direkte
D Kruis-

1.1.3 … is die hoofbestanddeel van aftreksel.

A Kollageen
B Water
C Bene
D Kruimiddel ('seasoning')

1.1.4 … kan bakterieë van 'n persoon oordra na voedsel wat voorberei word.

A Rou voedsel
B Vuil bereidingsareas
C Oop snye
D Afval

1.1.5 Geklopte eiers tree op as 'n …middel omdat dit baie lug kan vaskeer.

A afskeidings- ('creaming')
B geur-
C insuur-
D bevogtings-

1.1.6 Bestrykeier ('egg wash') is eier geklop met …

A water.
B olie.
C jogurt.
D room.

Kopiereg voorbehou

1.1.7 'n Voorbeeld van 'n verrykte deegproduk:

A Pizzabasis
B Koeksisters
C Broodrolletjies
D Baguette

1.1.8 Skilferkors word gebruik om … voor te berei.

A éclairs
B olieringe('doughnuts')
C vol-au-vents
D vrugtetertjies

1.1.9 … water word gewoonlik gebruik om deeg voor te berei.

A Warm
B Koue
C Lou
D Kookwater

1.1.10 … is 'n geskikte bolaag vir 'n vegetariese kanapee.

A Hoemoes ('hummus')
B Gerookte salm
C Gerookte hoender
D Pastrami

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.2.1 'n Rooi snyplank word gebruik wanneer rou vis ontgraat word.

1.2.2 Die kieue van 'n vars vis moet helderrooi wees.

1.2.3 Aftreksel moet bokant ooghoogte in 'n yskas gestoor word .

1.2.4 'n Bouquet garni is 'n bossie kruie wat met 'n toutjie saamgebind is.

1.2.5 Bakpanne moet goed afgedroog word nadat hulle gewas is om roes te voorkom.

1.2.6 Oondrakke moet naby die bokant van die oond wees om te verseker dat koeke egalig bak.

1.2.7 Gewone brood is nie hoërisikobrood nie en kan in 'n koel, droë kamer gehou word.

1.2.8 Deeg moet in 'n warm werkomgewing voorberei word.

1.2.9 Die bottersmeer op 'n toebroodjie dien om die brood klam te maak.

1.2.10 'n Rolstok word gebruik om deeg te rol.

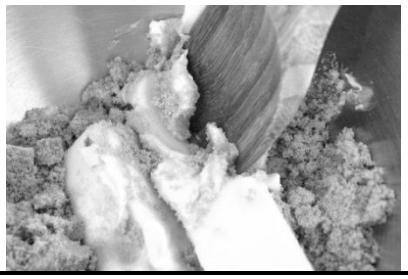
(10 × 1) (10)

1.3 Kies ’n term uit KOLOM B om by ’n beskrywing in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Om vaste stowwe uit 'n vloeistof te verwyder deur dit deur 'n moeselienlap of sif te gooi	A	afskep
		B	rasper
1.3.2	Om groente in klein blokkies te sny	C	opsny
1.3.3	Om 'n menger te gebruik om gaar groente in 'n moes te verander	D	puree
		E	deursyg
1.3.4	Om twee of meer bestanddele saam te voeg	F	in dobbel-steentjies sny
1.3.5	Om skuim van die oppervlak van aftreksel te verwyder	G	meng

(5 × 1) (5)

1.4 Kies 'n voorbereidingsmetode uit KOLOM B om by 'n prent in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B
1.4.1		A invryf B room C smelt D glaseer E klop F klaar ('clarify') G vou
1.4.2		
1.4.3		
1.4.4		
1.4.5		

(5 × 1) (5)

1.5 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings deur dit langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.5.1 Om vis in stukke van die regte grootte te sny 

1.5.2 'n Ligte sous wat gewoonlik met 'n slaai voorgesit word

1.5.3 Word soms op bakplate gesprinkel om stoom te maak wanneer die deeg bak

1.5.4  Meel wat 85% van die oorspronklike graan bevat met 'n gedeelte van die semels en koringkiem uitgehaal

1.5.5 Sagte, plat, peervormige brood uit Indië

1.5.6 Wanneer broskorsdeeg in die yskas lê voordat dit gerol word

1.5.7 Om 'n tertdop te bak voordat die vulsel ingesit word

1.5.8 Word oor 'n tertbak gestrooi om die geheelprentjie te verbeter en vir iets soets op die bord

1.5.9 Afrondingstegniek waar vars vrugte met 'n lepel in 'n tertdop geskep word

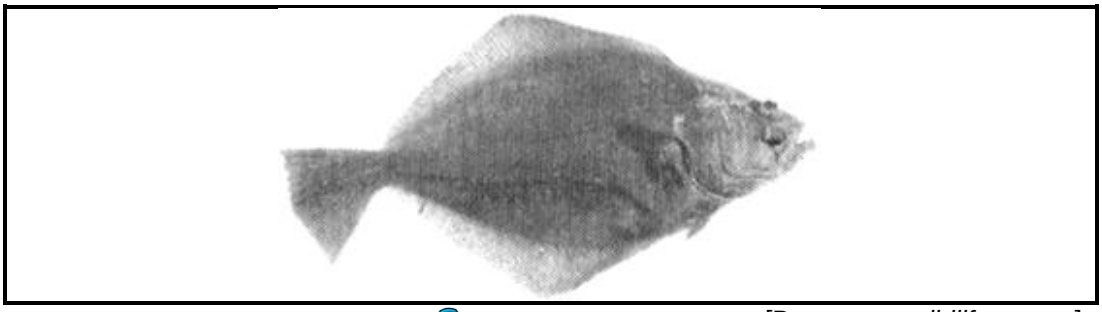
1.5.10 Gereedskap vir koue aanbieding om mense te verhoed om met hul hande aan die kos te raak 

(10 × 1) (10)
[40]

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B

VRAAG 2



[Bron: *www.wildlife.ca.gov*]

2.1 Identifiseer die vis in die prent. (1)

2.2 Watter gehaltepunte moet gekontroleer word wanneer hierdie vis gevries gekoop word? (5)

2.3 Noem SES stappe om te volg wanneer hierdie vis heel gebak word. (6)

2.4 Verduidelik hoe om elk van die volgende onverwagte situasies wat kan voorkom wanneer 'n mens hierdie vis voorberei, te hanteer:

2.4.1 As jy jouself met 'n mes raaksny (8)

2.4.2 As jy uitvind dat die vis nie vars is nie (2)

Lees die resep hier onder.

Botterskorsiesop

Bestanddele

30 mℓ	botter
2	uie, in blokkies gesny
1	appel
500 g	botterskorsie, geskil en in blokkies gesny
45 mℓ	meelblom
10 mℓ	kerriepoeier
1 mℓ	gerasperde neutmuskaat
750 mℓ	hoenderaftreksel
375 mℓ	melk
½	lemoen, sap en skil
	sout en peper

2.5 Klassifiseer die sop in die resep. (1)

2.6 Stel 'n stap-vir-stap-metode saam om hierdie sop te berei. (8)

2.7 Stel TWEE geskikte soorte garnering vir hierdie sop voor. (2)

2.8 Verduidelik hoe om elk van die volgende te hanteer:

2.8.1 Die sop is te dik. (1)

2.8.2 Die sop is nog klonterig. (3)

2.8.3 Jy het jouself verbrand terwyl jy die sop berei het. (5)

2.9 Verduidelik kortliks elk van die volgende sopbedieningstyle:

2.9.1 Wegneem

2.9.2 À la carte

(2 × 2) (4)

2.10 Noem die hoofbestanddele van elk van die volgende souse:

2.10.1 Béchamel-sous

2.10.2 Velouté-sous

(2 × 2) (4)

[50]

VRAAG 3

3.1 Kies die korrekte bestanddele uit die lys hier onder om vanieljebotterkoekies te maak.

botter; melk; strooisuiker; eiers; vanieljegeursel; koekmeelblom; bruismeel; mielieblom; sout; koeksoda

(7 × 1) (7)

3.2 Hoe sal jy die mengsel vir die vanieljebotterkoekies bêre as jy die koekies die volgende dag wil bak? (2)

3.3 Wat sal gebeur as die koekies vir 30 minute teen 230 °C gebak word? (1)

3.4 Hoe sal jy dit hanteer as die koekies per ongeluk op die vloer val terwyl jy dit uit die oond haal? (3)

3.5 Gee oplossings vir elk van die volgende praktiese probleme:

3.5.1 Die oond werk nie. (4)

3.5.2 Die koek wat jy gebak het, sit in die pan vas. (5)

3.6 Noem DRIE geskikte versierings vir die vanieljebotterkoekies. (3)

[25]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Skryf die hoofbestanddele neer wat nodig is om chouxdeeg te berei. (4)

4.2 Wat is die eienskappe van elk van die volgende?

4.2.1 Rou chouxdeeg

4.2.2 Gebakte chouxdeeg

(2 × 4) (8)

4.3 Noem TWEE produkte wat van chouxdeeg gemaak is. (2)

4.4 Hoe word chouxdeegprodukte afgekoel wanneer dit uit die oond kom? (6)
[20]

VRAAG 5

5.1 Onderskei tussen *ongesuurde wit deeg* en *wit deeg wat met suurdeeg gemaak is*. (2 + 2) (4)

5.2 Hoe sal jy wit deeg met suurdeeg tot die volgende dag bêre? (4)

5.3 Bespreek die funksie van elk van die volgende bestanddele in die maak van deeg:

5.3.1 Sout (4)

5.3.2 Suiker (3)

5.4



[Bron: *www.istockphoto.com*]

5.4.1 Watter voorbereidingsmetode word in die prent getoon? (1)

5.4.2 Watter voorbereidingsmetode volg die een wat VRAAG 5.4.1 genoem word? (1)

5.5 Na watter aanduidings sal jy oplet om te sien of 'n deegproduk gaar is? (3)
[20]

VRAAG 6

6.1 Noem DRIE risiko's verbonde aan die bediening van koue kos. (3)

6.2 Noem SEWE maniere om die risiko's waarna daar in VRAAG 6.1 verwys word, te verminder. (7)

6.3 Gee SEWE voorbeelde van basisse. (7)

6.4 Gee oplossings vir elk van die volgende onverwagte situasies:

6.4.1 Die basisse brand aan.

6.4.2 Die elektrisiteit gaan af terwyl jy calamari vir 'n plat bord bak.

(2 × 2) (4)

6.5 Waarom is dit belangrik om op 'n georganiseerde en doeltreffende manier te werk te gaan? (4)

[25]

TOTAAL AFDELING B: 140
GROOTTOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou