higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 3

(11011013)

2 Maart 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 13 bladsye.

NCV

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. Skryf netjies en leesbaar.

NCV

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 Identifiseer die soort koek wat hier getoon word:



A Veerligtekoek
B Chiffonkoek
C Egte sponskoek/Suikerbrood
D Broskoek

1.1.2 Hierdie is kubusvormige koekies wat gewoonlik by 'n teemaaltyd voorgesit word.

A Petit-four
B Kolwyntjies
C Hawermeelkoekies
D Sjokoladekoekies

1.1.3 Met hierdie invryfmetode word ...

A olie in die mengsel gesmeer.
B botter en suiker saam opgeklop tot dit romerig is.
C eiers en suiker saam opgeklop om die lug in te meng.
D vet in die meelblom gemeng.

1.1.4 Bestanddele van geglaseerde versiersuiker:

A Bruin suiker en kaneel
B Strooisuiker en water
C Versiersuiker en water
D Botter en suiker

1.1.5 'n Varsgebakte roomkoek moet ... gebêre word.

A behoorlik toegemaak in 'n yskas
B toegedraai in kleefplastiek by kamertemperatuur
C in 'n diepvriessakkie en duidelik gemerk
D ontoegedraai in 'n kas

NCV

1.1.6 Wat is die regte metode om te kontroleer of 'n koek gaar is?

A Steek 'n lepel daarin
B Kyk of die bokant platgeval het in die middel
C Steek 'n tandestokkie of koektoetser in
D As die koek in die middel gedruk word spring dit nie terug nie

1.1.7 Watter EEN metode hier onder is nie die geskikte een om panne voor te berei vir die bak van broskoek nie?

A Smeer en voer uit met waspapier
B Gebruik panne wat nie gesmeer is nie
C Gesmeer en strooi meelblom in
D Smeer met botter en voer met perkamentpapier uit

1.1.8 'n Broskoek wat mooi gebak is het 'n ...

A ongelyke bokant met glansende kors.
B geronde bokant met 'n gladde kors.
C plat bokant met 'n krummelrige kors.
D konkawe bokant met vaalbruin kors.

1.1.9 Watter bestanddeel laat 'n engelkoek ('angel food cake') rys?

A Gis
B Koeksoda
C Bakpoeier
D Geklopte eierwit

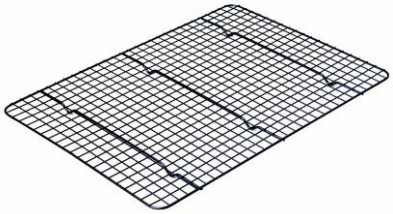
1.1.10 Die inmeng van lug in voedsel wat dit ligter en pluisig maak.

A Klitsing
B Vouing
C Byvoeging van room
D Insmelting

(10 × 1) (10)

NCV

1.2 Kies 'n prent uit KOLOM A wat by 'n beskrywing in KOLOM B pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORD-BOEK neer.

KOLOM A	KOLOM B
1.2.1 	A dit kan as vulsel, bolaag of hoofbestanddeel gebruik word
1.2.2 	B word in 'n klein hoeveelheid gebruik om die geur van gebakte produkte te verbeter
1.2.3 	C dit verryk die beslag en voeg smaak, kleur en volume by koeke en koekies
1.2.4 	D 'n gebruiksvoorwerp vir die maak van mengsels, soos versiersuiker, in mooi vormpies
1.2.5 	E kan gebruik word as rou, gerooster, heel of gekap
	F dit voeg smaak, kleur en rykheid by koeke en koekies
	G 'n draadstaander vir koeke wat lug rondom dit laat vloei
	H dit kan in baie aantreklike versierings gevorm word

(5 × 1) (5)

1.3 Jy moet sponskoeke vir 'n koekverkoping bak.

1.3.1 Klassifiseer TWEE rysmiddels wat by die bak van 'n sponskoek gebruik word. (2)

1.3.2 Noem DRIE eienskappe van 'n goeie sponskoek. (3)

1.3.3 Dui TWEE moontlike oorsake aan waarom 'n sponskoek in die middel platgeval het. (2)

1.4 Wat sal die gevolg wees indien onhigiëniese toerusting gebruik word vir die bak van 'n sponskoek? (2)

1.5



1.5.1 Beskryf in VIER stappe hoe jy die koek in die prent hier bo uit die pan sal haal. (4)

1.5.2 Dui TWEE stappe aan wat jy kan volg indien die koek aan die pan vaskleef. (2)

1.6 Doen SEWE aanbevelings hoe jy meer georganiseer kan wees by die bak van koeke en koekies. (7)

1.7 Hoewel jy goed georganiseer was het die koekies wat jy gebak het nogtans verbrand.

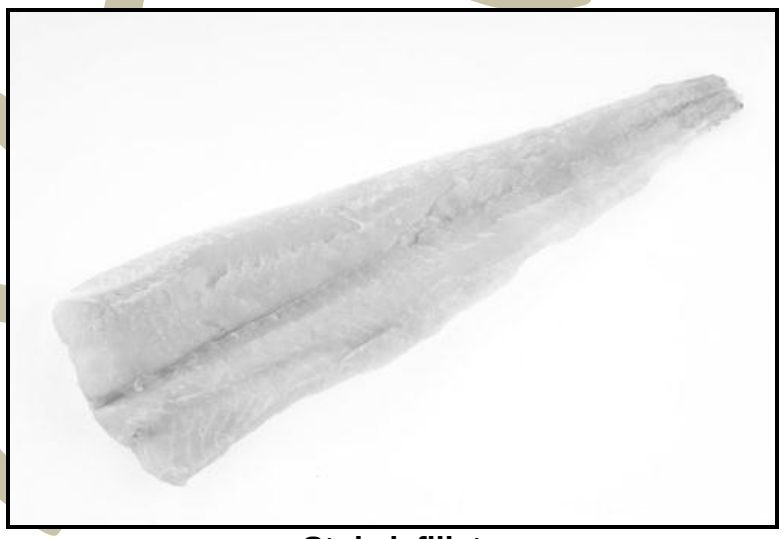
Hoe kan jy verhoed dat dit weer gebeur? Gee DRIE maatreëls. (3)
[40]

VRAAG 2

2.1 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by 'n term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.5) in the ANTWOORD-BOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
2.1.1	Rolmops	A	verwydering van 'n vis se binnegoed, skubbe, kop en vinne
2.1.2	Fumet	B	'n voorbeeld van 'n skulpvis
2.1.3	Oesters	C	gegeurde visaftreksel wat witwyn bevat
2.1.4	Bewerking ('dressing')	D	klein stukkies vis wat gepaneer of as beslag gebruik word
2.1.5	Le Tronçon	E	haring wat ontbeen, gerol en in asyn gepekel word
		F	'n plat stuk vis wat op die been gesny is
		G	fillette in lengte of dwars gesny

(5 × 1) (5)



Stokvisfillet

2.2 Verduidelik wat die term *fillet* beteken. (2)

2.3 Stel 'n vogtige, warm kookmetode voor vir stokvisfilllette. (1)

2.4 Bespreek kortliks die effek van hitte op stokvisfillette. Gee DRIE effekte. (3)

2.5 Beveel TWEE souse aan wat saam met gaar stokvisfillette voorgesit kan word. (2)

Kopiereg voorbehou

2.6 Jy het gevriesde stokvisfillette gekoop.

2.6.1 Noem VIER gehalteaanwysers wat in ag geneem moet word by die aankope van gevriesde vis. (4)

2.6.2 Hoe sal jy die stokvisfillette ontvries voor verwerking daarvan? (2)

2.7 Die chef de cuisine het voorgestel dat jy liewers vars stokvis moet koop.

Hoe sal jy weet of die vis af is? Gee DRIE eienskappe. (3)

2.8 Watter DRIE faktore moet in ag geneem word betreffende die porsiegrootte van vis? (3)

[25]

VRAAG 3

3.1 Kies 'n deegproduk uit KOLOM A wat by 'n baktemperatuur in KOLOM B pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
3.1.1	Muffins en broodrolletjies	A	190 – 200 °C
3.1.2	50% Rogbrood	B	220 °C
3.1.3	Oliebolle	C	200 °C
3.1.4	Naan en pitabrood	D	160 °C (termowaaier)
3.1.5	Chelseabolletjies	E	120 °C
		F	180 °C
		G	230 °C

(5 × 1) (5)

3.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'waar' of 'onwaar' langs die vraagnommer (3.2.1–3.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.2.1 Broodstokkies staan ook bekend as *grissini*.

3.2.2 Matzo's, Joodse bros ongesuurde brood, het nie sout in nie.

3.2.3 Ciabatta is tradisionele Franse brood.

3.2.4 Naanbrood het in antieke Egipte ontstaan.

3.2.5 Koeksisters is 'n tradisionele Suid-Afrikaanse lekkerny gemaak van suurdeeg wat gedraai, diepgebraai en in suikerstroop gedompel word.

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

3.3 Jy moet broodrolletjies vir 'n funksie bak.

3.3.1 Kan jy moontlik die hoeveelheid suurdeeg soos aangedui in die resep halveer om koste te bespaar? Motiveer jou antwoord. (2)

3.3.2 Stel DRIE bestanddele voor wat die tekstuur van die rolletjies sal verbeter. (3)

3.3.3 Brooddeeg kan nie dadelik gebak word nie.

Verduidelik die proefproses vir brooddeeg in DRIE stappe. (3)

3.4 Om watter redes word die volgende tegnieke gebruik vir die bak van broodrolletjies?

3.4.1 Platslaan of uitklop ('knocking down') (2)

3.4.2 Afskraping ('scaling') van die deeg (1)

3.4.3 Om te knie (2)



3.5 Die brood in die prent hier bo het in die middel ingesak.

Gee TWEE redes hiervoor. (2)
[25]

VRAAG 4

4.1 Gee 'n verduideliking van die volgende terme:

4.1.1 Halaal

4.1.2 Haram

4.1.3 Kosjer

(3 × 1) (3)

4.2 Dui VYF maatreëls aan wat die risiko van kontaminasie van kanapees sal verminder wanneer jy dit op 'n funksie uitstal. (5)

4.3 Jy beplan 'n skemerkelkonthaal vir jou klas. Stel die volgende voor:

4.3.1 DRIE geskikte onderstukke vir kanapees

4.3.2 DRIE geskikte boslagte of vulsels vir kanapees

(2 × 3) (6)

4.4 Noem die VIER komponente waaruit 'n slaai bestaan. (4)

4.5 Gee TWEE voorbeelde van saamgestelde slaaie. (2)

4.6 Wanneer jy werkoppervlakke skoonmaak, waarom is dit raadsaam om 'n kleurkoderingstelsel vir vadoeke te gebruik? (1)

4.7 Watter VIER prosedures sal jy volg indien iemand 'n besering opdoen? (4)

[25]

NCV

VRAAG 5

5.1 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings deur 'n woord/term uit die lys hier onder te kies. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (5.1.1–5.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer. Elke woord of term mag net EEN KEER gebruik word.

Mirepoix; Veloute; bruin aftreksel; uitsweet; Bisque; Consommé; Bouquet Garni; tuinmengsel; Hollandaise; blansjering; Remouillage; wit aftreksel; Court Bouillon; verglans of demi-glace

5.1.1 Verskeidenheid vars kruie wat in 'n bondel met lyn vasgemaak en gebruik word om aftreksels geurig te maak.

5.1.2 'Aftrekselreduksie' wat 'n jellieagtige egaligheid aanneem wanneer dit afkoel.

5.1.3 'n Helder, ligkleurige vloeistof wat verkry word deur hoender- of visbene te laat prut.

5.1.4 Gemaak uit bene wat reeds in 'n ander voedselvoorbereiding gekook is en wat 'n verswakte geur tot gevolg het.

5.1.5 Word gemaak deur aromatiese groente en kruie saam te laat prut.

5.1.6 Amberkleurige vloeistof wat gemaak word deur die bene van hoendervleis, beesvleis, kalfs- of wildvleis te verbruin en dan te laat prut.

5.1.7 'n Geurige sopaftreksel wat verhelder is.

5.1.8 Kombinasie van gekapte wortels, uie en seldery wat in botter gepanbraai is.

5.1.9 Dit is die proses vir die eliminering van onsuiwerhede wat in bene voorkom en dowwigheid in 'n aftreksel kan veroorsaak.

5.1.10 Ryk, romerige sop wat gewoonlik van skulpvis, veral kreef, gemaak word.

(10 × 1) (10)

5.2



5.2.1 Watter tipe roomsop kan voorberei word uit die groente wat hier bo getoon word? (1)

5.2.2 Beskryf VYF prosedures vir die voorbereiding van roomsop. (5)

5.2.3 Wat is die verskil tussen *roomsop* en *pureesop*? (2)

5.3 Jy ontvang 'n opdrag om 'n gazpacho te maak.

5.3.1 Identifiseer die VIER hoofbestanddele van 'n gazpacho. (4)

5.3.2 By watter temperatuur sal hierdie sop opgedien word? (1)

5.3.3 Beveel TWEE bygeregte aan wat saam met hierdie sop voorgesit kan word. (2)

5.3.4 Uit watter land kom hierdie sop? (1)

5.4 Hoe sal jy op die volgende onverwagte situasies reageer?

5.4.1 Onvoldoende of minderwaardige produkte. Gee VYF reaksies. (5)

5.4.2 Kalanders in die verdikkingsmiddel. Gee VIER reaksies. (4)

5.5 Dui VYF stappe aan vir die berging van aftreksel en sop wat nie dadelik gebruik gaan word nie. (5)
[40]

VRAAG 6

6.1 Kies die korrekte woord(e) uit die wat tussen hakies gegee word om die volgende sinne te voltooi. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (6.1.1–6.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

6.1.1 Die (water/eier) in chouxdeeg veroorsaak die produksie van stoom in die bakproses.

6.1.2 (Churros/Éclairs) is diepgebraaide chouxdeeg, bestuif met strooisuiker en opgedien as 'n nagereg.

6.1.3 'n Klein ovaal- of bootvormige omhulsel gemaak van broskorsdeeg word 'n (tertjie/Barquette) genoem.

6.1.4 Wanneer tertjieomhulsels opgelyn word, moet die deeg met 'n dikte van (3–4 mm/ 3–5 cm) uitgerol word.

6.1.5 Wanneer 'n leë tertjieomhulsel gebak word staan dit bekend as (boontjiebakwerk/blindelingse bakwerk).

(5 × 1) (5)

NCV

6.2 Vergelyk skilferkorsdeeg met broskorsdeeg. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	SKILFERKORSDEEG	**BROSKORSDEEG**
Verhouding van meelblom tot bakvet	(1)	(1)
Tekstuur	(1)	(1)
Uitrol en rus	(1)	(1)
TWEE gebruike van elke deeg	(2)	(2)

(10)

6.3 Noem DRIE eienskappe van 'n suksesvolle chouxdeegproduk. (3)

6.4 Jy moet 500 chouxskilferkorse vir 'n Croquembouche (tradisionele Franse troukoek) bak en daarom moet dit vooraf voorberei en geberg word.

Bespreek TWEE metodes wat gebruik kan word vir die berging van choux-skilferkorse. (2)

6.5 Verduidelik waarom chouxskilferkorse by TWEE verskillende temperature gebak word. (2)

6.6 Die deegsjef het die deeg gedurende die voorbereiding daarvan te veel hanteer en dit uitgerek. Beskryf kortliks watter uitwerking dit op die finale produk sal hê. (2)

6.7 Wat is die algemeenste tipe meelblom wat in deeg gebruik word? (1)

[25]

TOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou