higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 3

(11011013)

13 November 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 10 bladsye.

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.

NCED

VRAAG 1

1.1 Noem TWEE bestanddele wat in die bereiding van koeke en koekies as hoë risiko geklassifiseer word. (2)

1.2 Noem DRIE stappe in die skoonmaak van areas waar voedsel voorberei word. (3)

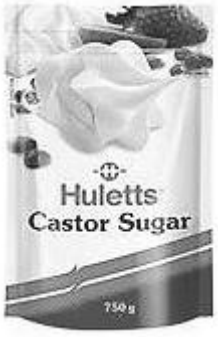
1.3 Watter rol speel vette in gebak? (5)

1.4 Bespreek hoe lug in koek- of koekiebeslag ingewerk kan word. (5)

1.5



A



B



C

1.5.1 Wat is die verskil tussen die drie tipes suiker in die bostaande prente? (3)

1.5.2 Noem EEN gebruik vir elk van die suikers. (3)

1.5.3 Stel EEN gesonder alternatief vir die bostaande suikers voor. (1)

1.6 Wat is die algemeenste tipe meel wat vir die bereiding van koeke en koekies gebruik word? (1)

1.7 Hoe sal 'n mens die volgende onverwagte situasies beredder?

1.7.1 Koek sit in die pan vas (4)

1.7.2 Die oond werk nie behoorlik nie (2)

1.7.3 Koeke het 'n droë, swaar kors (2)

1.8 Wat sal gebeur as koekies in 'n té warm oond gebak word? (4)

1.9 Verduidelik kortliks hoe gevormde (moulded) koekies gemaak word. (4)

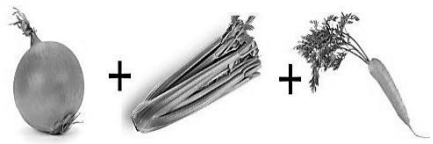
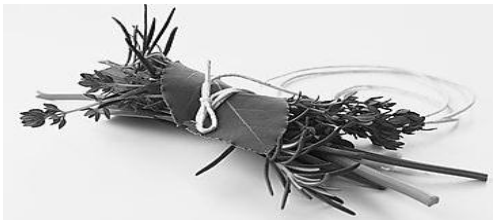
1.10 Verduidelik hoe om 'n koekpan met vet en meel uit te voer. (1)

[40]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 2

2.1 Kies 'n term uit KOLOM B wat by 'n beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–M) langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
2.1.1	'n Ryk, geurige aftreksels of kragsop is helder en deursigtig.	A	helder groentesop
2.1.2	'n Helder, gekruide aftreksel met een of meer groentes (vleis of pluimvee kan ook bygevoeg word).	B	mirepoix
2.1.3	Dit is ondersigtig en word verdik deur 'n verdikkingsmiddel by te voeg of deur een of meer van die bestanddele tot puree te maak.	C	bisque
2.1.4	Skulpvissop wat met gekookte rys verdik is.	D	consommé
2.1.5	Aartappelsop wat met hoenderaftreksel, preie en room berei word.	E	bouquet garni
2.1.6	'n Mengsel van tamatie-concasse, komkommer, groen soetrissie en hoenderaftreksel.	F	beurre manié
2.1.7		G	kraakbeen
2.1.8	Gelyke dele sagte, onverwerkte botter en meel wat in balletjies gerol is.	H	gazpacho
2.1.9	Gelyke dele meel en vet (gewoonlik botter). Dit word aanhoudend oor hitte geroer om wit, blonde of bruin te vorm.	I	dik soppe
2.1.10		J	bruin aftreksel
		K	roux
		L	remouillage
		M	vichyssoise

(10 × 1) (10)

2.2 Verduidelik stap vir stap hoe witvleisaftreksel gemaak word. (6)

2.3 2.3.1 Jy het 'n roomsop bedien wat van swak bestanddele gemaak is.

Watter gevolge sal jou optrede hê? (4)

2.3.2 Gee raad oor hoe die situasie hanteer moet word indien dit sampioensop is wat in VRAAG 2.3.1 voorberei is. Die sop moet binnekort bedien word. (5)

2.4 Vergelyk die verskillende bedieningstyle van sop. Gebruik die tabel hier onder:

BUFFETSTYL	WEGNEEM	KAMERDIENS	A LA CARTE
(4)	(2)	(2)	(3)

(11)

2.5 Verduidelik hoe om aftreksel en sopdisse korrek te stoor. (4)

[40]

VRAAG 3

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

KOLOM A		KOLOM B	
3.1.1	Veganies (Vegan)	A	basibasiliekruidpesto, tomatie en mozzarella-kaas
3.1.2	Halaal	B	blaarslaai, avokado en tamatie
3.1.3	Kosjer	C	macon, blaarslaai en kaas
3.1.4	Lakto-vegetaries	D	geroostede bief, agurkies en tamatie
3.1.5	Lae-vet	E	ham, camembert-kaas en groenslaai
		F	laevetmaaskaas, sonneblomsaad en heuning

(5 × 1) (5)

3.2 Hoe kan 'n mens die risiko van besmetting verminder wanneer kanapees voorgesit word? (5)

3.3 Dui aan waarom 'n mens die tyd moet aandui waarop gevulde toebroodjies vir wegneemetes gemaak is. (3)

3.4 Hoe moet 'n mens optree indien iemand beseer word terwyl h/sy toebroodjies voorberei? (3)

3.5 Jy moet 'n tradisionele Caesar-slaai voorsit.

Noem die basis, lyf (body), garnering en sous vir hierdie slaai. (4)

[20]

VRAAG 4

4.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Vals' langs die vraagnommer (4.1.1–4.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

4.1.1 Kruisbesmetting kan te enige tyd voorkom wanneer 'n mens vis hanteer/voorberei.

4.1.2 Gerookte vis moet altyd in die yskas gehou word.

4.1.3 Voorbeelde van olierige vis is koningklip, stokvis en barrakuda.

4.1.4 Ontdooing moet altyd oornag buite die yskas gedoen word.

4.1.5 Die vleis van witvis bevat minder as 5% vet. (5 × 1) (5)

4.2 Hoe kan 'n mens bepaal dat vis nie meer vars is nie? (4)

4.3 Tongvis is 'n voorbeeld van 'n plat vis.

4.3.1 Hoe sal 'n mens die vel van hierdie tipe vis verwyder? (5)

4.3.2 Wat is die ooreenkoms en verskille tussen *paupiettes* en *délice*? Tabelleer jou antwoord.

	PAUPIETTES	DÉLICE
Ooreenkoms	(1)	
Verskille	(1)	(1)

(3)

4.3.3 Beveel 'n geskikte gaarmaakmetode vir *paupiettes* aan. (1)

4.3.4 Beveel TWEE geskikte garnerings aan om saam met geroosterde tongvis voor te sit. (2)

4.3.5 Hoe kan 'n mens bepaal of tongvis gaar is? (4)

4.4 Hoe sal 'n mens die volgende situasies in 'n kombuis hanteer?

4.4.1 Visgraat steek in jou vinger (3)

4.4.2 Snye (3)

[30]

VRAAG 5

5.1



5.1.1 Identifiseer die pasteideegproduk in die prent hier bo.

5.1.2 Watter pasteideeg word vir hierdie produk gebruik?

(2 × 1) (2)

5.2 Dui aan watter een pas nie en gee 'n rede vir jou antwoord.

5.2.1 Korniese pasteitjies; Bouchées; Worsrolle

5.2.2 Roompoffertjies; Vrugterandkoeke; Éclairs

(2 × 2) (4)

5.3 Die broskorsdeeg wat vir 'n quiche gebruik is het 'n harde tekstuur.

Wat kon dit veroorsaak het? (3)

5.4 Indien die verhouding vir broskorsdeeg 1 : 2 : 1 is, hoeveel koue water moet by 100 g botter en 200 g meel gebruik word? (1)

5.5 Dui aan hoe tertpannetjies met pasteideeg uitgevoer moet word. (3)

5.6 Dui aan hoe ongebakte pasteideeg bewaar moet word. (4)

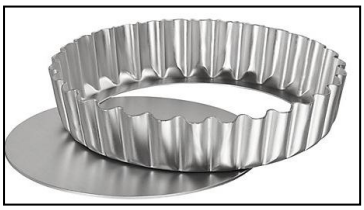
5.7 Noem DRIE kenmerke van goeie broskorsdeeg. (3)

Kopiereg voorbehou

5.8 Gee EEN woord vir elk van die volgende toerusting wat gebruik word om pasteideeg te maak deur 'n woord/term uit die lys hier onder te kies. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (5.8.1–5.8.5) in die ANTWOORDBOEK neer. Elke woord mag slegs EEN keer gebruik word.

paletmes; spuitsak; deegroller; versierspuite; randkoekpan; deegwieletjie; menger

5.8.1



5.8.2



5.8.3



5.8.4



5.8.5



(5)
[25]

VRAAG 6

6.1 Kies die korrekte woord(e) uit dié tussen hakies. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (6.1.1–6.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

6.1.1 Witmeel bevat (20%/70%) koring.

6.1.2 (Broodmeel (strong flour)/Rysmeel) ontwikkel baie gluten.

6.1.3 Vars gis het 'n (gladde/krummelrige) tekstuur.

6.1.4 Semolina is die (endosperm/semel) van die koringkorrel.

6.1.5 (Melk/Botter) is 'n voorbeeld van bakvet.

(5 × 1) (5)

6.2



6.2.1 Noem die bereidingsmetode wat in die prent hier bo gebruik word. (1)

6.2.2 Gee 'n verduideliking van presies hoe hierdie metode uitgevoer word. (4)

6.2.3 Waarom is hierdie stap in die deegmaakproses noodsaaklik? (2)

6.3 Verskillende glaseersels sal verskillende resultate lewer. Sê wat die resultaat sal wees indien die volgende glaseersels op gebakte deegprodukte gebruik word.

Tabelleer jou antwoord.

Sout-en-waterglaseersel	(1)
Olie en besprinkeling met meel	(1)
Geklitste eier en melk	(1)
Suiker en water	(1)

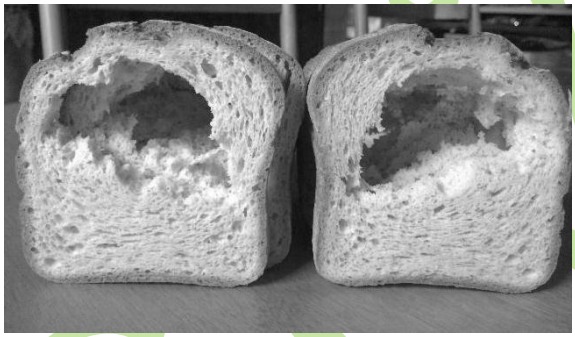
(4)

6.4



Hoe sal 'n mens weet of die brood in die prent hier bo gaar is? (4)

6.5



Wat kan moontlik die rede wees vir die oneweredige tekstuur en groot gate in die boord wat hier bo getoon word? (4)

6.6 Waarom is dit goed om deegprodukte so gou moontlik nadat dit gebak is te eet? (1)
[25]

TOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou