higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 3

(11011013)

14 November 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 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.

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 ... vind via die lug, grond en water plaas en kan voedselsoorte soos groente, vleis en vis affekteer.

A Kruiskontaminasie
B Direkte kontaminasie
C Indirekte kontaminasie
D Reukkontaminasie

1.1.2 Jy moet 'n ... kleurgekodeerde snybord gebruik wanneer jy met vis werk.

A rooi
B geel
C groen
D blou

1.1.3 Mayonnaise is 'n koue ... sous.

A geklaarde
B roux-
C emulsie-
D styselverdikte

1.1.4 ... is ingerolde deeg wat berei word deur 'n ingewikkelde rol-en-vou-proses te gebruik waarvolgens botter tussen verskillende lae deeg gesmeer en dan platgedruk word.

A Broskors
B Skilferdeeg
C Choudeeg
D Soet broskors

1.1.5 ... kan as verdikkingsmiddel gebruik word en verbeter ook die geur van sop.

A Gebruinde bene
B Mirepoix
C Araroet
D 'n Mengsel van eier en room

Kopiereg voorbehou

1.1.6 Gebruik 'n ... om brood of broodrolletjies op te lig en vas te hou.

A tangetjie
B paletmes
C vurk
D sitrusskiller

1.1.7 Koningklip, tongvis, skelvis en tuna is voorbeelde van ...

A kouewatervisse.
B soutwatervisse.
C varswatervisse.
D skulpvisse.

1.1.8 Die sifting van versiersuiker of kakao oor 'n koek om dit te versier:

A Bestuiwing
B Bestryking
C Bestrooiing
D Glasuring

1.1.9 Vir hierdie deegbereidingsmetode moet jy jou hande gebruik om die deeg tot 'n behoorlik gemengde mengsel te bewerk:

A Vermenging
B Invouing
C Kniewerk
D Invrywing

1.1.10 ... moet nie gebruik word om deegprodute te berei of te berg nie aangesien dit bakterieë en vuiligheid bevat.

A Vlekvryestaalbakke
B Ramekins
C Lugdigte houers
D Gekraakte en afgesplinterde bakke

(10 × 1) (10)

1.2 Kies 'n stap uit KOLOM B wat jy sou uitvoer na aanleiding van die onverwagse situasie wat in KOLOM A beskryf word. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Jy doen 'n brandwond op terwyl jy bruschetta in die oond rooster	A	verstel die temperatuur van die oond, gooi die gebak weg en berei nog 'n baksel
1.2.2	Die roomkaas vir die gerookte salmkanapees is ouer as die vervaldatum daarvan	B	ontsmet en bedek dit heeltemal voordat jy jou taak voltooi
1.2.3	Die miniquiches het 'n gebrande kors, maar dit is nog rou aan die binnekant	C	die smaak en tekstuur word nie geraak nie; dus kan jy dit aan 'n klant voorsit
1.2.4	Jy sny jouself terwyl jy pietersielie as garneersel opkap	D	plaas dit in die oond terug
1.2.5	Jy wil ham sny, maar die vleissnyer is stukkend	E	sit ys/koue water daarop
		F	gaan die temperatuur van die yskas na
		G	stuur dit aan die pakkamer terug en versoek dat dit vervang word
		H	gebruik 'n koksmes om jou taak te voltooi

(5 × 1) (5)

1.3 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'waar' of 'onwaar' langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Skelvis is gerookte stokvis.

1.3.2 Nadat gebakte deegprodukte uit die oond gehaal is, moet dit in die panne of houers gelos word om af te koel.

1.3.3 Sponskoekmengsels moet onmiddellik, nadat dit gemeng is, gebak word.

1.3.4 Windpasteitjies word gevul voordat dit in die oond gebak word.

1.3.5 Vriesbrand aan vis vind plaas wanneer jy dit teen die verkeerde temperatuur gaarmaak.

1.3.6 'n Bruin aftreksel kan van hoender gemaak word.

1.3.7 Rooster is 'n algemene gaarmaakmetode vir deegprodukte.

Kopiereg voorbehou

1.3.8 Eiers wat in gebak gebruik word, moet verkieslik teen kamertemperatuur wees sodat dit makliker geklits kan word.

1.3.9 Glansversiersel word van versiersuiker en water gemaak.

1.3.10 Kontroleer altyd dat die bestanddele vars is voordat jy 'n koek bak.

(10 × 1) (10)

1.4 Gee EEN woord/term vir elkeen van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORD-BOEK neer.

1.4.1 Stukke vis wat aan weerskante van die ruggraat van die vis afgesny is

1.4.2 'n Rou sous wat gemaak word deur eiergeel, asyn, mosterd en olie saam te klits

1.4.3 'n Bereidingsmetode waarvolgens botter verhit word voordat gesifte meel daarby gevoeg word

1.4.4 Die algemeenste soort meel wat gebruik word om deeg te berei

1.4.5 Voeg geur, kleur en rykheid tot fyngebak toe

1.4.6 Kan as basis vir sowel toebroodjies as kanapees gebruik word

1.4.7 Hierdie produkte moet weggegooi word en kan die maatskappy geld kos

1.4.8 Kan in wiggies gesny en as garnering vir visgeregte gebruik word

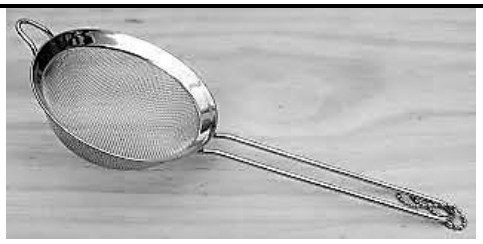
1.4.9 'n Ondeurgesygde sop wat van 'n aftrekselbasis en blokkies groente gemaak word

1.4.10 'n Soort kontaminasie wat kan plaasvind as hare, pleisters of dele van masjinerie in rou deeg gevind word

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.5 Kies 'n foto van 'n stuk kombuisgereedskap wat gebruik word om koek en koekies te berei uit KOLOM B wat by die term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–E) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B
1.5.1	Ramekin	A 
1.5.2	Smeerkwassie	
1.5.3	Siffie	
1.5.4	Draadklitser	
1.5.5	Maatbeker	B 
		C 
		D 
		E 

(5 × 1) (5)

[40]

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Verduidelik die sleutelstappe wat gevolg moet word wanneer 'n voedsel-bereidingsarea gereinig word. (5)

2.2 Wat moet die VIER hoofopskrifte op 'n reinigingskedule wees? (4)

2.3 Bestudeer FIGUUR 1 hier onder en beantwoord die vrae.



FIGUUR 1

2.3.1 Watter soort kleinkoekie word in die foto hier bo gemaak? (1)

2.3.2 Gee 'n definisie van hierdie bepaalde soort koekie. (2)

2.3.3 Beveel 'n toepaslike manier aan waarop hierdie bepaalde koekie versier kan word sodat dit aantrekliker lyk. (2)

2.3.4 Die koekies bak 10 minute lank, maar dit is steeds nie goudbruin nie.

Wat kon dit veroorsaak het? (2)

2.3.5 Hoe sal jy hierdie koekies berg sodat dit nie verbrokkel nie en langer vars bly? (4)

2.3.6 Jy laat val 'n warm plaat met koekies per ongeluk op die vloer.

Wat is die korrekte manier om op hierdie situasie te reageer? (4)

2.4 Noem SEWE voorbeelde van basisse vir die bereiding van kanapees. (7)

2.5 Beveel riglyne aan vir die besluit oor die bolae wat jy sal gebruik met die bereiding van kanapees. (9)

[40]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 Bestudeer FIGUUR 2 hier onder en beantwoord die vrae wat volg.



FIGUUR 2

3.1.1 Noem die deeg wat in FIGUUR 2 gebruik is. (1)

3.1.2 Die rolproses is 'n algemene bereidingsmetode wat gebruik word wanneer bogenoemde deeg berei word.

Verduidelik hoe jy die rolwerk korrek sou uitvoer. (6)

3.1.3 Ná die rolwerk moet die deeg eers in die yskas geplaas word om te rus.

Bespreek die redes daarvoor. (5)

3.1.4 Volgens die resep moet jy die fyngebak blind bak.

Wat beteken *blindgebakte*? (7)

3.1.5 Watter uitwerking het 'n gebrande deegproduk op klante? (4)

3.2 Hoe sou jy meel vir 'n muffinresep afmeet? (2)

[25]

VRAAG 4

4.1 Bespreek die vernaamste kontaminasiebedreigings met die bereiding van aftreksel. (10)

4.2 Noem die hoofbestanddele wat gebruik word wanneer 'n bruin aftreksel berei word. (6)

4.3 Ontwikkel 'n stel riglyne wat die kenmerke van 'n goeie sop bepaal. (8)

4.4 Daar is 'n kragonderbreking en jy kan daarom nie kook nie.

Hoe sou jy hierdie situasie hanteer? (4)

4.5 Hoe moet sop wat as wegneemete verkoop word, voorgesit word? (3)

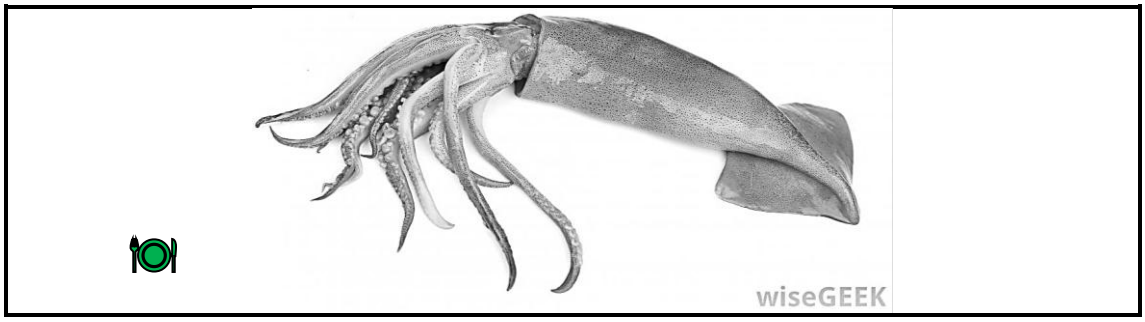
4.6 Stel VIER maniere voor waarop mayonnaise met die bereiding en aanbieding van kanapees en toebroodjies gebruik kan word. (4)

[35]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 5

5.1 Bestudeer FIGUUR 3 hier onder en beantwoord die vrae.



FIGUUR 3

5.1.1 Klassifiseer die seedier in FIGUUR 3. (1)

5.1.2 Noem DRIE algemene snitte waarin dit gekoop kan word. (3)

5.1.3 Bespreek TWEE bereidingsmetodes wat gebruik word wanneer dit gehanteer word. (4)

5.2 Die meeste resepte vereis dat vis gehul ('coated') word voordat dit gaargemaak word.

Vergelyk die TWEE soorte hulsels in die tabel hier onder. Kopieer en voltooi die tabel in die ANTWOORDBOEK.

	Broodkrummelhulsel	**Beslaghulsel**
Hoofbestanddele	(3)	(4)
Geskik vir watter gaarmaakmetodes	(2)	(1)

(10)

5.3 Jy merk op dat die vis wat jy besig is om te hul, 'n slegte reuk het.

Hoe sou jy hierdie situasie hanteer? (2)

5.4 Lees die resep hier onder en beantwoord die vrae.

Skons (8 porsies)

Bestanddele
230 g bruismeel
60 g botter
8 g bakpoeier
knippie sout
150 ml melk
50 g strooisuiker
1 ekstragroot eier

Metode
1. Sif die meel, bakpoeier, suiker en sout in 'n groot metaalbak saam en meng dit liggies met 'n slaplemmes.
2. Vryf die botter in die mengsel in totdat dit soos fyn broodkrummels lyk en maak 'n gat in die middel van die mengsel.
3. Klits die eier en melk in 'n afsonderlike bak saam en gooi 2/3 van hierdie beslag in die middel van die krummelmengsel.
4. Kombineer die bestanddele deur met 'n slaplemmes deur die mengsel te sny. Sodra die bestanddele gemeng is en die deeg steeds nie sag genoeg is nie, voeg die oorblywende eiermengsel bietjie vir bietjie by, totdat die deeg sag is, maar nie taai nie. Plaas die beslag op 'n oppervlak wat liggies met meel bestrooi is en gebruik jou hande om die beslag liggies te meng (knie) totdat 'n sagte en ferm deeg gevorm word.
5. Rol die mengsel tot 'n 3 cm-dikte uit en druk die skons met behulp van 'n skonssnyer uit. Doop die snyer in ekstra meel ná elke skon om te verhoed dat dit klewerig raak.
6. Plaas die skons op 'n bakplaat en bak dit 17 minute lank teen 170 °C.

5.4.1 Watter soort deeg word gebruik om skons te berei? (1)

5.4.2 Identifiseer die bereidingsmetodes wat in die resep hier bo gebruik word. (4)

5.4.3 Hoe sou jy die bakplaat voorberei voordat jy die skons daarop plaas? (2)

5.4.4 Stap 6, wat 'n belangrike bereidingsmetode is, ontbreek.

Stem jy saam? Gee redes vir jou antwoord. (3)

5.4.5 Hoe sal jy weet dat die skons gaar is en gereed is om uit die oond gehaal te word? (4)

5.4.6 Skryf DRIE tradisionele bolae neer wat gebruik kan word wanneer jy skons voorsit. (3)

5.4.7 Hoe berg jy skons wat pas uit die oond gehaal is? (3)

[40]

TOTAAL AFDELING B: 140
GROOTTOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou