higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 3

(11011013)

10 Desember 2020 (Y-vraestel)
13:00–16:00

Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye.

500Q1N2010

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 gegee as moontlike antwoorde op die volgende vrae. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK.

1.1.1 Gereedskap wat gebruik word om vis te kook, kan in ’n … gesteriliseer word met ’n finale spoelsiklus van 10-12 sekondes.

A oond
B mikrogolf
C skottelgoedwasser
D stoompot

1.1.2 Vars vis moet in ’n viskas geberg word wat ... bevat.

A kleefplastiek
B ys
C water
D drupbakkies

1.1.3 Die hoofbestanddele van ’n velouté:

A Wit aftreksel en blonde roux
B Bruin aftreksel en blonde roux
C Melk en blonde roux
D Tamatiesous en blonde roux

1.1.4 ’n Goed gegeurde vloeistof wat die basis van soppe, souse en bredies vorm:

A Consommé
B Gazpacho
C Aftreksel
D Bouillon

1.1.5 … kan gebruik word as ’n vulsel, ’n bolaag of as ’n hoofbestanddeel wanneer koekies gebak word.

A Meel
B Vrugte
C Vla
D Room

Kopiereg voorbehou

1.1.6 … word gesny, toegelaat om te rys en teen 180 °C diep gebraai.

A Pitabrood
B Broodrolletjies
C Pizza korse
D Oliebolle

1.1.7 ’n Skoonmaakskedule noem …

A hoe om kontaminasie te verhoed.
B hoe om afval weg te doen.
C die items wat skoongemaak moet word.
D die prosedure om te volg as jy siek is.

1.1.8 … word by chouxdeeg gevoeg om dit ’n glansende, gladde tekstuur te gee.

A Bakvet
B Eiers
C Suiker
D Yswater

1.1.9 Die proses wat alle bestanddele in ’n gemengde mengsel inwerk en om gluten te ontwikkel:

A Vou
B Meng
C Knie
D Rus

1.1.10 Vrugte word gou bruin en moet met ... bedek word vóór dit gebruik as ’n bolaag op ’n kanapee gebruik word.

A suiker
B olie
C water
D suurlemoensap

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

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 te skryf.

1.2.1 Haal alle toerusting en bestanddele uit voordat die kookproses begin.

1.2.2 Suurlemoenwiggies word tradisioneel gebruik om vis te garneer.

1.2.3 Laat ’n aftreksel afkoel vóór dit in die yskas geberg word.

1.2.4 Gebruik ’n bruin snyplank wanneer ’n mirepoix voorberei word.

1.2.5 ’n Rolkoek word in ’n veerklamp-pan gebak.

1.2.6 Wanneer koekies afkoel, moet hulle nie op mekaar gepak word totdat hulle heeltemal afgekoel het nie.

1.2.7 Hoe groter die brood, hoe langer sal dit vars bly.

1.2.8 Bakterieë styg vinnig teen temperature onder -18 °C.

1.2.9 ’n Slaaisous is ’n vinaigrette wat oor slaai gegooi word.

1.2.10 Alle gereedskap moet tussen take gewas word om die risiko van kruiskontaminasie te verlaag.

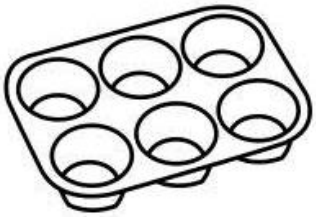
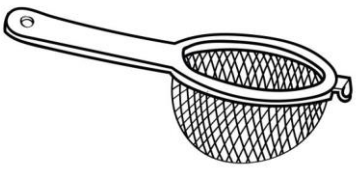
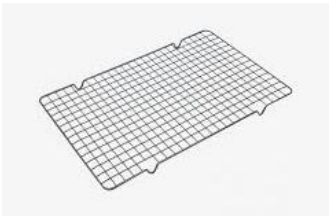
(10 × 1) (10)

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

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	’n Mengsel van gelyke dele rou botter en meel	A	Chinois
		B	Liaison
1.3.2	’n Mengsel van eiers en room wat gebruik word om soppe te verdik	C	Roux
1.3.3	’n Dik roomsop wat van skulpvis gemaak word	D	Bisque
		E	Beurre Manie
1.3.4	Om voedseldeeltjies van die bodem van ’n pan te verwyder	F	Deglasuring
1.3.5	’n Vergietes wat soos ’n keël gevorm is	G	Bredie

(5 × 1) (5)

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

KOLOM A	KOLOM B
1.4.1 	A sif
	B tregter
	C veerklamp-pan
	D bakplaat
	E afkoelrakkie
1.4.2 	F klitser
	G kolwyntjiepan
1.4.3 	
1.4.4 	
1.4.5 	

(5 × 1) (5)

1.5 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf die korrekte term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDBOEK.

1.5.1 Dit word met vis gedoen vóór dit diepgebraai word.

1.5.2 Lepel rou koekiemengsel word op ’n bakplaat uitgeskep.

1.5.3 Om die bokant van ’n skon met eier te bestryk vóór dit gebak word, laat dit blink.

1.5.4 Geklitste eierwitte wat versigtig in beslag gemeng word met ’n spatel.

1.5.5 Varsgebakte deegprodukte word op rakke gepak en lug sirkuleer rondom elke item.

(5 × 1) (5)

1.6 Kies die korrekte term uit dié in hakies. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.5) in die ANTWOORDBOEK.

1.6.1 (Deel in porsies/Rantsoenering) is om ’n pastei in stukke van dieselfde grootte te sny.

1.6.2 Garnering moet die gereg (komplimenteer/oorweldig).

1.6.3 (Kouevleis/Patés) kan op verskillende maniere gevou of gerol word vóór dit op ’n platbord uitgepak word.

1.6.4 Rou voedsel en gaar voedsel moet (afsonderlik/saam) geberg word.

1.6.5 Platborde wat gepak en gereed is om voor te sit moet in die (yskas/vrieskas) gebêre word totdat dit benodig word.

(5 × 1) (5)

[40]

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Kopieer die tabel met die gegewe opskrifte in die ANTWOORDBOEK en klassifiseer die items hieronder deur die tabel in te vul.

blini; gerookte salm; bokkaas; vol au vent; dille; Parma-ham; tiemie; crostini; lemoenskil

KORS	BOLAE	GARNERING

(9)

2.2 Noem AGT praktyke om te verseker dat werk op 'n georganiseerde manier gedoen word. (8)

2.3 Gee VIER redes waarom dit belangrik is om bergingsareas skoon te hou. (4)

2.4 Bestudeer die prent hier onder en beantwoord die vrae.



[Bron: *www.indiamart.com*]

2.4.1 Noem die deegproduk in die prent hierbo. (1)

2.4.2 Van watter tipe deeg is die produk in 2.4.1 gemaak? (1)

2.4.3 Noem VYF voorbereidingsmetodes wat gebruik word om hierdie produk voor te berei. (5)

2.4.4 Wat sal gebeur as jy hierdie produk teen vir 20 minute teen 100 °C bak? (1)

2.5 Deegprodukte word gewoonlik in 'n oond gebak.

Noem DRIE deegprodukte wat diepgebraai word. (3)

2.6 Beveel DRIE geskikte maniere aan om 'n baksel croissants te stoor. (3)

2.7 Gee VYF verskillende verglansings wat gebruik word wanneer deegprodukte voorberei word. (5)

[40]

VRAAG 3

3. Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae.



[Bron: *www.thespruceeats.com*]

3.1 Noem die deeg wat gebruik word om 'n tertjie in die prent hierbo voor te berei. (1)

3.2 Ontwikkel 'n stel reëls om te volg wanneer die deeg in VRAAG 3.1 voorberei word. (7)

3.3 Noem SEWE kenmerke om voor te kyk wanneer die fyngebak hierbo beoordeel word. (7)

3.4 Stel DRIE maniere voor waarop die fyngebak tot die volgende dag geberg kan word. (3)

3.5 Verduidelik die effek van 'n gebrande tertdop op kostes? (2)

3.6 Skep 'n stap-vir-stap metode hoe om deeg blind te bak. (3)

3.7 Identifiseer TWEE tipes deeg wat as 'n kanapee kors gebruik kan word. (2)

[25]

VRAAG 4

4. Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die volgende vrae.



[Bron: *www.thespruceeats.com*]

4.1	Noem die voorbereidingsmetode wat in die prent hierbo getoon word.	(1)
4.2	Beskryf die voorbereidingsmetode in Vraag 4.1 in SES stappe in die korrekte volgorde.	(6)
4.3	Noem die tipe vis wat ook stokvis genoem word.	(1)
4.4	Noem SES gehaltepunte wat nagegaan moet word wanneer jy vars vis koop.	(6)
4.5	Die braaier wat gebruik word om vis gaar te maak raak onverwags onklaar. Gee VIER aksies wat geneem moet word om die situasie reg te stel.	(4)
4.6	Noem DRIE maniere om te weet wanneer vis behoorlik gaar is.	(3)
4.7	Noem VYF bestanddele wat gebruik word om tuisgemaakte mayonnaise te maak om saam met vis voor te sit.	(5)
4.8	Gee VIER moontlike redes waarom die mengsel sal skif wanneer mayonnaise gemaak word.	(4)
4.9	Verduidelik hoe geskifte mayonnaise bruikbaar gemaak kan word.	(2)
4.10	Noem een ander sous wat met mayonnaise gemaak word wat dikwels saam met vis voorgesit word.	(1)
4.11	Die handmenger werk nie as gevolg van beurtkrag. Verduidelik hoe hierdie probleem hanteer moet word.	(2)
		[35]

VRAAG 5

5.1 Onderskei tussen ’n wit aftreksel en ’n bruin aftreksel deur die tabel hieronder te kopieer en in te vul.

KRITERIA	WIT AFTREKSEL	BRUIN AFTREKSEL
Bestanddele	(3)	(3)
Kooktyd op stoof	(1)	(1)

(8)

5.2 Verduidelik hoe om ’n aftreksel te verhelder. (6)

5.3 Bestudeer die prent hier onder en beantwoord die vrae.



[Bron: *www.istockphoto.com*]

5.3.1 Identifiseer die produk in die prent hier bo. (1)

5.3.2 Noem die gereedskap wat nodig is om die produk wat in VRAAG 5.3.1 genoem is, voor te berei. (7)

5.4 Verduidelik die invryfmetode. (4)

5.5 Noem VYF dinge om te doen wanneer ’n koek nie rys nie. (5)

5.6 Dit is belangrik dat koekvulsels volgens die resep voorberei word. Vergelyk die volgende vulsels deur die tafel hieronder te kopieer en te voltooi.

VULSELS	BESTANDDELE
Waterversiersel	5.6.1 … 5.6.2 … 5.6.3 …
Botterroom	5.6.4 … 5.6.5 …
Sjokolade ganache	5.6.6 … 5.6.7 …
5.6.8 …	Seisoenale vrugte Suiker Suurlemoensap

(8)

5.7 Waarom moet kapplanke na die einde van elke skof geskrop word? (1)

[40]

TOTAAL AFDELING B: 140
GROOTTOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou