higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4

(11011014)

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

Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye.

Kopiereg voorbehou

TYD: 3 UUR
PUNTE: 200

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. Gebruik slegs BLOU of SWART ink.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Verduidelik hoe jy toerusting kan ontsmet deur gebruikmaking van die volgende metodes:

1.1.1 Kookwater

1.1.2 Chemiese ontsmettingsmiddels

(2 × 2) (4)

1.2 Kategoriseer die vulsel hier onder in tradisionele of moderne variëteite. Kopieer en voltooi die tabel hier onder.

pruim en okkerneut; appelkoos en dennepitte; salie en uie; spek en sampioene; kastaiing

MODERNE VULSEL	TRADISIONELE VULSEL
1.2.1	1.2.2

(5)

1.3 Gee die tradisionele naam vir vulsel. (1)

1.4 Vleis het 'n hoë risiko om gekontamineer te raak omdat bakterieë daarin kan groei.

Noem DRIE prosedures wat jy kan volg om die risiko te verminder dat bakterieë van een voedselsoort na 'n ander versprei wanneer jy vleis gaarmaak. (3)

1.5 Verduidelik waarom dit noodsaaklik is om vulsel afsonderlik gaar te maak. (2)

1.6 Peter het besluit om 'n hoender met 'n kruie-en-neut-vulsel vir middagete te rooster.

1.6.1 Verduidelik aan Peter hoekom dit belangrik is om die gebraaide hoender vir 10–15 minute te laat rus voordat dit gekerfsny word. (3)

1.6.2 Gee TWEE voordele van die (oond)braai van vleis. (2)

1.6.3 Hoe sal jy weet of die gebraaide vleis gaar is? (2)

1.7 Kies DRIE geskikte garnerings of souse en bygeregte uit die onderstaande lys vir die gebraaide hoender wat Peter vir middagete gaargemaak het. (3)

tamatiesous; bosbessiesous; kruisementsous; vinkel; vleissous; groenmielies; groente

1.8 Verduidelik waarom jy die onderstaande stappe sal volg wanneer jy die hoender vir middagete rooster.

1.8.1 MOENIE die vulsel dig stop nie. (1)

1.8.2 Bind die hoender op. (4)

1.8.3 Borsel die buitekant van die hoender met gesmelte botter. (2)

Kopiereg voorbehou

1.9 Noem DRIE metodes wat jy kan gebruik om die hoender op te bind. (3)

1.10 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.10.1–1.10.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.10.1 Vleisdisse moet gedeeltelik gaargemaak word om bakteriële groei te onderdruk, veral as dit nie onmiddellik opgeëet gaan word nie.

1.10.2 Gerookte ham word uit die voorpoot van vark berei.

1.10.3 Stoomtabelle of bains-marie behoort gebruik te word om kos warm en bo 65 °C te hou.

1.10.4 Ortodokse Jode mag beesvleis en varkvleis eet.

1.10.5 Voedsel wat koud by 4 °C bedien moet word, kan hoogstens 4 ure lank by 'n hoër temperatuur gehou word.

(5 × 1) (5)
[40]

VRAAG 2

2.1 Kategoriseer die volgende groente:

2.1.1 Peperwortel

2.1.2 Okra

2.1.3 Egte artisjok

2.1.4 Porcini-sampioene

2.1.5 Murgpampoentjie

(5 × 1) (5)

2.2 Beskryf die gehalteaanwysers waarna 'n mens moet oplet wanneer jy die volgende groente koop.

2.2.1 Brokkoli

2.2.2 Uie

(2 × 5) (10)

Lethabo het vars groente nodig om 'n vegetariese dis vir 'n belangrike kliënt te berei. Sy vind egter uit dat daar geen vars groente op die mark is nie.

2.3 Watter ander groentevorme sal jy vir haar aanbeveel? (3)

2.4 Staaf waarom 'n mens die volgende sal doen.

2.4.1 Skil groente dun. (1)

2.4.2 Sny groente in dieselfde groottes voordat dit gaargemaak word. (1)

2.4.3 Behandel soetpatats met 'n suur. (1)

2.4.4 Was hande voor en nadat groente berei is. (2)

2.4.5 Gooi bokse waarin groente gekoop word so gou moontlik weg. (1)

2.5 Verduidelik hoe 'n mens die voorkoms van gaar groente op die bord sou evalueer. (7)

2.6 Ontwikkel 'n stel riglyne met minstens NEGE stappe wat jy kan volg om spinasie suksesvol tuis te vries. (9)

[40]

VRAAG 3

3.1 Stel VYF basiese beginsels van spyskaartbeplanning voor wat jy in gedagte moet hou wanneer die nageregtafel beplan word. (5)

3.2 Klassifiseer die volgende nageregte in óf WARM óf KOUD. Kopieer en voltooi die tabel hier onder.

sjokolademousse; Beierse room; gestoofde vrugte; piesangpoffertjies; Crème Caramel; brood-en-botterpoeding; panna cotta; soufflé; sponspoedings

WARM NAGEREGTE	KOUE NAGEREGTE

(10)

3.3 Verduidelik onder die volgende opskrifte hoe 'n mens die bedreiging van kontaminasie kan voorkom wanneer jy nageregte gaarmaak.

3.3.1 Toerusting

3.3.2 Persoonlike higiëne

(2 × 5) (10)

3.4 Verduidelik die belangrikheid daarvan om tyd- en temperatuuraanbevelings te volg wanneer nageregte berei of gaargemaak word. (6)

Kopiereg voorbehou

3.5 Beskryf die korrekte bergingsprosedures vir elk van die volgende produkte.

3.5.1 Meringues

3.5.2 Crêpes

(2 × 3) (6)

3.6 Gee EEN gaarmaakmetode vir die volgende nageregte.

3.6.1 Flans

3.6.2 Koningin van nageregte

3.6.3 Gestoofde vrugte

(3 × 1) (3)
[40]

VRAAG 4

4.1 Verskeie opsies word gegee as moontlike antwoorde op die volgende vrae. Kies die korrekte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (4.1.1–4.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

4.1.1 'n Bietjie tamatiepuree en botter wat by 'n klassieke veloutésous gevoeg word.

A Albert
B Aurore
C Nantua
D Mosterd

4.1.2 Witsous met gerasperde cheddar of gruyère:

A Kappertjie
B Poulette
C Kerrie
D Mornay

4.1.3 Hoenderaftreksel, eiergele en 'n ruim hoeveelheid dubbeldik room word gebruik om hierdie sous te maak:

A Supreme
B Maltaise
C Mousseline
D Pikante

4.1.4 'n Veloutésous met geskilde druiwe gegarneer:

A Bercy
B Sampioen
C Veronique
D Béchamel

4.1.5 'n Mosterdgegeurde kaassous wat saam met kreef bedien word:

A Thermidor
B Polonaise
C Pietersielie
D Kappertjie

4.1.6 Gereduseerde tamatie-concasse, duxelle en gekapte ham word by hierdie sous gevoeg:

A 'Divine'
B Italiaanse
C Bordelaise
D Spaanse

4.1.7 Uie vorm die basis vir hierdie sous.

A Robert
B Chasseur
C Portugese
D Soubise

4.1.8 'n Geskikte sous om saam met aspersies te bedien:

A Hollandaise
B Tamatie
C Mornay
D Caesar

4.1.9 'n Ryk sous verdik met eiergeel en gegeur met dragon, gewoonlik met roosterbiefstuk bedien.

A Witsous
B Veloutésous
C Béarnaise sauce
D Aïolisous

4.1.10 'n Koue sous gemaak met olie, mosterdpoeier, eiergele en suurlemoensap of asyn:

A Glaseersel
B Coulis
C Vinaigrette
D Mayonnaise

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

4.2 Watter handelinge sou 'n mens uitvoer om elkeen van die volgende onbeplande situasies te hanteer?

4.2.1 Souse wat te dik is

4.2.2 Souse wat aangebrand het

(2 × 2) (4)

4.3 Wat was die oorsaak van die onbeplande situasies wat in VRAAG 4.2.1 en VRAAG 4.2.2 genoem word? (2 + 1) (3)

4.4 Bespreek die eienskappe van 'n goeie sous onder die volgende opskrifte:

4.4.1 Tekstuur (1)

4.4.2 Aroma (1)

4.4.3 Konsistensie (2)

4.5 Noem VIER maniere waarop souse bedien kan word. (4)

4.6 Noem DRIE funksies van aspiekjellie. (3)

4.7 Gee TWEE voorbeelde van geëmulsifiseerde eiergebaseerde souse. (2)

Peter is versoek om afval te koop vir die bereiding van gebakte lewer en niertjies met madeira.

4.8 Stel gehalteaanwysers voor waarna Peter moet oplet wanneer hy die volgende afval koop.

4.8.1 Lewer

4.8.2 Niertjies

(2 × 4) (8)

4.9 Gee TWEE redes waarom vleis gevul word. (2)

[40]

VRAAG 5

5.1 Definieer die volgende begrippe:

5.1.1 Gebruiksdatum

5.1.2 Magasynmeester

5.1.3 Fakture

5.1.4 Rekwisisievorms

5.1.5 Kredietbewyse

(5 × 1) (5)

5.2 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (5.2.1–5.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

5.2.1 Die gehalte van kos sal agteruitgaan ná hierdie datum

5.2.2 Verbruikers behoort nie die produk ná hierdie datum te gebruik nie

5.2.3 Stoorplek waar slegs niebederfbare produkte gestoor kan word

5.2.4 Dokument wat ingevul en na die verskaffer gestuur moet word wanneer ook al goedere bestel word

5.2.5 Moet beskikbaar wees om vragte en swaar items te beweeg

(5 × 1) (5)

5.3 Kies 'n bereidingsmetode uit KOLOM B wat pas by 'n prentjie in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–J) langs die vraagnommer (5.3.1–5.3.6) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B
5.3.1		A verfris B vorming C blansjering D in blokkies sny E rasper F afskil G omdraai H kerwing I tot puree maak J marinering
5.3.2		
	Foto's deur wikihow.com	

5.3.3



5.3.4



5.3.5



5.3.6



Foto's deur wikihow.com

(6 × 1) (6)

5.4 Identifiseer die volgende komplekse groentedisse.

5.4.1



5.4.2



5.4.3



5.4.4



(4 × 1) (4)

5.5 Stel 'n geskikte verpakking vir 50 kg White Star-mieliemeel voor. (1)

5.6 Bespreek hoe jy vars wortels sal stoor. (3)

5.7 Sisanda is 'n voltydse magasynmeester in 'n groot pakhuis.

Adviseer Sisanda oor hoe om die pakhuis te beplan om chaos en vertragings te vermy wanneer voorraad uitgereik word. (3)

Jy reik voorraad uit en kom agter dat een sak meel geskeur is.

5.8 Hoe behoort Sisanda hierdie probleem te hanteer? (3)

5.9 Kies die korrekte woord of woorde uit dié wat tussen hakies gegee word. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (5.9.1–5.9.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

5.9.1 Bevrore pluimvee behoort dig toegedraai te word in kleefplastiek en teen (plus/minus) 18 °C gebêre te word.

5.9.2 Ontdooi bevrore vleis versigtig onder (yskas/kamertemperatuur).

5.9.3 Alle vars vis behoort binne (een/twee) dag/dae gebruik te word.

5.9.4 Items soos (appels/bessies) kan gevries word deur gebruikmaking van die vryvloeimetode.

5.9.5 Eiers behoort teen (1–5/10–15) in 'n yskas gebêre te word.

5.9.6 (Rou eiergeel en eierwit/hardgekookte eiers) vries nie goed nie.

5.9.7 (Muwwe/vars) brood kan gedroog en vir broodkrummels of beskuit en broodpoedings gebruik word, of geweek word om massa by vulsel te voeg.

5.9.8 Aartappels moet in die (donker/lig) gehou word om te voorkom dat hulle groen raak en uitloop.

5.9.9 Neute hou langer wanneer dit (afgedop/onafgedop) is.

5.9.10 Moet nooit (nektariens/piesangs) in 'n yskas bêre nie, omdat hulle swart raak as dit onder 13 °C geberg word.

(10 × 1) (10)

[40]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou