higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4

(11011014)

3 Desember 2020 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

264Q1N2003

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. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.

5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Kopieër en voltooi die volgende tabel in die ANTWOORDBOEK neer deur die kliënte in terme van die kos wat hulle eet of nie eet nie te vergelyk.

	VEGANISTE	**LAKTO-VEGETARIËRS**
Kos wat hulle eet	1.1.1 (1)	1.1.2 (3)
Kos wat hulle nie eet nie	1.1.3 (3)	1.1.4 (3)

(10)

1.2 Verduidelik hoe voorkom kan word dat mayonnaise skif. (5)

1.3 Alda het ‘n sous voorberei wat te loperig is.

Noem SES verdikkingsmiddels wat gebruik kan word om souse te verdik. (6)

1.4 Noem hoe elk van die volgende organiseringsprobleme opgelos kan word:

1.4.1 Klonterige souse (2)

1.4.2 Souse wat te dik is (2)

1.5 Noem VYF eienskappe wat souse by kos voeg. (5)

1.6 Maak 'n lys van gehalte-aanwysers wat 'n onderneming in aanmerking moet neem wanneer gehalte kalfsvleis gekoop word onder die volgende opskrifte:

1.6.1 Vlees (5)

1.6.2 Vet (2)

1.6.3 Bene (3)

[40]

VRAAG 2

2.1 Noem NEGE riglyne wat pas aangestelde sjefs moet volg om die voedingswaarde van groente gedurende die kookproses te preserveer. (9)

2.2 Klassifiseer die volgende groentes:

2.2.1 Rape

2.2.2 Nierbone

2.2.3 Sneeu-ertjie

2.2.4 Dwergsampioene

2.2.5 Aspersies

2.2.6 Waterkres/Bronslaai

(6 × 1) (6)

2.3 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings.Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (2.3.1–2.3.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf

2.3.1 Groente wat fyngemaak is of vloeibaar gemaak (versap) word om 'n gladde pulp te skep.

2.3.2 'n Gekruide eiervla wat gebruik word om 'n consommé te garneer

2.3.3 'n Mengsel van groente pulp en 'n eiervla, wat in ‘n waterbad gebak is en wat jy uitgekeer wanneer dit bedien word

2.3.4 'n Ligte skuimerige groente dis wat soortgelyk aan 'n soufflé is

2.3.5 'n Mengsel van groente en kruie wat in lae gepak word en in 'n bak gekook word wat met spek uitgevoer is.

(5 × 1) (5)

2.4 Kompileer 'n stap-vir-stap metode oor hoe om groente te gratineer. (5)

2.5 Skep 'n lys van instruksies om te gevolg wanneer die volgende rou groente gebêre moet word:

2.5.1 Blaargroente (2)

2.5.2 Sampioene (1)

2.5.3 Heel, ongeskilde aartappels (2)

2.6 Noem TWEE gepaste deksouse vir groente. (2)

2.7 Noem DRIE groentes wat suksesvol met 'n laag bedek kan word. (3)

Kopiereg voorbehou

2.8 Kies 'n tipe groentesnit uit KOLOM B om by 'n beskrywing in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–g) langs die vraagnommer (2.8.1–2.6.5) in die ANTWOORDBOEK neer

KOLOM A		KOLOM B	
2.8.1	Reghoekige blokkies groente	A	Vichy
2.8.2	Die steels/stingels word verwyder en die blare word styf opgerol en gesny	B	julienne
		C	staffies
2.8.3	Die groente word in verskeie vorms soos vierkante, driehoeke of sirkels gesny	D	gesny
2.8.4	Die groente word in lang dun repe gesny wat soos vuurhoutjies lyk	E	paysanne
		F	chiffonade
2.8.5	Die groente word in klein eenvormige kubusse gesny	G	brunoise

(5 × 1) (5)
[40]

VRAAG 3

3.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf

3.1.1 Soet- en brandrissies is deel van die capsicum-familie en staan ook in Engels bekend as 'bell peppers'.

3.1.2 Pampoene word gewoonlik gepel ('shelled') om die harde buitenste lag te verwyder.

3.1.3 Groente moet op verskeie wyse berei word vir interessantheid en om smaaklikheid te verbeter.

3.1.4 Vulsel staan ook bekend as vleisvulsel.

3.1.5 Die oppervlakte van 'n pâté word dikwels met 'n lag olyfolie geseël.

(5 × 1) (5)

3.2 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (3.2.1–3.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.2.1 'n Spinasie-soufflé word gemaak uit 'n kombinasie van spinasie, … en kruie.

A witsous, eiers
B bruinsous, eiers
C velouté, room
D mayonnaise, room

3.2.2 … is nie die gewone metode wat gebruik word om groente te kook nie.

A Kook
B Braai
C Posjeer
D Panbraai (Soteer)

3.2.3 Gebakte aartappel word tradisioneel met … bedien

A knoffel, neutmuskaat en spek.
B suurlemoen, bruin botter en mostert.
C botter, uie en rooipepers.
D suurroom, botter en kaas.

3.2.4 Klein groentesnitte wat in 'n beslag gedoop word en gediepbraai word word genoem …

A krokette.
B terriens
C poffertjies.
D rösti-koekies.

3.2.5 Om gekookte groente in gesmelte botter en suiker te meng word … genoem

A mengsel.
B glasuring
C slaaisous (‘dressing’).
D deksous.

(5 × 1) (5)

3.3 Noem SES items wat in die goedere-ontvangsarea benodig word wanneer goedere afgelewer word. (6)

3.4 Kopieër die volgende tabel in die ANTWOORDBOEK en voltooi dit deur die VIER verantwoordelikhede van die voedselvervoerder en die voedselontvanger te vergelyk.

VOEDSELVERVOERDER		VOEDSELONTVANGE	
3.4.1	(4)	3.4.2	(4)

(8)

3.5 Bespreek die bergingsvereistes vir die volgende items/produkte:

3.5.1 Gebakte koek (4)

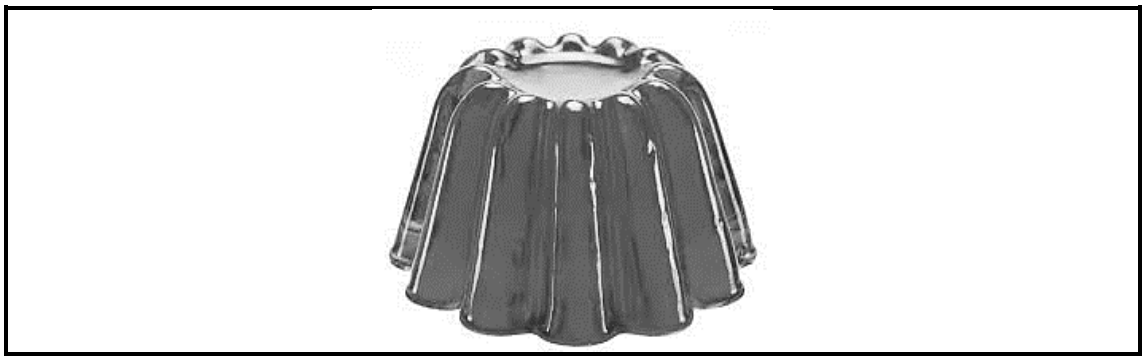
3.5.2 Broodprodukte (4)

3.5.3 Eiers (3)

3.6 Verduidelik hoe jy 'n infestasie in 'n droë bëreplek sal hanteer. (5)
[40]

VRAAG 4

4.1 Beantwoord die volgende vrae oor die nagereg wat in die prentjie gewys word.



[Bron: *www.pngio.com*]

4.1.1 Klassifiseer die nagereg. (1)

4.1.2 Noem die nagereg. (1)

4.1.3 Noem 'n gepaste kookmetode vir die nagereg. (1)

4.1.4 Noem VYF kriteria wat gebruik word om hierdie nagereg te evalueer. (5)

4.1.5 Verduidelik hoe die vorm gebruik word om die nagereg vir stolling voor te berei. (2)

4.1.6 Verduidelik die korrekte manier om die nagereg uit te keer. (7)

4.1.7 Verduidelik hoe hierdie nagereg gebêre moet word. (3)

4.2 Verduidelik die implikasies indien nageregte vir te kort gekook word ('undercooked'). (5)

4.3 Noem die impak daarvan om nie op 'n georganiseerde wyse te werk nie. (5)

4.4 Kies die korrekte term uit dié tussen hakies. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (4.4.1–4.4.10) in die ANTWOORDBOEK neer

4.4.1 'n Mengsel van meel, eier en emelk, saam geklits om 'n beslag te maak, word (pannekoeke/kolwyntjies) genoem.

4.4.2 (Stysel/Graan-gebaseerde) melkpoeding is die soort nagereg wat rys-, sago-, tapioca- en rysmeelpoeding insluit.

4.4.3 Agar-agar word gebruik om vrugte-gegeurde nageregte soos (jellies/gevormde rome) te stol.

4.4.4 (Eiervla/Basiese meringue) bestaan uit styf geklopte eierwitte en strooisuiker wat teen 'n lae temperatuur in die oond gebak is en koud bedien word.

4.4.5 'n Nagereg wat bestaan uit melk, wat met eiers en gelatien verdik is en waarin geklopte room ingevou word, word (crème caramel/bavarois) genoem.

4.4.6 'n (Mousse/Kaassoufflé) bevat eierwitte, gelatien and en geurmiddels soos vrugte of sjokolade wat in delikate nageregte omskep word.

4.4.7 Crêpes is (dun/dik) omhulsels wat met vars vrugtemengsels, sjokolade en ander soet vulsels bedien word.

4.4.8 'n Nagereg wat gemaak word in 'n dop van soet of brosdeeg staan bekend as 'n (deegnagereg/tert).

4.4.9 (Tiramisu/Koekstruif) word gemaak deur koffie-geweekte boudoir-beskuit met versoete mascarpone en room in lae te pak.

4.4.10 (Eier-gebaseerde/Spons-gebaseerde) vla's word gemaak met vla wat die mengsel gedurende die bakproses stol.

(10 × 1) (10)
[40]

VRAAG 5

5.1 Beskryf hoe jy die volgende metodes sal gebruik om toerusting te steriliseer:

5.1.1 Kookwater (2)

5.1.2 Warm water (4)

5.2 Bespreek AGT bes moontlike metodes om kontaminasie te voorkom wanneer pluimvee voorberei word. (8)

5.3 Noem VIER faktore om in ag te neem wanneer groot en verdeelde snitte vleis vir enige onderneming gekoop word. (4)

5.4 Noem hoe om toepaslik op die volgende operasionele probleme te reageer:

5.4.1 Brandwonde (6)

5.4.2 'n Yskas wat nie werk nie (3)

5.4.3 Oorgaar vleis (3)

5.5 Verduidelik hoe jy an die behoeftes van die volgende kliënte in die gasvryheidsbedryf sal voorsien:

5.5.1 Ortodokse Jode (7)

5.5.2 Diabetiese pasiënte (3)

[40]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou