higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

# NASIENRIGLYN

## NASIONALE SERTIFIKAAT

## INLEIDENDE SPYSENIERINGSTEORIE EN PRAKTIES N4

## 18 JUNIE 2018

**Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.**

Kopiereg voorbehou

## AFDELING A

## VRAAG 1

1.1
1.1.1 Toevoeging
1.1.2 Table d'hôte
1.1.3 Glasuur
1.1.4 'n Engelse
1.1.5 voorsnybuffet ('carvery')
1.1.6 Diepbraaier
1.1.7 stoorkaart ('bin card')
1.1.8 Koagulasie
1.1.9 Blansjering
1.1.10 uitkook

(10 × 1) (10)

1.2
1.2.1 Maatlepel/Maatbekers (2)
1.2.2 Maatbeker (1)
1.2.3 Skaal/Maatbekers (2)
1.2.4 Opskeplepel (1)
1.2.5 Skaal (1)

1.3
1.3.1 C
1.3.2 B
1.3.3 A

(3 × 1) (3)

1.4
1.4.1 Word gebruik om deeg uit te rol tot die regte dikte en vorm.

1.4.2 Wanneer kos in 'n warm roosterpan geplaas word, maak die opgeligte gedeeltes roosterlyne.

1.4.3 Voorsien 'n plat verkoelingspunt vir gebakte items.

1.4.4 Word geassosieer met Oosterse kookkuns, soos 'n roerbraai.

1.4.5 Word gebruik om kos om te draai gedurende die gaarmaakproses of vir die versprei van kos.

1.4.6 Sny visvinne asook vir ander kombuisgebruike.

1.4.7 Voedsel word gesny deur dit teen die platvorm af te trek.

1.4.8 Word gebruik om kos in vloeistof te verwerk.

1.4.9 Maak vleis plat; meer gelyk en sag.

1.4.10 Vorms word gebruik om kos vorm te gee soos in mousses en ander gelatien geregte. (10)

**[30]**

## VRAAG 2

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2.1 | 2.1.1 | Waar | (1) |
| | 2.1.2 | Waar | (1) |
| | 2.1.3 | Onwaar, ‘n weegskaal weeg droëe bestandele | (2) |
| | 2.1.4 | Onwaar, droë bestandele soos meelblom word deur ’n skaal gemeet. | (2) |
| | 2.1.5 | Onwaar, ’n maatlepel mag gebruik word. | (2) |
| | 2.1.6 | Waar | (1) |
| | 2.1.6 | Waar | (1) |
| 2.2 | 2.2.1 | A | |
| | 2.2.2 | B | |
| | 2.2.3 | B | |
| | 2.2.4 | A | |
| | 2.2.5 | A | |
| | 2.2.6 | C | |
| | 2.2.7 | A | |
| | 2.2.8 | B | |
| | 2.2.9 | C | |
| | 2.2.10 | A | |
| | | (10 × 1) | (10) |
| | | | **[20]** |

**TOTAAL AFDELING A: 50**

## AFDELING B

## VRAAG 3

3.1 Klam hitte verwys na gaarmaak in of met vloeistof. (1)

3.2
- Kook
- Stowe
- Stoom
- Prut
- Posjering (Enige 2 × 1) (2)

3.3 3.3.1
- Bedek die kos wanneer dit gestoom word.
- Hou 'n ketel met water byderhand om die stomer op te vul wanneer die water verdamp.
- Die water moet eers kook voordat die kos in die stomer geplaas word.
- Maak seker dat daar 'n eweredige vloei van stoom is.
- Staan terug wanneer jy die stomer oopmaak. (Enige DRIE)

3.3.2
- Kos word met 'n beperkte hoeveelheid vloeistof bedek en dan stadig gekook.
- Kos word met 'n baie warm vloeistof bedek, behalwe vir groot heel visse.
- Hierdie metode word gewoonlik vir vrugte gebruik.

(2 × 3) (6)

3.4 Die kombinasiemetode bestaan uit twee kookmetodes, bv. gesoteer en dan prut.✓✓

VOORBEELD:
- Braaistowe✓
- Potbraai✓ (2 × 2) (4)

3.5 3.5.1 Stysel suig water op soos 'n spons✓ en vergroot✓ wat veroorsaak dat die meelblom en water gelatinieer.

3.5.2 Proteïen koaguleer,✓ raak sagter✓ en dit verbeter die smaak en verteerbaarheid.✓

(2 × 3) (6)

3.6 3.6.1 Bak
3.6.2 Potstoom/Kook met die bainmarie metode in die oond
3.6.3 Braai/Bak

(3 × 2) (6)

3.7
- Moet nie voedsel in water week nie
- Bedek kos met deeg om diep gebraai word.
- Groente moet gestoom word.
- Kos moet nie langer gekook word as wat vereis word nie.

(Enige 2 × 2) (4)

3.8 3.8.1 Voordele van kook:
- Die kooktyd is kort.
- Behou voedingstowwe en kleur.
- Verminder die verlies van water-oplosbare vitamines.
- Verminder die risiko van aanbrand.
- Voorkom die reaksie wat die verlies van vitamine veroorsaak.

(Enige TWEE)

3.8.2 Voordele van rooster:
- Spoed veroorsaak dat kos vinniger gaar word.
- Verkoling van kos gee dit 'n kenmerkende geur en verbeter geur.
- Die kontrolering van kokery word gehelp aangesien die kos tydens die braaiproses sigbaar is. (Enige TWEE)

3.8.3 Voordele van stowe:
- Toepaslik vir goedkoper vleissnitte.
- As gevolg van die lang kooktydperk, word die geur van die vleis na die sous toe oorgedra.
- Kos items is sag. (Enige TWEE)

(3 × 2) (6)

3.9
- Opdieningsgrote
- Energie (kJ)
- Proteïen
- Kalorieë
- Totale vet en cholesterol
- Vitamines en minerale (Enige 5 × 1) (5)

3.10
- Algemene handelaars
- Departementele winkels
- Spesialiteitewinkels
- Kettingwinkels
- Supermarkte
- Groothandelaars
- Hipermarkte
- Kafees
- Vrugte- en groentemark (Enige 5 × 1) (5)

3.11
- Prys
- Kwaliteit
- Verskeidenheid
- Higiëne
- Etikette (5)

**[50]**

## VRAAG 4

4.1
- Of vrugte en groente in seisoen is of nie
- Die vorm van die kos, bv. of dit bevrore, vars of gerieflik is.
- Aktiwiteit op die finansiële markte.
- Waar kos gekoop word; kosmarkte en groothandelaars is goedkoper in vergelyking met spesialiteits- en departementele winkels.
- Omgewingsfaktore (Enige toepaslike 5 × 1) (5)

4.2
- Die tipe funksie of geleentheid waarvoor daar gespysenier word.
- Die aantal mense vir wie daar gespysenier moet word
- Waar die kos gekoop gaan word
- Hoeveel geld beskikbaar is (Enige toepaslike 4 × 1) (4)

4.3
- Inspekteer die aflewering en reguleer dit met die bestelling.
- Inspekteer die aflewering teenoor die rekening en afleweringsnota.
- Aanvaar die aflewering slegs wanneer kwaliteit- en kwantiteitspesifikasies korrek is.
- Voltooi die ontvangsrekord.
- Plaas die goedere dadelik in toepaslike stoorplek. (5)

4.4 Dit is ‘n dieet wat bestaan uit die behoorlike hoeveelhede en proporsies wat nodig is vir gesondheid en groei. (2)

4.5
- Gang
- Spyskaart
- Arbeidsbronne
- Beskikbare tyd
- Beskikbare geld
- Seisoen of tyd van die jaar (Enige 4 × 1) (4)

4.6 4.6.1 ’n Omvattende lys van kos om te bedien by ’n maaltyd of ’n totale lys van kositems beskikbaar by ’n kosdiens

4.6.2 Een spesifieke deel van ’n maaltyd

(2 × 2) (4)

4.7

SPYSKAART✓

MIDDAGETE✓

Spinasie en Feta Fillo pakkie✓
met
Pikante sous ✓

***

Geroosterde eend✓
bedien met
Lemoensous✓
Aartappel krokette✓
Pypkaneel botterskorsie✓ Mentertjies✓

***

Aarbei Kaaskoek✓
bedien met
Neuterige Pralien✓

2017 – 09 – 05✓ (12)

4.8
- Geen herhaling van kleur.
- Geen herhaling van geur.
- Kos wat saam geëet word moet saam gegroepeer word.
- Daar moet 'n verskeidenheid in tekstuur en temperatuur wees.
- Daar moet 'n definitiewe tydsgleuf tussen elke gang wees.

(Enige toepaslike 5 × 1) (5)

4.9
- Eiers en broodkrummels gegeurde koekmeel of deeg✓ word gebruik om te bedek en te beskerm✓ van hitte voor bak of braai.✓
- Groente soos bv. sampioene en eiervrug✓
- Vleis✓
- Eiers (Enige toepaslike voorbeelde) (5)

4.10
- Vrugte en groente wat gebak word, word geprik om stoom te laat ontsnap.
- Deegpakkies word geprik om lug te laat ontsnap wat onder lê en voorkom dat dit opblaas. (2 × 2) (4)

**[50]**

## VRAAG 5

5.1
- Om ‘n gereg kleur te gee onder die salamander.
- Om ’n randkoek of tert af te rond.
- Om glans te gee aan sekere groente. (3)

5.2
- Plaas eiervrug skywe of blokkies in gegeurde meelblom om te verhoed dat dit uitdroog.
- Beslag kan gebruik word om eiervrug skyfies of blokkies te bedek wanneer die braaimetode gevolg word. (2 × 2) (4)

5.3
- Kies toerusting wat jou behoefte en sak pas.
- Maak seker dat dit ’n goeie kwaliteit is.
- Artikels wat vir warm kos gebruik word, moet hitte bestand wees.
- Dit moet duursaam wees.
- Hou stoorspasie in gedagte wanneer artikels gekies word.
- Vermy toerusting wat moeilik is om in die hande te kry.
- Kies goedontwerpte items wat maklik is om te gebruik.
- Handvatsels moet sterk en gemaklik wees.
- Plastiekware moet lig en duursaam wees. (Enige 5 × 1) (5)

5.4
- Droë items en skoonmaak materiaal moet nie bymekaar gestoor word nie.
- Stoor items op ’n ordelike, sistematiese wyse.
- Groepeer eenderse items saam.
- Stoor items in rakke en nooit op die vloer nie.
- Die FIFO-metode moet gebruik word met die stoor van kos. (Enige 4 × 1) (4)

5.5 5.5.1
- Skakel dit af by die kragtoevoer,
- Verwyder enige oorskiet vet of kookvloeistowwe van die plat bokant en die drupskinkbord.
- Maak skoon met warm water en die chemiese skoonmaker soos deur die vervaardiger aanbeveel is.
- Vee droog om roes te voorkom. (4)

5.5.2
- Vee alle oorloopsels af
- Gebruik warm seperige water om te was en gebruik dan warm skoon water om die seep in die binnekant te verwyder.
- Vee droog en blink met ’n weggooibare papierhandoek. (3)

5.5.3
- Salamanders het ’n skinkbord om die olie op te vang; dit moet leeggemaak word.
- Wees versigtig wanneer die skinkbord van die salamander verwyder word; gebruik ‘n dik vadoek.
- Gebruik warm water en ’n chemiese skoonmaker.
- Droog af voor dit weer aanmekaar gesit word. (4)

5.6
- Kontroleer die temperatuur om seker te maak dat dit gestel is tussen 1–5 °C.
- Dateer en merk alle kositems in die yskas.
- Bedek alle kos wat in die yskas gestoor is.
- Stoor alle ontvriesende kos op die onderste rak.
- Moet nooit warm kos in die yskas stoor nie, omdat dit die yskas se temperatuur verhoog.
- Maak alle vuilplekke in die yskas onmiddellik skoon.
- Yskasdeure moet toe gehou word wanneer dit nie gebruik word nie.

(Enige 5 × 1) (5)

5.7 5.7.1
- Hoeveel porsies die resep tans maak
- Hoeveel porsies die resep moet maak wanneer dit aangepas is
- Watter bestandele is krities
- Die kooktemperatuur en tyd (Enige 3 × 1) (3)

5.7.2

| BESTANDELE | 12 PORSIES | 200 PORSIES |
|---|---|---|
| Meelblom | 500 mℓ | 8,350 mℓ✓ |
| Bakpoeier | 10 mℓ | 167 mℓ✓ |
| Sout | 1 mℓ | 17 mℓ✓ |
| Knoffel-en kruie speserye | 5 mℓ | 835 mℓ✓ |
| Eiers ekstra groot | 2 | 34✓ |
| Kookolie | 100 mℓ | 1,670 mℓ✓ |
| Melk | 200 mℓ | 3,340 mℓ✓ |
| Chakalak mengsel | 200 mℓ | 3,340 mℓ✓ |
| Cheddar kaas | 100 g | 1,670 g✓ |

(9)

5.7.3
- Meelblom
- Bakpoeier
- Eiers (Enige EEN) (1)

5.8
- Gebruik sagte vet
- Druk die vet versigtig in die maatkoppie.
- Gebruik die korrekte grote maatkoppie.
- Moet nooit vet smelt om dit te meet nie (behalwe as die resep dit vra)
- Die maatkoppie kan gespoel word in water om dit makliker te maak om die margarien uit die koppie te kry. (5)

**[50]**

**TOTAAL AFDELING B: 150**
**GROOt TOTAAL: 200**

Kopiereg voorbehou