higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N750**(A)**(J)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERINGSTEORIE EN PRAKTIES N4

(10070324)

18 Junie 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
INLEIDENDE SPYSENIERINGSTEORIE EN PRAKTIES N4
TYD: 3 URE
PUNTE: 200

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord AL die vrae

2. Lees AL die vrae noukeurig deur.

3. Hierdie vraestel bestaan uit TWEE afdelings:

AFDELING A: KORT VRAE	50 punte
AFDELING B: LANG VRAE	150 punte
GROOTTOTAAL	200 punte

4. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.

5. Begin elke vraag op ’n NUWE bladsy.

6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Kies die korrekte woord of woorde uit dié wat tussen hakkies gegee word. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 (Meng/Toevoeging) beteken om ’n geuraftreksel van kos te maak deur dit in warm vloeistof deur te drenk.

1.1.2 (Table d’hôte/A la carte) beteken ’n vasgestelde spyskaart teen ’n vasgestelde prys.

1.1.3 (Glasuur/Glans) beteken om bedek te wees met versiering, gewoonlik versiersuiker of suikerstroop.

1.1.4 ’n Ontbyt wat gewoonlik bestaan uit warm geregte word (‘n kontinentale/’n Engelse) ontbyt genoem.

1.1.5 Die (voorsnybuffet (‘carvery’)/vleisstasie) is die afdeling in die restaurant waar geroosterde of gebakte gedeeltes van vleis of pluimvee op aanvraag gesny en bedien word.

1.1.6 ’n (Diepbraaier/Rooster) bevat ’n diepte olie wat genoeg is om die kos te omring wanneer dit daarin geplaas word.

1.1.7 ’n (Stoorkaart (’bin card’)/Stoorlêer (‘store ledger’) is ’n dokument wat die hoeveelhede voedsel wat ontvang en uitgereik is, aantoon. Dit word gewoonlik op die rak gehou.

1.1.8 (Fermheid/Koagulasie) laat proteïene stol wanneer eiers geposjeer (‘poached’) word.

1.1.9 (Blansjering/Stadig kook) beteken om kos vir 1-2 minute in vinnig kokende water in te dompel.

1.1.10 Voor pasteurisasie in gebruik was, is (uitkook/kook) gebruik om bakterieë in melk te vernietig.

(10 × 1) (10)

1.2 Noem die toepaslike maattoerusting wat gebruik word vir die meet van elk van die volgende bestanddele:

1.2.1 10 mℓ goue stroop (2)

1.2.2 2 ℓ melk (1)

1.2.3 2 koppies strooisuiker (2)

1.2.4 Een porsie witsous (1)

1.2.5 350 g bruinbrood meel (1)

Kopiereg voorbehou

1.3 Kies 'n kookmetode uit KOLOM B om by 'n voedselitem in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–C) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.3) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Trout fillet	A	potbraai
1.3.2	Eend borsstuk	B	bredie
1.3.3	Vark goulasj	C	panbraai

(3 × 1) (3)

1.4 Noem die korrekte gebruik van die volgende apparate. Skryf die funksie van elkeen langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 Rolstok

1.4.2 Roosterpan ('Griddle pan')

1.4.3 Afkoelrak

1.4.4 Wok

1.4.5 Paletmes

1.4.6 Skêr

1.4.7 Mandolien

1.4.8 Versapper

1.4.9 Blokhamer ('mallet')

1.4.10 Vorms

(10 × 1) (10)
[30]

VRAAG 2

2.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'waar' of 'onwaar' langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.7) in die ANTWOORDBOEK neer. Korrigeer die stelling indien dit VALS is.

2.1.1 Om die bestandele te meet, waarborg dat die inhoud en tekstuur korrek is. (1)

2.1.2 Maatbekers het volumemates op dit gedruk. (1)

2.1.3 ‘n Kombuisskaal is ideal om die vloeistof te meet wanneer brood gebak word. (2)

2.1.4 Alle bakbestandele moet slegs in millimeters (mℓ) gemeet word. (2)

2.1.5 ’n Knippie sout moet met ’n skaal gemeet word. (2)

2.1.6 Wanneer water met ‘n maatkoppie gemeet word, moet dit op ’n plat oppervlak wees. (1)

2.1.7 Wanneer meel gemeet word, moet ‘n maatlepel of ‘n skaal gebruik word. (1)

2.2 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (2.2.1–2.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.2.1 Die metrieke volume van ‘n halwe koppie:

A 125 mℓ
B 150 mℓ
C 200 mℓ
D 250 mℓ

2.2.2 ’n Resep is …

A ‘n metode om te volg terwyl jy kook.
B ’n reeks instruksies wat gebruik word om voedsel voor te berei en te produseer.
C wat nie gedoen moet word wanneer voedsel voorberei word nie.
D stappe wat gevolg moet word wanneer daar slegs drankies gemaak word.

2.2.3 Die uitleg van ‘n resep …

A maak dit gekompliseerd om sekere geregte voor te berei.

B maak dit makliker om ‘n resep te lees terwyl dit voorberei word.
.

C het slegs die metode van voorbereiding.

D is slegs die lys van bestandele.

2.2.4 Bestandele op die bestandelelys mag gegroepeer word as …

A krities, nie-krities en semi-krities.

B belangrik, krities en waardevol.

C waardevol, semi-krities en krities.

D Nie-krities, waardevol en belangrik.

Kopiereg voorbehou

2.2.5 Ghi word gemeet deur die gebruik van …

A ’n skaal en ’n maatlepel.

B slegs maatlepels.

C slegs ’n skaal.

D ’n maatbeker.

2.2.6 ’n Swaartekragsnyer word gebruik om …

A sampioene en uie te sny.

B brood te sny.

C vleis en koue vleis te sny.

D tamatieskyfies te sny.

2.2.7 Die funksie van ‘n vrugteboor (‘corer’) is om …

A die kern van vrugte te verwyder.

B om dekoratiewe ontwerpe op voedsel aan te bring.

C om versierings uit te sny.

D om vrugte te sny as daar nie ’n mes beskikbaar is nie.

2.2.8 Wanneer vloeistof van gekookte groente gedreineer word, moet ‘n … gebruik word

A sif
B vergiettes
C spinnekop
D bainmarie-insetsel (‘insert’)

2.2.9 Die korrekte prosedure om te volg wanneer ‘n sjefsmes skoongemaak word, is om dit …

A in warm seepwater te week.

B alleenlik in koue water te was.

C dit glad nie in water te week nie.

D met ‘n weggooibare handdoek af te vee.

Kopiereg voorbehou

2.2.10 Die vleisspyker word gebruik …

A om groot stukke beenvleis te sny.

B om vars kruie te kap.

C as ‘n nutsmes wanneer jy in die kombuis werk.

D wanneer jy in die voorsnybuffet (‘carvery’) werk.

(10 × 1) (10)
[20]

TOTAAL AFDELING A: 50

GS

AFDELING B
VRAAG 3

3.1 Verduidelik die term *klam hitte* (1)

3.2 Gee TWEE voorbeelde van die klam-hitte metode. (2)

3.3 Gee die reëls wat jy sal volg met …

3.3.1 stoom

3.3.2 posjering

(2 × 3) (6)

3.4 Verduidelik die term *kombinasie kookmetode* en gee TWEE voorbeelde van hierdie kookmetode. (2 × 2) (4)

3.5 Beskryf die effek van hitte op …

3.5.1 'n mengsel van mieliemeel en water

3.5.2 'n T-been steak

(2 × 3) (6)

3.6 Gee die kookmetode wat die beste sal wees vir elk van die volgende kossoorte:

3.6.1 Piesangbrood

3.6.2 Gestoomde brood

3.6.3 Viskoekies

(3 × 2) (6)

3.7 Gee TWEE metodes wat gebruik kan word om die verlies van voedingstowwe gedurende die voorbereiding van voedsel te voorkom. (2 × 2) (4)

3.8 Noem die voordele van die volgende kookmetodes:

3.8.1 Kook

3.8.2 Rooster

3.8.3 Stowe

(3 × 2) (6)

3.9 Noem die inligting wat op voedseletikette behoort te verskyn. (5)

3.10 Noem vyf plekke waar kos gekoop kan word. (5)

3.11 Noem VYF riglyne om te volg wanneer kos gekoop word. (5)
[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Noem VYF faktore wat kospryse beïnvloed. (5)

4.2 Gee VIER riglyne om in gedagte te hou wanneer ’n begroting beplan word. (4)

4.3 Hoe sal jy ingelegde produkte korrek ontvang volgens prosedure? (5)

4.4 Wat is ’n *gebalanseerde dieet?* (2)

4.5 Gee VIER faktore wat die beplanning van ’n.maaltyd beïnvloed. (4)

4.6 Definieer die volgende spyskaartbeplanningsterme:

4.6.1 Spyskaart

4.6.2 Gang

(2 × 2) (4)

4.7 Maak gebruik van die volgende geregte om ’n vasgestelde DRIE-gang maaltyd op te stel.

2017-09-05

Aartappel krokette
Lemoensous
Geroosterde eend
Pypkaneel botterskorsie
Ertjies met mint

Aarbeikaaskoek met ‘n neuterige pralien

Spyskaart

Spinasie en feta fillo pakkie in ’n pikante sous (12)

4.8 Verduidelik VYF reêls vir die formele uitleg van ’n spyskaart. (5)

4.9 Verduidelik hoe die laagbedekking van voedsel gedoen word en noem TWEE voedselprodukte waarop die laag-op-laagbedekking toegepas kan word. (5)

4.10 Gee TWEE redes vir die prik van voedsel (2 × 2) (4)

[50]

VRAAG 5

5.1 Gee DRIE redes waarom ons voedsel glasuur. (3)

5.2 Hoe word 'n eiervrug laagbedek voor dit gekook word? (4)
(2 × 2)

5.3 Verduidelik watter kriteria jy sal gebruik wanneer jy die toepaslike apparaat vir jou industriële kombuis uitsoek. (5)

5.4 Gee VIER kenmerke van 'n goedbeplande stoorkamer. (4)

5.5 Verduidelik hoe jy elk van die volgende items korrek sal skoonmaak.

5.5.1



(4)

5.5.2



(3)

5.5.3



(4)

5.6 Bespreek die goue reëls om te volg met die skoonmaak van 'n yskas. (5)

5.7 Beantwoord die volgende vrae wat gebaseer is op die onderstaande resep.

Chakalaka Kolwyntjies

Maak 12 kolwyntjies

Bestandele	Metode
500 mℓ meelblom 10 mℓ bakpoeier 1 mℓ sout 5 mℓ knoffel-en-kruie speserye 2 ekstra groot eiers 100 mℓ kookolie 200 mℓ melk 200 mℓ chakalaka mengsel 100 g cheddar kaas	1. Smeer 'n kolwyntjieiepan deeglik en voorverhit die oond na 180 °C. 2. Sif die meelblom, bakpoeier, speserye en sout tesame. 3. Klits die olie en melk apart en klop saam met eiers. 4. Maak 'n holtetjie in die middel van die droëe bestandele en gooi die vloeistof in. Vou hierdie mengsel in die meelblom en voeg die chakalala mengsel by. Roer versigtig met 'n houtlepel; moet nie meer as sewe keer roer nie. 5. Skep lepelsvol van die mengsel in die kolwyntjiepan. 6. Bak teen 180 °C vir 20–25 minute en verminder tot 160 °C vir die laaste 15 minute. 7. Bedien warm met gerasperde kaas.

5.7.1 Watter inligting het 'n mens nodig voordat jy 'n resep aanpas vir grootmaat? (3)

5.7.2 Pas bostaande resep aan om 200 kolwyntjies te maak. (9)

5.7.3 Noem EEN kritiese bestandeel in die bostaande resep (1)

5.8 Bespreek die prosedure wat jy moet volg om te verseker dat margarien korrek afgemeet word. (5)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou