higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N750**(A)**(N27)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070324)

27 November 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 SPYSENIERING: TEORIE EN PRAKTIES N4
TYD: 3 UUR
PUNTE: 200

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Lees AL die vrae aandagtig deur.
3. Hierdie vraestel bestaan uit TWEE afdelings:

   AFDELING A: KORTVRAE – 50 punte

   AFDELING B: LANGVRAE – 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 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer. Korrigeer die stelling as dit ONWAAR is.

1.1.1 Om kos gaar te maak, verbeter die onverteerbaarheid daarvan. (2)

1.1.2 Gesmoorde vleis behels dat groot vleissnitte in ’n klein hoeveelheid vloeistof in ’n bedekte kastrol prut. (1)

1.1.3 Om in ’n klein hoeveelheid olie te kook, is een van die voordele van stoomkook. (2)

1.1.4 Stowe is ideaal daarvoor om taai vleissnitte sag te laat word. (1)

1.1.5 Potbraai is ’n kombinasiegaarmaakmetode. (1)

1.2 Gee TWEE gaarmaakmetodes vir elk van die volgende voedselitems wat gegee word. Skryf slegs die gaarmaakmetode langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) neer.

1.2.1 Aartappels

1.2.2 Vermalste biefskyf

1.2.3 Eendfilet

1.2.4 Sampioene

1.2.5 Botterskorsie

(5 × 2) (10)

1.3 Rangskik die volgende stappe in die korrekte volgorde soos dit gevolg moet word om vis te braai. Skryf slegs die letters (A–E) langs die korrekte nommer (1.3.1–1.3.5) neer.

1.3.1 A Braai teen 'n temperatuur wat van 180 °C tot 185 °C wissel.

1.3.2 B Bedek die vis met 'n lagie bestaande uit meel, geklitste eiers en broodkrummels.

1.3.3 C Toets om te sien of die temperatuur reg is deur 'n stukkie brood in die vet in te sit.

1.3.4 D Plaas die vis op vetbestande kombuispapier om die oortollige olie te dreineer.

1.3.5 E Laat sak die vis saggies in die warm vet in.

(5 × 1) (5)

1.4 Watter effek sal verkry word wanneer die volgende voedselgroepe gaargemaak word? Kies 'n voedselgroep uit KOLOM B wat by 'n gaarmaakeffek in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–E) langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) in jou ANTWOORDBOEK neer.

	KOLOM A		**KOLOM B**
1.4.1	Word sag en gelatineer	A	vet
1.4.2	Word eers helder en verkleur dan	B	suiker
1.4.3	Karamelliseer as droë hitte aangewend word	C	proteïne
1.4.4	Word sag en is nie meer taai nie	D	groen groente
1.4.5	Smelt en begin uiteindelik rook	E	stysel

(5 × 1) (5)

1.5 Herrangskik die volgende geregte op ’n spyskaart vir ’n formele ete in die korrekte volgorde:

A. Keuse van soutgeregte
B. Voorhappiebord
C. Keuse van voorgereg of roostergereg
D. Koffie
E. Keuse van sop
F. Keuse van warm of koue nagereg

(6 × 1) (6)
[33]

VRAAG 2

2.1 Verskeie moontlike opsies word gegee as antwoorde op die volgende vrae. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.10) in jou ANTWOORDBOEK neer.

2.1.1 Vlakbraai is ideaal vir ...

A ryskoekies.
B afval soos niertjies.
C beesstert.
D nagereg.

2.1.2 Tydens die stoomproses ...

A word voedingsverliese verminder.
B word die kos gesoteer.
C word slegs koue vloeistof gebruik.
D word die geure gemeng.

2.1.3 Die bakmetode ...

A maak slegs van warmte onder die pan gebruik.
B maak dat voedsel vet absorbeer.
C vereis dat die tydsduur en temperatuur presies reg moet wees.
D word slegs vir meelmengsels gebruik.

2.1.4 Soufflés kan slegs vir ’n kort tydperk teen ’n hoë temperatuur ... word.

A gerooster
B gebraai
C gebak
D geposjeer

2.1.5 Die diepbraaimetode ...

A verseël voedsel met ’n bros laag.
B gebruik slegs vaste vet.
C maak voedsel stadig gaar.
D word gebruik vir voedsel wat nog gebak moet word.

2.1.6 ’n Spinnekop word ...

A gebruik om die kern van groente te verwyder.
B gebruik om voedselitems soos groente uit ’n kastrol te
C verwyder.
D gebruik om vrugte te kook.
slegs vir vleis gebruik.

2.1.7 ’n Skilmessie word gebruik om ...

A bepaalde voedselsoorte te sny.
B langs ’n vis se graatstruktuur af te sny.
C konfyt en ander konfytsoorte te smeer.
D groente se bo- en onderpunte af te sny.

2.1.8 ’n Soteerpan word gebruik wanneer ...

A voedselitems gebraai word, en dit beteken letterlik om te spring of om te gooi.
B aftreksels of souse gemaak word.
C bestanddele gemeng word.
D kos gevorm word.

2.1.9 ... word gebruik om vloeistowwe soos sop en aftreksel voor te sit of by te voeg.

A ’n Klopper
B ’n Skeplepel
C Bakke
D Vorms

Kopiereg voorbehou

2.1.10 'n ... word gebruik om kruie en speserye tot purees te klop.

A Deegroller
B Vleishamer
C Stamper en vysel
D Menger

(10 × 1) (10)

2.2 Gee die korrekte metrieke mates in milliliter vir die volgende:

2.2.1 ¾ koppie suiker

2.2.2 ½ ℓ suurlemoensap

2.2.3 'n Eetlepel heuning

2.2.4 1 koppie maas

2.2.5 4 teelepels sout

2.2.6 ¼ koppie melk

(6 × 1) (6)

2.3 Wat is EEN woord vir die dompeling van voedsel in vloeistof sodat dit sag kan word? (1)

[17]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 3

3.1 Waarvoor gebruik ons maatlepels? (3)

3.2 Verduidelik in VYF punte hoe jy *melk* sou afmeet om te verseker dat dit akkuraat gemeet is. (5)

3.3 Hoe verskil 'n *resep* van 'n *standaardresep*? (4)

3.4 Gee 'n verduideliking waarom 'n resep as gestandaardiseerd beskou word. (4)

3.5 In watter VIER formate kan 'n resep geskryf word? (4)

Kopiereg voorbehou

3.6 Beantwoord die vrae oor die resep hier onder.

Fluweelpoeding
8 porsies

BESTANDDELE	METODE
125 mℓ suiker **200 mℓ** koekmeel **2,5 mℓ** sout **1 ℓ** melk **4** eiers (wit en geel geskei) **50 mℓ** botter **10 mℓ** vanieljegeursel **25 mℓ** appelkooskonfyt	Voeg die suiker, sout en koekmeel bymekaar. **Wel** (*scald*) die melk en gooi dit dan stadig oor die droë mengsel. Plaas die kastrol terug op die plaat en maak dit stadig gaar oor lae hitte totdat die mengsel dik word. Klop die eiergele saam met ’n bietjie van die warm mengsel. Voeg die botter en die vanieljegeursel by. Gooi die mengsel in ’n gesmeerde, oondbestande bakpan en bak dit 30 tot 40 minute by 160 °C tot 180 °C. Verwarm die konfyt effens en smeer dit bo-oor die poeding sodra dit uit die oond gehaal word. Klits die eierwitte totdat dit stywe punte vorm en voeg die suiker stadig by terwyl jy **klits**. Skep die geklitse eierwitte in ’n spuitsak en spuit dit bo-op die poeding.

3.6.1 Pas die resep aan sodat dit vier porsies gee. (8)

3.6.2 Identifiseer die formaat waarin die resep geskryf is. (2)

3.6.3 Noem TWEE kritieke bestanddele en TWEE niekritieke bestanddele. (4)

3.6.4 Verduidelik die term *wel* soos dit in die metode van die resep voorkom. (2)

3.6.5 Wat gebeur tydens die klitsproses? (2)

3.7 Verduidelik die funksie van die volgende ten opsigte van die gegewe resep:

3.7.1 Bak

3.7.2 Afkoelrakkie

3.7.3 Maatbeker

3.7.4 Kombuisskaal

(4 × 1) (4)

3.8 Hoe sou jy die oond skoonmaak nadat jy klaar gebak het? (4)

3.9 Watter voordele verkry jy deurdat jy die fluweelpoeding bak? (4)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Bespreek SES punte waarby jy moet hou as jy klein toestelle wil koop. (6)

4.2 Verduidelik hoe ’n staalskerpmaker werk wanneer jy ’n mes moet skerp maak. (3)

4.3 Hoe sou jy tussen ’n *sif* en ’n *vergiettes* (‘*strainer*’) onderskei? (4)

4.4 Identifiseer die korrekte prosedure om die volgende artikels skoon te maak:

4.4.1 Sitrusskiller

4.4.2 Wok

4.4.3 Vleisbyl

(3 × 2) (6)

4.5 Watter funksie vervul ’n menger wanneer jy brood of koek wil bak? (4)

4.6 Hoe word verroming gedoen, en wat is die voordeel van verroming? (3)

4.7 Verduidelik die redes dat voedsel geprik word. (4)

4.8 Watter stappe moet gevolg word wanneer jy *blind bak*? (3)

4.9 Waarna verwys die Franse term *au gratin*? (3)

4.10 Wat is die VYF basiese voedselgroepe? (5)

4.11 Noem VIER faktore wat maaltydbeplanning beïnvloed. (4)

4.12 Gee die Franse term wat na *spinasie* verwys. (2)

4.13 Verduidelik DRIE kenmerke van ’n goed beplande pakkamer. (3)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 5

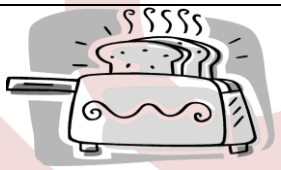
5.1 Bespreek die term *spyskaart*. (3)

5.2 Watter DRIE arbeidsfaktore beïnvloed skedulering wanneer 'n ekonomiese ete beplan word? (6)

5.3 Noem TWEE soorte spyskaarte, buiten die table d'hôte. (2)

5.4 Noem die VIER vetoplosbare vitamines wat in die groep genaamd vette en olies aangetref word. (4)

5.5 Beantwoord die vrae hier onder in jou ANTWOORDBOEK aan die hand van die etiket wat gegee word.



YIPPY YIPPY
GLADDE
GRONDBOONBOTTER

VOEDINGSINLIGTING	**Enkele porsie = 15 g**	
	Per 100 g	**Per porsie**
Energie (kJ)	2 399	360
Proteïne (g)	20,0	3,0
Koolhidrate (g)	28	4
waarvan totale suiker (g)	14,2	2,1
Totale vet (g)	46,5	7,0
waarvan versadigde vet (g)	7,2	1,1
waarvan poli-onversadigde vet (g)	13,5	2,0
Waarvan mono-onversadigde vet (g)	21,9	3,3
Totale vitamines (mℓ)	6,8	1,0
Totale water (mℓ)	100	5,6

5.5.1 Identifiseer TWEE stukke inligting wat nie op die gegewe voedseletiket hoef te verskyn nie. (2)

5.5.2 Dui VYF vereiste stukke inligting aan wat nie op die etiket voorkom nie. (5)

5.6 Watter VIER kriteria sou jy gebruik wanneer jy voedsel koop? (4)

5.7 Verduidelik DRIE faktore wat 'n verbruiker sal beïnvloed om by 'n varsproduktemark te koop. (6)

Kopiereg voorbehou

5.8 As ervare ontvangsklerk, deel die pasaangestelde klerk mee wat jou verantwoordelikhede behels. (5)

5.9 Bespreek wat sou gebeur as voedsel in ’n foutiewe bergingseenheid geberg word. (5)

5.10 Skryf die korrekte woord/term langs die korrekte nommer neer:

5.10.1 ’n Dokument waarin die hoeveelhede goedere wat ontvang en uitgereik is, aangedui word en wat gewoonlik op die rak of in die houer saam met die goedere in die pakkamer gehou word. (2)

5.10.2 ’n Dokument wat in duplikaat of triplikaat uitgemaak word en waarop ’n lys van voedselitems gemaak word namate dit deur die onderskeie afdelings benodig word. (2)

5.11 Verduidelik die effek van hitte op die volgende voedselgroepe:

5.11.1 Proteïne (2)

5.11.2 Stysel (2)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou