higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070324)

28 November 2019 (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. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Kies 'n voedselgroep uit KOLOM B om by 'n voedselsoort in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Fetakaas	A	proteïen- en vleisgroep
1.1.2	Fudge-lekkergoed	B	vrugte- en groentegroep
1.1.3	Bagel-toebroodjie	C	vet- en oliegroep
1.1.4	Tuinslaai	D	stysel- en graangroep
1.1.5	Prego-steak	E	gesonde groep
		F	melk- en suiwelgroep
		G	vleis- en suiwelgroep

(5 × 1) (5)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.7) in die ANTWOORDBOEK neer. Korrigeer die stelling as dit ONWAAR is.

1.2.1 'n Voorraadstaat is 'n dokument wat al die inligting oor die voorraad voorhande in besonderhede opteken.

1.2.2 Afleweringsnotas word ontvang wanneer die verskaffer voorraad aflewer.

1.2.3 'n Kredietnota word uitgereik as verskafde voorraad korrek is.

1.2.4 'n Vrieskas word gebruik om voedsel teen 'n temperatuur onder -18 °C te bewaar.

1.2.5 'n Stoorkaart ('bin card') word gebruik om die hoeveelheid afval wat weggegooi word, op te teken.

1.2.6 'n Stoorregister word gebruik om die beweging van voorraad in die pakkamer op te teken.

1.2.7 Dit is nie die verantwoordelikheid van die magasynmeester ('store keeper') om te verseker dat EIEU in die pakkamer toegepas word nie.

(10)

Kopiereg voorbehou

1.3 Noem die belangrikste voedingstof wat in elk van die volgende voedselitems gevind word:

1.3.1 Piesang

1.3.2 Beeslewer

1.3.3 Spinasie

(3 × 2) (6)

1.4 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n kookterm in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.4.1	Binding	A	sif 'n fyn bestanddeel, soos versiersuiker oor 'n dis vir afwerking
1.4.2	Ontbening	B	afwerking van kos met 'n blink, glansende voorkoms
1.4.3	Bestuiwing	C	met kaas besprinkel en verbruin
1.4.4	Verkoeling	D	voeg 'n eier by vir 'n ferm inhoud van 'n quiche
1.4.5	Glasering	E	in 'n gegeurde vloeistof geweek om die geur te onttrek
1.4.6	Vasbinding	F	vasbind van 'n hoender sodat hy sy vorm hou totdat dit heeltemal gaar is
1.4.7	Au gratin	G	meng 'n bestanddeel in 'n mengsel in deur 'n syfer-8-beweging te gebruik
1.4.8	Toevoeging	H	plaas kos in die yskas om die temperatuur van die kos te verlaag
1.4.9	Invouing	I	plaas 'n oplossing wat gelatien bevat in 'n gevormde houer
1.4.10	Vorming	J	verwydering van die been uit 'n groot vleissnit
		K	roer met 'n houtlepel

(10 × 1) (10)

1.5 Waarvoor word die volgende toerusting gebruik wanneer 'n appelfrummel-poeding ('apple crumble') gemaak word?

1.5.1 Appelboor ('Apple corer')

1.5.2 Mengbak

1.5.3 Pot

1.5.4 Tertpan

1.5.5 Deegroller

1.5.6 Vurk

(6 × 2) (12)

1.6 Dui aan of die verversings hier onder gepas is vir 'n oggend- of middagtee. Skryf slegs 'Oggend' of 'Middag' langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.7) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.6.1 Omelet

1.6.2 Ryk fyngebak

1.6.3 Petit-fours

1.6.4 Toebroodjies

1.6.5 Muffins

1.6.6 Skons met room en konfyt

1.6.7 Vrugteslaai

(7 × 1) (7)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die volgende kombuistoestel en beantwoord die vrae.



2.1.1 Noem die toestel op die prent. (2)

2.1.2 Noem VYF voordele daarvan om die toestel hierbo in die kombuis te gebruik. (5)

2.1.3 Watter VIER kositems kan geweeg word deur hierdie instrument te gebruik? (4)

2.1.4 Is dit moontlik om 6 liter vrugte op hierdie toestel te weeg? Gee 'n rede vir jou antwoord. (3)

2.1.5 Hoe moet hierdie toestel skoongemaak word? (3)

Kopiereg voorbehou

2.2 Lees die resep vir 'n kaassoufflé en beantwoord die vrae.



BESTANDDELE

- 20 g botter, versag
- 90 g droë broodkrummels
- 30 g botter, bykomend
- 40 g gewone meel
- 310 mℓ melk
- 160 g gerasperde verouderde cheddar
- 2 teelepels Dijon-mosterd
- 1/4 teelepel rooipeper
- 4 groot eiers, geskei

METODE

Stap 1
Voorverhit oond tot 200 °C. Plaas 'n oondrak in die oond om te voorverhit. Smeer die basis en kante van vier ramekins van 1 1/2-koppie (375 mℓ) met botter. Sprinkel die broodkrummels in die ramekins en draai sodat elke basis en kante met broodkrummels bedek word. Draai ramekins onderstebo en tik saggies om oortollige krummels te verwyder.

Stap 2
Smelt die bykomende botter in 'n kastrol oor medium hitte totdat dit skuim. Voeg die meel by en kook, terwyl daar geroer word, 2 minute lank of meer totdat die mengsel borrel en van die onderkant van die pan begin loskom. Verwyder van die hitte en voeg die helfte van die melk by. Gebruik 'n klitser totdat die mengsel glad is. Voeg die res van die melk by en klits totdat dit glad is. Sit dit terug op die hitte en kook, roer vir 3 minute of totdat die mengsel kook en verdik. Verwyder van die hitte. Voeg die kaas, mosterd en peper by en roer totdat die kaas smelt en die mengsel glad is.

Stap 3
Voeg die eiergele by en roer totdat dit goed gekombineer is. Geur met sout en peper. Gebruik 'n elektriese klitser om die eierwitte in 'n skoon, droë bak te klits totdat sagte, wit pieke vorm.

Stap 4
Voeg een kwart van die eierwitte by die kaasmengsel en gebruik 'n metaallepel om dit in te vou totdat dit net gemeng is. Voeg die oorblywende eierwitte by en vou saggies in totdat dit net gemeng is.

Stap 5
Skink die kaasmengsel in die ramekins in en maak die bokant glad. Beweeg jou vinger rondom die binnerand van elke ramekin, ongeveer 2 cm in die soufflé in (dit sal die soufflé help om meer eweredig te rys en soos 'n pluiskeil te lyk). Plaas die soufflé op die voorverhitte oondrak en bak 10 minute lank of tot goudbruin en pofferig. Dien onmiddellik op.

Kopiereg voorbehou

2.2.1 Verduidelik wat 'n *resep* is. (3)

2.2.2 Bespreek die uitleg van die kaassoufflé resep deur die volgende tabel in die ANTWOORDBOEK oor te teken en te voltooi.

LYS BESTANDDELE	METODE	ALGEMENE INLIGTING

(3 × 3) (9)

2.2.3 Ontleed die kaassoufflé resep deur *verskuilde* en *ooglopende* inligting in tabelvorm te noem. (2 × 3) (6)

2.2.4 Hoe moet jy hierdie resep wat 6 porsies lewer, aanpas om vir 'n groep van 120 klante te kook? Toon die formule en berekeninge. (5)

2.3 Noem VYF moontlike dinge wat gedurende voorbereiding van die kaassoufflé verlies van voedingstowwe kan veroorsaak. (5)

2.4 Op watter VIER maniere kan die verlies van voedingstowwe voorkom word wanneer die kaassoufflé voorberei word? (4)

2.5 Noem EEN voedingstof wat in kaas gevind word. (1)

[50]

VRAAG 3

3.1 Wat is die uitwerking van hitte op die volgende produkte:

3.1.1 Mieliemeel

3.1.2 Pynappel

3.1.3 Kookolie

3.1.4 Steak

3.1.5 Melk

(5 × 2) (10)

3.2 Gee DRIE redes waarom kos gaargemaak word. (3)

3.3 Noem die voordele van elk van die volgende kookmetodes:

3.3.1 Potbraai (3)

3.3.2 Stoom (2)

3.3.3 Oondbraai (2)

3.4 Verduidelik hoe jy sampioene sou voorberei wanneer jy elk van die volgende kookmetodes gebruik?

3.4.1 Diepbraai (4)

3.4.2 Vlakbraai (3)

3.5 Noem DRIE voorbeelde van kos wat gaargemaak kan word deur die *kookmetode* ('*boiling* method') te gebruik. (3)

3.6 Teken die volgende tabel in die ANTWOORDBOEK oor en voltooi die ontbrekende inligting:

TOESTEL	GEBRUIKE	SKOONMAAKPROSEDURE
Oond	3.6.1 … (1)	3.6.2 … (2)
Yskas	3.6.3 … (1)	3.6.4 … (2)
Plat roosterplaat	3.6.5 … (1)	3.6.6 … (2)
Diepvetbraaitoestel	3.6.7 … (1)	3.6.8 … (2)

(12)

3.7 Watter VYF punte sal jy in gedagte hou wanneer jy toerusting kies wat in die kombuis gebruik moet word? (5)

3.8 Verduidelik die korrekte manier waarop 'n sjefsmes hanteer moet word. (3)

[50]

VRAAG 4

4.1 Noem VIER plekke waar kos gekoop kan word. (4)

4.2 Watter maatstawwe sou jy gebruik wanneer jy 'n plek kies om kos te koop? (4)

4.3 Bespreek DRIE faktore wat die prys van kos kan beïnvloed. (3 × 2) (6)

4.4 Beantwoord die volgende vrae oor die ontvangs en bewaring van voedsel en goedere:

4.4.1 Noem DRIE punte waarby gebly moet word, wanneer jy goedere ontvang. (3)

4.4.2 Verduidelik waarom dit nodig is om 'n pakhuis doeltreffend te bestuur. (3)

4.5 Noem VYF reëls om 'n formele spyskaart op te stel. (5)

Kopiereg voorbehou

4.6 Verduidelik die volgende terme:

4.6.1 Spyskaart (3)

4.6.2 Gang (2)

4.6.3 Gebalanseerde dieet (3)

4.7 Verduidelik die funksie van 'n *marinade* vir vleis. (4)

4.8 Wat is die verskil tussen *fynmaak* en *puree*? (2 × 2) (4)

4.9 Noem DRIE voordele daarvan om meel te sif wanneer jy bak. (3)

4.10 Waarom moet kos 'n laagbedekking (*'coating'*) moet kry? (3)

4.11 Wat is *insnyding* wanneer fyngebak gemaak word? (3)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou