higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070324)

22 Oktober 2020 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

290Q1B2022

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. Begin elke afdeling op 'n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Kies 'n aankoopplek uit KOLOM B wat by 'n voedselitem in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Eiervrug	A	Franse spesialistietswinkel
1.1.2	Snoek	B	roomyswinkel
1.1.3	Geblikste sampioene	C	vrugte-en-groentemark
1.1.4	Slakke ('escargot')	D	vismark
1.1.5	Sorbet	E	kafeteria
		F	supermark

(5 × 2) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.2.1 Dit is slegs nodig om sonder 'n vulsel te bak wanneer brosdeeg gebak word.

1.2.2 Aroma is 'n aangename geur van smaaklike kos.

1.2.3 Voorsnyding word slegs deur opgeleide sjefs gedoen.

1.2.4 Blansjering is slegs vir bevrore groente nodig.

1.2.5 Insnywerk word gedoen deur gerei te gebruik wat botter nie smelt nie.

1.2.6 'n Klitser word slegs vir bakdoeleiendes gebruik.

1.2.7 'n Rasper word gebruik wanneer voedsel gesny of gemaal word.

1.2.8 'n Sitrusskiller word gebruik om die skil van 'n suurlemoen te verkry.

1.2.9 Wanneer rooivleis opgesny word, word 'n rooi snyplank gebruik.

1.2.10 'n Stamper-en-vyselstel word gebruik wanneer vars kruie gemaal word.

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.3 Benoem elk van die volgende apparate:

1.3.1



1.3.2



1.3.3



1.3.4



1.3.5



(5 × 2) (10)

1.4 Kies 'n voedselitem uit KOLOM B wat by 'n gaarmaakmetode in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.4.1	Kook	A	mielies
1.4.2	Rooster	B	aartappelskyfies
1.4.3	Diepbraai	C	beet
1.4.4	Prut	D	broccoli
1.4.5	Stoom	E	hoenderkerrie
		F	noedels

(5 × 2) (10)

1.5

VANILLA PANNA COTTA

Metode

1. Week die gelatienvelle vir die panna cotta in 'n bietjie koue water totdat dit sag is.
2. Gooi die melk, room, vanillapeul en sade, en suiker in 'n pot en laat dit prut. Verwyder die vanillapeul en gooi dit weg.
3. Druk die water uit die gelatienblaaie uit, voeg dit by die mengsel in die pot en verwyder dit van die hitte af. Roer totdat die gelatien opgelos het.
4. Verdeel die mengsel in vier ramekins en laat dit afkoel. Plaas vir ten minste vier uur, of totdat dit gestol het, in die yskas.
5. Vir die sous, gooi die suiker, water en kersielikeur in 'n pot en laat dit kook. Verminder die hitte en prut totdat die suiker opgelos is.
6. Verwyder die pot van die hitte af en voeg die helfte van die frambose by. Meng die sous met 'n handmenger totdat dit glad is.
7. Giet die sous deur 'n sif in 'n bak en roer die oorblywende vrugte daarin.
8. Om te bedien, dop elke panna cotta op 'n opdienbord uit. Skep die sous oor en versier met 'n takkie kruisement. Strooi versiersuiker liggies oor.

Tabelleer die ooglopende en verskuilde inligting in die bostaande resepmetode vir vanilla panna cotta deur die volgende tabel in die ANTWOORDBOEK oor te teken:

OOGLOPENDE INLIGTING	VERSKUILDE INLIGTING

(5 × 2) (10)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Noem VYF basiese voedselgroepe. (5)

2.2 Wat is 'n *gebalanseerde dieet*? (4)

2.3 Watter VIER faktore sal die volgende beïnvloed:

2.3.1 Beplanning van 'n maaltyd

2.3.2 Samestel van 'n spyskaart

(4 × 2) (8)

2.4 Definieer die term *gang* ('course'). (2)

2.5 Stel 'n driegangmaaltydspyskaart saam deur die volgende items te gebruik:

middagete; fyn soetpatats; roosmarynlamtjop; 2019-04-16; kaneelbotterskorsie; sampioenroomsop; beet-en-fetaslaai; malvapudding met toffievla; bruinuiesous; spyskaart

(11)

2.6 Verduidelik die term *kombinasiemetode* deur potbraai as voorbeeld te gebruik. (4)

2.7 Wat is die uitwerking van hitte op elk van die volgende:

2.7.1 Appels (2)

2.7.2 Rys (2)

2.7.3 Olie (4)

2.8 Gee VIER redes waarom voedsel gaargemaak word. (4)

2.9 Noem VIER maniere waarop 'n verlies aan voedingstowwe voorkom kan word, wanneer jy spinasie gaarmaak. (4)

[50]

VRAAG 3

3.1 Gee DRIE voorbeelde van die klamhitte-gaarmaakmetode. (3)

3.2 Verduidelik TWEE maniere waarop voedingstowwe deur voorbereiding en die kookproses verlore kan gaan. (2 × 2) (4)

3.3 Tabelleer TWEE verskille tussen 'n *bestelboek* en 'n *faktuur*. (2 + 2) (4)

3.4 Noem VIER riglyne wat gevolg kan word wanneer heel, vars vis aangekoop word. (4)

3.5 Gee DRIE redes waarom doeltreffende voorraadhouding noodsaaklik is. (3 × 2) (6)

Kopiereg voorbehou

3.6 Verduidelik die korrekte prosedure om te volg wanneer vars groente van die verskaffer ontvang word. (5)

3.7 Noem VYF brokkies inligting wat op etikette van geblikte voedsel verskyn. (5)

3.8 Wat is 'n *rakkaart* ('bin card')? (2)

3.9 Noem DRIE belangrike verantwoordelikhede van 'n voorraadhouer. (3)

3.10 Gee VYF redes waarom bestanddele afgemeet moet word. (5)

3.11 Watter DRIE apparate kan gebruik word om bakbestanddele af te meet? (3)

3.12 Hoe sal 'n mens kookolie korrek met 'n maatkoppie afmeet? (3)

3.13 Verduidelik die term *resep*. (3)

[50]

VRAAG 4

4.1 Verduidelik elk van die volgende voedseltegnieke:

4.1.1 Marinering (3)

4.1.2 Tot puree maak (2)

4.1.3 Verseëling (2)

4.1.4 Au gratin (2)

4.2 Verduidelik hoe om die volgende skoon te maak:

4.2.1 Mikrogolf (3)

4.2.2 Menger (3)

4.2.3 Skilmes (2)

4.3 Op watter TWEE maniere kan voedsel dik gemaak word? (2 × 2) (4)

4.4 Wat beteken *sauté*? (2)

4.5 Verduidelik VIER faktore wat 'n mens lei om die mees geskikte apparaat te kies. (4)

Kopiereg voorbehou

4.6 Veruidelik die korrekte hantering van elk van die volgende:

4.6.1 Aartappelskyfiebraaier

4.6.2 Skottelgoedwasser

4.6.3 Vleissnymasjien

(3 × 3) (9)

4.7 Verduidelik hoe om 6 kg semelmeel met 'n digitale skaal af te meet. (4)

4.8 Pas die gegewe resep aan om vir 50 mense te voorsien deur die volgende tabel in die ANTWOORDBOEK te kopieer en te voltooi:

Klappersponskoek

BESTANDDELE	BEDIEN 8	BEDIEN 50
Sagte gesoute botter	125 mℓ	
Groenteolie	125 mℓ	
Witsuiker	375 mℓ	
Klapper-ekstrak	10 mℓ	
Eierwitte	6	
Klappermelk	375 mℓ	
Suurroom	62,5 mℓ	
Koekmeel	875 mℓ	
Bakpoeier	20 mℓ	
Sout	2,5 mℓ	

(10)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou