higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING: TEORIE EN PRAKTIES N4

18 JUNIE 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	F		
	1.1.2	E		
	1.1.3	D		
	1.1.4	G		
	1.1.5	I		
	1.1.6	H		
	1.1.7	J		
	1.1.8	B		
	1.1.9	K		
	1.1.10	A		
			(10 × 1)	(10)

1.2	1.2.1	Bechamel		
	1.2.2	Crêpes		
	1.2.3	Beurre manie		
	1.2.4	Tydelike emulsie		
	1.2.5	Verglans		
			(5 × 1)	(5)

1.3	1.3.1	Waar		
	1.3.2	Onwaar		
	1.3.3	Waar		
	1.3.4	Onwaar		
	1.3.5	Onwaar		
			(5 × 1)	(5)

1.4	1.4.1	100 mℓ		
	1.4.2	625 mℓ		
	1.4.3	45 mℓ/37,5 mℓ		
	1.4.4	40 mℓ		
	1.4.5	1 750 mℓ/1,75 ℓ		
			(5 × 1)	(5)

1.5	1.5.1	Word gebruik om stroke vet in groot snitte vleis in te druk		
	1.5.2	Word gebruik om seekos/groente uit kook- of braaivloeistof uit te haal		
	1.5.3	Word gebruik om aftreksel, sop, souse en ander vloeistowwe daardeur te gooi		
	1.5.4	Ideaal vir rooster		
	1.5.5	Gee ’n riffeleffek aan aartappels, wortels en ander groente		
			(5 × 2)	(10)

Kopiereg voorbehou

1.6	1.6.1	140 °C–160 °C
	1.6.2	180 °C
	1.6.3	200 °C
	1.6.4	260 °C
	1.6.5	220 °C–240 °C

(5 × 1) (5)

1.7	1.7.1	B
	1.7.2	B
	1.7.3	A
	1.7.4	A
	1.7.5	A
	1.7.6	D
	1.7.7	C
	1.7.8	A
	1.7.9	C
	1.7.10	B

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1

VRUGTE	VOORBEELD
Harde vrugte	Appels, pere, kwepers
Pitvrugte	Appelkose, perskes, pruime, druiwe, nektariene, lietsjies, dadels, kersies
Bessievrugte	Frambose, aarbeie, brame, bloubessies, swartaalbessies
Sitrusvrugte	Lemoene, suurlemoene, lemmetjies, pomelo's, kumkwats, nartjies, Clementines, satsoemas, manderyne
Tropiese vrugte	Piesangs, mango's, pynappels, dadels, spanspek, kiwi's, papajas, papino's, avokadopere, grenadellas, lietsjies, stervrugte, koejawels

(5)

2.2 2.2.1 Appel
2.2.2 Peer
2.2.3 Avokado

(3 × 1) (3)

2.3 2.3.1
- Dit ontwikkel ’n sterk geur.
- As dit te lank gaargemaak word, gaan die smaak daarvan verlore.

2.3.2
- Die skerp, branderige geur raak verlore.
- Dit verkry ’n soeter smaak of gekaramelliseerde smaak.

(2 × 2) (4)

2.4 2.4.1 Groente word in kookwater of met behulp van stoom gaargemaak. Dit duur effens langer, maar dit is gesonder.

2.4.2 Groente word in ’n kastrol met min water en vet oor ’n lae hitte geplaas. Die groente word basies in hul eie vog gaar.

(2 × 2) (4)

2.5
- Sluit suurstof uit (bedek die groente met water, ’n suikeroplossing, en so meer).
- Verlaag die temperatuur (plaas in die yskas).
- Blansjeer en maak gaar.
- Voeg iets suurs soos asyn of suurlemoensap daarby.
- Voeg askorbiensuur daarby.
- Berg dit in swaweldioksied (veral droëvrugte).
- Plaas die gesnyde groente of vrugte in ligte soutwater. (Enige 6 × 1) (6)

2.6
- Gebruik neute in ontbytgraankos om die mengsel te verryk.
- Neute gee 'n growwigheid in slaaie.
- Dit verleen tekstuur aan koekmengsels.
- Dit kan gebruik word om broslekkers te maak.
- Dit word in koeke gebruik.
- Dit word gebruik om koeke te versier.
- Dit kan as versnaperinge voorgesit word. (Enige 5 × 1) (5)

2.7
- Kookolie
- Asyn
- Suurlemoensap
- Eiergele (4)

2.8 2.8.1 Dit is ’n slegte geur en smaak van vette en olies asook van kos wat baie vet of olie bevat en word veroorsaak deur die reaksie van die ensiem, lipase, met suurstof. (2)

2.8.2
- Tydelike emulsies bestaan uit twee vloeistowwe wat gewoonlik nie kan meng wanneer dit gemeng word nie, soos olie en water.
- Permanente emulsies word verkry deur ’n emulgeerstof by te voeg. Dit maak dat die vloeistowwe nie na mekaar vloei nie en dat die mengsel (emulsie) meer stabiel word. Emulgeerstowwe is soos eiergele wat by olie en asyn gevoeg word om mayonnaise te maak. (2 × 2) (4)

2.8.3 Dit beteken om vleis met strokies vet (soos spek) te bedek en dit dan gaar te maak (te rooster) om te verhoed dat die vleis uitdroog. (2)

2.9

BOTTER	**MARGARIEN**
• Bevat natuurlike vet, water en emulgeerstof • Is duur • Is geurig	• Vet en water word saamgepers en emulgeerstof bygevoeg word om ’n emulsie te verkry • Is goedkoper as botter • Is ’n minderwaardige produk

(Enige 2 × 2) (4)

2.10 Ferm, nie te hard of te sag nie (2)

2.11
- Graangewasse word in baie dele van die wêreld gekweek en vorm die basis vir baie kulture se stapelvoedsel.
- Dit is uiters gewild op enige spyskaart.
- Dit is maklik om dit te berei.
- Dit is ekonomies, vergeleke met diereprodukte.
- Dit het waarskynlik ’n lang raklewe.
- Dit is ’n bron van koolhidrate, proteïen, minerale en vitamine B.

(Enige 5 × 1) (5)

[50]

VRAAG 3

3.1
- Glad en vry van klonte
- Goeie kleur
- Glansend
- Korrekte konsistensie
- Goeie smaak/geur (5)

3.2
- Beligtingstoets
- Om die eier oop te breek
- Om die eier in water te plaas (3)

3.3
- Vasvang van lug: Sowel eierwitte as eiergele beskik oor die vermoë om lug vas te vang wanneer dit geklits word. Dit skuim, maar eierwitte kan beter skuim as eiergele.
- Verdikking: Dit word gebruik om souse dik te maak vanweë die stolvermoë van die proteïen, byvoorbeeld eiervla.
- Emulgering: Eiergele bevat lesitien wat ’n emulgeerstof is en olie en water in staat stel om te meng sonder om te skei, byvoorbeeld mayonnaise.
- Bindvermoë: Die bestanddele vir rissole, viskoekies of krokette kan gebind word met behulp van eiers wat, sodra dit verhit word, stol en die bestanddele bymekaarhou.
- Verryking: Eiers kan by souse, melkpoedings, en so meer, gevoeg word as ’n manier om ekstra proteïen in te sluit.
- Bestryking: Eiers kan op hul eie of saam met koekmeel of broodkrummels gevoeg word om gebraaide kos te bestryk of te bedek.
- Verglansing: Die eier kan in sy geheel of geskei oor fyngebak, brood, en so meer geborsel word om ’n goudbruin, glansende glasuring tydens die bak van die produkte daaraan te verleen.
- Garnering: Hardgekookte eierwit en eiergeel kan gebruik word om slaai te garneer.
- Verheldering: Eierwitte en eierdoppe kan gebruik word om vloeistowwe soos helder sop en aftreksels te verhelder. (Enige 5 × 1) (10)

3.4
- Saftepuntstadium
- Stywepuntstadium
- Droë stadium (3)

3.5
- Pasteurisering
- Vriesing
- Droging (3)

3.6
- Verwyder die wensbeentjie.
- Sny die vlerkies af.
- Verwyder die bene en sny dit in die helfte om die hoenderboudjie en -dytjie te verkry.
- Sny die skenkelstukke af.
- Verwyder die vlerkies deur dit parallel aan die borsbeen en deur die vlerklitte te sny.
- Sny die vlerklitte reg en kap die onderste skenkel af.
- Verwyder die bors van die karkas met behulp van ’n groot koksmes.
- Sny die bors in twee kwartgrootte porsies. (8)

3.7
- Vir die smaak daarvan
- Sodat dit meer verteerbaar is
- Vir groter geurigheid (3)

3.8

KROONLAMSBRAAD	KROONLAMSRIB
Word gemaak van die twee lamsrugstringtjops wat saamgebind word om 'n sirkel te vorm	Bestaan uit ’n enkele stel ribbetjies met 8 ribbene

(2 × 2) (4)

3.9
- Elastien: Geel, oneetbare bindweefsel wat af in die nek en agterkante van die karkas aangetref word
- Kollageen: Wit bindweefsel waarvan die samestelling verander sodra dit saam met vog gaargemaak word om gelatien te vorm (2 × 2) (4)

3.10
- Vars vis
- Gevriesde vis
- Sout- en gedroogde vis
- Gerookte vis
- Blikkiesvis
- Sousvis
- Pekelvis
- Verwerkte vis (Enige 7 × 1) (7)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Faktor = $\frac{\text{Gewenste}}{\text{Bekende}}$

$\frac{54}{18}$

3

TEESKONS (18)

BESTANDDELE	HOEVEEL-HEID	4.1.1	PRYS PER EENHEID	4.1.1
Koekmeelblom	720 g	2,160 kg	R22/2,5 kg	R19,01
Bakpoeier	30 g	90 g	R28/500 g	R5,04
Margarien	125 g	375 g	R24/500 g	R18,00
Eiers	2	6	R14,50/dos	R7,25
Suiker	200 g	0.600 kg	R19/2 kg	R5,70
Melk	500 mℓ	1,5 ℓ	R12,50/ℓ	R18,75

(8)

4.1.2

BESTANDDELE	HOEVEEL-HEID	PRYS PER EENHEID	4.1.2
Koekmeelblom	720 g	R22/2,5 kg	R6.34✓
Bakpoeier	30 g	R28/500 g	R1.68✓
Margarien	125 g	R24/500 g	R6.00✓
Eiers	2	R14,50/doz	R2.42✓
Suiker	200 g	R19/2 kg	R1.90✓
Melk	500 mℓ	R12,50/ℓ	R6.25✓

(6)

4.1.3 R73,75 (2)

4.1.4 R1,37 (2)

4.2
- Sagte meringue: Suurlemoenmeringue, gebakte Alaskapoeding
- Harde meringue: Pavlova, tertdoppies, meringue, meringuenessies (2 × 2) (4)

4.3 4.3.1
- Die gehalterisikofaktor is uiters laag.
- Dit hoef nie in die yskas gehou te word nie, behalwe wanneer die houer, waarin dit gehou word, oopgemaak word.
- Die smaak en geur is nader aan vars melk as poeiermelk.
- Die proses beïnvloed nie die kleur of voedingswaarde van die melk nadelig nie. (4)

4.3.2
- Die proteïene stol.
- Die kleur verander.
- Die geur verander.
- Daar vorm ’n velletjie bo-op die melk.
- Minerale word versprei.
- Die voorkoms daarvan verander.

(6 × 1) (6)

4.3.3
- Harde kaas
- Bloukaas
- Sagte, beleë kaas (3)

4.3.4

KLASSIFIKASIE	VOORBEELD
Uiters harde kaas	Parmesaan, Roman
Harde kaas	Gruyère, Cheddar, beleë kaas
Halfharde kaas	Edam, Gouda, soetmelkkaas, Tusser's
Sagte, vars kaas	Ricotta, laevetmaaskaas, maaskaas, roomkaas, mozarellakaas, vetvrye maaskaas
Sagte, beleë kaas	Camembert, Brie, Rabiola, Limburger, Bel Swiss, Klein Appenzell, Bel Paese
Bloukaas	Roquefort, Blaaukrantz, Gorgonzola, Rosetta, Simonzola, Stilton
Spesiale kaas	Ricotta, feta

(5 × 2) (10)

4.4 4.4.1 Tuna, makriel, galjoen, snoek, ansjovis, stompneus

4.4.2 Kabeljou, Kaapse salm, harder, rooi roman, engelvis, kolstert

4.4.3 Tongvis, geelstert, stokvis, wit steenbras, koningklip, hottentotsvis
(3 × 1) (3)

4.5 Hoenderlewer (1)

4.6 Op sy rug (1)
[50]

TOTAAL VIR AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou