higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N80**(A)**(J18)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070254)

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
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 vraag op 'n NUWE bladsy.
5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by 'n woord/item in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Ghoelasj	A	fyngemaalde en gegeurde maalvleis, gewoonlik lamsvleis, wat in blokkies of bolletjies om ’n vleispen gevorm word
1.1.2	Osso Bucco		
1.1.3	Bief Stroganoff	B	’n vleispen met klein stukkies gegeurde vleis, dikwels gekombineer met groente
1.1.4	Fajitas		
1.1.5	Biefskyf Diane	C	dikribskyf in blokkies, beesvleis-aftreksel en rooi nierboontjies van die Verenigde State
1.1.6	Tournedo Rossini		
1.1.7	Bief Wellington	D	lende-, filet- of kruisvleisstrokies wat geroerbraai en dan met ’n sous bedek word
1.1.8	Kebabs		
1.1.9	Saltibocca	E	’n Italiaanse gereg wat van kalfskenkels berei word deur dit liggies in botter te braai en dan in tamaties en wyn te laat prut
1.1.10	Koftas		
		F	biefskyfblokkes wat in ’n paprikage-geurde aftreksel prut en met suurroom verdik word
		G	’n Mexikaanse gereg van biefskyf wat in speserye en lemmetjie gemarineer word en dan in tortillas saam met avokadopeer, suurroom en salsa voorgesit word
		H	filetskywe wat gerooster word en dan met patee, wat van kalfslewer gemaak word, bo-op die skywe voorgesit word
		I	filet wat in botter saam met salotte gesoteer word en afgerond word met nog botter, ’n skeut Worcestershire-sous en ’n bietjie brandewyn
		J	’n hele filet, toegeskroei om die geur te behou, en dan in skilferdeeg toegedraai en in die oond gebraai
		K	’n Italiaanse naam vir biefskyfies

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.2 Kies die korrekte woord(e) uit dié wat tussen hakies gegee word. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Wit sous wat van gegeurde melk gemaak word (Veloute/Bechamel)

1.2.2 Klein, dun pannekoekies wat gewoonlik in stroop voorgesit word (crêpes/plaatkoekies)

1.2.3 Gelyke hoeveelhede botter en koekmeel wat tot ’n deeg gemeng word (Beurre manie/Beurre noisette)

1.2.4 ’n Mengsel van twee vloeistowwe wat normaalweg nie meng nie (tydelike emulsie/permanente emulsie)

1.2.5 Bestrykte, gebakte produkte met verskeie mengsels om ’n glans en verbeterde kleur te verkry (glasuur/verglans)

(5 × 1) (5)

1.3 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Om te toets of die avokadopeer ryp is, kan jy saggies op die blomdeel druk en as dit effens meegee, is die avokadopeer ryp.

1.3.2 Glutenien en ovo-vetillien is die twee proteïene wat hul oorsprong by plante het.

1.3.3 ’n Napolitainesous word van tamatieconcasse en Parmesaan-kaas vir pasta gemaak.

1.3.4 Eiers moet in hul verpakkingsrakkies geberg word, met die stomp kant na onder.

1.3.5 Aangesuurde melk is gehomogeniseer en melksuurbakterieë is dan daarby gevoeg.

(5 × 1) (5)

1.4 Sit die volgende in metrieke hoeveelhede om:

1.4.1 2 hele groot eiers = ... mℓ

1.4.2 3,5 koppies melk = ... mℓ

1.4.3 3 eetlepels suiker = ... mℓ

1.4.4 8 teelepels vanielje-essens = ... mℓ

1.4.5 7 koppies koekmeel = ... mℓ

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

1.5 Identifiseer die volgende toerusting en gee EEN gebruik van elkeen:

1.5.1 

1.5.2 

1.5.3 

1.5.4 

1.5.5 

(5 × 2) (10)

1.6 Gee die korrekte oondtemperatuur in °C vir elk van die volgende:

1.6.1 Koel

1.6.2 Matig

1.6.3 Matig warm

1.6.4 Uiters warm

1.6.5 Warm

(5 × 1) (5)

1.7 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.7.1–1.7.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.7.1 Wanneer melk gesteriliseer word, word dit tot ... verhit.

A 72 °C vir 5%
B 104 °C vir 20–30 minute
C 63 °C vir 1½ uur
D 82 °C vir 10–15 minute

1.7.2 Matige olievis bevat ... vet.

A meer as 5%
B tussen 2% en 5%
C minder as 5%
D geeneen van die genoemdes nie

1.7.3 Coq au vin is ...

A ’n ryk hoenderkasserol of -bredie wat met rooi wyn gemaak word.
B gemarineerde hoenderstukke wat met ’n beslag omhul word.
C hoenderroerbraai met hoenderstukke, bamboeslote, seldery en sojasous.
D geeneen van bogenoemde nie.

1.7.4 Watter groentekleur word gebruik om die sagste vleis van die jongste dierevleis (bief) te merk?

A Pers
B Bruin
C Rooi
D Blou

1.7.5 Entrecote is ’n snit van die ...

A contrefolet.
B lende.
C kruis.
D lies.

1.7.6 Hidrogenering ...

A is die proses waarvolgens olie (vloeistof) in vet (vaste stof) omskep word.
B is 'n proses wat vir die produsering van margarien en wit kookvet gebruik word.
C bevat ’n groot proporsie onversadigde vet.
D is al bogenoemde antwoorde.

Kopiereg voorbehou

1.7.7 Lakto-vegetariërs ...

A is streng vegane.
B eet nie vleis en suiwelprodukte nie.
C eet nie vleis nie, maar neem wel suiwelprodukte in.
D eet nie vleis of suiwelprodukte nie.

1.7.8 Glutenien en gliadien is proteïene wat in ... aangetref word.

A koring
B eiers
C melk
D vleis

1.7.9 'n Waldorf-slaai word van ... gemaak.

A blaarslaai, knoffel, croutons, Parmesaan-kaas en gekookte eiers
B swart olywe, gaar aartappels, gekookte eiers, soetrissie en mayonnaise
C appels, seldery, okkerneute en mayonnaise
D tamaties, komkommer, soetrissies, uie, fetakaas en olywe

1.7.10 Watter EEN van die volgende voedselsoorte word dikwels volgens die posjeermetode berei?

A Vla en eiers
B Eiers en vis
C Varktjops en biefskyf Diane
D Al bogenoemde antwoorde

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Vrugte kan as harde, pit-, bessie-, sitrus- en tropiese vrugte geklassifiseer word.

Gee EEN voorbeeld van elkeen van genoemde klassifikasies. (5)

2.2 Watter soort vrugte word deur elkeen van die volgende kultivars voorgestel?

2.2.1 Granny Smith

2.2.2 Packham

2.2.3 Ettinger

(3 × 1) (3)

2.3 Verduidelik die uitwerking wat die gaarmaak van die volgende groente op die geur daarvan het:

2.3.1 Kool

2.3.2 Uie

(2 × 2) (4)

2.4 Onderskei tussen die volgende TWEE gaarmaakmetodes vir groente:

2.4.1 Stoom

2.4.2 Sweet

(2 × 2) (4)

2.5 Enkele vrugte en groente soos appels en aartappels ontwikkel ’n bruin oppervlak as dit gesny of gekneus word.

Hoe kan ’n mens hierdie ensimatiese verbruining verhoed? (6)

2.6 Beskryf die gebruik van neute in voedselbereiding. (5)

2.7 Noem die basiese bestanddele wat gebruik word om mayonnaise te maak. (4)

2.8 Verduidelik die volgende terme:

2.8.1 Galsterigheid (2)

2.8.2 Emulsies (4)

2.8.3 Bardering (2)

Kopiereg voorbehou

2.9 Bespreek die verskil tussen *botter* en *margarien*. (4)

2.10 Die term *al dente* word met pasta geassosieer. Beskryf die term. (2)

2.11 Beskryf die belangrikheid van graan in alledaagse voedselbereiding. (5)
[50]

VRAAG 3

3.1 Beskryf die kenmerke van ’n goeie witsous. (5)

3.2 Noem die DRIE metodes waarvolgens die varsheid van ’n eier getoets kan word. (3)

3.3 Noem en bespreek enige VYF funksies van eiers in voedselbereiding. (5 × 2) (10)

3.4 Daar is sprake van VIER stadiums wanneer eierwitte geklop word. Een van die stadiums is die skuimstadium. Noem die ander DRIE stadiums. (3)

3.5 Noem die DRIE bewaringsmetodes van eiers. (3)

3.6 Beskryf hoe jy ’n hoender/pluimvee sou opsny. (8)

3.7 Verduidelik DRIE hoofredes dat stysel gaargemaak word. (3)

3.8 Onderskei tussen *kroonlamsbraad* en *kroonlamsrib*. (4)

3.9 Daar bestaan TWEE soorte bindweefsel. Bespreek dit. (4)

3.10 Vis word in verskillende snitte en vorms op die mark verkoop. Noem hierdie snitte en vorms. (7)
[50]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die volgende bestanddele vir ’n resep en die prys per kommoditeit en beantwoord die vrae:

TEESKONS (18)

BESTANDDELE	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID
Koekmeelblom	720 g	R22/2,5 kg
Bakpoeier	30 g	R28/500 g
Margarien	125 g	R24/500 g
Eiers	2	R14,50/dos
Suiker	200 g	R19/2 kg
Melk	500 mℓ	R12,50/ℓ

Kopiereg voorbehou

4.1.1 Skakel die bestanddele om sodat die resep 54 skons kan lewer. Toon die faktor. (8)

4.1.2 Bereken die koste van die omgeskakelde resep met behulp van die pryslys wat hier bo voorsien word. Toon die koste van elke bestanddeel duidelik aan. (6)

4.1.3 Bereken die totale prys van die omgeskakelde resep. (2)

4.1.4 Bepaal die koste van EEN skon. (2)

4.2 Noem TWEE soorte meringues en gee EEN voorbeeld van elkeen. (2 × 2) (4)

4.3 Beantwoord die volgende vrae oor melk en kaas:

4.3.1 Wat is die voordele van UHT-melk? (4)

4.3.2 Beskryf die uitwerking wat hitte op melk het. (6)

4.3.3 'n Basiese kaasplank moet minstens DRIE soorte kaas bevat. Noem hierdie kaassoorte. (3)

4.3.4 Klassifiseer kaas in VYF kategorieë en gee EEN voorbeeld van elkeen. (5 × 2) (10)

4.4 Een van die klassifikasies van vis is soutvis. Gee EEN voorbeeld by elk van die volgende klassifikasies:

4.4.1 Olievis

4.4.2 Matige olievis

4.4.3 Witvis

(3 × 1) (3)

4.5 Watter afval in 'n hoender word gebruik om patee te maak? (1)

4.6 Wanneer jy 'n kalkoen sny, hoe posisioneer jy dit op die voorsnyplank? (1)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou