higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

10 JUNIE 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	D		
	1.1.2	B		
	1.1.3	C		
	1.1.4	B		
	1.1.5	A		
	1.1.6	A		
	1.1.7	B		
	1.1.8	A		
	1.1.9	C		
	1.1.10	A		
			(10 × 1)	(10)
1.2	1.2.1	C		
	1.2.2	A		
	1.2.3	F		
	1.2.4	B		
	1.2.5	E		
			(5 × 1)	(5)
1.3	1.3.1	A		
	1.3.2	C		
	1.3.3	D/G		
	1.3.4	C		
	1.3.5	B		
	1.3.6	F		
	1.3.7	A		
	1.3.8	B		
	1.3.9	F		
	1.3.10	D		
			(10 × 1)	(10)
1.4	1.4.1	Waar		(1)
	1.4.2	Waar		(1)
	1.4.3	Waar		(1)
	1.4.4	Onwaar✓ – Lipase veroorsaak dekstrinisering van vetmolekules.✓		(2)
	1.4.5	Waar		(1)
	1.4.6	Onwaar✓ – Sauerkraut is 'n Duitse kooldis met 'n kenmerkende suur smaak.		(2)
	1.4.7	Onwaar✓ – Griekse slaai bevat tamaties, komkommers, soet-rissies, uie, fetakaas en Calamata-olywe.✓		(2)

Kopiereg voorbehou

1.5 1.5.1 Avokadopeer✓ – tropiese vrug✓
1.5.2 Appel✓– harde vrug✓
1.5.3 Lemoen✓ – sitrusvrug✓
1.5.4 Pynappel✓ – tropiese vrug✓
1.5.5 Framboos✓ – bessievrug/sagte vrug✓
(5 × 2) (10)

1.6 1.6.1 Florentine
1.6.2 Spyskaart
1.6.3 Panada
1.6.4 Roux
1.6.5 Blansjeer
(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1

BESTANDDEEL	
Koekmeel	R4,61✓
Suiker	R1,65✓
Bakpoeier	R1,28✓
Margarien	R7,20✓
Eiers	R2,33✓
Melk	R5,20✓

(6)

2.1.2 R22,27 (2)

2,1.3 R1,86 (2)

2,2
- Skuimstadium✓ – groot lugborrels, skuimerig, deurskynend, vloei maklik✓✓
- Sagte pieke✓ – kleiner lugborrels, glansend en klam, lyk witter, vorm ronde sagte pieke, beweeg wanneer bak gekantel word✓✓
- Stywe pieke✓– baie selfs kleiner lugborrels, baie wit, lyk glansend en glad, nie skuimerig nie, vorm stywe pieke✓✓ (3 × 3) (9)

2.3
- Ligte, pofferige, sponsagtige struktuur
- Homogene, skuimerige tekstuur sonder enige teken van ongemengde eierwitskuim
- Effens klam
- Eweredig goudbruin
- Bokant moet geel bly (5)

2.4
- Hou vleis vogtig
- Vermeerder getal porsies – groter porsies – neem plek van bene in, bv. hoenderboudjies
- Verskeidenheid in tekstuur en smaak van pluimvee
- Gee variasie aan die spyskaart (4 × 2) (8)

2.5
- Glad en vry van klonte
- Goeie kleur
- Glansend
- Korrekte bestandheid ('consistency')
- Goeie geur (5)

2.6
- Smaakliker
- Meer verteerbaar
- Groter geurigheid (3)

2.7
- Vars vis
- Gevriesde vis
- Sout- en gedroogde vis
- Gerookte vis
- Blikkiesvis
- Sousvis
- Pekelvis
- Verwerkte vis (Enige 7 × 1) (7)

2.8
- Amber kleur
- Geen merke
- Geen verkleuring (3)

[50]

VRAAG 3

3.1
- Samestelling van die vleissnit
- Omringende medium
- Kookfasiliteite
- Beskikbare tyd (4)

3.2

VOORKWART	AGTERKWART
• Benerige vleis maar baie smaaklik en geurig • Gepas vir vogtige gaarmaakmetode • Nie gepas vir droë gaarmaakmetode nie • Goedkoper	• Minder bene • Sagte vleis • Gepas vir droë gaarmaak-metode • Duurder

(4 + 4) (8)

3.3
- Vang lug vas✓ – Die skuim van eierwit sowel as eiergeel kan lug vasvang en by bak is die vasvang van lug 'n rysmiddel.✓
- Verdikking✓ – Eiers kan gebruik word om vla te verdik weens die stolling van eierproteïene.✓
- 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 viskoekies kan gebind word met eiers wat, sodra dit verhit word, sal stol en die bestanddele bymekaar sal hou.✓
- Bestryking✓ – Eiers kan op hulle eie of saam met koekmeel of brood-krummels gebruik word om gebraaide kos te bestryk of te bedek.✓
- Verglansing✓ – Eiers kan oor fyngebak, brood, en so meer geborsel word om 'n goudbruin, glansende glasuring tydens die bak van die produkte daaraan te verleen.✓
- Verryking✓ – Eiers kan by souse, en so meer gevoeg word as 'n manier om ekstra proteïen in te sluit.✓
- Garnering✓ – Hardgekookte eierwit en eiergeel kan gebruik word om slaaie te garneer.✓
- Verheldering✓ – Eierwit en -doppe kan gebruik word om vloeistowwe soos consommés te verhelder aangesien dit as absorbeermiddels dien waaraan onsuiwerhede kleef.✓ (Enige 4 × 2) (8)

3.4
- Skenkel en pootjie
- Bors
- Dikrib
- Rib
- Lende
- Lies (pens)
- Kruis
- Been (filetkant)
- Been (skenkelkant) (6)

3.5
- Groen✓ – groen gepigmenteerde chlorofil, bv. spinasie, blaarslaai✓
- Rooi✓ – rooi gepigmenteerde antosianien, bv. beet, rooikool✓
- Oranje✓ – geel gepigmenteerde karotenoïed, bv. wortels, pampoen✓
- Wit✓ – wit gepigmenteerde antoxantien, bv. blomkool✓ (4 × 2) (8)

3.6
- Pluimvee wat teen 'n hoë temperatuur gaargemaak is of te lank gekook is en droog is, is moeiliker om te sny.
- Pluimvee moet toegelaat word om 'n paar minute te staan nadat dit gebraai is. Dit laat die vleis ferm word en maak dit makliker om te sny.
- Toutjies en vleispenne moet in die kombuis verwyder word net voordat die braaistuk gesny word.
- Gebruik 'n vleismes en -vurk.
- Sny wanneer moontlik teen die grein.
- Verwyder eers die bene en vlerke en begin dan die borsvleis sny.
- Nadat die eerste sny gemaak is, probeer om die hoek van die mes dieselfde te hou en sny met lang egalige hale. Kort, sagende bewegings sal tot ongelyke snye lei. (Enige 6 × 1) (6)

Kopiereg voorbehou

3.7
- Gebruik 'n groot pot.
- Gebruik 3 liter water vir 500 g pasta.
- Voeg meer water by vir elke 250 g.
- Voeg 12,5 mℓ olie vir elke 3 liter by.
- Kook die water eers met sout bygevoeg.
- Voeg die pasta by.
- Kook die pasta sonder 'n deksel.
- Kook tot al dente.
- As jy pasta te lank kook, word dit pap.
- Water gekookte pasta af en spoel onder koue, lopende water af. (10)

[50]

VRAAG 4

4.1
4.1.1 Olierig
4.1.2 Wit
4.1.3 Medium olierig
4.1.4 Medium olierig
4.1.5 Olierig
4.1.6 Medium olierig
4.1.7 Wit
4.1.8 Wit
4.1.9 Olierig

(9 × 1) (9)

4.2 Velouté-sous is 'n basiese witsous wat van aftreksel gemaak word, terwyl 'n béchamel-sous 'n basiese witsous is wat van melk gemaak word. (2 + 2) (4)

4.3
- Wees versigtig om nie die olie te warm te maak nie omdat olie degenereer.
- Vermy uitermatige verhitting en verkoeling.
- Geur kos weg van die olie om te keer dat sout in die olie val.
- Dreineer olie om van kosdeeltjies in die olie ontslae te raak.
- Moet nooit die olie oorlaai met kos wat baie water bevat nie.
- Moet nooit die pot te vol maak met olie wat vir diepbraai gebruik word nie.
- Vervang olie wanneer dit onder normale omstandighede begin dampe afgee. (7)

4.4
- Eiergele (lesitien)
- Gelatien
- Proteïen
- Mostert (4)

4.5
4.5.1 Om repies vet met 'n lardeernaald in die oppervlak van 'n vleissnit in te voeg voordat dit gerooster word om die vleis vogtiger en geuriger te maak

4.5.2 Om vleis, pluimvee en wild met repies vet of varkvet te bedek om te keer dat die vleis tydens die roosterproses uitdroog

4.5.3 Om vet of sous gedurende die gaarmaakproses oor 'n braaistuk te skep om te keer dat dit uitdroog

(3 × 2) (6)

Kopiereg voorbehou

4.6
- Lakto-vegetariërs✓ eet suiwelprodukte en plantprodukte, maar geen eiers, vleis, pluimvee en vis nie.✓
- Lakto-ovo-vegetariërs✓ eet melk, eiers en plantprodukte, maar geen vleis, pluimvee en vis nie.✓
- Ovo-vegetariërs✓ eet eiers en plantprodukte, maar geen vleis, of suiwel-produkte nie.✓
- Vegane✓ of streng vegetariërs een geen dierprodukte nie.✓
- Lakto-ovo-pesko-vegetariërs✓ eet plantprodukte, eiers, melk en suiwel-produkte, vis en pluimvee, maar geen vleis nie.✓ (Enige 4 × 2) (8)

4.7
- Staal-/slypstaaf
- Slypsteen (2)

4.8
- Veiligheid
- Bewaring
- Verteerbaarheid
- Aantreklikheid
- Volume
- Verskeidenheid (3 × 2) (6)

4.9
- Pasteurisering
- Vriesing
- Droging (Enige 2 × 1) (2)

4.10 Kondensmelk en ingedampte melk word albei bewaar deur die verwydering van 60% van die water voordat dit geblik word. Kondensmelk word bewaar deur suiker by te voeg terwyl ingedampte melk geen suiker bevat nie. (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou