higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N80**(A)**(J10)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070254)

10 Junie 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
SPYSENIERINGSTEORIE 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 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Metode om vette te meet:

A Deel
B Waterverplasing
C Maatkoppies of -lepels
D Al bogenoemde antwoorde

1.1.2 Reaksie tussen proteïene en koolhidrate wanneer droë hitte hoër as 155 °C toegepas word:

A Karamellisering
B Maillard-reaksie
C Gelatinering ('Gelatinisation')
D Amilo-reaksie

1.1.3 Uitwerking van oorverhitting van proteïene:

A Dekstrinisering
B Koagulasie
C Sinerese
D Denaturasie

1.1.4 Dis van vars of gedroogde vrugte wat in suikerstroop geposjeer of gestowe is:

A Krummel ('Crumble')
B Compote
C Pêche melba
D Duiwelruitertjies ('Devils on horseback')

1.1.5 Peervormige aartappelkkultivar wat fermer is met vlak oë en gepas is vir skyfies en slaaie:

A Van der Plank
B BP13
C Spunta
D Sandvelder

Kopiereg voorbehou

1.1.6 Proses waartydens melk vir ten minste 15 sekondes tot 72 °C verhit word en dan vinnig tot 4 °C afgekoel word:

A Pasteurisering
B Indamping
C Sterilisasie
D Homogenisasie

1.1.7 Plat vis:

A Stompneus
B Tongvis
C Snoek
D Tuna

1.1.8 Mayonnaise met gekapte uie, andyvie ('endive'), blaarslaai, preie, vars dragon ('tarragon') en vars basiliekruid:

A Verte-sous
B Aïoli
C Rémoulade-sous
D Tartaarse sous

1.1.9 'n Hele eier is gelyk aan … mℓ.

A 30
B 40
C 50
D 60

1.1.10 Hoenderstukke wat eers gemarineer is en dan in 'n ligte beslag omhul word en diepgebraai word:

A Fritot
B Hoender Kiëf
C Cordon bleu
D Marengohoender

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.2 Kies 'n gaarmaakmetode uit KOLOM B wat by 'n biefstuksnit in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Kruis ('Rump')	A	stowe/smoor
1.2.2	Blokkies platrib	B	potbraai
1.2.3	Stertstuk (gesout)	C	oondbraai, rooster, braai
1.2.4	Bladstuk/bolo (heel)	D	stoom
1.2.5	Skenkel vir sop	E	saggies kook
		F	kook

(5 × 1) (5)

1.3 Kies 'n kaas uit KOLOM B wat by 'n naam in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

LET WEL: Opsies uit KOLOM B kan meer as een keer gebruik word.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Romano	A	uiters harde kaas
1.3.2	Gouda	B	harde kaas
1.3.3	Ricotta	C	halfharde kaas
1.3.4	Edam	D	sagte, vars kaas
1.3.5	Gruyère	E	sagte, beleë kaas
1.3.6	Gorgonzola	F	bloukaas
1.3.7	Parmesaan	G	spesiale kaas
1.3.8	Cheddar		
1.3.9	Roquefort		
1.3.10	Mozzarella		

(10 × 1) (10)

1.4 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.7) in die ANTWOORDBOEK neer. Maak die stelling reg as dit ONWAAR is.

1.4.1 Bolendeskyf ('Porterhouse steaks') word uit die agterkant van die kortlende gesny en bevat 'n baie groter deel van die filet.

1.4.2 'n Fajita is 'n Mexikaanse gereg van biefskyf wat in speserye en lemmetjie gemarineer word en dan in tortillas saam met avokadopeer, suurroom en salsa voorgesit word.

1.4.3 Skilpadjies is 'n tradisionele Suid-Afrikaanse dis wat ook as pofadders bekend staan.

1.4.4 Lipase veroorsaak dekstrinisering van vetmolekules.

1.4.5 Olie wat verhard is die omskakeling van vloeibare olies na vaste vette.

1.4.6 Sauerkraut is 'n Italiaanse kooldis met 'n kenmerkende suur smaak.

1.4.7 Waldorfslaai bevat tamaties, komkommers, soetrissies, uie, fetakaas en Calamata-olywe.

(10)

1.5 Noem en klassifiseer elk van die volgende vrugte:

1.5.1



1.5.2



1.5.3 

1.5.4 

1.5.5 

(5 × 2) (10)

1.6 Gee EEN term vir elkeen van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.6.1 Franse naam vir spinasie

1.6.2 Geskrewe lys disse wat aan kliënte of klante beskikbaar is wat aan personeel gegee word om te berei

1.6.3 Baie dik roux-sous om krokette, vulsels, ens. te bind

1.6.4 Gelyke hoeveelhede van botter en meel wat saam gesmelt word om 'n witsous te maak

1.6.5 Om kos te kook totdat dit halfgaar is om dit vinniger te voltooi

(5 × 1) (5)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 'n Resep vir teeskons lewer 12 skons. Die bestanddele met hulle onderskeie hoeveelhede en die prys van elke kommoditeit is soos volg:

BESTANDDEEL	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID
Koekmeel	480 g	R24,00/2,5 kg
Suiker	150 g	R22,00/2 kg
Bakpoeier	15 g	R17,00/200 g
Margarien	150 g	R24,00/500 g
Eiers	2	R14,00/dosyn
Melk	400 mℓ	R13,00/ℓ

2.1.1 Doen die kosteberekening vir die bostaande resep deur die pryse te gebruik wat gegee is. Skryf die berekende koste (tot die naaste TWEE desimale plekke) van elke bestanddeel duidelik langs die toepaslike item neer. (6)

2.1.2 Bereken die totale koste van die resep. (2)

2.1.3 Bereken die koste per porsie. (2)

2.2 Beskryf die DRIE bruikbare stadiums van eierwitskuim. (3 × 3) (9)

2.3 Wat is die ideale kenmerke van pofferige omelet? (5)

2.4 Gee VIER redes waarom 'n hoender gestop sal word. (4 × 2) (8)

2.5 Noem VYF kenmerke van 'n goeie witsous. (5)

2.6 Gee DRIE redes waarom stysel gaargemaak word. (3)

2.7 Noem SEWE snitte en vorme waarin vis verkoop word. (7)

2.8 Beskryf die kenmerk van goeie droë pasta. (3)
[50]

VRAAG 3

3.1 Wat bepaal die keuse van spesifieke gaarmaakmetodes vir vleis? (4)

3.2 Onderskei tussen die eienskappe van *voorkwart*- en *agterkwart*-biefstuk. (4 + 4) (8)

3.3 Noem en bespreek enige VIER funksies van eiers in voedselbereiding. (4 × 2) (8)

3.4 Noem SES varkvleissnitte. (6)

Kopiereg voorbehou

3.5 Groente kan volgens kleur, geur en voedingstowwe geklassifiseer word.

Noem en bespreek die klassifikasie van groente volgens kleur. (4 × 2) (8)

3.6 Bespreek SES punte om in gedagte te hou wanneer pluimvee gesny word om op te dien. (6)

3.7 Verduidelik hoe om pasta te kook. (10)
[50]

VRAAG 4

4.1 Klassifiseer elk van die volgende soorte soutwatervisse as olierig, medium olierig of wit:

4.1.1 Tuna

4.1.2 Stokvis

4.1.3 Geelbek/Kaapse salm

4.1.4 Harder

4.1.5 Galjoen

4.1.6 Sebra

4.1.7 Koningklip

4.1.8 Tongvis

4.1.9 Stompneus

(9 × 1) (9)

4.2 Verduidelik die verskil tussen *velouté*- en *béchamel*-sous (2 + 2) (4)

4.3 Bespreek die belangrike reëls wanneer kos gediepbraai word. (7)

4.4 Noem VIER goeie emulgeerstowwe. (4)

4.5 Beskryf elk van die volgende terme:

4.5.1 Lardering

4.5.2 Bardering

4.5.3 Bedruiping

(3 × 2) (6)

4.6	Noem en bespreek VIER soorte vegetariërs.	(4 × 2)	(8)
4.7	Noem TWEE hulpmiddels om messe te slyp.		(2)
4.8	Gee DRIE redes waarom kos gaargemaak word.		(6)
4.9	Noem TWEE maniere waarop eiers vars gehou kan word.		(2)
4.10	Onderskei tussen *kondensmelk* en *ingedampte melk.*		(2)
			[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou