higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

8 Junie 2021

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	A,✓ D✓		
	1.1.2	J,✓ H✓		
	1.1.3	K,✓ E,✓ L✓	(Enige TWEE)	
	1.1.4	B,✓ F✓		
	1.1.5	I,✓ K✓		
			(5 × 2)	(10)
1.2	1.2.1	Waar		
	1.2.2	Waar		
	1.2.3	Waar		
	1.2.4	Waar		
	1.2.5	Waar		
			(5 × 1)	(5)
1.3	1.3.1	A		
	1.3.2	A		
	1.3.3	A		
	1.3.4	A		
	1.3.5	B		
	1.3.6	B		
	1.3.7	C		
	1.3.8	A		
	1.3.9	D		
	1.3.10	D		
			(10 × 1)	(10)
1.4	1.4.1	À la carte		
	1.4.2	Masereer		
	1.4.3	Versuiker (‘Glaze’)		
	1.4.4	Opmaak (‘Truss’)		
	1.4.5	Béchamel		
	1.4.6	Wel (‘Scald’)		
	1.4.7	Plat du jour		
	1.4.8	Rys		
	1.4.9	Bedruip		
	1.4.10	Bardeer		
			(10 × 1)	(10)

Kopiereg voorbehou

1.5 1.5.1
- Appel
- Peer
- Kweper (Enige 2 × 1)

1.5.2
- Appelkoos
- Perske
- Pruim
- Druiwe
- Nektarien/Kaalperske
- Lietsjie
- Dadel
- Kersie (Enige TWEE)

1.5.3
- Lemoen
- Suurlemoen
- Lemmetjie
- Pomelo
- Nartjie (Enige TWEE)

1.5.4
- Mango
- Piesang
- Pynappel
- Dadel
- Spanspek
- Kiwi (Enige TWEE)

1.5.5
- Vy
- Stervrug
- Turksvy
- Granaat (Enige TWEE)

(5 × 2) (10)

1.6 4: Bolo
5: Dikrib
6: Dunrib
7: Bors
8: Prima rib (5 × 1) (5)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Reuk✓ – gesond en aangenaam✓
- Skubbe✓ – baie en ferm geheg✓
- Oë✓ – helder, duidelik en nie gesonke nie✓
- Kiewe✓ – helderpienk✓
- Vleis✓ – ferm, keer terug na vorm wanneer gedruk word✓
- Vel✓ – bedek met vars seeslym, onbeskadig en sonder enige kneusplekke en verkleuring✓ (Enige 5 × 2) (10)

2.2
- Vernietig patogeniese organismes
- Onaktiveer ensieme
- Ontwikkel geur
- Sout en suiker los baie makliker in verhitte melk op
- Bevorder emulsievorming van vette as warm melk in ’n beslag gebruik word (5)

2.3
- Verhewe en digte voorkoms
- Egalig gestol
- Sag
- Eiergeel behou vorm en bedek met ’n laag eierwit
- Wit behoorlik gestol
- Eier nie vetterig nie (6)

2.4
- Proe lekkerder
- Meer verteerbaar
- Geuriger (3)

2.5
- Ekonomies
- Lang raklewe
- Maklik verkrygbaar
- Kort kooktyd
- Kompakte berging
- Groot verskeidenheid
- Wye verskeidenheid gebruike
- Volhoubare kos – hoë persentasie stysel
- Goeie voedingswaarde
- Aanvaarbaar in kosinstellings (10)

2.6
- Die vleis van ’n graad A-hoender moet ferm wees✓ en die jong voël se vleis moet sag wees.✓
- Die karkas van ’n graad A-hoender moet vlesig lyk,✓ wat aandui dat daar baie vleis in verhouding tot been is.✓
- Die vel van ’n graad A-hoender moet fyn en dun wees,✓ en sonder merke en skaafplekke.✓ (3 × 2) (6)

2.7
- BP1
- Up-to-date
- Vanderplank
- BP13
- Spunta
- Astrid
- Sandvelder
- Herta (Enige 3 × 1) (3)

2.8
- Slypstaal
- Slypsteen (2)

2.9
- Gebruik sagte vet.
- Druk die vet versigtig in die maatkoppie saam.
- Gebruik die korrekte grootte maatkoppie.
- Moet nooit vet smelt om dit af te meet nie.
- Maatkoppies moet met water uitgespoel word om die vet maklik te verwyder.
- Olie word gewoonlik in mℓ of ℓ gemeet. (Enige 5 × 1) (5)

[50]

VRAAG 3

3.1
- Hoëgehalte-olies word gebruik om Franse slaaisous, mayonnaise, ens. te maak.
- Olies word gebruik om pasta te maak en te kook.
- Olies word vir vlakvet-braai gebruik.
- Olies word gebruik om bakkies, vorms en kombuisgereedskap te smeer sodat dit kleefvry is. (4)

3.2

BOTTER	MARGARIEN
• Bevat natuurlike vette, water en emulgeermiddels • Geuriger • Duurder • Versadigde vette	• Vet en water moet saamgepers word en emulgeermiddels word bygevoeg • Minder geurig • Goedkoper • Onversadigde vette

(Enige 3 + enige 3) (6)

3.3 Die olie en asyn in Franse slaaisous het albei ’n bepaalde oppervlakspanning, wat veroorsaak dat dit skei✓ en daarom vorm dit slegs ’n tydelike emulsie.✓ Mayonnaise bevat die emulgeermiddel eiergeel, wat veroorsaak dat die vloeistowwe makliker meng.✓ Dit vorm ’n stabiele, permanente emulsie.✓ (4)

3.4
- Samestelling van die vleissnit
- Omliggende medium
- Kookfasiliteite
- Tyd beskikbaar (4)

3.5
- Voeding
- Ouderdom
- Spieraktiwiteit
- Verhouding van spiere tot bindweefsel
- Hantering (5)

3.6
- Vars broodkrummels
- Pietersielie en tiemie
- Gegeurde maalvleis
- Lewer
- Pluimveeafval
- Murgpampoentjie sauté
- Sampioen sauté (Enige 2 × 1) (2)

3.7
- Vars
- Bevrore
- Gesout en gedroog
- Gerook
- Ingemaak
- Gemarineer
- Gepekel
- Geprosesseer (Enige 6 × 1) (6)

3.8
- Die wit vorm ’n sagte wit jel.
- Die eiergeel moet sag, medium of hard wees.
- Die eiergeel is in die middel van die eier.
- Geen groen ring is sigbaar om die eiergeel van ’n hardgekookte eier nie. (4)

3.9
- Pasteurisasie
- Bevriesing
- Droging (3)

3.10
- Die roomlaag word uitgeskakel, want dit word egalig versprei.
- Die melk is witter.
- Dit is smaakliker.
- Dit het ’n dikker bestandheid.
- Dit is makliker verteerbaar.
- Dit het ’n groter viskositeit en ’n hoër skuimkapasiteit.
- Gee ’n beter voorkoms, tekstuur en smaak.
- Dit is heerlik in koffie. (Enige 6 × 1) (6)

3.11
- Sif korrels met bakvet om ’n roux te vorm
- Roer aanhoudend
- Kook vir die korrekte tydperk
- Gebruik die korrekte temperatuur
- Gebruik die korrekte verhouding van water tot meel
- Moenie melk te vinning byvoeg nie
- Verhoed dat ’n vel vorm
- Sous moet nie aan die kant van die pot verdik nie (Enige 6 × 1) (6)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1

BESTANDDEEL	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID	4.1.1
Koekmeel	240 g	R22,00/2,5 kg	R2,11✓
Bakpoeier	10 g	R38,00/500 g	R0,76✓
Kookolie	125 mℓ	R8,50/375 mℓ	R2,83✓
Suurlemoensap	15 mℓ	R16,00/500 mℓ	R0,48✓
Suurlemoenskil	5 g	R6,50/50 g	R0,65✓
Eiers	5	R13,00/dos	R5,42✓
Strooisuiker	200 g	R14,00/500 g	R5,60✓ (8)
Kremetart	2 g	R5,50/10 g	R1,10✓ (2)
		4.1.2	R18,95✓✓
		4.1.3	$\frac{R18,95}{12}$✓ = R1,58✓ (2)
		4.1.4	Faktor = $\frac{\text{gewens}}{\text{bekend}}$✓ $\frac{30}{12}$ = 12✓ Faktor = 2,5✓ (3)

4.2

ROUX	BEURRE MANIÉ
Gelyke hoeveelhede meel✓ en gesmelte botter gemeng✓	Meel en botter saamgeknie,✓ gebruik as verdikkingsmiddel✓ vir sop en bredies

(2 + 2) (4)

4.3
4.3.1 Vrugte
4.3.2 Sade en peulvrugte
4.3.3 Blaargroente
4.3.4 Stingels en spruite
4.3.5 Bolle
4.3.6 Knolle

(6 × 1) (6)

4.4
- Skakel suurstof uit
- Verlaag die temperatuur/verkoeling
- Blansjeer en kook
- Voeg ’n suur soos asyn by
- Voeg askorbiensuur by
- Berg in swaeldioksied
- Plaas gesnyde groente of vrugte in ’n flou soutwateroplossing (Enige 6 × 1) (6)

4.5 Kollageen is die wit bindweefsel waarvan die samestelling verander wanneer dit met vog gekook word om gelatien te vorm. Elastien is die geel oneetbare bindweefsel wat onderaan die nek en rugarea van die karkas teenwoordig is.

(2 + 2) (4)

4.6
- Hoender moet in die koelkas ontvries word, want dit verhoed oormatige verlies aan vleissap.
- 'n Hoender kan oornag in die koelkas ontvries word.
- Terwyl die hoender ontvries, moet dit nie bo-op kos gesit word waarop dit kan drup nie, want dit kan voedselvergiftiging veroorsaak.
- Moenie pluimvee weer vries nadat dit ontvries het nie. (4)

4.7

OLIERIGE VIS✓	**MATIG OLIERIG✓**	**WITVIS✓**
Tuna, makriel, snoek, ansjovis, stompneus✓ (Enige EEN)	Kabeljou, geelbek, harder, roman, engelvis, bontrok✓ (Enige EEN)	Tongvis, geelstert, stokvis, witsteenbras, koningklip✓ (Enige EEN)

(3 × 2) (6)

4.8
4.8.1 Verryking
4.8.2 Glasering
4.8.3 Binding
4.8.4 Verdikking
4.8.5 Belugting

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou