higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070254)

8 Junie 2021 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

246Q1J2108

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 afdeling op ’n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs ’n swart of blou pen.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Kies TWEE kase uit KOLOM B om by 'n klassifikasie in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–L) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Baie harde kaas	A	parmesaan
1.1.2	Semiharde kase	B	gorgonzola
1.1.3	Sagte vars kaas	C	brie
1.1.4	Bloukaas	D	romano
1.1.5	Spesiale kaas	E	maaskaas
		F	rosetta
		G	gruyère
		H	gouda
		I	feta
		J	edam
		K	ricotta
		L	roomkaas

(5 × 2) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.2.1 'n Deegwieletjie word gebruik om pasteideeg te sny.

1.2.2 Aluminium gelei hitte vinnig en egalig.

1.2.3 'n Terracotta-bak moet voor gebruik in water geweek word.

1.2.4 'n Hamer word gebruik om vleis plat of sag te maak.

1.2.5 Marmite word gebruik om aftreksel te maak.

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

1.3 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Watter EEN van die volgende is nie ’n soort diervet nie?

A Margarien
B Lardeersel (‘Lard’)
C Niervet
D Druipvet (‘Dripping’)

1.3.2 ’n Tjopsnit oor die bokant van die been by die stertstuk:

A Kruistjop
B Lendetjop
C Noisette
D Kroonbraad (‘Crown roast’)

1.3.3 Die jongste diere en sagste vleis word met die volgende inkkleur gemerk:

A Pers
B Bruin
C Blou
D Rooi

1.3.4 ’n Gegeurde rysdis uit Amerika wat uit vleis, vis of skulpvis bestaan:

A Jambalaja
B Haringsla
C Kedgeree
D Galantien

1.3.5 Mayonnaise gemeng met fyngedrukte knoffel:

A Tartare-sous
B Aïoli
C Sauce verte
D Escoffier

1.3.6 Die preserveermetode van melk waar dit vir ten minste 15 minute tot 72 °C verhit word en dan vinnig tot nie hoër nie as 10 °C afgekoel word:

A UHT-proses
B Kitsproses
C Houerproses
D Sterilisasie

Kopiereg voorbehou

1.3.7 ’n Gebakte vla waar die houer waarin dit gebak word met ’n laag gekaramelliseerde suiker gevoer word:

A Soufflé
B Crème brûlée
C Crème caramel
D Sago-vla

1.3.8 Maalvleis met tamatiepuree:

A Bolognese
B Florentine
C Au beurre
D Alfredo

1.3.9 Groot neute wat gewild is in Britse kookkuns:

A Kasjoeneute
B Pekanneute
C Haselneute
D Okkerneute

1.3.10 Wit kaserige wrongel (‘curd’) gemaak van sojabone:

A Soja
B Dhal
C Ertjies
D Tofoe

(10 × 1) (10)

1.4 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings deur slegs die term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.4.1 Spyskaart waar disse afsonderlik op aanvraag voorberei word en individuele pryse het

1.4.2 Week kos in ’n stroop of vloeistof en bedien dit dan in daardie vloeistof

1.4.3 Bedek gebakte produkte met ’n dun laag eiergeel/-wit met melk om ’n goue, glansende kleur te verkry

1.4.4 Bind gestopte pluimvee om die vorm tydens die kook- en snyproses te behou en hitte egalig te versprei

1.4.5 Basiese witsous gemaak met gegeurde melk

1.4.6 Verhit vloeistof tot net onder kookpunt

1.4.7 Spesiale dis van die dag

1.4.8 Los suurdeeg op ’n warm plek om uit te sit

1.4.9 Skep vet of sap oor braaiboud terwyl dit kook om te verhoed dat dit uitdroog

1.4.10 Bedek vleis met stroke vet om te verhoed dat dit tydens die kookproses uitdroog

(10 × 1) (10)

1.5 Gee TWEE voorbeelde van die volgende klassifikasies:

1.5.1 Harde vrugte

1.5.2 Pitvrugte

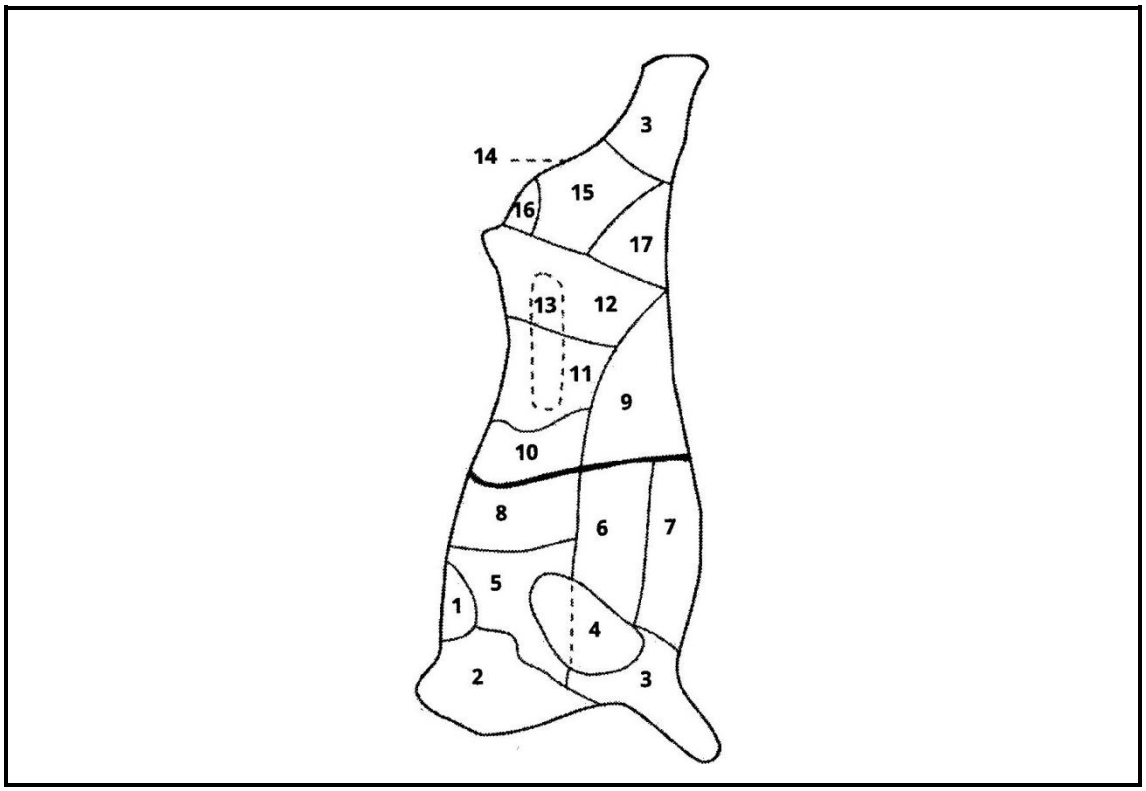
1.5.3 Sitrusvrugte

1.5.4 Tropiese vrugte

1.5.5 Eksotiese vrugte

(5 × 2) (10)

1.6



Identifiseer VYF snitte van die beeskarkas deur slegs die antwoord langs die nommer (4–8) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf. (5 × 1) (5)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1	Verduidelik VYF gehaltepunte om na te gaan wanneer heel vars vis gekies word.	(5 × 2)	(10)
2.2	Gee VYF redes waarom melk verhit word.		(5)
2.3	Noem SES eienskappe van 'n ideale gebakte eier.		(6)
2.4	Gee DRIE redes waarom stysel gekook word.		(3)
2.5	Noem TIEN voordele van die gebruik van pasta.		(10)
2.6	Verduidelik DRIE eienskappe van die vleis, karkas en vel van 'n vars graad A-hoender.	(3 × 2)	(6)
2.7	Noem DRIE soorte aartappels.		(3)
2.8	Watter TWEE stukke gereedskap kan gebruik word om messe te slyp?		(2)
2.9	Verduidelik hoe om vette met maatkoppies en -lepels te meet.		(5)
			[50]

VRAAG 3

3.1	Noem VIER gebruike van olie in kookkuns.		(4)
3.2	Tabuleer DRIE verskille tussen botter en margarien.	(3 + 3)	(6)
3.3	Verduidelik hoekom olie en asyn in 'n Franse slaaisous skei, maar nie in mayonnaise nie.		(4)
3.4	Watter VIER faktore bepaal die keuse van kookmetodes wanneer vleis voorberei word?		(4)
3.5	Noem VYF faktore wat die gehalte van vleis voor slagtery beïnvloed.		(5)
3.6	Noem TWEE algemene soorte vulsel vir hoender en kalkoen.		(2)
3.7	Noem SES snitte en vorme waarin vis verkoop word.		(6)
3.8	Noem VIER eienskappe van 'n ideale gekookte eier.		(4)
3.9	Noem DRIE maniere waarop eiers gepreserveer kan word.		(3)
3.10	Gee SES voordele van gehomogeniseerde melk.		(6)
3.11	Verduidelik hoe om klonte te verhoed wanneer 'n witsous gemaak word.		(6)
			[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Die resep vir 'n sjiffonkoek maak voorsiening vir 12 porsies. Die bestanddele met die onderskeie hoeveelhede en pryse per eenheid is as volg:

BESTANDDEEL	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID
Koekmeel	240 g	R22,00/2,5 kg
Bakpoeier	10 g	R38,00/500 g
Kookolie	125 mℓ	R8,50/375 mℓ
Suurlemoensap	15 mℓ	R16,00/500 mℓ
Suurlemoenskil	5 g	R6,50/50 g
Eiers	5	R13,00/dos
Strooisuiker	200 g	R14,00/500 g
Kremetart	2 g	R5,50/10 g

4.1.1 Doen die kosteberekening vir die gegewe resep deur die pryse wat verskaf is, te gebruik. Die berekende koste van die bestanddele moet duidelik langs elke kositem geskryf word. (8)

4.1.2 Bereken die totale koste. (2)

4.1.3 Bereken die koste per porsie. (2)

4.1.4 Wat sal die faktor wees as die resep voorsiening vir 30 mense maak? (3)

4.2 Wat is die verskil tussen 'n *roux* en 'n *beurre manié*? (2 + 2) (4)

4.3 Noem die klassifikasie volgens die eetbare dele van die volgende groente:

4.3.1 Komkommer

4.3.2 Groenbone

4.3.3 Brusselse spruitjies

4.3.4 Seldery

4.3.5 Knoffel

4.3.6 Aartappels

(6 × 1) (6)

4.4 Hoe kan die verbruining van groente en vrugte verhoed word wanneer kos voorberei word? (6)

4.5 Wat is die verskille tussen die twee bindweefsels *kollageen* en *elastien*? (2 + 2) (4)

4.6 Verduidelik die korrekte manier om hoender te ontvries. (4)

4.7 Noem die DRIE kategorieë van soutwatervis en gee EEN voorbeeld van elkeen. (3 × 2) (6)

4.8 Noem die funksie van die eier in die volgende disse:

4.8.1 Melkpoeding

4.8.2 Skons

4.8.3 Krokette

4.8.4 Crème caramel

4.8.5 Sjokolademousse

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou