higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

27 NOVEMBER 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	B	
	1.1.2	A	
	1.1.3	B	
	1.1.4	A	
	1.1.5	A	
	1.1.6	C	
	1.1.7	B	
	1.1.8	B	
	1.1.9	D	
	1.1.10	D	
			(10 × 1) (10)
1.2	1.2.1	Waar	
	1.2.2	Waar	
	1.2.3	Waar	
	1.2.4	Onwaar	
	1.2.5	Waar	
	1.2.6	Waar	
	1.2.7	Waar	
	1.2.8	Waar	
	1.2.9	Onwaar	
	1.2.10	Onwaar	
			(10 × 1) (10)
1.3	1.3.1	Béchamel – basiese witsous, gemaak met gegeurde melk.✓	
	1.3.2	Binding – kombineer bestanddele deur byvoorbeeld eiers,✓ vis✓ of vleis by te voeg om soppe en souse te verdik.	
	1.3.3	Liaison – bindings- of verdikkingsmiddel✓ vir bredies, aftreksels.✓Dit kan eiergele, room, botter of meel wees.	
	1.3.4	Panada/broodpap – baie dik roux-sous, gebruik om krokette, vulsels, en so meer te bind.	
	1.3.5	Crudités – dun gesnyde rou groente of vrugte✓ wat as voorgereg bedien word.✓	
			(5 × 2) (10)
1.4	1.4.1	E, G, J, M	(4)
	1.4.2	C, H,	(3)
	1.4.3	D, F, K	(3)

1.5 1.5.1 Egte artisjok
1.5.2 Knoffel
1.5.3 Groen aspersies
1.5.4 Soetmielie/mielie
1.5.5 Wortels
1.5.6 Kopkool
1.5.7 Broccoli
1.5.8 Beet
1.5.9 Seldery
1.5.10 Komkommer

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 VEILIGHEID✓ – hitte vernietig baie bakterieë, wat ook die rede is waarom kos gesteriliseer en gepasteuriseer word.✓
PRESERVERING✓ – hitte onaktiveer ensieme wat die agteruitgang van die eetbare gehalte van voedsel veroorsaak.✓
VERTEERBAARHEID✓ – hitte verhoog die verteerbaarheid van sommige kossoorte.✓
AANTREKLIKHEID✓ – hitte verbeter die eetbare gehalte van kossoorte ten opsigte van voorkoms, kleur, geur en tekstuur.✓
VOLUME✓ – hitte verminder die volume van voedsel. ✓
VERSKEIDENHEID✓ – 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes gee 'n verskeidenheid wat kleur betref. (Enige 5 × 2) (10)

2.2

BOTTER	MARGARIEN
Dierlike oorsprong✓	Plantaardige oorsprong✓
Duurder✓	Goedkoper✓
Versadig✓	Onversadig✓
Geuriger✓	Minder geurig✓
Superieur✓	Inferieur/minderwaardig✓

(4 × 2) (8)

2.3
- Die dop is skoon, onbeskadig en ietwat grof.
- 'n Aangename, vars reuk.
- Die eiergeel moet dik en helder wees.
- Eierwit: 'n groot gedeelte dik tot dun wit.
- Eiergeel: ferm, rond, 'n goeie geel kleur.
- Lugsak: klein.
- 'n Vars eier sal na die bodem van 'n soutoplossing sink. (Enige 6 × 1) (6)

2.4
- Dit word in baie dele van die wêreld verbou en vorm ook die grondslag van baie kulture se stapelvoedsel.
- Baie gewild op die spyskaart.
- Maklik om te berei.
- Dit is nie so duur soos dierprodukte nie.
- Lang rakleeftyd/raklewe.
- 'n Bron van koolhidrate, proteïene, minerale en vitamien B. (VRAAG EN ANTWOORDE STEM NIE OOREEN NIE.) (6)

2.5
- Die roomlaag word uitgeskakel.
- Die melk is witter van kleur.
- Die smaak is beter.
- Dit het 'n dikker konsistensie.
- Dit is makliker om te verteer.
- Dit het 'n groter viskositeit en hoër skuimvermoë.
- Dit gee 'n beter voorkoms, tekstuur en smaak aan stysel, nagereg, en so meer.
- Dit is heerlik in koffie. (Enige 6 × 1) (6)

2.6
- Verwyder skubbe so gou moontlik.
- Hou die vis aan die stert vas en skraap die skubbe van die stert na die kop.
- Gebruik die stomp kant van die meslem, en hou die mes teen 'n effense hoek.
- Dit is makliker om die skubbe van 'n nat as 'n droë vis te verwyder.
- As jy sukkel om die skubbe af te kry, doop die vis vir 'n paar minute in kookwater, droog goed af en gaan voort.
- Sny die kop af en was in koue water, verwyder alle droë bloed en vee vis deeglik af. (6)

2.7
- Pluimvee wat te lank gaargemaak is, sny moeilik.
- Pluimvee moet toegelaat word om 'n paar minute te rus nadat dit in die oond gebraai is, sodat die vleis ferm kan wees.
- Tou en steekpenne moet in die kombuis verwyder word.
- Gebruik 'n kerfmes/voorsnymes en -vurk.
- Sny teen die grein, indien moontlik.
- Verwyder eers die boudjies en vlerkies, en sny daarna die bors.
- Nadat die eerste snit gemaak is, probeer om die hoek van die mes dieselfde te hou en sny met lang, egalige hale.
- Indien die vleis in die openbaar gekerfsny word, moet die vleisskottel groot genoeg wees om die voël en die gesnyde porsies te bevat.
- Die persoon moet bedien word met wit vleis van die bors en bruin vleis van boudjie of liggaam. (8)

[50]

VRAAG 3

3.1
- Al die bestanddele moet by kamertemperatuur wees.
- Nadat die mayonnaise berei is, moet dit onmiddellik verkoel word om stabiliteit van die mengsel te verseker.
- Eiergeel gee 'n beter emulsie as wanneer die hele eier gebruik word.
- Te veel olie maak die mengsel onstabiel.
- Gebruik 'n elektriese menger om 'n fyner emulsie te verseker.
- Haal uit yskas voor bediening om optimale geur te verseker.
- Moenie te veel klits nie, aangesien dit kan veroorsaak dat die emulsie opbreek.
- Indien ander bestanddele bygevoeg word, maak seker dat dit droog is. (8)

3.2
- Byvoeging van suiker of suur
- Temperatuur
- Tegniek (3)

3.3
- Vulsel hou die vleis vogtig.
- Porsiehoeveelhede word verhoog.
- Dit verleen verskeidenheid aan die tekstuur.
- Dit gee variasie aan die spyskaart.
- Dit verbeter aanbieding. (Enige 4 × 1) (4)

3.4
- Pasteurisasie
- Bevriesing
- Droging (3)

3.5
- Verhewe en kompakte voorkoms
- Egalig gekoaguleer/gestol
- Sag
- Eiergeel behou sy vorm en bedek deur 'n dun laag eierwit
- Eierwit moet behoorlik gestol wees
- Eier moenie te vetterig wees nie (6)

3.6

FUNKSIE	VERDUIDELIKING
Vang lug vas✓	Sowel eiergeel as eierwit het die vermoë om lug vas te vang en tree as rysmiddel op.✓
Verdikking✓	Gebruik om vla, souse en sop te verdik✓
Emulsifisering✓	Eiergeel bevat lesitien wat 'n emulgeerder is en olie en water in staat stel om gemeng te word sonder om te skei.✓
Bedekking✓	Bestanddele vir frikkadelle, vleis- en viskoekies kan met eier gebind word. Wanneer dit verhit word, koaguleer/stol dit en hou die bestanddele bymekaar.✓
Binding✓	Eiers word gebruik as bedekking vir gebraaide kossoorte, hetsy op hul eie, of gekombineer met meel en broodkrummels.
Glasuring✓	Dit kan oor pasteie, brood, en so meer gesmeer word.✓
Verryking✓	Kan by souse, melkpoeding, soppe gevoeg word as 'n manier om ekstra proteïen by te voeg.✓
Garnering✓	Hardgekookte eierwitte en eiergele kan gebruik word om slaai te garneer.✓
Verheldering✓	Eierwitte en -doppe word gebruik om vloeistowwe soos consommés te verhelder.✓

(5 × 2 (10)

3.7
- Kraakvars, ferm en kompak.
- Korrekte kleur met geen tekens van verkleuring nie.
- Geen verlepte blare nie.
- Medium grootte (in verhouding tot maksimum grootte)
- Peule: bros en medium grootte.
- Sonder tekens van insekte, plae of rypskade.
- Bêre in koel, geventileerde droë area op oop rakke wat van die grond gelig is.
- Koop met gereelde tussenposes.
- Blomkool moet swaar wees. Die blomme moet ferm langs mekaar en wit van kleur wees.
- Stele moet bros, wit en ferm wees met geen grond of teken van verwelking nie. (10)

3.8
- Ekonomies
- Lang rakleeftyd/raklewe
- Maklik verkrygbaar
- Kort kooktyd
- Kompakte berging
- Groot verskeidenheid
- Wye reeks gebruike
- Volhoubare voedsel
- Goeie voedingswaarde
- Aanvaarbaar in kosondernemings. (Enige 6 × 1) (6)

[50]

VRAAG 4

4.1

BESTANDDELE	**HOEVEELHEID**	**PRYS PER EENHEID**	4.1.1 F = benodig / Bekend = 30/12 ✓ = 2.5 ✓✓ (10)	4.1.2 X = P × Q / U (6)
Koekmeelblom	480 g	R22.00/2.5 kg	1200g/1.2 kg✓	R 4.22c✓
Suurlemoengeursel	5 ml	R7.50/50 ml	12.5 ml✓	R 0.75c✓
Kookolie	30 ml	R11.00/750 ml	75 ml✓	R 0.44c✓
Lou water	500 ml		1250 ml/ 1.25 L✓	R
Suiker	60 g	R19.50/2 kg	150 g✓	R 0.59c✓
Sout	5 g	R8.00/500 g	12.5 g✓	R 0.08c✓
Kitsgis	10 g	R4.50/10 g	25 g✓	R 4.50c✓
			4.1.3	R10.58c✓✓(2)

(18)

4.2
- Lang korrel
- Medium korrel
- Kort korrel

(3)

4.3
- Braai teen die korrekte temperatuur.
- Te hoë temperature lei tot die vinnige verbruining van kossoorte, sonder dat dit behoorlik gaar is.
- Te lae temperature lei daartoe dat kos baie olie absorbeer. Dit lei tot hoër koste, olierige kos en uitgerekte gaarmaaktyd.
- Die korrekte temperatuur vir aartappelskyfies is 180 °C.
- Kontroleer die termometer gereeld.
- Berei kos op die korrekte manier.
- Maak seker dat krummels stewig aan kos vas is om te voorkom dat te veel krummels in die olie beland, wat sal brand en 'n rokerige smaak sal afgee.
- Gebruik die korrekte verhouding olie tot kos.
- Skep die oppervlak gereeld af.
- Moenie kos geur voordat jy dit gaarmaak nie.
- Bedek die olie ná gebruik.
- Filtreer die olie daagliks.
- Maak die braaier gereeld skoon.

(10)

4.4
- Die samestelling van die vleissnit
- Omringende medium
- Gaarmaakgeriewe
- Beskikbare tyd (4)

4.5
- Die proteïen koaguleer/stol.
- Die proteïen krimp effens.
- Die ekstrakte/sappe vloei uit, wat verlies aan geur en vorm veroorsaak.
- Kleur verander van deurskynend tot wit.
- Vleis het 'n skilferige tekstuur. (5)

4.6

KOEIMELK	**BOKMELK**
Bevat 13% meer laktose. ✓ Veroorsaak allergieë.✓	Bevat 13% minder laktose.✓ Veroorsaak nie allergieë nie, of in mindere mate.✓

(2 × 2) (4)

4.7

Sagte meringue	Harde meringue
Alaska, suurlemoenmeringue	Pavlova, tertkorse

(2 × 2) (4)

4.8
- Klontvorming
- Swak glans
- Verkeerde konsistensie
- Te olierig
- Onbevredigende geur (Enige 2 × 1) (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou