higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N80**(A)**(N27)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070254)

27 November 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Sakrekenaars mag gebruik word.

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

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 vraag op 'n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs BLOU of SWART ink.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word gegee as moontlike antwoorde op die volgende vrae. 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 Die 'snelproses' beteken dat gepasteuriseerde melk uur lank tot ... verhit word.

A 72 °C
B 63 °C
C 104 °C
D 45 °C

1.1.2 Die volgende is peerkultivars:

A Packham en Forelle
B Royal Gala en Starking
C Navel en Valencia
D Hass en Nabal

1.1.3 'n Gedraaide, gepunte saadpeul, wat soos eiervrug smaak, is ...

A graan.
B okra.
C ertjies.
D groenertjies.

1.1.4 Die twee proteïene wat in koring aangetref word, is ...

A glutenien en gliadien.
B albumien en ovoalbumien.
C ovovitellien en kollageen.
D elastien en kollageen.

1.1.5 Mayonnaise wat met fyngemaakte knoffel gemeng word, is ...

A aïoli.
B wynsteen.
C vert.
D rémoulade.

1.1.6 Die suiker wat in melk aangetref word, staan bekend as ...

A glukose.
B fruktose.
C laktose.
D galaktose.

Kopiereg voorbehou

1.1.7 Die verandering/omsetting van 'n vloeistof in die elastiese, meer soliede smaak van 'n eier as gevolg van die toepassing van hitte of deur te klits staan bekend as ...

A bedekking.
B koagulasie.
C emulsifisering.
D verheldering.

1.1.8 'n Gelyke hoeveelheid meel en botter wat saam gesmelt word, staan bekend as ...

A beurre manié.
B roux.
C Beurre nosette.
D Bain Marie.

1.1.9 Mornay-sous met spinasie en parmesaankaas staan bekend as ...

A bolognese.
B Sicilienne.
C Alfredo.
D Florentine.

1.1.10 Die soliede vet wat om die niere van verskillende diere neergelê word, staan bekend as ...

A lardeerse.l
B druipvet.
C botter.
D suet .

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Aluminium gelei vinnig en egalig en is goedkoper as koper.

1.2.2 Erdeware behou hitte vir langer periodes en is aantreklik.

1.2.3 Terracotta is 'n stadige geleier van hitte.

1.2.4 Vlekvrye staal roes maklik, korrodeer en vlek.

1.2.5 Die byvoeging van smaakmiddels voorkom dat kos in 'n pan vassit.

1.2.6 Teflon voorkom dat kos aan die pan vassit en kan heraangewend word.

1.2.7 Koper is giftig as dit nie met tin of chroom uitgevoer is nie.

Kopiereg voorbehou

1.2.8 Silikon is 'n kleefvrye plastiek wat vir bakwerk gebruik word.

1.2.9 Emalje is soortgelyk aan koper en behou nie hitte langer nie.

1.2.10 Glaskeramiek kan nie gebruik word om kos in te vries nie.

(10 × 1) (10)

1.3 Omskryf die volgende begrippe:

1.3.1 Béchamel

1.3.2 Binding

1.3.3 Skakeling

1.3.4 Panada

1.3.5 Crudités

(5 × 2) (10)

1.4 Kies die tipes vis uit KOLOM B wat pas by 'n beskrywing in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–M) langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.3) in die ANTWOORDBOEK neer. Kies VIER tipes vir VRAAG 1.4.1 en DRIE tipes vir VRAAG 1.4.2 en 1.4.3.

KOLOM A		KOLOM B	
1.4.1	Olieryke vis	A	Oesters
1.4.2	Matig olieryke vis	B	Forel
1.4.3	Wit vis	C	Swartstert
		D	Tongvis
		E	Tuna
		F	Stokvis
		G	Snoek
		H	Harder
		I	Sebra
		J	Ansjovis
		K	Koningklip
		L	Pylinkvis
		M	Galjoen

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.5 Identifiseer die volgende groente:

1.5.1 

1.5.2 

1.5.3 

1.5.4 

1.5.5 

1.5.6 

1.5.7 

Kopiereg voorbehou

1.5.8 

1.5.9 

1.5.10 

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1	Bespreek VYF redes vir die gaarmaak van voedsel.	(5 × 2)	(10)
2.2	Onderskei tussen *botter* en *margarien.*	(4 × 2)	(8)
2.3	Beskryf die eienskappe van vars eiers.		(6)
2.4	Bespreek die belangrikheid van graansoorte in jou dieet.		(6)
2.5	Noem die voordele van gehomogeniseerde melk.		(6)
2.6	Verduidelik hoe om vis se skubbe te verwyder.		(6)
2.7	Beskryf die punte om te onthou wanneer jy pluimvee sny.		(8)

[50]

VRAAG 3

3.1	Bespreek die basiese reëls in die bereiding van mayonnaise.	(8)
3.2	Noem die DRIE faktore wat die verdikkingsgehalte van stysel beïnvloed.	(3)
3.3	Beskryf waarom pluimvee gevul word.	(4)
3.4	Noem DRIE maniere om eiers vars te hou.	(3)

Kopiereg voorbehou

3.5 Beskryf die ideale eienskappe van 'n gebakte eier. (6)

3.6 Noem en bespreek VYF funksies van eiers in voedselbereiding. (5 × 2) (10)

3.7 Beskryf die gehaltepunte om te onthou wanneer jy groen groente koop. (10)

3.8 Wat is die voordele van pasta in voedselbereiding? (6)
[50]

VRAAG 4

4.1 Die resep vir brioche maak voorsiening vir 12 porsies. Die bestanddele met hul onderskeie hoeveelhede en pryse van elke kommoditeit langsaan is soos volg:

BESTANDDELE	**HOEVEELHEID**	**PRYS PER EENHEID**
Koekmeelblom	480 g	R22.00/2.5 kg
Suurlemoengeursel	5 ml	R7.50/50 ml
Kookolie	30 ml	R11.00/750 ml
Lou water	500 ml	
Suiker	60 g	R19.50/2 kg
Sout	5 g	R8.00/500 g
Kitsgis	10 g	R4.50/10 g

4.1.1 Sit die volgende resep om om vir 30 mense voorsiening te maak deur gebruikmaking van die faktormetode. (10)

4.1.2 Doen die kosteberekening vir die bostaande resep deur gebruikmaking van die pryse wat gegee is. Die beraamde koste van elke bestanddeel moet duidelik langs die toepaslike voedselitem geskryf word. (6)

4.1.3 Bereken die totale koste. (2)

4.2 Noem die DRIE belangrikste tipes witrys. (3)

4.3 Beskryf hoe om olie langer te bewaar. (10)

4.4 Wat bepaal die keuse van 'n spesifieke kookmetode vir 'n vleissnit? (4)

4.5 Beskryf die uitwerking van hitte op vis. (5)

4.6 Onderskei tussen koeimelk en bokmelk. (2 × 2) (4)

4.7 Noem TWEE tipes meringue en gee EEN voorbeeld van elk. (2 × 2) (4)

4.8 Noem algemene foute wat kan voorkom wanneer jy souse berei. (2)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou