higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

28 NOVEMBER 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	Onwaar		
	1.1.2	Waar		
	1.1.3	Onwaar		
	1.1.4	Waar		
	1.1.5	Waar		
	1.1.6	Onwaar		
	1.1.7	Waar		
	1.1.8	Waar		
	1.1.9	Waar		
	1.1.10	Onwaar		
			(10 × 1)	(10)

1.2	1.2.1	B		
	1.2.2	A		
	1.2.3	C		
	1.2.4	B		
	1.2.5	A		
	1.2.6	B		
	1.2.7	C		
	1.2.8	B		
	1.2.9	A		
	1.2.10	C		
			(10 × 1)	(10)

1.3	1.3.1	Lardeersel		
	1.3.2	Navarin		
	1.3.3	Béchamel		
	1.3.4	Darne		
	1.3.5	Salamander		
	1.3.6	Sweet		
	1.3.7	Mandolien		
	1.3.8	Tarte tatin		
	1.3.9	Mangetout/Suiker-ertjie		
	1.3.10	Witwortels		
			(10 × 1)	(10)

1.4 1.4.1 Vergiettes✓ – gebruik om pasta en groente af te giet, vars produkte af te spoel, en ook om kos te stoom.✓

1.4.2 Rasper✓– 'n vierkantige metaalvoorwerp met vier raspers van verskillende grootte om groente te snipper en rasper.✓

1.4.3 Houtlepel✓ – gebruik om te meng en 'n mengsel in bak- en kookwerk te roer.✓

1.4.4 Drukkoker✓ – gebruik om taai vleissnitte gaar te maak; die opbou van druk lei tot 'n hoër kooktemperatuur.✓

1.4.5 Kostang✓ – gebruik om kos om te draai en kositems op te dien.✓

(5 × 2) (10)

1.5
1.5.1 D
1.5.2 C
1.5.3 C
1.5.4 C
1.5.5 C
1.5.6 B
1.5.7 D
1.5.8 C
1.5.9 B
1.5.10 B

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Hard – appel, peer, kweper

2.1.2 Sitrus – lemoen, suurlemoen, lemmetjie, pomelo, naartjie, clementine

2.1.3 Bessie – framboos, aarbei, braambessie, appelliefie, swartbessie

2.1.4 Tropies – veselperske/mango, piesang, pynappel, papaja, kiwi, grenadella, lietsjie

2.1.5 Steen/Pit – perske, appelkoos, pruim, druiwe, nektarien, lietsjie, dadel, kersie

(5 × 2) (10)

2.2

TUINERTJIE	MANGETOUT/SUIKER-ERTJIE
• Normale grootte ertjie sonder sade binne-in	• Groen ertjies met klein sade binne-in

(2 × 2) (4)

2.3
- Mielieproduk
- 'n Baie fyn poeier
- Uitstekende verdikkingsmiddel (3)

2.4
- Word in baie dele van die wêreld gekweek
- Is die basis van baie kulture se stapelvoedsel
- Baie gewild op die spyskaart
- Maklik om te berei
- Ekonomies teenoor diereprodukte
- Het waarskynlik 'n lang raklewe
- 'n Bron van koolhidrate, proteïene, minerale en vitamien B (7)

2.5

SAG GEKOOK✓	MEDIUM GEKOOK✓	HARD GEKOOK✓
• Sagte wit en geel✓ • Wit effens gestol✓ • 4–5 minute✓	• Ferm wit en sagte geel ✓ • Lyk soos geposjeerde eiers✓ • 6–8 minute✓	• Ferm wit en geel✓ • Gebruik vir garnering✓ • 8–10 minute✓

(4 × 3) (12)

2.6 'n Emulsie bestaan uit twee vloeistowwe wat gewoonlik nie kan saamsmelt wanneer dit gemeng word nie, bv. olie en water.✓
'n Emulgeerder kan bygevoeg word sodat vloeistowwe makliker kan meng en ook om die emulsie meer stabiel te maak.✓
'n Emulgeerder bind twee vloeistowwe wat nie kan meng nie,✓ bv. mayonnaise waar asyn en olie met eiergeel gebind word, wat as 'n emulgeerder dien weens die lesitieninhoud daarin.✓ (4)

2.7 2.7.1 Vang lug vas✓ – wanneer die soufflé gebak word, is die lug wat in eierwitskuim vasgevang word 'n rysmiddel.✓

2.7.2 Verheldering✓ – eierwit en -doppe word gebruik om vloeistowwe soos consommés te verhelder. Hulle dien as absorbeermiddels waaraan onsuiwerhede vassit.✓

2.7.3 Verglansing✓ – pasteie, soos hoenderpastei, kan met eier bestryk word om 'n goudbruin glans gedurende die bakproses te kry.✓

2.7.4 Verryking✓– eiers kan by souse en melknageregte gevoeg word as 'n manier om bykomende proteïen in te sluit.✓

2.7.5 Garnering✓ – hardgekookte eierwitte en -gele kan as garnering vir slaaie gebruik word.✓

(5 × 2) (10)
[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1

BESTANDDEEL	KOSTE
Koekmeel	R2.30
Bakpoeier	R0.32
Gemaalde gemmer	R2.60
Gemaalde kaneel	R2.40
Gemengde speserye	R1.20
Bruinsuiker	R0.48
Gouestroop	R5.40
Margarien	R4.80
Eiers	R2.33
Koeksoda	R0.45

(10)

3.1.2 R22.28 (2)

3.1.3 R0.93 × 6 = R5.58 (2)

3.2

VOORKWART	AGTERKWART
• Benerige vleis • Baie smaaklik en geurig • Geskik vir natkookmetode • Nie geskik vir droëkookmetode nie • Goedkoper	• Minder bene • Sagte vleis • Geskik vir droëkookmetode • Duurder

(4 × 2) (8)

3.3
- Nek
- Skouer
- Lies
- Bors en skenkel
- Dikrib
- Rib
- Lende
- Rugskyf
- Boud

(Enige 6 × 1) (6)

3.4
- Rigor mortis
- Rypwording
- Slagting
- Koudkrimping
- Gaarmaak

(5)

3.5

KLASSIFIKASIE	VOORBEELD
Baie hard	Parmesaan, Romano
Hard	Gruyere, Cheddar, beleë Cheddar
Semi-hard	Edam, Gouda, Soetmelk, Tussers
Sag onbeleë	Maaskaas, roomkaas, Mozarella, Ricotta, laevet-maaskaas, vetvrye maaskaas
Sag beleë	Camembert, Brie, Rebiola, Bell Swiss, Klein Appenzell, Bel Paese
Blou	Roquefort, Blaauwkrantz, Rosetta, Gorgonzola, Simonzola, Stilton
Spesiaal	Ricotta, Feta

(1 × 7) (7)

3.6
- Braai of bak teen die korrekte temperatuur; te hoë temperatuur en die kos sal vinnig verbruin sonder om behoorlik gaar te word.
- By te 'n lae 'n temperatuur sal die kos baie olie absorbeer, hoër koste, olierige kos en langer bak-/braaityd.
- Berei kos korrek. Ewe groot porsies is sal egalig bruin word.
- Maak seker dat die krummels op krummelkos vasgepak is om te veel krummels in die olie te voorkom, wat sal brand en 'n rookeffek veroorsaak.
- Gebruik een deel kos tot ses dele olie.
- Skep die bolagie gereeld af om oorskietstukkies te verwyder wat kan verbruin, brand en rook veroorsaak.
- Moenie kos geur voor dit gebraai/gebak word nie, want sout laat olie vinniger afbreek.
- Filtreer die olie daagliks om die raklewe te verleng.
- Maak die pan/braaier gereeld skoon. (Enige 7 × 1) (7)

3.7 Verhitte melk vorm 'n kleiner✓ en sagter✓ kês in die maag.✓ (3)

[50]

VRAAG 4

4.1
- Koagulering van proteïene
- Kleurveranderinge
- Smaakveranderinge
- Vorm 'n velletjie
- Verspreiding van minerale
- Veranderinge in voorkoms (6)

4.2
- Verwyder die wensbeen.
- Sny die vlerkies af.
- Verwyder die bene en sny in die helfte om 'n boudjie en dytjie te kry.
- Sny die skenkelstukkies af.
- Verwyder die vlerke deur parallel met die borsbeen en af deur die vlerkgewrigte te sny.
- Rand die vlerkgewrigte af en kap die onderste skenkel af.
- Verwyder die bors van die karkas met 'n groot koksmes.
- Sny die bors in twee ewe groot prosies. (8)

4.3 4.3.1 Koue suurlemoengegeurde botter word binne-in 'n platgemaakte hoenderborsie ingevou.

4.3.2 'n Platgemaakte hoenderborsie word met ham en kaas gevul, opgerol, in eier geplaas en dan in broodkrummels gerol en in diep olie gebraai.

4.3.3 Hoenderporsies word met meel bestrooi, verbruin en dan in aftreksel, wyn, uie en speserye laat prut.

(3 × 2) (6)

4.4
- Ekonomies
- Lang raklewe
- Maklik verkrygbaar
- Word vinnig gaar
- Benodig nie baie bêreplek nie
- Groot verskeidenheid
- Groot verskeidenheid gebruike
- Volhoubare kos – hoë persentasie stysel
- Goeie voedingswaarde
- Aanvaarbaar in voedselinstellings (Enige 7 × 1) (7)

4.5
- Die gehalterisikofaktor is baie laag.
- Dit verg nie verkoeling totdat die houer waarin dit gehou word, oopgemaak word nie.
- Die smaak en geur is meer soos vars melk as poeiermelk.
- Dié proses werk nie nadelig in op die kleur of voedingswaarde van melk nie. (4)

4.6
- Vlakbraai
- Diepbraai
- Roerbraai
- Panbraai
- Droogbraai (Enige 3 × 1) (3)

4.7 Die melk word 1½ uur lank✓ tot 63 °C verhit✓ en dan vinnig afgekoel tot nie meer as 10 °C✓ nie. (3)

4.8
- Reuk – heilsaam en aangenaam
- Skubbe – baie en ferm vas
- Oë – helder, prominent, nie versonke nie
- Kieue – helder pienk kleur
- Vleis – ferm, keer terug na sy vorm wanneer daaraan gedruk word
- Vel – bedek met vars seeslym, onbeskadig en sonder kneusing en verkleuring (6 × 2) (12)

4.9 Apart (1)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou