higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070254)

28 November 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 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. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 'Eier en cocotte' word in 'n pasteibak in die oond gebak.

1.1.2 Groentekoekies is groente wat in stukkies gesny word, in 'n beslag gedoop word en met 'n spatel in warm vet gedompel word.

1.1.3 Melk wat minstens een uur lank tot 72 °C verhit is, is gepasteuriseer.

1.1.4 Sweserik is 'n soort afval.

1.1.5 Kositems in vlak vet gebraai word meunière genoem.

1.1.6 Roux is gelyke hoeveelhede botter en meel waarvan 'n deeg gemaak is.

1.1.7 Karamelvla is 'n ware gebakte vla.

1.1.8 Wanneer vloeistof tussen die tertvulsel en die meringue vorm, word dit loperig.

1.1.9 Pastrami is sterk gegeurde beesvleis.

1.1.10 Botter word van plantvette gemaak.

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.2 Kies die klassifikasie uit KOLOM B om by elke vis in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–C) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer. Let wel dat 'n klassifikasie meer as een keer gebruik kan word.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Kabeljou	A	olierige vis
1.2.2	Snoek	B	matige olierige vis
1.2.3	Stokvis	C	witvis
1.2.4	Kaapse salm		
1.2.5	Ansjovis		
1.2.6	Dassie/Kolstert		
1.2.7	Koningklip		
1.2.8	Sebravis		
1.2.9	Tuna		
1.2.10	Tongvis		

(10 × 1) (10)

1.3 Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord of term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Soliede vet wat uit stukke varkvet deur verhitting gesmelt is

1.3.2 Bruin bredie van lam- of skaapvleis

1.3.3 Basiese witsous wat van gegeurde melk gemaak word

1.3.4 'n Ronde vissnit met been ingesluit

1.3.5 'n Soort braairooster met 'n element wat hitte van bo aflaat.

1.3.6 Om kos in 'n klein hoeveelheid vet of olie met 'n deksel op te kook, sonder dat dit verkleur

1.3.7 Gee groente 'n gekartelde effek wanneer dit daarmee gesny word

1.3.8 'n Franse onderstebo appeltert

1.3.9 Groenertjies met klein saadjies

1.3.10 Lang, witkleurige wortel, wat soos 'n geelwortel lyk, maar wat 'n unieke neutsmaak het

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.4 Identifiseer die volgende klein kombuistoerusting en verduidelik die gebruik van elke item by die voorbereiding van kos:

1.4.1



1.4.2



1.4.3



1.4.4



1.4.5



(5 × 2) (10)

1.5 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende stellings gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.5.1 Die korrekte metrieke ekwivalent vir 4 onse suiker is … .

A 75 g
B 80 g
C 100 g
D 120 g

1.5.2 Om snytjies ewe ver uit mekaar met 'n mes bo-op vis of vleis te maak sodat geure deurgelaat kan word:

A Skraap
B Krui
C Keep
D Skrop

1.5.3 Vis wat verkoop word sodra dit uit die water kom, word … vis genoem.

A ontgrate
B bewerkte
C heel
D opgetrekte

1.5.4 Wanneer room tot 'n ferm skuim geklop word, moet die room …

A warm wees.
B koud wees.
C baie koud wees.
D by kamertemperatuur wees.

1.5.5 … is hoenders wat vier weke oud is en tussen 300 g en 500 g weeg.

A Braaihoenders
B Roosterhoenders
C Jong hoenders
D Kapoene

1.5.6 Hierdie neute is die hoofbestanddeel van 'n goeie basiliekruidpesto:

A Pekanneute
B Dennepitte
C Okkerneute
D Haselneute

Kopiereg voorbehou

1.5.7 Volgraanontbytpap het 'n korter raklewe weens die …-inhoud.

A meel
B suur
C suiker
D vet

1.5.8 Wit bindweefsel waarvan die samestelling verander wanneer dit met vog gekook word om gelatien te vorm:

A Elastien
B Gliadien
C Kollageen
D La viande

1.5.9 'n Rys-en-seekosgereg wat hoender, varkvleis, skulpvis en mossels bevat en met saffraan gegeur word:

A Tongvis Véronique
B Paella
C Kitsery
D Quenelle

1.5.10 Die ensiem wat in pynappels voorkom:

A Rennien
B Bromelain
C Laktase
D Lipase

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Gee TWEE voorbeelde van die volgende klassifikasie van vrugte:

2.1.1 Harde vrugte

2.1.2 Sitrusvrugte

2.1.3 Bessievrugte

2.1.4 Tropiese vrugte

2.1.5 Steenvrugte/Pitvrugte

(5 × 2) (10)

Kopiereg voorbehou

2.2 Onderskei tussen *tuinertjies* en *mangetout/suiker-ertjies*. (4)

2.3 Definieer *mieliemeel*. (3)

2.4 Waarom maak graankos 'n belangrike deel van 'n mens se dieet uit? (7)

2.5 Noem en beskryf elke stadium waarop eiers gekook kan word. (4 × 3) (12)

2.6 Verduidelik *permanente emulsie*. (4)

2.7 Bespreek die funksies van eiers in die bereiding van die volgende geregte:

2.7.1 Soufflé

2.7.2 Consommé/Helder sop

2.7.3 Hoenderpastei

2.7.4 Melknageregte

2.7.5 Aartappelslaai

(5 × 2) (10)
[50]

VRAAG 3

3.1 Die resep vir 'GEMMERKOEKIES' lewer 24 koekies. Die bestanddele met hul onderskeie hoeveelhede en prys vir elke artikel daarlangsaan is soos volg:

BESTANDDEEL	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID
Koekmeel	240 g	R24,00/2,5 kg
Bakpoeier	5 g	R32,00/500 g
Gemaalde gemmer	10 mℓ	R26,00/100 mℓ
Gemaalde kaneel	10 mℓ	R24,00/100 mℓ
Gemengde speserye	5 mℓ	R24,00/100 mℓ
Bruinsuiker	50 g	R19,00/2 kg
Gouestroop	50 mℓ	R27,00/250 mℓ
Margarien	100 g	R24,00/500 g
Eiers	2	R14,00/dosyn
Koeksoda	5 g	R18,00/200 g

3.1.1 Bereken die koste van bogenoemde resep met behulp van die gegewe pryse. Skryf die berekende koste (tot die naaste TWEE desimale) van elke bestanddeel duidelik langs die betrokke item. (10)

3.1.2 Bereken die totale koste van die resep. (2)

3.1.3 Bereken die koste per pakkie van ses koekies. (2)

Kopiereg voorbehou

3.2 Onderskei tussen die voorkwart en agterkwart van beesvleis volgens die volgende kenmerke:

3.2.1 Hoeveelheid bene

3.2.2 Geur

3.2.3 Koste

3.2.4 Gaarmaakmetode

(4 × 2) (8)

3.3 Noem enige SES snitte van lam- of skaapvleis. (6)

3.4 Noem die faktore wat die gehalte van vleis beïnvloed nadat dit geslag is. (5)

3.5 Kaas word geklassifiseer volgens baie hard; hard; semi-hard; sag onbeleë; sag beleë; blou; spesiaal.

Gee EEN voorbeeld van elke klassifikasie. (7 × 1) (7)

3.6 Verduidelik hoe om olie wat vir diepbraai gebruik word, langer te laat hou. (7)

3.7 Waarom is verhitte melk meer verteerbaar? (3)

[50]

VRAAG 4

4.1 Beskryf die uitwerking van hitte op melk. (6)

4.2 Bespreek hoe om 'n hoender in stukke te sny. (8)

4.3 Verduidelik die volgende hoendergeregte op 'n spyskaart aan kliënte.

4.3.1 Hoender Kiev

4.3.2 Cordon Bleu

4.3.3 Hoender Fricassee

(3 × 2) (6)

4.4 Noem SEWE voordele van die gebruik van pasta in kosmaak. (7)

4.5 Wat is die voordele om UHT-melk te gebruik? (4)

4.6 Noem DRIE verskillende metodes om kos te braai. (3)

4.7 Beskryf kortliks die *holderproses* van pasteurisering van melk. (3)

4.8 Bespreek die aspekte van gehalte om na te kyk wanneer heel vars vis gekies word. (6 × 2) (12)

4.9 Verduidelik die wyse waarop eiers gevries kan word. (1)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou