higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

5 Oktober 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	A	
	1.1.2	B	
	1.1.3	B	
	1.1.4	A	
	1.1.5	A	
	1.1.6	C	
	1.1.7	C	
	1.1.8	A	
	1.1.9	A	
	1.1.10	B	
			(10 × 1) (10)

1.2	1.2.1	Waar	
	1.2.2	Waar	
	1.2.3	Onwaar	
	1.2.4	Onwaar	
	1.2.5	Onwaar	
	1.2.6	Onwaar	
	1.2.7	Waar	
	1.2.8	Onwaar	
	1.2.9	Waar	
	1.2.10	Waar	
			(10 × 1) (10)

1.3	1.3.1	G	
	1.3.2	C	
	1.3.3	K	
	1.3.4	D	
	1.3.5	A	
	1.3.6	I	
	1.3.7	F	
	1.3.8	B	
	1.3.9	H	
	1.3.10	E	
			(10 × 1) (10)

1.4	1.4.1	Hoender cordon bleu	
	1.4.2	Fritot	
	1.4.3	Vers	
	1.4.4	Chateaubriand	
	1.4.5	Moussaka	
	1.4.6	Hidrogenering	
	1.4.7	Vertebrata	
	1.4.8	Supreme	
	1.4.9	Roux	
	1.4.10	Crêpes	
			(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.5 1.5.1 100 mℓ
1.5.2 750 mℓ
1.5.3 30 g × 4 = 120 g (1 ons in Suid-Afrika = 30 g)
1.5.4 82,5 mℓ/68,75 mℓ
1.5.5 35 mℓ

(5 × 1) (5)

1.6 1.6.1 A
1.6.2 D
1.6.3 E
1.6.4 B
1.6.5 C

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Voorgereg
- Bygereg by die hoofgereg
- Hoofgereg met die hoofbestanddeel proteïene is
- Toebroodjievulsel
- Vrugteslaai wat as nagereg bedien word (5)

2.2
- Baie duurder as vars groente binne seisoen
- Word meer beïnvloed deur insekte en plae
- Benodig korrekte voorbereiding
- Gedroogde produkte moet eers gehidreer word (4)

2.3
- Pasteurisasie
- Sterilisasie
- Homogenisering
- Ultrahittebehandeling
- Droog (Enige 4 × 1) (4)

2.4
- Verhit die melk stadig
- Verdun die melk met water
- Klop die melk tot 'n skuim (3)

2.5
- Geen tekens van ontdooiing nie
- Geberg in 'n yslaag
- Geen tekens van droogheid of verkleuring nie
- Geen droë wit kolle of vriesbrand nie
- Geen groot yskristalle in verpakking nie
- Solied en stewig verpak met minimale borrels tussen vis en verpakking (6)

2.6
- Dit hou die vleis klam
- Vermeerder die aantal porsies
- Voeg verskeidenheid by tekstuur
- Gee variasie aan die spyskaart
- Verbeter aanbieding (Enige 4 × 1) (4)

2.7
- Chlorofil/Groen✓ – blaarslaai, spinasie, groen kool, ens.✓
- Antosianien/Rooi ✓– beet, rooi kool✓
- Antoxantien/Wit✓ – blomkool✓
- Karotenoïed/Oranje✓ – wortels, pampoen, skorsie✓ (4 × 2) (8)

2.8 2.8.1

BESTANDDELE	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID	2.8.1 Totale koste
Koekmeel	120 g	R24,00/2,5 kg	R1,15c ✓
Bakpoeier	5 g		R0,43c ✓
Sout	1 g	R17,00/200 g	R0,01c ✓
Melk	375 mℓ	R6,50/500 g	R5,21c ✓
Kookolie	20 mℓ	R13,90/ℓ	R0,48c✓
Gouestroop	40 mℓ	R8,90/375 mℓ R12,00/250 mℓ	R1,92c✓
		2.8.2	R9,20c✓✓

R9,20c = R0,92c✓
10✓ (8)

2.8.2 Faktor = GEVRA / GEGEE = 25✓ / 10 = 2,5✓ (2)

2.8.3

BESTANDDELE	HOEVEELHEID	2.8.3
Koekmeel	120 g × 2,5	300 g✓
Bakpoeier	5 g × 2,5	12,5 g✓
Kookolie	20 mℓ × 2,5	50 mℓ✓
Gouestroop	40 mℓ × 2,5	100 mℓ✓

(6)
[50]

VRAAG 3

3.1 Kookgerei✓

- Hoe dunner die lemme is, hoe fyner sal die lugborrels wees.✓
- Bakke met klein ronde bodems en skuins kante is die beste.
- Draadkloppers in stilstaande bakke lewer die beste resultate; as die klopper stilstaan en die bak draai, is die skuim rondom die klopper geneig om te verhard.
- Die bak en kloppers moet vetvry wees. Gebruik liewer glas of porselein as plastiek wat geneig is om vet aan te trek.

Klitstyd✓

- Klop tot die regte stadium; wees versigtig om nie te veel te klop nie
- Dit is maklik om te veel te klop as geen suiker bygevoeg word nie.
- As eierwit te veel geklits word, word die lugborrels baie klein en onstabiel, die volume af neem en die water skei uit.

Seisoen✓

- Lente- en herfseiers maak makliker skuim as somereiers.✓

Temperatuur✓

- Eiers by kamertemperatuur skuim vinniger en het 'n groter volume as verkoelde eiers.✓

Dikte van eierwitte✓

- Dun eierwitte lewer 'n groter volume as dik eierwitte✓
- Die skuim van dik eierwitte is stabieler as dié van dun eierwitte.

(Enige 5 × 2) (10)

3.2

- Om ontbytgraan te verryk
- As ruvesel in slaai
- Verskaf tekstuur aan koekmengsels
- Om grondboontjiebroslekkers te maak
- Om koek te bak
- Om koek te versier
- As versnaperinge

(Enige 5 × 1) (5)

3.3

- Glad en sonder klonte
- Goeie kleur
- Glansend
- Regte konsistensie
- Goeie smaak

(5)

3.4

- As stysel aan droë hitte blootgestel word, word dekstrien gevorm.
- Dit neem die verdikkingsvermoë van stysel weg.
- Die verbruiningsproses begin stadig.
- Dekstrien het 'n soet/karamelsmaak.
- As dekstrien verder aan hitte blootgestel word, sal dit verkool en swart word met 'n bitter smaak.

(5)

3.5 3.5.1 Maillard-reaksie kom voor wanneer die gedenatureerde proteïene✓ op die oppervlak van die vleis weer met die suiker kombineer. Die kombinasie skep die vleisgeur en verander die kleur.✓

3.5.2 Koagulering is die omskakeling van 'n vloeistof (rou eier) in 'n elastiese✓ vastestof✓ deur die toediening van hitte of deur dit meganies te roer✓ deur dit bv. te klop (eierwitskuim)

(2 × 3) (6)

3.6
- Dit sny moeilik as dit te sag is.
- Die vleis moet 'n paar minute rus nadat dit gebraai is sodat dit kan ferm word om voorsny te vergemaklik.
- Verwyder toue en vleispen in die kombuis voordat dit voorgesny word.
- Gebruik 'n vleismes en -vurk.
- Sny teen die grein waar moontlik.
- Verwyder eers die boudjies en vlerkies en sny dan die bors.
- Hou die mes teen dieselfde hoek en sny met lang hale.
- As jy in die openbaar voorsny, moet die skottel groot genoeg wees om die hoender en die gesnyde gedeeltes te hou.
- Bedien vir elke persoon wit borsvleis en 'n bruin boudjie of vlerkie. (9)

3.7
- Die grootte van die stysel se partikels
- Hoe fyner die grein is, hoe korter sal die kooktyd wees.
- Die hoeveelheid water wat gebruik word
- Die temperatuur waarteen gekook word
- % vesel
- Enige vooraf behandelings soos om dit vooraf te kook (6)

3.8

VOORKWART	AGTERKWART
• Vleis is vol bene maar geurig en smaaklik • Geskik vir die nat gaarmaak-metodes • Goedkoper • Taaier snitte (Enige 2 × 1)	• Minder bene • Geskik vir droë gaarmaak-metodes • Duurder • Sagte snitte (Enige 2 × 1)

(4)
[50]

VRAAG 4

4.1 2 – Pens/flank
3 – Bors
4 – Dikrib
5 – Rib
6 – Lende
7 – Kruis
8 – Boud (7)

4.2

KATEGORIE	VOORBEELD
Hard✓	Appel, peer, kweper✓
Steen✓	Appelkoos, perske, pruim, druiwe✓
Bessie/sag✓	Framboos, aarbei, braam✓
Sitrus✓	Lemoen, suurlemoen, lemmetjie, nartjie✓
Tropies✓	Mango, piesang, pynappel, spanspek✓
Eksoties	Vy, stervrug, turksvy✓
(Enige 5 × 1)	(Enige 5 × 1)

(5 × 2) (10)

4.3
- Die dop is skoon, onbeskadig en effens grof.
- 'n Aangename, vars reuk
- Die geel moet dik en helder wees.
- Wit: 'n groot gedeelte dik tot dun wit.
- Die geel moet in die middel van die wit wees.
- Eiergeel: ferm, 'n mooi geel kleur.
- Lugsak: klein
- 'n Vars eier sal sink in 'n soutoplossing. (Enige 7 × 1) (7)

4.4
- Proteïne koaguleer (stol)
- Proteïne krimp min
- Afskeidings lek uit en laat geur en vorm verlore gaan
- Kleur verander van deurskynend na wit
- Vleis het 'n skilferige tekstuur (5)

4.5
- Moenie die olie oorverhit nie; dit sal degenereer.
- Vermy oormatige verhitting en verkoeling.
- Geur voedsel weg van olie om te verhoed dat sout in olie val.
- Dreineer olie om voedseldeeltjies te verwyder.
- Moenie te veel waterryke voedsel in olie plaas nie.
- Moenie 'n pot olie vir diepbraai oorvol maak nie.
- Vervang olie as dit onder normale omstandighede begin rook. (7)

Kopiereg voorbehou

4.6
- Lewer
- Niere
- Soetvleis
- Harsings
- Hart
- Tong
- Stert
- Pens (Enige 4 × 1) (4)

4.7
- As harde kaas verhit word, smelt die vet en die proteïene begin stol.
- Die proteïen stol en begin krimp.
- As die proteïene te gaar word, word dit taai en draderig.
- Daarna word dit onverteerbaar.
- Droë hitte lei tot karbonisering. (Enige 4 × 1) (4)

4.8

FUNKSIE	VERDUIDELIKING
Hou lug in	Wit en geel kan lug vasvang en as rysmiddel dien.
Verdikking	Verdik vla, souse en soppe
Emulsifisering	Geel bevat lesitien wat 'n emulsifiseerder is en help om olie en water te laat meng sonder dat dit skei
Bedekking	Bestanddele van frikkadelle, vleis en viskoekies kan met eier gebind word; as dit verhit, sal die eier stol en die bestanddele bymekaar hou.
Binding	Eiers word op hul eie of saam met meel en broodkrummels gebruik om gebraaide kos te bedek
Glasering	Dit word ook pasteie, brood, ens. geverf
Verryking	Kan by souse, melkpoedings, soppe, ens. gevoeg word om ekstra proteïene by te voeg
Garnering	Hardgekookte eierwit en eiergeel kan as garnering in slaai gebruik word.
Verheldering	Eierwit en doppe kan gebruik word om vloeistowwe soos helder sop te verhelder.

(Enige 3 × 2) (6)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou