higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N4

(10070254)

5 Oktober 2020 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

169Q1B2005

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 'n swart of blou pen
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1–1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Roerbraai is 'n … gaarmaakmetode.

A Chinese
B Suid-Afrikaanse
C Franse
D Amerikaanse

1.1.2 Ontbeende bief sirloin word … genoem.

A Consommé
B Contre-filet
C Compôte
D Bonne Femme

1.1.3 Franse aspersies wat pers is wanneer dit rou is, word ... tydens die kookproses.

A geel
B groen
C pers
D swart

1.1.4 Om eiers met 'n helder lig te ondersoek vir defekte, word ... genoem.

A ligtoets
B verplasing
C denaturasie
D plasing

1.1.5 Klein, dun, soliede pastadeeltjies word ... genoem.

A spaghetti
B macaroni
C tagliatelle
D cannelloni

1.1.6 As 'n mens 'n vis vlek, verwyder jy ... die

A skubbe
B kop
C ingewande
D vinne

Kopiereg voorbehou

1.1.7 Visfilette wat in repe van 5 cm × 0,5 cm gesny is, word ... genoem.

A Goujon
B Delice
C Goujonnettes
D Paupiette

1.1.8 Melk wat vir 2-4 sekondes in 'n hitteruiler verhit is tot 132 °C – 140 °C en daarna vinnig afgekoel, in 'n steriele houer met foelie gegooi en verseël is:

A UHT-melk
B Gepasteuriseerde melk
C Gehomogeniseerde melk
D Gesteriliseerde melk

1.1.9 Harde vet wat verkry word deur visserale varkvet te verhit totdat dit smelt, word ... genoem.

A lardeersel ('lard')
B niervet ('suet')
C druipvet ('dripping')
D spekvleis ('bacon')

1.1.10 'n Groot filetskyf ('fillet steak') wat uit die dik bopunt van 'n filet ('head of a fillet') gesny is, word ... genoem.

A filet
B chateaubriand
C tournedos
D filet mignon

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.2.1 Ghoelasj is 'n Hongaarse gereg.

1.2.2 Bief stroganoff is 'n Russiese gereg.

1.2.3 Bief teriyaki is 'n Chinese gereg.

1.2.4 Borscht is 'n Spaanse groentesop.

1.2.5 Gruyère is 'n baie harde kaas.

1.2.6 'n Jong hoender weeg gewoonlik 2,5 kg tot 3,5 kg.

1.2.7 Galsterigheid van vet word veroorsaak deur die reaksie van die ensiem lipase met suurstof.

1.2.8 Alle soorte olies word vir diepbraai gebruik.

1.2.9 Botter bevat natuurlike vet, water en emulgeerders.

1.2.10 Bevredigend swart botter kan nie van margarien gemaak word nie.

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.3 Kies die toerusting in KOLOM B om by elke taak in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Word gebruik om vleis plat te kap	A	bankskraper
1.3.2	Word gebruik om deur bene te sny	B	'canelle' snyer
1.3.3	Word gebruik om seekos/groente uit kookvloeistof te skep	C	kloofbyl ('cleaver')
		D	chinois
1.3.4	Word gebruik om aftreksel, sop en ander vloeistowwe deur te syg	E	vergiettes ('colander')
1.3.5	Word gebruik om deeg in stukke te sny en werkbanke te skraap	F	dariole
		G	hamer ('mallet')
1.3.6	Word gebruik om koeke te versier en versiersel te skraap	H	mezzaluna
1.3.7	Word gebruik om individuele porsies voor te berei	I	paletmes
		J	'scimitar'
1.3.8	Word gebruik om lemoene, komkommers, wortels, ens. te versier	K	'spider'
1.3.9	Word gebruik om vars kruie te sny		
1.3.10	Word gebruik om pasta en groente te dreineer		

(10 × 1) (10)

1.4 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings deur slegs die term langs die vraagnommer (1.1–1.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.4.1 Hoenderborsfilette wat plat gemaak is, gevul met ham en kaas, opgerol, in eier gedoop, in broodkrummels gerol en diep gebraai is

1.4.2 Hoenderstukke wat eers gemarineer is en daarna met 'n ligte beslag bedek en diep gebraai is

1.4.3 'n Vroulike dier (koei) wat nog nie gekalf het nie

1.4.4 'n Groot stuk beeshaas ('fillet steak') wat uit die bokant ('head') van die filet gesny is

1.4.5 'n Griekse gereg wat gemaak word van lae lamsmaalvleis, skywe eiervrug en béchamelsous

1.4.6 Die proses waar olie (vloeistof) in vet (vaste stof) verander

1.4.7 Vis met 'n geraamte

1.4.8 'n Dik stuk vis wat skuins uit 'n filet van 'n groot vis gesny word

1.4.9 'n Gelyke hoeveelheid botter en meel wat saam gesmelt is om as basis vir 'n witsous te dien

1.4.10 Klein, dun pannekoekies, gewoonlik met stroop bedien

(10 × 1) (10)

1.5 Skakel die volgende om in gram of milliliter:

1.5.1 2 groot eiers = … mℓ

1.5.2 3 koppies meel = … mℓ

1.5.3 4 onse = … g

1.5.4 5½ e. ('tbs') suiker = … mℓ

1.5.5 7 t. ('tsps') bakpoeier = … mℓ

(5 × 1) (5)

1.6 Kies die soort kaas uit KOLOM wat pas by die klassifikasie in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.6.1	Baie harde kaas	A	parmesaan
1.6.2	Harde kaas	B	stilton
1.6.3	Sagte, rypgemaakte kaas	C	feta
1.6.4	Bloukaas	D	cheddar
1.6.5	Spesiale kaas	E	brie
		F	maaskaas

(5 × 1) (5)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Beskryf VYF maniere waarop slaaie bedien kan word. (5)

2.2 Wat is die nadele van die gebruik van groente in die vorm van geriefskos? (4)

2.3 Noem VIER maniere om melk te preserveer. (4)

2.4 Hoe kan 'n mens voorkom dat 'n vel vorm as melk verhit word? (3)

2.5 Beskryf die gehaltepunte waarna jy moet oplet as jy gevriesde vis kies. (6)

2.6 Om watter redes word pluimvee gestop? (4)

2.7 Groente kan volgens kleur geklassifiseer word.

Noem die klasse en gee EEN voorbeeld van elk. (4 × 2) (8)

2.8 Die volgende resep vir crêpes lewer tien porsies. Die bestanddele met hul onderskeie hoeveelhede en pryse is soos volg:

BESTANDDELE	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID
Koekmeel	120 g	R24,00/2,5 kg
Bakpoeier	5 g	R17,00/200 g
Sout	1 g	R6,50/500 g
Melk	375 mℓ	R13,90/liter
Kookolie	20 mℓ	R8,90/375 ml
Gouestroop	40 mℓ	R12,00/250 ml

2.8.1 Gebruik die pryse wat aangebied word en bereken die koste van bogenoemde resep. Skryf die berekende koste van die bestanddele duidelik langs elke toepaslike voedselitem.

Bereken die totale koste. (8)

2.8.2 Bereken die koste per porsie. (2)

2.8.3 Pas die volgende bestanddele volgens die faktormetode aan om 25 porsies te lewer:

Koekmeel
Bakpoeier
Kookolie
Gouestroop (6)

[50]

VRAAG 3

3.1 Noem en bespreek VYF faktore wat die gehalte van eierwitskuim beïnvloed. (5 × 2) (10)

3.2 Waarvoor word neute in voedselbereiding gebruik? (5)

3.3 Beskryf die eienskappe van 'n goeie witsous. (5)

3.4 Verduidelik die effek van droë hitte op stysel (graan). (5)

3.5 Definieer die volgende:

3.5.1 Maillard-reaksie in vleis

3.5.2 Koagulering in eiers (2 × 3) (6)

3.6 Beskryf die punte wat jy moet in ag neem wanneer jy pluimvee voorsny. (9)

3.7 Beskryf die faktore wat die kooktyd van stysel beïnvloed. (6)

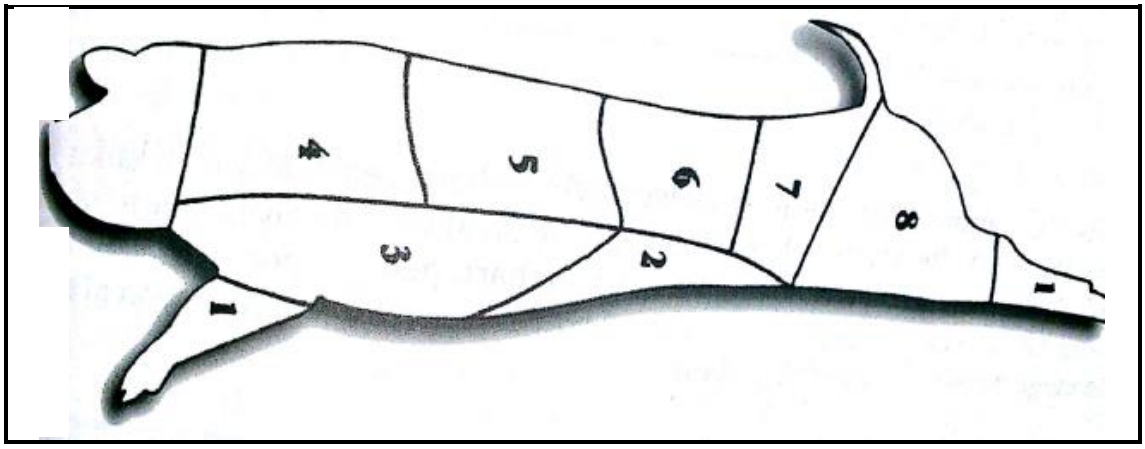
3.8 Tabuleer TWEE verskille tussen die eienskappe van 'n beeskarkas se *voorkwart* en *agterkwart*. (4)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die prentjie van 'n varkkarkas hier onder en beantwoord die vrae.



Nommer 1 op die karkas is die skenkel of pootjie.

Identifiseer die snitte wat 2 tot 8 genommer is. Skryf slegs die naam van elke snit langs die nommer in die ANTWOORDBOEK neer. (7)

4.2 Noem VYF kategorieë vrugte en gee EEN voorbeeld van elk. (5 × 2) (10)

4.3 Beskryf die eienskappe van vars eiers. (7)

4.4 Wat is die effek van hitte op vis? (5)

4.5 Verduidelik die belangrike reëls van diepbraai. (7)

4.6 Noem VIER soorte afval. (4)

4.7 Beskryf die effek van hitte op kaas. (4)

4.8 Noem en verduidelik DRIE funksies van eiers in die bereiding van voedsel. (3 × 2) (6)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou