higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING: TEORIE EN PRAKTIES N5

11 JUNIE 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	C
	1.1.2	D
	1.1.3	A
	1.1.4	D
	1.1.5	A
	1.1.6	A
	1.1.7	D
	1.1.8	B
	1.1.9	B
	1.1.10	D
	1.1.11	C
	1.1.12	C
	1.1.13	D
	1.1.14	B
	1.1.15	D
	1.1.16	B
	1.1.17	C
	1.1.18	C
	1.1.19	C
	1.1.20	C

(20 × 1) (20)

1.2	1.2.1	E
	1.2.2	D
	1.2.3	B
	1.2.4	A
	1.2.5	G
	1.2.6	C
	1.2.7	F
	1.2.8	J
	1.2.9	H
	1.2.10	I

(10 × 1) (10)

1.3	1.3.1	Waar
	1.3.2	Onwaar
	1.3.3	Waar
	1.3.4	Waar
	1.3.5	Onwaar

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

1.4	1.4.1	duxelles		
	1.4.2	vin blanche		
	1.4.3	mille-feuille		
	1.4.4	en croûte		
	1.4.5	entrée		
	1.4.6	croutons		
	1.4.7	ware oplossing		
	1.4.8	Brosbrood		
	1.4.9	skuim		
	1.4.10	2 : 1		
			(10 × 1)	(10)
1.5	1.5.1	knie		
	1.5.2	stoom		
	1.5.3	sif		
	1.5.4	emulsie		
	1.5.5	koeksoda		
			(5 × 1)	(5)
				[50]

TOTAAL VIR AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Mornay-sous (1)

2.1.2 Roux (1)

2.1.3
- Klonterige sous:✓ Gooi die sous deur ’n sif, meng dit deeglik met ’n klitser, of verhit dit oor ’n lae hitte en roer vinnig.✓
- Sous met rou smaak:✓ Maak die sous nog ’n paar minute langer gaar.✓
- Vetterige sous:✓ Die vet en eier skei of die vet gaan lê bo-op die sous. Verwyder die pan/kastrol van die hitte en klad die oppervlakvet met absorbeerpapier.✓
- Te dik sous:✓ Klop nog warm melk, druppel vir druppel, by die sous by.✓
- Te dun sous:✓ Maak dit vinnig op ’n warm plaat gaar. Meng voortdurend totdat die konsistensie van die sous verbeter.✓

(Enige 4 x 2) (8)

2.2
- Sout: Jus lié (vleissous)
- Soet: Blancmange, kitsvla, brandewynsous, crème patisserie (bakkersvla) (1 + 1) (2)

2.3
- Jus lié (vleissous): Gemaak van verdunde pansappe of gekruide aftreksel en verdik met mielieblom✓
- Blancmange: Gemaak van melk, 'n knippie sout, suiker, mielieblom en vanieljegeursel, in 'n vorm gestol✓
- Kitsvla: Gemaak van gekleurde en gegeurde mielieblom✓
- Brandwynsous: Daar is vele variasies op die sous wat gemaak word van water, suurlemoenskil, mielieblompasta en suiker, afgerond met botter en brandewyn✓
- Bakkersvla: Mielieblom, eiersous en melk word verhit en dan word vlapoeier saam met suiker by die melkmengsel gevoeg totdat die mengsel verdik. Die eiers word bygevoeg terwyl die mengsel nog warm is.✓

(Enige 2 + 2) (4)

2.4 2.4.1
- Gebruik vloeistof/gegeurde vloeistof: Gebruik dit as 'n basis. Water word merendeels gebruik, maar kragsop, aftreksel, wyn of melk is ook geskik.
- Laat die aromatiese kruie sweet vir geur: Kook mirepoix teen 'n lae hitte voordat jy vloeistof byvoeg.
- Gebruik die regte kombuisgereedskap: Gebruik 'n groot, swaar kastrol, 'n kragtige menger of dompelmenger en sopskeplepel.
- Voeg sout in lae by: Voeg die sout bietjie vir bietjie by om die sop nie te sout te maak nie.
- Voeg ietsie vars by: Voeg dit aan die einde by voordat die sop voorgesit word.
- Gebruik groentetooisels: Verseker niks word vermors nie/'n ekonomiese sop.
- Voeg groente opeenvolgend by: Neem die gaarmaaktyd van elkeen in aanmerking.
- Bedekking: Bedek altyd die sop tydens die gaarmaak daarvan om verdamping te verminder.
- Garneer goed: Voeg geur en tekstuur by die sop.
- Verminder die vetinhoud: Verkil en skraap vet af wat na die oppervlak toe styg.
- Vries: Vries sop om te gebruik wanneer dit benodig word.

(Enige 6 × 1) (6)

2.4.2
(a) Helder sop
(b) Pureesop
(c) Roomsop
(d) Bisk

(4 × 1) (4)

2.4.3
- Room- of suurroomslingers
- Croutons
- Vars kruie
- Swart peper
- Kraakbeskuitjies
- Groenteblokkies
- Droë groente

(Enige toepaslike 2 × 1) (2)

2.5 2.5.1
- Stel vas wat die gradering van die vleis is.✓

- Maer vleis behoort ferm✓ en helderrooi✓ te wees, met ’n stewige tekstuur/draad.✓
- Die vleis moet ferm onder jou hand voel en nie ’n duik agterlaat as jy daarop druk nie.✓
- Die vleis moet ’n gladde voorkoms met ’n fyn tekstuur hê.✓
- Beesvleisbene moet poreus met ’n effens blouerige tint wees.✓
- Die vet moet egalig versprei,✓ hard, bros, vlokkerig✓ en duidelik wit van kleur wees.✓ (Enige 6 × 1) (6)

2.5.2 (a) 3: Skenkel (smoor, in sop/sult gebruik, aftreksel)✓
9: Dun lies (stowe, smoor en in kasserol)✓
13: Filet (oondbraai, rooster, panbraai, braai)
15: Dy (oondrooster, potbraai, oondbraai en braai)✓ (4)

(b)
- Filet
- Kruis
- Lende
- Dun lies
- Binneboud
- Dik lies (Enige 3 × 1) (3)

2.6 2.6.1 Kalfsvleis (1)

2.6.2 Tot en met drie maande✓/12–14 weke✓ (2)

2.7 2.7.1
- Lewer
- Niere
- Soetvleis
- Harsings
- Hart
- Tong
- Skildklier
- Beesstert
- Pens (Enige 2 × 1) (2)

2.7.2 Vars afval moet geensins ’n reuk daaraan hê nie✓ en moet glansend en helder lyk.
As dit nie vars is nie,✓ kan die oppervlak daarvan droog, vol vlekke of dof✓ lyk, en dit sal ’n skerp reuk hê.✓ (4)
[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Koekmeel/veeldoelige meel (1)

3.1.2 Die klaargebakte vetkoek sal nie so lig en sag✓ wees nie, maar eerder kluitjierig✓ en swaar.✓ (3)

3.1.3 Dit is beter vir die gis om stadiger te vermenigvuldig;✓ anders vermeerder dit nie omdat die water te warm is.✓ (2)

3.1.4 Voorkoms:
Egalige kleur,✓ reëlmatige vorm,✓ gemiddelde grootte✓ en goeie volume✓

Tekstuur:
Goeie elastisiteit✓ en keer na die oorspronklike fatsoen terug wanneer daaraan gedruk word,✓ die luggate is ferm✓ en eenvormig versprei,✓ die vetkoek is sag,✓ elasties,✓ klam✓ en nie taai, grof of droog nie✓

Geur:
Aangename aroma,✓ geen bitter smaak✓ of ander vreemde smake weens bestanddele wat verval het✓ of swak gisting nie✓
(3 × enige 2) (6)

3.1.5 26✓–36 °C✓ (2)

3.1.6 Los die gis in ’n klein bietjie water en suiker op.✓ Laat dit 15 minute lank✓ op ’n warm plek staan totdat skuim✓ begin vorm en voeg dit dan by die meel. (3)

3.1.7 Te veel suiker sal veroorsaak dat die deeg te veel rys✓ en dan plat val.✓ (2)

3.1.8
- Gis of meel van swak gehalte
- Te lank laat panrys/bolrys
- Te warm gistings-/panrysproses
- Oondtemperatuur te laag
- Te lank in die oond in die pan gerys
- Ou suurdeeg het ’n opvallende, effense suur, maar aangename, smaak, behalwe as dit te lank gebolrys het. (Enige 5 × 1) (5)

3.2 3.2.1 Aspiek (1)

3.2.2 (a) Jellieklonte word gevorm. As warm gelatien by baie koue aftreksel gevoeg word, kan stringe ontwikkel in die finale resep. (Gelatien vorm stringe wanneer dit te vinnig afkoel.)

(b) Die gelatien neem lank om in die warm water op te los en die onopgeloste gelatiendeeltjies is geneig om aan die lepel en die binnekant van die houer te kleef.

(c) Laat staan die gelatienoplossing buite die yskas totdat dit die konsistensie van dik, rou eierwit het. As dit te vinnig bygevoeg word, sal die gelatienoplossing nie ferm genoeg wees om die stukkies groente in die suspensie te hou nie, en die groente gaan óf na die bodem afsak óf op die oppervlak dryf. Rou groente sal bo-op dryf. (3 × 2) (6)

3.2.3 Bereide gelatien/natuurlike gelatien:
Word van bene, pootjies en vleis met baie bindweefsel gemaak✓✓

Kommersiële vorme:
Verkrygbaar in poeier- of korrelvorm, byvoorbeeld versoete nageregpoeiers in vrugtegeure, aspiekpoeier, gelatienvelle, seewier, agar-agar, *carrageenan* en hidrokolloïedgom✓✓ (2 + 2) (4)

3.2.4 (a) ’n Skuimnagereg is ’n helder jel wat verkoel is totdat dit gedeeltelik gestol het en dan geklop word totdat dit donsagtig lyk. Geen vaste stowwe word daarby gevoeg nie.

(b) ’n Sneeupoeding is ’n helder jel wat verkoel is totdat dit gedeeltelik gestol is en daarby word dan ongeklitste eierwitte gevoeg. Die mengsel word geklop totdat dit styf is. Geen vaste stowwe word by sneeupoedings gevoeg nie. Hierdie gereg word soms ook ’n sponspoeding genoem. (2 × 2) (4)

3.2.5 (a) 15 ml
(b) 30 ml (2)

3.2.6 (a) Soufflé: ’n Soet of sout mengsel✓ wat met gelatien gestol word✓ en waarin styf geklopte eierwitte en/of room ingevou word✓

(b) Vla-gelatienmengsel: Bevat eiergeel,✓ melk en gelatien wat gekook word✓ om ’n vlabasis te vorm✓

(c) Charlotte russe: Word gemaak van 'n Beierse roombasis,✓ bevat meer room in verhouding tot melk,✓ het ’n jelliebasis en ’n rand van sponsvingers✓ (3 × 3) (9)

[50]

VRAAG 4

4.1
- Vastestof–vloeistof-kolloïede
- Vloeistof–vloeistof-kolloïede
- Gas–vloeistof-kolloïede
- Eierskuim
- Geroomdesmeer- en suikerskuim
- Gelatienskuim
- Skuim
- Soliede skuim
- Vloeibare aërosol
- Emulsies
- Jellies
- Soliede aërosol
- Sol
- Soliede sol (Enige 5 × 1) (5)

4.2
- Die deeltjies is groter as dié van ware oplossings.
- Die weerkaatsing van deeltjies is onder ’n ultramikroskoop sigbaar.
- Deeltjies word in makromolekules soos styselmolekules verdeel.
- Dit wissel van deurskynend tot opaak.
- Dit vorm ’n sol en in bepaalde gevalle uiteindelik ’n jel. (5)

4.3 4.3.1 Botter is beter vir smaak,✓ geur en kleur en dit verleen ’n brosser✓ en beter poffertjievoorkoms.✓ (2)

4.3.2 Die meel kan sagwordende botter begin absorbeer, wat die resultaat gaan beïnvloed. (2)

4.3.3 1 : 1 **OF** 500 g : 500 g (2)

4.3.4
- Meng die meel en sout vinnig in ’n voedselverwerker en voeg die water by. Bewerk die deeg tot ’n bal, bedek dit met kleefplastiek en verkoel dit 1 uur lank.
- Maak die koue botter tussen twee velle bakpapier sag deur dit met ’n koekroller plat te druk. Sny die botter dan in die helfte deur, plaas die lae op mekaar en herhaal die proses totdat die botter sag is. Fatsoeneer dit om ’n reghoek te vorm.
- Sprinkel meel oor die werksoppervlak, rol die deeg in ’n sirkel uit en plaas die botter in die middel van die sirkel. Vou die deeg se kante oor om die botter te bedek.
- Rol dit effens plat en merk die deeg in derdes af. Vou die onderste derde op en die boonste derde af. Maak ’n kwartdraai en verseël die rande deur dit met die koekroller plat te druk.
- Rol die deeg weer plat en merk weer derdes af. Vou die onderste derde op en die boonste derde af. Verseël weer die rande, maak ’n kwartdraai met die deeg en herhaal die proses.
- Bedek die deeg met kleefplastiek en verkoel 20 minute lank totdat dit ferm en koud is.
- Rol en vou die deeg weer vier keer en verkoel dit ná elke die tweede keer.
- Verkoel die deeg ’n uur lank voordat jy dit gebruik.

(Enige 6 × 1) (6)

4.3.5 Ja,✓ tot en met ’n jaar, as dit korrek verpak word✓ (2)

4.3.6 Croissants,✓ roereiers en Napoleon-ham✓

(Enige toepaslike antwoord) (1)

4.4 4.4.1 Eierwitte en bakpoeier (2)

4.4.2 Dit is fyner as korrelsuiker en los makliker op. (2)

4.4.3 Dit is belangrik wanneer jy bakpoeier as rysmiddel gebruik wat op hitte reageer.✓ Kos word ook gouer in ’n voorafverhitte oond gaar.✓ Die oondtemperatuur sal nie warm genoeg wees nie, en die uiteinde kan ’n swaar mengsel wees wat te kort gebak het.✓ (2)

4.4.4 Stywe punte, vir ’n ligte, lugtige en donserige Switserse rolkoek (2)

4.4.5 Draai die klitser onderstebo. Die punte aan die klitser moet die vorm daarvan behou✓ en reguit boontoe wys sonder om af te drup.✓ Die mengsel is dik en swaar.✓ (3)

4.4.6 Die doel is om delikate bestanddele of komponente te inkorporeer sonder dat die mengsel plat val.✓ Om eierwitte in te vou, vang ekstra lug in die beslag vas en breek bestaande lugborrels in kleiner borrels op.✓ ’n Mens gebruik die voutegniek om ligte en lugtige mengsels liggies te kombineer.✓ (3)

4.4.7 Klits-/sponsmetode (2)

4.4.8 Voeg 1½ teelepels bakpoeier✓ en 'n ¼ teelepel sout✓ by een koppie veeldoelige meel.✓ (3)

4.4.9
- Dop die koek onmiddellik uit op ’n klam doek wat met strooisuiker besprinkel is.
- Trek die bakpapier af en sny die rande van die koek af.
- Smeer die oppervlak met konfyt en rol die koek saam met die klam doek op.
- Los die Switserse rolkoek om in die teedoek af te koel.
- Bestuif liggies met versiersuiker voordat jy dit voorsit.

(Enige 4 × 1) (4)

4.4.10 Die Switserse rolkoek bevat geen smeer nie en die koek kan dus maklik sy varsheid verloor. (2)
[50]

TOTAAL VIR AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou