higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N90**(A)**(J11)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING: TEORIE EN PRAKTIES N5

(10070265)

11 Junie 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 13 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
SPYSENIERING: TEORIE EN PRAKTIES N5
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 pen met BLOU of SWART ink.
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 (1.1.1–1.1.20) in jou ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Die voedselstelsel wat gevorm word wanneer ’n piesangbrood gemaak word:

A Soliede skuim
B Skuim
C Sol
D Jel

1.1.2 Suiker voeg die volgende by ’n gebakte produk wat botter bevat:

A Kleur
B Belugting
C Geur
D Al bogenoemde

1.1.3 As gelatien vir ’n resep versag moet word (*bloom*), beteken dit dat ...

A die gelatien in 'n klein hoeveelheid water gehidrateer word.
B die gelatien in al die vloeistof wat vir die resep nodig is, gehidrateer word.
C die gelatien direk by die resep gevoeg word.
D die gelatien aan die einde, net voordat dit stol, bygevoeg word.

1.1.4 Watter EEN van die volgende verhoed dat gelatien stol:

A Melk
B Tamatiesap
C Suikerstroop
D Bromelein

1.1.5 Vol-au-vents is …

A ronde, skilferdeegdoppies.
B tertdoppies met ’n deksel.
C skilferdeegdoppies in enige vorm.
D skilferdeegdoppies in enige vorm met ’n deksel.

1.1.6 Word gevorm wanneer asyn, olyfolie en mosterd gemeng word:

A Tydelike emulsie
B Permanente emulsie
C Sol
D Jel

Kopiereg voorbehou

1.1.7 ’n Voorbeeld van ’n ware oplossing:

A Geklopte room
B Franse slaaiolie
C Olie
D Suikerwater

1.1.8 Tradisionele beesvleisghoelasj word van ... berei.

A beeslende
B die agterkant van ’n beesfilet
C die agterkant van ’n varkfilet
D chateaubriand

1.1.9 Stolling verwys na ...

A die maak van mayonnaise.
B die verdikking van voedsel van ’n vloeistof na ’n vaste stof.
C voedsel wat van ’n vaste stof na ’n vloeistof verander word.
D die proses waarvolgens voedsel deurskynend word.

1.1.10 ’n Stoompoeding wat dadels bevat, moet ...

A dadelik voorgesit word.
B een tot twee dae lank in die yskas gehou word.
C oornag laat staan word.
D twee tot drie weke of langer gelos word om ryp te word.

1.1.11 Crème anglaise is ’n voorbeeld van ’n ...

A suspensie.
B sol.
C ware oplossing.
D jel.

1.1.12 Watter van die volgende groente is NIE geskik om in ’n aftreksel gebruik te word nie?

A Kool en knoffel
B Sprietuie en wortels
C Wortels en tamaties
D Preie, uie en wortels

1.1.13 Die volgende verlangsaam die gisaktiwiteit:

A Vet
B Suiwel
C Koue toestande
D Al bogenoemde

Kopiereg voorbehou

1.1.14 Hoenderballotine is ...

A ’n krummel- en platgemaakte hoenderfilet.
B ontbeende, gevulde en gerolde hoender.
C ’n opgemaakte heelhoender.
D krummelhoenderstrokies.

1.1.15 ’n Stoweproses is geskik vir ...

A Tournedos Rossini.
B ribtjops.
C lendetjops.
D geeneen van bogenoemde nie.

1.1.16 ’n Suspensie in ’n mengsel, byvoorbeeld die suikerstroop in ’n groenvyekonfyt, kan begin om ...

A ’n jel te vorm.
B te kristalliseer.
C op te los.
D na die onderkant af te sak.

1.1.17 Te veel eier in gebakte produkte kan die volgende uitwerking hê:

A Dit verswak die vorming van gluten.
B Die produk rys nie.
C Die mengsel word rubberagtig.
D Dit sak na die onderkant van die produk af.

1.1.18 Stabiliseerbestanddele in ’n rooi fluweelkoek:

A Sout en mielieblom
B Koeksoda en asyn
C Eiers en koekmeel
D Karringmelk en rooi voedselkleursel

1.1.19 Die volgende maak dat poffertjiedeeg te sag word:

A Te lank gaargemaak
B Te kort gaargemaak
C Te veel water bygevoeg
D Te veel eiers bygevoeg

1.1.20 Om iets te preserveer, beteken dat ...

A vleis sagter word.
B die gaarmaaktyd verminder word.
C die voedsel langer hou.
D die lewensduur van voedsel verkort word.

(20 × 1) (20)

Kopiereg voorbehou

1.2 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by 'n term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–J) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in jou ANTWOORDBOEK neer.

COLUMN A		**COLUMN B**	
1.2.1	Paasbolletjie	A	ryk gisdeeg met eiers en botter
1.2.2	Chelsea-bolletjie	B	ringvormige, stewige brood wat gekook word voordat dit gebak en verglans word
1.2.3	Bagel		
1.2.4	Brioche	C	kleinerige koek wat gemaak word van gisdeeg en rosyne of korente bevat
1.2.5	Savarin	D	ryk gisdeeg wat met suurlemoenskil, kaneel of ’n soet speserymengsel gegeur word
1.2.6	Baba au rum		
1.2.7	Deense fyngebak	E	soet, speseryagtige suurdeegbolletjie wat met korente of rosyne en dikwels ook met versuikerde sitrusvrugte gemaak word en met ’n kruis bo-op die bolletjie gemerk word
1.2.8	Pumpernickel		
1.2.9	Croquembouche		
1.2.10	Beignets	F	ryk, soet, vlokagtige suurdeegbolletjies wat bo-op met versiersuiker, neute en vrugte versier word
		G	gisdeeg sonder rosyne of korente, wat in ’n groot ringvorm gebak word
		H	Franse nagereg wat uit poffertjiedeegballetjies bestaan wat in ’n keëlvorm op mekaar gestapel word en met karameldrade bymekaargehou word
		I	fyngebak wat van diepgebraaide poffertjiedeeg gemaak word
		J	swaar, effense soet rogbrood wat tradisioneel van growwe, gemaalde rog gemaak word

(10 × 1) (10)

1.3 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) in jou ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Rysmeel is ’n soort niekoringmeel.

1.3.2 Te veel sout inhibeer die gisaktiwiteit en verhoog die volume van brood.

1.3.3 Verskillende soorte beslag word ook volgens die voginhoud daarvan geklassifiseer.

1.3.4 Eenvoudige suurdeegbrood word van meel, melk en gis gemaak.

1.3.5 Pommes gougères is poffertjiedeeg, gemeng met fyngemaakte aartappels, wat dan in diepvet gebraai word.

(5 × 1) (5)

1.4 Kies die korrekte woord of woorde uit die woorde tussen hakies. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in jou ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 ’n Fyngekapte mengsel sampioene, salotte en kruie, wat in botter gesoteer word, word (duxelles/aurore) genoem.

1.4.2 Visvelouté, wit wyn, suurlemoensap, botter en room word (vin blanche/chasseur) genoem.

1.4.3 Skilferdeeg, wat in lae gepak word met bakkersroom tussen-in en bo met versiersuiker verglans word, word (fleuron/mille-feuille) genoem.

1.4.4 Voedsel wat in fyngebakdeeg toegedraai word en dan in die oond gebak word, word (pithivier/en croûte) genoem.

1.4.5 Die eerste dis van die vleisgeregte word die (entrée/hoofgereg) genoem.

1.4.6 Gebraaide broodblokkies wat met 'n roomsop voorgesit word, word (croissants/croutons) genoem.

1.4.7 Wanneer ’n suspensie helder en deurskynend is, soos pekelsous, word dit ’n (emulsie/ware oplossing) genoem.

1.4.8 (Gemmerkoekies/brosbrood) is ’n voorbeeld van gerolde of gevormde koekies.

1.4.9 Wanneer lugborrels in ’n vloeistof geïnkorporeer word, soos met geklopte room), word ’n (jel/skuim) gevorm.

1.4.10 Die verhouding van meel tot smeer, wanneer poffertjiedeeg gemaak word, is (2:2/2:1).

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.5 Gee EEN term vir elkeen van die volgende beskrywings deur 'n term uit die lys hier onder te kies. Skryf slegs die term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in jou ANTWOORDBOEK neer.

knie; sif; verroming; stoom; emulsie; kremetart; suurdeeg; koeksoda

1.5.1 Om deeg so te bewerk dat gluten ontwikkel

1.5.2 Merendeels vir die uiteindelike volume van poffertjiedeeg verantwoordelik

1.5.3 Om een of meer soorte droë bestanddele deur ’n draadmaas te gooi om klonte te verwyder

1.5.4 Twee onmengbare vloeistowwe (olie en asyn) word saamgemeng en ’n eiergeel is nodig om te keer dat die mengsel skei

1.5.5 Die chemiese rysmiddel wanneer muffins gebak word

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL VIR AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Béchamel-sous word as een van die oersouse van die Franse kookkuns beskou.

RESEP VIR BÉCHAMEL-SOUS

30 g botter
30 mℓ koekmeel
250 mℓ melk
Sout en peper na smaak



2.1.1 Gee die korrekte Franse kulinêre naam vir die resep as kaas daarby gevoeg word. (1)

2.1.2 Die eerste stap in hierdie resep is om gelyke hoeveelhede gesmelte botter en koekmeel te meng.

Wat is die korrekte Franse term vir hierdie proses? (1)

2.1.3 Verduidelik die moontlike probleme wat in 'n Béchamel-sous kan voorkom en gee ’n oplossing vir elke probleem. (4 × 2) (8)

2.2 Souse wat van mielieblom gemaak word, het 'n meer deurskynende voorkoms.

Noem EEN sout en EEN soet sous wat mielieblom as verdikkingsmiddel gebruik. (1 + 1) (2)

2.3 Omskryf die souse wat in VRAAG 2.2 genoem word. (2 + 2) (4)

2.4 Bongiwe moet sopgeregte vir 'n winterkosfees maak.

2.4.1 Watter belangrike riglyne moet Bongiwe oorweeg wanneer sy wintersop berei? (6)

2.4.2 Gee die korrekte klassifikasie vir elk van die volgende wintersoppe:

(a) Helder garnaalsop

(b) Ertjiesop

(c) Tamatieroomsop

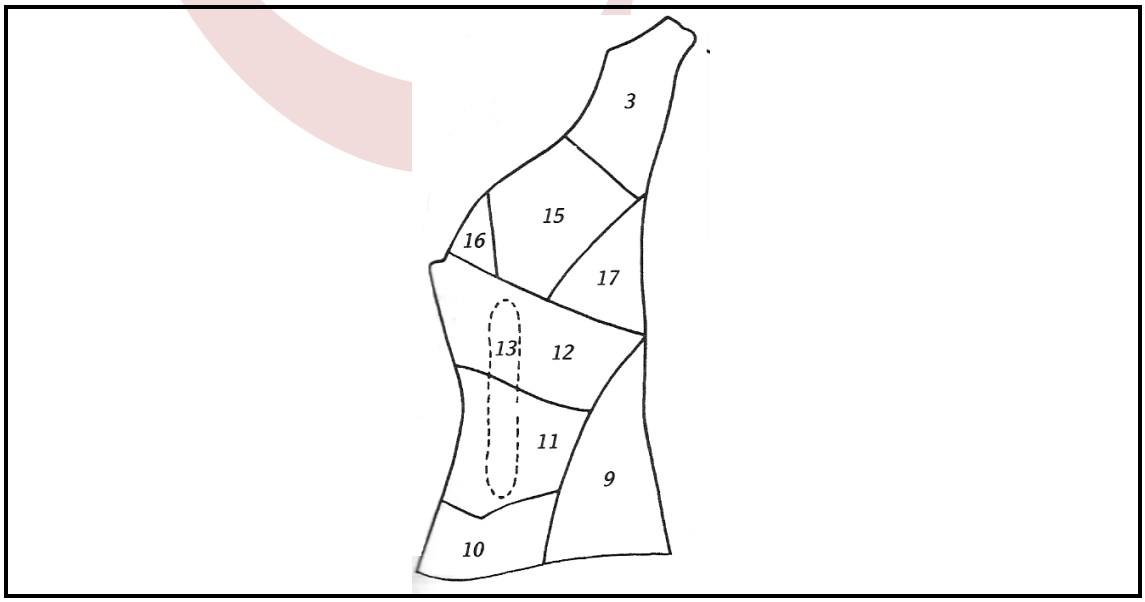
(d) Kreefsop

(4 × 1) (4)

2.4.3 Bongiwe word versoek om die sop in borde op te skep.

Noem TWEE bygeregte wat sy bo-op enigeen van die soppe kan gebruik. (2)

2.5 Shaun, 'n leerlingslagter, sien 'n spesiale aanbod van R99,99/kg vir 'n beeskarkas raak (hier onder geïllustreer).



2.5.1 Waarna moet Shaun oplet om vas te stel of die karkas van goeie gehalte is? (6)

2.5.2 ’n Klant vra Shaun om hom met die volgende by te staan:

(a) Noem die beste gaarmaakmetode vir nommer 3, 9, 13 en 15. (4)

(b) Watter snitte is geskik om burgers vir die 18de verjaarsdagpartytjie van die klant se seun te maak? (3)

2.6 Diere word op spesifieke ouderdomme geslag en dienooreenkomstig geklassifiseer.

2.6.1 Wat is die korrekte kulinêre naam van ’n babakoei? (1)

2.6.2 Op watter ouderdom word ’n babakoei geslag? (2)

2.7 Afval sluit organe, kliere en ander vleissoorte in.

2.7.1 Gee EEN soort afval wat in die illustrasie getoon word. (2)

2.7.2 Hoe weet ’n mens of afval vars is? (4)

[50]

VRAAG 3

3.1 Jou restaurant word na die *Good Food and Wine*-skou uitgenooi. Jy word versoek om ’n tradisionele Suid-Afrikaanse gereg vir die geleentheid te maak en jy besluit op vetkoek.

RESEP VIR VETKOEK MET SUURDEEG

6¾ koppies	koekmeel
2 teelepels	suiker
2 teelepels	sout
1 pakkie	droë, aktiewe gis
3 koppies	louwarm water
Kookolie vir braai	



3.1.1 Watter soort meel sou jy vir die resep gebruik? (1)

3.1.2 Waarom is dit belangrik om die korrekte soort meel te gebruik? (3)

3.1.3 Waarom moet die water louwarm wees? (2)

3.1.4 Bespreek die voorkoms, tekstuur en geur van ’n goed bereide vetkoek. (3 × 2) (6)

3.1.5 Dui die ideale temperatuurreeks aan waarteen gis kan werk. (2)

3.1.6 Verduidelik hoe jy die pakkie gis sal berei. (3)

3.1.7 Watter uitwerking sal die verkeerde verhouding suiker hê? (2)

3.1.8 Verduidelik waarom vetkoekdeeg suur kan word. (5)

3.2 As soussjef moet jy jou leerlingsjef leer hoe om gelatien te gebruik.

3.2.1 Gee die korrekte naam vir 'n soutjellie wat van verhelderde aftreksel gemaak word. (1)

3.2.2 Hoe sal elk van die volgende scenario's die soutgelatienvorm beïnvloed?

(a) Wanneer warm gelatien by baie koue aftreksel gevoeg word

(b) Wanneer die gelatien nie voor die gebruik daarvan in koue water gehidrateer word nie

(c) Wanneer rou groente in die vorm ingevoeg word

(3 × 2) (6)

3.2.3 Jou leerlingsjef is deurmekaar oor die TWEE vorme van gelatien.

Noem die TWEE vorme en verduidelik elkeen breedvoerig. (2 + 2) (4)

3.2.4 Verduidelik elk van die volgende terme soos dit op gelatien betrekking het:

(a) Skuimnagereg ('whip')

(b) Sneeupoeding ('snow')

(2 × 2) (4)

3.2.5 Voltooi die tabel deur te toon hoeveel gelatien verlang word om die volgende geregte te maak:

	VLOEISTOF (mℓ)	**GELATIEN (mℓ)**
Panna cotta	500 mℓ	(a)
Pelsermousse	500 mℓ	(b)

(2)

3.2.6 Verduidelik elk van die volgende soet gelatienvariasies:

(a) Soufflé

(b) Vla-gelatienmengsel

(c) Charlotte russe

(3 × 3) (9)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

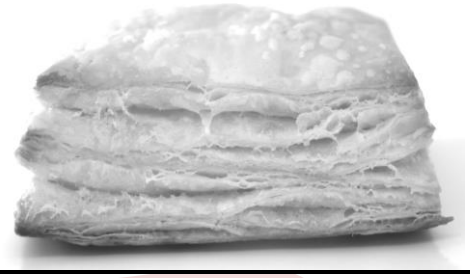
4.1 Noem VYF soorte kolloïdale dispersies. (5)

4.2 Beskryf die kenmerke van ’n kolloïdale dispersie. (5)

4.3 Beantwoord die volgende vrae oor skilferdeeg (wat ook pâte feuilletée genoem word).

SKILFERDEEGRESEP

Koekmeel
Sout
Koue botter
Yswater
Suurlemoensap



4.3.1 Waarom is botter die beste smeer vir fyngebak? (2)

4.3.2 Waarom is dit belangrik dat die botter koud moet wees? (2)

4.3.3 Beveel die korrekte verhouding van koekmeel tot vet vir die resep aan. (2)

4.3.4 Gee die presiese stappe om skilferdeeg te maak. (6)

4.3.5 Kan hierdie soort deeg in die vrieskas gehou word? Gee 'n rede vir jou antwoord. (2)

4.3.6 Noem ’n ontbytitem waarvoor skilferdeeg gebruik word. (1)

4.4 Die volgende bestanddele word vir ’n Switserse rolkoek gebruik:

RESEP VIR ’N SWITSERSE ROLKOEK

250 mℓ	koekmeelblom
200 mℓ	strooisuiker
10 mℓ	bakpoeier
1 mℓ	sout
10 mℓ	suurlemoensap
25 mℓ	water
3 mℓ	vanieljegeursel
60 mℓ	appelkooskonfyt
4	eiers, geskei



4.4.1 Noem die bestanddele wat maak dat 'n Switserse rolkoek rys. (2)

4.4.2 Gee redes dat strooisuiker in plaas van korrelsuiker gebruik word. (2)

4.4.3	Waarom is dit belangrik om die oond vooraf te verhit voordat jy die Switserse rolkoek daarin bak?	(2)
4.4.4	In watter stadium word eierwitte geklop totdat dit skuim? Gee 'n rede vir jou antwoord.	(2)
4.4.5	Beskryf hoe die stadium, wat in VRAAG 4.4.4 genoem word, moet lyk.	(3)
4.4.6	Verduidelik waarom die eierwit in die mengsel ingevou word en nie ingeklop word nie.	(3)
4.4.7	Noem die mengmetode wat gebruik word om ’n Switserse rolkoek te maak.	(2)
4.4.8	Die sjef kan nêrens bruismeel kry nie. Watter bestanddele kan die sjef in plaas van bruismeel gebruik?	(3)
4.4.9	Noem die volgende stappe nadat die Switserse rolkoek uit die oond gehaal is.	(4)
4.4.10	Waarom is dit belangrik om ’n Switserse rolkoek vars voor te sit?	(2)
		[50]

TOTAAL VIR AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou