higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

3 JUNIE 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	F
	1.1.2	E
	1.1.3	D
	1.1.4	G
	1.1.5	B
	1.1.6	A
	1.1.7	C
	1.1.8	J
	1.1.9	H
	1.1.10	I

(10 × 1) (10)

1.2	1.2.1	D
	1.2.2	A
	1.2.3	B
	1.2.4	C
	1.2.5	D
	1.2.6	C
	1.2.7	A
	1.2.8	A
	1.2.9	A
	1.2.10	D

(10 × 1) (10)

1.3	1.3.1	Waar
	1.3.2	Waar
	1.3.3	Waar
	1.3.4	Onwaar
	1.3.5	Waar
	1.3.6	Waar
	1.3.7	Waar
	1.3.8	Onwaar
	1.3.9	Waar
	1.3.10	Onwaar

(10 × 1) (10)

1.4	1.4.1	Blom (‘bloom’)
	1.4.2	5 mℓ
	1.4.3	Sinerese
	1.4.4	Bardering
	1.4.5	Rolkoek

(5 × 1) (5)

1.5 1.5.1 varkkarkas
1.5.2 pâte sucrée deeg
1.5.3 beeshaas
1.5.4 brioche
1.5.5 genoise
1.5.6 bakpoeier
1.5.7 araroet
1.5.8 beurre manié
1.5.9 kalfvleisbene
1.5.10 solute
1.5.11 Beierse room
1.5.12 pastei
1.5.13 eiers
1.5.14 blaardeeg
1.5.15 stoom

(15 × 1) (15)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Erewag (2)

2.1.2 Agterkwart
- Lamslende
- Droë kookmetode word gebruik (oondrooster)
- Duurder snit
- Maerder snit (1 + enige relevante 2) (3)

2.1.3 Oondrooster/bak (1)

2.1.4 Mediumgaar/Medium (2)

2.1.5
- Gebruik altyd skoon, gesteriliseerde toerusting.
- Gebruik die regte messe vir die taak.
- Hou die messe skerp.
- Gebruik ’n vleisvurk.
- Laat vleis rus vóór dit gesny word.
- Sny altyd teen die grein van die vleis en weg van die lyf.
- Sny altyd teen ’n 45-grade hoek (opdiening).
- Plaas vleisporsies in ’n opdienpan sodat snye maklik uitgeskep kan word sonder dat hulle breek. (Enige relevante 5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

2.1.6
- Mentsous
- Jellie
- Vleissous (‘jus’)
- Vleissous (Enige 1 × 2) (2)

2.2 2.2.1 Gelyke hoeveelhede ✓ gesmelte botter✓ en meel wat saamgekook word en gebruik word om souse/soppe te verdik.✓ (Enige relevante 3 × 1) (3)

2.2.2
- Roux blanc
- Roux blond
- Roux brun
- Béchamel
- Velouté
- Espagnole (Enige 3 × 1) (3)

2.2.3
- Gee geur
- Gee dit ekstra tekstuur
- Maak dit visueel aantreklik
- Verskaf vog of sappigheid
- Voeg ’n element by
- Verbeter geure (Enige relevante 3 × 2) (6)

2.2.4 Béchamel (1)

2.2.5
- Mornay-sous
- Roomsous
- Mosterdsous
- Sampioensous
- Dillesous (Enige relevante 3 × 1) (3)

2.2.6
- Suur verminder die verdikkingskrag van stysel. Dit sal nie goed verdik nie en moet slegs in klein hoeveelhede aan die einde bygevoeg word.
- Sout en suiker: Te veel sout of suiker sal verdikking verminder. Voeg ekstra suiker by nadat dit gekook is indien nodig of verlang word.
- Temperatuur: As ’n sous te lank gekook word, sal dit sy viskositeit verloor.
- Klop/Klits/Vinnig roer: As dit deurlopende geroer word tydens die kookproses sal dit ook nie so goed verdik nie. As ’n dik sous verlang word, laat die afkoel ná die kookproses en druk deur ’n fyn sif om klonte te verwyder. (4 × 2) (8)

2.3 2.3.1

Dun soppe	Purée-soppe
Helder – Consommé en bouillon	Ertjiesop, lensiesop, aartappelsop, aartappel-en-preie sop, vichyssoise botterskorsie-/patat-/pampoensop
Kragsop – Skotse kragsop, minestrone, groente potage	

(Enige relevante 2 + 2) (4)

2.3.2
- Broodrolletjies
- Broodstokkies
- Snye brood
- knoffelbrood
- Naanbrood
- Rys
- Croutons
- botterbroodjies
- Snytjies wors
- Frikkadelle (Enige relevante 3 × 1) (3)

2.3.3 Aftreksel sal olierig word ✓ en ’n olierige oppervlak hê. ✓ Die aftreksel se geur sal negatief beïnvloed✓ word en ongeskik✓ word. Olie wat gebruik is, kan galsterig✓ wees en die aftreksel sal galsterig word.✓ (Enige relevante 2 × 1) (2)

2.3.4
- Geur, vloeistof, inhoud en helderheid
- Ryk kleur
- Helder aftreksel proe skoon en vars
- Nie olierig of troebel nie (Enige relevante 2 × 1) (2)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Vinnige brood (1)

3.1.2 Enige gebakte produk met ’n rysmiddel buiten gis of eiers.✓ ’n Voordeel van vinnige brood is dat hulle vinnig en suksesvol voorberei kan word sonder om tydrowend te wees.✓ (2)

3.1.3
- Voorverhit die oond tot 180 °C.√
- Smeer ’n 2 × 25 cm broodpan.√
- In ’n mengbak, druk die ryp piesangs fyn met ’n vurk tot dit heeltemal glad is.√
- Roer die gesmelte botter by die fyngedrukte piesangs in.√
- Meng die koeksoda en sout by.√
- Roer die suiker, geklitste eier en vanielje-ekstrak by.√
- Meng die meel in.√
- Gooi die mengsel in die voorbereide broodpan.√
- Bak vir 50 minute tot 1 uur teen 180 °C√ of totdat ’n toetspen wat in die middel ingedruk word skoon uitkom.√
- Verwyder uit die oond en laat heeltemal op ’n afkoelrakkie afkoel.√
- Verwyder die piesangbrood uit die pan.√ (12 × ½) (6)

Kopiereg voorbehou

3.1.4
- Suikerkors
- Goudbruin
- Geen tonnels nie
- Groot lugselle
- Growwe kors
- Sag (Enige relevante 3 × 1) (3)

3.1.5
- Bedek met foelie of kleefplastiek of sit in ’n plastieksak om te voorkom dat dit uitdroog.
- ’n Varsgebakte piesangbrood wat behoorlik gebêre word, kan vir ongeveer 1 tot 2 dae teen normale kamertemperatuur gehou word.
- Hou is yskas vir tot ’n week.
- Vries vir 2-3 maande.
- Kies ’n resep met minder vet aangesien vet galsterig kan raak.

(Enige relevante 3 × 1) (3)

3.2 3.2.1
- Madeira-koek
- Botterkoeke
- Victoria-sponskoek
- Vrugtekoeke (Enige EEN)

3.2.2
- Rolkoek
- Sponskoek
- Genoese-sponskoek (Enige EEN)

3.2.3
- Gemmerbrood
- Dadelbrood (Enige EEN)

3.2.4 Kolwyntjies

(4 × 1) (4)

3.3

Reëls om 'n koek te bak	Reëls om 'n koek te versier
• Gebruik 'n goeie resep. • Gebruik die grootte koekpan wat in die resep genoem word en voer dit goed uit met bakpapier. • Voorverhit die oond. • Maak seker bestanddele is teen die regte temperatuur. • Kry soveel lug as moontlik in die koek. • Sit die mengbak op 'n nat vadoek neer om te verhoed dat dit gly. • Die oondrak moet in die middel van die oond wees. • Sif al die bestanddele. • Volg die resep korrek. • Moet nooit die oond oopmaak vóór ⅔ van die baktyd voltooi is nie. • Toets die koek deur dit liggies met 'n vinger te druk – die koek moet terugspring. • Laat koek heeltemal afkoel vóór dit uit die houer verwyder word. • Moet dit nie versier tot die heeltemal afgekoel het nie.	• Werk met skoon, droë gereedskap. • Sif die versiersuiker. • Gebruik geurmiddels spaarsamig. • Voeg voedselkleursel druppel vir druppel by om helder kleure te vermy. • Die versiersuiker moet die korrekte dikte hê vir spuitversiering indien nodig. • Beplan jou versiering vóór jy begin. • Versier eers die kante en dan die bokant. • Borsel die koek met gesmelte gladde appelkooskonfyt of eierwitte om te verhoed dat krummels oorgedra word tydens versiering.

(Enige relevante 6 + 6) (12)

3.4 3.4.1

Drupkoekie	Gevormde koekie	Plaatkoekie
• Sagte deeg • Vinnig en maklik • Lepelvol mengsel word op gesmeerde bakplaat gedrup • Spons-tipe deeg • Koekies met sjokoladebrokkies, hawermout-, duimafdrukkoekies	• Deeg word in twee gelyke dele verdeel • Stukke word gevorm in verlangde vorm, bv. grondboon-botterkoekies, biscotti	• Voorberei en gedruk in gesmeerde bakplaat en gebak • Wanneer afgekoel, word dit in eweredige blokkies gesny, bv. brosbrood

(3 × enige relevante 2) (6)

3.4.2
- Voorbereiding van pan: Gebruik ’n skoon pan✓ en voer dit uit met vetdigte papier/vet.✓
- Bak: Bak vir ’n kort tydperk teen ’n hoë temperatuur.✓ Gaarheid word aangedui deur kleur (nie te donker nie).✓
- Afkoeling: Verwyder koekies uit die pan terwyl dit nog warm is✓ of hulle kan vassit.✓ As die koekies sag is, moet hulle nie uit die pan haal totdat hulle afgekoel het nie en ferm genoeg is om te hanteer.✓ Moet dit nie te vinnig afkoel ✓ of in koue trekke ✓afkoel nie ✓ omdat die koekies kan kraak.✓ Verkoel voor berging.✓ (Enige relevante 3 × 2) (6)

3.4.3
- Lae verhouding van vloeistof in die mengsel✓
- Gemaak van ’n stywe deeg✓
- Verdamping van vog tydens bak as gevolg van hoë temperatuur ✓ en/of dis te lank gebak✓
- Klein of dun vorm✓ dus droog die koekies vinniger uit tydens die bakproses✓
- Behoorlike berging✓ (Enige relevante 5 × 1) (5)

3.4.4
- Koeksisters
- Koesisters
- Boerbeskuit
- Beskuit
- Vrugtekoek
- Krokante (‘crunchies’)
- Soetkoekies
- Melktert
- Mosbolletjies
- Rosyntjiebrood
- Gemmerrolletjies (Enige relevante 2 × 1) (2)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1
- Pumpernickel is tipies ’n soliede/swaar,✓ effens suur/soet rogbrood ✓ tradisioneel gemaak met ’n suurdeeg✓ plantjie en grof gemaalde rogmeel.✓ Dit word dikwels gemaak✓ met ’n kombinasie van rogmeel en heelrogbessies ✓ en word dun gesny.✓
- Rum baba is ’n klein, ligte giskoek,✓ geweek is stroop gemaak van sterk drank,✓ gewoonlik rum✓ en soms gevul met geklopte of tertroom.✓
- Deense fyngebak is ryk,✓ soet en vlokkig✓ met veelvoudige lae,✓ gelameerde soet gisbroodjies ✓ met versiersel,✓ neute en vrugte bo-oor.✓ Dit word in tradisionele vorms gebak.✓
- Pita sakkies is sag,✓ platbrood wat effens gerys het ✓ gemaak van koringmeel.✓ Dit kan horisontaal gesny word en met vleis of slaai gevul word.✓ (Enige relevante 4 × 2) (8)

4.1.2
- Saamgeperste vars gis
- Droë aktiewe gis
- Kitsgis (3)

4.1.3 Sponsmetode:✓ Aktivering van die gis (skuim) ✓ vóór dit met die ander bestanddele gemeng word✓ (1 + enige relevante 2) (3)

4.1.4
- Eierglasuring (eiergeel of heel eier)
- Melkglasuring
- Gesmelte botter
- Olie (Enige relevante 3 × 1) (3)

4.1.5 Aan die begin vóór dit oond toe gaan ✓ om die smaak en voorkoms ✓ van die kors✓ te verbeter. (1 + enige relevante 2) (3)

4.2
4.2.1 Blaardeeg
4.2.2 Filodeeg
4.2.3 Chouxdeeg
4.2.4 Warmwaterdeeg
4.2.5 Broskorsdeeg
(5 × 1) (5)

4.3 4.3.1
- Deeg te sag
- Oond te koud
- Vet het te warm geword, gesmelt en die vloeistofinhoud van die deeg verhoog (Enige relevante TWO)

4.3.2
- Oorwerkte deeg
- Verkeerde oondtemperatuur (Enige relevante TWO)

4.3.3
- Oondtemperatuur te hoog
- Te lank gebak en gebrand (Enige relevante TWO)

4.3.4
- Bestanddele in verkeerde verhouding
- Te veel vet of botter
- Oondtemperatuur te laag
- Deeg nie verkoel nie (Enige relevante TWO)
(4 × 2) (8)

4.4 4.4.1 Botter✓ gee beter geur en smaal✓ aan deeg en skep ’n sagte, dun en krakerige kors met goeie kleur.✓ (3)

4.4.2
- Kruie
- Kaas
- Rooipeper
- Peper (Enige relevante 1 × 2) (2)

4.4.3 Steek die basis van die tertdop met ’n vurk.✓ Voer die tertbak uit met bakpapier✓ en vul met keramiek bakboontjies of droë bone.✓ Bak vir ongeveer 15 minute of totdat die deeg ferm is,✓ verwyder dan die boontjies en bak vir ongeveer 5 minute langer ✓ tot goudbruin.✓ (Enige relevante 3 × 1) (3)

4.4.4
- Spek en sampioene
- Broccoli en hoender
- Hoender en peppadew
- Groente quiche (Enige relevante 3 × 1) (3)

4.5 4.5.1

Mayonnaise	Franse slaaisous
Dispersiefase: olie	Dispersiefase: olie
Dispersiemedium: asyn	Dispersiemedium: asyn

(2 + 2) (4)

4.5.2
- Mayonnaise: Lesitien (eiergeel)
- Franse slaaisous: Mosterd, paprika en peper (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou