higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N90**(A)**(J3)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

(10070265)

3 Junie 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5
TYD: 3 UUR
MARKS: 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. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Kies ’n beskrywing uit KOLOM B wat pas by ’n choux-item in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Mousse	A	mengsel word geklits tot lig en skuimerig en die volume vergroot het
1.1.2	Gelatien spons	B	ongeklitste eierwit wat by ’n gelatienmengsel gevoeg word en geklits word tot lig en skuimerig
1.1.3	Gelatien skuim (‘whip’)	C	gelatien-nagereg wat geklitste room en verpulpte vrugte gevoeg word
1.1.4	Spaanse room	D	nagereg met rand van sponsvingers
1.1.5	Beierse room	E	gesmelte gelatien wat by warm vla gevoeg word
1.1.6	Chaud-froid	F	eierwitte word geklits tot stywe-put stadium en geklitste room word by gelatien gevoeg om te stol, mengsel word in ’n soufflé bak met ’n papierkraag gegooi om te stol
1.1.7	Charlotte Russe	G	gelatien-nagereg wat met eiergeel, eierwitskuim en geklopte room voorberei word
1.1.8	Panna cotta	H	Italiaanse nagereg van versoete room wat met gelatien verdik word
1.1.9	Gebakte Alaska	I	byvoeging van gelatien by ’n velouté sous
1.1.10	Charlotte Royale	J	nagereg wat bestaan uit roomys en koek bedek met verbruinde meringue
		K	nagereg waarvan die rand/dop uit rolkoek bestaan

(10 × 1) (10)

1.2 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Verhouding van gelatien tot vloeistof om ’n mousse te maak:

A 12:500
B 15:500
C 20:500
D 5:500

1.2.2 ’n Crème caramel word ingesluit by die volgende voedselstelsel:

A Sol
B Jel
C Kolloïdale dispersie
D Suspensie

1.2.3 Klassifikasie van bouillon sop:

A Puree
B Helder
C Room
D Bisque

1.2.4 Emulgeermiddel wat by ’n emulsie gevoeg word:

A Mayonnaise
B Botter
C Eiergeel
D Eierwit

1.2.5 Franse term vir aftreksel:

A Estouffade
B Velouté
C Mirepoix
D Les fonds

1.2.6 Kooktemperatuur vir silwersuikerbrood (’Angel food cake’):

A 200 °C
B 120 °C
C 180 °C
D 250 °C

1.2.7 Eierwitte moet tot op hierdie stadium geklits word wanneer ’n soufflé gemaak word:

A Sagte punt
B Stywe punt
C Droë punt
D Skuimerig punt

Kopiereg voorbehou

1.2.8 Eienskappe van ’n tradisionele kookpoeding:

A Dun, stewige, deegagtige buitelaag, meer vogtige tekstuur
B Dun, stewige, deegagtige tekstuur
C Dik, krummeltekstuur, vogtige tekstuur
D Dik en ferm tekstuur

1.2.9 Pavlova word met hierdie meringue gemaak:

A Harde
B Sagte
C Baie harde
D Skuimerige

1.2.10 ’n Swaar, dowwe voorkoms van ’n gelatien-item is as gevolg van EEN van die volgende:

A Gelatien te koud toe room bygevoeg is
B Te veel room bygevoeg
C Room nie warm genoeg vóór by gelatien gevoeg is nie
D Room nie geklits vóór by gelatien gevoeg is nie

(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 (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Isinglass is ’n tipe gelatien wat in die kombuis gebruik word.

1.3.2 ’n Suspensie is ’n mengsel waarvan die deeltjies presipiteer vanweë hulle grootte.

1.3.3 Bedruiping beteken om pansappe of marinade oor vleis te skep om te verhoed dat dit tydens die kookproses uitdroog.

1.3.4 ’n Vrugtekoek is ’n voorbeeld van ’n ware oplossing.

1.3.5 ’n Fleuron is Griekse fyngebak.

1.3.6 Aftreksel kan gebruik word om ’n aspiek gereg te maak.

1.3.7 Afskep verseker dat die skuim van die aftreksel verwyder word om ’n helder vloeistof te verkry.

1.3.8 Yorkshire-poeding is ’n dik pannekoekmengsel wat in ’n voorverhitte kolwyntjiepan gebak word tot goudbruin.

1.3.9 ’n Kolloïdale dispersie kan wissel van deursigtig tot ondeursigtig.

1.3.10 Room is ’n voorbeeld van water in soliede jel.

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.4 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 ’n Ander naam vir hidrering van gelatien in water

1.4.2 Hoeveelheid mℓ poeiergelatien tot een velletjie gelatien

1.4.3 Jellie wat water afgee

1.4.4 Bedekking van maer vleis met vet

1.4.5 Dun sponskoek gevul met konfyt of geklitste room en opgerol

(5 × 1) (5)

1.5 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings deur ’n term uit die lys hier onder te kies. Skryf slegs die term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.15) in die ANTWOORDBOEK neer.

kalfsbene; niervetdeeg; beeskarkasse pannekoeke; opgeloste stof (‘solute’); chouxdeeg; pâte sucrée deeg; beeshaas; lendeskyf; beurre manié; varkkarkas; Beierse room; araroet (‘arrowroot’); brioche; genoise; pastei; bakpoeier; eiers; visbene; blaardeeg; stoom

1.5.1 Waarvan spek gemaak word

1.5.2 Soetgebak wat suiker en eiergele gebruik vir ’n ryk, soet eindproduk

1.5.3 ’n Ander naam vir filet

1.5.4 Gebakte item vir middagtee

1.5.5 Klassieke Europese-styl koek waarin heel eiers gebruik word sodat die koek rys – chemiese rysmiddels word nie gebruik nie

1.5.6 Rysmiddel wat in vinnige brode gebruik word

1.5.7 Verdikmiddel wat gebruik word om souse te verdik

1.5.8 Gelyke hoeveelhede sagte botter en meel

1.5.9 Beste tipe bene om te gebruik om aftreksel te maak wat sal stol tot ’n jellie

1.5.10 In ’n oplossing word die stof opgelos

1.5.11 Nagereg van eiervla gestol met gelatien en gemeng met geklopte room en geklitste eierwitte

1.5.12 Oop fyngebak wat tipies bedek word met ’n volle of traliekors

1.5.13 Bestanddele wat proteïen verskaf maar die struktuur van die koek verbeter

Kopiereg voorbehou

1.5.14 Mille-feuille gebruik hierdie tipe deeg

1.5.15 Rysmiddel word gebruik wanneer 'n chouxdeeg voorberei word

(15 × 1) (15)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2



2.1 Mnr Williams sal sy 40ste verjaardag by die Cattle Baron vier. Hy het besluit om dit spesiaal te maak en lamsvleis vir die funksie te bestel.

2.1.1 Identifiseer die vleissnit wat in die foto geïllustreer word. (2)

2.1.2 Noem waar op die lamkarkas (voor-/agterkwart) hierdie spesifieke snit voorkom en gee TWEE redes vir die antwoord.

(1 + 2) (3)

2.1.3 Gee die mees geskikte kookmetode vir hierdie lamsvleissnit. (1)

2.1.4 Gee die mees geskikte graad van gaarheid vir hierdie snit om te verseker dit bly sappig. (2)

2.1.5 Noem VYF reëls wat 'n sjef moet nakom wanneer hierdie vleissnit voor gaste gesny word. (5)

2.1.6 Mnr Williams het die restourant gevra om 'n sous voor te berei wat saam met die vleis opgedien gaan word.

Noem EEN geskikte sous wat by die lamsvleis sal pas. (2)

2.2 Jy is ’n leerlingsjef by ’n bekende hotel. Die hoofsjef het jou opdrag gegee om witsous te maak.

2.2.1 Definieer die term *roux*. (3)

2.2.2 Noem DRIE roux-gebaseerde souse wat ’n sous van verander. (3)

2.2.3 Gee DRIE redes waarom sous saam met ’n gereg voorgesit word. (3 × 2) (6)

2.2.4 Gee die Franse term vir *witsous*. (1)

2.2.5 Noem DRIE witsous variasies. (3)

2.2.6 Noem en verduidelik VIER faktore wat verdikkingsmiddels kan beïnvloed. (4 × 2) (8)

2.3 Jy is genooi om sop te maak vir die Sopfees wat volgende maand in Woodstock gehou word.

2.3.1 Die funksie-organiseerders het jou gevra om twee dun en twee purée-gebaseerde soppe vir die geleentheid te maak.

Noem TWEE tipes dun en TWEE tipes purée-gebaseerde soppe om by die fees voor te sit. (2 + 2) (4)

2.3.2 Jy het besluit dat die sop ’n bykomstigheid moet hê.

Noem DRIE geskikte bykomstighede wat saam met die sop voorgesit kan word. (3)

2.3.3 ’n Goed gemaakte aftreksel moet gebruik word om ’n goeie sop te maak. Aftreksel word gemaak deur mirepoix en ’n vloeistof te gebruik.

Verduidelik waarom mirepoix nie in olie gesoteer word vóór dit by ’n vloeistof gevoeg word nie. (2)

2.3.4 Gee TWEE kenmerke van ’n goeie aftreksel. (2)

[50]

VRAAG 3



3.1 3.1.1 Identifiseer die mengmetode wat gebruik is om die tipe produk te maak wat op die foto getoon word. (1)

3.1.2 Staaf die antwoord gegee op VRAAG 3.1.1. (2)

3.1.3 Gee die stap-vir-stap metode om piesangbrood te maak. Gebruik die lys van bestanddele as 'n riglyn:

Bestanddele

3 ryp piesangs, geskil
⅓ koppie gesmelte botter
1 teelepel bakpoeier
¾ koppie suiker
knypie sout
1 groot eier, geklits
1 teelepel vanielje-ekstrak
1½ koppie veeldoelige meel (12 × ½) (6)

3.1.4 Beskryf 'n goed gemaakte piesangbrood. (3)

3.1.5 Jy bak vanoggend 40 piesangbrode vir 'n naweekmark hierdie komende Saterdag. Jy moet seker maak dit bly vars vir die dag.

Gee 'n paar riglyne om seker te maak dat die piesangbrood vars en smaaklik bly. (3)

3.2 Noem EEN item gemaak deur elk van die volgende mengmetodes:

3.2.1 Verroming

3.2.2 Klits/Spons (sonder 'n smeer)

3.2.3 Smelt

3.2.4 Emulsie

(4 × 1) (4)

Kopiereg voorbehou

3.3 Jou buurvrou het jou gevra om ’n verjaardagkoek vir ’n kind te bak.

Vergelyk en tabuleer die algemene reëls om ’n koek te bak en die algemene reëls om ’n koek te versier. (6 + 6) (12)

3.4 Beantwoord elk van die volgende vrae oor koekies:

3.4.1 Onderskei tussen ’n drupkoekie, gevormde koekie en plaatkoekie. (3 × 2) (6)

3.4.2 Gee die stap-vir-stap proses vir voorbereiding van die pan, bak en afkoel van koekies. (3 × 2) (6)

3.4.3 Noem VYF reëls om te volg om seker te maak dat die koekies wat jy maak bros uit die oond kom. (5)

3.4.4 Noem EEN tradisioneel Suid-Afrikaans gebakte item. (2)

[50]

VRAAG 4

4.1 Beantwoord elk van die volgende vrae oor gisprodukte:

Middagtee-menu
Komkommer- en roomkaas Pumpernickel-toebroodjies
Rum baba met Chantilly-room
Verskeidenheid Deense fyngebak
Pita-sakkies gevul met gerookte salm

4.1.1 Identifiseer en definieer die gisprodukte op die menu. (4 × 2) (8)

4.1.2 Noem DRIE tipes gis wat gebruik word om die gisprodukte te maak wat in VRAAG 4.1.1 genoem word. (3)

4.1.3 Daar is vyf metodes om gisprodukte te bak.

Noem en verduidelik die mees geskikte metode om rum baba te maak. (1 + 2) (3)

4.1.4 Noem DRIE tipes verglansing wat Deense fyngebak ’n goue kleur kan gee. (3)

4.1.5 Word verglansing aan die begin of aan die einde van die bakproses bygevoeg? Gee ’n rede vir die antwoord. (1 + 2) (3)

4.2 Noem die mees geskikte deeg vir elk van die volgende geregte:

4.2.1 Gekarameliseerde uie-en-tiemie tarte Tatin

4.2.2 Speserymaalvleis spanakopita

Kopiereg voorbehou

4.2.3 Witsjokolade éclair

4.2.4 Varkvleispastei

4.2.5 Suurlemoensmeer tert

(5 × 1) (5)

4.3 Gee TWEE oorsake van elk van die volgende deeg wat misluk het:

4.3.1 Nat deeg

4.3.2 Deeg wat in die oond krimp

4.3.3 Deeg met ’n bitter smaak

4.3.4 Olierige deeg

(4 × 2) (8)

4.4 Kyle is jou nuwe assistentsjef in die kombuis. Jy het hom gevra om ’n broskorsdeeg vir ’n suurlemoen meringue tert te maak.

4.4.1 Kyle is onseker of hy botter, margarien of vet moet vir die deeg moet gebruik aangesien die resep net aandui ‘vet’.

Stel die beste vet vir die broskors voor en gee ’n rede vir die antwoord. (1 + 2) (3)

4.4.2 Op die laaste oomblik besluit die gaste dat hulle eerder ’n souttert sal verkies.

Noem EEN bykomende bestanddeel wat by die deeg gevoeg kan word om dit ’n meer soutsmaak te gee. (2)

4.4.3 Die resep vereis dat die tert blind gebak moet word.

Gee in TWEE sinne ’n opsomming hoe om deeg blind te bak. (3)

4.4.4 Die gaste het voorgestel dat die sjef self oor ’n vulsel vir die tert moet besluit.

Gee DRIE voorbeelde van sout-opsies vir die tert. (3)

4.5 Daar is twee tipes emulsies, naamlik tydelike en permanente emulsies.

4.5.1 Tabuleer die dispersie-fase en -medium vir beide mayonnaise en Franse sous. (2 + 2) (4)

4.5.2 Noem EEN emulsiemiddel vir elke tipe emulsie in VRAAG 4.5.1. (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou