higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

1 Junie 2021

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	A		
	1.1.2	C		
	1.1.3	C		
	1.1.4	B		
	1.1.5	A		
	1.1.6	D		
	1.1.7	A		
	1.1.8	A		
	1.1.9	A		
	1.1.10	B		
			(10 × 1)	(10)
1.2	1.2.1	C		
	1.2.2	D		
	1.2.3	A		
	1.2.4	B		
	1.2.5	F		
			(5 × 1)	(5)
1.3	1.3.1	Gelatien		
	1.3.2	Gluten		
	1.3.3	Spaanse room		
	1.3.4	Sterk broodmeel		
	1.3.5	Stoom		
	1.3.6	Vislym		
	1.3.7	Oondrys		
	1.3.8	Twee-derdes vol		
	1.3.9	Kerspoeding		
	1.3.10	Croquembouche		
	1.3.11	Pompernikkelbrood		
	1.3.12	Victoria-sponskoek		
			(12 × 1)	(12)
1.4	1.4.1	Fermentasie		
	1.4.2	Koue rysmetode		
	1.4.3	Vye		
	1.4.4	Panna cotta		
	1.4.5	Soet, vetterige tertdeeg		
			(5 × 1)	(5)

Kopiereg voorbehou

1.5 Meet
Meng
Knie
Laat rys
Terugknie/Afknie
Vorm
Proef
Bak (8 × 1) (8)

1.6 1.6.1 Waar
1.6.2 Onwaar
1.6.3 Waar
1.6.4 Onwaar
1.6.5 Waar
1.6.6 Waar
1.6.7 Onwaar
1.6.8 Waar
1.6.9 Waar
1.6.10 Waar
(10 × 1) (10)

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Fillodeeg
2.1.2 Skilferkorsdeeg
2.1.3 Blaardeeg
2.1.4 Soet brosdeeg
2.1.5 Choux-deeg
(5 × 1) (5)

2.2 2.2.1 Griekse spinasie- en feta-pasteitjies wat van fillodeeg gemaak is, gewoonlik in 'n driehoek gevou of soos 'n pasteitjie gevorm

2.2.2 Ligte, soet deegtertjies met 'n vulsel van appelkooskonfyt en bedek met 'n knapperige klapper-meringue

2.2.3 Langwerpige gebak van choux-deeg met 'n vulsel en 'n bolaag van versiersuiker of glasering.
(3 × 2) (6)

2.3 2.3.1
- Versoete, geklopte room
- Chantillyroom
- Room
- Verdikte room (Enige 1 × 1)

2.3.2
- Sjokoladeversiersuiker
- Glasering (Enige 1 × 1)

(2)

2.4
- Romerige sampioen
- Pesto
- Bros groente
- Spinasie en feta
- Songedroogde tamaties (Enige 1 × 2) (2)

2.5 2.5.1 3:2, bv. 500 g meel – 375 g botter
2.5.2 2:1, bv. 250 ml meel – 125 ml botter
(2 × 2) (4)

2.6
- Bak die deeg blind.
- Bedek die oppervlak van die kors met gesmelte botter, gesmelte sjokolade of geklitste eier.
- Maak die oond die eerste 15 minute baie warm.
- Verdik die vulsel voordat dit in die kors geskep word.
- Verkoel die deeg 'n uur voordat die vulsel ingeskep word.
- Berg die kors in 'n lugdigte houer.
- Vul korse slegs wanneer nodig. (Enige 4 × 1) (4)

2.7
- Eier
- Melk
- Room (Enige 2 × 1) (2)

2.8 2.8.1
- Oliekoek
- Konvensionele koek
- Roomkoek (Enige 1 × 2) (2)

2.8.2
- Karringmelk
- Olie
- Suiker (Enige 2 × 1) (2)

2.8.3
- Koeksoda/ Baksoda
- Eiers (2 × 1) (2)

2.8.4
- Voorverhit die oond altyd tot die regte temperatuur.
- Berei die koekpan reg voor.
- Bestanddele moet by kamertemperatuur wees, tensy anders vermeld.
- Vars eiers gee meer volume.
- Sif meel om meer lug in te sluit.
- Wanneer droë bestanddele en vloeistof by die mengsel gevoeg word, begin en eindig met droë bestanddele.
- Moenie die beslag te veel meng nie. (Enige 5 × 1) (5)

2.8.5 Vars beet/beetsap
Rooi voedselkleursel/-jel (2 × 1) (2)

2.8.6
- Smeer
- Bedek met meel (2 × 1) (2)

2.8.7
- Voorkoms:✓
  Goue kleur,✓ rande moet wegtrek van pan se kante✓
- Aanraking/Voel:✓
  Bons terug✓ nadat jy liggies daarop gedruk het✓
- Toetspen✓
  Mes✓/Pen✓/Tandestokkie✓ moet skoon uitkom nadat dit ingedruk is✓ (Enige 2 × 1) (2)

2.8.8
- Switserse meringue: Verhit eierwitte en suiker tot 110-140 °C in 'n dubbelkoker en klop dit dan.✓
  Omdat die meringue verhit word, hoef dit nie verder gaargemaak te word nie. / Meringue is glansend.✓
- Italiaanse meringue: Meng eierwitte en warm suikerstroop, verbruin met 'n blaasvlam.✓
  Kleur en voorkoms van meringue kan met 'n blaasvlam verbeter word. / Meer stabiele soort meringue ✓ (2 × 2) (4)

2.8.9
- Toebehore: ✓ vlekvryestaalbak met 'n klein, ronde bodem en draadklitser / ballonklitser (groot volume) ✓
- Koptyd: ✓ klop tot op die regte stadium, maak seker dat jy nie te veel klop nie✓
- Seisoen: lente-/ herfseiers skuim beter as somereiers
- Temperatuur: eiers by kamertemperatuur klop makliker en maak 'n meer stabiele skuim (Enige 2 × 2) (4)

[50]

VRAAG 3

3.1 'n Sout jellie gemaak van helder aftreksel✓ of groentesap wat as garnering✓ gebruik word of om gekapte koue vleis en ander voedsel (terrien) te bedek.✓ (3)

3.2
- Wit aftreksel
- Hoenderaftreksel
- Groente-aftreksel (Enige 1 × 2) (2)

3.3
- Begin altyd met koue water.
- Prut stadig; kook sal die aftreksel vetterig en troebel maak
- Dit is noodsaaklik om skuim af te skep; as die vet en skuim na die oppervlak styg, moet dit met 'n depouiller afgeskep word.
- Moenie sout, knoffel, styselagtige voedsel, vet of bene byvoeg nie.
- Wit aftreksel is delikater as dit net prut.
- Hoe langer aftreksel prut, hoe geuriger sal dit wees.
- 3-8 uur op 'n sagte vlam.
- Groenteaftreksel hoef nie lank gekook te word nie. (Enige 5 × 1) (5)

3.4 Om die skuim✓ op die oppervlak van pruttende aftreksel✓ af te skep met 'n eetlepel/soplepel/gaatjieslepel.✓ (1 + 2) (3)

3.5
- Moenie die gelatienmengsel kook nie.
- Moenie te veel roer nie (dit veroorsaak oortollige lugborrels).
- Dra altyd handskoene; olie op jou vel laat dit afbreek.
- Vermy items met suur/ensieme (kook items om ensieme dood te maak).
- Bevriesing verander die tekstuur van die items. (Enige 4 × 1) (4)

3.6
- Groentesap
- Vooraf vervaardigde aftreksel (blokkies/sakkies)
- Tamatiepuree/vloeistof/sap✓ (3 × 1) (3)

3.7 3.7.1 Aspiek sal styf wees,✓rubberig,✓ oneetbaar✓ (3)

3.7.2 Aspiek sal 'n sagte jel wees,✓ dalk nie stol nie,✓ nie uit vorm gegooi kan word nie,✓ onaantreklik lyk✓ (Enige 3 × 1) (3)

3.8 3.8.1
- Die geurige hoender-en-tamatie-mengsel is by die jellie gevoeg voordat dit begin stol het.
- Die gelatienmengsel was te waterig; dit moet so dik soos eierwit wees voordat vleis of groente bygevoeg word. (Enige 1 × 2)

3.8.2
- Te min gelatien is bygevoeg.
- Gelatien is nie reg voorberei nie.
- Te min tyd om te stol.
- Tamaties was te suur. (Enige 1 × 2)

3.8.3
- Warm gelatien is by 'n koue mengsel gevoeg.
- Gelatien is nie reg opgelos nie. (Enige 1 × 2)

3.8.4
- Aspiek het te lank op die bord gestaan.
- Sinerese het plaasgevind. (Enige 1 × 2)

(4 × 2) (8)

3.9
- Stysel
- Olierige of vetterige bene
- Vleis
- Sout kosse
- Sout
- Sterk gegeurde kosse soos knoffel en kool
- Asyn (Enige 3 × 1) (3)

3.10
- Soppe
- Souse
- Bredies
- Kasserolle
- Kook van vleis (vir geur) (Enige 3 × 1) (3)

Kopiereg voorbehou

3.11 3.11.1 Vloeistof
3.11.2 Gas
3.11.3 Spray n Cook/Spuitkannetjie smeermiddel/Aerosol
3.11.4 Vloeistof
3.11.5 Vastestof

(5 × 2) (10)
[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 (a) Kroonbraaistuk/ Kroonbraad
(b) Erewag (2)

4.1.2
- Buffet
- Gueridon-diens
- Franse diens
- Russiese diens
- Funksie waarvoor opgeskep word
- Diens aan groot tafels
- Groot groep tafels (Enige 2 × 1) (2)

4.1.3 Medium rare✓✓/Medium✓✓ (2)

4.1.4
- Vog
- Guur
- Smaak
- Tekstuur
- Kleur
- Verbeter voorkoms (Enige 4 × 1) (4)

4.1.5
- Kos kan met sous bedek word.
- Sous kan in 'n bord geskep word en die kos kan bo-op geskep word.
- Souse soos slaaisous en vleissous kan apart bedien word in 'n souspot met 'n souslepel.
- Sous waarmee kos bedek word, moet dik genoeg wees om op die kos te bly lê, maar nie so dik dat 'n mens nie die kos se kontoere deur die sous kan sien nie.
- In 'n souspot. (Enige 2 × 2) (4)

4.1.6 A 0-5 ºC
B 16-20 ºC (2 × 2) (4)

4.2 Eerste in eerste uit✓
Gebruik ou voorraad eerste; plaas nuwe voorraad agter ou voorraad om verwarring te voorkom.✓✓ (3)

4.3
- Roux✓/Witsous✓ Wit roux✓ of bruin roux✓
- Beurre manie✓/Gelyke dele soliede botter en meel✓
- Bry✓/Mielieblom wat met koue water gemeng is✓
- Liaison✓/Eiergele en dik room✓ (Enige 4 × 1) (4)

4.4 Souse wat nie in 'n groep saam met soortgelyke souse✓ geklassifiseer word nie, maar steeds dieselfde funksie het✓, bv. Coulis,✓ Jus,✓ mengelbotter✓ en salsa✓ (Enige 2 × 1) (2)

4.5
- Verskaf geur,✓ vog,✓ tekstuur✓ en kleur aan 'n gereg.✓
- Dit maak dit vir sjefs moontlik om die spyskaart aan te pas deur items met 'n laer vetinhoud te verskaf,✓ (Enige 2 × 1) (2)

4.6
4.6.1 Béchamel-sous
4.6.2 Tamatiesous
4.6.3 Velouté
4.6.4 Espagnole
4.6.5 Velouté
4.6.6 Hollandaise
(6 × 1) (6)

4.7 Bry (2)

4.8 Blancmange,✓ Kitsvla,✓ Brandewysnsous,✓ Crème patisserie✓ (Enige 1 × 1) (1)

4.9 Voordele
- Dit sny makliker✓
- Dit maak dit moontlik om die hoender te stop, wat die geur verbeter en die hoeveelheid vermeerder, wat dit ideaal maak vir baie mense. ✓
- Die stopsel hou die vleis sappig terwyl dit gaar word.✓

(Enige 2 × 1)

Nadele:
- Tydrowende werk en vir baie mense moeilik om te doen✓
- Dit vereis baie oefening en dié wat dit nie kan doen nie, moet 'n slagter vra vir hulp.✓ (2 × 1) (4)

4.10
- Brood
- Spinasie en feta
- Maalvleis
- Wilde rys en bosbessies (Enige 3 × 1) (3)

4.11
4.11.1 Noisette
4.11.2 Lamsrug
4.11.3 Lendetjop
4.11.4 Lamsboud
4.11.5 Lamsribstuk
(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou