higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

(10070265)

1 Junie 2021 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye.

158Q1J2101

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 afdeling op 'n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
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 (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 'n Fout wat veroorsaak dat koekies te sag is:

A Nie in die regte houer geberg nie
B Te lank in die oond gebak
C Te min gerys
D Te veel gerys

1.1.2 ... is NIE 'n eienskap van 'n ideale muffin nie.

A 'n Eweredige vorm
B 'n Goue kleur
C Gate
D 'n Eweredige tekstuur

1.1.3 Die funksie van vloeistof wanneer jy sjokoladebruintjies ('chocolate brownies') maak, is om ... te verskaf.

A geur
B sagtheid
C vog
D kleur

1.1.4 Oreo-koekies is 'n voorbeeld van …

A gerolde koekies.
B toebroodjiekoekies.
C ongebakte koekies.
D gesnyde stafies koekies ('bar cookies').

1.1.5 Vetvrye koekies of skuimkoekies bevat ...

A geen vet nie.
B slegs botter.
C slegs eiergele.
D geen vloeistof of vet nie.

1.1.6 ... eiers is die standaardgrootte eiers wat by enige resep gevoeg word.

A Piepklein
B Jumbo
C Klein
D Groot

Kopiereg voorbehou

1.1.7 ... is 'n voorbeeld van 'n ware oplossing:

A Swart koffie
B Bloubessies in deeg
C Vanilla-gegeurde panna cotta
D Geklopte room

1.1.8 ... is die rede waarom 'n emulsie breek.

A Olie wat te vinnig by mayonnaise gevoeg word
B Die verkoeling van 'n mengsel in die yskas
C Die byvoeging van speserye en suiker
D Die byvoeging van te min olie

1.1.9 Die algemeenste funksie van eiergele in 'n deeg is om ...

A die vet in die mengsel te emulsifiseer.
B die vorming van gluten te inhibeer.
C lug in die mengsel vas te vang.
D by te dra tot die fluweelagtige gevoel in die mond.

1.1.10 ... is die algemene metode om skons te meng.

A Die vinnige metode
B Invryf
C Verroming
D Klop

(10 × 1) (10)

1.2 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by 'n term/gereg in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Marsepein	A	ligte, delikate spons
1.2.2	Blini	B	gerysde ('leavened'), oondgebakte platbrood in Midde-Oosterse kookkuns
1.2.3	Genuese koek	C	pasta van gemaalde amandels en suiker
1.2.4	Naanbrood	D	klein sout pannekoekie
1.2.5	Chelsea-bolletjie	E	hoë eierwit-inhoud
		F	broodjie gemaak van 'n ryk suurdeeg-deeg, gegeur met speserye en korente of rosyne

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

1.3 Kies EEN term uit die lys hier onder vir elk van die volgende beskrywings en skryf slegs die term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.12) in die ANTWOORDBOEK neer.

Spaanse room; gelatien; vislym; pompernikkel-brood Kerspoeding; oondrys; gluten; sterk broodmeel; koekmeel; stoom; twee-derdes vol; croquembouche; Victoria-sponskoek

1.3.1 Stolling of verstywing van gelatiendispersie

1.3.2 Maak deeg elasties en sterk

1.3.3 Mengsel van vla en gelatien

1.3.4 Glutenien en Gliadien kom in hierdie meel voor

1.3.5 Die rysmiddel in choux-deeg

1.3.6 Gelatien wat in 'n steurgarnaal ('sturgeon ') gevind word

1.3.7 Laat deeg vinnig rys

1.3.8 Moet nooit 'n koekpan voller as dit maak nie

1.3.9 Tradisionele gekookte poeding

1.3.10 'n Toring klein poffertjies wat met crème pâtisserie gevul is

1.3.11 Soliede donkerbruin rogbrood

1.3.12 'n Sponslaagkoek gevul met konfyt en met strooisuiker oorgestrooi

(12 × 1) (12)

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

1.4.1 Proses waardeur gis in die teenwoordigheid van vog, hitte en voedsel begin reageer en koolstofdioksied vorm

1.4.2 Die deeg word gemeng, geknie en in brode gevorm en in die yskas geplaas.

1.4.3 Die soort vrugte waarin die ensiem fisien voorkom

1.4.4 Italiaanse gekookte gelatienroom

1.4.5 Pâte sucrée is die naam van hierdie soort deeg

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

1.5 Herrangskik die volgende AGT prosesse vir die maak van suurdeeg-deeg in die regte volgorde:

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

1.6 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.6.1 Ganache-versiersel kan gebruik word om truffels te maak.

1.6.2 'n Emulsie bestaan altyd uit slegs EEN vloeistof.

1.6.3 Stroop is 'n voorbeeld van 'n oplossing.

1.6.4 'n Kolwyntjie is taai en vol groot buisvormige gate omdat dit blind gebak is.

1.6.5 Lardeersel/Varkvet word gebruik om tertdeeg skilferig te maak.

1.6.6 Lug is 'n voorbeeld van 'n fisiese rysmiddel.

1.6.7 Die rysmiddel wat die algemeenste gebruik word om vinnige brode te maak, is mielieblom ('corn flour').

1.6.8 En croûte is voedsel wat in deeg toegedraai en in die oond gebak is.

1.6.9 'n Koek sak in die middel omdat dit nie deurgebak is nie.

1.6.10 Verroming is 'n basiese mengmetode wat gebruik word om koekies te bak.

(10 × 1) (10)

TOTAAL AFDELING A: 50

Kopiereg voorbehou

AFDELING B

VRAAG 2

Hier onder is 'n spyskaart met verskeie soorte gebak vir 'n middagtee vir 'n kombuistee.

MIDDAGTEE-MENU

Spanakopitas

Hoender en sampioen vol-au-vents

Mini-worsrolletjies

Hertzoggies

Vlagevulde karamel-éclairs

2.1 Sê watter soort deeg die beste geskik is vir elke soort gebak. Skryf slegs die soort deeg langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.1.1 Spanakopitas

2.1.2 Hoender en sampioen vol-au-vents

2.1.3 Mini-worsrolletjies

2.1.4 Hertzoggies

2.1.5 Vlagevulde karamel-éclairs ('caramel custard filled éclairs')

(5 × 1) (5)

2.2 Definieer die volgende items op die bostaande spyskaart:

2.2.1 Spanakopita

2.2.2 Hertzoggies

2.2.3 Éclairs

(3 × 2) (6)

2.3 2.3.1 Identifiseer EEN tradisionele vulsel vir éclairs (buiten vla) wat geskik is vir hierdie spyskaart.

2.3.2 Identifiseer EEN tradisionele bolaag vir éclairs (buiten karamel) wat geskik is vir hierdie spyskaart.

(2 × 1) (2)

2.4 Kies EEN geskikte vegetariese variasie vir die vol-au-ventes. (2)

Kopiereg voorbehou

2.5 Verskaf die ratio van meel:vet vir die deeg wat vir die volgende gebruik word:

2.5.1 Mini-worsrolletjies

2.5.2 Éclairs

(2 × 2) (4)

2.6 Watter maatreëls kan die sjef instel om te verhoed dat die deeg pap ('soggy') word? (4)

2.7 Noem TWEE bestanddele wat die sjef kan gebruik om te verseker dat die kors goudbruin is. (2)

2.8 Bestudeer die onderstaande bestanddele vir 'n resep en beantwoord die vrae wat volg:

ROOIFLUWEELKOEK

Bestanddele

2 ½ koppies koekmeel
1 ½ koppies suiker
5 mℓ koeksoda
5 mℓ fyn sout
5 mℓ kakaopoeier
375 mℓ groente-olie
250 mℓ karringmelk by kamertemperatuur
2 groot eiers
30 mℓ rooi kleursel
5 mℓ wit gedistilleerde asyn
5 mℓ vanilla-ekstrak



2.8.1 Wat is die klassifikasie van die resep? (2)

2.8.2 Identifiseer TWEE bestanddele wat versagmiddels in die resep is. (2)

2.8.3 Identifiseer TWEE middels wat die koek sal laat rys. (2)

2.8.4 Noem VYF belangrike riglyne om seker te maak die koek is sponserig/is 'n sponskoek. (5)

2.8.5 Noem TWEE bestanddele wat nie op die bostaande lys bestanddele verskyn nie wat die koek 'n rooi kleur kan gee. (2)

2.8.6 Hoe moet die pan vir hierdie koek voorberei word? (2)

2.8.7 Die koek is gereed om uit die oond te kom.

Noem TWEE maniere om vas te stel of te toets of die koek gaar is. (2)

Kopiereg voorbehou

2.8.8 Roofluweelkoek is baie bekend vir die meringue-versiering.

Noem TWEE soorte meringue wat geskik sal wees en gee 'n rede vir elk. (2 × 2) (4)

2.8.9 Beskryf die TWEE faktore wat die skuimgehalte van eierwit kan beïnvloed. (2 × 2) (4)

[50]

VRAAG 3

Jy moet 'n geurige hoender-en-tamatie-aspiek maak vir die sjefs se aandete.

3.1 Verduidelik die gereg wat jy vir die sjefs maak voordat hulle skof begin. (3)

3.2 Noem EEN soort aftreksel wat jy kan gebruik om die gereg te berei. (2)

3.3 Noem VYF riglyne vir die bereiding van die aftreksel wat jy in VRAAG 3.2 voorgestel het. (5)

3.4 Verduidelik die term *depouiller* wat in die resep gebruik word. (1 + 2) (3)

3.5 Noem VIER vereistes wanneer jy met gelatien werk. (4)

3.6 Die kombuis ervaar tydsdruk.

Stel DRIE alternatiewe vloeistowwe voor wat vinnig berei kan word en in plaas van die aftreksel gebruik kan word om die aspiek te berei. (3)

3.7 Bespreek die resultate van die gelatien:vloeistof-ratio in die volgende gevalle:

3.7.1 Te veel gelatien is gebruik (3)

3.7.2 Te min gelatien is gebruik (3)

3.8 Verduidelik die oorsake van die volgende probleme wat voorkom tydens en nadat die aspiek berei is:

3.8.1 Die geurige hoender-en-tamatie-mengsel sak af.

3.8.2 Die aspiek stol nie in die vorm nie.

3.8.3 Daar is gelatiendrade in die mengsel.

3.8.4 Vloeistof loop op die bord uit.

(4 × 2) (8)

3.9 Noem DRIE voedselitems wat jy moet vermy wanneer jy aftreksel berei. (3)

3.10 Noem DRIE items wat die kombuis kan berei met die oorskiet-aftreksel van die resep. (3)

Kopiereg voorbehou

3.11 Voltooi die onderstaande tabel oor kolloïdale dispersies. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (3.11.1-3.11.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

Gedispergeerde fase	Gedispergeerde medium	Soort kolloïdale dispersie
Gas	3.11.1	Skuim
3.11.2	Vastestof	Soliede skuim
Vloeistof	Gas	3.11.3
3.11.4	Vloeistof	Emulsie
3.11.5	Vastestof	Jel

(5 × 2) (10)
[50]

VRAAG 4

4.1 Beantwoord die volgende vrae oor die lamsnitte en souse hier onder.

(a)



(b)



4.1.1 Identifiseer die geregte in prent (a) en prent (b) hier bo. (2)

4.1.2 Vir watter soort funksie sal 'n sjef bostaande geregte berei? (2)

4.1.3 Hoe gaar moet bostaande geregte gemaak word? (2)

4.1.4 Noem VIER faktore wat jy moet in ag neem as jy bogenoemde geregte met sous paar. (4)

4.1.5 Verduidelik TWEE maniere om sous aan gaste by hierdie funksie te bedien. (2 × 2) (4)

4.1.6 Die kombuis is baie streng oor die regte temperatuur om vleis te berg. Teen watter temperatuur moet lamsvleis gestoor word:

A in 'n yskas
B in 'n vrieskas (2 × 2) (4)

4.2 Sê waarvoor *FIFO* staan en verduidelik wat dit beteken. (3)

4.3 Die sjef in opleiding het die Neapolitaanse sous te dun gemaak.

Noem VIER moontlike verdikkers wat bygevoeg kan word om die probleem op te los. (4)

4.4 Verduidelik die term *allerlei* ('miscellaneous') met verwysing na souse. (2)

4.5 Noem TWEE funksies van *allerlei* soos dit in VRAAG 4.4 verduidelik is. (2)

4.6 Hier onder is 'n lys sekondêre souse. Noem elkeen se basis ('mother sauce').

4.6.1 Mornay-sous

4.6.2 Kreoolse sous ('creoles sauce')

4.6.3 Vin blanc

4.6.4 Demi glaze

4.6.5 Normandiese sous ('Normandy sauce')

4.6.6 Bèarnaise

(6 × 1) (6)

4.7 Noem die term wat verwys na die meng van mielieblom ('cornflour') met 'n koue vloeistof voordat dit by warm sous gevoeg word. (2)

4.8 Noem EEN soet sous waarin mielieblom gebruik word. (1)

4.9 Noem TWEE voordele en TWEE nadele van die ontbening van 'n hoender.

(2 × 2) (4)

4.10 Noem DRIE geskikte vulsels ('stuffings') vir 'n ontbeende hoender. (3)

Kopiereg voorbehou

4.11 Identifiseer die lamsnitte hier onder:

4.11.1



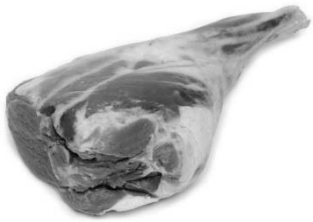
4.11.2



4.11.3



4.11.4



4.11.5



(5 × 1) (5)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou