higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

20 NOVEMBER 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	A
	1.1.2	D
	1.1.3	C
	1.1.4	A
	1.1.5	C
	1.1.6	D
	1.1.7	B
	1.1.8	B
	1.1.9	B
	1.1.10	D

(10 × 1) (10)

1.2	1.2.1	F
	1.2.2	D
	1.2.3	J
	1.2.4	E
	1.2.5	C
	1.2.6	B
	1.2.7	I
	1.2.8	H
	1.2.9	G
	1.2.10	A

(10 × 1) (10)

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

(10 × 1) (10)

1.4	1.4.1	Genoise
	1.4.2	Oorontwikkel
	1.4.3	Pâté sucree
	1.4.4	Panna cotta
	1.4.5	Oondbraai
	1.4.6	Opgeloste stof
	1.4.7	Varkvet
	1.4.8	Olie beide minder dig en onmengbaar is met water
	1.4.9	Ongesmeer
	1.4.10	Flammerie

(10 × 1) (10)

1.5 1.5.1 Geklitste-eier-koeke
1.5.2 Bosbessiesous
1.5.3 Melk
1.5.4 Genoise
1.5.5 15-20℃

(5 × 1) (5)

1.6 1.6.1 Meelblom
1.6.2 Silwersuikerbrood
1.6.3 Crepés
1.6.4 Blind bak
1.6.5 Emulsiemetode/Muffinmetode

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1 'n Gissel kan slegs in 'n matige temperatuur funksioneer en bied dan die beste geur; 'n laer temperatuur inhibeer die metabolisme van die gissel, en indien dit te hoog is word die gissel vernietig. (2)

2.1.2 (a) Die aksie wat gebruik word om deeg te manipuleer en wat die gluten-netwerk in die deeg vorm.✓ Om deeg te knie, maak dit plat en skyfvormig, vou dit na jou toe, en gebruik dan die palms van jou hande om met 'n rolbeweging✓ die deeg van jou af weg te stoot, draai deeg 'n kwartdraai en herhaal met energieke bewegings die stappe vou,✓ stoot, en draai; dit is 'n mengproses wat bestaan uit 'n drukbeweging vergesel van vou en rek.✓ (4)
(b) Deeg is elasties✓ en het 'n sagte, buigsame tekstuur.✓ (2)
(c) 10–30 min (1)

2.1.3 185–195℃ (1)

2.1.4 Voorkoms: gelykmatige kleur,✓ reëlmatige vorm,✓ gemiddelde grootte✓ en goeie volume.✓

Tekstuur: moet goeie elastisiteit hê ✓ en terugkeer tot sy oorspronklike vorm wanneer daarop gedruk word. Lugholtes is ferm✓ en is eweredig versprei,✓ sag,✓ elasties✓ en klam,✓ maar nie klewerig of droog nie.✓

(Enige 2 × 3) (6)

2.1.5 Haal die oliebolle uit die olie en dreineer soos verlang. Na 30 sekondes tot een minuut/enige tyd onder een minuut word die oliebolle in die suiker gerol. Indien daar te lank gewag word vir die oliebolle om af te koel, sal die suiker nie aan die oliebolle vassit nie. (2)

2.1.6
- Soet versiersuikerglanslaag
- Melkglanslaag
- Sjokolade
- Karamel (Enige EEN) (1)

2.2 2.2.1 Vloeistof – Emulsie
2.2.2 Vloeistof – Jel
2.2.3 Vloeistof – Sol
(3 × 2) (6)

2.3 Sol: kolloïdale stelsel waarin soliede deeltjies in 'n vloeistof✓ gedispergeer is, bv. gelatiennagereg, witsous, vlasous, konfyt, of gedurende gaarmaak, bv. gebakte vla.✓

Jel: halfstywe, jellieagtige kolloïed waarin 'n vaste stof in 'n vloeistof✓ gedispergeer is, bv. gebakte vla, blanc-mange.✓
Enige relevante antwoord (2 × 2) (4)

2.4
- Lesitien van eiergeel
- Gliserielmonostearaat
- Peper
- Mosterd
- Paprika en meelblom (Enige EEN) (1)

[30]

VRAAG 3

3.1
- Churros: is lang, dun,✓ gebraaide stukkies tertdeeg✓ waaroor kaneelsuiker gestrooi word✓
- Profiterole: Balletjies choux-deeg,✓ gebak of diepgebraai, met 'n vulsel en met 'n sjokoladesous as bolaag, of as garnering vir sop, of bedien as versnapering✓
- Beignets: teelepels choux-deeg✓ wat diepgebraai en met versiersuiker bestrooi word✓ Enige relevante antwoord (3 × 3) (9)

3.2.1 Eiers✓ en waterdamp✓ (2)

3.2.2 Om te verseker dat die proteïenstruktuur kan koaguleer✓ en dat hulle droog en bros word;✓ poffertjies moet nie platval wanneer hulle uit die oond gehaal word nie.
Enige relevante antwoord (2)

3.2.3
- Meelblom
- Water
- Smeer
- Eiers (4)

3.2.4 Die hoë hitte van die oond sit water om in stoom wat die choux eweredig laat oppof en rys. (2)

3.2.5 Drup- of spuitkonsistensie (1)

3.2.6 Emulsie (2)

3.2.7 Maak oonddeur effens oop tydens die bak om oormaat stoom te laat ontsnap/plaas op oondrakkie/afkoelrakkie,✓ druk die gebakte choux aan die onderkant✓ op om die choux te laat uitdroog en bros te laat word. (Enige relevante antwoord) (2)

3.2.8
- Voorkoms: goed gerys,✓ oppervlak glad✓ en ferm,✓ goudkleurig,✓ gelyk in grootte ✓ en volume✓ (Enige relevante antwoord)
- Tekstuur: bros kors✓ maar sag✓ (Enige relevante antwoord)
- Geur: delikaat✓ (Enige relevante antwoord)

(3 × 2) (6)
[30]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Brosdeeg (1)

4.1.2
- Dit gee die glutenstringe wat teenwoordig is tyd om tot stilstand te kom en te ontspan.
- Dit maak die pasteideeg makliker om uit te rol en verminder krimping tydens die bakproses. (Enige 1 × 2) (2)

4.1.3
- Werk direk op die kombuisoppervlak (‘n koel, droë, gelyke oppervlak).
- Besprinkel die deegroller en oppervlak met meelblom (nooit die deeg nie).
- Rol die deeg liggies en in een rigting uit. Rol weg van jou en draai deeg gereeld om; rol tot ‘n dikte van 3 mm.
- Rol deeg om deegroller en rol versigtig af oor ‘n tertbord/bak.
- Pas dit versigting in op die bodem en kant van die bord. Gebruik ‘n kombuisskêr om deeg af te sny tot ‘n oorhang van 5 cm; vou dit om en verseël om ‘n rand te vorm.
- Kartel rand met vingerpunte en kneukels. (Enige 5 × 2) (10)

Copyright Reserved

4.1.4 (a)
- Vulsel het uitgelek
- Krake in deeg
- Oondtemperatuur verkeerd: as temperatuur te laag is sal dit nie behoorlik verbruin nie
- Koel pastei af op 'n afkoelrakkie na dit gebak is
- Lug wat onder pastei sirkuleer voorkom dat kors pap word
- Te veel varkvet, smeer of botter in resep
- Bestanddele nie koud genoeg nie tydens voorbereiding
- Kors dalk te veel bewerk
- Die vet het te warm geword, het gesmelt en het die vloeistofinhoud van die pastei verhoog.

(b)
- Te veel vet is gebruik
- Oondtemperatuur was te laag
- Deeg was nie verkoel nie

Enige relevante antwoord (2 × 2) (4)

4.1.5 Sagte pieke (1)

4.1.6
- Kombuisgereedskap: bakkies met klein ronde bodems en hoekige draadklitser werk beter
- Klitstyd: moenie te veel klits nie
- Seisoen: lente- en herfs-eiers skuim beter as somer-eiers
- Temperatuur: eiers by kamertemperatuur klits makliker en maak 'n meer stabiele skuim Enige relevante antwoord (2 × 2) (4)

4.2

4.2.1
- Vormbeskuitjies
- Gerolde beskuitjies (2)

4.2.2 Sag: Hoë vloeistofverhouding,✓ laag in suiker✓ en vet;✓ heuning, melasse of mieliestroop is gebruik✓

Taaierig: Baie suiker en vloeistof bygevoeg,✓ lae vetinhoud,✓ hoë eierverhouding,✓ sterk meelblom- of glutenontwikkeling tydens meng✓ Enige relevante antwoord (2 × 3) (6)

[30]

VRAAG 5

5.1 5.1.1 'n Nagereg soortgelyk aan bakkersvla maar verdik met gelatien of isinglass in plaas van meelblom of mielieblom, en soms gegeur met likeur. (2)

5.1.2 Nee,✓ dis nie nodig om dit vooraf te kook nie omdat frambose 'n sagte, delikate vrug is. Blootstelling aan water moet so kort moontlik wees om te verhoed dat hulle te veel water absorbeer en pap word.✓ (2)

5.1.3
- Spoel vorm onder kraan af, en verseker dat die vorm koud is. MOENIE vorm smeer nie.
- Keer mengsel uit in vorm, en verseker dat die mengsel eweredig versprei/stol.
- Bedek met waspapier/kleefplastiek en verkoel 3–4 uur of oornag.
- Laat gelatiengeregte oor 'n langer tydperk by 'n hoër temperatuur stol; nageregte wat vrugte bevat neem langer om te stel.
- Die tyd kan gehalveer word indien gereg in die vrieskompartement geplaas word.

Enige relevante antwoord (4 × 1) (4)

5.1.4
- Die mengsel het begin stol voor dit in die vorm gegiet is.✓
- Die gelatien was nie genoeg om die mengsel te stol nie✓of dit was te soet,✓ suurvormend,✓ of ensieme is vergeet,✓ stukkies vrugte te groot,✓ soutkenmerk.✓

Enige relevante antwoord (4 × 1) (4)

5.1.5 Ideal-melk (1)

5.1.6
- Liggeel kleur
- Baie ligte tekstuur
- Baie glad (3)

5.2 5.2.1
- Die kop: Chateaubriand
- Die middelsnit: Filet mignon of beesfilet
- Die stert, wat gewoonlik nie geskik is vir biefstuk nie weens grootteverskille: bief Stroganoff, beesvleisghoelasj, beesvleiskoekies (3)

5.2.2 (a)
- Bief Wellington

(2)

(b)
- Verhit oond tot 220 °C.✓
- Verseël die beesfilet✓ in 'n braaipan en geur. Wanneer die vleis na smaak gaargemaak is, verwyder dit uit die oond om af te koel, en verkoel dit daarna in die yskas vir ongeveer 20 min.✓
- Berei die vulsel voor en maak dit gaar: Die mengsel moet sy vorm behou terwyl dit geroer word. Verwyder die sampioen duxelle uit die pan om af te koel.✓
- Laat twee stukke kleefplastiek oor 'n groot kapplank oorvleuel. Plaas prosciutto op die kleefplastiek,✓ sprei die helfte van die duxelles oor die prosciutto,✓ plaas die filet daarop en sprei die oorblywende duxelles daaroor.✓ Rol dit in 'n worsvorm, en draai die ente van die kleefplastiek om dit stywer te maak soos jy aangaan.✓ Verkoel die filet terwyl jy die deeg uitrol.✓
- Rol die skilferdeeg uit en plaas dit op 'n kleefvrye bakplaat. Maak die filet los van die kleefplastiek en plaas dit in die middel van die kleiner strook deeg, draai die deeg✓ om die filet en verglans dit oral oor met eiergeel.✓
- Bak tot goudbruik en bros – 20–25 min✓ vir lig medium gaar, 30 min vir medium.✓ Laat vir 10 min staan voor dit bedien word.✓ Enige relevante antwoord (7 × 1) (7)

5.2.3 Flambé: gaarmaakprosedure waar alkohol by 'n warm pan gevoeg sodat dit aan die brand slaan. (2)

[30]

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Mirepoix: Kombinasie van wortels, uie en seldery in blokkies gesny en in botter gesoteer; word gebruik as 'n aromatiese basis om souse, soppe en bredies te geur (4)

6.1.2 Bouquet garni: bondeltjie kruie, gewoonlik saamgebind met tou en hoofsaaklik gebruik om soppe, aftreksels en bredies voor te berei; word saam met ander bestanddele gaargemaak maar word voor bediening/verbruik verwyder

(2 × 2) (4)

6.2

Dun sop	Word gemaak van aftreksel✓ wat geen verdikkingsmiddels✓ bevat nie, byvoorbeeld helder soppe (consommé, bouillon),✓ kragsop (Skotse gort-en-groentesop, minestrone, groente potage).✓ Enige relevante voorbeeld
Dik sop	Word gemaak van aftreksel, melk/room en groente as 'n basis.✓ 'n Verdikkingsmiddel (liaison) word bygevoeg,✓ byvoorbeeld pureesop (ertjie, lensie, aartappel ensovoorts),✓ fluweelsop (hoender velouté ensovoorts),✓ roomsop (groenteroomsop, tamatieroomsop ensovoorts),✓ bisque (kreefsop ensovoorts).✓ Enige relevante voorbeeld (2 × 2)

(4)

6.3 6.3.1 C
6.3.2 B
6.3.3 A
6.3.4 D

(4)

6.4
- Béarnaise-sous: sous gemaak van geklaarde botter, geëmulsifeer in eiergeel en witwynasyn en gegeur met kruie
- Espagnole-sous: klassieke bruinsous, gemaak van bruin aftreksel, mirepoix en tamaties en met ‘n roux verdik (2 × 2) (4)

6.5 Béarnaise-sous (2)

6.6
- Spoel ‘n skoon bak met baie warm water af
- Plaas 12,5 ml van die onverdikte sous in die bak
- Voeg 5 ml deurgesygde suurlemoensap by
- Klop tot romerig en voeg dan die res van die sous by (4)

6.7
- Kos kan met sous bedek word/oor kos
- Kos kan bo-op die sous op ‘n bord voorgesit word/bord kan met sous bestryk word
- Sous kan apart voorgesit word in ‘n souskommetjie of -potjie met ‘n skeplepel
- Kelner bedien die sous op ‘n silwer skinkbordjie aan die gas

(Enige 3 × 1) (3)

6.8 6.8.1
- Mousseline
- Maltaise
- Divine
- Sauce Bavaroise
- Sauce Crème Fleurette
- Sauce Dijon

6.8.2
- Aioli
- Verte
- Rémoulade
- Marie Rose
- Tartaresous
- Sauce Andalouse
- Sauce Tyrolienne
- Sauce Vincent

6.8.3
- Beurre Fondu
- Beurre Noisette
- Beurre Meuniére
- Beurre Noir

(Enige 3 × 1) (3)

6.9
- Versterk die geur
- Voeg kleur by ‘n gereg
- Voeg klamheid/tekstuur by
- Verhoog die eetervaring
- Bring die geure in die gereg uit
- Bied verskeidenheid
- Wek visuele belangstelling (Enige 2 × 1) (2)

[30]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou