higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N90**(A)**(N20)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

(10070265)

20 November 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 14 bladsye.

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 vraag op 'n NUWE bladsy.
5. Gebruik slegs BLOU of SWART ink.
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 Gelatiennagereg stel water vry omdat …

A die verhouding van bestanddele verkeerd was.
B die nagereg te lank in die yskas was.
C die nagereg te kort in die yskas was.
D sout bygevoeg is.

1.1.2 Die klaring ('clarifying') van botter is om …

A die melkvet van die botter uit te braai ('render').
B die melkvetskuim van die botter af te skep.
C die vaste stowwe van melk van die suiwer bottervet te skei.
D Al die bogenoemde

1.1.3 EEN voorbeeld van 'n emulsiesous is …

A pesto.
B jus lié.
C hollandaise.
D tamatiesous.

1.1.4 Sinerese is …

A die afskei ('separating out') van 'n vloeistof.
B om eierwitte by 'n warm vloeistof te voeg.
C die skif van vla.
D om te veel suiker by 'n meelmengsel te voeg.

1.1.5 Die term wat gebruik word vir roomsop gemaak van 'n aftreksel van skulpvis:

A Velouté
B Consommé
C Bisque
D Skotse gort-en-groentesop

1.1.6 EEN voorbeeld van 'n oplossing ('solution') is …

A melk en room.
B gelatien.
C geklopte room.
D suiker en water.

1.1.7 ‘n Emulsie is altyd tussen ...

A twee vaste stowwe.
B twee vloeistowwe.
C ‘n vloeistof en ‘n vaste stof.
D twee gasse.

1.1.8 Suurvormende vrugte wat by ‘n gelatiennagereg gevoeg word, sal tot gevolg hê dat die nagereg te … is.

A soet
B sag
C ferm
D rubberig

1.1.9 ALLE soppe het … as basis.

A bruin sous
B aftreksel
C vars groente
D bouquet garni

1.1.10 Vrugte soos pynappel, vye, papaja en kiwi word nie normaalweg by jels gevoeg nie as gevolg van die …-inhoud.

A suiker
B suur
C sout
D ensiem

(10 × 1) (10)

1.2 Kies ‘n beskrywing uit KOLOM B om by ‘n gereg in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–J) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer. Elke letter kan slegs een keer gebruik word.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Koue soufflé	A	dun uitgerolde skilferdeeg wat van altwee kante af opgerol word, en met suiker besprinkel en gebak word
1.2.2	Charlotte Russe		
1.2.3	Sjiffon	B	ryk brooddeeg wat so gevorm is dat dit lyk asof daar ‘n kop bo-op ‘n dikkerige lyfie is
1.2.4	Mousse		
1.2.5	Aspiek	C	‘n soutige jellie wat van verhelderde aftreksel gemaak is
1.2.6	Brioche		
1.2.7	Pitabrood	D	vormnagereg gemaak met sponsvingers en ryk Beierse room
1.2.8	Savarin		
1.2.9	Madeira-koek	E	‘n gelatiennagereg van eiergeel, eierwitskuim en geklopte room
1.2.10	Palmiers	F	word gestol met gelatien; styfgeklitste eierwit en/of room kan ingevou word
		G	‘n ryk botterkoek
		H	sirkelvormige koek gemaak van ‘n ryk deeg met suurdeeg
		I	‘n plat ronde suurdeegbrood wat rys om ‘n sak (‘pocket’) te vorm
		J	baie ligte koek

(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 ‘n Gelatiengereg moet nooit te lank in die vrieskas gelaat word nie, behalwe as dit baie vet bevat.

1.3.2 Silwersuikerbrood en sjiffonkoeke moet altyd in gesmeerde panne gebak word.

1.3.3 Wanneer jellie aan die vorm vassit, word dit in die mikrogolfoond geplaas om dit los te maak.

1.3.4 ‘n Muffinpannetjie moet nie meer as halfvol of tweederdevol gemaak word nie.

Kopiereg voorbehou

1.3.5 Die grootte van die deeltjies van die opgeloste stof wissel tussen ‘n oplossing en dispersies.

1.3.6 Agar-agar (seewier) is ‘n vorm van gelatien.

1.3.7 Tonnelvorming vind plaas aan die binnekant van muffins en vinnige broodjies wanneer beslag te veel gemeng word.

1.3.8 Indien ‘n redelike hoeveelheid suiker by die nageregmengsel gevoeg word, raak die jel dikker.

1.3.9 Suurdeeg is ‘n chemiese rysmiddel.

1.3.10 Crepé Anglaisé is ‘n pannekoek in ‘n lemoensous.

(10 × 1) (10)

1.4 Kies die korrekte woord of woorde uit dié wat tussen hakies gegee word. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (1.4.1– 1.4.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 (Genoise/Sponskoek) is ‘n koek met min of geen botter, gemaak met geskeide eiers wat dan in die beslag ingevou word.

1.4.2 Indien ‘n mengsel te veel gemeng of hanteer word, sal die gluten (onderontwikkel/oorontwikkel).

1.4.3 ‘n Ander naam vir soet tertdeeg is (pâté brisée/pâté sucrée).

1.4.4 ‘n Italiaanse nagereg wat van room, melk, suiker en gelatien gemaak word is (panna cotta/mousse).

1.4.5 Die geskikste gaarmaakmetode vir ‘n lamsnoisette is (potbraai/oondbraai).

1.4.6 In ‘n oplossing word die stof wat opgelos word die (opgeloste stof/emulgeerder) genoem.

1.4.7 Die vet wat vir die maksimum vlokkerigheid in jou tertdeeg gebruik moet word, is (varkvet/botter).

1.4.8 Olie dryf op water omdat (olie minder dig is as water/olie beide minder dig en onmengbaar is met water).

1.4.9 Wanneer ‘n soufflé gebak word, maak seker dat die skottel (gesmeer/ongesmeer) is voordat dit in die oond geplaas word om gebak te word.

1.4.10 (Sagopoeding/Flammerie) is ‘n soet nagereg wat van gekookte hawermeel of meelblom of mielieblom gemaak word.

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.5 Kies ‘n beskrywing uit die lys hier onder om by elke sin te pas. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

geklitste-eier-koeke; 4–10 °C; geroomdevet-koeke; genoise; silwersuikerbrood; bosbessiesous; kruisementsous; melk; 15–20 °C

1.5.1 Genoise, sponskoek, silwersuikerbrood, en sjiffonkoek is voorbeelde van watter soort koek?

1.5.2 Die mees gepaste bykomstigheid vir gebraaide kalkoen

1.5.3 ‘n Voorbeeld van ‘n olie-in-wateremulsie

1.5.4 ‘n Koek wat met hele eiers gemaak word

1.5.5 Die geskikste temperatuur vir die stol van gelatien

(5 × 1) (5)

1.6 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.6.1 ‘n Bestanddeel wat struktuur aan gebakte produkte gee

1.6.2 Hoë, ligte koeke sonder vet en met ‘n groot hoeveelheid geklitste eierwitte wat die koek laat rys

1.6.3 Pannekoek-gietbeslag (‘Pouring pancake batter’) met ‘n meel-tot-vloeistofverhouding van 1 : 1

1.6.4 Om ‘n tertkors of ander kors sonder die vulsel te bak

1.6.5 Die tipe mengsel wat vir muffins gebruik word

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Dunkin Doughnuts het met jou in verbinding getree en gevra dat jy hulle personeel oplei. Help hulle om dit te doen deur die volgende vrae oor die resep hier onder te beantwoord.

RESEP VIR VERGLANSDE SUURDEEG-OLIEBOLLE

45 mℓ Melk
15 g Suiker
4 g Sout
2 g Aktiewe droë gis
15 mℓ Warm water
125 g Meelblom
20 g Botter
1 Eier
Oil vir braai



METODE:

1. Gebruik 'n mediumgrootte bak en roer die gewelde ('scalded') melk, suiker en sout saam. Sit eenkant om tot louwarm af te koel.
2. Voeg 500 mℓ van die mengsel by die melk, en klits tot goed gemeng.
3. Los die gis in warm water in 'n klein bakkie op.
4. Roer die melk-en-meelmengsel, en meng die botter en eiers daarby in.
5. Meng die oorblywende meel 125 mℓ op 'n slag in.
6. Wanneer die deeg ferm genoeg is, keer dit op 'n meelbestrooide oppervlak uit en knie die deeg. Plaas dit in 'n bak wat met olie gesmeer is en laat die deeg toe om tot dubbel sy grootte te rys. Dit behoort 30–45 minute te neem.
7. Rol die deeg tot 'n dikte van 12,5 mm uit op 'n oppervlak wat liggies met meel bestrooi is.
8. Gebruik 'n oliebolsnyer en sny die deeg in sirkels. Sit eenkant vir 30-40 minute sodat dit kan rys.
9. Verhit die olie.
10. Braai 'n paar oliebolle op 'n slag. Maak gaar aan albei kante tot goudbruin, haal uit en dreineer op 'n papierhanddoek.

Kopiereg voorbehou

2.1.1 Die resep dui aan dat die gis in warm water opgelos moet word.

Verduidelik aan die Dunkin Doughnuts-personeel hoekom dit belangrik is. (2)

2.1.2 Nadat die deeg gevorm is, word dit geknie:

(a) Bespreek die knie-proses. (4)
(b) Beskryf die tekstuur van die deeg nadat dit korrek geknie is. (2)
(c) Hoeveel minute lank moet daar geknie word? (1)

2.1.3 Identifiseer die korrekte temperatuurstrek ('temperature range') vir die diepbraai van oliebolle tot goudbruin aan die buitekant. (1)

2.1.4 Dunkin Doughnuts se sukses hang van die neuterige/soet aroma van hulle oliebolle af.

Beskryf die voorkoms en tekstuur van die oliebolle wat sal verseker dat hulle 'n suksesvolle onderneming bly. (2 × 3) (6)

2.1.5 Identifiseer die beste tyd om 'n oliebol te verglans, en dui aan hoekom. (2)

2.1.6 Gee 'n gepaste glansopsie vir hierdie resep. (1)

2.2 Noem die twee fases van die kolloïdale dispersie hier onder:

(a) Aartappelslaai
(b) Gebakte eiervla
(c) Rou deegmengsels

(3 × 2) (6)

2.3 Onderskei tussen 'n *sol* en 'n *jel*. (2 × 2) (4)

2.4 Gee EEN voorbeeld van 'n emulgeermiddel. (1)

[30]

VRAAG 3

3.1 Churros, profiterole en beignets is geregte wat van choux-deeg gemaak word.

Verduidelik AL die geregte hier bo in besonderhede. (3 × 3) (9)

3.2 Beantwoord die volgende vrae met betrekking tot choux-deeg:



3.2.1 Wat help die choux-deeg om te rys? (2)

3.2.2 Dui aan hoekom choux-deeg by 'n hoë temperatuur gebak word en dan by 'n laer temperatuur klaargemaak word. (2)

3.2.3 Identifiseer minstens VIER hoofbestanddele wat in 'n basiese resep vir choux-deeg aangetref word. (4)

3.2.4 Hoekom moet die oond nie tydens die eerste helfte van die bakproses oopgemaak word nie wanneer éclairs gemaak word? (2)

3.2.5 Identifiseer die korrekte konsistensie van die choux-beslag. (1)

3.2.6 Identifiseer die voedselstelsel wat teenwoordig is in 'n choux-deegmengsel. (2)

3.2.7 Beskryf die stappe wat gevolg moet word nadat die choux-deeg uit die oond gehaal is, wat sal verseker dat die éclairs nie pap ('soggy') is nie. (2)

3.2.8 Bespreek die voorkoms, tekstuur en geur ('flavour') van 'n suksesvolle éclair.

(3 × 2) (6)

[30]

VRAAG 4

4.1 Beantwoord die volgende vrae oor Hertzoggies, of konfyttertjies met ‘n bolaag van klappermeringue:

RESEP VIR HERTZOGGIES

500 ml Koekmeelblom (240 g)
Knypie sout
120 g Botter
3 Groot eiers, geskei
40 ml Koue water
7 ml Suurlemoensap

Bolaag:

200 ml Witsuiker (160 g)
400 ml Klapper (135 g)
50 ml Appelkooskonfyt
Eierwit van hierbo
3 Eiers, geskei



4.1.1 Identifiseer die soort deeg wat in die resep hierbo gebruik is. (1)

4.1.2 Verduidelik die rede hoekom deeg in die yskas moet rus. (2)

4.1.3 Demonstreer, deur in stappe te verduidelik, hoe om die tertdop vir die Hertzoggies voor te berei. (5 × 2) (10)

4.1.4 Wat sou die rede wees vir die volgende mislukkings in die deeg:

(a) Deeg is pap (‘soggy’) aan die onderkant
(b) Deeg is olierig

(2 × 2) (4)

4.1.5 Tot by watter stadium moet eierwitte geklits word? (1)

4.1.6 Wat kan verhoed dat die eierwitte lig en donserig raak met ‘n hoë volume? (4)

4.2 Jy is ‘n banketbakker en ‘n klant het jou gevra om 100 ‘hartjie-beskuitjies’ te maak vir ‘n egpaar se huweliksherdenkingsmiddagete. Beantwoord die vrae hier onder:

4.2.1 Identifiseer die soort beskuitjiedeeg wat jy sou aanbeveel. (2)

4.2.2 Die klant het versoek dat die ‘hartjie-beskuitjies’ sag maar tog taaierig (‘chewy’) moet wees.

Verduidelik watter bestanddele die beskuitjies sag en taaierig sal maak.

(2 × 3) (6)

[30]

VRAAG 5

5.1 ‘n Klant het ‘n spesiale spyskaart versoek vir ‘n fondsinsamelingsgeleentheid vir Borskankerbewustheidsmaand. As banketbakker het jy Beierse Framboosroompoeding voorgestel.

Beantwoord die vrae hier onder.

BEIERSE FRAMBOOSROOMPOEDING

200 mℓ Water
150 g Suiker
25 g Gelatienblare geweek in koue water
500 g Frambose
500 mℓ Slagroom (‘Whipping cream’)



5.1.1 Die klant is onseker oor wat hierdie nagereg is en vra jou om te verduidelik wat *Beierse roompoeding* is. (2)

5.1.2 Is dit nodig om die frambose te kook voordat dit by die roommengsel gevoeg word? Verduidelik jou antwoord. (2)

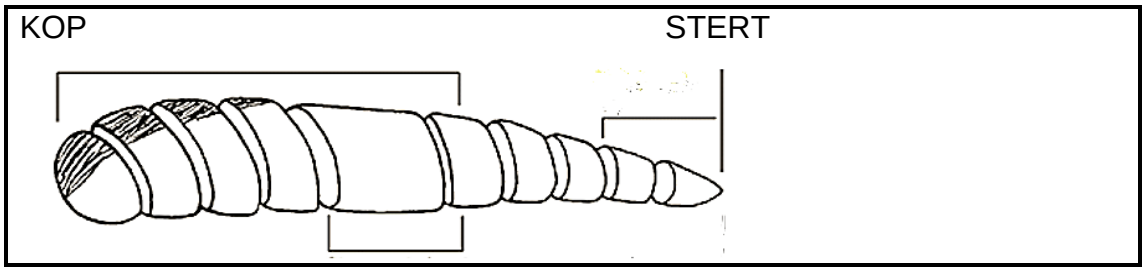
5.1.3 Verduidelik hoe om die nagereg te laat stol nadat die mengsel gemaak is. (4)

5.1.4 Wanneer jy die volgende dag gaan kyk kom jy agter dat die nagereg nie sy vorm behou het nie. Wat kon gebeur het? (4)

5.1.5 Die klant vra of die geklopte room met enige ander bestanddeel vervang kan word om die vetinhoud minder te maak. Noem ‘n alternatief. (1)

5.1.6 Gee DRIE kenmerke van ‘n suksesvolle Beierse roompoeding. (3)

5.2 Beantwoord die volgende vrae oor beesfilet ('beef tenderloin'):



5.2.1 Noem 'n gereg elk vir die kop, middel en stert van die beesfilet hier bo. (3)

5.2.2 Beantwoord die vrae oor die afbeelding hier onder:



(a) Identifiseer die gereg hier bo waar die hele beesfilet in deeg toegedraai word. (2)

(b) Gee die stappe wat gevolg word om die gereg hier bo te maak. (7)

5.2.3 Verduidelik die term *flambé* wat by die gaarmaak van vleis gebruik word. (2)

[30]

VRAAG 6

6.1 Verduidelik die volgende terme wat by die maak van aftreksel gebruik word:

6.1.1 Mirepoix

6.1.2 Bouquet Garni

(2 × 2) (4)

6.2 Onderskei tussen *dun sop* en *verdikte sop*, en gee EEN voorbeeld van elk. Tabuleer jou antwoord. (2 + 2) (4)

6.3 Kies ‘n land van oorsprong uit KOLOM B om by die naam van die sop in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–E) langs die vraagnommer (6.3.1–6.3.4) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
6.3.1	Minestrone	A	Suid-Amerikaans
6.3.2	Bouillabaisse	B	Frans
6.3.3	Gumbo	C	Italiaans
6.3.4	Mulligatawny	D	Indies
		E	Wallies

(4 × 1) (4)

6.4 ‘n Paartjie het na jou restaurant gekom en jou gevra om die verskil tussen ‘n *béarnaise-sous* en ‘n *espagnole-sous* aan hulle te verduidelik. (2 + 2) (4)

6.5 Watter EEN van die twee souse hier bo is veelsydig en pas goed by sowel rooivleis as vis? (2)

6.6 Die chef in die kombuis maak ‘n béarnaise-sous vir ‘n funksie.

Gee vir die chef oplossings om die sous te red in die volgende scenario:

Die sous is te loperig en wil nie dik word nie. (4)

6.7 Gee DRIE maniere waarop die chef die soort sous hier bo aan die gas kan voorsit. (3)

6.8 Gee ‘n variasie vir die volgende souse:

6.8.1 Hollandaise

6.8.2 Mayonnaise

6.8.3 Onverdikte bottersous

(3 × 1) (3)

6.9 Gee TWEE redes hoekom souse gebruik word wanneer kos gemaak word. (2)

[30]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou