higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

21 NOVEMBER 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	D
	1.1.2	A
	1.1.3	B
	1.1.4	C
	1.1.5	E
	1.1.6	G
	1.1.7	H
	1.1.8	F
	1.1.9	I
	1.1.10	J

(10 × 1) (10)

1.2	1.2.1	Onwaar
	1.2.2	Waar
	1.2.3	Waar
	1.2.4	Onwaar
	1.2.5	Waar
	1.2.6	Onwaar
	1.2.7	Onwaar
	1.2.8	Waar
	1.2.9	Waar
	1.2.10	Onwaar
	1.2.11	Onwaar
	1.2.12	Waar
	1.2.13	Waar
	1.2.14	Onwaar
	1.2.15	Onwaar

(15 × 1) (15)

1.3.	1.3.1	C
	1.3.2	B
	1.3.3	B
	1.3.4	A
	1.3.5	D
	1.3.6	B
	1.3.7	B
	1.3.8	B
	1.3.9	A
	1.3.10	D
	1.3.11	D
	1.3.12	A
	1.3.13	C
	1.3.14	A
	1.3.15	D

(15 × 1) (15)

Kopiereg voorbehou

1.4 1.4.1 Jus-lié
1.4.2 Kolloïdale dispersies
1.4.3 Dépouiller
1.4.4 Eiergeel
1.4.5 Opgeloste stof
1.4.6 Fond brun
1.4.7 Demi-glace
1.4.8 Smoor
1.4.9 Invryf
1.4.10 Poffertjies

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Helder sop julienne: hierdie garnering bestaan uit verskeie soorte groente (soos wortels, rape en preie). Sny die groente in dun, 2 cm lange repies en voeg by die verhelderde aftreksel.
(Enige toepaslike antwoord) (3)

2.1.2 Gekookte botterskorsie word gemaal, gepers, gemengel of gesif totdat dit die konsistensie van 'n sagte, romerige pasta of dik vloeistof bereik het. (Enige toepaslike antwoord) (2)

2.1.3 'n Dik sous wat van gepureede en deurgegooide vrugte gemaak is. Coulis word die meeste op of saam met desserte opgedien.
(Enige toepaslike antwoord) (2)

2.2 2.2.1 Mirepoix (groente) of hoenderbene. (2)

2.2.2 Word gemaak van 'n wit aftreksel wat deurgegiet en verhelder is. Speserye, kruie, sout, peper en groente kan by die aftreksel gevoeg word.
Klop eierwitte (omtrent 30 sekondes) totdat dit begin skuim. Meng met maalvleis.
Plaas die mengsel oor die aftreksel, verhit die aftreksel oor 'n hoë vlam, roer heeltyd totdat dit begin kook, laat dan die consommé prut, maar sorg dat dit nie die rolkookstadium bereik nie.
Verlaag die hitte sodra dit begin prut, en laat vir 60 minute verder prut. Vryf dit deur 'n chino wat met kaasdoek of moeselien gevoer is. (Enige toepaslike antwoord) (6)

Kopiereg voorbehou

2.2.3
- Styselkosse
- Gekookte groentes
- Kool
- Vet en spek
- Geen sout of speserye
- Moet nooit wyn of asyn byvoeg nie (Enige 5 × 1) (5)

2.2.4
- Sop word in 'n sopkom of in sopborde, bakkies of koppies op 'n tafel opgedis
- Opskepskottels moet verhit word
- Die opskepkom moet die regte grootte wees
- Daar moet 'n sopskeplepel in die opskepkom wees
- Maak die opskepkom net driekwart vol.
- Warm sop moet warm en koue sop moet koud opgedien word.
- Garneer voor opdiening
- Kyk altyd eers of daar nie dalk vet bo-op dryf nie. (Enige 5 × 1) (5)

2.3 2.3.1 No 7 (2)

2.3.2 Plaas die vark met die swoerd na bo in 'n braaipan. Sprinkel olie oor die vark, maak snitte in die swoerd, oftewel vel, en vryf dan die soutmengsel in die snitte in. Plaas in die oond. Rooster vir 45 minute of todat die swoerd mooi bros en krakerig is. (Enige 3 × 1) (3)

2.3.3 180–200 g/180 g/200 g sonder been (2)

2.4 2.4.1 Alte keurige, klein, happiegrootte koekies wat met 'n mooi fondant-, glacé- of glansversiersel, versuikerde vrugte, sjokoladebuis-versiersels en klein blommetjies versier word (Enige 3 × 1) (3)

2.4.2 Fondant-/glacé-/glansversiersel (2)

2.4.3 Glacéversiersel: word gemaak deur versiersuiker✓ en 'n vloeistof soos water of vrugtesap te meng.✓✓

Fondantversiersel: word gemaak deur fondantversiersuiker wat met water of aftrekselstroop gemeng is, oor 'n bain-marie tot nagegoeg 38 °C te verhit.✓✓✓✓

Glansversiersel: Meng versiersuiker, botter en vanieljegeursel. Voeg eers net die helfte van die melk (of lemoensap) by, en roer dit in om 'n dik glansing te vorm. Voeg die res van die melk (of lemoensap) druppel vir druppel by totdat die glansing lekker dik is.✓✓✓✓✓

Enige toepaslike antwoord wat op VRAAG 2.4.2 betrekking het. (4)

2.4.4
- Werk met skoon, droë gereedskap
- Sif die versiersuiker
- Gebruik geurmiddels spaarsaam
- Voeg voedselkleursel druppel vir druppel by
- Voeg vloeistof stadig en spaarsaam by
- Beplan die versiering voordat jy daarmee begin
- Versier eers die kante en daarna die bokant
- Bestryk die koek met gesmelte konfyt of met eierwit sodat koekkrummels nie vaskleef nie
- Sorg dat die koek heeltemal afgekoel het voordat met die versiering begin word.
- Dekoreer die petits fours terwyl die versiersel nog nat is (nog nie styf geword het nie). (Enige 5 × 1) (5)

2.4.5 Dit maak die dessert klam, verleen geur, smaak en tekstuur daaraan, en verbeter die aanbieding, garnering en voorkoms daarvan. (4)
[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Knie, as deel van die broodbakproses, veroorsaak dat die bestanddele goed meng en dit maak die eindproduk sterker. Die nut van deeg knie is om die meelblom en water behoorlik te laat meng. Die knieproses warm die glutenstringe op sodat hulle rek, en die deeg uiteindelik elasties en veerkragtig word.
(Enige toepaslike antwoord)

3.1.2 Die doel van fermentasie is om die deeg te laat rys. Alkoholfermentasie, oftewel -gisting, kom voor as deeg in 'n warm omgewing (30-40 °C) geplaas word omdat koolstofdioksies danksy die werking van die gis of suurdeeg vrygestel word.
(Enige 3 × 2) (6)

3.2 3.2.1
- Gebruik gehaltebestanddele
- Gebruik die regte soort bestanddele
- Gunstige omgewingstoestande (temperatuur)
- Mengproses (bestanddele is korrek bygevoeg en die deeg fermenteer op die regte manier)
- Plaas in 'n vorm en laat panrys
- Verglans en bak op die regte manier (Enige 4 × 1) (4)

3.2.2 Die brood moet hol klink en lig voel (Enige toepaslike antwoord) (2)

3.2.3 Verglans voordat dit gebak word (met 'n glanslaag van eier, gesmelte botter of melk) (Enige toepaslike antwoord) (2)

Kopiereg voorbehou

3.2.4
- Gis of meelblom van minderwaardige gehalte
- Te veel sout
- Die deegmengsel is te sag of te dig (dit het te veel of te min gepanrys)
- Dit het nie genoeg gepanrys nie
- Dit het nie lank genoeg gebak nie (Enige 4 × 1) (4)

3.3 Sterk meelblom of broodmeel (1)

3.4 Sterk meelblom met 'n hoë gluten-inhoud bevat die proteïene glutenien en gliadien wat die deeg meer elasties maak. Dan sal dit goed rys en die tekstuur sal lig en oop wees. (3)

3.5 3.5.1 Dit is die konvensionele metode waarvolgens brood gebak word en belangrik vir die aktivering van die droë gis
Los 5 ml suiker in louwater op en sprinkel droë gis daaroor. Laat dit (10 minute) rus.

OF

Meng al die water, die helfte van die meelblom, en al die suiker saam totdat die deeg glad is. Voeg die gis by en laat dit 30 minute in 'n warm plek staan sodat dit kan gis.

(Enige toepaslike antwoord) (4)

3.5.2 Deeg word gemeng, geknie en gevorm, in eenbroodpanne geplaas en vir 2 tot 12 uur in die yskas gelaat om te rus. Mens kan dan brood daarvan bak soos nodig. Gerieflik. (Enige 3 × 1) (3)

3.6 3.6.1 Meng die meelblom, botter en suiker, en verwerk dit totdat die mengsel mens aan fyn broodkrummels laat dink. Voeg eiergeel en verkilde water by. Verwerk net totdat die deeg 'n bondel vorm. Keer die deeg op 'n meelblom bestrooide oppervlak uit. Knie net totdat dit glad word. Vorm die deeg in die vorm van 'n skyf. Draai dit in bakpapier toe en verkoel vir 30 minute. Plaas die pan in vlak bakskottel. Voer die tertdop met bakpapier uit. Vul met keramiekpasteigewigte of rou rys. Bak teen 180 °C vir 10 minute. Verwyder die gewigte en papier. Bak vir 'n verdere 5 tot 10 minute totdat die deeg goudkleurig is. Laat afkoel.

(Enige toepaslike antwoord) (5)

3.6.2 Dit sal vars bly as dit met kleefplastiek bedek en 2 tot 3 dae in die yskas en 3 tot 4 maande in die vrieskas bewaar word.
Sorg dat dit behoorlik bedek is sodat die deeg nie vreemde reuke en smake absorbeer nie. Sorg dat die deeg heeltemal ontdooi het voordat dit uitgerol word (anders sal dit kraak). Deeg kan ook gevorm en gevries word en direk in die oond geplaas word.

(Enige 4 × 1) (4)

Kopiereg voorbehou

3.6.3 Versiersuiker (2)

3.6.4 Profiterole: bolle chouxdeeg wat gebak of diepgebraai word en met room of crème pâtissière gevul en met 'n sjokoladebolaag of glanslaag bedek word.
Éclairs: Langwerpige fyngebak van chouxdeeg wat met room of crème pâtissière gevul is – en met sjokolade verglans kan word.
(3 × 2) (6)

3.6.5 Diepbraai: poffertjies, egrette, churros✓✓
Gebak: croquembouche, éclairs✓✓
gateau St. Honoré, gougère, profiterole, 'paris breast'
Geposjeer: gnocchi✓ (4)
[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Agar-agar: seewiergelatien is ideaal vir vegetariërs omdat geen dierkollageen daarin voorkom nie (3)

4.1.2
- Basis: Swaar, styselverdikte bereidings, soos bakkersvla.
- Eierwitte: Waar moontlik moet eierwit met suiker geklits word.
- Geurmiddelbestanddele: Soos gesmelte sjokolade, suurlemoen en likeurs.
- Stolling in yskas: Plaas 'n kraag om dit die gewenste voorkoms van 'n soufflé te gee (Enige 4 × 2) (8)

4.1.3 Geklitste room word by die mengsel ingevou✓✓
Plaas 'n vetbestande kraag om die bak en bind dit met 'n toutjie vas. Laat dit in die yskas stol en haal uit eers as dit styf geword het en gereed is om op te dien.✓✓ (Enige 3 × 1) (3)

4.1.4 Skuim en jel, suspensie (lugborrels) (2)

4.1.5
- Gereedskap – bakke moet onder klein en rond wees en skuins oploop na bo. Danksy die skuins kante kan die menger die mengsel makliker intrek. Gebruik 'n draadklitser. Sit 'n vadoek onder die bak om dit stil te laat staan.
- Klitstyd – klits tot die regte stadium bereik word – moet dit nie te veel klits nie – as suiker bygevoeg word, sal dit nie sommer oorgeklits raak nie
- Seisoen – lente- en herfseiers skuim baie beter as somereiers
- Temperatuur – eiers wat kamertemperatuur het, klits makliker en die skuim is stabieler (Enige 2 × 2) (4)

4.1.6
- Dik en rubberagtig: Te veel gelatien is bygevoeg
- Afgesakte vrugte: die mengsel was te dun (eierwitkonsistensie) toe die vrugte bygevoeg is (2 × 2) (4)

4.1.7 Kiwivrugte, papajas, pynappels, perskes, die meeste sitrusvrugte, mango's, koejawels en vye (ENIGE TWEE). Hierdie vrugte bevat 'n ensiem wat op die gelatien inwerk en verhoed dat dit stol. (Enige toepaslike antwoord) (4)

4.1.8 5 mℓ:500 mℓ, soos dié van mousse (2)

4.1.9 Die konsentrasie van die gelatienmengsel beïnvloed die:
- fermheid van die jel
- die tempo waarteen dit styf word
- As 'n gelatienmengsel tot 'n skuim of spons geklits word, vermeerder dit wel in volume, maar is minder ferm.
- Om 'n spons met 'n ferm tekstuur te verkry, moet die konsentrasie gelatien hoog wees.
- As te veel gelatien bygevoeg word, sal die produk styf en rubberagtig wees.
- As te min gelatien bygevoeg word, sal 'n flou jel vorm wat nie wil styf word nie.
- Meer gelatien word bygevoeg as die mengsel baie suur is nadat vars vrugte of vrugtesap bygevoeg is, 'n groot vorm gebruik word, of die mengsel vinnig dik moet word. (Enige 3 × 1) (3)

4.2 4.2.1 Geklitste eierwit, geklitste room, gasdranke, malvalekkers, meringue, glutenbol en sponskoek

4.2.2 Warm, gaar meelblommengsels of -beslag, souse soos witsouse en melktertvulsels

4.2.3 Verkilde, gaar styselmengsels soos gebakte vla, blancmange en gelatienmengsels

4.2.4 Die vrugte in vrugtekoeke, bloubessies in plaatkoekies, lugborrels in mousse

4.2.5 Mayonnaise, room, kaas, botter of margarine (Enige 5 × 2) (10)

4.3 4.3.1 Panna cotta is 'n Italiaanse dessert gemaak van versoete room wat met gelatien verdik en in 'n vorm gegiet is. Die room kan met rum, koffie, vanilla of ander middels gegeur word.
(Enige toepaslike antwoord) (2)

4.3.2 Dit word gemaak van gelatien wat by 'n fluweelsous, demi-glace of béchamelsous gevoeg word. Room of gewone aspiek kan ook bygevoeg word. As dit moet, kan gelatien by mayonnaise of suurroom gevoeg word om 'n chaudfroidplaasvervanger te maak wat 'n mayonnaise collée genoem word.
(Enige toepaslike antwoord) (3)

4.3.3 Hierdie dessert is soortgelyk aan bakkersvla, maar word met gelatien of isinglass in plaas van meelblom of mielieblom verdik, en word soms met likeur gegeur. (Enige toepaslike antwoord) (2)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOT TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou