higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

(10070265)

21 November 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 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 gevolg word.

4. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n term in KOLOM B te pas. Skryf slegs die letter (A–J) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer. 'n Letter kan net EEN keer gebruik word.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Soteer	A	voedsel soos kruie, word kleiner gesny of blare word kleiner geskeur
1.1.2	Snipper	B	een bestanddeel word bo-oor 'n ander gesmeer, soos konfyt op roosterbrood
1.1.3	Sprei	C	oormatige vloeistof word uit byvoorbeeld gaar pasta verwyder
1.1.4	Deurgiet	D	voedsel word in klein hoeveelhede oor 'n lae hitte verhit
1.1.5	Opmaak	E	pluimvee word opgebind sodat die vorm daarvan behoue bly as dit gaargemaak word
1.1.6	Klits	F	gate word gemaak sodat stoom en warm lug daardeur kan ontsnap
1.1.7	Vorm	G	bestanddele, room of eierwit word flink met 'n draadklitser gemeng om hulle konsistensie te verbeter
1.1.8	Prik	H	'n gereg word in 'n vorm styf soos byvoorbeeld mousse
1.1.9	Afskep	I	skuim word met 'n gaatjieslepel verwyder as 'n aftreksel gemaak word
1.1.10	Geur	J	voedsel word met sout en peper bestrooi

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.15) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Piesangbrood is 'n heel ligte, basiese koek met 'n groot volume.

1.2.2 Pumpernickelbrood bevat rogmeelblom.

1.2.3 Gnocchi kan van chouxbeslag gemaak word.

1.2.4 Brioche word met rumstroop deurweek nadat dit gebak is.

1.2.5 Vichyssoise is 'n klassieke roomsop.

1.2.6 Fillodeeg is ryk en deegagtig.

1.2.7 Pannekoekbeslag wat in vuurwarm olie gebak word, word kreipkoek genoem.

1.2.8 Pêche melba is 'n dessert wat met framboosscoulis en roomys opgedis word.

1.2.9 Croutons is 'n gewilde sopgarnering.

1.2.10 Béchamelsous is 'n tradisionele vulsel vir mille-feuille.

1.2.11 Strudeldeeg kan vir 'n wildspastei gebruik word.

1.2.12 Blaardeeg bestaan uit gelyke hoeveelhede botter en meelblom.

1.2.13 Deeg kan met die hand of 'n voedselverwerker berei word.

1.2.14 Sout moet altyd bygevoeg word om 'n goeie aftreksel te maak.

1.2.15 Chouxdeeg moet nooit hol wees in die middel nie.

(15 × 1) (15)

1.3. Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende stellings gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.15) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Die twee heel belangrikste bestanddele van ganacheversiersel is...

A botter en versiersuiker.
B versiersuiker en suurlemoensap.
C sjokolade en room.
D sjokolade en versiersuiker.

1.3.2 Pekel is 'n ...-oplossing.

A vloeistof-in-vloeistof
B vastestof-in-vloeistof
C vastestof-in-vastestof
D vloeistof-in-vastestof

1.3.3 Lamslendetjops kan...

A as maalvleis gebruik word.
B ontbeen en opgerol word.
C in wors gebruik word
D in stowegeregte gebruik word.

Kopiereg voorbehou

1.3.4 'n ... is 'n warm poeding.

A Taaitoffiepoeding
B Blancmange
C Beierse roompoeding
D Crème patisserie

1.3.5 Watter EEN van die volgende sal NIE in water oplos nie?

A Strooisuiker
B Sout
C Gelatien
D Essensiële olies

1.3.6 Die term blindbak beteken dat ...

A deeg en vulsel saam gebak word.
B deeg eers gebak word voordat die vulsel bygevoeg word.
C deeg bevries word voordat dit gebak word.
D deeg berei word.

1.3.7 ...meelblom is die beste soort meelblom vir blaardeeg.

A Brood
B Koek
C Aldoelige
D Bros

1.3.8 'n ... is 'n soort plaatkoekie.

A Koekie met sjokoladeskilfers ('chocolate chip')
B Hawermoutkoekie
C Gemmerbroodmannetjie
D Wielkoekie

1.3.9 Onopgeloste suikerkristalle gee 'n ... tekstuur aan koekies.

A bros en krakerige
B sagte
C oop en vlokkige
D harde en oneetbare

1.3.10 'n Klitser word gebruik as mens ... bak.

A skons
B vrugtekoek
C botterkoek
D Switserse rolkoek

Kopiereg voorbehou

1.3.11 ... is 'n klamhittegaarmaakmetode vir vleis.

A Smoor
B Rooster
C Braai
D Potbraai

1.3.12 ... is 'n soort emulsiesous.

A Béarnaise
B Au-jus
C Bruin roux
D Coulis

1.3.13 In watter soort voedselstelsel pas 'n koekbeslag?

A Jel
B Skuim
C Sol
D Suspensie

1.3.14 Die verhouding vir 'n medium Béchamelsous is ...

A 30 g – 30 g – 250 mℓ.
B 15 g – 15 g – 250 mℓ.
C 45 g – 45 g – 250 mℓ.
D 50 g – 50 g – 250 mℓ.

1.3.15 Bouillabaisse is 'n ...sop.

A skaapvleis-en-gort
B tamatie-en-beet
C aartappel-en-prei
D Franse vis

(15 × 1) (15)

1.4 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings deur 'n term uit die lys hier onder te kies. Skryf slegs die term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

opgeloste stof; invryf; dépouiller; smoor; kolloïdale dispersies; fond brun; eiergeel; jus-lié; demi-glace; rooster; poffertjies; oplosmiddel; eierwit

1.4.1 'n Gegeurde sous van mielieblom

1.4.2 Die deeltjies hiervan is groter as dié van 'n egte oplossing

1.4.3 'n Franse term wat beteken dat die skuim bo-op 'n aftreksel of sous afgeskep word

1.4.4 Lesitien is 'n ander naam vir hierdie bestanddeel

Kopiereg voorbehou

1.4.5 'n Oplossstof

1.4.6 Die Franse term vir bruin biefaftreksel

1.4.7 'n Sous gemaak van espagnole en bruin aftreksel

1.4.8 Geskikte gaarmaakmetode vir lamskenkels

1.4.9 Die mengmetode wat vir skons gevolg word

1.4.10 Chouxdeegdessert wat in warm vet gaargemaak word en met versiersuiker bestuif word

(10 x 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

Jy is die eienaar van 'n florerende spysenierbesigheid. 'n Kliënt vra jou om 'n kwotasie vir 'n gespesialiseerde spyskaart vir 'n geselligheid vir sakemanne te gee.

Bestudeer die spyskaart hier onder noukeurig en beantwoord die vrae:

~ SPYSKAART ~

Consommé à la julienne
*
Varklies-en-ribbetjie opgedien met 'n botterskorsiepuree
*
Watertand sjokolade-petit fours met 'n bessiecoulis

2.1 Verduidelik kortliks elk van die volgende spyskaartterme:

2.1.1 Consommé à la julienne (3)

2.1.2 Botterskorsiepuree (2)

2.1.3 Bessiecoulis (2)

Kopiereg voorbehou

2.2 'n Gasvryheidsleerling kry indiensopleiding by jou spysenierbesigheid. Die student weet bitter min van die geregte op die spyskaart hier bo.

2.2.1 Volgens die resep is beesbene nodig vir die aftreksel. Daar is ongelukkig geen beesbene in voorraad nie.

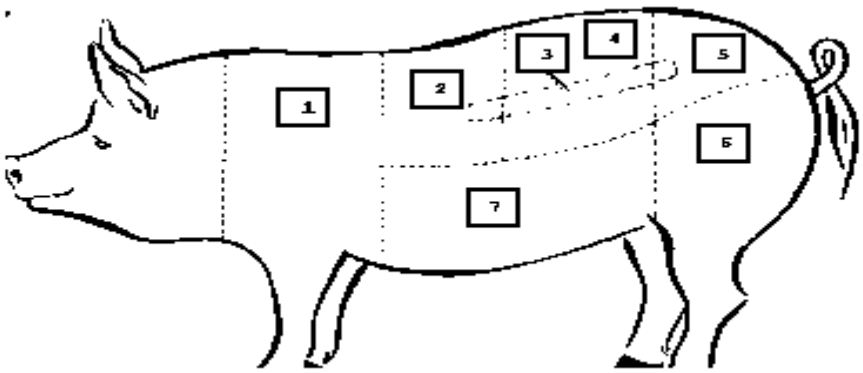
Noem TWEE alternatiewe wat gebruik kan word. (2)

2.2.2 Verduidelik aan die gasvryheidsleerling hoe mens consommé à la julienne maak. (6)

2.2.3 Noem voorbeelde van voedsel en drank wat 'n mens moet vermy as jy die aftreksel maak. (5)

2.2.4 Noem VYF belangrike punte wat mens moet onthou as jy consommé opdien en in sopborde skep. (5)

2.3 Die kliënt wil spesifiek varklies-en-ribbetjie op die spyskaart hê. Beantwoord die vrae oor varkvleis hier onder:



2.3.1 Noem die nommer wat die varklies-en-ribbetjie op die karkas aandui. (2)

2.3.2 Verduidelik aan die gasvryheidsleerling hoe mens die bros krakeling op die varklies-en-ribbetjie kry. (3)

2.3.3 Gee die korrekte hoofporsiegrootte van varklies-en-ribbetjie wat op die geselligheid op gaste se borde geskep sal word. (2)

2.4 Jy het petit fours aan die kliënt voorgestel om die maaltyd af te rond.

2.4.1 Verduidelik die term *petit fours* aan die kliënt. (3)

2.4.2 Noem die soort versiersel waarmee petits fours gedekoreer word. (2)

2.4.3 Skryf die resep se metode neer vir die soort versiersel wat in VRAAG 2.4.2 genoem word. (4)

Kopiereg voorbehou

2.4.4 Noem 'n paar algemene reëls wat mens moet volg as jy petit fours versier. (5)

2.4.5 Noem VIER redes waarom die dessert met 'n coulissous voorgesit word. (4) **[50]**

VRAAG 3

3.1 Verduidelik die volgende terme wat in brood bak gebruik word:

3.1.1 Knie

3.1.2 Fermentasie

(3 × 2) (6)

3.2 By Knead Café Bakkery word gedemonstreer hoe mens gewone wit brood bak. Beantwoord die volgende vrae van die mense wat hierdie demonstrasie bywoon:

3.2.1 Op watter kwaliteitspunte moet 'n mens let as jy brood bak? (4)

3.2.2 Hoe toets 'n mens of brood reg gebak is? (2)

3.2.3 Hoe maak 'n mens om 'n goue glans aan die broodkors te gee? Gee advies aan die publiek. (2)

3.2.4 'Hoe keer mens dat brood swaar en dig word?' vra iemand. (4)

3.3 Watter soort meelblom is die beste om enige brood mee te bak? (1)

3.4 Gee 'n rede vir jou antwoord vir VRAAG 3.3. (3)

3.5 Daar is vyf metodes om brood te bak.

Verduidelik die metodes hier onder:

3.5.1 Sponsmetode (4)

3.5.2 Koelrysmetode (3)

3.6 Die deegafdeling speel 'n belangrike rol in die algemene werksaamhede van 'n professionele kombuis.

3.6.1 Die Franse term vir soet broskors is *pâte sucrée*. Noem die bereidingsmetode vir hierdie deeg. (5)

3.6.2 Beskryf die opbergingsprosedure vir die meeste soorte deeg. (4)

3.6.3 Gee 'n alternatief vir die strooisuiker in die soort deeg wat in VRAAG 3.6.1 genoem word. (2)

Kopiereg voorbehou

3.6.4 Noem die verskille tussen 'n profiterool en 'n éclair wanneer mens chouxdeeg maak. (3 × 6) (6)

3.6.5 Noem TWEE geskikte gaarmaakmetodes met betrekking tot chouxdeeg en gee EEN voorbeeld van elk. (2 × 2) (4)

[50]

VRAAG 4

4.1 Mev Hermanus versoek jou restaurant om 'n koue soufflé as 'n spesiale gereg vir haar en 'n paar van haar beste vriendinne te berei.



4.1.1 Mev Hermanus bel jou 'n paar dae later weer en versoek dat die soufflé vegetaries moet wees. Noem die soort gelatien waarmee die dessert gemaak moet word en verduidelik waarom juis hierdie soort gelatien. (3)

4.1.2 Ons verdeel die bereiding van hierdie dessert in VIER stadiums. Gee die besonderhede van al VIER stadiums. (4 × 2) (8)

4.1.3 Verduidelik hoe die sjef dit regkry om die soufflé so mooi hoog te laat rys. (3)

4.1.4 Noem die TWEE voedselstelsels wat in 'n koue soufflé teenwoordig is. (2)

4.1.5 Verduidelik TWEE van die vier belangrike faktore wat die skuimgehalte kan beïnvloed. (2 × 2) (4)

4.1.6 'n Paar gaste het gekla dat die dessert te dik en rubberagtig was en dat die vrugte daarin tot onder op die bodem afgesak het.

Gee redes hiervoor. (2 × 2) (4)

Kopiereg voorbehou

4.1.7 Noem TWEE soorte vrugte wat 'n mens moet vermy as jy 'n gelatiendessert maak. Motiveer jou antwoord. (4)

4.1.8 Gee die verhouding tussen die gelatien en die vloeistof as mens 'n koue soufflé maak, en as die hoeveelheid vloeistof 500 ml is. (2)

4.1.9 Verduidelik hoe die konsentrasie van gelatien die gelatinering of styf word van die soufflé beïnvloed. (3)

4.2 Noem TWEE voorbeelde uit elk van die volgende voedselstelsels:

4.2.1 Skuim

4.2.2 Sol

4.2.3 Jel

4.2.4 Suspensie

4.2.5 Emulsie

(5 × 2) (10)

4.3 Verduidelik die volgende soorte gelatiendesserte:

4.3.1 Panna cotta (2)

4.3.2 Chaudfroidsous (3)

4.3.3 Beierse roompoeding (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou