higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

13 Oktober 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	E
	1.1.2	F
	1.1.3	O
	1.1.4	M
	1.1.5	N
	1.1.6	B
	1.1.7	A
	1.1.8	I
	1.1.9	K
	1.1.10	L
	1.1.11	G
	1.1.12	D
	1.1.13	H
	1.1.14	J
	1.1.15	C

(15 × 1) (15)

1.2	1.2.1	D
	1.2.2	C
	1.2.3	B
	1.2.4	A
	1.2.5	B
	1.2.6	D
	1.2.7	C
	1.2.8	A
	1.2.9	B
	1.2.10	D

(10 × 1) (10)

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

(10 × 1) (10)

1.4	1.4.1	Halfrou
	1.4.2	Tydelike emulsie
	1.4.3	Afval
	1.4.4	Aïoli
	1.4.5	Mirepoix

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

1.5 1.5.1 Goulash
1.5.2 Peperwortel
1.5.3 Yorkshirepoeding
1.5.4 Aspiek
1.5.5 Hidrofobies
1.5.6 150 °C
1.5.7 Béchamel
1.5.8 Dik vla
1.5.9 Bruin aftreksel
1.5.10 Absorpsie

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Emulsiemetode of muffinmetode✓✓ (2)

2.1.2
- Sif droë bestanddele.
- Roer totdat dit net gemeng is/moenie te veel meng nie.
- Verseker dat bestanddele wat verhit is, afkoel om te verhoed dat eiers gaar word.
- Voeg eier by en klop goed om n emulsie te vorm.
- Bestanddele moet by kamertemperatuur wees.
- Voorverhit oond voordat beslag aangemaak word
- Bak teen 200–220 °C
- Rantsoeneer meel tot vloeistof 2:1.
- Moenie die muffinpan te vol maak nie (halfvol tot tweederdes vol)
- Smeer die muffinpan om te voorkom dat dit vassit.
- Verwyder en koel af op afkoelrak. (Enige 6 × 1) (6)

2.1.3
- Egalige goudbruin kleur
- Bokant is simmetries
- Bokant is glad en rond
- Kruim wys ronde gate van medium grootte
- Geen tonnels nie
- Sagte tekstuur
- Goed gerys en lig
- Soet, geen bitter nasmaak nie (Enige 5 × 1) (5)

2.1.4
- Vorming en uitsetting van gasse:
  Hitte laat die gasse uitsit en die gebakte produk rys met behulp van bestanddele soos bakpoeier en koeksoda
- Gasse word in lugselle vasgevang:
  Gasse word vasgekeer in die glutenstruktuur, wat bestaan uit proteïen van die eier, en meel
- Koagulasie van proteïen:
  Proteïene in mengsel sal set met die hoë temperatuur, proteïen verskaf struktuur aan die beslag
- Gelatienvorming van stysel:
  Stysel ontstaan wanneer die meel die vog absorbeer,uitsit en ferm word
- Verdamping van water:
  In die vorm van water of melk – met hoë temperature sal stoom ontstaan en die gebakte produk belug
- Smelting van vet:
  Vet het die vermoë om vasgekeerde gasse tydens die bakproses vry te stel

(1 punt vir verandering en 1 punt vir motivering) (Enige 4 × 2) (8)

2.1.5
- Muffin kan sweet en pap raak in die warm muffinpan
- Dit kan oorgaar word omdat die pan steeds warm is, en uitdroog (Enige 2 × 1) (2)

2.1.6
- Gerasperde kaas
- Botter
- Konfyt
- Geklopte room (4)

2.2 2.2.1 Soufflés is ligte en pofferige disse gemaak van eiergele, geklitste eierwitte en 'n verskeidenheid ander bestanddele.✓
Soufflés kan bedien word as 'n soutige hoofgereg✓ of versoet word as 'n heerlike nagereg✓ (Enige 3 × 1) (3)

2.2.2
- Basis
- Eierwitte
- Geurmiddels
- Bakproses (4)

2.2.3
- Sagte punte
- As witte te styf is, is dit te moeilik om dit by die mengsel in te vou.
- As dit nie behoorlik gemeng is nie, sal dit nie behoorlik rys nie. (3)

2.2.4 Sout: Vertraag vorming van skuim,✓ verhoog stabiliteit en verlaag volume✓
Vet: Selfs 'n klein hoeveelheid vet/eiergeel verminder die volume✓ van skuim en vertraag skuimvorming✓
Suur: Vertraag vorming van skuim,✓ verhoog stabiliteit en verlaag volume✓ (3 × 2) (6)

2.2.5
- Moenie die vorm smeer of met gesmelte vet borsel nie.
- Sprinkel met suiker of kakao sodat die soufflémengsel iets het om aan vas te kleef
- Moet nooit die bak meer as tweederdes vul nie
- Plaas 'n kraag om vir ekstra hoogte
- Bak au bain-marie (Enige 3 × 1) (3)

2.2.6
- Verwyder uit die bain-marie (waterbad)
- Verwyder kraag versigtig
- Garneer en bedien onmiddellik (Enige 2 × 1) (2)

2.2.7
- Bokmelkkaas en kruie
- Bessie
- Vanielje
- Rooibos (Enige 2 × 1) (2)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Broodmeel is 'n hoë-proteïenmeel (glutenien en gliadien). Die hoë gluteninhoud verleen elastisiteit aan die deeg, en rys goed, wat daaraan 'n ligte, oop tekstuur gee. (Enige 2 × 1) (2)

3.1.2
- Voedsel:✓ bygevoegde suiker of suikers uit die meel gaan die gis binne✓
- Warmte:✓ Louwarm vloeistof word by die gis gevoeg en deeg word teen kamertemperatuur gehou (26–36 °C)✓
- Vog:✓ Genoeg vloeistof soos water, melk of eiers moet die gisselle binnegaan.✓

(1 punt vir omstandigheid en 1 punt vir verduideliking) (3 × 2) (6)

3.1.3 Stap 3,✓ wanneer deeg elasties en rekbaar word✓✓ (3)

3.1.4 Perkamentpapier is vet- en vogbestande papier. Dit is spesiaal behandel vir oondgebruik. Dit is baie veelsydig. Dit word gebruik om koekvorms en bakplate mee uit te voer. (Enige 3 × 1) (3)

3.1.5 Die gis en die droë bestanddele word in n elektriese menger geplaas en goed gemeng voor die byvoeging van die vloeistof✓ of geen rede vir voorafgaande stappe nie.✓ (Enige 2 × 1) (2)

3.1.6 (a) Optimale temperatuurstrek vir gis om te groei en te reproduseer by deeg se fermentasiestadium✓✓
(b) Gisselle vrek (termiese sterfte-punt)✓✓ (2 × 2) (4)

3.1.7 Verglansing verbeter die smaak en voorkoms van die gisproduk. Versierings sit beter vas. Die brood bly vogtig. Glaseersel kan ná die bak- of braaiproses bygevoeg word om 'n glans en/of soetigheid te verleen. (Enige 3 × 1) (3)

3.1.8
- Eier
- Botter
- Melk
- Olie
- Heuning
- Stroop
- Glansversiering (Enige 1 × 1) (1)

3.1.9 In die eerste paar minute in die oond vind ryspроses vinnig plaas as gevolg van meer CO^2 wat deur gis voortgebring word, en gasse in die deeg sit uit.✓✓ (Enige 2 × 1) (2)

3.2 3.2.1 Bavarois is 'n nagereg bestaande uit melk wat met eiers en gelatien verdik word,✓✓ en waarin geklopte room gevou word.✓✓ Die mengsel word in 'n koue vorm geplaas en uitgekeer voor opdiening.✓✓ (Enige 2 × 1) (2)

3.2.2 As dit nie gedoen word nie,✓ sal dit lank neem voordat gelatien in die warm vloeistof oplos,✓ en dan kleef die gelatienpartikels gewoonlik aan die lepel en die binnekant van die vorm vas.✓ (3)

3.2.3 Ja,✓ deur gebruikmaking van bene, snoete, vel, hoewe, pote, kneukels en senings van diere (wat kollageen bevat).
Wanneer kollageen gekook word, word gelatien gevorm.✓✓
(1 punt vir ja-antwoord en 2 punte vir die rede) (3)

3.2.4 Vislym✓✓ (2)

3.2.5
- Temperatuur en tyd
- Konsentrasie/hoeveelheid gelatien/Verhouding van gelatien en vloeistof
- Suur
- Suiker
- Sout
- Ensieme (Enige 7 × 1) (7)

3.2.6
- Doop vorm in warm water vir 'n paar sekondes om die kante van die gelatienmengsel te laat smelt.✓✓
- Maak mes warm en laat gly die punt om die kant om gelatienmengsel los te maak.✓✓
- Maak 'n vadoek warm en draai dit om die vorm om dit effens warm te maak.
- Moenie die vorm skud nie, omdat dit die nagereg kan beskadig.
- Maak 'n verkoelde opdienbord nat voordat nagereg uitgekeer word. (Enige 2 × 2) (4)

3.2.7 Moenie toelaat dat gelatien te lank staan nie. As dit te lank staan, breek die gelatien op, wat 'n verlies van vloeistof tot gevolg het.
(Enige geskikte antwoord) (3)

[50]

VRAAG 4

4.1
- Mirepoix (wortels, uie en preie)
- Geurmiddels (bouquet garni/kruiesakkie)
- Vloeistof
- Belangrike bestanddele om geur te verskaf (bene en groente)

(Enige 4 × 1) (4)

4.2 4.2.1 Gazpacho: koue sop wat uit rou, gemengde groente gemaak word. Klassieke Spaanse cuisine

4.2.2 Vichyssoise: dik sop gemaak van gekookte en fyngemaak preie, uie, aartappels, room en hoenderaftreksel. Dit word tradisioneel koud bedien, maar kan ook warm geëet word.

4.2.3 Bouillabaisse: warm sop, klassieke Provensaalse seekosbredie, uit Frankryk.

(3 × 2) (6)

4.3 Croutons,✓ stukkies grasuie,✓ roomkrulle,✓ parmesaanskyfies✓

(Enige geskikte antwoord) (4)

4.4 4.4.1 Ontglansing: maak 'n sous deur vloeistof by die kooksappe en voedselpartikels te voeg (in 'n pan waarin vleis gaargemaak is).✓✓

4.4.2 Reduksie: proses waarvolgens die geur van 'n vloeistofmengsel soos 'n sop, sous, wyn of sap verdik en versterk word deur te kook of te prut.✓✓

4.4.3 Flambé: 'n gaarmaakprosedure waarvolgens alkohol in 'n warm pan gegooi word om 'n vlammeskouspel te veroorsaak.✓✓

(Enige geskikte antwoord) (3 × 2) (6)

4.5 4.5.1 Lam: kruisementsous/jellie/vleissous
4.5.2 Eend: lemoensous/soja, gemmer en heuning
4.5.3 Bees: vleissous/sous/peperwortel
4.5.4 Vark: appelsous

(4 × 1) (4)

4.6 4.6.1 Panbraai
4.6.2 Oondrooster/oondbraai
4.6.3 Braai in pot/oond in kooksakkie/roerbraai/smoor
4.6.4 Oondrooster/braai/panbraai
4.6.5 Oondrooster/rooster
4.6.6 Oondrooster
4.6.7 Panbraai
4.6.8 Smoor/stowe

(8 × 1) (8)

Kopiereg voorbehou

4.7
- Rypmaking
- Byvoeging van ensieme
- Suur (suurlemoen, asyn)
- Kommersiële sagmaakmiddels
- Sag te stamp
- Marinering
- Gaarmaakmetodes (Enige geskikte antwoord) (7)

4.8
- Maak seker dat die vleis rus voordat dit gesny word.
- Plaas klam servet onder die bak om te voorkom dat dit beweeg terwyl jy sny.
- Sny teen die grein.
- Sny teen n hoek.
- Verwyder liggies enige tou/vleispenne soos jy sny.
- Skep snye op 'n warmplaat of opdienbord.
- Gebruik altyd kerfgereedskap (voorsnyvurk en -mes)

(Enige geskikte antwoord) (6)

4.9
4.9.1 Beesvleis
4.9.2 Kalfsvleis
4.9.3 Skaapvleis
4.9.4 Lamsvleis
4.9.5 Varkvleis

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou