higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N5

(10070265)

13 Oktober 2020 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye.

232Q1B2013

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 afdeling op 'n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Kies 'n item/woord uit KOLOM B om by 'n woord/item in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–O) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.15) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Ware oplossing	A	bevat slegs een soort partikel
1.1.2	Suspensies	B	wanneer 'n oplosmiddel geen verdere opgeloste stof oor sy oplosbaarheidsgrens kan oplos nie
1.1.3	Kristallisasie		
1.1.4	Gietbeslag	C	hollandaise
1.1.5	Stywe deeg	D	ensiem wat in pynappel aangetref word
1.1.6	Oorversadigde oplossing	E	sout en water
1.1.7	Suiwer stowwe	F	mengsels waar sommige partikels op die bodem versamel
1.1.8	Proteïen in meel	G	Klassieke Franse tertdeeg
1.1.9	Verromingsmetode	H	gisdeeg wat eers gekook word voordat dit gebak word
1.1.10	Paté Sable	I	glutenien en gliadien
1.1.11	Mille-feuille	J	aromatiese groentesop
1.1.12	Bromelien	K	suiker wat in botter geklits word
1.1.13	Bagels	L	brosbrood
1.1.14	Court-bouillon	M	baie dun en loperige tot dik mengsel
1.1.15	Moedersous	N	tertkors
		O	oortollige hoeveelheid suiker sal kristalle vorm

(15 × 1) (15)

Kopiereg voorbehou

1.2 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende stellings gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Voorbeeld van 'n veelsydige sous:

A Mayonnaise
B Vla
C Dik uiesous ('soubise')
D Coulis

1.2.2 Italië spesialiseer in die volgende sop ...

A Borsjt
B Gazpacho
C Minestrone
D Vichyssoise

1.2.3 'n Goeie pasteideeg om vir worsrolletjies te gebruik:

A Chouxdeeg
B Skilferdeeg
C Broskorsdeeg
D Warmwaterdeeg

1.2.4 Troebelheid in 'n aftreksel is die gevolg van ...

A aftreksel wat nie afgeskuim is nie
B die gebruikmaking van hoenderbene
C die gebruikmaking van koue water
D die byvoeging van sout

1.2.5 Beignets is chouxdeeg wat ...

A in die oond gebak is
B diepgebraai is
C 'n lang vorm het
D in 'n keël gevorm is

1.2.6 Broskorsdeeg is NIE geskik vir die volgende dis nie:

A Quiche
B Pasteie
C Vrugtetert
D Vol-au-vent

1.2.7 Die tekstuur van 'n koek is dig of swaar ...

A Oondtemperatuur was te hoog
B Te veel vloeistof bygevoeg
C Te veel meel bygevoeg
D Pannetjie nie gesmeer nie

Kopiereg voorbehou

1.2.8 'n Voorbeeld van 'n stafiekoekie:

A Vrugtevierkante
B Dadelballetjies
C Wielkoekies
D Hartvormige koekies

1.2.9 Die beste vet om te gebruik wanneer jy fyngebak maak:

A Margarien
B Varkvet
C Olyfolie
D Vetsmeer

1.2.10 Voorbeeld van 'n sol:

A Mayonnaise
B Crème brûlée
C Meringue
D Koekbeslag

(10 × 1) (10)

1.3 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.3.1 Wanneer partikels met mekaar meng, staan dit dikwels as 'n dispersiestelsel bekend.

1.3.2 Entropie staan bekend as 'n proses waarvolgens twee of meer bestanddele wat deurmekaar kan raak, gemeng word.

1.3.3 Sjokolade gemeng met versiersuiker staan bekend as ganache.

1.3.4 Gebakte koek kan in die vrieskas gebêre word.

1.3.5 Meel wat met water gekook word, is 'n vloeistof in gaskolloïede.

1.3.6 Rolkoek is 'n voorbeeld van 'n koek waarby geen vet gevoeg word nie.

1.3.7 Die doel van die aanmaak van 'n koekbeslag is om lugselle te inkorporeer.

1.3.8 Die koekpannetjie vir 'n silwersuikerbrood moet gesmeer en met waspapier uitgevoer word.

1.3.9 Suiker ondergaan karamellisering wanneer 'n koek in die oond gebak word.

1.3.10 'n Opgeloste stof is 'n vloeistof in 'n oplossing.

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.4 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 Vleis word aan die buitekant geskroei vir nie langer as twee minute aan elke kant nie en is rooi en bloederig aan die binnekant.

1.4.2 Tipe emulsie waaronder vinaigrette geklassifiseer word.

1.4.3 Niere, brein en lewer staan bekend as ...

1.4.4 Mayonnaise waarby fyngemaakte knoffel gevoeg is ...

1.4.5 2 dele ui, 1 deel wortels en 1 deel seldery wat grofgekap is ...

(5 × 1) (5)

1.5 Kies die korrekte term uit die onderstaande lys en skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

velouté; hidrofobies; 150 °C; yorkshirepoeding; goulash; peperwortel; 200 °C; bruin aftreksel; aspiek; wit aftreksel; klopmetode; hidrofilies; dik vla; béchamel; absorpsie

1.5.1 Vleisblokkies berei met uie, tamatiepuree en aftreksel.

1.5.2 'n Ongekookte sous.

1.5.3 'n Tradisionele styselbykos vir gebraaide beesvleis.

1.5.4 'n Ander naam vir gekruide jellie.

1.5.5 Molekules wat water 'vrees'.

1.5.6 Korrekte temperatuur waarby 'n donker vrugtekoek gebak word.

1.5.7 Meel en botter is die hoofbestanddele vir hierdie sous.

1.5.8 Roompatisserie word ook so geklassifiseer.

1.5.9 'n Voorbeeld van 'n fond brun.

1.5.10 Aanklewing van een stof aan 'n ander oppervlak.

(10 × 1) (10)

TOTAAL AFDELING A: 50

Kopiereg voorbehou

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Die volgende resep word gebruik om cappuccinomuffins te maak:

CAPPUCCINOMUFFINRESEP

Bestanddele



2 Koppies veeldoelige meel ('all-purpose')
2 t bakpoeier
2.5 ml sout
2 t kakaopoeier
¾ koppie suiker
1 koppie melk
2 t kitskoffiekorrels
1 eier, geklits
½ koppie botter, gesmelt
5 ml vanieljegeursel
¾ koppie halfsoet sjokoladesnippers

Metode

1. Sif droë bestanddele saam in 'n bak en voeg suiker by. Plaas eenkant.
2. Meng melk, koffie, eier, botter en vanieljegeursel saam. Vou hierdie mengsel by die meelmengsel in.
3. Vou laastens die sjokoladesnippers in. Moenie te veel meng nie.
4. Skep beslag in muffinpannetjies wat met papier uitgevoer of gesmeer is, en vul dit tot by ⅔.
5. Bak by 180 °C vir 15 tot 20 minute, totdat 'n tandestokkie skoon is as jy dit indruk.
6. Koel af in pan vir 5 minute; plaas op 'n draadrak om heeltemal af te koel.

2.1.1 Identifiseer die tipe mengmetode wat in die bostaande resep gebruik word. (2)

2.1.2 Verstrek die algemene reëls vir die bereiding van die bogenoemde muffins. (6)

2.1.3 Noem VYF kenmerke wat 'n mens van 'n cappuccinomuffin wat goed gemaak is, sal verwag. (5)

2.1.4 Bespreek VIER veranderinge wat plaasvind wanneer die muffins gebak word. (4 × 2) (8)

2.1.5 Waarom is stap 6 in die bostaande metode so belangrik? (2)

2.1.6 Noem VIER bykosse wat tradisioneel saam met die bostaande muffins bedien word. (4)

Kopiereg voorbehou

2.2 Jy moet 'n sjokolade-en-lemoensoufflé vir 'n kookkompetisie maak. Jy dink dit is 'n goeie idee om navorsing voor die groot dag te doen.

2.2.1 Definieer die term *soufflé*. (3)

2.2.2 Noem die VIER stadiums in die maak van 'n sjokolade-en-lemoensoufflé. (4)

2.2.3 Noem die ideale manier waarop jy die eierwitte in die resep moet klits en verduidelik jou antwoord. (3)

2.2.4 Verduidelik die uitwerking wat die volgende op die eierwitskuim in die resep sal hê.

(a) Sout

(b) Vet

(c) Suur

(3 × 2) (6)

2.2.5 Hoe moet die vorm voorberei word voordat die soufflé gebak word? (3)

2.2.6 Skryf die punte neer wat jy moet onthou wanneer die soufflé uit die oond kom. (2)

2.2.7 Noem TWEE variasies wat vir die bogenoemde nagereg gebruik kan word. (2)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 Beantwoord die volgende vrae oor Paasbolletjies:

1. Wel die melk in 'n kastrol, verwyder van die hitte en voeg die botter by. Laat afkoel.
2. Plaas die broodmeel, sout, suiker en gis in 'n mengbak. Maak 'n holte in die middel. Gooi die warm melk-en-bottermengsel by, en voeg daarna die eier by. Meng goed met 'n houtlepel, en maak daarna die hele beslag met jou hande bymekaar totdat jy 'n taai deeg het.
3. Knie die deeg totdat dit glad en elasties is. Plaas die deeg in 'n bak wat liggies met olie gesmeer is. Bedek met kleefplastiek en laat dit op 'n warm plek vir 1 uur rys.
4. Terwyl die deeg steeds in die bak is, voeg die sultanas, gemengde skil, lemoenstukkies, appel en kaneel by. Knie dit in die deeg in, en maak seker dat alles goed versprei word. Laat dit vir nog 'n uur rys.
5. Verdeel die deeg in gelyke stukke en rol elke stuk in 'n gladde bal. Rangskik die bolletjies op 'n bakplaat wat met perkamentpapier uitgevoer is, en laat genoeg ruimte vir die deeg om uit te sit.
6. Meng die meel met water om die pasta vir die kruis te maak.
7. Spuit met 'n buis 'n lyn oor elke ry bolletjies, en herhaal daarna in die ander rigting om kruise te vorm.
8. Bak vir 20 minute op die middelste rak van die oond, tot goudbruin.
9. Verglans die Paasbolletjies wanneer dit uit die oond kom, en bedien.

3.1.1 Stap 2 in die bostaande metode gebruik broodmeel.

Wat maak dit 'n ideale meel om te gebruik? (2)

3.1.2 Gis verg gunstige toestande om te kan groei.

Verduidelik die DRIE toestande waarin gis groei. (3 × 2) (6)

3.1.3 Met betrekking tot die bostaande metode, skryf neer die nommer van die stap waartydens gluten gevorm word. Gee 'n rede vir jou antwoord. (3)

3.1.4 Beskryf wat *perkamentpapier* is. (3)

3.1.5 Die metode wat in die bostaande resep gebruik word, is die vinnige rys-metode.

Watter voordeel hou dit in om hierdie metode te gebruik? (2)

3.1.6 Die onderstaande temperature kan die Paasbolletjieresep beïnvloed.

Verduidelik wat by die volgende temperature gebeur:

(a) 26–32 °C

(b) 55–60 °C

(2 × 2) (4)

3.1.7 Noem die belangrikheid van verglansing in stap 9. (3)

3.1.8 Gee 'n voorbeeld van 'n glaseersel wat gebruik kan word wanneer deegprodukte gebak word. (1)

3.1.9 Verduidelik die term *oondvering* ('oven spring') wanneer die deeg gebak word. (2)

3.2 Jy moet die nagereg karamel Bavarois (Beierse room) maak vir 50 mense wat oor die naweek 'n funksie bywoon. 'n Leerlingsjef help jou.

3.2.1 Definieer die term Bavarois aan die leerlingsjef. (2)

3.2.2 Die resep vereis dat die gelatien in 'n bak koue water geplaas word om te week. Gee die rede hiervoor. (3)

3.2.3 Daar is geen gelatien in voorraad in die stoorkamer nie. Kan gelatien gemaak word? Verstrek TWEE redes vir jou antwoord. (3)

3.2.4 Die voedsel-en-drankbestuurder lig jou in dat 'n vegetariese gas teenwoordig sal wees.

Verskaf 'n alternatiewe gelatien wat vir die nagereg gebruik kan word. (2)

3.2.5 Noem SEWE faktore wat jelvorming in hierdie nagereg beïnvloed. (7)

3.2.6 Noem VIER maniere waarop die nagereg uitgekeer kan word om te verseker dat die aanbieding netjies en aantreklik is. (4)

3.2.7 Terwyl jy die nagereg opdien, merk jy op dat sinerese vorm.

Verduidelik wat sinerese is. (3)

[50]

VRAAG 4

Die hoofsjef by die restaurant moet die spyskaart verander en benodig die hulp van al die sjefs in die kombuis.

4.1 Klassifiseer die VIER noodsaaklike komponente wat bestel moet word om 'n professionele aftreksel te maak. (4)

4.2 Onderskei tussen die volgende baie tradisionele tipes sop wat by die spyskaart gevoeg gaan word.

4.2.1 Gazpacho

4.2.2 Vichyssoise

4.2.3 Bouillabaisse

(3 × 2) (6)

4.3 Noem VIER geskikte garnerings vir die pureesop op die spyskaart. (4)

4.4 Bespreek die volgende spyskaartterme met die personeel:

4.4.1 Ontglansing

4.4.2 Reduksie

4.4.3 Flambé

(3 × 2) (6)

4.5 Gee 'n geskikte gepaardgaande sous wat op die spyskaart geplaas kan word vir die volgende tipes vleis:

4.5.1 Lam

4.5.2 Eend

4.5.3 Bees

4.5.4 Vark

(4 × 1) (4)

4.6 Noem EEN geskikte gaarmaakmetode vir elk van die volgende vleis-/afvalsnitte:

4.6.1 Lamslewer

4.6.2 Varkpens

4.6.3 Beesdikrib

4.6.4 Lamskotelette

4.6.5 Beesribbetjies

4.6.6 Gebraaide lamsvleis

4.6.7 Varktjops

4.6.8 Lamskenkel

(8 × 1) (8)

4.7 'n Vleisbestelling word afgelewer en die hoofsjef merk op dat die vleis taai is. Die sjef is bekommerd dat die gaste sal kla.

Noem SEWE metodes wat gebruik kan word om die vleis sag te maak. (7)

Kopiereg voorbehou

4.8 'n Gas versoek dat die vleis in hul teenwoordigheid gesny word om tot die ambiance van die aand by te dra.

Noem SES reëls wanneer vleis voorgesny word. (6)

4.9 Vertaal die volgende Franse vleisterme in Afrikaans.

4.9.1 Boeuf

4.9.2 Veau

4.9.3 Mouton

4.9.4 D' agneau

4.9.5 Le Porc

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou