higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

28 NOVEMBER 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	C
	1.1.2	A
	1.1.3	D
	1.1.4	A
	1.1.5	C
	1.1.6	B
	1.1.7	D
	1.1.8	C
	1.1.9	D
	1.1.10	D

(10 × 1) (10)

1.2	1.2.1	K
	1.2.2	H
	1.2.3	J
	1.2.4	D
	1.2.5	F
	1.2.6	B
	1.2.7	C
	1.2.8	I
	1.2.9	A
	1.2.10	G

(10 × 1) (10)

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

(10 × 1) (10)

1.4	1.4.1	invertsuiker
	1.4.2	Kremetart
	1.4.3	Mieliestroop
	1.4.4	Gouestroop
	1.4.5	Heuning
	1.4.6	Vloeibare glukose
	1.4.7	Gegranuleerde suiker
	1.4.8	Laktose
	1.4.9	Strooisuiker
	1.4.10	Versiersuiker

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.5	1.5.1	drankies		
	1.5.2	Stilton		
	1.5.3	alkohol		
	1.5.4	bleikmiddel met sodiumhipochloriet		
	1.5.5	18 maande		
	1.5.6	25–40		
	1.5.7	1,8 m		
	1.5.8	8,3		
	1.5.9	spesialiteits		
	1.5.10	125 g		
			(10 × 1)	(10)
				[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1	2.1.1	Glacé		
	2.1.2	Hors d'oeuvre		
	2.1.3	Salades		
	2.1.4	Entrée		
	2.1.5	Légumes		
	2.1.6	Fromage		
	2.1.7	Farineux		
	2.1.8	Potage		
	2.1.9	Poisson		
	2.1.10	Rôties		
			(10 × 1)	(10)

2.2 2.2.1 Botter = R22,08✓
Gouestroop = R7,20✓
Kondensmelk = R28,00✓
Melk = R3,90✓
Suiker = R1,78✓
Kremetart = R0,44✓
Vanielje = R0,38✓

Totale koste = R63,78✓✓ (9)

2.2.2 R63,78 ÷ 72✓ = R0,89✓ (2)

2.2.3 Voedselkoste van 6 blokkies = 6 × R0,89✓ = R5,34✓

Verkoopsprys = $\frac{\text{voedselkoste}✓}{100 - 60 \ ✓} \times 100✓ = \frac{R5,34✓}{40✓} \times 100 = R13,35✓$ (8)

2.2.4 72 ÷ 6✓ = 12✓ (2)

2.2.5 120 gaste × 3 blokkies✓ = 360 blokkies✓

Faktor = $\frac{\text{gewenste}}{\text{bekend}} = \frac{360}{72}$ ✓ = 5✓

160 g botter × 5 = 800 g✓
75 ml stroop × 5 = 375 ml✓
397 g kondensmelk × 5 = 1985 g✓
325 ml melk × 5 = 1625 ml/1,625 litre✓
120 g suiker × 5 = 600 g✓
2 ml kremetart × 5 = 10 ml✓
5 ml vanieljegeursel × 5 = 25 ml✓ (11)

2.3 Meng al die bestanddele goed,✓ verhit die mengsel en roer totdat die suiker net opgelos het.✓
Moenie die stroop laat kook voordat die suiker nie opgelos het nie.✓
Hou aan om die suikerkorrels van die kastrol se kante af te spoel met 'n deegkwas wat in koue water gedompel is.✓
Kook die mengsel totdat dit sagtebalfase bereik het (112°C–116 °C).✓
Laat die gekookte oplossing afkoel tot 40 °C voordat jy dit begin klits.✓
Hou aan klits totdat die hele oplossing gekristalliseer het✓ – glansende voorkoms word dof.✓ (8)

[50]

VRAAG 3

3.1 Sop en boontjies (2)

3.2 3.2.1 KwaZulu-Natal: suikerprodukte soos gedroogde vrugte, konfyte, piekels, blatjangs en mebos. (Enige 2 × 1)

3.2.2 Vrystaat: Hoëgehalte skaap word gebraai, ontbeen, gestop en gerooster as braaivleis. Bredies en sosaties. (Enige 2 × 1)

3.2.3 Gauteng: Uitstekende beesvleis, biefstukke, boerewors, biltong. Goeie resepte vir mieliebrood, stywe pap, krummelpap (putupap); die meeste van die land se mielies word hier verbou. (Enige 2 × 1)
(3 × 2) (6)

3.3 ’n Eenvoudige botterroom word gemaak deur vet✓ en suiker✓ saam te verroom tot die gewenste tekstuur en ligtheid.✓ ’n Klein hoeveelheid eierwit kan ingeklop word.✓

Meringuebotterroom word gemaak deur eers die eierwitte te klits✓ en dan kokende stroop of slegs suiker by te voeg.✓ Sagte botter✓ word dan by die meringue ingemeng. Dit is ’n baie ligte, gladde versiersuiker.✓ (8)

3.4 AANDETE-SPYSKAART✓

Verkoelde suurlemoen✓

Consommé✓
Sole Véronique✓

Lamskotelette✓
Verglansde wortels✓
Spruitkool au gratin✓

Perskemelba✓

12 Desember 2018✓

In middel van bladsy✓
Spasie tussen 4 gange✓✓ (12)

3.5 Die belangrikste voedselgroepe vir die kleuter is die melk-,✓ vleis-,✓ vrugte- en groentegroepe.✓
Kleuters benodig 1–2 g proteïene per kilogram liggaamsgewig per dag. Dit is ’n fase van vinnige groei.✓
Op een jaar moet die kleuter ’n gemengde dieet hê wat al die nutriënte in die korrekte verhoudings bevat.✓
Die kleuter moet aangemoedig word om gereeld water te drink in plaas van koeldrank.✓
Gee vrugte en vrugtesap tussen maaltye.✓ Vesel is noodsaaklik om hardlywigheid te voorkom.✓
Gebruik volgrane, vars vrugte en groente.✓
Yster moet in die vorm van eiergeel en lewer voorsien word.✓ (10)

3.6 Laat ’n minimum spasie van 132–183 cm✓ oop tussen elke tafel vir stoele en ’n spasie wat groot genoeg is vir kelners om in te kan bedien.✓
Vir ’n 152 cm ronde tafel (10 sitplekke), laat 3,53 m spasie toe en sny jou patroon volgens daardie grootte.✓
Elke sitplek benodig 50–60 cm✓ om te verseker dat die gas gemaklik is.✓
Daar moet ’n spasie van 46 cm✓ tussen die stoel se rugleuning en die tafel wees.✓
Daar moet ’n spasie van sowat 1 m✓ tussen die stoel se rugleuning en die muur wees om voorsiening te maak vir ’n gangetjie.✓
Spasie moet gelaat word vir die eweredige verspreiding van bedieningstafels✓ rondom die vertrek. (10)

3.7 Weekdiere✓ en skaaldiere✓ (2)
[50]

VRAAG 4

4.1 Restaurant in groot residensiële hotel.✓ Styl kan insluit: 'n table d'hôte-eetkamer, à la carte (insluitend fynproewersvlak) en koffiewinkels.✓

Eetkamers✓ in kleiner residensiële hotelle, herberge of gastehuise.✓

Residensiële klubs✓ bied ook restaurantdienste aan.✓

Kommersiële restaurante✓ met geen residensiële akkommodasie: tradisionele styl.✓

Spesialiteitsrestaurante:✓ bv. Chinees, Italiaans, Grieks, Meksikaans, Kosjer,✓ ens.

Kitskosrestaurant:✓ word onder 'n franchise bedryf, bv. Kentucky Fried Chicken of word as tradisionele kafees en snoepwinkels bedryf.✓ (6 × 2) (12)

4.2 4.2.1 Vrugte: gestoofde vrugte/vars vrugteslaai (1)

4.2.2 Graankos: verskillende soorte graankosse, bv. graanvlokkies, en warm pap soos hawermout. (1)

4.2.3 Vis: haring/skelvis/kitsery (1)

4.2.4 Hoofgang: eiers✓ – gekook/geroer/gebak/geposjeer/omelette bedien met spek, wors, niertjies, gebraaide aartappelkoekies, gebraaide tamaties, gesoteerde sampioene.✓✓ (3)

4.2.5 Roosterbrood/Rolletjies: Volgraan/witbrood, croissants, kraakbeskuitjies, muffins, ens. (1)

4.2.6 Preserwes: marmalade/heuning/enige soort konfyt of preserwe (1)

4.2.7 Drankies: koffie/tee/warm sjokolade (1)

4.3
- Aantal gaste
- Spesiale dieetvereistes, bv. vegetaries/kosjer/halaal
- Koste per kop
- Kombuisspasie en beskikbare toerusting
- Vermoë van personeel (Enige 4 × 1) (4)

4.4 4.4.1 Pasga: slegs✓ ongesuurde brood✓ mag geëet word (Matzo). (2)

4.4.2 Pinkster: kaaskoek is 'n tradisionele gereg wat tydens hierdie feesviering bedien word. (1)

4.4.3 Jom Kippoer: dit behels 'n vastydperk van 25 uur. (1)

4.4.4 Chanoeka: tyd van toewyding in Desember✓ wanneer pannekoeke✓ en aartappelgereg (aartappellatkes)✓ gewoonlik geëet word. (3)

4.5
- Indiese kookkuns behels die gebruik van baie geurmiddels, pikante souse en veral kerries.
- Die kok meng sy/haar eie garam masala of vermeng hul eie speserye.
- Rys is ’n stapelvoedsel.
- Hulle bedien dikwels spesiale plat brode – chapati, roti of bhakri.
- Die kos is kleurvol en sterk gegeur.
- 'Warm' kos smaak souterig en is proteïenryk.
- ’n Tipiese Indiese maaltyd kan bestaan uit ’n kerriehoofgereg bedien saam met die volgende bygeregte: joghurt, sambals, poppadom of chapati, klapper en blatjang. (Enige 5 × 1) (5)

4.6 4.6.1 Pasteurisasie verbeter die geur✓ en hou gehalte in stand.✓ Dit word gebruik om patogeniese organismes✓ te vernietig en te help met die vermenging van bestanddele.✓

4.6.2 Dit word gehomogeniseer om die vetbolletjies fyn te verdeel.✓ Die tekstuur✓ en smaaklikheid✓ van die roomys word deur homogenisasie verbeter.✓

(2 × 4) (8)

4.7
- Die versoeterkonsentrasie
- Temperatuur
- pH
- Voorkoms van ander bestanddele
- Die proeër se smaaksensitiwiteit (Enige 4 × 1) (4)

4.8 Bruto wins % (1)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 50
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou