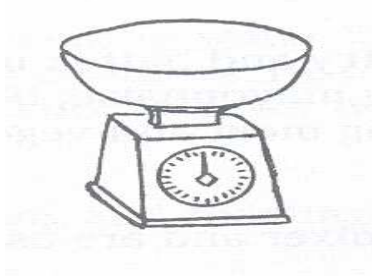


AFDELING D: VOEDSELPRODUKSIE

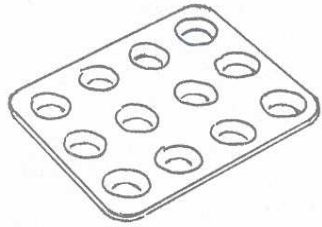
VRAAG 6

6.1 Identifiseer die volgende apparaat en noem EEN gebruik van elke apparaat. Kopieer en voltooi die onderstaande tabel in die antwoordeboek.

6.1.1



6.1.2



6.1.3



6.1.4



APPARAAT	GEBRUIK
6.1.1	
6.1.2	
6.1.3	
6.1.4	

(8)

6.2 Messe is basiese gereedskap in die kombuis. Skryf VIER basiese veiligheidsmaatreëls vir 'n dowe kok wat hy moet volg wanneer hy messe gebruik, neer.

(4)

[12]

VRAAG 7

Bestudeer die onderstaande resep en beantwoord die daaropvolgende vrae:

	<u>Skons</u>
1.	1 koppie koekmeel
2.	4 teelepels bakpoeier
3.	½ teelepel sout
4.	4 eetlepels suiker
5.	½ koppie melk
6.	100 g botter/margarien

- 7.1 Herlei die eerste VYF bestanddele in die resep na die metrieke stelsel (SI). (5)
- 7.2 Identifiseer die rismiddel wat in die bostaande resep gebruik word. (1)
- 7.3 Stel TWEE metodes voor waarop lug in die skondeeg ingesluit kan word. (2)
- 7.4 Wat sal gebeur as te veel meel gebruik word wanneer die skondeeg uitgerol word? (1)
- 7.5 Verduidelik jou antwoord op VRAAG 7.4 (1)
- [10]**

VRAAG 8

Gloria, jou vriendin, is geset. Sy het baie gemorskos geëet. Nadat sy siek geword het, het haar dokter haar aangeraai om haar eetgewoontes te verander. Gloria is nou meer gesondheidsbewus. As gevolg daarvan, het sy begin om aan meer sportaktiwiteite deel te neem.

- 8.1 Gee haar 'n voorbeeld van 'n gesonde kosblik wat sy kan saamvat skool toe. (3)
- 8.2 Motiveer jou keuse van 'n kosblik in VRAAG 8.1 deur na die voedselgroepe te verwys. (3)
- [6]**

VRAAG 9

- 9.1 'n Kliënt vra vir warm melk by haar koffie. Noem DRIE veranderinge wat plaasvind wanneer die melk verhit word. (3)
- 9.2 9.2.1 Noem die voordele van ultrahoëtemperatuur-melk (UHT). (1)

9.2.2 Identifiseer die belangrikste nutriënt in melk.

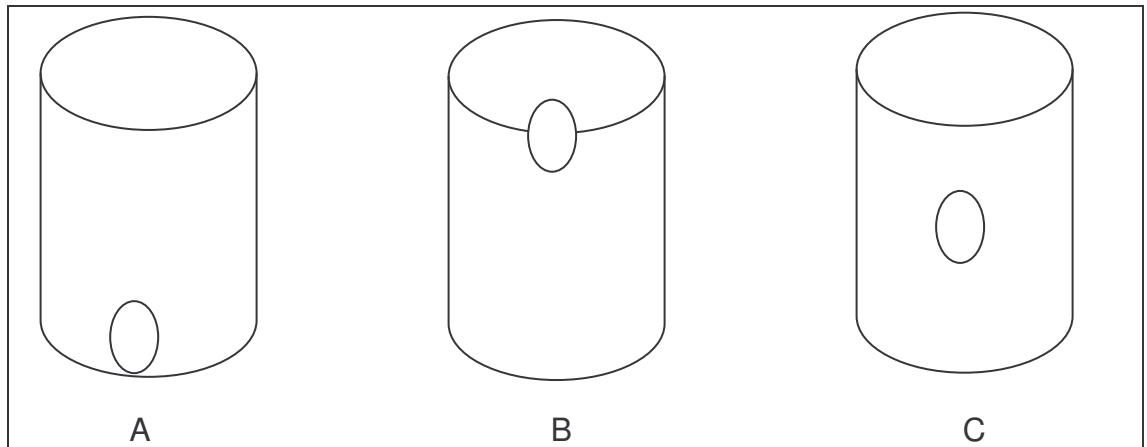
(1)

- 9.3 Gee EEN voorbeeld van 'n tipe kaas wat die geskikste vir die volgende geregte is. Kopieer en voltooi die volgende tabel in die antwoordeboek.

Dis	EEN tipe kaas
9.3.1 Pizza	
9.3.2 Caesar-slaai	
9.3.3 Kaaskoek	

(3)

- 9.4 Elke glas is met water gevul. 'n Eier word in elke glas geplaas. Na 5 minute word die volgende waargeneem:



Bepaal die varsheid van die eier in elke glas.

(3)

- 9.5 Wanneer 'n kombuis beplan word, is dit belangrik om genoeg bêreplek te hê. Skryf die VIER stoorareas in die kombuis van 'n restaurant neer.

(4)

[15]

VRAAG 10

- 10.1 Jy moet slaaiblaare in jou slaai gebruik, maar die blare is effens verwelk. Beskryf hoe die blare weer bros gemaak kan word.

(1)

10.2 VINAIGRETTE-SLAAISOUS

- 10.2.1 Noem die bestanddele wat gebruik kan word om die vinaigrette-slaaisous voor te berei.

(3)

- 10.2.2 Skryf die verhouding van die vloeistowwe tot mekaar neer.

(2)

- 10.2.3 Noem 'n slaai wat met 'n vinaigrette-slaaisous bedien kan word.

(1)

- 10.3 Slaaie kan op verskeie maniere in 'n spyskaart ingesluit word. Kopieer en voltooi die onderstaande tabel in die antwoordeboek om hierdie stelling te illustreer.

Plek op die spyskaart	EEN slaai wat bedien kan word
Voorbeeld: Hoofgereg	Hoenderslaai
10.3.1 Voorgereg	
10.3.2 Bykos	
10.3.3 Nagereg	

(3)

- 10.4 Na 'n funksie by 'n hotel het daar baie appels, perskes, aarbeie en piesangs oorgebly. Stel EEN metode van preservering vir elke vrug voor om vermorsing te voorkom. Kopieer en voltooi die onderstaande tabel in die antwoordeboek.

Vrug	EEN metode van preservering
10.4.1 Appels	
10.4.2 Perskes	
10.4.3 Aarbeie	
10.4.4 Piesangs	

(4)

[14]

VRAAG 11

- 11.1 Watter graanprodukt is die stapelvoedsel in Suid-Afrika? (1)
Motiveer jou antwoord. (2)
- 11.2 VLA
- 11.2.1 Hoe kan klonte voorkom word wanneer vlapoeier gebruik word om vla te maak? (3)
- 11.2.2 Hoe kan ons voorkom dat 'n vel op die vla vorm wanneer dit afkoel? (2)

[8]

TOTAAL AFDELING D: 65