



HOËRSKOOŁ EDUPLEX

GASVRYHEIDSTUDIES

GRAAD 11

KWARTAALTOETS 2

Eksaminator: me L van der Merwe

Moderator: me M Maartens

Taalversorger: me H Kruger

Tyd: 1 uur

Totaal: 65

Datum: 16 Maart 2017

Instruksies:

1. Beantwoord al die vrae in die assesseringsboek.
 2. Lees al die vrae aandagtig deur voor beantwoording.
 3. Die vraestel bestaan uit DRIE afdelings: A, B en C.
 4. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel van hierdie vraestel.
 5. Skryf netjies en leesbaar.
 6. Trek 'n lyn na elke vraag.
 7. Begin elke AFDELING op 'n nuwe bladsy.
-

AFDELING A

VRAAG 1: MEERVOUDIGE KEUSEVRAE

Verskillende moontlike antwoorde word vir elke vraag verskaf. Dui die korrekte antwoord in jou assesseringsboek aan deur slegs die regte keuse (a – d) langs die vraagnommer te skryf.

1.1 'n Table d'hôte-spyskaart is 'n ...

- A spyskaart met 'n verskeidenheid geregte met individuele pryse.
- B spyskaart waar gaste hulself help.
- C informele vasgestelde spyskaart.
- D vasgestelde spyskaart met 'n beperkte keuse en vasgestelde prys. (1)

1.2 Wanneer 'n spyskaart saamgestel word, moet die volgende in gedagte gehou word:

- A ouderdomsgroep.
- B beskikbare personeel en toerusting.
- C tyd van die dag.
- D al die bogenoemde en nog meer. (1)

1.3 'n Oggendtee behoort ...

- A geen koffie te bedien nie.
- B hoofsaaklik soetgeregte te bedien.
- C altyd 'n aansitgeleentheid te wees.
- D slegs soetgeregte te bedien. (1)

1.4 *Petit-fours* is ...

- A soutigheidjies.
- B items wat met ontbyt bedien word.
- C klein soetgebak.
- D gemaak van suurdeeg as rysmiddel. (1)

1.5 Die porsiegrootte van groente as bygereg is:

- A 125 ml
- B 200 ml
- C 250 ml
- D 270 ml (1)

1.6 'n Spyskaart is gebalanseerd indien ...

- A daar drie gange is.
 - B die vorm van die voedselsoorte verskil.
 - C al die gange òf warm òf koud is.
 - D dit al die voedselgroepe bevat.
- (1)

1.7 Gis word gebruik om die volgende te maak:

- A focaccia.
 - B vetkoek.
 - C beskuit.
 - D al die bogenoemde items.
- (1)

1.8 Jy evalueer 'n broodproduk. Dis swaar en het 'n swak volume. Wat was die oorsaak?

- A Dit is nie korrek gefermenteer nie.
 - B Die oond was nie warm genoeg nie.
 - C Die gis was te min.
 - D Te veel meel is in die deeg geforseer.
- (1)

1.9 Hoe sal jy die groentesnit **BRUNOISE** sny?

- A 1 cm by 1 cm blokkies.
 - B 2 – 3 cm blokkies.
 - C Stokkies van 1 – 3 cm dik en 3 – 4 cm lank.
 - D Stokkies van 1 cm by 1 cm en 5 – 7 cm lank.
- (1)

1.10 Wat beteken die term **kap** van groente?

- A Sny in klein blokkies.
 - B Sny in fyn repies.
 - C Sny rofweg in klein stukkies.
 - D Sny in dun lagies.
- (1)

[10]

VRAAG 2: VOLTOOI DIE TABEL

Pas die groente in TABEL A by die klassifikasie in TABEL B.
Skryf slegs die NAAM langs die vraagnommer (2.1 – 2.22) in die assesseringsboek neer. **Elke groentesoorte mag net een maal gebruik word.**

Tabel A

Brokkoli, Suikerbone, Pietersielie, Rankboontjies, Brusselspruite, Seldery, Patats, Sneeuertjies, Aartappels, Blomkool, Gekultiveerde sampioene, Grasuie, Babamurg, Knoffel, Truffels, Mielies, Beet, Eiervrug, Komkommer, Advokadopere, Rape, Artisjokke.

Tabel B

Algemene Naam	Klassifikasie (deel van plant)	Voorbeeld van groente	
Groen groentes	Blare	2.1	2.2
	Blomme	2.3	2.4
	Stamme, stingels en spruite	2.5	2.6
Vrugte	Pampoen en skorsies	2.7	2.8
	Sagte vrugte	2.9	2.10
Ondergrondse groente	Wortels	2.11	2.12
	Bolle	2.13	2.13
	Knolle	2.15	2.16
Peule	Peule	2.17	2.18
	Sade	2.19	2.20
Fungi	Dop en steel	2.21	2.22

[22 x ½ = 11]

AFDELING B

VRAAG 3: SPYSKAARTBEPLANNING

Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Aandete
Tamatieroomsop
Knoffelrolletjies

Gebakte salm met komkommerroomsous

Ballotine hoender in 'n brandewyn mosterdroomsous
Geroomde spinasie Appelkoos-geglansuurde wortels
Kruie risotto

Gestoomde pruimpoeding
met Vla
Koffie/tee

- 3.1 Noem die **ses voedselgroepe** en skryf een gereg uit die spyskaart by elke korrekte voedselgroep neer. (6 x 2 = 12)
- 3.2 Evalueer die bostaande spyskaart volgens die **beginsels van spyskaartbeplanning**. (5)
- 3.3 Gebruik die spyskaart bo en skryf die spyskaart in die regte formaat. (15)
- [32]**
-

VRAAG 4: GISPRODUKTE (Suurdeeg produkte)

Suurdeeg produkte is deel van baie mense se daaglikse lewe.

Bestudeer die onderstaande resep en beantwoord die daaropvolgende vrae:

MAKLIKE WITBROOD	
<u>Bestanddele</u>	
875 ml	koekmeel
15 ml	droëgis
5 ml	sout
12,5 ml	suiker
12,5 ml	olie
325 - 350 ml	louwarm water
<u>Metode</u>	
Meng die droë bestanddele, behalwe die gis, in 'n groot mengbak. Voeg die gis by en meng goed. Voeg die olie en water by die droë bestanddele en knie vir 10 minute om 'n sagte deeg te vorm.	
Bedek met plastiek en laat die deeg op 'n warm plek vir 5-10 minute rus.	
Knie die deeg af. Rond af en laat tafelrus. Vorm die deeg. Verglans met melk of eiergeel.	
Plaas op 'n gesmeerde bakplaat en laat op 'n warm plek rys vir 20-30 minute of tot dubbel die oorspronklike grootte.	
Bak by 180°C vir $\pm$ 30 minute tot goudbruin.	

- 4.1 Noem **TWEE** tipes suurdeeg wat beskikbaar is. (2)
- 4.2 Verduidelik waarom dit belangrik is om die **deeg te knie**. (2)
- 4.3 **Noem die funksie** van die volgende bestanddele wat gedurende die aanmaak van witbrood gebruik word:
- 4.3.1 Sout
- 4.3.2 Suiker
- 4.3.3 Eiers (3)

[12]

AFDELING C

VRAAG 5: GROENTE

'n Leerlingsjef vra raad oor hoe om aartappels gaar te maak sodat die meeste voedingstowwe en kleur behoue sal bly.

Skryf 'n paragraaf van nie meer as 200 woorde nie waarin jy verduidelik hoe aartappels voorberei (geskil) en gekook moet word om maksimum voedingstowwe te behou.

[5]

Totaal: [65]