



# HOËRSKOOŁ EDUPLEX

GASVRYHEIDSTUDIES

GRAAD 10

KWARTAALTOETS 1

**Eksaminator:** me L van der Merwe

**Moderator:** me M Maartens

**Taalversorger:** me H Kruger

**Tyd:** 1 uur

**Totaal:** 70

**Datum:** 23 Februarie 2017

---

## Instruksies:

1. Beantwoord al die vrae in die assesseringsboek.
  2. Lees die vrae aandagtig deur voor beantwoording.
  3. Die vraestel bestaan uit DRIE afdelings: A, B en C.
  4. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel van hierdie vraestel.
  5. Skryf netjies en leesbaar.
  6. Trek 'n streep na elke afdeling.
  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 'Mise-en-place' verwys na die voorbereiding ... .

- a) voor bediening of produksie
- b) van alle groente voor die kookproses
- c) van vleis of vis voor die kookproses
- d) van alle nageregte en gebak voor bediening begin (1)

1.2 Vloeistowwe word by voorkeur gemeet volgens ... .

- a) massa
- b) gewig
- c) volume
- d) ponde (1)

1.3 Watter metode van braai word gebruik vir die gaarmaak van koeksisters?

- a) Geeneen van die lys hieronder
- b) Diepbraai
- c) Droogbraai
- d) Vlakbraai (1)

1.4 Om voedsel warm te hou vir bediening, moet 'n bain-marie gebruik word en alle dele van die voedsel moet bo ... wees.

- a) 45°C
- b) 50°C
- c) 60°C
- d) 73°C (1)

1.5 Roerbraai is geskik vir ...

- a) blokkies hoender of bief.
- b) repies vleis en groente.
- c) gaarmaak oor oop kole.
- d) gaarmaak oor medium hitte. (1)

1.6 Panè beteken:

- a) geskilde, ontpit en in blokkies gekapte tamatie.
- b) dompel in beslag of vloeistof.
- c) 'n produk word eers in meel gerol, dan in 'n eiermengsel gedoop en dan met krummels bedek.
- d) maak voedsel baie fyn of syg dit deur 'n sif tot 'n gladde pulp. (1)

1.7 Hierdie apparaat word vir verbruining en rooster van voedsel gebruik:

- a) Baine-marie
- b) Salamander
- c) Kantelpan
- d) Mikrogolfoonde (1)

1.8 Potbraai val onder die volgende gaarmaakmetode.

- a) Klamhittemetode
- b) Kombinasietmetode.
- c) Droëhittemetode.
- d) Geeneen van die genoemde. (1)

1.9 Braaivleis (Barbeque) is dieselfde gaarmaakmetode as:

- a) Bak.
- b) Braai.
- c) Oondbraai.
- d) Rooster. (1)

1.10 'n Konveksieoond ...

- a) is 'n bak- en 'n stoom-oond, kombinasie in een.
- b) kan met gas, elektrisiteit of olie werk.
- c) het 'n gemotoriseerde waaier en versprei warm lug deur die oond.
- d) het 'n magnetronbuis in die oond wat mikrogolfbestraling opwek. (1)

**[10]**

## VRAAG 2: PAS DIE KOLOMME

Pas die terme in Kolom A by die beskrywing in Kolom B. Skryf slegs die LETTER (A - M) langs die vraagnommer (2.1 – 2.12) in jou antwoordboek neer.

| Kolom A<br>TERM |           | Kolom B<br>BESKRYWING |                                                                                                                                                      |
|-----------------|-----------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1             | Bestuif   | A                     | Besprinkel met kaas of broodkrummels en verbruin dan.                                                                                                |
| 2.2             | Bedruip   | B                     | Groente wat in warm water gedompel word om die skilletjie te verwyder.                                                                               |
| 2.3             | Concasser | C                     | Om in natuurlike segmente op te breek, bv. vis.                                                                                                      |
| 2.4             | Verglans  | D                     | Om voedsel liggies in olie te braai terwyl dit geroer of geskud word sonder om dit te verbruin.                                                      |
| 2.5             | Verhelder | E                     | Om gesmelte vet of ander vloeistof bo-oor vleis, wat in die oond gaargemaak word, te skep om 'n sappige produk te verseker en uitdroging te voorkom. |
| 2.6             | Au Gratin | F                     | Sprinkel versiersuiker of strooisuiker oor gebak.                                                                                                    |
| 2.7             | Dèglacé   | G                     | Om 'n vloeistof tot 'n kleiner volume te konsentreer deur dit te kook.                                                                               |
| 2.8             | Soteer    | H                     | Om voedsel met eier of eier en melk te borsel.                                                                                                       |
| 2.9             | Reduseer  | I                     | Om die aanpaksel op die bodem van 'n pan met 'n vloeistof op te los.                                                                                 |
| 2.10            | Vlok      | J                     | Om suiker en smeer saam te klits totdat dit lig en romerig is.                                                                                       |
| 2.11            | Blansjeer | K                     | Om 'n produk helder te maak deur onsuiverhede te verwyder, bv. aftreksel.                                                                            |
| 2.12            | Verroom   | L                     | Om te kook tot dit halfgaar is.                                                                                                                      |
|                 |           | M                     | Om bestanddele grof op te breek met 'n mes of vurk.                                                                                                  |

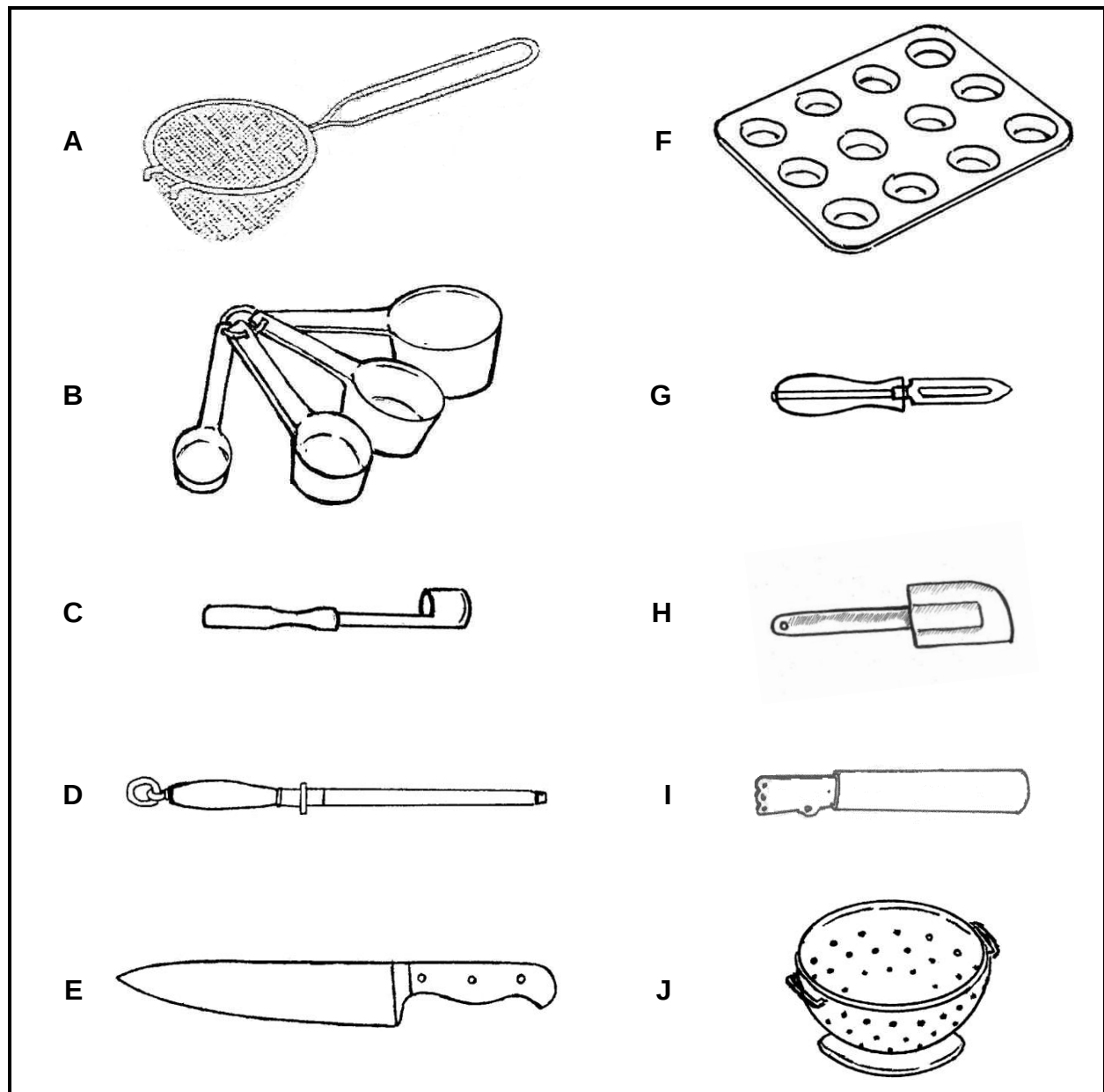
[12]

## AFDELING B

### VRAAG 3: KOMBUISTOERUSTING

Beantwoord die volgende vrae na aanleiding van die onderstaande illustrasies:

- 3.1 Benoem die kombuisgereedskap soos hieronder aangetoon. Skryf slegs die naam van die toerusting langs die letters A – J neer. (10)
- 3.2 Beskryf waarvoor elke kombuisgereedskap in die kombuis gebruik word. (10)



[20]

## VRAAG 4: RESEPINTERPRETASIE

Gebruik die resep hieronder om die volgende vrae te beantwoord.

### MUFFINS

- 1) Laat afkoel in die muffinpan vir 'n paar minute, maak los, lig versigtig uit en laat heeltemal afkoel op 'n afkoelrak.
- 2) Klits die 2 eiers en die 375 ml melk saam en voeg die droë bestanddele, sowel as die 100 ml gesmelte botter of margarien by. Meng slegs totdat die droë bestanddele orals vogtig is – moenie oormeng nie.
- 3) Plaas die 5 ml sout, 50 ml suiker en 15 ml bakpoeier in 'n mengbak saam met 475 ml koekmeel en meng deeglik. Maak 'n holte in die middel van die droë bestanddele.
- 4) Smeer die holtes van die muffinpan met margarien. Voorverhit die oond tot 200°C.
- 5) Verdeel die beslag tussen die gesmeerde muffinholtes. Bak by 200°C vir 20–25 minute of tot goudbruin en deurgebak.

4.1 Resepte moet op 'n spesifieke manier uitgeskryf word. Herskryf die gegewe resep op die korrekte manier. Die stappe vir die metode moet nie uitgeskryf word nie. **Skryf slegs die nommers van die stappe neer.** (15)

4.2 Noem 'n bestanddeel wat gebruik kan word om 'n variasie by die resep teweeg te bring. (1)

**[16]**

## AFDELING C

### VRAAG 5

Een manier waarop kos gaargemaak kan word, is deur dit te **braai**. Dit is 'n smaaklike manier om kos voorteberei, maar dit word nie altyd as baie gesond beskou nie.

- Noem en verduidelik die **verskillend tipe** braai metodes. (6)
- Twee voorbeelde van voedselsoorte wat geskik is om so gaargemaak te word. (12 x ½)

[12]

---

Totaal: [70]