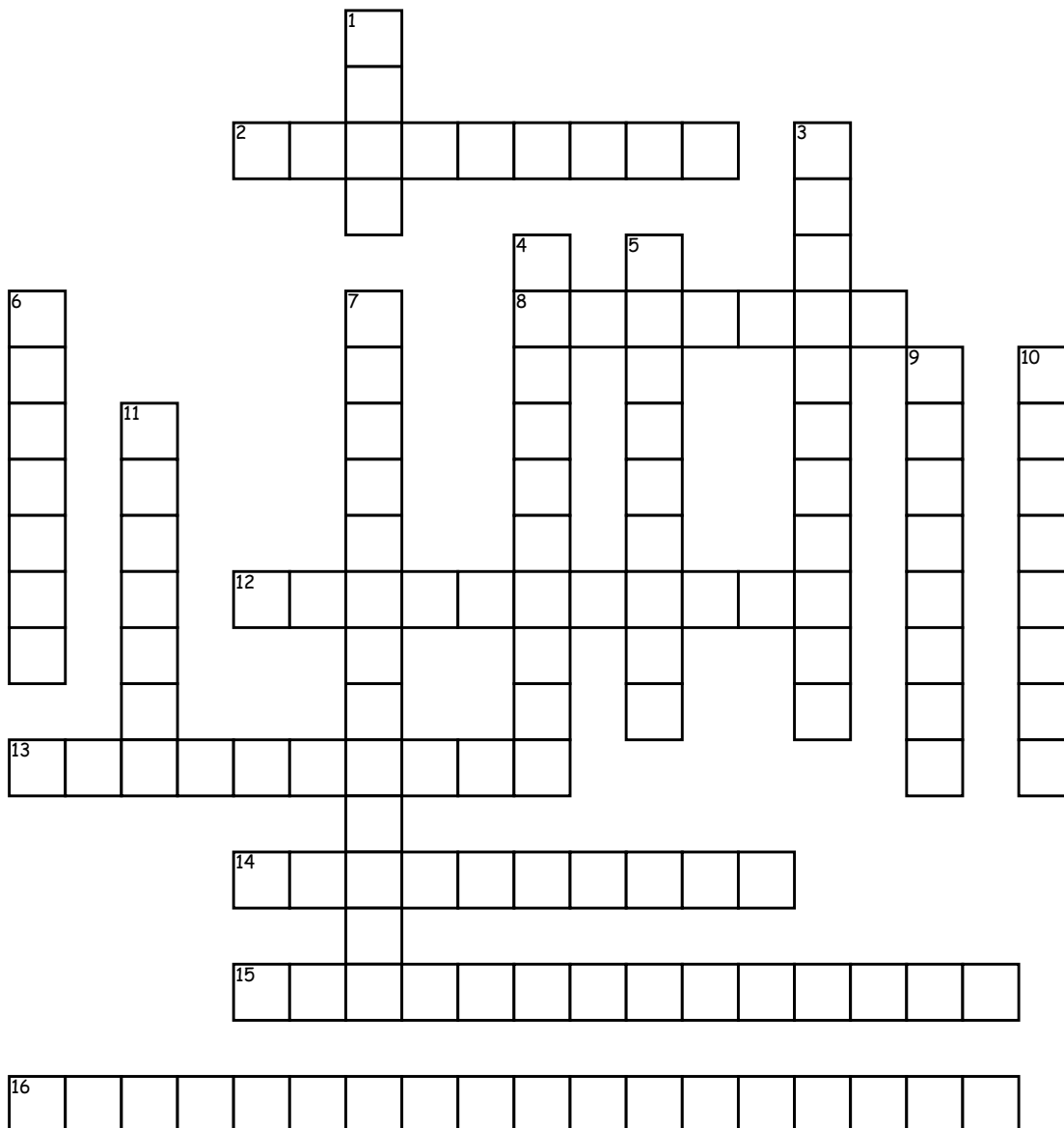


# Gasvryheidstudies Gr.9



**Across**

- 2. Een droe hitte metode.
- 8. Voedsel word onder 'n rooi-warm element of kole gerooster.
- 12. Berei sop en garnering asook vleisaftreksel
- 13. Die langgaan rys het 'n baie duidelike geur wat spruit uit die verouderingsproses
- 14. Die sjef rooster vleis voor gaste
- 15. Berei vis en skulpvisgeregte

16. Verskillende slaaibestanddele word in lae gepak.

**Down**

- 1. Maak voedsel in 'n \_\_\_\_\_ met vet gaar.
- 3. Die rys bedien as n buffer vir vloeistof
- 4. \_\_\_\_\_ is 'n Italiaanse kortgraanrys
- 5. Die sjef berei voedsel vir personeel.

6. Die sjef is verantwoordelik vir klerklike werk en roep voedselbestellings uit.

- 7. Die sjef is in beheer van alle kombuis aktiwiteite.
- 9. Klein blokkies brood wat in olie gebak of diepgebraai is.
- 10. Word as 'n gras beskou.
- 11. \_\_\_\_\_ is 'n voorbeeld van 'n dik beslagmengsel en word volgens die emulsiemetode gemaak.