

रोल नं.

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 4 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 23 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जायेगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।
- Please check that this question paper contains 4 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 23 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

खाद्य उत्पादन III

FOOD PRODUCTION – III

निर्धारित समय : 3 घंटे]

[अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 hours]

[Maximum Marks : 60

सामान्य निर्देश :

- प्रश्न-पत्र को ध्यान से पढ़िए । प्रत्येक खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं । परीक्षार्थी उत्तर लिखने में द्विभाषी माध्यम (अंग्रेज़ी और हिन्दी दोनों) का उपयोग कर सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेज़ी में लिखे जाएँ ।
- 1 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 20 शब्दों में दें ।
- 2 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 20 – 30 शब्दों में दें ।
- 3 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 30 – 40 शब्दों में दें ।
- 4 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 70 – 80 शब्दों में दें ।
- 5 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 100 शब्दों में दें ।

General Instructions :

- (i) *Read the paper carefully. All questions in each section are compulsory. Students may use bilingual media (both English and Hindi) for writing, in which technical terms should be written in English medium.*
- (ii) *Answer 1 mark questions in about 20 words.*
- (iii) *Answer 2 marks questions in about 20-30 words.*
- (iv) *Answer 3 marks questions in about 30-40 words.*
- (v) *Answer 4 marks questions in about 70-80 words.*
- (vi) *Answer 5 marks questions in about 100 words.*

1. पके हुए व्यंजनों को कितने तापमान से नीचे नहीं रखना चाहिए ? 1
State the temperature below which the cooked dishes should not be kept.
2. लेमन ज़ेस्टर क्या होता है ? इसे किसके लिए प्रयोग करते हैं ? 1
What is a Lemon Zester ? What is it used for ?
3. मीट में कौन से दो विटामिन भरपूर मात्रा में पाए जाते हैं ? 1
List two vitamins which are found abundantly in meat.
4. परोसते समय भोजन किन चार तरह से दूषित हो सकता है ? 2
Identify four ways food can get contaminated while serving.
5. एक कसाई (butcher) व फिश मोंगर (fish monger) की क्या दो-दो जिम्मेदारियाँ होती हैं ? 2
List two responsibilities each of a butcher and a fish monger.
6. सेफेलोपौडस (cephalopods) व क्रस्टेशियन्स (crustaceans) के दो-दो उदाहरण दीजिए । 2
Give two examples each of cephalopods and crustaceans.
7. कौलाजन (Collagen) क्या होता है ? इसकी क्या भूमिका है ? 2
What is Collagen ? What is it's role ?
8. मुर्गी के सीने (chicken breast) को धड़ से अलग करने व काटने के चरण लिखिए । 2
Outline the steps of disjointing and cutting breast from a whole chicken.
9. ऐपेटाईज़र (Appetiser) का वर्गीकरण करके, एक-एक उदाहरण दें । 2
Classify Appetisers and give one example of each.

10. स्ट्रेट डोअ (straight dough) तरीके द्वारा ब्रेड (bread) बनाने की विधि समझाइए । 2
Explain the straight dough method of making bread.
11. फ्रेंच (French) विधि से पफ पेस्ट्री (puff pastry) बनाते समय आप कौन सी चार सावधानियाँ बरतेंगे ? 2
Write four precautions you will adopt while making puff pastry by French method.
12. निम्नलिखित पाक शब्दों (culinary terms) को संक्षिप्त में समझाइए : 2
(i) डिकैन्टर (Decanter)
(ii) इगोउटर (Egoutter)
(iii) फ्लोरोन (Fleuron)
(iv) फौनदैन्त (Fondant)
Briefly explain the following culinary terms :
(i) Decanter
(ii) Egoutter
(iii) Fleuron
(iv) Fondant
13. मेन कोर्स सलाद (main course salad) व साइड डीश सलाद (side dish salad) बनाते समय आप किन तीन-तीन बातों का ध्यान रखेंगे ? 3
What three points each would you keep in mind while making a main course salad and a side dish salad ?
14. सैंडविच (sandwich) बनाने के लिए चार उपयुक्त ब्रेड का सुझाव दीजिए । बुक मेकर (book maker) सैंडविच (sandwich) कैसे बनाई जाती हैं ? 3
Suggest four suitable breads used for making sandwiches. How is book maker sandwich made ?
15. अपनी बहन को फ्लोर बैटर विधि (flour batter method) के द्वारा केक बनाना सिखाएँ । 3
Educate your sister to make a cake by flour batter method.
16. बेसिक कुकीज़ (basic cookies) बनाने की विधि लिखें । 3
Write the recipe of basic cookies.
17. स्वीट ब्रेड (sweet bread) व ट्राइप (tripe) के बीच अंतर बताइए । 3
Differentiate between sweet breads and tripe.

18. ताजी मछली व शेल फिश का चुनाव करने के लिए, आप किन तीन-तीन बातों का ध्यान रखेंगे ? 3
What three points each would you keep in mind to ensure selecting fresh fish and shell fish ?
19. रसोई घर में स्वच्छता व सही जल-निकासी (drainage) के लिए कौन सी तीन-तीन बातों का ध्यान रखना चाहिए ? 3
Which three points each should be considered to ensure hygiene and proper drainage in a kitchen ?
20. एक उत्तम क्वॉलिटी का मेमना (lamb) व भेड़ (sheep) खरीदने के लिए आप कौन सी चार-चार विशेषताएँ जाँचेंगे ? 4
What four qualities each would you inspect for selecting good quality lamb and a sheep ?
21. मछली के निम्नलिखित कट्स को संक्षिप्त में समझाइए : 4
(i) स्टेक (Steaks)
(ii) पॅपियेत (Paupiettes)
(iii) अं-त्रास (Entresse)
(iv) डिलाइस (Delice)
Explain the following cuts of fish :
(i) Steaks
(ii) Paupiettes
(iii) Entresse
(iv) Delice
22. एक होटल के प्राप्ति स्थल (receiving area) का ले आउट प्लान (नक्शा) दर्शाइए । 5
Illustrate the layout plan of a receiving area of a hotel.
23. भेड़ (sheep) के विभिन्न कट्स का चित्र बनाकर उनके नाम लिखें । 5
Draw and label the various cuts of sheep.
-