

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 7 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 33 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 जाएगा । 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 7 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 33 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minute 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 घण्टे

अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 hours

Maximum Marks : 60

निर्देश : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं ।

Instructions : All questions are compulsory.

- (i) इस प्रश्न-पत्र में 33 प्रश्न शामिल हैं जिनमें से अभ्यर्थी को सिर्फ 25 प्रश्न करने की ज़रूरत है ।
- (ii) प्रश्न-पत्र दो खण्डों में विभाजित है ।

खण्ड अ

- बहुविकल्पीय प्रश्न / रिक्त स्थान भरिए / सीधे प्रश्न : कुल 12 प्रश्न शामिल हैं जो 1 – 1 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- अति लघु उत्तरीय प्रश्न : इनमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 2 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- लघु उत्तरीय प्रश्न : इनमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 3 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

खण्ड ब

दीर्घ उत्तरीय / निबन्धात्मक प्रश्न : इनमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 5 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

General Instructions :

- (i) This question paper contains 33 questions, out of which the candidate needs to attempt only 25 questions.
- (ii) Question paper is divided into **two** sections.

SECTION A

- Multiple choice questions / Fill in the blanks/Direct questions : contains total 12 questions of 1 mark each. Answer **any** 10 questions.
- Very short answer type questions : contains total 7 questions of 2 marks each. Answer **any** 5 questions.
- Short answer type questions : contains total 7 questions of 3 marks each. Answer **any** 5 questions.

SECTION B

Long answer / Essay type questions : contains total 7 questions of 5 marks each. Answer **any** 5 questions.

खण्ड अ

SECTION A

बारह प्रश्नों में से किन्हीं दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

1×10=10

Answer **any ten** questions from **twelve** questions :

1. पात्तेय (Pâté) से आप क्या समझते हैं ? 1
What do you understand by Pâté ?
2. इलास्टिन (Elastin) क्या होता है ? मीट पाक क्रिया में इसकी क्या भूमिका है ? 1
What is Elastin ? What is its role in meat cookery ?
3. सबायों किस से बनता है ? 1
What is sabayon made of ?
4. शैफ़ गार्डे माँज़े (Chef garde manger) में कौन-से दो हुनर होने चाहिए ? 1
Which two skills should a Chef garde manger possess ?
5. एक पैलेट नाइफ़ (palette knife) का क्या उपयोग है ? 1
What is a palette knife used for ?
6. बुके गर्नी (bouquet garni) की दो सामग्रियों को लिखिए । 1
Write two ingredients of bouquet garni.
7. सेण्डविच में बेस (Base) प्रयोग करने के दो कारण लिखिए । 1
Write two reasons for using base in a sandwich.
8. पशुओं को वध करने से पहले उन्हें उपवास पर क्यों रखा जाता है ? 1
Why are animals kept on fasting before slaughtering them ?
9. मछली के दो क्लासिकल एपिटाइज़रों (classical appetizers) के उदाहरण दीजिए । 1
Give two examples of classical appetizers of fish.
10. बिस्क (Bisque) क्या है ? इसे किससे बनाते हैं ? 1
What is a Bisque ? What is it made of ?
11. कनेल (Quenelle) से आप क्या समझते हैं ? 1
What do you understand by Quenelle ?
12. गैलेन्टाइन (Galantine) क्या है ? 1
What is Galantine ?

सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

2×5=10

Answer **any five** questions from **seven** questions :

13. एक व्यावसायिक रसोईघर की योजना (ले-आउट) मेनू एवं सर्विस के अनुसार क्यों बनाई जाती है ? एक-एक उदाहरण देकर समझाइए । 2
Why is the layout of a commercial kitchen planned according to the menu and service ? Explain with the help of an example each.
14. एच.ए.सी.सी.पी. (HACCP) के चार उद्देश्य लिखिए । 2
Write four objectives of HACCP.
15. व्यावसायिक रसोईघर के चार उपकरणों के नाम बताइए जिन्हें अलग बिजली के पावर प्वाइंट की आवश्यकता होती है । 2
Name four equipments of a commercial kitchen which require separate electrical power points.
16. बाज़ार में बिकने वाली दो फ़्लैट फ़िश (flat fish) व दो राउन्ड फ़िश (round fish) के नाम लिखिए । 2
Name two flat fishes and two round fishes sold in the market.
17. हैमबर्गर (Hamburger) एवं क्लब सैंडविच (Club sandwich) के बीच अन्तर स्पष्ट कीजिए । 2
Differentiate between Hamburger and Club Sandwich.
18. पफ पेस्ट्री (Puff pastry) बनाने की इंग्लिश (English) विधि समझाइए । 2
Explain the English method of making puff pastry.
19. शौर्ट क्रस्ट पेस्ट्री (short crust pastry) बनाने के लिए सामग्रियों की सूची बनाइए । 2
Enlist the ingredients used for making a shortcrust pastry.

सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

3×5=15

Answer **any five** questions from **seven** questions :

20. लार्डर में बैक्टीरिया (bacteria) के विकास की रोकथाम के लिए छः सुझाव दीजिए । 3
Suggest six ways to prevent growth of bacteria in a larder.

21. एक बड़े होटल के वॉश-अप क्षेत्र (wash-up area) की योजना बनाते समय स्वच्छता एवं प्रभावी जल निकासी व्यवस्था के लिए क्या-क्या सावधानियाँ अपनानी चाहिएँ ? 3
While planning the wash-up area of a large hotel, what precautions should be adopted to ensure hygiene and effective drainage system ?
22. एक बड़े होटल के वॉश-अप क्षेत्र (wash-up area) का ले-आउट प्लान (layout plan) का चित्र बनाइए । 3
Draw the layout plan of the wash-up area of a large hotel.
23. (i) कुकीज़ बनाने में चीनी एवं मक्खन की क्या भूमिका है ? 3
(ii) कूकीज़ (cookies) बनाते समय कौन-सी चार सावधानियाँ बरतनी चाहिएँ ?
(i) What is the role of sugar and butter in making cookies ?
(ii) What four precautions should be taken while making cookies ?
24. मछली के निम्नलिखित कट्स को समझाइए : 3
(i) सुप्रीम (Supreme)
(ii) गुजों (Goujon)
(iii) डिलाईस (Delice)
Explain the following cuts of fish :
(i) Supreme
(ii) Goujon
(iii) Delice
25. (i) नो बेक कुकीज़ (no bake cookies) कैसे बनाई जाती हैं ? 3
(ii) बेसिक कुकीज़ (basic cookies) बनाने की विधि लिखिए ।
(i) How are no bake cookies made ?
(ii) Write the method of preparing basic cookies.
26. मुर्गी के पर एवं सीने (Breast) को धड़ से अलग करने के चरण समझाइए । 3
Explain the steps of disjointing wings and breast from the body of a chicken.

खण्ड ब
SECTION B

दिए गए सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

5×5=25

Answer **any five** questions out of the **seven** questions :

- 27.** (i) ताजी मछली के चार संकेत बताइए । 5
- (ii) लीन (Lean) मछली एवं फैटी (Fatty) मछली के बीच अंतर बताइए ।
- (i) Write four signs of a fresh fish.
- (ii) What is the difference between lean and fatty fish ?
- 28.** (i) लैम्ब के कट्स (cuts) का चित्र बनाकर नामांकित कीजिए । 5
- (ii) बोन मैरो (bone marrow) एवं लिवर (liver) की विशेषताओं को लिखिए ।
- (i) Draw and label the cuts of a lamb.
- (ii) Write the characteristics of bone marrow and liver.
- 29.** (i) सलाद के विभिन्न भाग क्या होते हैं ? 5
- (ii) एपीटाइज़र सलाद (appetizer salad) एवं सेपरेट कोर्स सलाद (separate course salad) की विशेषताओं को समझाइए ।
- (i) What are the different parts of a salad ?
- (ii) Explain the characteristics of appetizer salad and separate course salad.
- 30.** (i) बुचर (Butcher) एवं शेफ-डी-फ्रॉइड (chef-de-froid) की जिम्मेदारियाँ समझाइए । 5
- (ii) एक आदर्श लार्डर रूम (Larder Room) की चार विशेषताएँ लिखिए ।
- (i) Explain the responsibilities of a butcher and chef-de-froid.
- (ii) Write four characteristics of an ideal larder room.

- 31.** (i) मटन व लैम्ब (lamb) में क्या अन्तर है ? 5
- (ii) समझाइए कि निम्नलिखित प्रक्रियाएँ क्या हैं और इन्हें करने का उद्देश्य क्या है :
- (a) स्टर्निंग (Stunning)
- (b) स्टिकिंग (Sticking)
- (c) फ्लेइंग (Flaying)
- (i) What is the difference between mutton and lamb ?
- (ii) Explain the following procedures and why they are done :
- (a) Stunning
- (b) Sticking
- (c) Flaying

- 32.** लार्डर में निम्नलिखित उपकरण किस लिए उपयोग किए जाते हैं ? 5
- (i) फ्राइंग केटल (Frying Kettle)
- (ii) शीन्वाह (Chinois)
- (iii) रेवीयर्स (Raviers)
- (iv) बुचर ब्लॉक (Butcher's Block)
- (v) वुडन मशरूम (Wooden Mushroom)

What are the following equipments used for in a larder ?

- (i) Frying Kettle
- (ii) Chinois
- (iii) Raviers
- (iv) Butcher's Block
- (v) Wooden Mushroom
- 33.** केक बनाने में दूध, अण्डे, वसा, बेकिंग पाउडर एवं चीनी की क्या भूमिका है ? 5

What is the role of milk, egg, fat, baking powder and sugar in cake making ?