

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 3 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 9 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 3 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 9 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.

## खाना बनाने का प्रारंभिक ज्ञान

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र ।

### ADVANCE FOOD PREPARATION (Theory) Paper I

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 30

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 30

**निर्देश :** सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

**Instructions :** Attempt *all* questions.

1. कस्टर्ड (दूध पर आधारित डिज़र्ट) किन दो प्रकार से बनाया जा सकता है ? कस्टर्ड बनाने के लिए प्रमुख सामग्रियों की सूची बनाइए । 2  
What are the two types of custards (milk based desserts) which can be made ? List the basic ingredients of a custard.
2. अच्छे पकोड़े बनाने के लिए ध्यान में रखी जाने वाली दो आवश्यक बातों की सूची बनाइए । 2  
For making good pakoras, list the two essential points that you will keep in mind.
3. आप यह कैसे सुनिश्चित करेंगे की टिक्की (cutlet) तलते समय टूटे नहीं ? 3  
How can you ensure that the cutlet does not break while frying ?
4. रीटा अपने विद्यालय के सालाना मेले में बेकरी की एक दुकान/स्टाल (stall) लगाना चाहती है । आपके अनुसार क्या उसकी दुकान/स्टाल (stall) एक आर्थिक क्रिया के साधन के रूप में सफल होगी ? अपने उत्तर को उपयुक्त कारण देकर समझाइए । 3  
Rita wants to set up a bakery stall in her annual school fair. Do you think her stall will be successful as an economic activity ? Justify your answer with suitable reason.
5. बिस्कुट बनाने के दो सामान्य तरीके समझाइए । 4  
Explain the two basic methods for making biscuits.
6. केक (cake) बनाने में मैदा (flour) और वसा (fat) का कार्य समझाइए । 4  
Explain the role of flour and fat in making a cake.
7. आपने अपने घर पर पेस्ट्री बनाई । पेस्ट्री में निम्नलिखित गलतियों के कारण समझाइए : 4  
(i) सख्त सतह होना  
(ii) सतह का टुकड़े-टुकड़े होना (crumbly crust)  
You made a pastry at your home. Give reasons for the following faults in your pastry :  
(i) Tough crust  
(ii) Crumbly crust

8. सादी सफेद ब्रेड (plain white bread) में क्या प्रमुख सामग्रियाँ होती हैं ? इन सामग्रियों में दो प्रकार की विभिन्नताएँ बताइए ।

3

What are the main ingredients of a plain white bread ? Suggest two different variations of these ingredients.

9. छैना मुर्कि क्या होती है ? छैना मुर्कि बनाने के लिए चीनी पकाने के कौन से प्रमुख नियम (principle) का उपयोग होता है ?

5

What is Chenna Murki ? What is the principle of sugar cookery involved in making Chenna Murki ?