

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 2 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 4 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 2 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 4 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 तैयार करना II**(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र I****FOOD PREPARATION II****(Theory) Paper I**

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 40

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 40

नोट : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

Note : Attempt all questions.

1. लंबे समय तक खाद्य संरक्षण की व्याख्या उदाहरणों सहित कीजिए । 10
Explain long period food preservation with examples.
2. (अ) भोजन विषाक्तिकरण क्या है ? 2
(ब) रसोईघर में व्यक्तिगत स्वच्छता के महत्त्व की व्याख्या कीजिए । 3
(स) खाना संचालकों द्वारा भोजन को दूषित (Contamination) होने से बचाने के लिए दस नियमों की सूची लिखिए । 5
(a) What is food poisoning ?
(b) Explain the importance of personal hygiene in the kitchen.
(c) List ten points to be practised by the food handlers to avoid contamination of food.
3. (अ) स्कूल के छात्रों के लिए मिड-डे मील (mid-day meal) की योजना बनाइए । 5
(ब) आप निम्न का चयन एवं भण्डारण किस प्रकार करेंगे : 5
(i) मुर्गी (chicken)
(ii) सूखी दालें
(a) Plan a mid-day meal for school children.
(b) How will you select and store the following :
(i) Chicken
(ii) Dry pulses
4. (अ) सलादों का उदाहरणों सहित वर्गीकरण कीजिए । 3
(ब) Smorgasbord क्या है ? 2
(स) एक बड़े रसोईघर के स्टाफ संगठन की रचना कीजिए । 5
(a) Classify Salads with examples.
(b) What is Smorgasbord ?
(c) Give the staff organisation of a large kitchen.