

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 5 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 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 5 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 घण्टे

अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 hours

Maximum Marks : 60

सामान्य निर्देश :

- (i) प्रश्न पत्र को ध्यान से पढ़िए । प्रत्येक खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं । परीक्षार्थी उत्तर लिखने में द्विभाषी माध्यम (अंग्रेजी और हिन्दी दोनों) का उपयोग कर सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेजी में लिखे जाएँ ।
- (ii) 1 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 20 शब्दों में दें ।
- (iii) 2 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 20 – 30 शब्दों में दें ।
- (iv) 3 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 30 – 40 शब्दों में दें ।
- (v) 4 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 70 – 80 शब्दों में दें ।
- (vi) 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. सी.सी.पी. (CCPs) क्या हैं ? 1
What is CCPs ?
2. शारकुतरी (Charcuterie) क्या है ? 1
What is Charcuterie ?
3. पोर्सिन (Porcine) का एक उदाहरण दीजिए । 1
Give one example of Porcine.
4. 'फ्लो ऑफ फूड' (flow of food) से आप क्या समझते हैं ? लिखें । 2
What do you understand by flow of food ? Write.

5. लार्डर (Larder) विभाग में प्रयोग किए जाने वाले हैवी ड्यूटी (heavy duty) उपकरणों की सूची बनाइए । 2
List the heavy duty equipment used in the larder department.
6. Delice एवं Goujons में क्या अन्तर होता है ? 2
What is the difference between Delice and Goujons ?
7. मटन के चयन कारकों की सूची बनाइए । 2
List the selection factors of mutton.
8. मार्बलिंग (Marbling) माँस को कैसे प्रभावित करता है ? 2
How does marbling affect the meat ?
9. सलाद के घटकों को समझाइए । 2
Explain the components of Salad.
10. स्ट्रेट डो विधि क्या है ? समझाइए । 2
What is straight dough method ? Explain.
11. केक बनाने की विभिन्न विधियाँ लिखिए । किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए । 2
Write various methods of cake making. Describe any two methods.
12. निम्नलिखित पाक शब्दों को समझाइए : 2
(i) Glace
(ii) Jardinière
(iii) Huile
(iv) Blanchir
- Explain the following Culinary terms :
- (i) Glace
(ii) Jardinière
(iii) Huile
(iv) Blanchir

13. रसोई संगठन (Kitchen Organisation) की परिभाषा लिखिए । 3
Define Kitchen Organisation.
14. शैलफिश (Shellfish) एवं मछली का वर्गीकरण कीजिए तथा प्रत्येक के दो उदाहरण दीजिए । 3
Classify Shellfish and Fish with two examples of each.
15. पफ (puff) पेस्ट्री को बनाने के विभिन्न तरीके लिखिए । 3
Write the various methods of making puff pastry.
16. सलाद के विभिन्न प्रकार क्या हैं ? प्रत्येक को दो उदाहरणों सहित समझाइए । 3
What are the different types of Salad ? Explain with two examples each.
17. मुर्गी के विभिन्न कट्स (cuts) की सूची बनाइए । 3
List the different cuts of chicken.
18. बटर कुकीज़ (Butter Cookies) एवं बेसिक कुकीज़ की रेसिपी (Recipe) लिखिए । 3
Give the recipe of Butter Cookies and Basic Cookies.
19. मटन (Mutton) के कट्स (cuts) के नाम लिखिए, और वज़न एवं उपयोग भी लिखें । 3
Give the cuts of Mutton, their weights and uses.
20. मछली को पकाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए । 4
Describe the different methods of cooking of fish.
21. सैंडविच क्या है ? सैंडविच के विभिन्न भागों को समझाइए । स्प्रेड के क्या कार्य होते हैं ? 4
What is a sandwich ? Explain the different parts of sandwich. What are the functions of spread ?
22. एक रसोई की डिज़ाइनिंग करते समय ध्यान में रखने वाले कारकों की सूची बनाइए । 5
List the factors to be kept in mind while designing a kitchen.

23. निम्नलिखित को समझाइए :

- (i) ट्राइप (Tripe)
- (ii) टंग (Tongue)
- (iii) स्वीट ब्रेड (Sweet Bread)
- (iv) लिवर (Liver)
- (v) टेल (Tail)

Explain the following :

- (i) Tripe
- (ii) Tongue
- (iii) Sweet Bread
- (iv) Liver
- (v) Tail