

HM3003

Roll No. :

Nov. 2022

FOOD PRODUCTION-I

निर्धारित समय : 3 घंटे]

[अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 Hours]

[Maximum Marks : 60

नोट : (i) प्रश्न-पत्र में तीन सेक्शन ए, बी एवं सी हैं।

Note : There are **THREE** sections in the paper **A, B and C.**

(ii) सेक्शन-ए में प्रश्न संख्या 1 के सभी 10 भागों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक भाग एक अंक का है एवं सभी 10 भाग वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्नों के हैं।

Answer **all the 10 parts** of the question no. 1 in **Section-A**. Each part carries **one mark** and **all 10 parts** have objective type questions.

(iii) सेक्शन-बी के 8 प्रश्नों में से किन्हीं 6 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 3 अंक का है एवं इनका 5 लाइन / 50 शब्दों में उत्तर दीजिए।

Answer any **6 questions** out of the **8 questions** in **Section-B**. Each question carries **3 marks** and to be answered within **5 lines / 50 words**.

(iv) सेक्शन-सी के 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 8 अंक का है एवं इनका 15 लाइन / 150 शब्दों में उत्तर दीजिए।

Answer any **4 questions** out of the **6 questions** in **Section-C**. Each question carries **8 marks** and to be answered within **15 lines / 150 words**.

(v) प्रत्येक सेक्शन के सभी प्रश्नों को क्रमवार एक साथ हल कीजिए।

Solve **all the questions** of a section **consecutively** together.

(vi) दोनों भाषाओं में अन्तर होने की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य है।

Only **English version** is valid in case of difference in both the languages.

सेक्शन - ए

Section - A

1. (i) शेफ/रसोइये द्वारा पहने जाने वाली टोपी जो बालों को खाने में गिरने से रोकती है _____

(a) टॉक ब्लां

(b) कैप

(c) दोनों

(d) इनमें से कोई नहीं

Chef's/cooks hat worn to prevent hair falling into food is _____.

(a) Toque blanc

(b) Cap

(c) Both of them

(d) None of them



(1 of 4)

P.T.O.

(ii) किचन विभाग का मुखिया कौन होता है ?

- (a) शू शेफ (b) एक्जीक्यूटिव शेफ
(c) कॉमी (d) शॉसर

Who is the head of kitchen department ?

- (a) Sous chef (b) Executive chef
(c) Commi (d) Saucer

(iii) कौन सा सब्जी कट बड़े पासे के आकार में 5 mm × 5 mm × 5 mm में कटा होता है ?

- (a) मिरपुआ (b) जुलियन
(c) मेसेडॉयन (d) मेक्रोनी

Which vegetable cut into large dices of 5 mm × 5 mm × 5 mm ?

- (a) Mirepoix (b) Julienne
(c) Macedoine (d) Macaroni

(iv) रसोई में कौन सा उपकरण भोजन को विकिरण गर्मी देता है ?

- (a) इंडक्शन (b) ब्लास्ट चिलर
(c) बारबेक्यू (d) सेलेमण्डर

Which equipment in kitchen gives radiation heat to the food ?

- (a) Induction (b) Blast chillers
(c) Barbeque (d) Salamander

(v) तापमान के किस चरण में तेल के धुआँ बिन्दु को पार कर आग पकड़ सकता है ?

- (a) फ्लेश पॉइन्ट (b) स्मोक पॉइन्ट
(c) दोनों (d) इनमें से कोई नहीं

In which stage of temperature surpasses the smoke point of oil & can catch fire ?

- (a) Flash point (b) Smoke point
(c) Both of them (d) None of them

(vi) 'नाश्ते' के लिए फ्रेन्च शब्द है

- (a) प्लेट द ज्यूूर (b) पेटित द जूनर
(c) वलूते (d) रोती

French term for "Breakfast"

- (a) Plat du jour (b) Petit dé jeuner
(c) Veloutè (d) Rôti

(vii) कौन सा हलका भोजन सामान्यतः सुबह के मध्य में होता है ?

- (a) ब्रंच (b) लंचियन
(c) इलेवन्सेस (d) डिनर

Which light meal usually had at mid-morning hours ?

- (a) Brunch (b) Luncheon
(c) Elevenses (d) Dinner

(viii) जापानी चिपचिपा चावल का प्रसिद्ध जापानी ब्राण्ड कौन सा है ?

- (a) पैला (b) पिलाफ
(c) रिसोटो (d) मोशिगोमे

Which is the famous Japanese brand of Japanese glutinous rice ?

- (a) Paella (b) Pilaf
(c) Risotto (d) Mochigome

(ix) दूध को गर्म करके हानिकारक जीवाणुओं को मारने के लिए किस प्रक्रिया का उपयोग किया जाता है ?

- (a) MUFA (b) पाश्चरीकरण
(c) प्रतिपादन (d) हाइड्रोजनीकरण

Which process is used to kill harmful bacteria from milk by heating ?

- (a) MUFA (b) Pasteurization
(c) Rendering (d) Hydrogenation

(x) नेवी बीन्स, बोस्टन बीन्स, फागीयोलिस किस प्रकार की फलियों की किस्म हैं ?

- (a) हेरिकोट बीन्स (b) फ्लेजिलोट बीन्स
(c) पिन्टो बीन्स (d) किडनी बीन्स

Navy beans, Boston beans & Fagiolis are which type of beans ?

- (a) Haricot beans (b) Flageolet beans
(c) Pinto beans (d) Kidney beans

(1×10)

सेक्शन - बी

Section - B

2. मानक खरीद विनिर्देश क्या है ?

What is standard purchase specification ?

(3)

3. 'मेनू इंजीनियरिंग' शब्द की व्याख्या करें।

Explain the term 'menu engineering'.

(3)

4. बुचरी में इस्तेमाल होने वाले उपकरणों की सूची तैयार कीजिए।

List the equipments used in the butchery.

(3)

5. ब्लांचिंग शब्द से आप क्या समझते हैं ?

What do you understand by the term blanching ?

(3)

6. शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट व स्वीट पेस्ट में क्या अन्तर होता है ?
What is the difference between a short crust paste & a sweat paste ? (3)
7. चॉकलेट पर संक्षिप्त में टिप्पणी लिखिए ।
Write a short note on Chocolate. (3)
8. माँस में मौजूद कोलाजन शेफ को किस प्रकार फायदा पहुँचाता है ?
How is collagen in the meat used to advantages of cooks ? (3)
9. ग्रीन बेकन क्या होता है ?
What is Green bacon ? (3)
- सेक्शन - सी**
Section - C
10. यील्ड (उपज) टेस्ट क्या है ? और इसका क्या महत्त्व है ?
What is a yield test and what is its importance ? (3+5)
11. मैनु को संतुलित करते समय किन कारकों को ध्यान में रखा जाता है ?
What are the factors kept in mind while balancing a menu ? (8)
12. कमिसरी किचन क्या है ? और यह कैसे उपयोगी है ?
What is a commissary kitchen and how it is useful ? (3+5)
13. कॉमी की नौकरी की क्या जिम्मेदारियाँ होती हैं ?
What are the job responsibilities of a Commis ? (8)
14. विभिन्न प्रकार के चॉपिंग बोर्ड और उनके उपयोग क्या हैं ?
What are the different types of chopping boards and their uses ? (4+4)
15. सॉस क्या होता है ? एक अच्छे सॉस की मूक विशेषताएँ क्या होती हैं ?
What is Sauce ? What are the salient features of a good Sauce ? (2+6)

