

HM103

Roll No. :

2018

FOOD PRODUCTION – I

निर्धारित समय : तीन घंटे]

[अधिकतम अंक : 70

Time allowed : Three Hours]

[Maximum Marks : 70

नोट : (i) प्रथम प्रश्न अनिवार्य है, शेष में से किन्हीं पाँच के उत्तर दीजिये ।

Note : Question No. 1 is compulsory, answer any FIVE questions from the remaining.

(ii) प्रत्येक प्रश्न के सभी भागों को क्रमवार एक साथ हल कीजिये ।

Solve all parts of a question consecutively together.

(iii) प्रत्येक प्रश्न को नये पृष्ठ से प्रारम्भ कीजिये ।

Start each question on fresh page.

(iv) 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.

1. (i) मछली के 'फिले' से आपका क्या तात्पर्य है ?

What do you understand by the term Fish Fillet ?

(ii) किन्हीं चार महाद्वीपीय जड़ी-बूटियों के नाम लिखें ।

Write down any four names of Continental Herbs.

(iii) अण्डे खरीदते समय हमें किन प्रमुख बातों का ध्यान रखना चाहिए ?

Which important points we should remember, while purchasing eggs ?

(iv) 'पफ पेस्ट्री' से आपका क्या तात्पर्य है ?

What do you understand by the term 'Puff Pastry' ?

(v) हलवाई अनुभाग की किन्हीं दो मुख्य जिम्मेदारियों का वर्णन करें ।

Write down any two major responsibilities of Halwai Section.

(2×5)

2. (i) एक पंच सितारा होटल के लिए मेन्यू बनाते समय किन-किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
What are the points we should consider in our mind while planning a menu for Five Star Hotel ?
- (ii) खाना बनाने के विभिन्न तरीकों को चार्ट के माध्यम से दर्शाइए। तलने की दो विधियों का वर्णन करें।
With the help of a chart, show different methods of cooking. Write down about two frying methods. (6+6)
3. (i) मदर सॉस से आप क्या समझते हैं ? सभी मदर सॉस का नाम बताइए एवं 'बेशमल सॉस' को बनाने की विधि बताइए।
What do you understand by the term mother sauces ? Write down the names of all mother sauce and also write down the recipe of 'Bechamel sauce'.
- (ii) चार्ट की मदद से सूप के वर्गीकरण को दर्शाइए। सूप में गार्निशिंग का क्या महत्त्व है ? किन्हीं दो अन्तर्राष्ट्रीय सूप का नाम लिखिए।
Classify the soups with the help of a chart. What is the importance of garnishing in soups ? Name any two international soups. (6+6)
4. (i) बेकरी व्यवसाय के अन्तर्गत उपयोग में आने वाले विभिन्न प्रकार के उपकरणों के बारे में लिखें।
Write down about different types of equipments used in Bakery Business.
- (ii) बेकरी व्यवसाय में उपयोग में आने वाले विभिन्न खाद्य पदार्थ कौन से हैं ? चर्चा करें।
What are the different ingredients being used in the business of Bakery business ? Comment. (6+6)
5. (i) कैसे रसोई विभाग (किचन डिपार्टमेंट) भण्डार विभाग के साथ समन्वय करता है ?
How does Kitchen department co-ordinates with store ?
- (ii) अण्डे से किस-किस प्रकार के व्यंजनों को तैयार किया जा सकता है ? अण्डे की क्वालिटी (गुणवत्ता) किस प्रकार जाँची जा सकती है ?
How egg can be used for preparation of various dishes ? How the quality of eggs can be checked ? (6+6)
6. (i) होटल व्यवसाय में खाद्य तेल क्यों महत्वपूर्ण है ? वसा क्या है एवं इसके स्रोत समझाइए।
Why cooking oil is important in hotel industry ? What is fat and also discuss its sources.
- (ii) किन्हीं आठ भारतीय मसालों के नाम बताइए एवं एक-दो वाक्यों में उनका वर्णन करें।
Write down name of any eight Indian spices and also discuss each with in one or two lines. (6+6)

7. निम्नलिखित पर संक्षिप्त नोट लिखें : (कोई भी दो)

Write short note on following : (any two)

- (i) स्टॉक्स
Stocks
- (ii) तंदूर
Tandoor
- (iii) शेफ द कुजीन
Chef de Cuisine
- (iv) खमीर
Yeast

(6×2)

8. मिलान करें :

Match the following :

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| (i) पोचिंग
Poaching | (a) आलू की डिश
Potato dish |
| (ii) स्पाँज
Sponge | (b) मेन्यू का प्रकार
Type of Menu |
| (iii) भण्डार
Store | (c) फ्रांस
France |
| (iv) अला-कार्त
Ala carte | (d) मटन बिरयानी
Mutton Biryani |
| (v) चीज़
Cheese | (e) भारतीय ब्रेड
Indian Bread |
| (vi) धनिया
Corriander | (f) अण्डे
Eggs |
| (vii) सुप्रीम
Supreme | (g) मिष्ठान गृह
Confectionery |
| (viii) वलुते
Veloute | (h) केक
Cake |
| (ix) अवध भोजन
Awadh Cuisine | (i) गार्निश
Garnish |
| (x) पेस्ट्री
Pastry | (j) मांग-पत्र
Indent |
| (xi) फ्रेंच फ्राई
French Fries | (k) शेडार
Cheddar |
| (xii) पराठा
Paratha | (l) मछली का कट
Fish Cut |

(1×12)

विश्वविद्यालय (विश्वविद्यालय) (विश्वविद्यालय) (विश्वविद्यालय)

विश्वविद्यालय (विश्वविद्यालय) (विश्वविद्यालय) (विश्वविद्यालय)

क्र.सं.	नाम	पता	सं.
1	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	1
2	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	2
3	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	3
4	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	4
5	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	5
6	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	6
7	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	7
8	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	8
9	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	9
10	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	10
11	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	11
12	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	12
13	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	13
14	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	14
15	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	15
16	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	16
17	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	17
18	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	18
19	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	19
20	विश्वविद्यालय	विश्वविद्यालय	20

1241