

HM203

Roll No. : .....

2019

## FOOD PRODUCTION – II

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) क्वांटिटी कूकिंग के पाँच सिद्धांत बताइए ।  
Write five principles of quantity cooking.
- (ii) 'मांग पत्र' शीट से आप क्या समझते हैं ?  
What do you understand by indent sheet ?
- (iii) जनकल्याण खानपान से आप क्या समझते हैं ?  
What do you understand by welfare catering ?
- (iv) दस उत्तर भारतीय स्नैक्स व्यंजनों के नाम लिखिए ।  
Enlist ten north Indian snacks.
- (v) आउटडोर केटरिंग की मूल विशेषताओं को उल्लेखित कीजिए ।  
Highlight basic features of outdoor catering. (2×5)
2. (i) भारत में मोबाइल केटरिंग के दायरे पर प्रकाश डालिये ।  
Focus on the scope of mobile catering in India.
- (ii) दक्षिण भारतीय पाक कला में प्रयुक्त होने वाले छोटे बर्तनों के बारे में वर्णन करें ।  
Describe the different types of small utensils used in South Indian Cuisine. (6+6)
3. (i) भारतीय पाक कला में जड़ी-बूटियों और मसालों की भूमिका पर चर्चा करें ।  
Discuss the role of herbs and spices in the Indian cuisine.
- (ii) स्ट्रीट फूड पर संक्षिप्त नोट लिखिए ।  
Write short note on street foods. (6+6)

(1 of 2)

P.T.O.

4. (i) भारतीय कबाब पकाने की विभिन्न विधियों पर चर्चा करें। भारतीय कबाबों की पाँच किस्में भी लिखें।  
Discuss the different methods of cooking Indian Kebabs. Also write five varieties of Indian Kebabs.
- (ii) मटन लेग की खरीद विनिर्देशन का एक प्रारूप तैयार कीजिए।  
Draw a neat format of purchase specification of Mutton leg. (6+6)
5. (i) भारतीय व्यंजनों में ग्रेवी की भूमिका पर चर्चा करें।  
Discuss role of gravies in Indian cuisine.
- (ii) भारतीय पाक कला में ग्रेवी तैयार करने के विभिन्न तरीके लिखिए।  
Write different varieties of gravies preparation in Indian cuisine. (6+6)
6. (i) भारत में फास्ट फूड के विकास एवं उन्नति पर प्रकाश डालिए।  
Enlight on the evolution and growth of fast food in India.
- (ii) गुजरात, राजस्थान एवं महाराष्ट्र के लोकप्रिय फास्ट फूड स्नेक्स के बारे में लिखिए।  
Write popular fast food snacks of Gujarat, Rajasthan and Maharashtra. (6+6)
7. (i) एयरलाइन खानपान के लिए मेनू योजना के मापदण्ड क्या हैं ?  
What are criterions of menu planning for Airline Catering ?
- (ii) हैदराबादी रसोई की मुख्य विशेषताओं के बारे में लिखिए।  
Write the main features of Hyderabadadi Cuisine. (6+6)
8. (i) क्वांटिटी फूड कूकिंग में कौन-कौन सी क्रय तकनीकों को अपनाया जाता है ?  
What are different purchase techniques adopted in quantity food cooking ?
- (ii) कश्मीरी एवं पंजाबी पाक कला की मुख्य विशेषताएँ लिखिए।  
Write main features of Kashmiri and Punjabi cuisine. (6+6)