

HM4003

Roll No. :

May 2022

FOOD PRODUCTION - II

निर्धारित समय : 3 घंटे]

[अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 Hours]

[Maximum Marks : 60

नोट : (i) प्रश्नपत्र में तीन सेक्शन ए, बी एवं सी हैं।

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

(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 carry 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 कीजिये।

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) वसायुक्त तेलों में रेन्सीडिटी को इसके द्वारा कम किया जा सकता है

(a) रंग हटाने की क्रिया (b) हाइड्रोजनीकरण

(c) ऑक्सीकरण (d) शुद्धिकरण

Rancidity of the fatty oil can be reduced by its _____.

(a) Decoloration (b) Hydrogenation

(c) Oxidation (d) Purification

- (ii) एसपेगनोल सॉस है
- | | |
|--------------------|----------------|
| (a) सफेद सॉस | (b) ब्राउन सॉस |
| (c) इमल्सीफाइड सॉस | (d) ठण्डा सॉस |

Espagnole sauce is

- | | |
|----------------------|-----------------|
| (a) White Sauce | (b) Brown Sauce |
| (c) Emulsified Sauce | (d) Cold Sauce |

- (iii) सी.डी.पी. का मतलब है
- | | |
|------------------|----------------------|
| (a) शेफ द पार्टी | (b) शेफ द पोइसों |
| (c) शेफ द पोम | (d) शेफ द पेस्तिसेरी |

CDP stands for

- | | |
|--------------------|------------------------|
| (a) Chef de Partie | (b) Chef de Poission |
| (c) Chef de Pomme | (d) Chef de Patisserie |

- (iv) आइसबर्ग किसका उदाहरण है ?

- | | |
|-----------|--------------------|
| (a) लैटिस | (b) कंद सब्जियाँ |
| (c) कवक | (d) फ्रुट सब्जियाँ |

Iceberg is an example of

- | | |
|-------------|----------------------|
| (a) Lettuce | (b) Root Vegetables |
| (c) Fungi | (d) Fruit Vegetables |

- (v) अण्डे का सफेद भाग वास्तव में कहलाता है

- | | |
|--------------|-----------|
| (a) एल्बुमिन | (b) शैल |
| (c) चलाजा | (d) जर्दी |

The egg "White" is actually called

- | | |
|-------------|-----------|
| (a) Albumen | (b) Shell |
| (c) Chalaza | (d) Yolk |

- (vi) चलाजा के कितने तार होते हैं ?

- | | |
|---------|-----------|
| (a) एक | (b) दो |
| (c) तीन | (d) शून्य |

How many chalaza cards are there ?

- | | |
|-------|-------|
| (a) 1 | (b) 2 |
| (c) 3 | (d) 0 |

- (vii) लैक्टोज दूध में एक प्रधान _____ है ।

- | | |
|--------------------|----------|
| (a) कार्बोहाइड्रेट | (b) वसा |
| (c) प्रोटीन | (d) खनिज |

Lactose is the principal _____ in milk.

- | | |
|------------------|-------------|
| (a) Carbohydrate | (b) Fat |
| (c) Protein | (d) Mineral |

(viii) हलोमी एक ग्रीक चीज है जो बनी है

- (a) गाय के दूध से (b) बकरी के दूध से
(c) एवै के दूध से (d) इनमें से कोई नहीं

Halloumi is a Greek Cheese made from

- (a) Cow's milk (b) Goat milk
(c) Ewe's milk (d) None of these

(ix) रौमिलेज फ्रांसीसी शब्द है

- (a) रिवेटिंग (b) ब्राउन स्टॉक
(c) स्टेविंग (d) इनमें से कोई नहीं

Remouillage is French term for

- (a) Rewetting (b) Brown Stock
(c) Stewing (d) None of these

(x) 'अपने ही रस में कुछ पकाने' को कहा जाता है

- (a) ग्रिलिंग (b) पोचिंग
(c) स्टेविंग (d) फ्यूमिंग

"Cooking something in its own juices" is called

- (a) Grilling (b) Poaching
(c) Stewing (d) Fuming

(1×10)

सेक्शन - बी

SECTION - B

2. सब्जियों के क्लासिकल कट्स के बारे में व्याख्या कीजिए।
Explain fine classical cuts of vegetables. (3)
3. भोजन पकाने के क्या लक्ष्य और उद्देश्य होते हैं ?
What are the aims and objectives of Cooking ? (3)
4. तेल और वसा में सड़न (रेंसिडिटी) के क्या कारण होते हैं ?
What causes rancidity in fats & Oils ? (3)
5. गाढ़ा करने वाले एजेन्ट्स क्या हैं ?
What are thickening agents ? (3)
6. अण्डे के पाक कला में प्रयोगों के बारे में लिखिए।
Write uses of egg in Cookery. (3)
7. 'रू' क्या है ?
What is Roux ? (3)

P.T.O.

8. भोजन तैयार करने में 'गार्निश' का क्या महत्व है ?
What is a importance of Garnish in food production ? (3)
9. सब्जियों के पिगमेन्ट्स पर ताप का क्या प्रभाव होता है ?
What is the effect of heat on vegetable pigments ? (3)

सेक्शन - सी

SECTION - C

10. सूपों को चार्ट के रूप में विभाजित करते हुए प्रत्येक का कम से कम एक उदाहरण दीजिए ।
Classify soups in a chart form giving atleast one example of each. (8)
11. एक साफ सुथरे नामांकित चित्र के माध्यम से अण्डे के विभिन्न अवयवों की व्याख्या कीजिए ।
With the help of a neat labelled diagram, explain the structure and composition of an egg. (8)
12. पाक कला में जड़ी-बूटियों व मसालों के प्रयोग पर संक्षिप्त में एक टिप्पणी लिखिए ।
Write a short note on the use of spices and herbs in the Cooking ? (8)
13. स्टॉक को परिभाषित करें । स्टॉक बनाते समय क्या-क्या सावधानियाँ रखी जानी चाहिए उनकी सूची तैयार कीजिए ।
Define Stock. List the precautions to be taken in preparing stocks. (8)
14. चिज़ क्या है ? उदाहरण सहित चिज़ को विभाजित कीजिए ।
What is Cheese ? Classify cheese with various example. (8)
15. डेयरी उत्पादों पर एक नोट लिखिए ।
Write a note on diary products. (8)