

HM4003

Roll No. :

MAY 2023 (Semester)

FOOD PRODUCTION-II

निर्धारित समय : 3 घंटे]

Time allowed : 3 Hours]

[अधिकतम अंक : 60

[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) "किसी पदार्थ को उसके ही रस में पकाने" को क्या कहते हैं ?

(a) ग्रीलिंग

(b) पोचिंग

(c) स्टेविंग

(d) फ्यूमिंग

"Cooking something in its own juices" is called

(a) Grilling

(b) Poaching

(c) Stewing

(d) Fumeing



(ii) निम्नलिखित में से कौन सा सोया और सिरका आधारित सॉस है जिसे एलपी सॉस भी कहते हैं ?

- (a) वरसेस्टरशायर सॉस (b) एचपी सॉस
(c) हैरिसा सॉस (d) चिमीचुरी सॉस

Which of the following is a soya and vinegar based sauce, also known as LP sauce ?

- (a) Worcestershire Sauce (b) HP Sauce
(c) Harissa Sauce (d) Chimichurri Sauce

(iii) पकाने से पहले मांस को वसा या बेकन के टुकड़े से ढकने की प्रक्रिया कहलाती है

- (a) ब्रुशिंग (b) रोस्टिंग
(c) बार्डिंग (d) ड्रेसिंग

The process of covering the meat with a piece of fat or bacon before cooking is called _____.

- (a) Brushing (b) Roasting
(c) Barding (d) Dressing

(iv) अण्डे की जर्दी और क्रीम का मिश्रण जो सूप या सॉस को गाढ़ा करता है, कहलाता है

- (a) स्लैरी (b) बुर्रे मेरी
(c) रू (d) लायसन

A mixture of egg yolks and cream which is used to thicken sauces or soups is called

- (a) Slurry (b) Beurre marie
(c) Roux (d) Liaison

(v) एक प्राकृतिक प्रक्रिया जिसमें जानवर को मारने के बाद जानवर की मांसपेशियाँ सख्त हो जाती हैं

- (a) रिगर मोर्टिस (b) स्टनिंग
(c) डेक्सट्रिनाइजेशन (d) मेसेरेशन

A natural process where the animal's muscles stiffen up after slaughtering is known as

- (a) Rigor Mortis (b) Stunning
(c) Dextrinization (d) Maceration

(vi) फ्लैश पाश्चरीकृत विधि प्रयोग की जाती है

- (a) दूध (b) बियर
(c) ज्यूस (d) उपरोक्त सभी

Flash Pasteurization method is used in

- (a) Milk (b) Beer
(c) Juices (d) All of the above

(vii) वीटाबिक्स एक प्रकार का है

- (a) ब्रेकफास्ट अनाज (b) चीज के साथ क्रेकर बिस्कुट
(c) ब्रेकफास्ट रोल (d) नर्म चीज

Weetabix is a type of

- (a) Breakfast cereal (b) Cracker biscuit served with cheese
(c) Breakfast roll (d) Soft cheese

(viii) निम्न में से कौन सी 'स्वीस चीज' है ?

- (a) डेमीसेल (b) सेरेफिली
(c) एडम (d) ग्रुवरे

Which of the following is a 'swiss cheese' ?

- (a) Demisel (b) Caerrphilly
(c) Edam (d) Gruyere

(ix) निम्न कौन सा एक 'लेटुस' नहीं है ?

- (a) रोकेट (b) आइसबर्ग
(c) लोलोरोसो (d) डेफोडिल

Which of the following is not a lettuce ?

- (a) Rocket (b) Iceberg
(c) Lollorosso (d) Daffodils

(x) रोमिलेग किसका फ्रेंच शब्द है ?

- (a) रि-वेटिंग (b) ब्राउन स्टोक
(c) स्टेविंग (d) इनमें से कोई नहीं

Remouillage is French term for

- (a) Re-wetting (b) Brown stock
(c) Stewing (d) None of these

(1×10)

सेक्शन - बी

Section - B

2. वसा और तेलों में क्या अन्तर है ?

What is the difference between fats & oils ?

(3)

3. भोजन बनाते समय स्टॉक कहाँ प्रयुक्त होता है ?

Where is stock used in food preparation ?

(3)

4. सॉस को परिभाषित कीजिए और उदाहरण सहित समझाइए।

Define sauce and explain it with examples.

(3)

5. किन्हीं तीन कन्सोमे गार्निश की सूची बनाकर व्याख्या कीजिए।

List and explain 3(three) consommé garnishes.

(3)

6. किचन यूनिफॉर्म का क्या महत्त्व है ?

What is the importance of kitchen uniform ?

(3)

7. डेयरी उत्पाद पर एक संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए ।
Write a short note on diary products. (3)
8. बुरे मेरी और बेन मेरी में क्या अन्तर होता है ?
What is the difference between Beurre Marie and Bain Marie ? (3)
9. भोजन पकाने के क्या लक्ष्य और उद्देश्य हैं ?
What are the aims & objectives of cooking ? (3)
- सेक्शन – सी**
- Section – C**
10. फल तथा सब्जियों को विस्तार से विभाजित कीजिए ।
Classify fruits and vegetables in detail. (8)
11. बड़े होटल के किचन / रसोई का संगठनात्मक ढाँचे का चार्ट बनाइए ।
Draw the kitchen organization chart of a large hotel. (8)
12. एक साफ अंकित चित्र के मदद से अण्डे के विभिन्न भागों को समझाइए ।
With the help of a neat labelled diagram, explain the parts of eggs. (8)
13. भोजन/पाक कला में जड़ी-बूटियों तथा मसालों का क्या महत्त्व है ?
What is the importance of herbs & spices in food production ? (8)
14. सूप का कम से कम एक उदाहरण देते हुए चार्ट के रूप में वर्गीकरण कीजिए ।
Classify soups in a chart form giving atleast one example of each. (8)
15. मैनु योजना बनाते समय किन बिन्दुओं को ध्यान में रखना चाहिए ?
What points to be taken in care while planning a menu ? (8)