

HM103

Roll No. :

2019

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. संक्षिप्त में उत्तर दें :

Answer in brief :

(i) खाना पकाने के तरीके

Methods of Cooking.

(ii) अंडे को पकाने की विधि

Cooking of eggs.

(iii) खाना पकाने के उद्देश्य और लक्ष्य बताएँ ।

Aims and objectives of cooking.

(iv) दूध का प्रसंस्करण

Processing of Milk.

(v) वर्णक और रंग सब्जी में परिवर्तन

Pigments and colour changes in vegetable. (2×5)

2. (i) सूप क्या है ? प्रत्येक का उपयुक्त उदाहरण देते हुए सूप को वर्गीकृत करें ।

What is Soup ? Classify soup with suitable example for each.

(ii) शेफ लार्डर के कर्तव्य और जिम्मेदारियाँ क्या हैं ?

What are the duties and responsibilities of Chef Larder ? (6+6)

3. (i) अंडे की संरचना का चित्र बनाये और नामांकित करें। लार्डर में इसके उपयोग की संक्षिप्त व्याख्या करें।
Draw and label the structure of egg. Briefly explain its uses in Larder.
- (ii) स्टॉक परिभाषित करें। स्टॉक तैयार करते समय क्या-क्या सावधानियाँ बरतनी चाहिए ?
Define stock. What precautions should be taken while preparing stocks ? (6+6)
4. (i) सब्जियों का वर्गीकरण करें। सब्जी पर गर्मी का क्या असर होता है ?
Give classification of vegetables. What is the effect of heat on vegetables ?
- (ii) संक्षेप में चीज बनाने की प्रक्रिया समझाइये।
Explain in brief the process of making cheese. (6+6)
5. (i) सॉस को परिभाषित करें। कुछ उपयुक्त उदाहरण के साथ भोजन की तैयारी में सॉस के महत्त्व को बताइये।
Define sauce. Give the importance of sauce in food preparation with some suitable examples.
- (ii) बड़े होटल का किचन आर्गनाइजेशन चार्ट तैयार करें। कार्यकारी शेफ के कर्तव्य और जिम्मेदारियाँ क्या हैं ?
Draw the kitchen organization chart of a large hotel. What are the duties and responsibilities of the Executive Chef ? (6+6)
6. (i) मेनू की योजना बनाते समय किन बिंदुओं को ध्यान में रखा जाना चाहिए ?
What points should be kept in mind while planning a menu ?
- (ii) पाँच लीटर मछली स्टॉक तैयार करने के लिए नुस्खा दें।
Give the recipe for preparing 5 litres of fish stock. (6+6)
7. (i) मदर सॉस के नाम बताइये और प्रत्येक के तीन व्युत्पन्न उनके अवयवों के साथ बताइये।
Name the mother sauces and give 3 derivatives of each along with the ingredients.
- (ii) छह राष्ट्रीय सूप के नाम उनके उत्पत्ति के देश के नाम के साथ बताइये।
Name six National soups with their country of origin. (6+6)
8. (i) एक पेशेवर रसोई में आवश्यक दृष्टिकोण और व्यवहार पर चर्चा करें।
Discuss the attitude and behaviour required in a professional kitchen.
- (ii) किचन (रसोई) उपकरणों की देखभाल करते समय किन बिंदुओं को ध्यान में रखना चाहिए ?
What points should be kept in mind while caring of kitchen equipments ? (6+6)