

HM204

Roll No. :

2019

FOOD AND BEVERAGE SERVICE-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) वातित पेय क्या है ? कुछ उदाहरण दें ।
What is aerated drink ? Give some example.
- (ii) व्हिस्की क्या है ?
What is whisky ?
- (iii) फॉर्टीफाइड वाइन क्या है ?
What is fortified wine ?
- (iv) गे लूसेक के बारे में समझाइए ।
Explain "Gay Lussac" proff.
- (v) किन्हीं चार बार उपकरण के नाम व उपयोग बताये ।
Give any four bar equipment names with their uses. (2×5)

2. (i) बार के भागों को समझाइए ।
Explain the parts of Bar.
- (ii) उदाहरणों के साथ पेय (Beverage) का वर्गीकरण दिखाते हुए एक स्वच्छ चित्र बनाए ।
Draw a neat diagram showing the classification of beverage with examples. (6+6)

3. (i) वाइन क्या है ? आप वाइन का वर्गीकरण कैसे करेंगे ? समझाइए ।
What is wine ? How do you classify wine ? Explain.
- (ii) वाइन की विशेषताओं को प्रभावित करने वाले कारकों को समझाइए ।
Explain the factors influencing the character of wines. (6+6)

4. (i) बीयर बनाने की प्रक्रिया को समझाइए ।
Explain the process of making beer.
- (ii) बीयर के मूल प्रकार क्या हैं ? समझाइए ।
What are the basic types of beer ? Explain. (6+6)
5. (i) शेरी उत्पादन की सॉलरा प्रणाली को समझाइए ।
Explain Solera system of sherry production.
- (ii) विभिन्न प्रकार की मदिरा को समझाइए ।
Explain the different style of Maderia. (6+6)
6. (i) माल्ट व्हिस्की और ग्रेन व्हिस्की में विभिन्नता बताये ।
Differentiate between malt whisky and grain whisky.
- (ii) पोट स्टील विधि व पेटेन्ट स्टील विधि में क्या अंतर है ?
Difference between pot still or patent still method. (6+6)
7. किन्हीं 6 शराब के नाम उनके स्वाद, मूल स्पिरिट, रंग व मूल देश के नाम के साथ दीजिए ।
Name any 6 liqueurs with their flavour, base spirit, colour & the countries of origin. (12)
8. किन्हीं 4 टेकिला बेस कॉकटेल के नाम और उनको बनाने की विधि बताइए ।
Give the recipe and the methods of making any 4 tequila base cocktails. (12)