

Series : SGN/C

कोड नं. **241**
Code No.

रोल नं.

--	--	--	--	--	--	--	--

Roll No.

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 7 हैं।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 28 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा। 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।
- Please check that this question paper contains 7 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 28 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minute time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

खाद्य उत्पादन – III

FOOD PRODUCTION – III

निर्धारित समय : 3 घंटे

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

सामान्य निर्देश :

- प्रश्न-पत्र को सावधानीपूर्वक पढ़िए। प्रत्येक खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं। परीक्षार्थी उत्तर लिखने के लिए द्वि-भाषी माध्यम (अंग्रेजी और हिन्दी दोनों) का उपयोग कर सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्दों को अंग्रेजी माध्यम में लिखा जा सकता है।
- क्रम संख्या 1 से 10 प्रत्येक एक अंक वाले अति लघु-उत्तरीय प्रश्न हैं। इनका प्रत्येक उत्तर लगभग 20 शब्दों में या एक वाक्य में दें।

- (iii) क्रम संख्या 11 से 18 दो अंकों वाले अति लघु-उत्तरीय प्रश्न हैं। इनका प्रत्येक उत्तर लगभग 30-40 शब्दों में दें।
- (iv) क्रम संख्या 19 से 25 तीन अंकों वाले लघु-उत्तरीय प्रश्न हैं। इनका प्रत्येक उत्तर लगभग 50-60 शब्दों में दें।
- (v) क्रम संख्या 26 और 27 चार अंकों वाले लघु-उत्तरीय प्रश्न हैं। इनका प्रत्येक उत्तर लगभग 60-70 शब्दों में दें।
- (vi) क्रम संख्या 28 पाँच अंकों का दीर्घ उत्तरीय प्रश्न है। इस प्रश्न का उत्तर लगभग 100-150 शब्दों में दें।

General Instructions :

- (i) Read the question paper carefully. **All** questions in each section are compulsory. Students may use bilingual mediums (both English and Hindi) for writing, in which technical terms may be written in English medium.
- (ii) Questions from serial nos. 1 to 10 are very short answer questions carrying 1 mark each. These are to be answered in about 20 words or in **one** sentence each.
- (iii) Questions from serial nos. 11 to 18 are very short answer questions carrying 2 marks each. These are to be answered in about 30 to 40 words each.
- (iv) Questions from serial nos. 19 to 25 are short answer questions carrying 3 marks each. These are to be answered in about 50 to 60 words each.
- (v) Questions no. 26 and 27 are short answer questions carrying 4 marks each. These are to be answered in about 60 to 70 words each.
- (vi) Questions no. 28 is a long answer question carrying 5 marks. Answer the question in about 100 to 150 words.

खण्ड – क

PART – A

- | | | |
|----|---|---|
| 1. | HACCP का क्या उद्देश्य है ?
What is the goal of HACCP ? | 1 |
| 2. | लार्डर का मुखिया कौन होता है ?
Who is incharge of larder ? | 1 |

3. मौलूसिस (Molluses) की दो विशेषताएँ बताइए । 1
List two characteristics of Molluses.
4. एरोमेट (Aromates) में प्रयोग की गई किन्हीं दो सब्जियों का नाम बताइए । 1
Name any two vegetables used in Aromates.
5. सिलेन्ट्रो (cilantro) से आप क्या समझते हैं ? 1
What do you understand by cilantro ?
6. कूलिह (Coulis) किस लिए प्रयोग किया जाता है ? 1
What is Coulis used for ?
7. मीर पवा (Mire poix) को समझाइए । 1
Explain 'Mire poix'.
8. 'इयूफ' (Oeuf) व 'जौम-बोन' (Jambon) क्या होते हैं ? 1
What is 'Oeuf' and 'Jambon' ?
9. अँदर्व (Horsd'oeuvre) के दो उदाहरण दें । 1
Give two examples of Horsd'oeuvre.
10. मीट पाकक्रिया में मार्बलिंग (Marbling) की क्या भूमिका है ? 1

अथवा

मीट में पाए जाने वाले दो खनिज पदार्थों के नाम बताइए ।

What is the role of marbling in meat cookery ?

OR

Name two minerals found in meat.

11. निम्नलिखित उपकरण किस लिए प्रयोग किए जाते हैं ?

2

- (i) बुचर ब्लॉक (Butcher's block)
- (ii) मैन्डोलीन (Mandoline)
- (iii) सिन्वाह (Chinois)
- (iv) वुडन मशरूम (Wooden Mushroom)

अथवा

निम्नलिखित उपकरण किस लिए प्रयोग किए जाते हैं ?

- (i) कोलंडर (Colander)
- (ii) लेमन जेस्टर (Lemon zester)
- (iii) ट्रसिंग नीडल (Trussing needle)
- (iv) कटलेट बैट (Cutlet bat)

What is the use of following equipments ?

- (i) Butcher's block
- (ii) Mandoline
- (iii) Chinois
- (iv) Wooden Mushroom

OR

What are the following equipments used for ?

- (i) Colander
- (ii) Lemon zester
- (iii) Trussing needle
- (iv) Cutlet bat

12. एक बासी मछली के चार लक्षण बताइए ।

2

List four signs of a stale fish.

13. किसी होटल के रसोईघर का डिज़ाइन बनाते समय अतिथि व सर्विस के प्रकार को ध्यान में क्यों रखा जाता है ? इसका एक-एक कारण बताइए । 2

Why are guests and type of service considered while making a kitchen design of a hotel ? Give one reason for each of this.

14. लैम्ब (Lamb) एवं मटन (Mutton) में अंतर स्पष्ट करें । 2

अथवा

ट्राईप (Tripe) तथा स्वीट ब्रेड्स (Sweet breads) में अंतर बताइए ।

Differentiate between Lamb and Mutton.

OR

Differentiate between Tripe and Sweet bread.

15. किसी जानवर की फ्लेईंग (flaying) तथा सफाई (cleaning) की प्रक्रिया समझाइए । 2

Explain the process of flaying and cleaning of an animal.

16. सलाद (Salad) के चार भागों को समझाइए । 2

Explain the four parts of a salad.

17. स्पंज व डो (Sponge and dough) विधि से ब्रेड बनाते समय आप कौन सी चार सावधानियाँ बरतेंगे ? 2

Write four precautions you will adopt while making bread with sponge and dough process.

18. शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री (Short crust pastry) बनाने की विधि समझाइए । 2

Explain the method of making short crust pastry.

खण्ड – ग

PART – C

19. एक मध्यम आकार के होटल की मुख्य रसोईघर (kitchen) का ले-आउट का चित्र बनाइए । 3
Draw the layout of the main kitchen of a medium sized hotel.
20. शारकुतरी (Charcutierre), शैफ दी फ्रोएद (Chef-de froid) तथा फिश मोंगर (Fish Monger) की दो-दो जिम्मेदारियाँ लिखें । 3
Write two responsibilities each of a Charcutierre, Chef-de froid and Fish Monger.
21. मछली के निम्नलिखित कट्स के बीच एक अंतर बताइए : 3
(i) डिलेस (Delice) व पॉपियेत (Paupiette)
(ii) डार्न (Darne) व सुप्रीम ऑफ एस्केलौप (Supreme of Escalope)
(iii) स्टेक (Steaks) व गुजों (Goujons)
Give one difference between the following cuts of fish :
(i) Delice and Paupiette
(ii) Darne and Supreme of Escalope
(iii) Steaks and Goujons
22. मैन कोर्स सलाद (Main Course Salad) बनाते समय आप किन छः बातों का ध्यान रखेंगे ? 3
What six points would you keep in mind while making a main course salad ?
23. एक सैंडविच (sandwich) में ब्रेड व स्प्रेड (spread) के तीन-तीन कार्य बताइए । 3
Write three functions each of bread and spreads in a sandwich.
24. केक बनाने के लिए प्रयोग की गई किन्हीं छः सामग्रियों की भूमिका समझाइए ।

अथवा

- केक बनाने की, फ्लोर बैटर (Flour batter) तथा ब्लैन्डिंग (Blending) विधियों के बीच अंतर बताइए । 3
Explain the role of any six ingredients used for making a cake.

OR

Differentiate between flour batter and blending methods of making a cake.

25. कुकीज़ (Cookies) बनाने की कटिंग इन (cutting in) विधि को समझाइए । डौ (dough) अधिक चिपचिपा न हो, इसके लिए क्या सावधानी अपनाई जाती है ? 3

Explain the cutting in method of making cookies. What precaution is adopted to prevent dough from getting sticky ?

खण्ड – घ

PART – D

26. एक व्यावसायिक रसोईघर (commercial kitchen) में कौन सी आठ अस्वच्छ आदतों के कारण भोजन दूषित हो सकता है ? 4

Which eight unhygienic practices in commercial kitchen can cause food contamination ?

27. लीन फिश (lean fish) एवं फैटी फिश (fatty fish) की दो-दो विशेषताएँ बताइए । दोनों के दो-दो उदाहरण भी दें । 4

Write two characteristics each of lean and fatty fishes. Also give two examples of each.

खण्ड – ङ

PART – E

28. लैम्ब (Lamb) के विभिन्न कट्स (cuts) को बनाइए एवं नामांकित कीजिए । 5

अथवा

चिकिन के विभिन्न कट्स (cuts) को बनाइए एवं नामांकित कीजिए ।

Draw and label the different cuts of lamb.

OR

Draw and label the different cuts of chicken.
