

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 घण्टे

अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 hours

Maximum Marks : 60

सामान्य निर्देश :

- (i) प्रश्न-पत्र को सावधानीपूर्वक पढ़िए । प्रत्येक खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं । परीक्षार्थी उत्तर लिखने के लिए द्वि-भाषी माध्यम (अंग्रेज़ी और हिन्दी दोनों) का उपयोग कर सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्दों को अंग्रेज़ी माध्यम में लिखा जा सकता है ।
- (ii) 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) Question no. 28 is a long answer question carrying 5 marks. Answer the question in about 100 to 150 words each.

खण्ड क

PART A

1. क्रेप (Crêpe) क्या होता है ? 1
What is a Crêpe ?
2. एच.ए.सी.सी.पी. (HACCP) का उद्देश्य क्या है ? 1
What is the objective of HACCP ?
3. रेविईयर (Ravier) क्या होता है ? 1
What is a Ravier ?
4. जूलियन (Julienne) व पैयीजान (Paysanne) में एक अंतर बताइए । 1
Give one difference between Julienne and Paysanne.
5. सीनज़र (Singer) क्या होता है ? इसे क्यों किया जाता है ? 1
What is Singer ? Why is it done ?
6. डे ट्रेम्पे (de trempe) किस लिए प्रयोग किया जाता है ? 1
What is de trempe used for ?
7. किन्हीं दो क्लासिकल एपीटाइज़र (classical appetizer) के नाम लिखिए । 1
Name any two classical appetizers.
8. मीट पाकक्रिया में वसा की क्या भूमिका है ? 1
What is the role of fat in meat cookery ?
9. फ्रेंच में स्टार्टर डो (Starter dough) को क्या कहते हैं ? 1
What is starter dough called in French ?
10. बाइवाल्व मोलस्कस (Bivalve molluscs) के दो उदाहरण लिखिए । 1

अथवा

सेफैलोपोड्स (cephalopods) की दो विशेषताओं का उल्लेख कीजिए ।

Write two examples of bivalve molluscs.

OR

Mention two characteristics of cephalopods.

खण्ड ख

PART B

11. किसी होटल के किचन का डिज़ाइन बनाते समय मेनू व कवर (Cover) की संख्या को ध्यान में क्यों रखा जाता है ? प्रत्येक का एक कारण बताइए । 2

Why are menu and number of covers considered while making a kitchen design of a hotel ? Give one reason for each.

12. पाकक्रिया में बोन मैरो (Bone marrow) के चार प्रयोग बताइए । 2

अथवा

बैल (Ox) तथा मेमना (Lamb) के गुर्दों (kidneys) के बीच अंतर बताइए ।

List four uses of bone marrow in cookery.

OR

Differentiate between the kidneys of an ox and a lamb.

13. उत्तम गुणवत्ता वाले मेमने (लैम्ब) के चार लक्षण लिखिए । 2

Write four signs of a good quality lamb.

14. ताज़ी मछली खरीदने के लिए आप किन चार बातों की जाँच करेंगे ? 2

What four points would you check to buy fresh fish ?

15. सामग्रियों के आधार पर सलाद के चार प्रकार सूचीबद्ध कीजिए । 2

List four types of salads based on the ingredients.

16. ब्रेड बनाने के चरणों को क्रमानुसार लिखिए । 2

अथवा

सॉल्ट डिले (Salt Delay) विधि द्वारा ब्रेड बनाते समय आप कौन-सी चार सावधानियाँ बरतेंगे ?

Sequence the steps of making bread.

OR

What four precautions will you adopt while making bread with the Salt Delay method ?

17. निम्नलिखित उपकरणों को किस लिए प्रयोग किया जाता है ? 2

- (i) मैन्डोलीन (Mandoline)
- (ii) कोलंडर (Colander)
- (iii) शिन्वाह (Chinois)
- (iv) क्लीवर (Cleaver)

What are the following equipments used for ?

- (i) Mandoline
- (ii) Colander
- (iii) Chinois
- (iv) Cleaver

18. शू पेस्ट्री (Choux Pastry) बनाने की विधि लिखिए । 2

Write the method of making Choux Pastry.

खण्ड ग

PART C

19. एक होटल के वाशअप एरिया (washup area) का लेआउट प्लान (Layout Plan) बनाइए । 3

Draw the layout plan of washup area of a hotel.

20. मछली के निम्नलिखित कट्स के बीच एक अंतर बताइए : 3

- (i) फिले (Fillet) एवं डार्ने (Darne)
- (ii) गुज़ों (Goujons) एवं डिलाईस (Delice)
- (iii) स्टेक (Steak) एवं पॉपियेत (Paupiette)

Write one difference between the following cuts of fish :

- (i) Fillet and Darne
- (ii) Goujons and Delice
- (iii) Steak and Paupiette

21. कटिंग-इन (cutting-in) विधि द्वारा कुकीज़ (cookies) बनाते समय कौन-सी तीन सावधानियाँ बरतनी चाहिए ? क्यों ? 3

What three precautions should be taken while making cookies by cutting-in method ? Why ?

22. केक बनाने के लिए प्रयोग की जाने वाली किन्हीं छः सामग्रियों की भूमिका समझाइए । 3

अथवा

केक बनाने की शुगर बैटर (Sugar batter) तथा फ्लोर बैटर (Flour batter) विधियों के बीच अंतर बताइए ।

Explain the role of any six ingredients used for making a cake.

OR

Differentiate between the sugar batter and flour batter methods of making cakes.

23. निम्नलिखित को समझाइए : 3

- (i) पिनव्हील सैण्डविच (Pinwheel Sandwich)
- (ii) क्रोक मदाम (Croque-Madame)
- (iii) ओपन-फेस्ट्ड हॉट सैण्डविच (Open-faced Hot Sandwich)

Explain the following :

- (i) Pinwheel Sandwich
- (ii) Croque-Madame
- (iii) Open-faced Hot Sandwich

24. सलाद के बेस (Base), ड्रेसिंग (Dressing) तथा गार्निश (Garnish) की एक-एक भूमिका लिखिए । सलाद को गार्निश (Garnish) करते समय किन तीन बातों का ध्यान रखना चाहिए ? 3

Write one role each of base, dressing and garnish of a salad. What three points should be kept in mind while garnishing a salad ?

25. एक लार्डर के किन्हीं तीन विभागों के दो-दो कार्य लिखिए । 3

Write two functions each of any three sections of a larder.

खण्ड घ

PART D

26. लीन फिश (lean fish) तथा फैटी फिश (fatty fish) के बीच तीन अंतर लिखिए । प्रत्येक का एक उदाहरण भी दीजिए । 4

Write three differences between lean and fatty fishes. Also give one example of each.

27. भोजन को सुरक्षित रखने में एच.ए.सी.सी.पी. (HACCP) की क्या भूमिका है ? आठ उदाहरणों सहित समझाइए । 4

What is the role of HACCP to keep food safe ? Explain with eight examples.

खण्ड ङ

PART E

28. चिकन (chicken) के कट्स (cuts) को बनाकर नामांकित कीजिए । 5

अथवा

लैम्ब (lamb) के कट्स (cuts) को बनाकर नामांकित कीजिए ।

Draw and label the cuts of a chicken.

OR

Draw and label the cuts of a lamb.