

Series GBM

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 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 में द्वि-भाषी माध्यम (अंग्रेज़ी और हिन्दी दोनों) का उपयोग कर सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेज़ी में लिखे जा सकते हैं।
- (ii) 1 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 20 शब्दों में अथवा एक वाक्य में दें।
- (iii) 2 अंकों वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 20 – 30 शब्दों में दें।
- (iv) 3 अंकों वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 30 – 40 शब्दों में दें।
- (v) 4 अंकों वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 70 – 80 शब्दों में दें।
- (vi) 5 अंकों वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 100 – 120 शब्दों में दें।

General Instructions :

- (i) Read the paper carefully. **All** questions in each section are compulsory. Students may use bilingual mediums (both English and Hindi) for writing, in which technical terms should be written in English medium.
- (ii) Answer 1 mark questions in about 20 words or in one sentence.
- (iii) Answer 2 marks questions in about 20 – 30 words.
- (iv) Answer 3 marks questions in about 30 – 40 words.
- (v) Answer 4 marks questions in about 70 – 80 words.
- (vi) Answer 5 marks questions in about 100 – 120 words.

1. तंदूरी चिकन में रोगाणु के जीवित रहने के दो कारणों की सूची बनाइए। 1
List two reasons due to which the pathogens can survive in tandoori chicken.
2. सलाद विभाग के दो महत्वपूर्ण उपकरणों के नाम बताइए। 1
Name two important equipments used in the salad section.
3. ट्रफ़र (Truffer) किसे कहते हैं ? 1
What is Truffer ?
4. ड्यूकेसैल्स (Duxelles) क्या है ? इसे किस लिए प्रयोग करते हैं ? 1
What is Duxelles ? What is it used for ?
5. दो लीन फिश (Lean Fish) के नाम बताइए। 1
Name two lean fishes.

6. बुके गारनी (Bouquet garni) क्या है ? इसे प्रयोग करने का क्या उद्देश्य है ?
What is Bouquet garni ? What is the objective of using it ? 1
7. फ्रेंच में मुर्गी की टाँग तथा मुर्गी के सीने को क्या कहते हैं ?
What are chicken leg and chicken breast called in French ? 1
8. बारडे (Barder) से आप क्या समझते हैं ? इसे क्यों किया जाता है ?
What do you understand by Barder ? Why is it done ? 1
9. मीट में पाए जाने वाले किन्हीं दो मुख्य खनिज-लवणों के नाम बताइए ।
Name any two important minerals found in meat. 1
10. चेफ्स सलाद (Chef's Salad) को बनाने के लिए प्रयुक्त दो मुख्य सामग्रियों की सूची बनाइए ।
List two main ingredients used to make Chef's salad. 1
11. स्कॉच (Scotch) विधि द्वारा पेस्ट्री (Pastry) बनाने की विधि समझाइए ।
Explain the Scotch method of making pastries. 2
12. रसोईघर में वायु-संचालन (Ventilation) व सही जल-निकासी किन दो-दो तरह से सुनिश्चित हो सकती है ?
In what two ways can you ensure ventilation and good drainage in the kitchen ? 2
13. लार्डर चेफ के चार कर्तव्य लिखिए ।
Write four duties of a Larder Chef. 2
14. रेस्टोरेंट में आप कौन-से चार क्रस्टेशियन्स (Crustaceans) परोसेंगे ? नाम बताइए ।
Name four crustaceans you will serve in a restaurant. 2
15. गेम्स (Games) का एक उदाहरण सहित वर्गीकरण कीजिए ।
Classify games along with one example each. 2

16. ब्लीडिंग (bleeding) एवं स्टिकिंग (sticking) क्या होता है ?

2

अथवा

मार्बलिंग (marbling) से आप क्या समझते हैं ? पाक-क्रिया में इसकी भूमिका स्पष्ट कीजिए ।

What is bleeding and sticking ?

OR

What do you understand by marbling ? Explain its role in cookery.

17. मेन कोर्स सलाद (main course salad) बनाते समय आप कौन-सी चार बातों का ध्यान रखेंगे ?

2

What four points would you keep in mind while making a main course salad ?

18. केक बनाने में चीनी व अण्डों की भूमिका स्पष्ट कीजिए ।

2

अथवा

बेकिंग पाउडर किसका बना होता है ? केक बनाने में इसकी भूमिका स्पष्ट कीजिए ।

Explain the role of sugar and eggs in cake making.

OR

What is baking powder made of ? Explain its role in cake making.

19. एक होटल के मुख्य रसोईघर (main kitchen) का लेआउट प्लान (layout plan) बनाइए ।

3

Draw the layout plan of the main kitchen of a hotel.

20. शार्कुतिरी (Charcuterie) तथा फिश मॉजर क्या है ? इनमें हो रही तीन-तीन गतिविधियों के बारे में लिखिए ।

3

What is charcuterie and fish manger ? Write three activities each which are carried out in these.

21. मछली पकाने के निम्नलिखित विधियों का वर्णन कीजिए :

3

- (क) पोचिंग (Poaching)
- (ख) बेकिंग (Baking)
- (ग) डीप फ्राईंग (Deep frying)

अथवा

पिलैजिक (Pelagic) फिश की तीन विशेषताएँ लिखिए तथा इसके पौष्टिक गुणों का वर्णन कीजिए ।

Describe the following methods of cooking fish :

- (a) Poaching
- (b) Baking
- (c) Deep frying

OR

Write three characteristics of Pelagic fish and describe its nutritive value.

22. बॉडी (Body) के अतिरिक्त, सलाद के तीन घटकों का वर्णन कीजिए । प्रत्येक की भूमिका बताइए ।

3

Apart from body, describe three components of salad. Specify the role of each.

23. किन्हीं तीन कोल्ड सैण्डविचों (Cold sandwiches) की विशेषताएँ लिखिए ।

3

अथवा

निम्नलिखित सैण्डविचों (Sandwiches) का वर्णन कीजिए :

- (क) पिनव्हील सैण्डविच (Pinwheel Sandwich)
- (ख) बुकमेकर सैण्डविच (Bookmaker Sandwich)
- (ग) स्वीट सैण्डविच (Sweet Sandwich)

Write the characteristics of any three cold sandwiches.

OR

Describe the following sandwiches :

- (a) Pinwheel Sandwich
- (b) Bookmaker Sandwich
- (c) Sweet Sandwich

24. ब्रेड बनाते समय कौन-सी छः सावधानियाँ बरतनी चाहिए ?

3

What six precautions should be adopted while making bread ?

25. बेसिक कुकीज़ (Basic cookies) बनाने की विधि समझाइए ।

3

अथवा

रेफ्रिजिरेटिड कुकीज़ (Refrigerated cookies) बनाते समय आप कौन-सी छः सावधानियाँ बरतेंगे ?

Explain the method of making basic cookies.

OR

What six precautions would you adopt while making refrigerated cookies ?

26. विभिन्न स्तरों पर खाद्य किन आठ तरह से दूषित हो सकता है ?

4

अथवा

HACCP के आठ स्वच्छता नियम बताइए ।

Identify eight ways food can get contaminated at various levels.

OR

Write eight sanitation rules of HACCP.

27. मछली के निम्नलिखित कट्स को संक्षिप्त में समझाइए :

4

(क) डिलेस (Delice)

(ख) स्ट्रिप्स (Strips)

(ग) डार्न (Darne)

(घ) पॉपियेत (Paupiette)

Explain in brief the following cuts of fish :

(a) Delice

(b) Strips

(c) Darne

(d) Paupiette

28. धड़ से चिकेन की टाँगों को किस प्रकार अलग किया जाता है ?

5

अथवा

निम्नलिखित ओफ़ल्स (offals) को समझाइए :

- (क) लिवर (Liver)
- (ख) स्वीट ब्रेड (Sweet breads)
- (ग) ट्राइप (Tripe)
- (घ) किडनी (Kidney)
- (ङ) बोन मैरो (Bone marrow)

How are the legs disjointed from a whole chicken ?

OR

Explain the following offals :

- (a) Liver
- (b) Sweet breads
- (c) Tripe
- (d) Kidney
- (e) Bone marrow