

SET - 4

Series : GBM/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 ध्यान से पढ़िए। प्रत्येक खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं। परीक्षार्थी उत्तर लिखने में द्विभाषी माध्यम (अंग्रेजी और हिन्दी दोनों) का उपयोग कर सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेजी में लिखे जाएँ।
- 1 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 20 शब्दों में अथवा एक वाक्य में दें।

241

1

[P.T.O.]

- (iii) 2 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 20 – 30 शब्दों में दें ।  
(iv) 3 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 30 – 40 शब्दों में दें ।  
(v) 4 अंक वाले प्रश्नों के उत्तर लगभग 70 – 80 शब्दों में दें ।  
(vi) 5 अंक 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 media (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. अवशिष्ट भोजन (Leftovers) में रोगाणु किन दो कारण से उत्पन्न/पनप सकते हैं ? 1  
List two reasons pathogens can grow in leftovers.
2. कुली (coulis) क्या है ? इसको किस लिए प्रयोग किया जाता है ? 1  
What is coulis ? What is it used for ?
3. शी नवाह (chinois) तथा कोलेंडर (colander) किस लिए प्रयोग किए जाते हैं ? 1  
What is chinois and colander used for ?
4. टीमबॉल (Timbale) क्या होता है ? 1  
What is a Timbale ?
5. किन्हीं दो सिफैलोपोड (cephelopods) के नाम बताइए । 1  
Name any two Cephalopods.

6. रु (Roux) में कौन सी दो आवश्यक सामग्रियाँ प्रयोग की जाती हैं ? 1  
Which two important ingredients are used in a Roux ?
7. फ्रेन्च में तेल व हैम (Ham) को क्या कहते हैं ? 1  
What is Oil and Ham called in French ?
8. पाट्टे (Pat-tay) (Pâté) क्या होता है ? 1  
What is (Pat-tay) a Pâté ?
9. मीट में पाये जाने वाले एक प्रोटीन एवं एक खनिज लवण का नाम लिखिए । 1  
Name a protein and a mineral found in meat.
10. मछली से बने दो क्लासिकल ऐपिटाइज़र (classical appetiser) का नाम बताइए । 1  
Name two classical appetizers made from fish.
11. डैनिश (Danish) पेस्ट्री (Pastry) बनाने के लिए आप क्या चार निर्देश देंगे ? 2
- अथवा**
- शू पेस्ट्री (Choux Pastry) बनाने की विधि समझाइए ।  
What four instructions would you give to make Danish pastry ?
- OR**
- Explain the method of making a choux pastry.
12. होटल के रसोईघर की योजना बनाते समय कौन से चार कारकों का ध्यान रखना चाहिए ? 2  
What four factors should be considered while planning a kitchen of a hotel ?
13. लार्डर शेफ (Larder Chef) की चार ज़िम्मेदारियाँ बताइए । 2  
Write four responsibilities of a larder chef.

14. रेस्टोरेन्ट में कौन से चार मौल्सक (Molluscs) परोसे जाते हैं ? 2

Which four Molluscs are served in a restaurant ?

15. स्वीट ब्रेड (Sweet Bread) तथा ट्राईप (Tripe) को समझाइए । 2

Explain Sweet Bread and a Tripe.

16. लैम्ब (Lamb) का चयन करते समय आप कौन सी चार बातों का ध्यान रखेंगे ?

**अथवा**

ब्लीडिंग (Bleeding) एवं फ्लेईंग (Flaying) क्यों की जाती हैं ? 2

What four points will you keep in mind while selecting a lamb ?

**OR**

Why is bleeding and flaying done ?

17. सलाद की गार्नीशिंग (garnishing) बनाते समय आप किन चार बातों का ध्यान रखेंगे ? 2

What four points would you consider while preparing garnishes for a salad ?

18. केक में बैकिंग सोडा तथा वसा का प्रयोग करना आवश्यक क्यों है ?

**अथवा**

शुगर बैटर (Sugar Batter) विधि द्वारा केक बनाने की विधि समझाइए । 2

Why is it important to add baking soda and fat in a cake ?

**OR**

Explain the sugar batter method of making cake.

19. एक बड़े वर्गीय होटल के वाश अप एरिया (wash up area) का ले-आउट प्लान बनाइए । 3

Draw the layout plan of a wash up area of a large sized hotel.

20. एक लार्डर के निम्नलिखित विभागों में कौन से दो-दो मुख्य कार्य किए जाते हैं ? 3
- (a) शैफ़ द फ्रौआ (Chef de froid)
- (b) औदर्व (Horsd'œuvre)
- (c) फिशमांगर (Fish manger)

List two activities each which are carried for following sections of larder :

- (a) Chef de froid
- (b) Horsd'œuvre
- (c) Fish manger
21. फिश फिलेट (Fish fillet) से स्किन (skin) हटाने की विधि बताइए ।

**अथवा**

साबुत मछली से फिलेट (fillet) बनाने का तरीका समझाइए । 3

Explain the procedure of removing skin from a fish fillet.

**OR**

Explain the method of making fillets from a whole fish.

22. ऐपेटाईज़र सलाद (Appetiser Salad) के कोई छः वांछित गुण बताइए । 3
- Write any six desirable characteristics of an appetizer salad.
23. सैंडविच (sandwich) के लिए ब्रेड (Bread) खरीदते समय आप किन दो बातों की जाँच करेंगे ? ब्रेड के चार महत्त्व भी बताइए ।

**अथवा**

निम्नलिखित को समझाइए :

- (a) अल्सेशियन सैंडविच (Alsatian Sandwich)
- (b) करौक मोंसियर (Croquet Monsieur)
- (c) क्लब सैंडविच (Club Sandwich)

3

What two points would you check while buying bread for a sandwich ? Also write four roles of bread.

**OR**

Explain the following :

- (a) Alsatian sandwich
- (b) Croquet monsieur
- (c) Club sandwich

24. शुगर बैटर विधि (Sugar batter method) तथा फ्लोर बैटर (flour batter) विधि द्वारा ब्रेड कैसे बनाई जाती है ? विस्तार से वर्णन करें । 3

How is bread made by sugar batter method and flour batter method ? Describe in detail.

25. बेसिक कुकीज (Basic cookies) बनाते समय कौन सी छः सावधानियाँ बरतनी चाहिए ?

**अथवा**

बटर कुकीज (Butter cookies) बनाने की सामग्रियाँ तथा विधि बताइए । 3

Which six precautions should be taken while making basic cookies ?

**OR**

Write the ingredients and method of making butter cookies.

26. HACCP के आठ स्वच्छता नियम बताइए ।

**अथवा**

मीट के कोफते करी के संदर्भ में फ्लो ऑफ फूड (Flow of food) की धारणा समझाइए । 4

Write eight sanitation rules of HACCP.

**OR**

Explain the concept of flow of food in context to meat ball curry.

27. फिश के चार कट्स बनाकर समझाइए । 4

Draw and explain four cuts of fish.

28. मुर्गी के धड़ से सीना अलग करने के चरणों का वर्णन करें ।

**अथवा**

लैम्ब (lamb) के विभिन्न कट्स बनाकर उनका नाम तथा उपयोग भी बताइए ।

**5**

Describe the steps of disjointing the breast from the whole chicken.

**OR**

Draw and label the cuts of lamb. Also write their uses.

\_\_\_\_\_

