

Series BVM/C

कोड नं.
Code No. **241**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 33 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 33 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

निर्देश : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं ।

Instructions : All questions are compulsory.

- (i) इस प्रश्न-पत्र में 33 प्रश्न शामिल हैं जिनमें से अभ्यर्थी को सिर्फ 25 प्रश्न करने की ज़रूरत है ।
- (ii) प्रश्न-पत्र दो खण्डों में विभाजित है ।

खण्ड अ

- बहुविकल्पीय प्रश्न / रिक्त स्थान भरिए / सीधे प्रश्न : कुल 12 प्रश्न शामिल हैं जो 1 – 1 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 10 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- अति लघु उत्तरीय प्रश्न : इनमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 2 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- लघु उत्तरीय प्रश्न : इनमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 3 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

खण्ड ब

दीर्घ उत्तरीय / निबन्धात्मक प्रश्न : इनमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 5 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

General Instructions :

- (i) This question paper contains 33 questions, out of which the candidate needs to attempt only 25 questions.
- (ii) Question paper is divided into **two** sections.

SECTION A

- Multiple choice questions / Fill in the blanks / Direct questions : contains total 12 questions of 1 mark each. Answer **any** 10 questions.
- Very short answer type questions : contains total 7 questions of 2 marks each. Answer **any** 5 questions.
- Short answer type questions : contains total 7 questions of 3 marks each. Answer **any** 5 questions.

SECTION B

Long answer / Essay type questions : contains total 7 questions of 5 marks each. Answer **any** 5 questions.

SECTION A

बारह प्रश्नों में से किन्हीं दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

1×10=10

Answer **any ten** questions from **twelve** questions :

1. शिफ़ोनाद (Chiffonade) से आप क्या समझते हैं ? 1
What do you understand by Chiffonade ?
2. कोलाजन (Collagen) क्या होता है ? मीट पाक-क्रिया में इसकी क्या भूमिका है ? 1
What is Collagen ? What is its role in meat cookery ?
3. रू (Roux) किससे बनता है ? 1
What is Roux made of ?
4. लार्डर शेफ (Larder Chef) में कौन-से दो हुनर (Skills) होने चाहिए ? 1
State two skills a Larder Chef must possess.
5. लार्डर में प्रयोग किए जाने वाले किन्हीं दो चाकुओं के नाम बताइए । 1
Name any two knives used in a larder.
6. रातातुई (Ratatouille) की दो सब्जियों के नाम बताइए । 1
Name two vegetables of Ratatouille.
7. सैण्डविच में बेस (Base) प्रयोग करने के दो कारण बताइए । 1
Write two reasons for using base in a sandwich.
8. मीट पाक-क्रिया में वसा की क्या भूमिका है ? 1
What is the role of fat in meat cookery ?
9. कॉन्सोमे (Consommé) क्या है ? 1
What is Consommé ?
10. किन्हीं दो क्लासिकल एपीटाइज़र (Classical Appetizer) के नाम बताइए । 1
Name any two Classical Appetizers.
11. हॉलैन्डेज़ सॉस (Hollandaise Sauce) की दो सामग्रियों के नाम बताइए । 1
List two ingredients of Hollandaise Sauce.
12. क्रेप (Crêpe) से आप क्या समझते हैं ? 1
What do you understand by Crêpe ?

सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

2×5=10

Answer **any five** questions from **seven** questions :

13. रसोईघर में सही जल-निकासी आप किन दो तरीकों से सुनिश्चित कर सकते हैं ? 2
In what two ways can you ensure proper drainage in kitchen ?
14. पफ पेस्ट्री (Puff Pastry) बनाने में उपयोग की जाने वाली सामग्रियों की सूची बनाइए । 2
List the ingredients used for making a Puff Pastry.
15. रसोईघर में बैक्टीरिया (Bacteria) के विकास को नियंत्रित करने के चार तरीके सुझाइए । 2
Suggest four ways to control growth of bacteria in kitchen.
16. बाईवाल्व मोलस्क (Bivalve molluscs) एवं यूनीवाल्व मोलस्क (Univalve molluscs) के दो-दो उदाहरण दीजिए । 2
Give two examples each of Bivalve molluscs and Univalve molluscs.
17. स्वीट सैण्डविच (Sweet Sandwich) एवं रिबन सैण्डविच (Ribbon Sandwich) के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए । 2
Differentiate between Sweet Sandwich and Ribbon Sandwich.
18. रसोईघर में किन उपकरणों के लिए बिजली पॉइंट होना चाहिए, किन्हीं चार के नाम बताइए । 2
Name any four appliances for which electric point is needed in the kitchen.
19. पफ पेस्ट्री (Puff Pastry) एवं शू (Choux) पेस्ट्री के बीच दो अंतर बताइए । 2
Write two differences between Puff Pastry and Choux Pastry.

सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

3×5=15

Answer **any five** questions from **seven** questions :

20. एक व्यावसायिक रसोईघर की योजना मेनू, सर्विस एवं कवरों (covers) के अनुसार क्यों बनाई जाती है ? एक-एक उदाहरण देकर समझाइए । 3
Why is the layout of a commercial kitchen planned according to the menu, service and covers ? Explain with the help of one example each.

21. HACCP के स्वच्छता के छः नियम लिखिए । 3

Write six sanitation rules of HACCP.

22. एक होटल के प्राप्ति क्षेत्र (Receiving area) के लेआउट प्लान (Layout plan) का चित्र बनाइए । 3

Draw the layout plan of the receiving area of a hotel.

23. निम्नलिखित मछली के कट्स को समझाइए : 3

(अ) डार्न (Darne)

(ब) अंत्रास (Entresse)

(स) पॅपियेत (Paupiettes)

Explain the following cuts of fish :

(a) Darne

(b) Entresse

(c) Paupiettes

24. व्हिस्किंग विधि (Whisking method) एवं मेल्टिंग विधि (Melting method) द्वारा कुकीज़ बनाने में अन्तर स्पष्ट कीजिए । 3

Differentiate between Whisking method and Melting method of cookie making.

25. मुर्गी के पैरों को धड़ से अलग करने के चरण समझाइए । 3

Explain the steps of disjointing chicken legs from the body.

26. रेफ्रिज़रेटर कुकीज़ (Refrigerator Cookies) कैसे बनाई जाती हैं ? इन्हें सेंकते समय कौन-सी दो सावधानियाँ बरतनी चाहिए ? 3

How are refrigerator cookies made ? What two precautions should be taken while baking them ?

SECTION B

सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

5×5=25

Answer **any five** questions from **seven** questions :

27. लार्डर विभाग में होने वाली किन्हीं पाँच गतिविधियों को संक्षेप में लिखिए । प्रत्येक गतिविधि की ज़िम्मेदारी किस-किस की होती है ? 5

Write five activities done in a larder department. Who is responsible for each activity ?

28. (अ) फ्लैट मछली (Flat fish) की क्या विशेषताएँ हैं ? इसके कोई दो उदाहरण दीजिए ।
(ब) साबुत मछली (Whole fish) को पकाने के कोई दो तरीके समझाइए । 5
(a) What are the characteristics of a flat fish ? Give any two examples of it.
(b) Explain any two methods of cooking a whole fish.

29. लैम्ब के गोश्त (Lamb meat) व मटन के गोश्त (Mutton meat) में क्या अन्तर है ? एक लैम्ब (Lamb) के कट्स (Cuts) का चित्र बनाकर उनके नाम लिखिए । 5
What is the difference between Lamb meat and Mutton meat ? Draw and label the cuts of a lamb.

30. (अ) सलाद के विभिन्न भाग क्या होते हैं ?
(ब) एपीटाइज़र सलाद (Appetiser salad) एवं मेन कोर्स सलाद (Main Course salad) की विशेषताएँ समझाइए । 5
(a) What are the different parts of a salad ?
(b) Explain the characteristics of Appetiser salad and Main Course salad.

31. (अ) ब्रेड बनाने के विभिन्न स्तरों को क्रमानुसार लिखिए ।

(ब) फ्लाईंग फर्मेंट कैसे बनाया जाता है ? इसकी क्या भूमिका है ?

3+2=5

(a) Sequence the different stages of making bread.

(b) How is flying ferment made ? What is its role ?

32. निम्नलिखित उपकरणों को किस लिए प्रयोग किया जाता है ?

5

(अ) कटलेट बैट

(ब) ब्राईनिंग सिरिंज

(स) वुडन मशरूम

(द) कोलेन्डर

(य) बुचर ब्लॉक

What are the following equipments used for ?

(a) Cutlet bat

(b) Brining syringe

(c) Wooden mushroom

(d) Colander

(e) Butcher's block

33. (अ) निम्नलिखित प्रक्रियाओं को समझाइए । इन्हें क्यों किया जाता है ?

5

(i) स्टिकिंग (Sticking)

(ii) स्टनिंग (Stunning)

(iii) फ्लेयिंग (Flaying)

(ब) गुर्दे (Kidney) एवं हृदय (Heart) की विशेषताएँ लिखिए ।

(a) Explain the following procedures. Why are they done ?

(i) Sticking

(ii) Stunning

(iii) Flaying

(b) Write the characteristics of Kidney and Heart.