SET – 4

Series : TYM

कोड नं.
Code No. 96

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 **23** 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 **23** 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

FOOD PRODUCTION

निर्धारित समय : 2 घण्टे *अधिकतम अंक : 50*

Time allowed : 2 hours *Maximum Marks : 50*

सामान्य निर्देश :

*(i) प्रत्येक खण्ड में **सभी** प्रश्न अनिवार्य हैं ।*

*(ii) प्रश्न-पत्र के **चार** खण्ड हैं, क, ख, ग और घ ।*

*(iii) खण्ड– 'क' में प्रश्न संख्या **1** से 7 बहुविकल्पीय प्रश्न हैं । प्रत्येक प्रश्न **एक–एक** अंक का है ।*

*(iv) खण्ड– 'ख' में प्रश्न संख्या **8** से **16** अति लघु उत्तरीय प्रश्न हैं । प्रत्येक प्रश्न **दो–दो** अंकों का है । उनके उत्तर **30–40** शब्दों से अधिक न हों ।*

*(v) खण्ड– 'ग' में प्रश्न संख्या **17** से **21** लघु उत्तरीय प्रश्न हैं । प्रत्येक प्रश्न **तीन–तीन** अंकों का है । उनके उत्तर **60–70** शब्दों से अधिक न हों ।*

*(vi) खण्ड– 'घ' में प्रश्न संख्या **22** तथा **23** दीर्घ उत्तरीय प्रश्न हैं । प्रत्येक प्रश्न **पाँच–पाँच** अंकों का है । उनके उत्तर **100–150** शब्दों से अधिक न हों ।*

General Instructions :

*(i) **All** questions in each Section are compulsory.*

*(ii) The question paper consists of **four** sections, **A, B, C** & **D**.*

*(iii) Part-A Question Nos. **1** to **7** are multiple choice questions carrying **1 mark** each.*

*(iv) Part-B Question Nos. **8** to **16** are very short answer questions carrying **2 marks** each. Answer to them should not exceed **30-40** words each.*

*(v) Part-C Question Nos. **17** to **21** are short answer questions carrying **3 marks** each. Answer to them should not exceed **60-70** words each.*

*(vi) Part-D Question Nos. **22** & **23** are long answer questions carrying **5 marks** each. Answer to them should not exceed **100-150** words each.*

खण्ड–क

PART-A

(बहुविकल्पी प्रश्न)

Multiple Choice Questions

1. जेलेटिनीकरण किसकी प्रक्रिया है ?

(क) प्रोटिनों का जमाव

(ख) भाप वाली गरमी के उपयोग से स्टार्च का फूल जाना

(ग) जेलेटिन आधारित मिष्ठान बनाना

(घ) डबल रोटी के स्लाइसों को भूरा करना

Gelatinization is a process of :

(a) Coagulation of proteins

(b) Swelling of starch by application of moist heat

(c) Preparing gelatin based sweets

(d) Browning bread slices

2. पकाने की प्रक्रिया जिसमें खाद्य वस्तुओं को तरल से घेरकर हलकी आँच में देर तक पकाया जाता है । भोजन को सामान्यतः उसी तरल के साथ परोसा जाता है जिसमें उसे पकाया गया हो –

(क) गरम पानी में पकाना (पोचिंग) (ख) सिझाना (स्ट्यूविंग)

(ग) खदबदाना (सिमरिंग) (घ) उबालना (बॉइलिंग)

The cooking process in which the food particles are surrounded by liquid and it is cooked in slow heat for a long time. The food is usually served along with the liquid which was cooked.

(a) Poaching (b) Stewing (c) Simmering (d) Boiling

3. इलेक्ट्रॉमैग्नेटिक तरंगों से पकाने को कहा जाता है

(क) कंडक्शन (ख) कंवेक्शन (ग) इंडक्शन (घ) रेडिएशन

The process of cooking that employs electromagnetic waves is termed as :

(a) Conduction (b) Convection (c) Induction (d) Radiation

4. शेलफिश को पकाकर उसे पीसने और चावल से गाढ़ा करने से बने सूपों को कहा जाता हैं :

(क) कन्सोमे (ख) पुरी (ग) वेलूटे (घ) बिस्क

Soups that made by cooking shellfish, grinding it and thickened with rice are termed as :

(a) Consommé (b) Purée (c) Velouté (d) Bisque

5. विनेग्रेट्टी, थाउजंड आइलैण्ड और मायोनीज़ सलाद में मिलाया जाए तो बनेगा उसका –

(क) बेस (ख) ड्रेसिंग (ग) बॉडी (घ) गार्निश

Vinaigrette, thousand island and mayonnaise added to a salad will form its

(a) Base (b) Dressing (c) Body (d) Garnish

6. सैंडविच बनाने के लिए सबसे उपयुक्त डबल रोटी है :

(क) चूल्हे से निकली ताजी और गर्म (ख) लगभग 12 घंटे पुरानी

(ग) लगभग 1 सप्ताह पुरानी (घ) नरम और नम

The following type of bread is most suitable for making sandwiches :

(a) Fresh and warm out of oven (b) About 12 hours old

(c) About a week old (d) Soft and moist one

7. डबल रोटी की तीन परतों से बने सैंडविच कहलाते हैं :

(क) कन्वेंशनल सैंडविच (ख) टी सैंडविच

(ग) क्लब सैंडविच (घ) बुफे सैंडविच

The sandwiches made with three layers of Bread are :

(a) Conventional Sandwiches (b) Tea Sandwiches

(c) Club Sandwiches (d) Buffet Sandwiches

खण्ड–ख

PART-B

8. वसा (फैट) की संरचना क्या होती है ? जब वसाओं को गर्म किया जाता है तो क्या होता है ?

What is the composition of fats ? What happens when heat is applied on fats ?

9. उबालने (बॉइलिंग) तथा गर्म पानी में पकाने (पोचिंग) में अंतर स्पष्ट कीजिए ।

Differentiate between boiling and poaching.

10. फूलगोभी खरीदने से पहले आप कैसी गुणवत्ता का मानदंड चाहेंगी ? वर्णन कीजिए ।

Describe the quality criteria you will look for before purchasing cauliflower.

11. पाककला में फलों के चार उपयोग लिखिए ।

Write four uses of fruits in cookery.

12. क्या आप समझते हैं कि रोग से स्वस्थ हो रहे रोगी के लिए सूप भोजन का महत्त्वपूर्ण अंग है ? चार कारण बताइए ।

Do you think soups can be an important part of a patient's diet recovering from disease ? Give four reasons.

13. 'मल्लीगटौनी' शोरबा का संक्षिप्त वर्णन कीजिए ।

Write a brief description of soup 'Mulligatawny'.

14. सादा सलाद और मिश्रित सलाद में अंतर स्पष्ट कीजिए । उदाहरण भी दीजिए ।

Differentiate between Simple Salad and Compound Salad giving suitable examples.

15. सलाद के बेस के रूप में प्रयुक्त हो सकने वाली चार हरी पत्तियों का उल्लेख कीजिए ।

List any four green leaves that can be used as a Base of a salad.

16. कैनापे (Canapé) की परिभाषा लिखिए । उन्हें कैसे परोसा जाता है ?

Define Canapé. How are they served ?

खण्ड–ग

PART-C

17. पकाने की विधियों को तीन प्रमुख कोटियों में वर्गीकृत कीजिए और उन्हें समझाइए ।

Categorise the methods of cooking in three broad categories and explain them.

18. निम्नलिखित पाक विधियों को संक्षेप में समझाइए :

बारबेक्यू, ब्रेसिंग और सॉटे

Explain in brief the following cooking methods :

Barbeque, Braising and Sauté

19. हरी सब्जियों पर ताप के प्रभाव को समझाइए । उन्हें कैसे पकाना चाहिए ?

Explain the effect of heat on Green coloured vegetables. How should they be cooked ?

20. उपयुक्त उदाहरण देते हुए गाढ़े सूप की किन्हीं तीन कोटियों की सूची बनाइए और वर्णन कीजिए ।

List and describe any three categories of thick soups with suitable examples.

21. सैंडविच में प्रयुक्त 'स्प्रेड्स' पर उसकी भूमिकाओं की गणना करते हुए एक लघु टिप्पणी लिखिए ।

Write a short note on 'Spreads' used in a sandwich enumerating its role.

खण्ड–घ

PART-D

22. अपने दैनिक भोजन में फलों और सब्जियों को शामिल करना क्यों आवश्यक है ? ऐसी चार विधियों का वर्णन कीजिए जिनसे हम अपने फलों और सब्जियों से अधिकतम पोषकों की रक्षा कर सकें और भोजन पकाने में होने वाली हानि को कम से कम कर सकें ।

Why is it important to include fruits and vegetables in our daily diet ? Describe four ways in which we can preserve maximum nutrients from our fruits and vegetables and minimize cooking losses.

23. प्रमुख अवयवों (इंग्रेडिएंट्स) पर निर्भर करते हुए सलादों का वर्गीकरण चार भागों में कीजिए और उनका पोषक महत्त्व भी बताइए । सलाद की 'ड्रेसिंग' क्या होती है ?

Classify the salads into four types depending on main ingredient explaining their nutritional importance. What is the 'Dressing' of a salad ?