

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 8 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 31 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 8 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 31 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

Time allowed : 2 hours

अधिकतम अंक : 50

Maximum Marks : 50

सामान्य निर्देश :

- (i) इस प्रश्न-पत्र में 31 प्रश्न शामिल हैं जिनमें से अभ्यर्थी को सिर्फ 23 प्रश्न करने की ज़रूरत है ।
- (ii) प्रश्न-पत्र दो खण्डों में विभाजित है ।

I. खण्ड क

- 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 : इसमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 2 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
- लघु उत्तरीय प्रश्न : इसमें कुल 7 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 3 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 5 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

II. खण्ड ख

- दीर्घ उत्तरीय/ निबन्धात्मक प्रश्न : इसमें कुल 5 प्रश्न शामिल हैं, प्रत्येक 5 अंक के हैं । इनमें से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

General Instructions :

- (i) This question paper contains 31 questions out of which the candidate needs to attempt only 23 questions.
- (ii) Question paper is divided into two sections :

I. 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.

II. SECTION B

- Long answer/Essay type questions : contains total 5 questions of 5 marks each. Answer any 3 questions.

खण्ड क
SECTION A

दिए गए बारह प्रश्नों में से **किन्हीं दस** प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1×10=10

Attempt **any ten** questions out of given twelve questions.

1. बार-बार एक ही तेल का तलने में उपयोग करने से एक यौगिक की उत्पत्ति होती है, जिसकी वजह से यह पचने में कठिनाई करता है एवं खराब स्वाद देता है

(अ) ग्लिसरॉल (Glycerol) (ब) फैटी एसिड (Fatty Acid)
(स) एसिरोलिन (Acerolin) (द) उपर्युक्त में से कोई नहीं

Frequently reusing the same oil for frying leads to the production of this compound making oil difficult to digest and gives off-flavour

(a) Glycerol (b) Fatty acids
(c) Acerolin (d) None of the above

2. क्या होता है जब प्रोटीन (Protein) को गर्म किया जाता है ?

(अ) कोएगुलेशन (Coagulation) (ब) केरामेलाइजेशन (Caramelization)
(स) जिलैटिनाइजेशन (Gelatinization) (द) उपर्युक्त में से कोई नहीं

What happens with the application of heat on proteins ?

(a) Coagulation (b) Caramelization
(c) Gelatinization (d) None of the above

3. सैलेमेन्डर (salamander) एक उपकरण है जो खाना पकाने में उपयोग करता है

(अ) नम ताप (Moist heat) (ब) शुष्क ताप (Dry heat)
(स) सॉतेइंग (Sautéing) (द) उपर्युक्त में से कोई नहीं

A salamander is an equipment used to cook food using

(a) Moist heat (b) Dry heat
(c) Sautéing (d) None of the above

4. इडली बनाने में उपयोग होता है

(अ) ग्रिडलिंग (Griddling) (ब) उबालना (Boiling)
(स) भाप से (Steaming) (द) उपर्युक्त में से कोई नहीं

Idlis are prepared through

(a) Griddling (b) Boiling
(c) Steaming (d) None of the above

5. चुकंदर के गाढ़े लाल रंग के लिए उत्तरदायी पिंगमेंट है
(अ) क्लोरोफिल (Chlorophyll) (ब) बीटालेन्स (Betalains)
(स) एन्थोसायनिन्स (Anthocyanins) (द) फ्लैवोन्स (Flavones)

The pigment responsible for deep red colour of beets is

- (a) Chlorophyll (b) Betalains
(c) Anthocyanins (d) Flavones

6. सब्जियों की पतली स्ट्रिप्स (strips) जो साधारणतः सैन्डविच अथवा नूडल्स (noodles) बनाने में प्रयोग की जाती हैं, उन्हें कहते हैं

- (अ) स्लाइसेज़ (Slices) (ब) जूलियन्स (Juliennes)
(स) बैटन्स (Batons) (द) टर्न्ड (Turned)

Vegetables cut in thin strips commonly used in preparation of sandwiches or noodles are called

- (a) Slices (b) Juliennes
(c) Batons (d) Turned

7. क्लियर पतले सूप (clear thin soup) को इस नाम से भी जाना जाता है

- (अ) ब्रॉथ (Broths) (ब) स्टियू (Stews)
(स) कॉन्सोमे (Consommé) (द) बिस्क (Bisque)

Clear thin soups are also known as

- (a) Broths (b) Stews
(c) Consommé (d) Bisque

8. निम्नलिखित एक ठंडे सूप का उदाहरण **नहीं** है :

- (अ) मिनिस्ट्रोनी (Minestrone) (ब) जेलीड कॉन्सोमे (Jellied consommé)
(स) सारकी (Sarki) (द) गज़पाचो (Gazpacho)

Following is **not** an example of cold soup :

- (a) Minestrone (b) Jellied consommé
(c) Sarki (d) Gazpacho

9. अरूगुला (Arugula) एवं आइसबर्ग (Iceberg) सलाद के निम्नलिखित भाग के उदाहरण हैं :

- (अ) बेस (Base) (ब) बॉडी (Body)
(स) ड्रेसिंग (Dressing) (द) गार्निश (Garnish)

Arugula and iceberg are examples of following part of salad :

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

10. प्रोटीन सलाद का मुख्य घटक होगा

- (अ) लेट्यूस (Lettuce) (ब) अंडे (Eggs)
(स) नींबू का रस (Lemon juice) (द) ऑलिव (Olive)

A major component of a protein salad would be

- (a) Lettuce (b) Eggs
(c) Lemon juice (d) Olive

11. एक प्रकार का बाइट साइज़ फिन्गर फूड (bite-size finger food) जो कुरकुरे बेस व सजावटी टॉपिंग के साथ होता है, कहलाता है

- (अ) फैन्सी सैन्डविच (Fancy sandwich)
(ब) हॉट सैन्डविच (Hot sandwich)
(स) कैनापे (Canapé)
(द) बुफे सैन्डविच (Buffet sandwich)

A type of bite-size finger food with a crispy base and decorative topping is called

- (a) Fancy sandwich
(b) Hot sandwich
(c) Canapé
(d) Buffet sandwich

12. सैन्डविच बनाने के लिए ब्रेड का भण्डारण किया जाना चाहिए

- (अ) फ्रीज़र में
(ब) रेफ्रिजरेटर में बिना ढके
(स) कमरे के तापमान पर
(द) कमरे के तापमान पर ताप स्रोत के पास

The bread for preparation of sandwich should be stored

- (a) In freezer
(b) In refrigerator without a cover
(c) At room temperature
(d) At room temperature near heat source

दिए गए सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

2×5=10

Attempt **any five** questions out of the given seven questions.

13. 'जिलैटिनाइज़ेशन' (Gelatinization) शब्द को समझाइए ।
Explain the term 'Gelatinization'.
14. खाना बनाने के किन्हीं चार मुख्य उद्देश्यों की सूची बनाइए ।
List any four major objectives of cooking food.
15. फ्लॉरी (floury) एवं वैक्सरी (waxy) आलू में अन्तर स्पष्ट कीजिए ।
Differentiate between floury and waxy potatoes.
16. खाना बनाने में पौष्टिक तत्वों को सुरक्षित रखने के किन्हीं चार तरीकों का वर्णन कीजिए ।
Describe any four ways to preserve nutrients in processing food.
17. क्रीम (Crème) एवं प्यूरे (Purée) सूप की तुलना एवं अन्तर स्पष्ट कीजिए ।
Compare and contrast Crème and Purée soups.
18. क्लियर सूप (clear soup) कैसे बनाए जाते हैं ?
How are clear soups prepared ?
19. सैन्डविच बनाने में स्प्रेड (Spread) की आवश्यकता को समझाइए ।
Explain the importance of spreads in preparation of sandwiches.

दिए गए सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

3×5=15

Attempt **any five** questions out of the given seven questions.

20. नम विधि द्वारा खाना बनाने की किन्हीं छह विधियों का उचित उदाहरण सहित वर्णन कीजिए ।
Describe any six moist methods of cooking giving suitable examples.
21. उचित उदाहरणों सहित सिम्पल (simple), मल्टीपल (multiple) एवं एग्रीगेट (aggregate) फलों की तुलना कीजिए एवं समझाइए ।
Compare and explain simple, multiple and aggregate fruits giving suitable examples.

22. चुकन्दर को पकाने में इसका रंग व बनावट (texture) बने रहें, इसके लिए क्या सावधानियाँ लेनी चाहिए ? समझाइए ।
Explain the precautions to be taken while cooking beetroot so as to prevent loss of its colour and texture.
23. ताजे फूलगोभी, फ्रेंच बीन्स व पालक का चयन करने के मानदंडों (criteria) को लिखिए ।
Write the criteria for selection of fresh cauliflower, french beans and spinach.
24. 'मुल्लिगतॉनी' व 'मिनिस्ट्रोनी' ('Mulligatawny' and 'Minestrone') सूपों को उनके उद्गम देश (country of origin) के नाम के साथ समझाइए ।
Describe and name the country of origin of the soups 'Mulligatawny' and 'Minestrone'.
25. सलाद की गार्निश (Garnish) क्या हैं ? उचित उदाहरण दीजिए । वे कैसे आवश्यक हैं ?
What are salad garnishes ? Give suitable examples. How are they important ?
26. सैन्डविच बनाने में उपयोग की जाने वाली ब्रेड के प्रकार व गुणों पर एक संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए ।
Write a short note on types and qualities of breads that can be used to prepare sandwiches.

खण्ड ख

SECTION B

दिए गए पाँच प्रश्नों में से किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

5×3=15

Attempt **any three** questions out of given five questions.

27. ताप स्थानान्तरण (Heat Transfer) की विभिन्न विधियों को उचित उदाहरणों सहित समझाइए । साधारणतः ब्रेड को भट्टी (Oven) में पकाने में ताप स्थानान्तरण की किस विधि का उपयोग होता है ?

Explain the various methods of heat transfer giving suitable examples. Which method of heat transfer is used commonly in baking breads in an oven ?

- 28.** उचित उदाहरणों सहित सब्जियों का वर्गीकरण कीजिए ।
Classify vegetables with suitable examples.
- 29.** एक अच्छे स्वास्थ्य के रखरखाव के लिए फलों की आवश्यकता का वर्णन कीजिए । हमारे दैनिक आहार में फलों की किन्हीं छह उपयोगिताओं की सूची बनाइए एवं समझाइए ।
Describe the importance of fruits in maintaining good health. List and explain any six uses of fruits in our daily diet.
- 30.** सलादों का वर्गीकरण उनके मुख्य अवयव के आधार पर कीजिए व समझाइए । साधारण (Simple) व यौगिक सलाद (Compound Salad) एक-दूसरे से कैसे भिन्न हैं ?
Classify salads based on their major content and explain them. How are simple and compound salads different from each other ?
- 31.** सलाद को परिभाषित कीजिए । एक सलाद के विभिन्न भाग (parts) क्या हैं ? उनकी भूमिका एवं महत्त्व को समझाइए ।
Define Salad. What are the various parts of a salad ? Explain their role and importance.