

SET – 4

Series : TYM/C

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 घंटे

Time allowed : 2 hours

अधिकतम अंक : 50

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

**SECTION – A**

बहुविकल्पीय प्रश्न :

Multiple Choice Questions :

1. दुग्ध शर्करा बनने की प्रक्रिया तब होती है, जब हो -
- (अ) प्रोटीनों का जमना (को-ऑग्लेशन)
- (ब) वसा का पिघलना
- (स) विटामिन बी – कॉम्प्लेक्स का घुलना
- (द) ब्रेड स्लाइसों को सेंकना

Caramelization is a process which occurs when there is :

- (a) Coagulation of proteins
- (b) Melting of fats
- (c) Washing away B complex vitamins
- (d) Browning bread slices

2. जीरे को तवे पर बिना तेल के भूनकर मोटा पीसने और रायते में मिलाने की प्रक्रिया को कहते हैं
- (अ) खूँदना (पोचिंग) (ब) सिझाना

(स) ब्रॉइलिंग (द) उबालना

Browning of cumin seed (*jeera*) without oil on a griddle (*tawa*) so that it can be coarsely grinded and added to curd (*Raita*) is a process of :

- (a) Poaching (b) Stewing  
(c) Broiling (d) Boiling

3. किसी पदार्थ पर ऊष्मा स्थानांतरित करने के लिए पेन या बरतनों का उपयोग करना है

(अ) संचालन (ब) संवहन  
(स) स्थापन (द) विकिरण

This is the process of using metals like pans and utensils for transferring the heat object is :

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

4. जो सूप प्रोटीन या मण्ड वाले पदार्थों को पकाकर बनाए जाते हैं और जिन्हें प्रमुख घटकों को मथकर गाढ़ा किया जाता है, उन्हें कहा जाता है

(अ) कॉन्सोमे (ब) प्युरी  
(स) विलुटे (द) बेस्क

Soups that are made by cooking protein or starchy ingredients and are thickened by grinding main ingredient itself are :

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

5. सलाद से हैम, टमाटर और ओलिव (जैतून) मिलाने पर बनेगा उसका

- (अ) बेस (ब) ड्रेसिंग  
(स) बॉडी (द) गार्निश

Ham, Tomatoes and Olives added to a salad will form its

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

6. ब्रेड के एक ही स्लाइस को बेस बनाकर बनने वाली सैंडविच को कहते हैं

- (अ) ओपन सैंडविच  
(ब) क्लोज्ड सैंडविच  
(स) फिंगर सैंडविच  
(द) क्लब सैंडविच

The sandwiches made from a single slice of bread forming a base are called :

- (a) Open sandwiches  
(b) Closed sandwiches  
(c) Finger sandwiches  
(d) Club sandwiches

7. किसी सैंडविच की सीलिंग सामग्री होती है

- (अ) ब्रेड (ब) स्प्रेड  
(स) फिलिंग (द) गार्निश

The sealing material in a sandwich is its :

- (a) Bread (b) Spread  
(c) Filling (d) Garnish

खण्ड – ख

SECTION – B

8. हमारे शरीर के लिए प्रोटीन क्यों जरूरी होते हैं ? तीन खाद्य स्रोतों के नाम लिखिए जिनमें प्रोटीन अधिक होता है ।

Why are proteins necessary for our body ? Name three food sources rich in proteins.

9. बॉयलिंग और सिमरिंग में अंतर स्पष्ट कीजिए ।

Differentiate between boiling and simmering.

10. आलू खरीदने से पहले उसकी गुणवत्ता के मानदंडों का वर्णन कीजिए ।

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

11. निम्नलिखित शब्दों को समझाइए :

जूलियन, टर्नर्ड वेजीटेबल्स, एग्रेगेट फ्रुट और मल्टीपल फ्रुट

Explain the following terms :

Julienne, Turned vegetable, Aggregate fruit & Multiple fruit

12. नित्य स्वास्थ्यप्रद भोजन में सूप को क्यों सम्मिलित किया जाना चाहिए ? चार कारण बताइए ।

Why should soups be included in a healthy daily diet ? Give four reasons.

13. 'माइन्स्ट्रोन' सूप का वर्णन संक्षेप में कीजिए ।

Write a brief description of soup 'Minestrone'.

14. प्रोटीन सलाद और पास्ता सलाद में अंतर स्पष्ट कीजिए ।

Differentiate between Protein Salad and Pasta Salad.

15. सलाद की किन्हीं चार ड्रेसिंग्स की सूची बनाइए ।

List any four dressings of a salad.

16. कैनेपे और सैंडविच में दो अंतर लिखिए ।

Write any two differences between Canapé and Sandwiches.

### खण्ड – ग

### SECTION – C

17. शुष्क ताप (ड्राई हीट) के द्वारा खाना पकाने की किन्हीं तीन विधियों का अंतर स्पष्ट कीजिए ।

Explain any three methods of cooking by application of dry heat.

18. निम्नलिखित भोजन बनाने की विधियों को स्पष्ट कीजिए :

स्ट्यूइंग, स्टीमिंग, फ्राइंग

Explain in brief the following cooking methods :

Stewing, Steaming, Frying

19. सफेद / क्रीम रंग की सब्जियों पर ताप के प्रभाव को समझाइए । उन्हें कैसे पकाया जाना चाहिए ?

Explain the effect of heat on white / cream coloured vegetables. How should they be cooked ?

20. संक्षेप में वर्णन कीजिए :

कोल्ड सूप, क्लियर सूप और ब्रॉथ

Write a short description of the following :

Cold soups, Clear soups & Broths.

21. सैंडविच में इस्तेमाल होने वाली ब्रेडों पर एक संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए । उसके प्रकार और गुणवत्ताओं की गणना भी कीजिए ।

Write a short note on 'Breads' used in a sandwiches enumerating its types & qualities.

खण्ड – घ

SECTION – D

22. खाना बनाते हुए किसी शेफ़ को फलों और सब्जियों की संरचना बनाए रखने के लिए अपने ज्ञान का उपयोग कैसे करना चाहिए ?

How does a Chef employs his knowledge about structure of fruits and vegetables in maintaining their texture while cooking ?

23. सलाद की परिभाषा लिखिए । सलाद के विभिन्न अंग क्या हैं ? उनकी भूमिका और महत्त्व समझाइए ।

Define Salad. What are various parts of a salad ? Explain their role and importance.

\_\_\_\_\_

[www.careerindia.com](http://www.careerindia.com)