







**General Instructions :**

**Instructions :** *All questions are compulsory.*

- (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**

*Answer any **ten** questions out of the given **twelve** questions of **one** mark each.*

*1×10=10*

- 1. Which two equipments are used for sieving foods ? 1
- 2. Name any two dishes prepared in a Larder. 1
- 3. Name any two important minerals found in muscles. 1
- 4. Write one difference between poultry and game. 1
- 5. Give any two examples of appetizer varies prepared from fruits. 1
- 6. How is pinwheel sandwich prepared ? 1
- 7. What do you understand by aromate ? 1
- 8. Name any two main ingredients used for making a Ratatouille. 1
- 9. What do you understand by 'Lard' ? 1



10. फोनदाँत (Fondant) किस लिए प्रयोग किया जाता है ? 1
11. क्रेप (Crêpe) व सेप् (Cêpe) में अन्तर स्पष्ट कीजिए । 1
12. जूलियन (Julienne) क्या है ? 1

दिए गए सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए, प्रत्येक प्रश्न दो अंक का है । 2×5=10

13. एक टेकअवे आऊटलेट किचन (Takeaway outlet kitchen) की योजना बनाते समय आप किन दो कारकों का ध्यान रखेंगे ? 2
14. किचन की योजना ग्राहकों (clientele) द्वारा कैसे प्रभावित होती है ? दो उदाहरणों की सहायता से समझाइए । 2
15. पके हुए भोजन में जीवाणु के जीवित रहने के दो कारण क्या हो सकते हैं ? 2
16. फैटी फिश (Fatty Fish) एवं लीन फिश (Lean Fish) के दो-दो उदाहरण दीजिए । 2
17. सैंडविच बनाने के लिए कौन-सी चार मुख्य सामग्रियाँ उपयोग की जाती हैं ? 2
18. शॉर्ट-क्रस्ट पेस्ट्री (Short-crust Pastry) के दो डेरीवेटिव्स (derivatives) के नाम लिखिए । 2
19. फर्मेंटेड पफ पेस्ट्री (Fermented Puff Pastry) बनाने के चार मुख्य घटकों को लिखिए । 2

दिए गए सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए, प्रत्येक प्रश्न तीन अंक का है । 3×5=15

20. एक छोटे होटल के रसोईघर के लिए लेआउट प्लान (Layout Plan) बनाइए । 3
21. एक होटल के किचन में वायु संचालन (Ventilation) एवं सही जल निकासी (Water drainage) सुनिश्चित करने के दो-दो तरीके सुझाइए । 3
22. एक होटल के किचन में खाद्य संदूषण (Food Contamination) को नियंत्रित करने के छः उपाय सुझाइए । 3
23. मछली के किन्हीं तीन प्रसिद्ध कट्स (cuts) को समझाइए । 3
24. विभिन्न प्रकार के गुर्दों की विशेषताएँ क्या हैं ? 3
25. व्हिस्किंग विधि (Whisking Method) द्वारा कुकीज़ बनाने का तरीका लिखिए । 3
26. बेसिक कुकीज़ (Basic Cookies) की रेसिपी (Recipe) लिखिए । 3





### खण्ड ब

दिए गए सात प्रश्नों में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए, प्रत्येक प्रश्न पाँच अंक का है।  $5 \times 5 = 25$

27. लार्डर के विभिन्न भाग क्या हैं ? किन्हीं दो का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए। 5
28. लार्डर शेफ (Larder Chef) के दस कर्तव्य बताइए। 5
29. मछली से खाल (Skin) हटाने की प्रक्रिया को क्रमानुसार लिखिए। 5
30. (a) ब्लीडिंग (Bleeding) एवं फ्लेइंग (Flaying) कैसे की जाती हैं ?  
(b) लैम्ब मीट (Lamb meat) का चयन करते समय आप किन चार बातों का ध्यान रखेंगे ?  $3+2=5$
31. निम्नलिखित ओफल्स (Offals) को समझाइए : 5
- (a) दिल (Heart)  
(b) भेजा (मस्तिष्क) (Brain)  
(c) स्वीट-ब्रेड (Sweetbreads)  
(d) ट्राइप (Tripe)  
(e) पूँछ (Tail)
32. एपीटाइज़र सलाद (Appetizer salad) एवं मेन कोर्स सलाद (Main course salad) बनाते समय आप किन पाँच-पाँच बातों का ध्यान रखेंगे ? 5
33. (a) केक बनाने की कोई एक विधि समझाइए।  
(b) ब्रेड बनाने की विभिन्न प्रक्रियाओं को क्रमानुसार लिखिए। 5



## SECTION B

Answer any **five** questions out of the given **seven** questions of **five** marks each.  $5 \times 5 = 25$

27. What are the various sections of a Larder ? Describe any two in detail. 5
28. State ten duties of a larder chef. 5
29. Sequence the procedure of removal of skin from a fish. 5
30. (a) How is bleeding and flaying done ?  
(b) What four points would you consider while selecting lamb meat ?  $3+2=5$
31. Explain the following offals : 5  
(a) Heart  
(b) Brain  
(c) Sweetbreads  
(d) Tripe  
(e) Tail
32. What five points each would you keep in mind while preparing an appetizer salad and a main course salad ? 5
33. (a) Explain any one method of making a cake.  
(b) Sequence the various processes of bread-making. 5