



FOR NOBODIA BODIE "NOBODIA BODIE" NOBODIA BODIE "NOBODIA BODIE" NOBODIA



Series HMJ

SET-4



कोड नं. **241**
Code No.

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.

नोट	NOTE
(I) कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 7 हैं ।	(I) Please check that this question paper contains 7 printed pages.
(II) प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।	(II) 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.
(III) कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 33 प्रश्न हैं ।	(III) Please check that this question paper contains 33 questions.
(IV) कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, उत्तर-पुस्तिका में प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।	(IV) Please write down the Serial Number of the question in the answer-book before attempting it.
(V) 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 ।	(V) 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



सामान्य निर्देश :

निर्देश : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं ।

- (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 ।

खण्ड अ

दिए गए बारह प्रश्नों में से किन्हीं दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए, प्रत्येक प्रश्न एक अंक का है । $1 \times 10 = 10$

1. खाद्य पदार्थों को छानने (sieving) के लिए कौन-से दो उपकरण प्रयोग किए जाते हैं ? 1
2. लार्डर में बनाए जाने वाले किन्हीं दो व्यंजनों के नाम बताइए । 1
3. मांसपेशियों में पाए जाने वाले किन्हीं दो मुख्य खनिज लवणों के नाम बताइए । 1
4. पोल्ट्री (poultry) और गेम (game) के बीच एक अंतर बताइए । 1
5. फलों से निर्मित किन्हीं दो एपीटाइज़र वैरीज़ (appetizer varies) के उदाहरण दीजिए । 1
6. पिनव्हील सैंडविच (Pinwheel sandwich) कैसे बनाया जाता है ? 1
7. एरोमेट (Aromate) से आप क्या समझते हैं ? 1
8. रातातुई (Ratatouille) बनाने के किन्हीं दो मुख्य घटकों के नाम बताइए । 1
9. 'लार्ड' (Lard) से आप क्या समझते हैं ? 1



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



10. What is fondant used for ? 1
11. Differentiate between crêpe and cêpe. 1
12. What is Julienne ? 1

Answer any **five** questions out of the given **seven** questions of **two** marks each. $2 \times 5 = 10$

13. Which two factors will you consider while planning a takeaway outlet kitchen ? 2
14. How is planning of the kitchen influenced by clientele ? Explain with the help of two examples. 2
15. What could be two reasons for pathogens to survive in cooked food ? 2
16. Give two examples each of fatty fish and lean fish. 2
17. Which four main ingredients are used for making a sandwich ? 2
18. Name two derivatives of short-crust pastry. 2
19. Write four main ingredients used for making a fermented puff pastry. 2

Answer any **five** questions out of the given **seven** questions of **three** marks each.

$3 \times 5 = 15$

20. Draw the layout plan for a kitchen of a small hotel. 3
21. Suggest two ways each to ensure ventilation and good water drainage in a hotel kitchen. 3
22. Suggest six ways to control food contamination in a hotel kitchen. 3
23. Explain any three popular cuts of fish. 3
24. What are the characteristics of different types of kidneys ? 3
25. Write the whisking method of preparing cookies. 3
26. Write the recipe of basic cookies. 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