Roll No.
रोल नं.

Series SHC

Code No. कोड नं. 170

- Please check that this question paper contains 2 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 4 questions.
- Please write down the serial number of the question before attempting it.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 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 4 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।

FOOD PREPARATION II
(Theory) Paper I

खाद्य तैयार करना II
(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र I

Time allowed : 2 hours *Maximum Marks : 40*

निर्धारित समय : 2 घण्टे *अधिकतम अंक : 40*

Instructions :

*Attempt **all** questions.*

निर्देश :

***सभी** प्रश्नों के उत्तर दीजिए।*

1. (a) Draw the model of staff organization of a large kitchen. 6

(b) List the points to judge quality of a fish. 5

(c) Why should sandwich bread not be stored in refrigerator ? 2

(d) Why should moist filling be applied to the sandwich just before serving ? 2

(क) एक बड़े रसोईघर के कर्मचारी संगठन की व्यवस्था (kitchen staff organization) दर्शाइए।

(ख) उन लक्षणों की सूची बनाइए जिनकी मदद से आप एक अच्छी मछली की पहचान करेंगे।

(ग) फ्रिज में सैंडविच ब्रेड का भंडारण क्यों नहीं किया जाना चाहिए ?

(घ) सैंडविच में भरे जाने वाले गीले मिश्रण को परोसने से ठीक पहले ही क्यों भरा जाना चाहिए ?

2. (a) What is 'A La Carte' menu ? 2½

(b) What are the different types of foods in an Indian breakfast ? 2½

(क) 'आ ला कार्ट' मीनू क्या है ?

(ख) भारतीय नाश्ते में कौनसे विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थ होते हैं ?

3. (a) Write four differences between refrigeration and freezing. 4

(b) Explain briefly any two methods of preservation by high temperature. 4

(c) Name the method of preservation used in

(i) Canned food 1

(ii) Milk powder 1

(क) शीतकरण और जमाने (हिमीकरण) के बीच चार अंतर लिखिए।

(ख) अधिक तापमान द्वारा संरक्षण के किन्हीं दो तरीकों का संक्षिप्त विवरण दीजिए।

(ग) निम्नलिखित खाद्यों में खाद्य संरक्षण का कौनसा तरीका प्रयोग किया जाता है ?

(i) डिब्बा-बंद भोजन

(ii) दूध का पाउडर

4. (a) What is food poisoning ? 3

(b) List various sources of food contamination. 3

(c) What are the steps to maintain hygiene in a kitchen ? 4

(क) खाद्य विषाक्तता क्या है ?

(ख) भोजन को दूषित करने वाले विभिन्न स्रोतों की सूची बनाइए।

(ग) रसोईघर में स्वच्छता बनाए रखने के लिए क्या कदम उठाएँगे ?