

**Series OSS**

Code No. **170**  
कोड नं.

Roll No. 

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|

  
रोल नं.

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.  
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains 3 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.**
- 15 minutes 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 student will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 3 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 ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जायेगा । 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 ।

## 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

**Note :** Attempt *all* questions.

**नोट :** सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. Draw the model of staff organization of a large kitchen and describe the duties of Chef Tournant. 4+2=6  
एक बड़े रसोईघर के कर्मचारी संगठन की व्यवस्था (kitchen staff organization) दर्शाए एवं शैफ टूरनान्ट की ड्यूटियाँ बताइए ।
2. (a) List the points to judge the quality of fish. What precautions will you take to store fish ?  $2\frac{1}{2} \times 2=5$   
(b) List the factors to be considered in the care and use of salad greens. 2  
(c) What is the function of salad dressing ? 2  
(क) उन लक्षणों की सूची बनाइए जिनकी मदद से आप मछली की गुणवत्ता की पहचान करेंगे । मछली भण्डारित करते समय आप क्या सावधानियाँ बरतेंगे ?  
(ख) हरे सलाद की देखभाल तथा उपयोग में ध्यान देने योग्य बातों की सूची बनाइए ।  
(ग) सलाद ड्रेसिंग का क्या कार्य है ?
3. (a) How do religious beliefs and food habits of an individual affect meal planning ? Support with examples. 5  
(b) What is food poisoning ? Define food. 2  
(c) List various sources of food contamination. 3  
(क) किसी व्यक्ति के धार्मिक विश्वास तथा खाने की आदतें किस प्रकार आहार आयोजन को प्रभावित करते हैं ? उदाहरणों सहित समझाइए ।  
(ख) खाद्य विषाक्तता क्या है ? खाने की परिभाषा लिखिए ।  
(ग) भोजन को दूषित करने वाले विभिन्न स्रोतों की सूची बनाइए ।
4. (a) How will you process milk to produce milk powder from it ? Explain briefly. 5  
(b) Give name, temperature and method of storage for three different food items to be stored in dry storage. 6  
(c) Give recipe of two Indian preserved foods prepared using vegetables. 4

- (क) आप किन प्रक्रियाओं से दूध को दूध के पाउडर में बदलेंगे ? संक्षेप में समझाइए ।
- (ख) तीन विभिन्न खाद्य पदार्थों के नाम, तापमान तथा भंडारण की विधि बताइए, जिन्हें सूखे भण्डारण में रखा जाता है ।
- (ग) दो भारतीय परिरक्षित खाद्य पदार्थों (preserved foods) का नुस्खा (recipe) बताइए, जिन्हें सब्जियों के उपयोग से तैयार किया जाता है ।