

Series SOS

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 students 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 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 ।

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. (a) Describe the effect of heat and acid on milk and egg. 10
(b) How would you retain the red and green colour in vegetables ? 5
(क) दूध और अंडे पर ऊष्मा और अम्ल के प्रभाव का वर्णन कीजिए ।
(ख) सब्जियों के लाल व हरे रंग को बनाए रखने के लिए आप क्या करेंगे ? लिखिए ।
2. Differentiate between the factors that affect meal planning in a school hostel and a school canteen. 5
किसी विद्यालय के छात्रावास (होस्टल) और विद्यालय की कैन्टीन में आहार आयोजना को प्रभावित करने वाले कारणों (कारकों) में अन्तर लिखिए ।
3. (a) What is the role of sugar, salt and vinegar in preservation ? 6
(b) Briefly explain the following terms : 4
 - (i) Dehydrofreezing
 - (ii) Blanching
 - (iii) Pasteurization
 - (iv) Curing
 - (v) Marinading
 - (vi) Braising

(क) चीनी, नमक और सिरके की परिरक्षण में क्या भूमिका है ?

(ख) निम्नलिखित पदों को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए :

 - (i) डीहाइड्रोफ्रीजिंग
 - (ii) धवलीकरण
 - (iii) पास्चुरीकरण
 - (iv) संसाधन (तैयार करना)
 - (v) मैरिनेडिंग (Marinading)
 - (vi) ब्रेजिंग (Braising)

4. (a) How would you ensure the personal hygiene of a food service worker ?

4

(b) How would you store milk, pineapple, fish and egg ?

6

(क) किसी भोजन परिवेषक (परोसने वाले) कार्यकर्ता के व्यक्तिगत स्वास्थ्य को आप कैसे सुनिश्चित करेंगे ?

(ख) आप दूध, अनन्नास, मछली और अंडों का भंडारण कैसे करेंगे ?