

4670

SEC

Unique Paper Code: 2206000011

Name of the Paper: Culinary Science

Name of the Course: B.A (Program) NEP_UGCF

Type of Paper: SEC

Semester: II/IV

Duration: 1 Hours

Maximum Marks: 30

Instruction for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt any **three** questions.
3. Part of the questions to be attempted together.
4. All questions carry equal marks.
5. Answers may be written either in English or Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए दिशा निर्देश

1. इस प्रश्न पत्र के प्राप्त होते ही सबसे ऊपर अपना अनुक्रमांक लिखें।
2. कोई **तीन** प्रश्न कीजिए।
3. प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें।
4. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
5. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर या अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिये, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Q 1. Describe the following very briefly (any five):

(2x5=10)

- i. Blanching
- ii. Poach
- iii. Baking
- iv. Frying
- v. Garnishing
- vi. Dough
- vii. Whipping

निम्नलिखित का बहुत संक्षेप में वर्णन करें (कोई पांच):

- i. ब्लैंचिंग
- ii. पोच ~~पोच~~
- iii. बेकिंग

- iv. फ्राइंग
- v. गार्निश
- vi. डो
- vii. व्हिपिंग

Q 2 Discuss any five commonly used basic ingredients in Indian cooking. (10)

भारतीय खाना पकाने में आमतौर पर उपयोग की जाने वाली किन्हीं पाँच बुनियादी सामग्रियों पर चर्चा करें।

Q3. Discuss moist heat methods of cooking. (10)

खाना पकाने की नम ताप विधियों पर चर्चा करें।

Q4. Write short notes on any two: (5 x 2=10)

- i. Basic food safety and hygiene
- ii. Standard cups and spoons
- iii. Storage and organization of work area
- iv. Microwave cooking

किन्हीं दो संक्षिप्त नोट्स लिखें:

- i. बुनियादी खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता
- ii. मानक कप और चम्मच
- iii. कार्य क्षेत्र का भंडारण एवं संगठन
- iv. माइक्रोवेव में खाना पकाना