

पाक विज्ञान में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न मानक माप उपकरणों पर चर्चा करें।

4. Write short notes on any two : (5×2=10)

(i) Sensory evaluation

(ii) Basic food safety and hygiene

(iii) Storage of perishable food items

(iv) Baking

किन्हीं दो पर संक्षिप्त नोट्स लिखें:

(i) संवेदी मूल्यांकन

(ii) बुनियादी खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता

(iii) पेरिशेबल खाद्य पदार्थों का भंडारण

(iv) बेकिंग

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 4741

H

Unique Paper Code : 2206000011

Name of the Paper : Culinary Science (SEC)

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

Semester : II

Duration : 1 Hours

Maximum Marks : 30

Instructions 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 निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
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।

1. Describe the following very briefly (**any five**):
(2x5=10)

- (i) Steaming
- (ii) Creaming
- (iii) Folding
- (iv) Garnish
- (v) Dough

(vi) Poach

(vii) Marinate

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

(i) स्टीमिंग

(ii) क्रीमिंग

(iii) फोल्डिंग

(iv) गार्निश

(v) डो

(vi) पोच

(vii) मैरिनेट

2. Discuss **any two** methods of cooking. (10)

खाना पकाने की किन्हीं दो विधियों पर चर्चा करें।

3. Discuss various standard measuring equipments used in culinary science. (10)