

(c) Kitchen sanitation practices

रसोई स्वच्छता अभ्यास

(d) Basic food ingredients used in cooking

खाना पकाने में उपयोग होने वाले मूल खाद्य पदार्थ

11

[This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No. :

Sl. No. of Q. Paper : **4643** **I**

Unique Paper Code : 2206000011

Name of the Paper : Culinary Science-SEC

Name of the Course : **B.A (Program) NEP**
UGCF-Food Technology

Semester : II/IV/VI

Time : 1 Hour **Maximum Marks : 30**

Instructions for Candidates :

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

(a) Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.

इस प्रश्न-पत्र के प्राप्त होने पर तुरंत शीर्ष पर अपना रोल नंबर लिखें।

(b) Answer may be written either in **Sanskrit, Hindi** or in **English**; but the same medium should be used throughout the paper.

इस प्रश्न-पत्र का उत्तर संस्कृत, हिन्दी या अंग्रेजी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तर एक ही भाषा में होने चाहिए।

(c) Attempt any **three** questions.

कोई तीन प्रश्न कीजिए।

(d) **All** questions carry equal marks.

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

(e) Part of the questions to be attempted together

प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें।

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

2×5=10

निम्नलिखित को बहुत संक्षेप में वर्णित करें (किसी भी पाँच) :

(a) Culinary science.

पाक विज्ञान

(b) Personal hygiene

व्यक्तिगत स्वच्छता

(c) Food safety

खाद्य सुरक्षा

(d) Basic food ingredients

बुनियादी खाद्य सामग्री

(e) Hedonic scale

हेडोनिक स्केल

(f) Recipe standardization

व्यंजन मानकीकरण

(g) Moist heat cooking

नमीयुक्त गर्मी पकाने की विधि

2. Discuss different types of kitchen knives and their uses in food preparation. 10

रसोई के चाकुओं के विभिन्न प्रकार और भोजन तैयारी में उनके उपयोग पर चर्चा करें।

3. Explain the importance of storage and organization in a professional kitchen. 10

एक पेशेवर रसोई में भंडारण और संगठन के महत्व को समझाइए।

4. Write short note on any two: 5×2=10

कृपया किसी दो पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें :

(a) Deep frying

डीप फ्राइंग

(b) Uses of electric blender

इलेक्ट्रिक ब्लेंडर के उपयोग