

4680

(iv) Standard measuring equipments used in kitchen

रसोई में उपयोग किए जाने वाले मानक माप उपकरण

[This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No. :

Sl. No. of Q. Paper : **4680** **I**

Unique Paper Code : 2206000011

Name of the Paper : Culinary Science-SEC

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

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) Attempt any **three** questions.

कोई तीन प्रश्न कीजिए।

(c) Part of the questions to be attempted together.

प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें।

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

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

P.T.O.

- (e) Answers may be written either in English or Hindi: but the same medium should be used throughout the paper.

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**):
2×5=10

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

- (i) Garnish

गार्निश

- (ii) Dough

डो

- (iii) Poach

पोच

- (iv) Marinate

मैरिनेट

- (v) Creaming

क्रीमिंग

- (vi) Steaming

स्टीमिंग

- (vii) Whisking

विहस्किंग

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

खाना पकाने की किन्हीं दो विधियों पर चर्चा करें करें।

3. Discuss any five basic ingredients commonly used in Indian culinary science. 10

भारतीय पाक विज्ञान में आमतौर पर उपयोग की जाने वाली किन्हीं पाँच बुनियादी सामग्रियों पर चर्चा करें।

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

किन्हीं दो पर संक्षिप्त नोट्स लिखें :

- (i) Organization of work area

कार्य क्षेत्र का संगठन

- (ii) Sensory Evaluation

संवेदी मूल्यांकन

- (iii) Storage of perishable food items

पेरिशेबल खाद्य पदार्थों का भंडारण