

↓ Total No. of Questions—18

↓ Total No. of Printed Pages—2

Regd. No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

FOOD PRODUCTION-II

Paper II

(English Version)

↓ Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION-A

10×2=20

- Note** :— (i) Answer ALL the questions.
(ii) Each question carries TWO marks.

1. List different types of Pulaos from Awadhi.
2. Write about the importance of Black Carrot.
3. Explain about Eclairs.
4. Write about Nouvelle cuisine.
5. Define the term food additives.
6. Explain food adulteration.
7. Name any *two* types of cakes.
8. List the main ingredients used in Baking.
9. What is Royal Icing ?
10. Write the *four* examples of laminated dough.

SECTION-B

5×6=30

- Note** :— (i) Answer ANY FIVE questions.
(ii) Each question carries SIX marks.

11. List and explain special dishes of Kerala.
12. Describe the difference between Andhra and Hyderabadi Cuisine.
13. Write the recipe for frittata.
14. List down the menu of Cantonese cuisine.
15. What is F.S.S.A.I. ? Explain its importance in Indian Food Industry.
16. Briefly explain the process of proper hand washing.
17. Draw and explain the parts of wheat.
18. Write the preparation of puff pastry.

2306 (New)

(Telugu Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION-A

10×2=20

నూచనలు :— (i) అన్ని ప్రశ్నలకు నమాధానములు వ్రాయుము.
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు రెండు మార్కులు.

1. Awadhi నుండి వివిధ రకాల Pulao లను పేర్కొనుము.
2. Black Carrot యొక్క ప్రాముఖ్యతను గూర్చి వ్రాయుము.
3. Eclairs గూర్చి వివరించుము.
4. Nouvelle Cuisine ను గూర్చి వ్రాయుము.
5. Food Additives ను నిర్వచించుము.
6. Food adulteration ను వివరించుము.
7. ఏవైనా రెండు రకాల కేక్ల పేర్లను పేర్కొనుము.
8. Baking లో ఉపయోగించే ప్రధాన వదార్థాలను పేర్కొనుము.
9. Royal Icing అంటే ఏమిటి?
10. Laminated Dough యొక్క ఏవైనా నాలుగు ఉదాహరణలను వ్రాయుము.

SECTION-B

5×6=30

నూచనలు :— (i) ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకి నమాధానములు వ్రాయుము.
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. Kerala ప్రత్యేక వంటకాలను పేర్కొనుము. మరియు వివరించుము.
12. Andhra మరియు Hyderabadi Cuisine మధ్య భేదములు వివరించుము.
13. Frittata యొక్క రెసిపిని వ్రాయుము.
14. Cantonese cuisine యొక్క menu ను జాబితాను చేయుము.
15. F.S.S.A.I. అంటే ఏమిటి? భారతీయ ఆహార పరిశ్రమలో దాని ప్రాముఖ్యతను వివరించుము.
16. సరిగా చేతులు కడుక్కోవడం గూర్చి క్లుప్తంగా వివరించుము.
17. Wheat యొక్క భాగాలను గీయుము. మరియు వాటిని వివరించుము.
18. Puff Pastry తయారీ విధానాన్ని గూర్చి వ్రాయుము.