

Total No. of Questions— 18

Total No. of Printed Pages— 2

Regd. No.

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

FOOD PRODUCTION—I

Paper I

(English Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION A

10×2=20

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

1. What is Roasting ?
2. What is Sauteing ?
3. List out the various sections of the kitchen.
4. Define the term "Texture".
5. List Do's of personel hygiene.
6. Define the term vegetables.
7. List out the cereals names.
8. Draw the structure of an egg and its parts.
9. What is Roux ?
10. Write the Tomato Soup garnishes and accompaniments.

SECTION B

5×6=30

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

11. Explain the history and evolution of cookery.
12. Describe the role of thickening agents in cookery.
13. What are various methods of cooking ?
14. How are vegetables classified ?
15. Explain Boiling and Baking.
16. Draw the chart of detailing in methods of cookery.
17. List the job responsibilities of an Executive Chef.
18. Broadly classify the kitchen equipments.

1306 (New)

(Telugu Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION-A

10×2=20

నూచనలు:— (i) అన్ని ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు రెండు మార్కులు.

1. రోస్టింగ్ అనగా నేమి?
2. Sauteing అంటే ఏమిటి?
3. కిచన్లో వివిధ సెక్షన్లు పేర్కొనుము.
4. Texture ను నిర్వచించుము.
5. వ్యక్తిగత పరిశుభ్రతలో చేయవలసినవి తెలుపుము.
6. కూరగాయలను నిర్వచించుము.
7. సిరియల్స్ యొక్క పేర్లు వరుసక్రమములో వ్రాయుము.
8. ఎగ్ యొక్క బొమ్మను గీసి దాని యొక్క భాగములు గుర్తించుము.
9. Roux అనగా నేమి?
10. టమాట సూప్ యొక్క గార్నిష్ మరియు ఎక్ంప్నిమెట్స్ గూర్చి వ్రాయుము.

SECTION-B

5×6=30

నూచనలు:— (i) ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకి సమాధానములు వ్రాయుము.

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. కుకిరీ యొక్క చిరిత్ర మరియు ఇతివృత్తమును వివరించుము.
12. కుకిరీలో Thickening ఏజంట్స్ యొక్క పాత్రను క్లుప్తంగా పేర్కొనుము.
13. కుకింగ్ యొక్క వివిధ రకాల పద్ధతులు అవి ఏమిటి?
14. కూరగాయలను ఎలా వర్గీకరిస్తారు?
15. Boiling మరియు Baking ను వివరించుము.
16. కుకిరీ యొక్క నమూనా చార్టును గీయుము.
17. Executive chef యొక్క ఉద్యోగ భాధ్యతలను గురించి వివరించుము.
18. కిచిన్లోని వస్తువులను క్లుప్తంగా వర్గీకరించుము.