

8306 (Old)



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. Define the term TEXTURE.
2. Name any *two* celebrity chefs you have heard of.
3. Differentiate between simmering and steaming.
4. Name any *two* cuts of vegetables.
5. What is caviar ?
6. Explain the term ROUX.
7. Name any *two* sauces.
8. List any *two* sharpening tools.
9. Explain the term food cost control.
10. Define the term Dough make up.

SECTION B

5×6=30

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

11. Explain the role of salt in cooking.
12. Draw a chart detailing the methods of cooking.
13. How are vegetables classified ?
14. Draw and label cuts of Pork.
15. List any *six* international soups and their country of origin.
16. Define the term stock and explain different types of stocks.
17. Broadly classify kitchen equipments.
18. Explain the different types of flour.

8306 (Old)

(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. Texture ను నిర్వచించుము.
2. ప్రఖ్యాతి గడించనటువంటి chef లు ఇద్దరు పేర్లను తెలుపుము.
3. Simmering మరియు steaming ల మధ్య భేదములు తెలుపుము.
4. ఏవైనా రెండు cuts of vegetables యొక్క పేర్లను తెలుపుము.
5. Caviar అంటే ఏమిటి?
6. Roux ను వివరించండి.
7. ఏవైనా రెండు savces యొక్క పేర్లను తెలుపుము.
8. ఏవైనా రెండు వదును పెట్టే tools యొక్క పేర్లను పేర్కొనుము.
9. Food cost control ను వివరించండి.
10. Dough make up ని నిర్వచించుము.

SECTION-B

5×6=30

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

11. వంటలలో ఉప్పు యొక్క పాత్రను వివరింపుము.
12. Methods of cooking యొక్క chart గీసి వివరింపుము.
13. Vegetables ను వర్గీకరించుము.
14. Pork యొక్క భాగములను గీసి మరియు వాటి పేర్లను పేర్కొనుము.
15. ఏవైనా 6 రకాల అంతర్జాతీయ సూప్లను మరియు వాటి దేశముల పేర్లు వ్రాయుము.
16. Stock ని నిర్వచించుము మరియు వివిధ రకాల Stock లను వివరింపుము.
17. Kitchen equipments ను వర్గీకరించుము.
18. వివిధ రకాల flour లను వివరింపుము.