



2306 (New)



Total No. of Questions : 18

Total No. of Printed Pages : 2

Reg. No.

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

FOOD PRODUCTION – II

Paper – II

(English Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION – A

(10×2=20)

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

1. Expand F.S.S.A.I.
2. List the types of cheese used in Italy.
3. Name any “4” Fruits used in Italy.
4. Define the Term Chickpea. 
5. Explain about the Tarāmi.
6. What is short crust pastry ?
7. List the types of Icing.
8. Write the names of Cakes.
9. Explain about the egg.
10. Define the Term Sanitization.

SECTION – B

(5×6=30)

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

11. Explain about Pastry.
12. Differentiate between Demerara Sugar and Brown Sugar.
13. Describe about mixing methods of Dough.
14. What is Food Adulteration ? Explain it Briefly.
15. List the Key points to avoid food spoilage.
16. Explain the Equipments used in France. 
17. Differentiate between Hyderabad and Andhra Cuisine.
18. List and explain the regions of Maharashtra.



2306 (New)

(Telugu Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION - A

(10×2=20)

- సూచనలు : (i) అన్ని ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు రెండు మార్కులు.

1. F.S.S.A.I. ను విశదీకరించుము.
2. ఇటలీలో ఉపయోగించు ఏనైనా చీజ్ ల రకాలను పేర్కొనుము.
3. ఇటలీలో ఉపయోగించు ఏనైనా "4" పండ్ల పేర్లను పేర్కొనుము.
4. చిక్‌పీ ని నిర్వచించుము. 
5. తరామి గూర్చి వివరించుము.
6. షార్డ్ క్రస్ట్ పేస్టీ అంటే ఏమిటి ?
7. ఐసింగ్‌లలో రకాలను పేర్కొనుము.
8. కేకుల యొక్క రకాలను పేర్కొనుము.
9. గ్రుడ్డు గురించి వివరించుము.
10. పరిశుభ్రతని నిర్వచించుము.

SECTION - B

(5×6=30)

- సూచనలు : (i) ఏనైనా ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. పేస్టీని గూర్చి వివరించుము.
12. డెమెరరా చక్కెర మరియు బ్రౌన్ చక్కెర మధ్య భేదములు గుర్తించుము.
13. పిండి యొక్క మిక్సింగ్ పద్ధతులను గూర్చి వివరించుము.
14. ఆహారం చెడిపోవడాన్ని నివారించడానికి ముఖ్య అంశాలను పేర్కొనుము.
15. ఆహార కల్తీ అంటే ఏమిటి ? క్లుప్తంగా వివరించుము.
16. ఫ్రాస్ట్‌లో ఉపయోగించే పరికరాలను వివరించుము. 
17. హైదరాబాద్ మరియు ఆంధ్ర వంటకాల మధ్య భేదములు గూర్చి వ్రాయుము.
18. మహారాష్ట్రలో ప్రాంతాలను పేర్కొనుము మరియు వివరించుము.