

9306



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. What is Cookery ?
2. How do you make Pav Bhaji Masala ?
3. List the different types of Gravies.
4. What are the different types of food colours used in catering industry ?
5. What are Croissants and Danish Pastry ?
6. Write the uses of Anti-Caking Agents.
7. Define the term Pastry.
8. Expand B.I.S.
9. List out any *four* special equipments used for oriental cuisine.
10. What are the common equipments used for Italian cooking ?

SECTION-B

5×6=30

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

11. Explain briefly about the Fruit Products Order, 1955.
12. Write the differences between Hyderabadi and Andhra Cuisine
13. Describe about the introduction of Indian Food.
14. Explain about the Oriental Cuisine.
15. What is Icing ? Write any *four* different Icings.
16. Write the procedure of making Puff Pastry and name *three* dishes made with Puff Pastry.
17. Explain the different types of food spoilage by microorganisms.
18. Describe the common equipments used for French cooking.

9306

(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. COOKERY అనగా ఏమిటి?
2. పావ్ భాజి మసాలాను ఏ విధంగా తయారుచేస్తారు?
3. వివిధ రకాల గ్రేవీలను పేర్కొనుము.
4. కేటరింగ్ పరిశ్రమలో ఉపయోగించు వివిధ రకాల Food colours అవి ఏమిటి?
5. Danish Pastry మరియు Croissants అనగా ఏమిటి?
6. Anti Caking Agents యొక్క ఉపయోగాలను వ్రాయుము.
7. పేస్ట్రిని నిర్వచించుము.
8. BI కి ను విశదీకరించుము.
9. ఓరియంటల్ Cuisine కొరకు ఉపయోగించు స్పెషల్ Equipment లు ఏవైనా నాల్గింటిని పేర్కొనుము.
10. ఇటాలియన్ కుకింగ్ కొరకు ఉపయోగించు Common equipment లు అవి ఏమిటి?

SECTION-B

5×6=30

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

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. Fruit Product Order, 1955 ని గూర్చి క్లుప్తముగా వివరించుము.
12. హైదరాబాద్ మరియు ఆంధ్ర Cuisine ల మధ్య భేదములను వ్రాయుము.
13. భారత దేశము ఆహారమును గూర్చి క్లుప్తముగా వ్రాయుము.
14. ఓరియంటల్ Cuisine ని గూర్చి వివరించుము.
15. ఐసింగ్ అంటే ఏమిటి? ఏవైనా నాలుగు వివిధ రకాల ఐసింగ్లను వ్రాయుము.
16. పఫ్ పేస్ట్రిని తయారుచేయు పద్ధతిని వ్రాయుము. మరియు పఫ్ పేస్ట్రి ద్వారా తయారుచేయు 03 డిష్ల పేర్లను పేర్కొనుము.
17. Micro Organisms ద్వారా సంక్రమించే వివిధ రకాల Food spoilage ని గూర్చి వివరించుము.
18. ఫ్రెంచ్ కుకింగ్ కొరకు ఉపయోగించే Common Equipments లను క్లుప్తంగా వ్రాయుము.