

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 Cooking.
2. What is Haute Cuisine ?
3. List any *two* do's of Personal Hygiene.
4. Write any *four* Small Tools.
5. What is the meaning of Rechauffe ?
6. What are the ingredients of Lambstock ?
7. What are cold soups ?
8. Explain the role of shortening agent used in Pastry making.
9. Name any *two* tools used for sharpening.
10. Define the term Vegetables.

SECTION B

5×6=30

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

11. Classify national cuisine.
12. List the responsibilities of an Executive Chef.
13. Broadly classify Kitchen Equipments.
14. List any *five* mother sauces.
15. List any *six* international soups and their country of origin.
16. Draw and label cuts of BEEF.
17. Explain :
 - (a) Rye Breads
 - (b) Danish Pastry.
18. What are the different types of Pie fillings ? Explain it.

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. కుక్కింగ్‌ను నిర్వచించుము.
2. Haute cuisine అంటే ఏమిటి?
3. వ్యక్తిగత పరిశుభ్రతను గూర్చి ఏవైనా రెండు చేయవలసిన వాటిని తెలుపుము.
4. ఏవైనా నాలుగు చిన్న పరికరాలను పేర్కొనుము.
5. శ్రీషఫ్ యొక్క అర్థము ఏమిటి?
6. లేమ్బ్ స్టాక్ యొక్క ముడిపదార్థములు అవి ఏమిటి? వ్రాయుము.
7. Cold Soups అంటే ఏమిటి?
8. పేస్టీ తయారీలో ఉపయోగించు షార్ప్‌నింగ్ ఏజెంట్ యొక్క పాత్రను గూర్చి వివరించుము.
9. Sharpening కు ఉపయోగించే ఏవైనా రెండు పరికరాల పేర్లు వ్రాయుము.
10. కూరగాయలను నిర్వచించుము.

SECTION-B

5×6=30

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

11. జాతీయ వంటకములను వర్గీకరించుము.
12. Executive Chef యొక్క ఉద్యోగ బాధ్యతలను వరుసక్రమములో వ్రాయండి.
13. కిచిన్‌లో ఉపయోగించే వివిధ వస్తువులను వర్గీకరించుము.
14. ఏవైనా 5 మదర్ సాస్‌లను గూర్చి వివరించుము.
15. ఏవైనా ఆరు అంతర్జాతీయ సూప్స్‌లను వాటి దేశముల పేర్లు వ్రాయుము.
16. Beef యొక్క పటమును మరియు వాటి భాగములను పేర్కొనుము.
17. ఈ క్రింది వాటిని గూర్చి వివరించుము
(ఎ) Rye Breads
(బి) Danish Pastry
18. వివిధ రకాల Pie Fillings అవి ఏమిటి? వాటిని గూర్చి వివరించుము.