



1306



Total No. of Questions : 18

Total No. of Printed Pages : 2

Reg. No.

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

FOOD PRODUCTION – I**Paper – I**
(English Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION – A**(10×2=20)**

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

1. Define the Term Roux.
2. Write about the Pulses.
3. Give two examples of Root Vegetables.
4. Name any two Heavy Equipments.
5. List any two responsibilities of Executive Chef.
6. Explain about shallow frying.
7. What is convection ? 
8. Define the term Molecular Gastronomy.
9. Name any two uses of salt.
10. Write the other name for veloute sauce.

SECTION – B**(5×6=30)**

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

11. List any six International Soups and their country of origin.
12. Write down the Recipe for Bechmel sauce.
13. Explain the precautions while selection of fish.
14. List the do's and dont's in Personal Hygiene.
15. Describe the responsibilities of Sous Chef.
16. Draw and explain methods of cooking.
17. Discuss the importance of Flavourings and seasonings in cookery.
18. Classify National cuisines. 



1306

(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. Roux ని నిర్వచించుము.
2. Pulses ని గూర్చి వ్రాయుము.
3. Root Vegetables యొక్క రెండు ఉదాహరణలను ఇవ్వము.
4. ఏవైనా రెండు భారీ పరికరాల పేర్లను పేర్కొనుము.
5. Executive chef యొక్క బాధ్యతలను ఏవైనా రెండు పేర్కొనుము.
6. Shallow frying ని గూర్చి వివరించుము.
7. Convection అంటే ఏమిటి ? 
8. Molecular Gastronomy ని నిర్వచించుము.
9. సాల్ట్ యొక్క ఉపయోగాలను ఏవైనా రెండింటిని పేర్కొనుము.
10. Veloute sauce కి మరొక పేరు వ్రాయుము.

SECTION - B

(5×6=30)

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

11. ఏవైనా ఆరు అంతర్జాతీయ సూప్‌లను మరియు వాటి యొక్క దేశాల పేర్లను పేర్కొనుము.
12. Bechmel Sauce యొక్క రెసిపీని వ్రాయుము.
13. చేప ఎంపికలో తీసుకోవలసిన జాగ్రత్తలను వివరించుము.
14. వ్యక్తిగత పరిశుభ్రతలో చేయవలసినవి మరియు చేయకూడని వాటిని పేర్కొనుము.
15. Sous Chef యొక్క బాధ్యతలను పేర్కొనుము.
16. వంట యొక్క వద్దతులను గీసి వివరించుము. 
17. కుకరీలో రుచులు మరియు చేర్పులు యొక్క ప్రాముఖ్యతను చర్చించుము.
18. జాతీయ వంటకాలను పర్చీకరించుము.