

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. Define the term cuisine.
2. How do you make pav bhaji masala ?
3. List the ingredients in Sambar masala.
4. What areas include in oriental cuisine ?
5. What are the common equipments used for Italian cooking ?
6. Expand BIS.
7. Name any *two* water borne diseases.
8. What are the use of royal icing ?
9. Name different types of pastries.
10. What is Danish pastry ?

**SECTION-B**

5×6=30

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

11. Explain the diet of Kashmiri Pandits.
12. What are different spices used in Indian cuisine ?
13. Explain briefly about regional cuisine of France.
14. Write briefly about Italian cooking.
15. What are the causes of food spoilage ?
16. Write briefly about the fruit products order, 1955.
17. What is the difference between dairy whipping cream and non-dairy whipping cream ?
18. Write the procedure of making puff pastry.

# 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. Cuisine ని నిర్వచించుము.
2. Pav bhaji masala ను ఏవిధంగా తయారుచేస్తారు?
3. Sambar masala లోని Ingredients లను పేర్కొనుము.
4. Oriental cuisine లో ఏ ప్రాంతాలు కల్గి ఉంటాయి?
5. Italian cooking కొరకు ఉపయోగించు common equipment లు ఏమిటి?
6. BIS ని విశదీకరించుము.
7. నీటి ద్వారా సంక్రమించు వ్యాధులు ఏవైనా రెండు పేర్లు పేర్కొనుము.
8. Royal icing యొక్క ఉపయోగాలు ఏమిటి?
9. వివిధ రకాల pastry ల పేర్లును పేర్కొనుము.
10. Danish pastry అంటే ఏమిటి?

## SECTION-B

5×6=30

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

11. Kashmiri pandits ల యొక్క diet ను వివరించుము.
12. Indian cuisine లో ఉపయోగించు వివిధ spices లు ఏమిటి?
13. France యొక్క regional cuisine గూర్చి క్లుప్తముగా వివరించుము.
14. Italian cooking ను గూర్చి క్లుప్తముగా వ్రాయుము.
15. Food spoilage కు గల కారణాలు ఏమిటి?
16. Fruit products Order, 1955 ని గూర్చి క్లుప్తముగా వ్రాయుము.
17. Dairy whipping cream మరియు non-dairy whipping cream ల మధ్య భేదములు ఏమిటి?
18. Puff pastry తయారుచేయు పద్ధతిని వ్రాయుము.