

Series OSS

Code No. **155**
कोड नं.

Roll No.

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

रोल नं.

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains 3 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 9 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the student will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 3 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 9 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जायेगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।

**ADVANCE FOOD PREPARATION
(Theory) Paper I**

**खाना बनाने का प्रारंभिक ज्ञान
(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र ।**

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 30

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 30

Instructions : Attempt all questions.

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. Compare the nutritive value of Carrot Halwa and Moong Dal Halwa. 2
गाजर के हलवे और मूँग दाल के हलवे की पौष्टिकता की तुलना कीजिए ।
2. For making a good brittle praline, what are the two most essential points that you will keep in mind ? Give reasons for the same. 2
एक अच्छी भुरभुरी चिक्की बनाने के लिए आप जिन दो सर्वाधिक आवश्यक बातों को ध्यान में रखेंगे, उन्हें कारण सहित बताइए ।
3. What is the role of binding agent in making a cutlet ? Suggest two binding agents which could be added in making the cutlets. 3
कटलट बनाने के लिए बाँधने वाली सामग्री (binding agent) की क्या भूमिका है ? ऐसी दो बाँधने वाली सामग्रियों के नाम बताएँ जो कटलट बनाते समय मिलाए जा सकें ।
4. What should be the consistency and temperature of the sugar syrup for making Gulab Jamuns and why ? 3
गुलाब जामुन बनाते समय चीनी की चाशनी का गाढ़ापन और तापमान क्या होना चाहिए और क्यों ?
5. List the main ingredients of stirred custard. Explain any three precautions that you will take while making it, giving appropriate reasons. 4
स्टर्ड कस्टर्ड (stirred custard) बनाने के लिए उसकी प्रमुख सामग्री की सूची बनाइए । उसे बनाते समय आपके द्वारा बरती जाने वाली कोई तीन सावधानियाँ उपयुक्त कारणों सहित समझाइए ।
6. You baked bread at your home. Give reasons for the following faults in your bread : 4
 - (i) Loaf didn't rise much
 - (ii) Crust is too darkआपने अपने घर पर ब्रेड (bread) बनाई । ब्रेड में निम्नलिखित गलतियों के कारण समझाइए :
 - (i) ब्रेड ज्यादा उठी नहीं/फूली नहीं
 - (ii) सतह बहुत काली (dark) है

7. Explain the role of sugar and liquid in making cakes. 4
केक बनाने में चीनी और तरल सामग्री की भूमिका समझाइए ।

8. List the main ingredients of a biscuit. Explain any three precautions that you will keep in mind while baking biscuits. 4

बिस्कुट बनाने के लिए उसकी प्रमुख सामग्री की सूची बनाइए । बिस्कुट बेक करते समय आपके द्वारा ध्यान रखी जाने वाली कोई तीन सावधानियाँ समझाइए ।

9. What characteristics will you look for to buy a good flaky pastry from the market ? Suggest two different variations of patties fillings. 4

एक अच्छी फ्लेकी पेस्ट्री (flaky pastry) को बाजार से खरीदने के लिए आप उसके किन लक्षणों को देखेंगे ? पैटीज़ (patties) में भरने के लिए (for filling) दो विभिन्न प्रकार की सामग्री बताइए ।