

Roll No.  
रोल नं.

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

**Series SHC**

**Code No. 155**  
कोड नं.

- Please check that this question paper contains 2 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 10 questions.
- Please write down the serial number of the question before attempting it.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 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 10 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।

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

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

*Time allowed : 2 hours*

*निर्धारित समय : 2 घण्टे*

*Maximum Marks : 30*

*अधिकतम अंक : 30*

**Instruction :** *Attempt all questions.*

**निर्देश :** *सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए।*

1. What is gelatin ? Give examples of two gelatin-based desserts. 2  
जैलेटिन (gelatin) क्या है ? जैलेटिन पर आधारित (gelatin-based desserts) दो डेज़र्ट के उदाहरण बताइए।
2. What are the main ingredients of chenna murki ? 2  
छैना मुर्की की प्रमुख सामग्रियाँ क्या हैं ?
3. Comment on the nutritive value of vermicelli kheer and cabbage kheer. 2  
सेवई खीर व बन्दगोभी की खीर की पौष्टिकता पर टिप्पणी कीजिए।
4. Describe the method by which you will test that the jaggery is cooked enough to make puffed rice (murmura) brittle/chikki. 4  
मुरमुरे की चिक्की बनाते समय आप किस प्रकार जानेंगे की गुड़ काफी पक चुका है, उस विधि का वर्णन कीजिए।

5. Give any two ways by which pakoras can be made crisp. 2  
पकौड़ों को कुरकुरा बनाने के कोई दो तरीके बताइए।
6. Enumerate any four essential points to be considered while making cutlets. 4  
कटलेट बनाते समय ध्यान रखने योग्य कोई चार अनिवार्य बातें बताइए।
7. What is the meaning of the term 'bake blind' used in making short crust pastries ? Why is it done ? 4  
शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्रीज़ बनाने में प्रयुक्त 'बेक ब्लाइंड' (bake blind) पद का क्या अर्थ है ? यह क्यों किया जाता है ?
8. Suggest any two ingredients other than the basic ingredients which can be added to give a new taste to bread. 2  
ब्रेड को नया स्वाद देने के लिए मूल सामग्रियों के अलावा किन अन्य दो सामग्रियों का प्रयोग कर सकते हैं, बताइए।
9. Explain with reasons any two common faults observed in cakes. 4  
केक में देखी जाने वाली किन्हीं दो सामान्य गलतियों को कारण सहित समझाए।
10. What is the effect of the following while making biscuits : 4  
(a) Pricking the biscuits before baking.  
(b) Addition of excess of baking powder in the dough.  
बिस्कुट बनाते समय निम्न बातों का प्रभाव बताइए :  
(क) बेक करने से पहले बिस्कुट में छिद्र करना।  
(ख) आटा गूँधते समय उसमें बहुत अधिक बेकिंग पाउडर का प्रयोग करना।