

किन्हीं दो संक्षिप्त नोट्स लिखें :

- (i) संवेदी मूल्यांकन
- (ii) रेफ्रिजरेटर
- (iii) शुष्क ताप पर खाना पकाना
- (iv) बुनियादी खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 3888

I

Unique Paper Code : 2206000011

Name of the Paper : Culinary Science

Name of the Course : **B.A. (Program) NEP_UGCF**

Semester : III – SEC

Duration : 1 Hour

Maximum Marks : 30

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt any **three** questions.
3. Part of the questions to be attempted together.
4. **All** questions carry equal marks.
5. Answers may be written either in English or Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।

3888

2

2. कोई तीन प्रश्न कीजिए ।
3. प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें ।
4. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।
5. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए ।

1. Describe the following very briefly (any five) :
(2×5=10)

- (i) Batter
- (ii) Caramelize
- (iii) Binding
- (iv) Garnish
- (v) Frying
- (vi) Poach
- (vii) Marinate

निम्नलिखित का बहुत संक्षेप में वर्णन करें (कोई पांच) :

- (i) बैटर
- (ii) कारमलाइज़

3888

3

- (iii) बाइंडिंग
- (iv) गार्निश
- (v) तलना
- (vi) पोच
- (vii) मैरिनेट

2. Discuss moist heat cooking methods in detail. (10)

नम ताप पर खाना पकाने की विधियों पर विस्तार से चर्चा करें ।

3. Explain how will you organize the storage and work area of a kitchen. (10)

आप रसोई के भंडारण और कार्य क्षेत्र को कैसे व्यवस्थित करेंगे ।

4. Write short notes on any two : (5×2=10)

- (i) Sensory evaluation
- (ii) Refrigerator
- (iii) Dry heat Cooking
- (iv) Basic food safety and hygiene

P.T.O.