9306 (Old)

(V)

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. List the ingredients in Sambar Masala.
3. What areas include in oriental cuisine ?
4. Define the term cooking.
5. What are the characteristics of French cuisine ?
6. Expand B.I.S.
7. Name any *two* water-borne diseases.
8. Difference between food poisoning and food infection.
9. What are croissants ?
10. How to make chocolate ganache ?

SECTION–B

5×6=30

Note :— (*i*) Answer ANY FIVE questions.

(*ii*) Each question carries SIX marks.

11. Give brief introduction of Indian foods.
12. Mention the different types of spices used in Indian cuisine.
13. Explain briefly about regional cuisine of France.
14. Write briefly about Italian cuisine.
15. Explain the different types of food spoilage by micro-organisms.
16. Describe the food additives used in the catering Industry.
17. Write the difference between dairy whipping cream and non-dairy whipping cream.
18. Explain the procedure of making puff pastry.

collegedunia
India's largest Student Review Platform

9306 (Old)

(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. Cuisine ను నిర్వచించుము.
2. సాంబార్ మసాలాలోని పదార్థాలను పేర్కొనుము.
3. ఓరియంటల్ వంటకాలు ఉండే ప్రాంతాలు అవి ఏమిటి?
4. Cooking ను నిర్వచించుము.
5. ఫ్రెంచ్ వంటకాల యొక్క స్వభావములు అవి ఏమిటి?
6. B.I.S ను విశదీకరించుము.
7. నీటిద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులను ఏవైనా రెండు పేర్లను పేర్కొనుము.
8. Food Poisoning మరియు Food infection ల గల మధ్య భేదములను తెలుపుము.
9. Croissants అనగా ఏమిటి?
10. Chocolate ganache ఏ విధంగా తయారుచేస్తారు?

SECTION–B

5×6=30

సూచనలు :— (*i*) ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకి సమాధానములు వ్రాయుము.

(*ii*) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. భారతదేశము ఆహారమును గూర్చి క్లుప్తముగా వ్రాయుము.
12. భారతీయ వంటకాలలో ఉపయోగించే వివిధ రకాల సుగంధ ద్రవ్యాలను తెలుపుము.
13. France యొక్క ప్రాంతీయ వంటకాలను గూర్చి క్లుప్తముగా వివరించుము.
14. Italian cuisine ని గూర్చి క్లుప్తంగా వ్రాయుము.
15. Micro organisms ద్వారా సంక్రమించే వివిధ రకాల food spoilage ను గూర్చి వివరించుము.
16. కేటరింగ్ పరిశ్రమలో ఉపయోగించు Food Additives లను క్లుప్తముగా వివరించుము.
17. Dairy whipping cream మరియు Nondairy whipping cream మధ్య బేధములు గూర్చి వ్రాయుము.
18. Puff Pastry తయారుచేయు పద్దతిని వివరించుము.

collegedunia
India's largest Student Review Platform