

Series : SKS/1

कोड नं. 155/1  
Code No.

रोल नं. 

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

  
Roll No.

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

- 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 ।
- 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 students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

## खाना बनाने का प्रारंभिक ज्ञान

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र I

### ADVANCE FOOD PREPARATION

(Theory) Paper I

निर्धारित समय : 2 घंटे ]

[ अधिकतम अंक : 30

Time allowed : 2 hours ]

[ Maximum Marks : 30

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

Instruction : Attempt all questions.

1. (i) पास्चुराइज़ेशन (Pasteurization) क्या है ? 1 + 3  
(ii) दानेदार बर्फी बनाने की विधि लिखिए ।  
(i) What is Pasteurization ?  
(ii) Give the method of preparing Danedar Burfi.

2. सीमा अपने विद्यालय में एक फास्ट फूड काउन्टर (Fast Food Counter) लगाना चाहती है । उसके लिए एक मेन्यू बनाइए । आपके अनुसार क्या यह एक सफल आर्थिक क्रिया होगी ? अपने उत्तर को समझाइए । 5  
Seema wants to set up a fast food counter in her school. Suggest a menu for the same. Do you think it will be a successful economic activity ? Justify your answer.

3. (i) जिलेटिन (Gelatin) क्या है ? 1 + 3  
(ii) चीनी को केरेमलाइज़ (Caramelize) करने के लिए पकाते समय निम्न अवस्थाओं (Stages) के तापमान लिखिए :  
(a) स्माल थ्रेड (Small Thread) ।  
(b) पर्ल (Pearl) ।  
(c) सॉफ्ट बाल (Soft Ball) ।  
(d) हार्ड बाल (Hard Ball) ।  
(e) हार्ड क्रैक (Hard Crack) ।  
(f) केरामेल (Caramel) ।

- (i) What is Gelatin ?  
(ii) Give the temperature of following stages while caramelizing sugar :  
(a) Small Thread.  
(b) Pearl.  
(c) Soft Ball.  
(d) Hard Ball.  
(e) Hard Crack.  
(f) Caramel.

4. निम्नलिखित में क्या अन्तर है ? स्पष्ट कीजिए : 1 + 1

- (i) कैस्टर शुगर (Castor Sugar) एवं आइसिंग शुगर (Icing Sugar) ।  
(ii) सिंगल क्रीम (Single Cream) एवं व्हिपिंग क्रीम (Whipping Cream) ।

What is the difference between following ? Explain.

- (i) Castor Sugar and Icing Sugar.  
(ii) Single Cream and Whipping Cream.

5. (i) विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री (Pastry) की सूची बनाइए । 1 + 2  
(ii) बिस्कुट (Biscuit) की पौष्टिकता (Nutritive Value) बढ़ाने के तरीके बताइए ।  
(i) List the different types of Pastry.  
(ii) Suggest ways to improve the nutritive value of biscuits.
6. (i) भाप से पकाए जाने वाले किन्हीं दो स्नैक्स (Snacks) का वर्णन कीजिए । 2 + 2  
(ii) ब्रेड बनाने में पानी का क्या कार्य है ?  
(i) Explain any two snacks prepared by steaming method.  
(ii) What is the role of water in bread making ?
7. (i) स्ट्रॉंग फ्लॉर (Strong Flour) एवं वीक फ्लॉर (Weak Flour) में क्या अन्तर है ? 2  
(ii) नो टाइम डो विधि (No time dough method) से आप ब्रेड कैसे बनाएँगे ?  
(i) What is the difference between strong flour and weak flour ?  
(ii) How will you make bread by no time dough method ?
8. (i) 180 डिग्री सेन्टीग्रेड (degree Centigrade) को डिग्री फारेनहाइट (degree Fahrenheit) में परिवर्तित कीजिए । 3  
(ii) केक बनाने में चीनी का क्या कार्य है ?  
(iii) ब्रेड बनाने में नमक का क्या कार्य है ?  
(i) Convert 180 degree Centigrade to degree Fahrenheit.  
(ii) What is the role of sugar in cake making ?  
(iii) What is the role of salt in bread making ?
9. स्विस् रोल (Swiss Roll) बनाने की रेसिपी (Recipe) लिखिए । 3  
Write the recipe of Swiss Roll.
-