

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

Examination—April, 2018 (Two Year Diploma Courses)

Group-Catering / Hospitality

[वेळ — ३ तास]

(एकूण गुण—१००)

फूड प्रॉडक्शन (थिअरी)

गुण

१. (अ) रिकाम्या जागा भरा (कोणत्याही पाच) :—

५

- (१) चौकोनी भाज्याचे कापला असे म्हणतात.
 (२) सॅलाडसाठी वापरले जाणारे सॉसला म्हणतात.
 (३) चिकन स्टॉकपासून बनवलेले व्हेलुतेला म्हणतात.
 (४) बीअर हे प्रकारचे लिव्हनर आहे.
 (५) ओदवर्स हे लहान प्रकारचे फूड आहे.
 (६) हे मुखवास म्हणून वापरले आहे.

(ब) चूक की बरोबर ते ओळखा (कोणतेही पाच) :—

५

- (१) मसाल्याचे वर्गीकरण सिझनींगममध्ये होतो.
 (२) लाइट क्रीमला विपींग क्रीमही म्हणतात.
 (३) कोरीयन्डर हे लवंगाचे बीज असतात.
 (४) सॉस हे क्लनरी आर्टला जसे व्याकरण भाषेसाठी आहे.
 (५) मेरीनेड ही पद्धत मटन व जाड भाज्याचे कापला मऊ व चव आणण्यासाठी वापरतात.
 (६) हेडॉक हे एक प्रकारची गोल पांढरे मासे आहेत.

(क) जोड्या लावा :—

५

‘ अ ’ गट

‘ ब ’ गट

- | | |
|------------------|------------------|
| (१) अल्मॉन्डे | (अ) ओदवर्स |
| (२) टर्टर सॉस | (ब) ऑयली फीश |
| (३) कॅनेपे | (क) ओपन सॅण्डवीच |
| (४) स्मोरासबोर्ड | (ड) वेल्युते सॉस |
| (५) सॉल्मन | (इ) मेयोनेस. |

(ड) फुल फॉर्मस् लिहा (कोणतेही पाच) :—

५

- (१) एच. ए. सी. सी. पी.
 (२) एफ. आय. एफ. ओ.
 (३) एल. पी. जी.
 (४) एम. एस. जी.
 (५) एल. आय. एफ. ओ.
 (६) पी. यु. एफ. ए.

२. **दोन** प्रश्नांची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) अन्नाचे विविध टॅक्चरची माहिती लिहा.
 (ब) अंड्याची रचना यावर वर्णन करा.
 (क) मेयोनेस सॉसची रेसिपी लिहा.
 (ड) क्लिनिंग ऑफ फिशची माहिती लिहा.
३. **दोन** प्रश्नांची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) मेनू प्लानींगचे तत्त्वे स्पष्ट करा.
 (ब) थीकनींग एंजट्सची थोडक्यात माहिती लिहा.
 (क) मटन निवडण्याची पद्धतीची माहिती लिहा.
 (ड) ब्रेड बनवण्याची विविध पद्धत लिहा.
४. कोणतेही **आठ** क्लनरी टर्मस वर्णन करा :- १६
- (अ) बुलीयॉन
 (ब) बॉस
 (क) बगार
 (ड) इन्फ्युजन
 (इ) ओंत्रे
 (फ) फीले
 (ग) क्र्युटॉन्स
 (ह) कॅरेमॅल
 (य) गार्नीश
 (र) फ्रीटर्स.
५. टिपा लिहा (कोणत्याही **चार**) :- १६
- (अ) गारबेज डिसपोजल
 (ब) ट्रान्सपोर्ट कॅटरिंग
 (क) किचन उपकरणांची निगा
 (ड) हर्ब्स अँड इस्पायसेस
 (इ) एक्झीक्युटीव शेफची कर्तव्य व जबाबदाऱ्या.
६. **दोन** प्रश्नांची उत्तरे लिहा :- १६
- (अ) विविध प्रकारचे पेस्ट्रीचे वर्णन करा.
 (ब) सॉसची व्याख्या लिहा व त्याचे वर्गीकरण करा.
 (क) विविध प्रकारचे फिशचे काप व त्याचे उपयोग लिहा.
 (ड) मोठे हॉटेलाचे ओरगनायझेशन चार्ट काढा.

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

FOOD PRODUCTION (THEORY)

- | | Marks | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------|------------|---------------|-------------------|--------------------|--------------|---------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|-----------------|--|
| 1. (A) Fill in the blanks (any <i>five</i>) :— | 5 | | | | | | | | | | | | |
| (i) Cutting of vegetables in even sized cubes or squares is called | | | | | | | | | | | | | |
| (ii) Sauces used for salads are called | | | | | | | | | | | | | |
| (iii) Veloute prepared by the use of chicken stock is called | | | | | | | | | | | | | |
| (iv) Beer is a type of leavener. | | | | | | | | | | | | | |
| (v) Horsd'oeuvres are small food. | | | | | | | | | | | | | |
| (vi) is used as a breath freshner. | | | | | | | | | | | | | |
| (B) Say <i>true</i> or <i>false</i> (any <i>five</i>) :— | 5 | | | | | | | | | | | | |
| (i) The term spices is often used broadly to include seasonings. | | | | | | | | | | | | | |
| (ii) Light cream is also called as whipping cream. | | | | | | | | | | | | | |
| (iii) Coriander is the dried seed of the clove. | | | | | | | | | | | | | |
| (iv) Sauce is to culinary art, what grammar is to language. | | | | | | | | | | | | | |
| (v) Marinade is used to flavor foods and to tenderize tougher cuts of meat or harder vegetables. | | | | | | | | | | | | | |
| (vi) Haddock is a type of white round fish. | | | | | | | | | | | | | |
| (C) Match the following :— | 5 | | | | | | | | | | | | |
| <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <th style="text-align: left;">‘A’ Group</th> <th style="text-align: left;">‘B’ Group</th> </tr> <tr> <td>(i) Allemande</td> <td>(a) Horsd'oeuvres</td> </tr> <tr> <td>(ii) Tartare sauce</td> <td>(b) Oilyfish</td> </tr> <tr> <td>(iii) Canapes</td> <td>(c) Open sandwich</td> </tr> <tr> <td>(iv) Smorresbord</td> <td>(d) Veloute sauce</td> </tr> <tr> <td>(v) Salmon</td> <td>(e) Mayonnaise.</td> </tr> </table> | ‘A’ Group | ‘B’ Group | (i) Allemande | (a) Horsd'oeuvres | (ii) Tartare sauce | (b) Oilyfish | (iii) Canapes | (c) Open sandwich | (iv) Smorresbord | (d) Veloute sauce | (v) Salmon | (e) Mayonnaise. | |
| ‘A’ Group | ‘B’ Group | | | | | | | | | | | | |
| (i) Allemande | (a) Horsd'oeuvres | | | | | | | | | | | | |
| (ii) Tartare sauce | (b) Oilyfish | | | | | | | | | | | | |
| (iii) Canapes | (c) Open sandwich | | | | | | | | | | | | |
| (iv) Smorresbord | (d) Veloute sauce | | | | | | | | | | | | |
| (v) Salmon | (e) Mayonnaise. | | | | | | | | | | | | |
| (D) Write the full forms of (any <i>five</i>) :— | 5 | | | | | | | | | | | | |
| (i) HACCP | (ii) FIFO | (iii) LPG | | | | | | | | | | | |
| (iv) MSG | (v) LIFO | (vi) PUFA. | | | | | | | | | | | |
| 2. Attempt any <i>two</i> of the following :— | 16 | | | | | | | | | | | | |
| (a) Write about various textures of food. | | | | | | | | | | | | | |
| (b) Explain the structure of an egg. | | | | | | | | | | | | | |
| (c) Write the recipe of Mayonnaise sauce. | | | | | | | | | | | | | |
| (d) Explain the cleaning of fish. | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Attempt any <i>two</i> of the following :— | 16 | | | | | | | | | | | | |
| (a) Write down the principles of menu planning. | | | | | | | | | | | | | |
| (b) Write in short about thickening agents. | | | | | | | | | | | | | |
| (c) Explain the process of selection of mutton. | | | | | | | | | | | | | |
| (d) Write the different methods of bread making. | | | | | | | | | | | | | |

[Turn over

4. Explain the following culinary terms (any *eight*) :— 16
- (a) Bouillion
 - (b) Bortsch
 - (c) Baghar
 - (d) Infusion
 - (e) Entree
 - (f) Filet
 - (g) Croutons
 - (h) Caramel
 - (i) Garnish
 - (j) Fritters.
5. Write short notes on any *four* of the following :— 16
- (a) Garbage disposal
 - (b) Transport catering
 - (c) Care of kitchen equipments
 - (d) Herbs and spices
 - (e) Duties and responsibilities of executive chief.
6. Attempt any *two* of the following :— 16
- (a) Explain different types of pastries.
 - (b) Define sauces and classify them.
 - (c) Explain various cuts of fish with their uses.
 - (d) Draw a kitchen organization chart of a large hotel.
-