

POST GRADUATE DIPLOMA IN HOTEL
OPERATIONS (PGDHO) 00001

Term-End Examination

December, 2018

MHY-041 : FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION

Time : 3 hours

Maximum marks : 100

Note : Attempt any five questions.

1. Explain the various points a food handler needs to keep in mind for maintaining good personal hygiene. 20
2. What is the difference between accompaniments and garnishes ? Explain some common Indian Garnishes. 10+10=20

OR

Write the cuts of fish. What points would you consider while selecting fish ?

3. Explain the duties and Responsibilities of "Chef de cuisine". 20
4. Describe signs of spoilage in canned and frozen food. 20

OR

What are causes of food spoilage.

5. Describe mother sauces in detail. 20

OR

Explain various objectives of cooking.

6. What do you understand by the term of 'Baker Percentage' ? Describe any five principles of baking. 10+10=20

7. Explain **any four** : 5x4=20

- (a) À la carte
- (b) Puree
- (c) Hors d'oeuvres
- (d) Julienne
- (e) Meringue

8. Differentiate between sauces and gravies. Give examples. 20

9. Write short notes on **any two** : 10x2=20

- (a) Microwave
- (b) Ovens
- (c) Salamander

10. (A) Match the following : 2x5=10

- | | |
|-------------------|--|
| (a) Yeast | (i) Paste of butter and flour |
| (b) Saute | (ii) Long strong pin |
| (c) Roux | (iii) Special dish of the day |
| (d) Skewer | (iv) Raising Agent |
| (e) Plat. du jour | (v) To cook a food in pan with small amount of fat |

(B) Fill in the blanks :

2x5=10

- (a) _____ knife has holes in the blade.
 - (b) Storing device for knives is known as _____.
 - (c) _____ is used as serving counter as well as to keep the food warm.
 - (d) Red coloured chopping board is used to chop _____.
 - (e) White coloured chopping board is used to chop _____.
- _____

10. (A) निम्नलिखित का मिलान कीजिए : 2x5=10
- | | |
|------------------------------------|--|
| (a) खमीर (यीस्ट) | (i) मक्खन और आटे की लेई (पेस्ट) |
| (b) हल्के से तलना (Saute) | (ii) लंबी मजबूत पिन |
| (c) कसार (Roux) | (iii) दिन का विशेष व्यंजन |
| (d) सीख (Skewer) | (iv) आरोहण कर्ता (Raising Agent) |
| (e) प्लैट. डू जोअर (Plat. du jour) | (v) कड़ाही -तवा आदि में खाने को थोड़े से तेल में बनाना |

- (B) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 2x5=10
- (a) _____ चाकू की धार (ब्लेड) में छिद्र होते हैं।
- (b) चाकुओं को भंडारित करने वाले उपकरण को _____ कहते हैं।
- (c) _____ का सर्विंग काउंटर के साथ-साथ खाद्य पदार्थ को गर्म रखने के लिए इस्तेमाल किया जाता है।
- (d) _____ के टुकड़े-टुकड़े करने के लिए लाल रंग के चॉपिंग बोर्ड का इस्तेमाल किया जाता है।
- (e) _____ के टुकड़े-टुकड़े करने के लिए सफेद रंग के चॉपिंग बोर्ड का इस्तेमाल किया जाता है।
- _____

होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा (पी.जी.डी.एच.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

एम.एच.वाई.-041 : खाद्य और पेय पदार्थ उत्पादन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. खाद्य पदार्थों की संभाल-देखभाल करने वाले व्यक्ति द्वारा अच्छी 20
व्यक्तिगत स्वच्छता को बनाए रखने के लिए ध्यान में रखे जाने
वाले जरूरी विभिन्न बिंदुओं की व्याख्या कीजिए।

2. भोजन को सजाए जाने वाली खाने की चीज (गर्निश) और
संलग्न वस्तु (accompaniment) में क्या अंतर है? कुछ
आम भारतीय गर्निशों (सजावटी चीजों) की व्याख्या कीजिए।

अथवा

10+10=20

मछली के टुकड़े लिखिए। मछली का चुनाव करते समय आप
किन बातों का ध्यान रखेंगे?

3. प्रधान रसोइए (Chef de cuisine) के कार्यों और उत्तरदायित्वों 20
की व्याख्या कीजिए।

4. टिन के डिब्बे में रखे और हिमीकृत (फ्रोजन) खाद्य पदार्थों के 20
खराब होने के चिह्नों का वर्णन कीजिए।

अथवा

खाद्य पदार्थों के खराब होने के कारण क्या हैं?

5. प्रमुख चटनियों (mother sauces) का विस्तार से वर्णन कीजिए। 20

अथवा

पाकविधि (कुकिंग) के प्रमुख उद्देश्यों की व्याख्या कीजिए।

6. 'बेकर प्रतिशतता' शब्द से आप क्या समझते हैं? बेकिंग से संबंधित किन्हीं पाँच सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। 10+10=20
7. निम्नलिखित में से किन्हीं चार की व्याख्या कीजिए : 5x4=20
- (a) व्यंजन सूची से (À la carte)
 - (b) शोरबा (प्यूरी)
 - (c) ठंडे खाद्य पदार्थ (Hors d'oeuvres)
 - (d) सब्जियों को लंबी-पतली पट्टियों में काटना (Julienne)
 - (e) मैरिंग केक (Meringue)
8. चटनी (sauces) और रसा (gravies) में अंतर स्पष्ट कीजिए। 20
अपने उत्तर में उदाहरण भी शामिल कीजिए।
9. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 10x2=20
- (a) माइक्रोवेव
 - (b) ओवन
 - (c) सैलामैंडर