

**POST GRADUATE DIPLOMA IN HOTEL
OPERATIONS (PGDHO)**

Term-End Examination

00374

June, 2018

MHY-041 : FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

Note : Attempt any five questions.

1. Draw the kitchen organisation chart of a large hotel and explain duties and responsibilities of an Executive Chef. 20

OR

Discuss the attitude and behaviour required in a professional kitchen.

2. Explain any *four* of the following : 4×5=20
- (a) Baking
 - (b) Roasting
 - (c) Broiling
 - (d) Frying
 - (e) Boiling

3. Explain the process of making butter. 20

OR

Describe the manufacturing process of cheese.

4. List the various ingredients used in bakery, describing their roles and uses. 10+10=20
5. Enumerate the points to be considered to maintain a healthy physical environment in the kitchen. 20

OR

Explain the importance of hygiene and sanitation for Food Handlers .

6. Explain the step-by-step process of making brown gravy.

OR

Describe the various types of Indian breads.

7. Describe mother sauces in brief. 20

OR

Classify Soups. Write names of five International Soups with their place of origin.

8. Explain with the help of a labelled diagram, the structure and composition of wheat. 20

OR

With the help of a labelled diagram, explain the structure and composition of an egg. List the use of egg in culinary preparations.

9. What points would you consider while selecting vegetables ? 20

10. Match the following columns : 10×2=20

(a) Chef Saucier	Roast Cook
(b) Chef Potager	Larder Cook
(c) Chef Rotisseur	Fish Cook
(d) Chef Garde Manger	Sauce Cook
(e) Chef Poissonnier	Soup Cook
(f) Chef Patissier	Relief Cook
(g) Chef Tournant	Staff Cook
(h) Chef Communard	Breakfast Cook
(i) Chef de Petit Déjeuner	Pastry Cook
(j) Chef Entremetier	Vegetable Cook

होटल प्रचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

(पी.जी.डी.एच.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

एम.एच.वाई.-041 : भोजन और पेय उत्पादन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट: किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. एक बड़े होटल की रसोई व्यवस्था का चार्ट बनाइए और कार्यपालक रसोइए (एग्जीक्यूटिव शेफ) के कार्यों और उत्तरदायित्वों की व्याख्या कीजिए।

20

अथवा

एक पेशेवर रसोई में अपेक्षित रवैये और व्यवहार की चर्चा कीजिए।

2. निम्नलिखित में से किन्हीं चार की व्याख्या कीजिए : $4 \times 5 = 20$

- (क) बेकिंग
(ख) भुनना (रोस्टिंग)
(ग) बहुत गर्म करना (ब्राइलिंग)
(घ) तलना (फ्राइंग)
(ङ) उबालना (बॉइलिंग)

3. मक्खन बनाने की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए । 20

अथवा

पनीर (चीज़) बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए ।

4. बेकरी में इस्तेमाल किए जाने वाले विभिन्न संघटकों (ingredients) की भूमिकाओं एवं उपयोगों का वर्णन करते हुए सूची बनाइए । 10+10=20

5. रसोई में स्वच्छ (स्वस्थ) भौतिक परिवेश को बनाए रखने के लिए ध्यान में रखे जाने वाले बिन्दुओं का उल्लेख कीजिए । 20

अथवा

खाद्य-पदार्थों की संभाल-देखभाल करने वाले व्यक्तियों के लिए स्वच्छता और सफाई व्यवस्था के महत्त्व की व्याख्या कीजिए ।

6. भूरा रसा (ब्राउन ग्रेवी) बनाने की चरणवार प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए । 20

अथवा

विभिन्न प्रकार की भारतीय डबलरोटियों (ब्रेड) का वर्णन कीजिए ।

7. प्रमुख चटनियों (mother sauces) का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 20

अथवा

सूपों को वर्गीकृत कीजिए । पाँच अंतर्राष्ट्रीय सूपों एवं उनके उद्भव के स्थान के नाम लिखिए ।

8. गेहूँ की संरचना एवं संघटन (composition) की लेबल लगे हुए आरेख की सहायता से व्याख्या कीजिए । 20

अथवा

अंडे की संरचना एवं संघटन (composition) की लेबल लगे हुए आरेख की सहायता से व्याख्या कीजिए । पाक संबंधी व्यंजनों को बनाने में अंडे के उपयोग की सूची बनाइए ।

9. सब्जियों का चयन करते समय आप किन चीजों (बिन्दुओं) का ध्यान रखेंगे ? 20

10. निम्नलिखित कॉलमों का मिलान कीजिए : 10×2=20

(क) शेफ सॉसियर	भुने हुए खाद्य-पदार्थ (रोस्ट) बनाना
(ख) शेफ पोटेजर	खाद्य-भंडार (Larder) कुक
(ग) शेफ रोटिसिएर	मछली पकाना
(घ) शेफ गार्दे माँज़र	चटनी (सॉस) बनाना
(ङ) शेफ पॉयज़निएर	सूप बनाना
(च) शेफ पेटिसिएर	रिलीफ कुक
(छ) शेफ टूरनांट	स्टाफ कुक
(ज) शेफ कम्प्युनर	सुबह का नाश्ता बनाना
(झ) शेफ डि पेटिट डेज़नर	पेस्ट्री बनाना
(ञ) शेफ इंटेमिटियर	सब्ज़ी बनाना