

00594 POST GRADUATE DIPLOMA IN HOTEL
OPERATIONS (PGDHO)
Term-End Examination
June, 2019

MHY-041 : FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

*Note : (i) Answer any five questions
(ii) All questions carry equal marks.*

1. Draw kitchen organization chart for 5 star hotel. 20
Write duties of Chef-de-Partie.

2. Explain step by step process of Making Brown 20
gravy.

3. Give uses of following raw materials (any four) :
(a) Eggs 5x4=20
(b) Fat and oil
(c) Salt
(d) Yeast
(e) Baking powder

4. Answer any two : 2x10=20
(a) Explain the importance of kitchen equipments.
(b) What is personal hygiene ?
(c) Discuss Principles of Roasting.

5. Define stock. Write the characteristics of good stock. Write the preparation method of fish stock. $4+8+8=20$
6. Explain any four : $5 \times 4 = 20$
- (a) Marination
 - (b) Baking
 - (c) Peeling
 - (d) Steaming
 - (e) Boiling
7. Discuss advantage and disadvantage of various fuels. 20
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

एम.एच.वाई.-041 : भोजन और पेय उत्पादन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) सभी प्रश्नों के बराबर अंक हैं।

1. पाँच सितारा होटल के किचन ऑरगेनाइजेशन को चार्ट के माध्यम से बनाएँ। शेफ-दे-पार्टी के कर्तव्यों को लिखिए। 20
2. ब्राउन ग्रेवी बनाने की विधि क्रमानुसार लिखिए। 20
3. किन्हीं चार कच्चे पदार्थों के उपयोग लिखिए : 5x4=20
 - (a) अंडा
 - (b) फेट एवं तेल
 - (c) नमक
 - (d) यीस्ट
 - (e) बेकिंग पाउडर
4. किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए : 2x10=20
 - (a) किचन उपकरणों के महत्व को समझाएँ
 - (b) व्यक्तिगत साफ-सफाई (हाईजिन) क्या है ?
 - (c) रोस्टिंग के सिद्धांत लिखिए।

5. स्टॉक को परिभाषित करें। अच्छे स्टॉक के गुण लिखें। फिश स्टॉक बनाने की प्रक्रिया लिखिए। $4+8+8=20$
6. किन्हीं चार को समझाएँ : $5 \times 4 = 20$
- (a) मेरीनेशन
 - (b) बेकिंग
 - (c) पीलिंग
 - (d) स्टीमिंग
 - (e) बोइलिंग
7. विभिन्न प्रकार के ईंधनों के फायदे एवं नुकसान लिखिए। 20
-