

No. of Printed Pages : 5

**MHY-041**

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

**Term-End Examination**

**June, 2023**

**MHY-041 : FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION**

*Time : 3 Hours*

*Maximum Marks : 100*

---

**Note :** Answer any **five** questions. All questions carry equal marks.

---

---

1. Describe the duties and responsibilities of Chef Gard Manger. 20
2. Give a brief account of growth of Hotel Industry in India. Discuss the potential of Indian cuisine to achieve global popularity. 20
3. Which are the 8 basic cuts of children. Illustrate with the help of a diagram. 20
4. State various objectives of cooking. Explain each *one* in brief. 20
5. Explain in brief : 5×4=20
  - (a) Boiling
  - (b) Stewing
  - (c) Steaming
  - (d) Roasting

**P. T. O.**

6. Explain step by step process of making white gravy. 20
7. List the basic mother sauces. Write the recipe for preparing any *one* of them. 20
8. What is stock and what are its uses ? Enlist various ingredients of stock and precautions to be taken while selecting ingredients for stock. 20
9. Define and classify raising agents along with suitable examples. 20
10. Match the following : 20

<b>Group-A</b>	<b>Group-B</b>
(a) India	Manhattam Clam Chowder
(b) Hungary	Hotch-Pot-Flamande
(c) Germany	Green turtle soup
(d) France	Mulligatawny soup
(e) England	Paprica soup
(f) Belgium	Leberknoedel soup
(g) American	Petit marmite
(h) Italy	Borscht fumet of duckling
(i) Poland	Ollapodrida
(j) Spain	Minestrone

**MHY-041**

होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

( पी. जी. डी. एच. ओ. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

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

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

**नोट :** किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. शेफ गार्ड प्रबन्धक के कर्तव्यों और उत्तरदायित्वों का वर्णन कीजिए। 20
2. भारत में होटल उद्योग की संवृद्धि का संक्षिप्त लेखा-जोखा प्रस्तुत कीजिए। वैश्विक लोकप्रियता प्राप्त करने के लिए भारतीय भोजन की सम्भाव्यता की चर्चा कीजिए। 20
3. चिकन के 8 मूल टुकड़े कौन-से हैं ? आरेख की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 20
4. पाक क्रिया (कूकिंग) के विभिन्न उद्देश्यों का उल्लेख कीजिए। प्रत्येक की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 20

5. निम्नलिखित की संक्षेप में व्याख्या कीजिए :  $5 \times 4 = 20$
- (अ) उबालना (boiling)
- (ब) स्ट्यूअन (stewing)
- (स) भाप से पकाना (steaming)
- (द) भर्जन (roasting)
6. श्वेत शोरबा (white gravy) बनाने की क्रमवार प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। 20
7. मूल प्रमुख चटनियों (basic mother sauces) की सूची तैयार कीजिए। उनमें से किसी एक चटनी को तैयार करने की रैसिपी लिखिए। 20
8. स्टॉक क्या है और इसके क्या उपयोग हैं ? स्टॉक सम्बन्धी विभिन्न प्रकार की सामग्री (ingredients) और स्टॉक के लिए सामग्री का चुनाव करते समय बरती जाने वाली सावधानियों की सूची तैयार कीजिए। 20
9. फुलाने वालों (Raising Agents) को परिभाषित कीजिए और उपयुक्त उदाहरणों के साथ उन्हें वर्गीकृत कीजिए। 20

10. निम्नलिखित का मिलान कीजिए : 20

समूह-अ	समूह-ब
(a) भारत	मैनहैटन क्लैम चाउडर
(b) हंगरी	हाच-पॉट फ्लामांडे
(c) जर्मनी	ग्रीन टर्टल सूप
(d) फ्रांस	मलिगाटॉनी सूप
(e) इंग्लैण्ड	पपरीका सूप
(f) बेल्जियम	लेबर्कनूडल सूप
(g) अमेरिकी	पैटिट मारमाइट
(h) इटली	बॉरशट फ्यूमे ऑफ डक्लिग
(i) पोलैण्ड	ऑलापैड्रिडा
(j) स्पेन	मिनिस्ट्रोनी