

No. of Printed Pages : 5

MHY-041

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

Term-End Examination

December, 2023

MHY-041 : FOOD AND BEVERAGE PRODUCTION

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

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

1. Explain in brief about importance of hygiene for food handlers. 20
2. Describe any **five** ingredients commonly used in bakery with their respective roles. 20
3. Classify sauces with the help of a table. Write *two* derivatives of each mother sauce. 20
4. Explain the importance and uses of stock in western cuisine. 20
5. List different cooking methods. Explain any **four**. 20
6. What points would you consider while selecting vegetables ? 20

P. T. O.

7. Show the different cuts of lamb with the help of neat and labelled diagram and give uses of each cut. 20
8. Write down duties and responsibilities of executive chef. 20
9. Classify fish with examples. List and explain any *three* classical cuts of fish. 20
10. State whether the following statement are True or False : 10×2=20
 - (i) Mayonnaise is a cold sauce.
 - (ii) Dressing is an important part of sandwich.
 - (iii) One chicken gives us two drumsticks.
 - (iv) French vinaigrette dressing has three parts vinegar and one part oil.
 - (v) Storing device for knives is known as exhaust hoods.
 - (vi) Red colored chopping board is used for breads cutting.
 - (vii) Cottage cheese is also known as hard cheese.
 - (viii) The boneless flank of the fish is called as fillet.
 - (ix) Barbecue sauce is a derivative of tomato sauce.
 - (x) Vegetable cut into very fine dices is called as cubes.

MHY-041

होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

(पी. जी. डी. एच. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 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. खाद्य पदार्थों की सँभाल-देखभाल करने वालों के लिए स्वच्छता के महत्व के बारे में संक्षेप में व्याख्या कीजिए।
20
2. बेकरी में आमतौर पर प्रयुक्त होने वाली किन्हीं पाँच प्रकार की सामग्री (ingredients) और उनकी संबंधित भूमिकाओं का वर्णन कीजिए।
20
3. तालिका की सहायता से विभिन्न प्रकार की चटनियों (Sauces) को वर्गीकृत कीजिए। प्रत्येक प्रमुख चटनी के दो व्युत्पादी (derivatives) लिखिए।
20

4. पश्चिमी भोजन में स्टॉक के महत्व और उपयोग की व्याख्या कीजिए। 20
5. विभिन्न पाक विधियों की सूची तैयार कीजिए। उनमें से किन्हीं चार की व्याख्या कीजिए। 20
6. सब्जियों का चुनाव करते समय आप किन बिंदुओं को ध्यान में रखेंगे ? 20
7. स्वच्छ और नामांकित आरेख की सहायता से मेमने के विभिन्न टुकड़ों को दर्शाइए। प्रत्येक टुकड़े के उपयोग भी लिखिए। 20
8. कार्यपालक रसोइए के कार्यों और उत्तरदायित्व को लिखिए। 20
9. मछली को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। मछली के किन्हीं तीन क्लासिकी टुकड़ों की सूची बनाइए और उनकी व्याख्या कीजिए। 20
10. बताइए कि निम्नलिखित में से कौन-से कथन सही हैं व कौन-से गलत : $10 \times 2 = 20$
 - (i) मेओनज ठंडो चटनी है।
 - (ii) ड्रसिंग सैंडविच का महत्वपूर्ण भाग है।
 - (iii) एक चिकन से हमें दो चोब (ड्रमस्टिक) प्राप्त होते हैं।

- (iv) फ्रेंच विनेग्रेट ड्रसिंग में तीन हिस्से सिरका (विनेगर) और एक हिस्सा तेल होता है।
- (v) चाकुओं को जिस उपकरण में रखा (भंडारित किया) जाता है, उसे एग्जॉस्ट हुड कहते हैं।
- (vi) डबलरोटी काटने के लिए लाल रंग वाला संकर्तन पट्ट (चॉपिंग बोर्ड) दिया जाता है।
- (vii) कॉटेज चीज को हार्ड चीज के नाम से भी जाना जाता है।
- (viii) मछली के बिना हड्डी वाले पार्श्व (flank) को फिलेट कहा जाता है।
- (ix) बारबीक्यू चटनी, टमाटर की चटनी से बनती है।
- (x) सब्जी के टुकड़े को बहुत छोटे-छोटे टुकड़ों में काटना क्यूब कहलाता है।