

No. of Printed Pages : 4

MHY-041

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

Term-End Examination

June, 2024

MHY-041 : FOOD PRODUCTION

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : Answer any *five* of the following questions.

All questions carry equal marks.

1. Classify kitchen equipments. Explain the use of : 10+10=20
 - (a) Salamander Grill
 - (b) Bratt Pan
2. Explain the working of different types of dishwashing machines. 20
3. What do you understand by 'cuisine' ? Write in brief about 'French cuisine' ? 20
4. Why is parboiled rice more nutritious than other rice ? What are its disadvantages ? 20

P. T. O.

5. What is marination ? Describe in detail about the *eight* basic cuts of chicken ? 20
6. What do you know about sprouting and fermentation method in food preparation. 20
7. Name different cooking methods. Explain any *two* methods in detail. 20
8. Describe various Indian breads. Why are they so popular ? 20
9. Describe step by step process of making brown curry. 20
10. Write about the use of spices in Indian food ?
List commonly used spices. 20

MHY-041

होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

(पी. जी. डी. एच. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

एम.एच.वाई.-041 : खाद्य उत्पादन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रसोई में प्रयोग होने वाले उपकरणों का वर्गीकरण कीजिए। निम्न उपकरणों के क्या प्रयोग हैं ? 20
(क) सैलामेण्डर ग्रिल
(ख) ब्रेट पैन
2. अलग-अलग प्रकार की बर्तन धोने वाली मशीनों की कार्य प्रणाली का विवरण दीजिए। 20
3. आप 'कुजीन' से क्या समझते हैं ? फ्रेंच कुजीन के बारे में संक्षिप्त विवरण दीजिए। 20

4. साधारण चावलों से 'पारबाइलड चावल' अधिक पोषक क्यों होते हैं ? इससे क्या हानियाँ हैं ? 20
5. 'मैरिनेशन' से आप क्या समझते हैं ? चिकन के आठ कट्स के बारे में विस्तार से वर्णन कीजिए। 20
6. भोजन तैयार करने में अंकुरीकरण एवं खमीरीकरण प्रक्रिया के बारे में विस्तृत जानकारी दीजिए। 20
7. भोजन पकाने की कौन-कौन सी विधियाँ हैं ? किन्हीं दो विधियों के विषय में विवरण दीजिए। 20
8. अलग-अलग प्रकार की भारतीय ब्रेड (रोटी) के बारे में जानकारी दीजिए। ये इतनी लोकप्रिय क्यों हैं ? 20
9. 'ब्राउन करी' बनाने की विधि का चरणबद्ध वर्णन कीजिए। 20
10. भारतीय पाक कला में मसालों के उपयोग के विषय में विस्तृत चर्चा कीजिए। सामान्यतः प्रयोग होने वाले मसालों की एक सूची बनाइये। 20