

Roll No.

Total Pages : 5

2153/M

K-17/2051

FOOD PRODUCTION-COOKERY-II

Paper-I

Semester-II

Time Allowed : 3 Hours] [Maximum Marks : 36

Note : The candidates are required to attempt **two** questions each from Sections A and B carrying 6 marks each and the entire Section C consisting of 6 short answer type questions carrying 2 marks each.

SECTION—A

1. Classify mother sauces with two derivatives of each. 6

2153/M/1164/W

[P. T. O.

2. Write the different methods of cooking asparagus and brussel sprouts with examples. 6
3. Write the recipe for making one litre of consomme with five garnishes. 6
4. Discuss the effect of heat on vegetables with suitable examples. 6

SECTION—B

5. Write the recipe for making Danish pastry. 6
6. Explain in detail about Balancing a cake formula. 6
7. Discuss the method of preparing a plain Ice cream. 6
8. Explain in detail ingredients required for pastry making. 6

2153/M/1164/W

2

SECTION—C

9. Write short notes on the following : 6×2=12

- (i) Blond roux.
- (ii) Beurre manie.
- (iii) Passed soup.
- (iv) Broth.
- (v) Mornay sauce.
- (vi) Enriched bread.

PUNJABI VERSION

ਨੋਟ : ਭਾਗ A ਅਤੇ B ਹਰੇਕ ਵਿਚੋਂ ਦੋ-ਦੋ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰੋ ਅਤੇ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦੇ 6 ਅੰਕ ਹਨ। ਭਾਗ C ਸਾਰਾ ਕਰੋ। ਇਸ ਵਿਚ 6 ਸੰਖੇਪ ਉੱਤਰ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ ਅਤੇ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦੇ 2 ਅੰਕ ਹਨ।

ਭਾਗ—A

1. ਮੂਲ ਚਟਨੀਆਂ (Mother sauces), ਹਰੇਕ ਦੇ ਦੋ ਵਿਉਂਤਪੰਨ ਤੱਤਾਂ ਸਹਿਤ, ਦਾ ਵਰਗੀਕਰਣ ਕਰੋ। 6
2. ਐਸਪੇਰੇਗਸ ਅਤੇ ਬਰੂਸਲ ਪੁੰਰਾਰਕ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਿਧੀਆਂ ਬਾਰੇ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਸਹਿਤ ਲਿਖੋ। 6
3. ਪੰਜ ਸਜਾਵਟਾਂ ਸਹਿਤ ਇਕ ਲਿਟਰ ਸ਼ਰੋਬਾ (Consomme) ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਨੁਸਖਾ ਲਿਖੋ। 6
4. ਸਬਜ਼ੀਆਂ 'ਤੇ ਤਾਪ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਵ ਦੀ, ਢੁਕਵੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਸਹਿਤ ਚਰਚਾ ਕਰੋ। 6

ਭਾਗ—B

5. ਡੈਨਿਸ਼ ਪੇਸਟਰੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਨੁਸਖਾ ਲਿਖੋ। 6

6. ਇਕ ਕੋਕ ਫਾਰਮੂਲਾ ਸਤੁੰਲਨ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰ ਵਿੱਚ
ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ। 6
7. ਇਕ ਪਲੇਨ ਆਈਸਕਰੀਮ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੀ ਵਿਧੀ ਦੀ
ਚਰਚਾ ਕਰੋ। 6
8. ਪੇਸਟਰੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੇ ਸੰਘਟਕ ਅੰਸ਼ਾਂ ਦੀ ਵਿਸਥਾਰ
ਵਿੱਚ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ। 6

ਭਾਗ—C

9. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆ 'ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ : $6 \times 2 = 12$
- (i) ਬਲੋਂਡ ਰੋਕਸ।
- (ii) ਬਿਊਰੇ ਮੈਨੀ (Beurre manie).
- (iii) ਪਾਸ ਕੀਤਾ ਸੂਪ।
- (iv) ਸ਼ੋਰਬਾ।
- (v) ਮੋਰਨੇ ਚਟਨੀ
- (vi) ਸੰਪਨ (Enriched) ਬਰੈਡ।