

DIP-157

VDMC-1

**VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION –
DECEMBER, 2019.**

Multi Cuisine Cook

BASIC PRINCIPLE OF FOOD AND KITCHEN

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

PART A — (20 × 1 = 20 marks)

Answer ALL questions.

1. Which is the fat soluble vitamin?

(a) C (b) D

(c) B (d) B₁

கொழுப்பில் கரையும் விட்டமின் எது?

(அ) C (ஆ) D

(இ) B (ஈ) B₁

2. While cooking proteins are convert into _____.

- (a) Amino acids
- (b) Cilisoral
- (c) Fatty acids
- (d) Glucose

புரத சத்துள்ள உணவை வெப்பப்படுத்தினால் கிடைப்பது

- (அ) அமினோ அமிலம்
- (ஆ) கிளிசரால்
- (இ) கொழுப்பு அமிலம்
- (ஈ) குளுகோஸ்

3. Which is the fat obtained from Cows Milk?

- (a) Margarine
- (b) Vanaspathi
- (c) Lard
- (d) Ghee

பசுவின் பாலில் இருந்து கிடைக்கப் பெரும் கொழுப்பு எது?

- (அ) மார்ஜரின்
- (ஆ) வணஸ்பதி
- (இ) லார்ட்
- (ஈ) நெய்

4. What is Lard?

- (a) Cow fat
- (b) Pork fat
- (c) Vegetable fat
- (d) None

லார்ட் என்பது என்ன?

- (அ) பசுவின் கொழுப்பு
- (ஆ) பன்றி கொழுப்பு
- (இ) தாவர கொழுப்பு
- (ஈ) இவற்றில் எதுவும் இல்லை

5. Which is the protein present in egg white?

- (a) Globulin
- (b) Gliden
- (c) Glutinin
- (d) Albumin

முட்டையின் வெள்ளை கருவில் உள்ள புரதத்தின் பெயர் என்ன?

- (அ) குளோபுளின்
- (ஆ) கிளைடின்
- (இ) குளுடின்
- (ஈ) அல்புமின்

6. A ingredient used to improve the taste and flavour of other ingredient is called _____.

- (a) condiment (b) herbs
(c) asafoitida (d) spices

உணவின் சுவை மற்றும் மனத்திற்கு காரணமான பொருள் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது?

- (அ) காண்டிமன்ட் (ஆ) மூலிகைகள்
(இ) பெருங்காயம் (ஈ) காரங்கள்

7. Vegetables are cut into 2 mm × 2 mm dice is called _____.

- (a) Brunoise (b) Macodoine
(c) Julienne (d) Shedding

காய்களை 2 மி.மி. × 2 மி.மி. அளவில் வெட்டும் முறைக்கு பெயர் என்ன?

- (அ) புரூனாய்ஸ் (ஆ) மேக்டோனி
(இ) ஜூலியன் (ஈ) செட்டிங்

8. Which is the continental herb (French coriander)?

- (a) mint leaves
(b) curry leaves
(c) coriander leaves
(d) parsley

பிரஞ்சு நாட்டு கொத்தமல்லி என்று அழைக்கப்படுவது எது?

- (அ) புதினா
- (ஆ) கருவேப்பிலை
- (இ) கொத்தமல்லி
- (ஈ) பார்ஸ்லி

9. Which is the chemical raising agent?

- (a) salt
- (b) baking powder
- (c) ajinomoto
- (d) essence

வேதியல் ரெய்சிங் ஏஜெண்ட் எது?

- (அ) உப்பு
- (ஆ) பேக்கிங் பவுடர்
- (இ) அஜினமோட்டோ
- (ஈ) எசென்ஸ்

10. French term for Potato

- (a) Aloo
- (b) Potato
- (c) Pommies
- (d) Urulai

உருளை கிழங்கின் பிரஞ்சு மொழி சொல்

- (அ) ஆலு (ஆ) பொட்டேடோ
(இ) போம்ஸ் (ஈ) உருளை

11. French term for egg

- (a) Champignon (b) Angnion
(c) Oeuf (d) Poisson

முட்டையின் பிரஞ்சு மொழி சொல் எது?

- (அ) சாம்பிக்கான் (ஆ) ஆக்னியன்
(இ) ஊஃப் (ஈ) பொய்சான்

12. French term for fish

- (a) Entree (b) Poisson
(c) Turkey (d) Paysson

மீன் என்பதன் பிரஞ்சு மொழி சொல்

- (அ) ஆந்த்ரே (ஆ) பொய்சான்
(இ) டர்கி (ஈ) பேசான்

13. French term for Assistant cook

- (a) Chef
(b) Commies
(c) Mitre d' hotel
(d) Chef tourant

உதவி சமையல் ஆளர் என்பவர் எவ்வாறு
அழைக்கப்படுகிறார்

- (அ) செஃப்
- (ஆ) காமிஸ்
- (இ) மைத்தடி ஓட்டல்
- (ஈ) செஃப்டொரண்ட்

14. Chemical name for Ajinomoto

- (a) Sodium Glutamate
- (b) Mono Sodium Glutamate
- (c) Di Sodium Glutamate
- (d) Tri Sodium Glutamate

அஜினமோட்டோ என்பதன் வேதியல் பெயர்

- (அ) சோடியம் குளுட்டமேட்
- (ஆ) மோனோ சோடியம் குளுட்டமேட்
- (இ) டை சோடியம் குளுட்டமேட்
- (ஈ) டிரை சோடியம் குளுட்டமேட்

15. Boiling temperature of water

- (a) 80°C
- (b) 90°C
- (c) 100°C
- (d) 150°C

நீரின் கொதிநிலை

- (அ) 80°C
- (ஆ) 90°C
- (இ) 100°C
- (ஈ) 150°C

16. Which is the electrical kitchen equipment?

- (a) range
- (b) work table
- (c) refrigerator
- (d) tandoori pot

பின்வருவனவற்றில் எது மின்சாரத்தால் இயங்கக் கூடிய சமையலறை உபகரணம்

- (அ) அடுப்பு
- (ஆ) டேபிள்
- (இ) (ரெஃப்ரஜிரேட்டர்) குளிர்சாதன பெட்டி
- (ஈ) தந்தூரி பாணை

17. Which is the knife used to do carving?

- (a) boaning knife
- (b) parring knife
- (c) chopper
- (d) fish knife

கார்விங் செய்ய பயன்படுத்தப்படும் கத்தியின் பெயர் என்ன?

- (அ) போனிங் னைஃப் (ஆ) பேரிங்கு னைஃப்
(இ) சாப்பர் (ஈ) பிஸ் னைஃப்

18. Microwave is which type of cooking

- (a) moist cooking (b) oil medium
(c) dry cooking (d) none

மைக்ரோ வேவ் குக்கிங் என்பது

- (அ) மாய்ஸ்ட் குக்கிங்
(ஆ) ஆயில் குக்கிங்
(இ) உலர் முறை
(ஈ) இவற்றில் எதுவும் இல்லை

19. Equal quantity of butter and icing sugar are mixed together is called _____.

- (a) bleanding (b) creaming
(c) mixing (d) folding

சம அளவு பட்டர் மற்றும் பவுடர் சர்கரையை கலக்கும் முறை _____ என அழைக்கப்படுகிறது.

- (அ) பிளண்டிங் (ஆ) கிரீமிங்
(இ) மிக்சிங் (ஈ) போல்டிங்

20. Pre preparation of cooking is called _____.

- (a) mis-en-scene
- (b) mis-en-place
- (c) presentation
- (d) rectification

உணவு தயாரிப்பதற்கு முன் செய்யக்கூடிய முன் ஏற்பாட்டு செயல்கள் _____ என அழைக்கப்படுகிறது.

- (அ) பிஸ்-என்-சீன்
- (ஆ) பிஸ்-என்-பிளா
- (இ) பிரசன்டேசன்
- (ஈ) ரெக்டிபிகேசன்

PART B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer any FIVE questions.

21. What is Mis-en-place? Give some examples.

மிஸ்-என்-பிளா என்றால் என்ன? தக்க உதாரணம் தருக.

22. What is Raising Agent? Explain the types.

ரெய்சிங் ஏஜெண்ட் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரி.

23. Draw and explain the parts of egg.

முட்டையின் படம் வரைந்து பாகங்களை விவரிக்க.

24. Explain the methods of Heat transfers.
சமைத்தலின் போது நடைபெறும் வெப்ப பரிமாற்ற முறைகளை விவரிக்க.
25. What is Condiment? Give some examples.
காண்டிமன்ட் என்றால் என்ன? உதாரணம் தருக.
26. Write the difference between Lard and suet.
லார்ட் மற்றும் ஸ்வட் இடையான வேறுபாட்டை எழுதுக.
27. Write the selection point of Good vegetables.
காய்கறிகளை தேர்வு செய்யும் முறைகளை வரிசைபடுத்துக.
28. What is shortening? Explain.
சாட்டனிங் என்றால் என்ன? குறிப்பு எழுதுக.

PART C — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any THREE questions.

29. Write the aims of cooking and explain.
உணவு சமைத்து உண்பதன் காரணங்களை விளக்குக.
30. Explain the continental thickening agents.
காண்டிநன்டல் திக்கனிங் ஏஜண்டுகளை பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

31. Explain the hierarchy of kitchen department in 5 star hotels.

ஐந்து நட்சத்திர உணவு கூடத்தில் பணியாற்றும் வெவ்வேறு உணவு கலைஞர்களின் வேலை மற்றும் பணிகளை பற்றி விவரிக்க.

32. Explain the various methods of cooking.

வெவ்வேறு (methods of cooking) உணவு தயாரிப்பு முறைகளை பற்றி எழுது.

33. Name any ten small equipments used in kitchen draw the picture write the uses.

உணவு கூடத்தில் பயன்படுத்தப்படும் ஏதேனும் பத்து சிறிய உபகரணங்களின் படம் வரைந்து பயன்களை எழுதுக.

DIP-158

VDMC-2

**VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION –
DECEMBER, 2019.**

Multi Cuisine Cook

BASICS OF FOOD AND FOOD PRODUCTION

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

PART A — (20 × 1 = 20 marks)

Answer ALL questions.

1. Which is the example for cereals?

(a) Wheat (b) Cumin seeds

(c) Ani Seeds (d) Pepper

பின்வருவனவற்றில் எது தாணி வகையை சேர்ந்தது?

(அ) கோதுமை (ஆ) சீரகம்

(இ) சோம்பு (ஈ) மிளகு

2. Which is the flavoured spice?

- (a) Turmeric (b) Asafoitida
(c) Saffron (d) Fenugrick

பின்வருவனவற்றில் எது மணத்தை தரக்கூடிய காரம்.

- (அ) மஞ்சள் (ஆ) பெருங்காயம்
(இ) குங்குமபூ (ஈ) வெந்தயம்

3. Which is flour protein?

- (a) Albumin (b) Globulin
(c) Amilase (d) Gluten

மைதா மாவில் உள்ள புரதம் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது?

- (அ) அல்புமின் (ஆ) குளோபுலின்
(இ) அமைலேஸ் (ஈ) குளுட்டன்

4. What is the role of gluten?

- (a) Elasticness (b) Stickness
(c) Crispyness (d) Sweetness

குளுட்டனின் வேலை என்ன?

- (அ) விரிவுத்தன்மை (ஆ) ஒட்டும் தன்மை
(இ) மொறுமொறுப்பு (ஈ) இனிப்பு

5. Which is the Indian cheese?

- (a) Feta (b) Belpese
(c) Brie (d) Paneer

பின் வருவனவற்றில் எது இந்திய நாட்டு சீஸ் வகை

- (அ) பெட்டா (ஆ) Belpese
(இ) பிரை (ஈ) பன்னீர்

6. Which is the milk product?

- (a) Ice cream (b) Coffee
(c) Tea (d) Yogourt

பின்வருவனவற்றில் பாலின் வழி பொருள் எது?

- (அ) ஐஸ்கிரீம் (ஆ) காபி
(இ) டீ (ஈ) யோகோட்

7. Which is the ingredient used to stableness of ice cream?

- (a) Jelatin (b) Yeast
(c) Sugar (d) Ice cubes

ஐஸ்கிரீமின் நிலைப்பு தன்மைக்கு காரணம் எது?

- (அ) ஜெலடின் (ஆ) ஈஸ்ட்
(இ) சர்கரை (ஈ) பனிகட்டி

8. What is mirepoix?

- (a) OCCL (b) OCLC
(c) OLCC (d) CCOL

மிரப்புவா என்பது

- (அ) OCCL (ஆ) OCLC
(இ) OLCC (ஈ) CCOL

9. Stock cooked at

- (a) Low temperature
(b) High temperature
(c) Medium temperature
(d) None of these

(Stock) ஸ்டாக் எவ்வாறு குக் செய்யப்படுகிறது?

- (அ) குறைந்த வெப்ப நிலையில்
(ஆ) அதிக வெப்ப நிலையில்
(இ) இடைப்பட்ட வெப்ப நிலையில்
(ஈ) இவற்றில் எதுவும் இல்லை

10. Clear soup is called _____

- (a) Thick soup (b) Cream soup
(c) Consomme (d) Bisque soup

கிளியர் சூப் என்பது

- (அ) திக் சூப் (ஆ) கிரீம் சூப்
(இ) கன்சோமே (ஈ) பிஸ்க் சூப்

11. Garnish for tomato soup

- (a) Bread Croutons (b) Chopped parsley
(c) Coriander leaves (d) Mint leaves

தக்காளி சூப்பின் கார்னிஸ்

- (அ) பிரட் குரூட்டான் (ஆ) சாப்டு பார்ஸ்லி
(இ) கொத்தமல்லி (ஈ) புதினா

12. Accompaniment for continental soup

- (a) soup stick (b) croutons
(c) gateaux (d) pastries

காண்டினன்டல் சூப்பின் அக்காமனிமென்ட்

- (அ) சூப் ஸ்டிக் (ஆ) குரூட்டான்
(இ) கேத்தோ (ஈ) பேஸ்ட்ரீஸ்

13. White sauce also called?

- (a) Bechamel sauce (b) Demiglase sauce
(c) Brown sauce (d) Espagnol sauce

ஓய்ட் சாஸ் என்பது

- (அ) பெசிமல் சாஸ் (ஆ) டெமிகினேஸ் சாஸ்
(இ) பிரௌன் சாஸ் (ஈ) எஸ்பாகனால் சாஸ்

14. Mushroom is which type of vegetable

- (a) pod (b) root
(c) stem (d) fungi

மஸ்ரூம் என்பது எந்த வகை வெஜிடபிள்

- (அ) பாட் (ஆ) வேர்
(இ) தண்டு (ஈ) பூஞ்சை

15. Which is the Dry fruit?

- (a) Banana (b) Orange
(c) Apple (d) Dates

பின்வருவனவற்றில் உலர் கனி எது?

- (அ) வாழை பழம் (ஆ) ஆரஞ்சு
(இ) ஆப்பிள் (ஈ) பேரிச்சை

16. Which is the cold yellow sauce?

- (a) Hollandaise (b) Mayonnaise
(c) Veloute sauce (d) Bechamel sauce

கோல்ட் எல்லோசாஸ் என்பது

- (அ) ஆலன்டைஸ் (ஆ) மையனஸ்
(இ) வெளுத்தே (ஈ) பெசிமல்

17. Pomfret is which type of fish

- (a) flat fish (b) round fish
(c) oily fish (d) shell fish

வாவல் மீன் எந்த வகையை சேர்ந்தது?

- (அ) கட்டை மீன் (ஆ) உருண்டை மீன்
(இ) எண்ணெய் மீன் (ஈ) ஓடு உடைய மீன்

18. French term for fish

- (a) Poisson (b) Oeuf
(c) Gateaux (d) Meringue

மீன் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது (பிரெஞ்சு மொழியில்)

- (அ) பாய்சான் (ஆ) ஊஃப்
(இ) கேத்தோ (ஈ) மெரிங்யு

19. Boneless and skinless flesh of fish is called.

- (a) Darna (b) Gujons
(c) Fillet (d) Trancon

எலும்பு மற்றும் தோல் இல்லாமல் மீன் வெட்டும் முறை

- (அ) டார்னே (ஆ) குஜான்ஸ்
(இ) ஃபிலே (ஈ) டிரான்கான்

20. Oil and vinegar ratio of French Vinegar

- (a) 1 : 1 (b) 2 : 1
(c) 3 : 1 (d) 4 : 1

பிரஞ்சு வினிகரேத் சாலட் டிரஸ்கிங்கில் ஆயில் மற்றும் வினிகரின் அளவு

- (அ) 1 : 1 (ஆ) 2 : 1
(இ) 3 : 1 (ஈ) 4 : 1

PART B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer any FIVE questions.

21. Define cereals give some examples.

தாணிய வகைகளை பற்றி குறிப்பு எழுதி உதாரணம் தருக.

22. Define flour. Explain the types.

மைதா பற்றி குறிப்பு எழுதி வகைகளை விவரிக்க.

23. Define stock. Write the classification with examples.

ஸ்டாக் என்றால் என்ன? அதன் வகைப்பாட்டை உதாரணத்துடன் எழுதுக.

24. What is consomme? How will you clarify consomme?

கண்ணோமே என்றால் என்ன? எவ்வாறு தயாரிக்கப்படுகிறது?

25. Write the vegetable classification with examples.

காய்கறி வகைபாட்டினை உதாரணத்துடன் எழுதுக.

26. Name any ten egg preparation and write the recipe for any one.

ஏதேனும் 10 முட்டை தயாரிப்புகளை எழுதி ஒன்றினுக்கு செய்முறை எழுதுக.

27. Write the selection point of good fish.

நல்ல மீன் தேர்வு செய்யும் முறைகளை வரிசைபடுத்துக.

28. Define salad, explain the types of salads.

சாலட் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை பற்றி எழுதுக.

PART C — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any THREE questions.

29. Define Ice creams. Explain the types.

ஐஸ் கிரீம் பற்றி குறிப்பு எழுதி அதன் வகைகளை விவரி.

30. What is cheese? Explain the types.

சீஸ் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரி.

31. Write about various thick soups.

திக் சூப் வகைகளை பற்றி விவரித்து எழுதுக.

32. Draw and explain the cuts of fish.

மீன் வெட்டும் முறைகளை படங்களுடன் விவரிக்க.

33. What is sandwich? Explain the types.

சான்விச் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரிக்க.

DIP-159

VDMC-3

**VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION –
DECEMBER, 2019.**

Multi Cuisine Cook

BAKERY AND CONFECTIONARY

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

SECTION A — (20 × 1 = 20 marks)

Answer ALL questions.

1. Fixed menu at fixed price is called _____.

- (a) a la carte menu (b) table d hote menu
(c) cyclic menu (d) combo menu

குறியிட்ட விலைக்கு வழங்கப்படும் உணவு பட்டியல்
_____ என அழைக்கப்படுகிறது.

- (அ) அலகார்ட் மெனு (ஆ) டாபில் டீயோத் மெனு
(இ) சைக்ளிக் மெனு (ஈ) காம்போமெனு

2. Which is the example for welfare catering

- (a) hotel (b) motel
(c) restaurant (d) industrial catering

வெல்பேர் கேட்டரிங் என்பது

(அ) ஓட்டல்

(ஆ) மோட்டல்

(இ) ரைஸ்டாரண்ட்

(ஈ) இண்டஸ்டிரியல் கேட்டரிங்

3. Off premises catering also called _____.

(a) welfare catering (b) industrial catering

(c) outdoor catering (d) mobile catering

ஆஃப் பிரிமிசஸ் கேட்டரிங் என்பது

(அ) வெல்பேர் கேட்டரிங்

(ஆ) இண்டஸ்டிரியல் கேட்டரிங்

(இ) அவுட்டோர் கேட்டரிங்

(ஈ) மொபைல் கேட்டரிங்

4. Example for transport catering

(a) Airline (b) Restaurant

(c) Fast food (d) Pizza corners

டிராஸ்போர்ட் கேட்டரிங் என்பதற்கு உதாரணம்

(அ) ஏர்லைன் கேட்டரிங் (ஆ) ரெஸ்டாரண்ட்

(இ) பாஸ்ட் புட் (ஈ) பிசா கார்ணர்

5. Other name of larder section

- (a) Hot Kitchen (b) Tandoori kitchen
(c) Cold Kitchen (d) Continental kitchen

லாடர் கிச்சன் என்பதன் மற்றொரு பெயர்

- (அ) ஆட் கிச்சன் (ஆ) தந்தூரி கிச்சன்
(இ) கோல்ட் கிச்சன் (ஈ) காண்டினன்டல் கிச்சன்

6. Vegetable and fruits are covert into Idols or Stachu is called _____.

- (a) Butchery (b) Larder
(c) Carving (d) Cold work

காய் மற்றும் பழவகைகளை சிற்பங்களாக மாற்றும் கலை _____ என அழைக்கப்படுகிறது.

- (அ) புச்சரி (ஆ) லாடர்
(இ) கார்விங் (ஈ) கோல்ட் work

7. Pork Butchery also called _____.

- (a) Ham (b) Bacon
(c) Gamon (d) Charcutiere

பன்றி இறைச்சியை வெட்டும் முறை _____ என வழங்கப்படுகிறது.

- (அ) ஆம் (ஆ) பேகான்
(இ) கேமான் (ஈ) சார்குத்தியர்

8. Which is the queen of flavouring agents

- (a) Saffron (b) Asafoitida
(c) Vanilla essence (d) Cardamom

வாசனை பொருள்களின் அரசி என அழைக்கப்படுவது

- (அ) குங்கும பூ
(ஆ) பெருங்காயம்
(இ) வெண்ணிலா எசென்ஸ்
(ஈ) ஏலகாய்

9. Oil medium used in Kerala cuisine

- (a) Coconut oil (b) Groundnut oil
(c) Palm oil (d) Sesemi oil

கேரள உணவில் பயன்படுத்தப்படும் எண்ணெய்

- (அ) தேங்காய் எண்ணெய்
(ஆ) கடலை எண்ணெய்
(இ) பாமாயில்
(ஈ) நல்லெண்ணெய்

10. Which is the popular and traditional goan dessert

- (a) Gulob jam (b) Badam Halwa
(c) Phirnee (d) Bibinca

கோவாவின் பிரசித்தி பெற்ற இனிப்பு வகை எது

- (அ) குளோப் ஜாம் (ஆ) பாதாம் அல்வா
(இ) ஃபிர்னி (ஈ) பிபின்கா

11. Which is the state is state is called Rice Bowl of India?

- (a) Tamil Nadu (b) Andhra Pradesh
(c) Kerala (d) Karnataka

இந்தியாவின் உணவு (நெல் கலஞ்சியம்) கலஞ்சியம் எனப்படுவது

- (அ) தமிழ்நாடு (ஆ) ஆந்திர மாநிலம்
(இ) கேரளா (ஈ) கர்னாடகா

12. Tandoori cooking Introduced by

- (a) Kashmiri (b) Bengali
(c) Punjabi (d) Gujarathi

தந்தூரி உணவை உலகிற்கு தந்தவர்கள்

- (அ) காஷ்மீர் (ஆ) பெங்காலி
(இ) பஞ்சாலி (ஈ) குஜராத்தி

13. Ilsha is the freshwater fish used in

- (a) Kerala (b) Goa
(c) Gujarath (d) Bengali

இல்சா என்ற நன்னீர் மீன் பயன்படுத்தப்படும் மாநிலம்

- (அ) கேரளா (ஆ) கோவா
(இ) குஜாத் (ஈ) பெங்காலி

14. Mustard oil is the oil medium used in

- (a) Kerala (b) Goa
(c) Gujarath (d) Bengali

கடு எண்ணெய்யை சமையலுக்கு பயன்படுத்தும் மாநிலம்

- (அ) கேரளா (ஆ) கோவா
(இ) குஜராத் (ஈ) பெங்காலி

15. Equal quantity of flour and fat are mixed together is called _____.

- (a) Mixing (b) Folding
(c) Rubbing (d) Blending

சம அளவு மாவு மற்றும் கொழுப்பு இவற்றை கலப்பதற்கு _____ என்று பெயர்.

- (அ) மிக்சிங் (ஆ) போல்டிங்
(இ) ரப்பிங் (ஈ) பிளண்டிங்

16. Beaten egg white and sugar are called

- (a) Meringue (b) Marzapan
(c) Icing (d) Cream

முட்டை வெள்ளை கரு மற்றும் சர்க்கரையை கலக்கும் முறை _____ என அழைக்கப்படுகிறது.

- (அ) மெரிங்யூ (ஆ) மார்சபியான்
(இ) ஐசிங் (ஈ) கிரீம்

17. Marzipian is a type of _____.

- (a) Icing (b) Sweet
(c) Pastry (d) Cake

மார்சபியான் என்பது _____ .

- (அ) ஐசிங் (ஆ) இனிப்பு வகை
(இ) பேஸ்ட்ரி (ஈ) கேக்

18. Choux pastry also called _____.

- (a) rich pastry (b) shell pastry
(c) sweet party (d) short crust pastry

Choux 'ச்சு' பேஸ்ட்ரி என்பது

- (அ) ரிச் பேஸ்ட்ரி (ஆ) shell pastry
(இ) sweet party (ஈ) சார்ட் கிரஸ்ட் பேஸ்ட்ரி

19. Mousse are always served

- (a) cold
(b) hot
(c) moderate heat
(d) normal room temperature

மூஸ் எவ்வாறு பறிமாறப்படுகிறது

- (அ) கோல்ட்
(ஆ) ஆட்
(இ) இளஞ்சூட்டு வெப்பநிலை
(ஈ) அறை வெப்பநிலை

20. Sugar made up of

- (a) Glucose (b) Sucrose
(c) Fructose (d) Lactos

சர்க்கரையின் மூலக்கூறு

- (அ) குளுகோஸ் (ஆ) சுகரோஸ்
(இ) பிரக்டோஸ் (ஈ) லாக்டோஸ்

SECTION B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer any FIVE questions.

21. Write about cyclic menu. Note advantages and disadvantages.

சைக்கிள் மெனு குறிப்பு எழுதி. அதன் நன்மை தீமைகளை எழுதுக.

22. Define Rechef. Write the principles of Rechef.

ரீசெப் குறிப்பு எழுதுக. அதன் முக்கியத்துவத்தை பட்டியலிடுக.

23. Write the duties and responsibilities of Larder chef.

லாடர் செப் அவர்களின் வேலைகளை எழுதுக.

24. Write about Bengali cuisine.

பெங்காலி உணவு பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

25. Write about transport catering.

டிரான்ஸ் போர்ட் கேட்டரிங் பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

26. Write the receipe for fatless spong.

பேட்லஸ் ஸ்பாஞ் தயாரிப்பு முறையை எழுதுக.

27. Define sugar. Explain the types of sugar.

சர்கரை குறிப்பு வரைக. அதன் வகைகளை பற்றி எழுதுக.

28. Define pastry. List the type with examples.

பேஸ்ட்ரி என்பது என்ன? அதை உதாரணத்துடன் வகைப்படுத்துக.

SECTION C — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any **THREE** questions.

29. Define Indent. Explain the types of indent.

இண்டன்ட் என்பது என்ன? அதன் வகைகளை விளக்குக.

30. Name any ten Indian Bread. Write the receipe for any two.

ஏதேனும் பத்து இந்திய ரொட்டி வகை பெயர் எழுதி இரண்டிற்கு தயாரிப்பு முறைகளை எழுதுக.

31. Define Gateaux. Write the sugar Butter method of gateaux preparation.

கேத்தோ குறிப்பு வரைக. சுகர் பேட்டர் முறையில் எவ்வாறு தயாரிக்கப்படுகிறது?

32. Define Icing. Explain the types of Icing.

ஐசிங் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை பற்றி விவரி.

33. What is chocolate? Explain the types.

சாக்லட் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை பற்றி எழுது.
