

VDP-441

VDMC-1

VOCATIONAL DIPLOMA IN MULTI-
CUISINE COOK EXAMINATION –
JUNE 2019.

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 water soluble vitamins?

(a) A (b) B

(c) D (d) K

நீரில் கரையும் வைட்டமின் எது?

(அ) A (ஆ) B

(இ) D (ஈ) K

2. While cooking carbohydrates are convert is to?

(a) Glucose (b) Maltose

(c) Lactose (d) Sucrose

கார்போஹைட்ரேட் உள்ள உணவை வெப்பப்படுத்தினால் கிடைப்பது

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

3. Which is the vegetable fat?

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

தாவர கொழுப்பு எது

- (அ) பட்டர் (ஆ) நெய்
(இ) மார்ஜரின் (ஈ) வனஸ்பதி

4. Which is pork fat?

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

பன்றி கொழுப்பு எது?

- (அ) லார்ட் (ஆ) ஸ்வட்
(இ) நெய் (ஈ) வனஸ்பதி

5. What is the Average weight of egg?

- (a) 50-55 gm (b) 35 gm
(c) 68 gm (d) 75 gm

முட்டையின் சராசரி எடை

- (அ) 50-55 கிராம் (ஆ) 35 கிராம்
(இ) 68 கிராம் (ஈ) 75 கிராம்

6. Egg white also called as

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

முட்டை வெள்ளை கரு எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது?

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

7. Which is condiment?

- (a) Sugar (b) Oil
(c) Salt (d) Egg

பின்ருவனவற்றில் 'condiment' எது?

- (அ) சர்க்கரை (ஆ) ஆயில்
(இ) உப்பு (ஈ) முட்டை

8. Which is solvent?

- (a) Oil (b) Vinegar
(c) Egg (d) Water

அனைத்து கரைப்பான் எது?

- (அ) ஆயில் (ஆ) வினிகர்
(இ) முட்டை (ஈ) நீர்

9. What is the chemical name of salt?

- (a) mono sodium glutamate
(b) sodium chlorides
(c) sodium nitride
(d) sodium carbonate

உப்பின் வேதியல் பெயர்

- (அ) மானோ சோடியம் குளுட்டமேட்
(ஆ) சோடியம் குளோரைடு
(இ) சோடியம் நைட்ரேட்
(ஈ) சோடியம் கார்பனேட்

10. Which is the natural raising agent?

- (a) Whisk (b) Yeast
(c) Baking power (d) Water

இயற்கையில் கிடைக்கும் ரெய்சிங் ஏஜென்ட் எது?

- (அ) விஸ்க் (ஆ) ஈஸ்ட்
(இ) பேக்கிங் பவுடர் (ஈ) நீர்

11. Mirepoix stands for

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

மிரப்புவா என்பது

- (அ) OCCL (ஆ) OCLC
(இ) OLCC (ஈ) LCCO

12. Which is the dry fruit?

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

பின்வருவனவற்றில் உலர் கனி எது?

- (அ) பேரிச்சம் பழம் (ஆ) வாழை பழம்
(இ) ஆப்பில் (ஈ) திராட்சை

13. To add salt and pepper and dish for taste is called

- (a) marination (b) seasoning
(c) preserving (d) sprinkling

உணவில் சுவைக்காக உப்பு மற்றும் மிளகு சேர்த்தல் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது

- (அ) மாரினேஷன் (ஆ) சீசனிங்
(இ) பதப்படுத்துதல் (ஈ) தெளித்தல்

14. How many wedges can be cut from a lemon?

- (a) 2 (b) 3
(c) 4 (d) 5

எலுமிச்சை பழத்தில் எத்தனை வெட்ஜஸ் வெட்டலாம்

- (அ) 2 (ஆ) 3
(இ) 4 (ஈ) 5

15. French coriander is

- (a) Leek (b) Celery
(c) Parsley (d) Mint leaves

பிரெஞ்சு நாட்டு கொத்த மல்லி எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது?

- (அ) லிக் (ஆ) செளசி
(இ) பார்ஸ்லி (ஈ) புதினா

16. Which is the continental dry Herb?

- (a) Bay leaves (b) Cinnamon
(c) Cloves (d) Thyme

காண்டிநண்டல் உலர் ஹெர்ப்

- (அ) பிரியாணி இலை (ஆ) பட்டை
(இ) லவங்கம் (ஈ) தைம்

17. Boiling temperature of water is

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

நீரின் கொதிநிலை (Boiling temperature)

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

18. Example for conduction methods of heat transfer

- (a) Baking (b) Roasting
(c) Grilling (d) Boiling

'Conduction' வெப்ப பரிமாற்றத்திற்கு உதாரணம்

- (அ) பேக்கிங் (ஆ) ரோஸ்டிங்
(இ) கிரில்லிங் (ஈ) பாய்லிங்

19. French term for cook

- (a) Commies (b) Chef
(c) Maitre d hotel (d) Hosters

சூக் என்பதன் ஃபிரெஞ்சு சொல்

- (அ) உதவியாளர் (ஆ) செஃப்
(இ) மைத்ரடி ஹோட்டல் (ஈ) ஹோர்ஸ்ட்டர்ஸ்

20. Equipment used to remove the potato skin

- (a) Pealer (b) Parring knives
(c) Boaning knives (d) bread knives

உருளை கிழங்கின் தோலை சீவ பயன்படும் பொருள்

- (அ) பீளர் (ஆ) பாரிங் நைப்
(இ) போனிங் நைப் (ஈ) பிரட் நைப்

PART B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer any FIVE questions.

21. Explain the aims of cooking.

சமைப்பதன் நோக்கங்களை எழுதுக.

22. Write the difference between fats and oil.

எண்ணெய் மற்றும் கொழுப்பு வேறுபடுத்தி எழுதுக.

23. Write the storage process of egg.

முட்டை சேமித்து வைக்கும் வழிமுறைகளை எழுதுக.

24. Define salt. Write the uses of salt.

உப்பு என்றால் என்ன? அதன் பயன்களை எழுதுக.

25. Write the advantages and disadvantages of various cooking fuel.

திட, திரவ வாயு எரிபொருள்களின் தன்மை, தீமைகளை எழுதுக.

26. Name any five heavy equipment used in kitchen write the uses.

ஏதேனும் ஐந்து சமயல் கூட மின்சாதன உபகரணங்களின் பெயர் மற்றும் பயன்களை எழுதுக. (heavy equipment).

27. Write the role of executive chef.

'Executive chef' அவர்களின் வேலைகளை எழுதுக.

28. Write short notes about microwave cooking.

மைக்ரோ வேவ் குக்கிங் பற்றி எழுதுக.

PART C — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any THREE questions.

29. Define stock. Explain the types of parts.

Stock என்றால் என்ன? அதன் வகை மற்றும் பாகங்களை விவரிக்க.

30. Explain about various Indian thickening agents used for preparing gravy and Kuruma.

இந்திய உணவில் கிரேவி மற்றும் குருமா தயாரிப்பில் பயன்படும் 'thickening agents' பற்றி விரிவாக எழுதவும்.

31. Explain the various method of cooking.

வெவ்வேறு (method of cooking) உணவு தயாரிப்பு முறை பற்றி எழுதுக.

32. Explain the Hierarchy of Kitchen Department in five star hotels.

ஐந்து நட்சத்திர உணவு கூடத்தில் பணியாற்றும் வெவ்வேறு உணவு கலைஞர்களின் வேலை மற்றும் அவர்களின் பணிகளை பற்றி விரிவாக எழுதவும்.

33. Define yeast. Explain the types of yeast.

ஈஸ்ட் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரிக்க.

VDP-442

VDMC-2

VOCATIONAL DIPLOMA IN MULTI
CUISINE COOK EXAMINATION –
JUNE 2019.

BASICS OF FOOD AND FOOD PRODUCTION

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

PART A — (20 × 1 = 20 marks)

Answer ALL questions.

Choose the correct answer :

1. Which is the cereal?
(a) moong dal (b) green pease
(c) rice (d) channa

பின்வருவனவற்றில் எது தானிய வகையை சேர்ந்தது

- (அ) சிறு பருப்பு (ஆ) பச்சை பட்டாணி
(இ) அரிசி (ஈ) சென்னா

2. Lactose present in
(a) milk (b) rice
(c) sugar (d) dal

பின்வருவனவற்றில் எதில் 'லாக்டோஸ்' உள்ளது

- (அ) பால் (ஆ) அரிசி
(இ) சர்க்கரை (ஈ) பருப்பு

3. The Milk product is

- (a) sugar syrup (b) jam
(c) honey (d) panner

எது பாலில் இருந்து கிடைக்கிறது

- (அ) சுகர் சிரப் (ஆ) ஜாம்
(இ) தேன் (ஈ) பன்னீர்

4. Which is the ingredient used for stableness of ice cream?

- (a) sugar (b) milk
(c) cream (d) gelatin

ஐஸ் கிரீமின் நிலைப்பு தன்மைக்கு காரணம் எது?

- (அ) சர்க்கரை (ஆ) பால்
(இ) கிரீம் (ஈ) ஜெலடின்

5. Clear soup is called _____

- (a) thin soup (b) unpassed soup
(c) bouillon (d) consomme

தெளிந்த சூப் _____ என அழைக்கப்படுகிறது

- (அ) திக் சூப் (ஆ) அன்பாஸ்டு சூப்
(இ) புலியான் (ஈ) கண்ணோமே

6. Which is the cold sauce?

- (a) bechamel (b) tomato sauce
(c) hollandaise (d) mayonnaise

பின்வருவனவற்றில் 'கோல்ட் சாஸ்' (cold sauce) எது?

- (அ) பெசிமல் (ஆ) தக்காளி சாஸ்
(இ) ஹாலண்டைஸ் (ஈ) மையனஸ்

7. Ratio of Butter, flour and milk is white sauce

- (a) 1:1:10 (b) 1:2:10
(c) 1:3:10 (d) 1:4:10

வெள்ளை சாலின் பட்டர், மைதா மற்றும் பாலின் அளவை எழுதுக.

- (அ) 1:1:10 (ஆ) 1:2:10
(இ) 1:3:10 (ஈ) 1:4:10

8. Other name for white sauce

- (a) veloute sauce
(b) bechamel sauce
(c) hollandaise sauce
(d) espagnole sauce

வெள்ளை சாலின் மற்றொரு பெயர்

- (அ) வெளுத்தே சாஸ் (ஆ) பெசிமல் சாஸ்
(இ) ஹாலண்டைஸ் சாஸ் (ஈ) எஸ்பாகனல் சாஸ்

9. Equal quantity of flour and butter are cooked together is called

- (a) beurre monie (b) roux
(c) liaison (d) cream

சம அளவு பட்டர் மற்றும் மைதாவை சேர்த்து சமைத்தது எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது

- (அ) பியுரேமானியே (ஆ) ரூ (roux)
(இ) லையசன் (ஈ) கிரீம்

10. What is the texture of Roux?

- (a) cream (b) thick
(c) thin (d) sandy

ரூ 'roux' ன் தக அமைப்பு

- (அ) கிரீம்
(ஆ) திக்கான திரவம்
(இ) மெல்லிய திரவம்
(ஈ) மணல் போன்ற அமைப்பு உடையது

11. Chasseur and Bercy are Derivatives of

- (a) brown sauce (b) demiglase sauce
(c) tomato sauce (d) hollandaise sauce

செசர், பெர்சி என்பது எதன் வழிபொருள்

- (அ) பிரெளன் சாஸ் (ஆ) டெமிகிளேஸ் சாஸ்
(இ) தக்காளி சாஸ் (ஈ) ஹாலண்டைஸ் சாஸ்

12. Preparation method of mayonnaise

- (a) blending (b) beating
(c) mixing (d) emulsifying

மையனஸ் சாஸ் தயாரிக்கு முறை

- (அ) பிளெண்டிங் (ஆ) பீட்டிங்
(இ) மிக்லிங் (ஈ) எமல்ஸிபிசேன்

13. French term for egg

- (a) Poisson (b) Faranacious
(c) Ail (d) Oeuf

முட்டையின் பிரஞ்சு மொழி சொல்

- (அ) பொய்சான் (ஆ) பாரனேசியஸ்
(இ) எய்ல் (ஈ) ஊஃப்

14. French term for fish

- (a) Augnine (b) oeuf
(c) Poisson (d) Florentine

மீன் என்பதன் பிரஞ்சு மொழி சொல்

- (அ) ஆக்னயன் (ஆ) ஊஃப்
(இ) பொய்சான் (ஈ) ஃபிளாரண்டைன்

15. Fish Orley means

- (a) Crumb fried fish (b) Batter fried fish
(c) Shallow fried fish (d) Poached fish

பிஸ் ஆர்லே (Fish Orley) என்பது

- (அ) கிரம் பிரைடு பிஸ் (ஆ) பேட்டர் பிரைட் பிஸ்
(இ) சாலோ பிரைடு பிஸ் (ஈ) போச்சுடு பிஸ்

16. Ratio of water and vinegar for poaching liquid

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

Poaching liquid நீர் மற்றும் எண்ணெய் அளவு

- (அ) 4:1 (ஆ) 3:1
(இ) 2:1 (ஈ) 1:1

17. Italian rice dishes are called

- (a) pasta (b) noodles
(c) magi (d) yapi

இத்தாலி நாட்டு அரிசி உணவு எவ்வாறு
அழைக்கப்படுகிறது

- (அ) பாஸ்தா (ஆ) நூடல்ஸ்
(இ) மேகி (ஈ) யபி

18. Ratio of vinegar and oil for saled dressing in
French vinegratte

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

French vinegratte ல் ஆயில் மற்றும் வினிகரின் அளவு

- (அ) 1:2 (ஆ) 2:1
(இ) 3:1 (ஈ) 1:1

19. Lock obtained from which part of plant

- (a) root (b) stem
(c) leaves (d) flower

லீக் என்பது தாவரத்தின் எந்தப் பகுதி

- (அ) வேர் (ஆ) தண்டு
(இ) இலை (ஈ) மலர்

20. Potato is a ————— types of vegetable

(a) tubers (b) bulb

(c) rhizome (d) root

உருளை எந்த வகை வேர்

(அ) ட்யூபர்ஸ் (ஆ) பல்ப்

(இ) ரைசோம் (ஈ) வேர்

PART B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer any FIVE questions short answer questions.

21. Define cereals give examples.

தானியங்கள் குறிப்பு எழுதி, உதாரணங்கள் தருக.

22. Define milk list the milk products.

பால் பற்றி குறிப்பு எழுதி, அதன் பகுதி பொருட்களை பட்டியலிடுக.

23. What are the important points to be noted while preparing stock?

‘Stock’ தயாரிக்கும் போது முக்கியமாக கவனிக்க வேண்டியவை எவை என வரிசைபடுத்திக்.

24. Write the recipe for mayonnaise sauce.

மையனஸ் சாஸ் தயாரித்தலை விரிவாக எழுதவும்.

25. Draw and explain the parts of egg.
முட்டை படம் வரைந்து பாகங்களை விளக்கவும்.
26. Define salad. Explain the types.
சாலட் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரி.
27. List and explain the vinegratte dressing.
Vinegratte dressing பற்றி குறிப்பு எழுதி. அதன் வகைகளை விளக்கவும்.
28. Define ham and Bacon.
ஹாம் மற்றும் பேகான் பற்றி குறிப்பு எழுதவும்.

PART C — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any THREE questions Long answer questions.

29. Define ice cream. Explain the types.
ஐஸ் கிரீம் பற்றி குறிப்பு எழுதி. அதன் வகைகளை விளக்கவும்.
30. Define soup. Explain about cream soup.
சூப் என்றால் என்ன? கிரீம் சூப் பற்றி விரிவாக எழுதவும்.
31. Name any ten egg preparations and write recipe for any two.
ஏதேனும் பத்து வகை முட்டை தயாரிப்பு அதில் இரண்டிற்கு செய்முறை எழுதவும்.

32. Name any six cut of vegetables. Draw and explain.

காய் வெட்டும் முறைகளை படத்துடன் விளக்கவும்.

33. Write the selection points to good fish and draw and explain any two cuts of fish.

நல்லி தரமான மீன் தேர்வு செய்யும் முறை மற்றும் ஏதேனும் இரண்டு மீன் வெட்டும் முறைகளை படத்துடன் விவரி.

VDP-443

VDMC-3

VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION –
JUNE 2019.

BAKERY AND CONFECTIONERY

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

PART A — (20 × 1 = 20 marks)

Answer ALL questions.

Choose the correct answer :

1. Larder also called
- (a) Garde manger (b) Bakery
(c) Tandoori Kitchen (d) Chinese Kitchen

Larder என்பதன் பொருள்

- (அ) காட் மாஞ்சர் (ஆ) அடுமனை
(இ) தந்தூரி (ஈ) சைனிஸ்

2. Off premises catering also called
- (a) Chain Restaurant (b) Welfare catering
(c) Out door catering (d) Mobile catering

Off premises catering என்பதன் பொருள்

(அ) செய்ன் ரெஸ்டாரன்ட்

(ஆ) வெல்பேர் கேட்டரிங்

(இ) அவுட் டோர் கேட்டரிங்

(ஈ) மொபைல் கேட்டரிங்

3. Menu followed in industrial and institutional eating

(a) cyclic menu (b) combo menu

(c) table dhote menu (d) a'la carte menu

கல்வி நிறுவனங்கள் மற்றும் தொழில்கூடங்களில் பயன்படுத்தப்படும் மெனு

(அ) சைக்கிள் மெனு

(ஆ) காம்போ மெனு

(இ) டாபில் டீ யோத் மெனு

(ஈ) அலகார்ட் மெனு

4. Oil medium used in Kerala Cuisine

(a) ground nut oil (b) mustard oil

(c) gingerly oil (d) coconut oil

கேரளா உணவில் பயன்படுத்தப்படும் எண்ணெய்

(அ) கடலை எண்ணெய் (ஆ) கடுகு எண்ணெய்

(இ) நல்லெண்ணெய் (ஈ) தேங்காய் எண்ணெய்

5. Which is the Goan Dessert?
(a) Adaprathamam (b) Gulab Jamun
(c) Bibirica (d) Carrot Halwa

கோவாவின் இனிப்பு வகை

- (அ) அடபிரதமம் (ஆ) குளோப்ஜாம்
(இ) பிபின்கா (ஈ) கேரட் அல்வா

6. Cuisine means
(a) mixing (b) cooking
(c) baking (d) routing

குசைன் என்பதன் பொருள்

- (அ) கலக்குதல் (ஆ) சமைத்தல்
(இ) அடுமனை (ஈ) ரோஸ்ட்

7. Which is the Gujarathi Dessert?
(a) Srikhand (b) Basundhi
(c) Rasmalai (d) Rasagulla

குஜராத்தி இனிப்பு வகை எது?

- (அ) ஸ்ரீகண்ட் (ஆ) பாகுந்தி
(இ) ரசமலாய் (ஈ) ரசகுல்லாஸ்

8. Which is the Bengali thickening agent?
(a) Cashewnut (b) Poppy seeds
(c) Coconut (d) Tamarind

பெங்களி திக்கனிங் ஏஜென்ட் எது

(அ) முந்திரி (ஆ) கசகசா

(இ) தேங்காய் (ஈ) புளி

9. Thickening agent for Khadi gravy

(a) curd (b) cream

(c) coconut (d) cashewnut

கடி கிரேவியின் பயன்படுத்தப்படுவது

(அ) தயிர் (ஆ) கிரீம்

(இ) தேங்காய் (ஈ) முந்திரி

10. Chicken Chettinad comes from which region

(a) Hyderabad (b) Chennai

(c) Karaikudi (d) Kondunadu

சிக்கன் செட்டிநாடு எந்த பகுதியை சேர்ந்தது

(அ) ஜதராபாத் (ஆ) சென்னை

(இ) காரைகுடி (ஈ) கொங்குநாடு

11. Fish used in Bengali region

(a) Ilsha (b) Tuna

(c) Squid (d) Prawns

பெங்களி நாட்டு மீன் எது

(அ) இல்ஷா (ஆ) டீனா

(இ) ஸ்கிவிட் (ஈ) ஃப்ரான்ஸ்

12. Tandoor cooking originated from
(a) Bengal (b) Maharashtra
(c) Tamilnadu (d) Punjab

தந்தூரி அடுப்பின் பிறப்பிடம் எது

- (அ) பெங்களூர் (ஆ) மகாராஷ்டிரா
(இ) தமிழ்நாடு (ஈ) பஞ்சாப்

13. Which is the Indian cottage cheese?
(a) feta (b) belpeas
(c) mosarolla (d) panner

இந்திய நாட்டு சீஸ் எது

- (அ) ஃபெட்டா (ஆ) பெல்பீஸ்
(இ) மொசரூல்லா (ஈ) பன்னீர்

14. Which is the Punjabi breakfast?
(a) Aloo paratha (b) Poori Bhaji
(c) Idly (d) Pongal

பஞ்சாபி சிற்றுண்டி எது?

- (அ) ஆலு பராட்டா (ஆ) Poori Bhaji
(இ) இட்லி (ஈ) பொங்கல்

15. Baking temperature of cookies
(a) 120°C (b) 150°C
(c) 180°C (d) 230°C

பிஸ்கட் தயாரிப்பு வெப்பநிலை எது?

- (அ) 120°C (ஆ) 150°C
(இ) 180°C (ஈ) 230°C

16. Which is flour protein?

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

மைதாவில் உள்ள புரதம் எது?

- (அ) அல்புமின் (ஆ) குளோபுலின்
(இ) குளுடன் (ஈ) கேசின்

17. Applying fat in baking tray or mould is called

- (a) baking (b) greasing
(c) moulding (d) panning

அடுமனை மோல்டுகளில் தேய்க்கப்படும் கொழுப்பு எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது

- (அ) பேசிங் (ஆ) கிரீசிங்
(இ) மோல்டிங் (ஈ) பேனிங்

18. Baking temperature of cake

- (a) 160°C (b) 150°C
(c) 180°C (d) 200°C

கேக் தயாரிப்பு வெப்பநிலை

- (அ) 160°C (ஆ) 150°C
(இ) 180°C (ஈ) 200°C

19. French term for cake
(a) Pastries (b) Gateaux
(c) Croquem booshe (d) Danish pastry
கேக் என்பதன் ஃபிரஞ்சு நாட்டு சொல் எது
(அ) பேஸ்ட்ரி (ஆ) கேத்தோ
(இ) குரகும் பூஷ் (ஈ) டானிஸ்பேஸ்பரி

20. Marzipan is a type of
(a) icing (b) cake
(c) cookies (d) pastry
மார்சபியான் என்பது என்ன?
(அ) ஐசிங் (ஆ) கேக்
(இ) பிஸ்கட் (ஈ) பப்பேஸ்ட்ரி

PART B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer any FIVE questions.

21. Write about volume feeding.
Volume feeding பற்றி குறிப்பு எழுதுக.
22. Write about off premises catering.
Off premises catering பற்றி எழுதுக.
23. Write the function of carder.
லாடர் (carder) கிச்சனின் வேலைகளை எழுதுக.
24. Name five Indian Bread and write recipe for any one.
ஏதேனும் ஐந்து இந்திய நாட்டு ரொட்டி மற்றும் ஒன்றின் தயாரிப்பு முறையை விரிவாக எழுதவும்.

25. Write about Kashmiri cuisine.
காஸ்மீரி உணவு பற்றி எழுதுக.
26. Define Sugar. List the types of sugar.
சர்க்கரை என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை பட்டியலிடுக.
27. Write the recipe for shall pastry.
சேல் பேஸ்டரி தயாரிப்பு முறையை விளக்குக.
28. Define flour. Explain the types of flour.
மாவு மற்றும் அதன் வகைகளை விளக்குக.

PART C — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any THREE questions.

29. Define Indent. Explain the types of indent.
இன்டென்ட் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விளக்குக.
30. Write about Bengali cuisine.
பெங்காளி நாட்டு உணவு பற்றி விரிவாக எழுது.
31. Define pastry. Explain the types of pastry.
பேஸ்டரி என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரிக்க.
32. Define king. Explain the types of Icing.
ஐசிங் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரிக்க.
33. Define Chocolate. Explain the types of chocolates.
சாக்லேட் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரிக்க.