

**VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION —
DECEMBER 2020**

BASIC PRINCIPLES OF FOOD AND KITCHEN

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

SECTION A — (5 × 5 = 25 marks)

Answer any FIVE questions.

1. Write the aims of cooking.
2. Write the vegetable classifications with suitable examples.
3. Write the advantages and disadvantages of various cooking fuels.
4. Define the term land and Suet.
5. Draw and explain the parts of egg.

6. Name any Five heavy equipments used in kitchen write the uses.
7. What is mayonnaise? How will you rectify the curdled mayonnaise.
8. What is condiment? Give some examples.

SECTION B — (5 × 10 = 50 marks)

Answer any FIVE questions.

9. Explain the effect of cooking on various nutrients.
10. Name any ten small equipments used in kitchen. Draw the picture and write the uses.
11. What is mis-en-place? Explain the preparation of ingredients.
12. Explain the Hierarchy of kitchen department in five star hotels.
13. Explain the various methods of cooking.
14. Explain the various thickening agents used in continental cooking.
15. Define stock. Explain the types of parts of stock.
16. Define Soup. Explain about various types of thick soups.

VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION - DECEMBER- 2020**MULTI-CUISINE COOK****BASIC PRINCIPLES OF FOOD AND KITCHEN**

Time: 3 Hours

Maximum Marks: 70

PART –A**(3 x 3 = 9 Marks)****Answer any Three questions out of Five questions in 100 words.****All questions carry equal Marks.**

1. What is Consistency?

நிலைத்தன்மை என்றால் என்ன?

2. What is texture?

அமைப்பு என்றால் என்ன?

3. Explain the importance of Protein in food.

உணவில் புரதத்தின் முக்கியத்துவத்தை பற்றி விளக்குக.

4. Describe the use Fat and oil.

கொழுப்பு மற்றும் எண்ணெயின் பயன்பாட்டை விவரிக்க.

5. What is the Procedure of Use in refrigerator?

குளிர்சாதன பெட்டியினை பயன்படுத்துவதற்கான நடைமுறைகள் என்ன?

PART –B**(3 x 7 = 21 Marks)****Answer any Three questions out of Five questions in 200 words.****All questions carry equal Marks.**

6. Explain the Emulsifications?

குழம்புகளை பற்றி விளக்குக?

7. Brief note about Wipping?

துடைத்தல் பற்றி சுருக்கமான குறிப்பு எழுதுக?

8. Write the different Methods of Cooking?

சமையலின் வெவ்வேறு முறைகளை பற்றி எழுதுக?

9. What are the precautions to be taken while handling equipment?

உபகரணங்களைக் கையாளும் போது எடுக்க வேண்டிய முன்னெச்சரிக்கைகள் யாவை?

10. Write the Role of Executive Chef?

நிர்வாக சமையல்காரரின் பங்கு பற்றி எழுதுக?

PART –C

(4 x 10 = 40 Marks)

**Answer any Four questions out of Seven questions in 500 words.
All questions carry equal Marks.**

11. Describe the different types of oil?

பல்வேறு வகையான எண்ணெயை பற்றி விவரிக்க?

12. List out the major ingredients used in stocks

பங்குகளில் பயன்படுத்தப்படும் முக்கிய பொருட்களை பட்டியலிடுக

13. Explain the typical kitchen hierarchy

வழக்கமான சமையலறை வரிசைமுறையை விளக்குக

14. Write the classifications of kitchen equipments

சமையலறை உபகரணங்களின் வகைப்பாடுகளை எழுதுக

15. Discuss the purpose of kitchen organization?

சமையலறை அமைப்பின் நோக்கம் பற்றி விவாதிக்க?

16. List the jobs to be performed by chef de party.

செஃப் டி கட்சி செய்ய வேண்டிய வேலைகளை பட்டியலிடுக.

17. Differentiate between the job responsibilities of an executive chef and sous chef.

ஒரு நிர்வாக சமையல்காரர் மற்றும் சோஸ் செஃப் ஆகியோரின் வேலை பொறுப்புகளுக்கு இடையில் வேறுபாடுகளை எழுதுக.

**VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION —
DECEMBER 2020**

BASICS OF FOOD AND PRODUCTION

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

SECTION A — (5 × 5 = 25 marks)

Answer any FIVE questions.

1. Draw and explain the structure of wheat.

கோதுமையின் படம் வரைந்து பாகங்களை விவரிக்க.

2. Define milk. List out the various milk products.

பால் குறிப்பு எழுதுக. பாலில் இருந்து பெறப்படும் மற்ற உணவு பொருள்களை வரிசைபடுத்துக.

3. Explain the parts of stock.

(stock) ஸ்டாக்கின் பாகங்களை விவரிக்க.

4. Define garnish. List some Indian garnishes.

கார்னிஷ் என்றால் என்ன? இந்திய உணவை அலங்கரிக்க பயன்படும் பொருள்களை வரிசைபடுத்துக.

5. Give two examples for various types of fruits.

பழங்களின் வகைகளை ஏதேனும் இரு உதாரணத்துடன் எழுதுக.

6. Name any five inter national soups with country (origin).

ஏதேனும் ஐந்து இண்டர்நேஷனல் சூப் மற்றும் அதன் பிறப்பிடத்தின் பெயர்களை எழுதுக.

7. List the selection point of good fish.

நல்ல தரமான மீன் எவ்வாறு தேர்வு செய்யப்படுகிறது என்பதை வரிசைபடுத்தி எழுதுக.

8. Explain the parts of salad.

'சாலட்' உணவின் பாகங்களை பற்றி எழுதுக.

SECTION B — (5 × 10 = 50 marks)

Answer any FIVE questions.

9. Explain the types of flour.

மாவு வகைகளை பற்றி விரிவாக எழுதவும். (types of flour)

10. Write two derivations of six basic mother sauces.

ஆறு மதர் சாஸ்களின் ஏதேனும் இரண்டு வழி பெயர்களை பற்றி (derivatives) விரிவாக எழுதவும்.

11. List any ten egg preparation and write recipe for any two.

ஏதேனும் பத்து முட்டை சமைக்கும் முறைகளையும் அவற்றில் இரண்டிற்கு தயாரிப்பு முறையையும் விரிவாக எழுதவும்.

12. Draw the cuts of lamb and label the parts.

ஆட்டு இறைச்சியின் முழு படம் வரைந்து பாகங்களை குறி.

13. Explain the effects of heat on vegetables.

காய்கறிகளின் மீதான வெப்பத்தின் விளைவை விரிவாக எழுதவும். (effects of heat on vegetables)

14. Explain the effect of heat on meat.

இறைச்சியின் மீதான வெப்பத்தின் விளைவை விரிவாக எழுதவும். (effect of heat on meat.)

15. What are the important points to be noted while preparing salad?

சாலட் தயாரிக்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய முக்கிய காரணங்களை எழுதுக.

16. Explain the term ham and bacon.

ஹாம் மற்றும் பேகான் (ham and bacon) பற்றி விரிவாக
எழுதவும்.

VDIP-C-268

VDMC-2

VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION - DECEMBER 2020

MULTI-CUISINE COOK

BASICS OF FOOD AND PRODUCTION

Time: 3 Hours

Maximum Marks: 70

Section A (3 x 3 = 9 Marks)

Answer any THREE questions out of Five questions in 100 words.

All questions carry equal marks.

1. Write the types of Milk
பால் வகைகளை எழுதுக
2. What are the basic rules of making stock?
பங்கு தயாரிப்பதற்கான அடிப்படை விதிகள் யாவை?
3. Write the Classification of Fruits
பழங்களின் வகைப்பாட்டை எழுதுங்கள்
4. What is the Nutritional value of an Egg?
முட்டையின் ஊட்டச்சத்து மதிப்பு என்ன?
5. What is caviar? Give brand names of any 5.
கேவியர் என்றால் என்ன? எந்த 5 இன் பிராண்ட் பெயர்களையும் கொடுங்கள்.

Section B (3 x 7 = 21 Marks)

Answer any THREE questions out of Five questions in 200 words.

All questions carry equal marks.

6. Explain types of Cream
கிரீம் வகைகளை விளக்குக

7. Explain the types of salads
சாலட்களின் வகைகளை விளக்குக
8. Describe the different Methods used for Cooking Vegetables
காய்கறிகளை சமைக்கப் பயன்படுத்தப்படும் வெவ்வேறு முறைகளை விவரிக்க
9. Explain the Classical Cuts of Fish
மீன்களின் கிளாசிக்கல் வெட்டுக்களை விளக்குக
10. Explain the types of Sandwich
சாண்ட்விச் வகைகளை விளக்கு

Section C (4 x 10 = 40 Marks)

**Answer any FOUR questions out of Seven questions in 500 words.
All questions carry equal marks.**

11. Write the differentiate between different cereals and explain their uses
வெவ்வேறு தானியங்களுக்கு இடையிலான வேறுபாட்டை எழுதி அவற்றின் பயன்பாடுகளை விளக்குக
12. Why are cereals an important part of a meal, Explain?
தானியங்கள் உணவின் முக்கிய பகுதியாக இருப்பது ஏன், விளக்குக?
13. Explain the types Of Stocks Used In Cookery
சமையலில் பயன்படுத்தப்படும் பங்குகளின் வகைகளை விளக்குக
14. Define vegetables, name vegetables commonly found in India
இந்தியாவில் பொதுவாகக் காணப்படும் காய்கறிகளை, பெயர் காய்கறிகளை வரையறுக்க
15. Explain the different methods used in fish cookery
மீன் சமையலில் பயன்படுத்தப்படும் வெவ்வேறு முறைகளை விளக்குக
16. Fish is considered better than any other type of meat. Explain why.
மற்ற வகை இறைச்சிகளை விட மீன் சிறந்ததாக கருதப்படுகிறது ஏன் என்று விவரி.
17. Explain the procedure of poaching, grilling and steaming of fish.
மீன்களை வேட்டையாடுதல், அரைத்தல் மற்றும் வேகவைத்தல் ஆகியவற்றை விளக்குக

VDIP-C-269

VDMC-3

**VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION —
DECEMBER - 2020**

MULTI-CUISINE COOK

BAKERY AND CONFECTIONARY

Time: 3 Hours

Maximum Marks: 75

PART A (5 × 5 = 25 Marks)

Answer any FIVE questions.

1. What is cyclic menu? Write the merits and demerits.

சைக்லிக் மெனு (cyclic menu) பற்றி விவரிக்கவும்.
அவற்றின் நன்மைகளையும், தீமைகளையும் பற்றி எழுதுக.

2. Write about off premises catering.

அவுட்டோர் கேட்ரிங் பற்றி எழுதவும்.

3. List the duties and responsibilities of chef gardemanger.

Chef grademanger அவர்களின் வேலைகள் மற்றும் பொறுப்புக்களை வரிசைபடுத்தவும்.

4. List out the ingredients present in chicken chettinadu and write the recipe for 100 people.

செட்டிநாட்டு சிக்கன் தயாரிக்க தேவையான மூலபொருள்களை வரிசைபடுத்தி, செய்முறை எழுதுக.
(100 Pax)

5. Name any ten Indian breads and write the recipe for any two.

ஏதேனும் பத்து இந்தியாவில் தயாரிக்கப்படும் ரொட்டியின் பெயர் எழுதி, இரண்டிற்கு செய்முறை எழுதவும்.

6. Define yeast. Explain the types.

ஈஸ்ட் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரிக்கவும்.

7. What is sugar? Write the uses of sugar.

சர்க்கரை என்றால் என்ன? அதன் பயன்களை எழுதவும்.

8. Write the difference between soufflé and mousse.

சப்பில் மற்றும் மெளசியின் வேறுபாட்டினை எழுதுக.

PART B (5 × 10 = 50 Marks)

Answer any FIVE questions.

Must answer question No. 9 and 10.

9. Choose the best answer : (10 × 1 = 10)

(a) Flour protein is called _____.

- (i) Albumin
- (ii) Gluten
- (iii) Globulin
- (iv) Amino acids

மெதாவில் உள்ள புரதசத்து _____.

- (i) அல்புமின்
- (ii) குளுட்டன்
- (iii) குளோபுலின்
- (iv) அமினோ அமிலம்

(b) Icing sugar also called

- (i) Powder sugar
- (ii) Regular granulated sugar
- (iii) Brown sugar
- (iv) Nip sugar

ஐசிங் சுகர் என்பது

- (i) பவுடர் சர்க்கரை
- (ii) சதாரண சர்க்கரை
- (iii) பிரௌன் சர்க்கரை
- (iv) நிப் வகை சர்க்கரை

(c) French term for cake

- (i) Gateaux
- (ii) Pastries
- (iii) Marzipan
- (iv) Fondant

கேக் என்பது பிரௌன்சு மொழியில் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது

- (i) கேத்தோ
- (ii) பேஸ்ட்ரி
- (iii) மார்சபியான்
- (iv) பாண்டன்ட்

(d) Equal quantity of fat and icing sugar mixed together is called _____.

- (i) Cream
- (ii) Batter
- (iii) Dough
- (iv) Rubbing

சம அளவு ஐசிங் சர்க்கரை மற்றும் கொழுப்பு (Fat)
கலந்த கலவை

- (i) கிரீம்
- (ii) பேட்டர்
- (iii) டோ
- (iv) ரப்பிங்

(e) Baking temperature of cookies or biscuits

- (i) 120°C
- (ii) 150°C
- (iii) 180°C
- (iv) 200°C

பிஸ்கட் மற்றும் குக்கிங் ஆகியவற்றின் தயாரிப்பு
வெப்பநிலை

- (i) 120°C
- (ii) 150°C
- (iii) 180°C
- (iv) 200°C

(f) Ideal baking temperature for cake

- (i) 120°C
- (ii) 150°C
- (iii) 180°C
- (iv) 230°C

கேக் தயாரிப்பு வெப்பநிலை

(i) 120'c

(ii) 150'c

(iii) 180'c

(iv) 230'c

(g) Ratio of butter and icing sugar in butter cream icing

(i) 1:1

(ii) 2:1

(iii) 3:1

(iv) 4:1

பட்டர் கிரீமில் பவுடர் சர்க்கரை மற்றும் பட்டரின் அளவு

(i) 1:1

(ii) 2:1

(iii) 3:1

(iv) 4:1

(h) Mixture of egg, milk, sugar and flavoring agent is called

(i) Custard sauce

(ii) Cream sauce

(iii) White sauce

(iv) Sweet sauce

முட்டை, பால், சர்க்கரை, நறுமண பொருள் கலந்த
கலவை

- (i) கஸ்டட்
- (ii) கிரீம் சாஸ்
- (iii) ஓயிட் சாஸ்
- (iv) ஸ்வீட் சாஸ்

(i) Beaten egg white and sugar is called

- (i) Meringue
- (ii) Foam
- (iii) Thickening agent
- (iv) Flavouring agent

முட்டையின் வெள்ளை கரு மற்றும் சர்க்கரை கலந்த
கலவை

- (i) மெர்ங்யூ
- (ii) போம்
- (iii) தீக்கனிங் ஏஜென்ட்
- (iv) பிளேவரிங் ஏஜென்ட்

(j) Chou pastry also called

- (i) Shell type pastry
- (ii) Sweet pastry
- (iii) Short crust pastry
- (iv) Danish pastry

சூ பேஸ்ட்ரி என்பது

- (i) ஷெல் வகை பேஸ்ட்ரி
- (ii) ஸ்வீட் பேஸ்ட்ரி
- (iii) சார்ட் கிரட்ஸ்ட் பேஸ்ட்ரி
- (iv) டானிஷ் பேஸ்ட்ரி

10. True of false : (10 × 1 = 10)

- (a) Average weight of egg 50-55 gms.
முட்டையில் எடை சராசரியாக 50-55 கிராம்.
- (b) Danish pastry is a rich pastry.
டானிஷ் பேஸ்ட்ரி என்பது உயர் வகை பேஸ்ட்ரி (Rich pastry).
- (c) Egg is a binding agent.
முட்டை என்பது பைன்டிங் ஏஜென்ட்.
- (d) Yeast is used for improving bread dough.
பிரட்டை பருமணாக்க ஈஸ்ட் பயன்படுத்தப்படுகிறது.
- (e) Whisk is a mechanical raising agent.
விஸ்க் என்பது மெக்கானிக்கல் ரைசிங் ஏஜென்ட்.
- (f) Melted brown sugar is caramel.
கேரமல் என்பது உருகிய பிரௌன் சர்க்கரை.
- (g) Dough nuts are yeast dough products.
டோ நட் செய்ய ஈஸ்ட் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

(h) Rubbing is one of best method for prepare cookies dough.

பிஸ்கட் தயாரிப்பு முறைகளில் ஒன்று ரப்பிங் (Rubbing).

(i) Regular granulated sugar are used for cookies preparation.

நாம் அன்றாடம் பயன்படுத்தும் சர்க்கரையே பிஸ்கட் தயாரித்தலிலும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

(j) Muffins also called cup cakes.

மஃப்பின் என்பது சிறிய கப் கேக்.

11. Explain the various methods of cooking followed in Indian Cuisine.

இந்திய கசின் பின்பற்றப்படும் சமையலின் பல்வேறு முறைகளை பற்றி எழுதுக.

12. What is tandoor? Name any 10kabab prepared I Tondoori. Write the recipe for any one Kabab.

தந்தூர் என்றால் என்ன? ஏதேனும் 10 கபாப் மற்றும் 1 தந்தூரி தயாரிப்பின் பெயர்களை எழுதுக. ஏதாவது 1 கபாப் ரெசிபினை எழுதுக.

13. Define breakfast explain the north and south Indian breakfast menu.

சிற்றுண்டி வரையறு. வடக்கு மற்றும் தெற்கு சிற்றுண்டிகளை பற்றி விரிவாக எழுதுவும். (Breakfast)

14. Name any ten heavy equipments used in bakery and write the uses.

அடுமனையில் பயன்படுத்தப்படும் எவையேனும் பத்து பெரிய உபகரணத்தின் பெயர் மற்றும் பயன்களை எழுதவும்.

15. Define icing. Explain the various types of icings.

Icing என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விவரிக்கவும்.

16. What is chocolate? Explain the types.

Chocolate என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை பற்றி எழுதவும்.

VOCATIONAL DIPLOMA EXAMINATION DECEMBER- 2020

MULTI-CUISINE COOK

BAKERY AND CONFECTIONARY

Time: 3 Hours

Maximum Marks: 70

PART –A

(3 x 3 = 9 Marks)

Answer any Three questions out of Five questions in 100 words.**All questions carry equal Marks.**

1. What is volume feeding?
தொகுதி உணவு என்றால் என்ன?
2. What is mobile catering?
மொபைல் கேட்டரிங் என்றால் என்ன?
3. Write the main ingredients part I- the tikka?
டிக்கா தயாரிப்பதற்கான முக்கிய பொருட்கள் யாவை?
4. what are equipment needed for a Small Bakery
ஒரு சிறிய பேக்கரிக்கு தேவையான உபகரணங்கள் யாவை?
5. What are different types of Bread
பல்வேறு வகையான ரொட்டி பற்றி எழுதுக

PART –B

(3 x 7 = 21 Marks)

Answer any Three questions out of Five questions in 200 words.**All questions carry equal Marks.**

6. Write about factor affecting eating habit.
உணவுப் பழக்கத்தை பாதிக்கும் காரணி பற்றி எழுதுக.
7. Write the method of preparing Malabar Puttu
மலபார் புட்டு தயாரிக்கும் முறையை எழுதுக
8. Give 2 recipe of Tandoor
தந்தூரின் 2 செய்முறையை பற்றி எழுதுக
9. Explain about any 2 Indian Breakfast
ஏதேனும் இரண்டு இந்திய காலை உணவைப் பற்றி விளக்குக

10. Explain the different Categories of Sugar

சர்க்கரையின் வெவ்வேறு வகைகளை விளக்குக

PART –C

(4 x 10 = 40 Marks)

Answer any Four questions out of Seven questions in 500 words.

All questions carry equal Marks.

11. What are the ingredients and steps to prepare Hyderabad Biryani?

ஹைதராபாத் பிரியானியைத் தயாரிப்பதற்கான பொருட்கள் மற்றும் படிகள் பற்றி விளக்குக?

12. What are the ingredients and steps to prepare Tamil Nadu - Chettinadu Kozhikulambu?

தமிழக செட்டிநாடு கோழிகுழம்பு தயார் செய்வதற்கான பொருட்கள் மற்றும் படிகள் பற்றி விளக்குக?

13. Explain the different types of Tandoor Oven

தந்தூர் அடுப்பின் பல்வேறு வகைகளை விளக்குக

14. What is muffin – mixing method?

மஃபின் - கலவை முறை என்றால் என்ன?

15. What are different types of Bread

பல்வேறு வகையான ரொட்டி பற்றி விளக்குக

16. Write about the raw materials for Chocolate making

சாக்லேட் தயாரிப்பதற்கான மூலப்பொருட்களைப் பற்றி எழுதுக

17. Write How to make chocolates

சாக்லேட்டுகள் தயார் செய்வது எப்படி பற்றி விளக்குக