

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN BASIC FOOD PRODUCTION (401118)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – BASIC FOOD PRODUCTION (THEORY-I)

Q- 1. (A) Fill in the blanks (Any Five) 05

- i) Demi Glaze is a derivative of _____ Sauce.
- ii) American Vinaigrette dressing consist of _____.
- iii) Bisque is a _____ puree.
- iv) Sequences of three sinks are _____.
- v) The approximately cooking time for chicken stock is _____.
- vi) A bundle of Herbs & Vegetable to impart the flavor to stock & sauce is referred to as _____.

(B) State True or False (Any Five) 05

- i) The Correct poaching temperature is 100 C.
- ii) Roast should be started at low temperature.
- iii) Fish should be boiled.
- iv) Chicken Tikka is belongs to French cuisine.
- v) Roux is an equal quantity of Refined flour & Butter.
- vi) The term simmering indicates the general boiling of food.

(C) State long form (Any Five) 05

- | | | |
|------------|------------|-------------|
| i) F.P. | ii) M.A.P. | iii) O.D.C. |
| iv) T.D.H. | v) HACCP | vi) KOT |

(D) Match the following pairs 05

- | ‘A’ Group | ‘B’ Group |
|----------------------------|------------------|
| i. Maharashtra Cuisine | a) Ras Malai |
| ii. Gujarati Cuisine | b) Sarson Ka sag |
| iii. Andra Pradesh Cuisine | c) Puran Poli |
| iv. Punjab Cuisine | d) Rassam |
| v. Bengali Cuisine | e) Khandavi |
| | f) Phirni |

Q- 2 Attempt the following (Any Two) 16

- a. Explain the duties & responsibilities of Excusive Chef.
- b. Give the list of International soup with its Country of origin.
- c. Give the Importance of sauces in food preparation.
- d. Write the recipe of mayonnaise sauce.

Q- 3. Attempt any two of the following **16**

- a) What are the aim & objective of cooking
- b) Explain 6 Mother sauces with 3 derivatives of each.
- c) Explain importance of herbs & spices in cooking.
- d) Explain types of Sandwiches.

Q- 4. Attempt any two of the following **16**

- a) Explain classification of stock.
- b) Briefly explain classification of raw Material.
- c) Explain salad with its components
- d) Write down safety Rules in Kitchen.

Q-5. Write short notes (Any Four) **16**

- a) Barbecue sauces
- b) Braising
- c) Chinese cuisine
- d) Poaching
- e) Gravy

Q- 6. Attempt the following (Any Two) **16**

- a) Enlist Ten movable & immovable equipment used in the kitchen & explain its function.
- b) List down the Ten Indian Sweet with short description of each.
- c) Classify soup with examples in each category.
- d) Give ten examples of each of perishable and non perishable material used in the kitchen.

प्र.१ . अ) गाळलेल्या जागा भरा. (कोणत्याही पाच)

५

- १) डेमी ग्लेझ हे ————— सॉसचे साहित्य/डेरीव्हेटीव्ह आहे.
- २) अमेरिकन विनेग्रेट ड्रेसिंगमध्ये————— याचा समावेश असतो.
- ३) ब्रिश्क ही —————ची प्युरी आहे.
- ४) तिन सिंकचे सिक्वेन्स ————— आहेत.
- ५) चिकन स्टॉक बनविण्यास अंदाजे ————— इतका वेळ लागतो.
- ६) भाज्या आणि हर्बस् चा गूठा जो चव देण्यासाठी उपयुक्त असतो.
त्याला—————म्हणतात.

ब) चुक की बरोबर ते लिहा. (कोणतेही पाच)

५

- १) पोचिंगचे तापमान हे बरोबर १०० डी. सें असते.
- २) रोस्ट पदार्थ हे कमी तापमानावर सुरवातीला भाजले जातात.
- ३) मासे शक्यतो उकळून बनवितात.
- ४) चिकन टीक्का हे फ्रेंच पाकशास्त्राशी संबंधित आहे.
- ५) मैदा व बटर यांच्या समप्रमाणातील मिश्रण म्हणजे रुक्स (Roux) होय.
- ६) सिमरींग ही सजा मंदगतीने उकळणारे अन्न असे दर्शविते.

क) विस्तृत रूपे लिहा (कोणतेही पाच)

५

- | | | |
|---------------|--------------|--------------|
| १) एफ.पी. | २) एम्.ए.पी. | ३) ओ. डी.सी. |
| ४) टी.डी.एच्. | ५)एचएसीसीपी | ६) के.ओ.टी. |

ड) योग्य जोड्या लावा.

५

अ गट

ब गट

- १) महाराष्ट्र पाकशैली
- २) गुजराथी पाकशैली
- ३) आंध्र प्रदेश पाकशैली
- ४) पंजाबी पाकशैली
- ५) बंगाली पाकशैली

- अ) रस मलाई
- ब) सरसो का साग
- क) पुरण पोळी
- ड) रस्सम
- इ) खांडवी
- फ) फिरनी

प्र.२ खालील पैकी कोणतेही दोन प्रश्न लिहा.

१६

- १) एकझीक्युटीव्ह शेफची कर्तव्य व जबाबदाऱ्या लिहा.
- २) आंतराष्ट्रीय सुपची यादी त्यांच्या देशाच्या नावासहित बनवा.
- ३) सॉसचे जेवणातील महत्त्व सांगा
- ४) मेयोनेज सॉसची पाककृती लिहा.

प्र. ३ खालील पैकी कोणतेही दोन प्रश्न लिहा.

१६

- १) अन्न शिजवण्याचे हेतू व उद्देश लिहा.
- २) सहा बेसिक सॉस त्यांच्या साधित उदाहरणासहीत स्पष्ट करा.
- ३) हर्ब आणि मसाल्यांचे महत्त्व स्पष्ट करा.
- ४) सॅन्डविचचे प्रकार लिहा.

प्र. ४ खालील पैकी कोणतेही दोन प्रश्न लिहा.

१६

- १) स्टॉकचे वर्गीकरण थोडक्यात लिहा.
- २) थोडक्यात कच्चा मालाचे वर्गीकरण स्पष्ट करा.
- ३) सलाड व त्याच्या भागांचे स्पष्टीकरण करा.
- ४) किचन मधील सुरक्षेचे नियम स्पष्ट करा.

प्र. ५ खालील पैकी कोणत्याही चारांवर लघु टीप्पणी लिहा.

१६

- १) बारबेक्यु सॉस
- २) ब्रेसिंग
- ३) चायनीस पाकशैली
- ४) पोचिंग
- ५) ग्रेव्ही

प्र. ६ खालील पैकी कोणतेही दोन प्रश्न लिहा.

१६

- १) स्वयंपाकघरातील एका ठिकाणवरून दुसरीकडे हलविता येणाऱ्या व न हलविता येणाऱ्या दहा साधनांची नावे सांगून त्याची कार्ये लिहा.
- २) दहा भारतीय गोड पदार्थ (मिठाई) ची माहितीसह यादी बनवा.
- ३) सुपचे वर्गीकरण करून त्या प्रत्येकाचे उदाहरण द्या.
- ४) किचनमध्ये वापरण्यात येणाऱ्या खराब होणाऱ्या व खराब न होणाऱ्या साहित्याची प्रत्येकी दहा उदाहरणे द्या.

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN BASIC FOOD PRODUCTION (401118)

TIME ALLOWED – 6 Hrs.

MARKS – 200

SUBJECT – BASIC FOOD PRODUCTION (PR-I)

Q.1. Prepare the following for four portion.	120
a) Consommé Brunoise	
b) Spaghetti Bolognese	
c) Paulet Saute Chasseur	
d) Cole Slow	
e) Caramel Custard	
Q.2. Prepare the requisition from the above.	40
Q- 3. Oral	20
Q- 4. Term Work	20

मराठी भाषांतर

क्र. ४०१११८२१

प्र. १ . खालील खाद्यपदार्थ चार पाहुण्यांसाठी तयार करा.	१२०
अ) कनझोमे ब्रुनुआ	
ब) स्पॅगेती बोलोगनेझ	
क) पोलेट सॉते	
ड) कोल स्लॉ	
इ) करैमल कस्टर्ड	
प्र. २ वरील खाद्यपदार्थासाठी मागणी पत्रक तयार करा.	४०
प्र. ३ तोंडी परीक्षा	२०
प्र. ४ टर्म वर्क	२०

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2017

CERTIFICATE COURSE IN BASIC FOOD PRODUCTION (401118)

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – FOOD PRODUCTION (PR-II)

Q. 1 Prepare the following for four portion 60

- a) Consommé Paysanne
- b) Poulet Saute
- c) Macaroni a la Italienne
- d) Russian salad
- e) Lemon Soufflé

Q. 2 Prepare the requisition from the above 20

Q. 3. Oral 10

Q.4. Team Work 10

मराठी भाषांतर

क्र. ४०१११८२२

प्र. १ खालील खाद्यपदार्थ चार पाहुण्यांसाठी तयार करा. ६०

- अ) कनसोमे पयान
- ब) पॉलेट सॉते
- क) मॅक्रोनी अला इटालीयन
- ड) रशियन सलाड
- इ) लेमन सुफले

प्र. २ वरील खाद्यपदार्थासाठी मागणी पत्रक तयार करा. २०

प्र. ३ तोंडी परीक्षा १०

प्र. ४ टर्म वर्क १०