3. Discuss the role of thickening and binding agents in food preparation with examples.

भोजन तैयार करने में गाढ़ा करने और बाँधने वाले एजेंटों की भूमिका पर उदाहरण सहित चर्चा कीजिए।

Unit II (इकाई II)

4. Explain various pre-preparation techniques used in kitchen work.

रसोई के काम में उपयोग की जाने वाली विभिन्न पूर्व-तैयारी तकनीकों की व्याख्या कीजिए ।

5. Describe different methods of mixing food and their effects on final products.

भोजन को मिलाने की विभिन्न विधियों और अंतिम उत्पादों पर उनके प्रभावों का वर्णन कीजिए ।

Unit III (इकाई III)

6. Explain the preparation of mother sauces and their derivatives with examples.

मदर सॉस और उनके डेरिवेटिव की तैयारी को उदाहरण सहित समझाइए ।

No. of Printed Pages : 05 Roll No. .....

53302

Bachelor of Hotel Management

(NEP-2020) EXAMINATION, 2026

(Second Semester)

FOOD PRODUCTION FOUNDATION-II

(2025-26 Onwards)

Time : 3 *Hours*] [*Maximum Marks :* 50

Before answering the question-paper, candidates must ensure that they have been supplied with correct and complete question-paper. No complaint, in this regard will be entertained after the examination.

Note : Attempt *Five* questions in all, selecting *one* question from each Unit. Q. No. **1** is compulsory. All questions carry equal marks.

प्रत्येक इकाई से **एक** प्रश्न चुनते हुए, कुल **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रश्न क्र. **1** अनिवार्य है । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

Compulsory Question

(अनिवार्य प्रश्न)

1. Give an answer in brief :

(a) What are pigments in vegetables ?

(b) What happens to vegetables when heated ?

(c) What are food additives ?

(d) What are flavouring agents ?

(e) What is pre-preparation in cooking ?

(f) What is Stock ?

(g) What are Soups ?

(h) What is a mother sauce ?

(i) What are Salads ?

(j) What are eggs used for in cooking ?

संक्षेप में उत्तर दीजिए :

(अ) सब्जियों में रंगद्रव्य क्या हैं ?

(ब) गर्म करने पर सब्जियों का क्या होता है ?

(स) खाद्य योजक क्या हैं ?

(द) स्वाद बढ़ाने वाले एजेंट क्या हैं ?

(इ) खाना पकाने में पूर्व तैयारी क्या है ?

(फ) स्टॉक क्या है ?

(ग) सूप क्या हैं ?

(ह) मदर सॉस क्या है ?

(ई) सलाद क्या हैं ?

(ज) खाना पकाने में अंडे का उपयोग किसलिए किया जाता है ?

Unit I (इकाई I)

2. Explain the different types of flavouring agents used in cooking and their importance.

खाना पकाने में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के स्वाद बढ़ाने वाले एजेंटों और उनके महत्व को समझाइए ।

7. Describe different types of Salads and explain modern trends in Salad dressings.

विभिन्न प्रकार के सलादों का वर्णन कीजिए और सलाद ड्रेसिंग में आधुनिक रुझानों की व्याख्या कीजिए।

Unit IV (इकाई IV)

8. Explain the selection, storage and uses of eggs in breakfast preparation.

नाश्ते की तैयारी में अंडे के चयन, भंडारण और उपयोग की व्याख्या कीजिए ।

9. Describe classification and selection of meat with suitable examples.

माँस के वर्गीकरण एवं चयन का उपयुक्त उदाहरण सहित वर्णन कीजिए ।

❖❖❖❖❖❖❖

7. Describe different types of Salads and explain modern trends in Salad dressings.

विभिन्न प्रकार के सलादों का वर्णन कीजिए और सलाद ड्रेसिंग में आधुनिक रुझानों की व्याख्या कीजिए।

Unit IV (इकाई IV)

8. Explain the selection, storage and uses of eggs in breakfast preparation.

नाश्ते की तैयारी में अंडे के चयन, भंडारण और उपयोग की व्याख्या कीजिए ।

9. Describe classification and selection of meat with suitable examples.

माँस के वर्गीकरण एवं चयन का उपयुक्त उदाहरण सहित वर्णन कीजिए ।

❖❖❖❖❖❖❖