

DIP-373

DCA-3

**DIPLOMA EXAMINATION —
JANUARY 2015.**

Catering Assistant

பேக்கரி மற்றும் பேட்ட்சரீ

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

பகுதி அ — (20 × 1 = 20 மதிப்பெண்கள்)

சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுக்கவும்.

1. ப்ளாக் ஃபாரஸ்ட் (Black forest) கேக் அலங்கரிக்க உபயோகப்படுத்தப்படும் கலவை
(அ) ஃப்ரஷ் க்ரீம் (fresh cream)
(ஆ) பட்டர் க்ரீம் (butter cream)
(இ) மார்ஜரின் (margarine)
(ஈ) எதுவுமில்லை.
2. கேக் வடிவத்தில் உள்ள புட்டிங் (pudding)
(அ) ப்ளம் புட்டிங் (plum pudding)
(ஆ) ப்ரட் புட்டிங் (bread pudding)
(இ) வால்நட் புட்டிங் (walnut pudding)
(ஈ) ஹனி கோம் புட்டிங் (honey comb pudding)

3. கருக்கிய சர்க்கரையால் அலங்கரிக்கப்படும் கஸ்டர்டு (custard)
- (அ) ஃப்ரூட் கஸ்டர்டு (Fruit Custard)
 - (ஆ) காரமல் கஸ்டர்டு (Caramel custard)
 - (இ) ஆப்பிள் கஸ்டர்டு (Apple custard)
 - (ஈ) பனானா கஸ்டர்டு (Banana custard).
4. ஐஸ்க்ரீம் கலவை அடிக்கும் இயந்திரம்
- (அ) ஐஸ்க்ரீம் சர்னர் (ice cream churner)
 - (ஆ) மிக்ஸி
 - (இ) வெட்கரைண்டர்
 - (ஈ) (Blender) ப்ளெண்டர்.
5. மெதுவடை வடிவில் உள்ள பேக்கரி பண்டம்
- (அ) டோ நட் (Dough nut)
 - (ஆ) டானிஷ் பேஸ்ட்ரீ (Danish pastry)
 - (இ) வொயிட் பாரஸ்ட் (White forest)
 - (ஈ) ப்ரௌனீஸ் (Brounies).
6. எக்ளயர் (Eclair) என்பது
- (அ) சாக்லேட் கேக்
 - (ஆ) க்ரீம் நிரப்பப்பட்ட பேஸ்ட்ரீ
 - (இ) ஐஸ்க்ரீம் கேக்
 - (ஈ) முட்டை இல்லாத கேக்.

7. நகங்கள் வளர்ச்சிக்கும் வலுவிற்கும் தேவையான தாதுபொருள்
(அ) பொட்டாசியம் (ஆ) மெக்னீசியம்
(இ) கால்சியம் (ஈ) இரும்பு.
8. (Palate knife) பாலட் வகைகத்தி பயன்படுத்துவது
(அ) தந்தூர் (Tandoor)
(ஆ) சைனீஸ் (Chinese)
(இ) கேக்மேல் பகுதியில் க்ரீம் தடவுவதற்கு
(ஈ) ரொட்டியை வெட்டுவதற்கு.
9. இதிலிருந்து (Cocoa) கோகோ எடுக்கப்படுகிறது
(அ) (Cocoa pods) கோகோ பாட்ஸ்
(ஆ) கோகோ இலை (Cocoa leaf)
(இ) கோகோ மரபட்டை (Cocoa barks)
(ஈ) கோகோ தண்டு (Cocoa stem)
10. சீஸ் கேக்கில் பயன்படுத்தப்படும் சீஸ் வகை
(அ) (Cheese spread) சீஸ் ஸ்ப்ரெட்
(ஆ) (Grated cheese) துருவப்பட்ட சீஸ்
(இ) (Cottage cheese) காட்டேஜ் சீஸ்
(ஈ) (Parmesan cheese) பார்மேசன் சீஸ்.

11. சூப் பருகும் போது பயன்படுத்தப்படுவது (சாப்பிட)
(அ) (Soup sticks) சூப் ஸ்டிக்ஸ்
(ஆ) (Bread) பிரட்
(இ) (Butter) வெண்ணை
(ஈ) (Milk) பால்
12. மாவு கலவை புளிக்க காரணம்
(அ) சூடான நிலை (ஆ) மூடாமல் வைத்தல்
(இ) ஈஸ்டின் அளவு (ஈ) சூட்டின் அளவு.
13. டோஸ்டர் (Toaster)
(அ) கேக் வகை
(ஆ) ரொட்டி வகை
(இ) ரொட்டி துண்டு வேக வைக்கும் சாதனம்
(ஈ) அளக்க பயன்படுவது.
14. கேக் செய்ய கலவையின் கீழ் பேக்கிங் தட்டில்
உபயோகப்படுத்தப்படும் பொருள்
(அ) வெண்ணை
(ஆ) பட்டர் பேப்பர் (butter paper)
(இ) (Yeast) ஈஸ்ட்
(ஈ) மார்ஜரின்.

15. (Texture) டெக்ஸ்சர் என்றால்
- (அ) பதம் (ஆ) பேக்கிங் முறை
(இ) பிஸ்கட் வகை (ஈ) நிலைப்படுத்துதல்.
16. பிரட் க்ரம்ஸ் என்பது (bread crumbs)
- (அ) ரொட்டி தூள்
(ஆ) ரொட்டி கலவை
(இ) ரொட்டி வடிவம்
(ஈ) ரொட்டிக்கு மணம் சேர்ப்பது.
17. (Spreading) ஸ்ப்ரெட்டிங் என்பது
- (அ) கேக் மேல் வெண்ணைக் கலவை பரப்புதல்
(ஆ) கேக் ருசி பார்த்தல்
(இ) மெருகூட்டும் பொருள்
(ஈ) கேக்கை பதப்படுத்துதல்.
18. கோதுமை மாவில் உள்ள புரதம்
- (அ) (Flavanoid) ப்ளாவனாய்டு
(ஆ) (Calcium) கால்சியம்
(இ) (Gluten) க்ளூடன்
(ஈ) (Potassium) பொட்டாசியம்.

19. நெய்யின் மூல பொருள்

- (அ) பால் (milk) (ஆ) தாவரம்
(இ) தானியம் (ஈ) விலங்கு.

20. ஃபெர்மென்டேசன் (Fermentation) என்பது

- (அ) புளிக்க வைத்தல்
(ஆ) சூடாக்குதல்
(இ) கிருமிகளை அகற்றுவது
(ஈ) குளிரூட்டுவது.

பகுதி ஆ — ($5 \times 5 = 25$ மதிப்பெண்கள்)

எவையேனும் ஐந்திற்கு விடையளிக்கவும்.

21. பிரட் ரோல் (Bread roll) தயாரிக்கும் முறை பற்றி எழுதவும்.

22. பேக்கரியில் பழங்கள் உலர்ந்த பழங்களின் பயன்பாடு குறித்து எழுதுவும்.

23. (Oven) அவனில் கேக் கலவை வைத்தவுடன் விஞ்ஞான ரீதியாக கேக் தயாராகும் விதம் பற்றி எழுதவும்.

24. பேக்கிங் பவுடர், ஈஸ்ட் ஆகியவையில் செயல்பாடுகளை விவரிக்கவும்.

25. சாக்லேட் தயாரிக்கும் முறை பற்றி எழுதுவும்.

26. கேரமல் கஸ்டர்டு தயாரிக்கும் முறை பற்றி எழுதவும்.
27. சிக்கன் பஃபஸ் (Chicken puff) தயாரிக்கும் முறை பற்றி எழுதவும்.
28. சீஸ் கேக் (cheese cake) தயாரிக்கும் முறை பற்றி எழுதவும்.

பகுதி இ — ($3 \times 10 = 30$ மதிப்பெண்கள்)

எவையேனும் மூன்றிக்கு விடையளிக்கவும்.

29. பேக்கரியில் 100% சதவிகிதம் சுத்தம் கடைபிடிப்பதை பற்றி எழுதுக.
30. ப்ளாக் பார்ஸ்ட் (Black forest) மற்றும் முட்டை இல்லாத ப்ளம் கேக் (plum cake) தயாரிக்கும் முறை பற்றி எழுதுக.
31. கேக்கின் மேல் பகுதியை அலங்கரிக்கும் முறைகள் பற்றி எழுதுக – பார்த்டே கேக் (Birthday).
32. (Chocolate Truffle Cake) சாக்லேட் ட்ரூபுள் கேக் மற்றும் அதை அலங்கரிக்கும் முறை பற்றி எழுதுக.
33. சாக்லேட் ப்ரவுனீஸ் (Chocolate brownies) தயாரிக்கும் முறை பற்றி எழுதவும்.