

DIP-371

DCA-1

DIPLOMA EXAMINATION – JANUARY, 2015.

Catering Assistant

உணவு தயாரிப்பு முறைகள்

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

பகுதி அ — (20 × 1 = 20 மதிப்பெண்கள்)

பொருத்தமான விடையை தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக.

1. அடுமனை என்பது

(அ) அடுக்கு மாடி குடியிருப்பு

(ஆ) ரொட்டி கேக் தயாரிக்கும் இடம்

(இ) தங்கும் இடம்

(ஈ) இறைச்சி விற்பனை கூடம்.

2. Butcher-புச்சர் எனப்படுபவர்

(அ) மீன் உணவு சமைப்பவர்

(ஆ) சமையல் அறை பராமரிப்பவர்

(இ) இறைச்சி வெட்டுபவர்

(ஈ) உணவு பதப்படுத்துபவர்.

3. Kitchen stewards-கிச்சன் ஸ்டீவர்ட்ஸ்

- (அ) உதவி சமையல்காரர்
- (ஆ) சமையல் அறை பராமரிப்பவர்
- (இ) எடை போடுபவர்
- (ஈ) பொது உதவியாளர்.

4. Self service - செல்ப் ஃசர்வீஸ்

- (அ) உணவு சுயமாக தேர்ந்தெடுத்து உண்பது
- (ஆ) உணவு ருசி பார்ப்பது
- (இ) மேஜையில் பரிமாறுதல்
- (ஈ) தேவைக்கேற்ப பரிமாறுவது.

5. Health menu – ஹெல்த் மெனு

- (அ) உணவு பட்டியல்
- (ஆ) சுகாதாரமான உணவு பட்டியல்
- (இ) உணவு வகை
- (ஈ) விதவிதமான உணவு.

6. Meat Thermometer – மீட்தெர்மா மீட்டர்

- (அ) உணவு பதப்படுத்தும் சாதனம்
- (ஆ) மாமிச பதம் பார்க்கும் சாதனம்
- (இ) மாமிச எடை பார்க்கும் இயந்திரம்
- (ஈ) இறைச்சி வெட்டும் சாதனம்.

7. Multicuisine மல்டி குசைன்
- (அ) பன்னாட்டு சமையல் வகை
(ஆ) பல்நோக்கு சமையல்சாதனம்
(இ) சமையல் மின் உபகரணம்
(ஈ) உணவு அட்டவணை.
8. Thickening agent திக்கனிங் ஏஜன்ட்
- (அ) உணவு கலவை
(ஆ) கெட்டியாக்கும் பொருள்
(இ) மீன் கலவை
(ஈ) இறைச்சி தூளாக்கும் சாதனம்.
9. Fibre-ஃபைபர்
- (அ) கொழுப்பு (ஆ) மாமிசம்
(இ) நார்சத்து (ஈ) மாவுசத்து.
10. Chopping - சாப்பிங்
- (அ) பொடியாக நறுக்குதல்
(ஆ) நீள துண்டுகளாக வெட்டுதல்
(இ) உருண்டையாக வெட்டுதல்
(ஈ) சதுர துண்டாக வெட்டுதல்.

11. Baking-பேக்கிங்

- (அ) நீராவியில் வேகவைத்தல்
- (ஆ) எண்ணையில் வேகவைத்தல்
- (இ) நீரில் வேக வைப்பது
- (ஈ) வெப்ப காற்றில் வேக வைப்பது.

12. Marinate-மேரினேட்

- (அ) கலவையில் உற வைத்தல்
- (ஆ) நெருப்பில் சுடுவது
- (இ) ருசி பார்ப்பது
- (ஈ) உணவை குளிர்சியாக்குதல்.

13. Blending -பிளண்டிங்

- (அ) கலக்குதல்
- (ஆ) உறையவிடுதல்
- (இ) மசியவைத்தல்
- (ஈ) உறைய விடுதல்.

14. கேரளாவின் பிரபல உணவு வகை

- (அ) ஆலுமேத்தி
- (ஆ) எருசேரி
- (இ) பால் கொழுக்கட்டை
- (ஈ) ஃபிர்னி.

15. Salad-சாலட்

- (அ) காய் பழம் கலவை
- (ஆ) இறைச்சி வகை
- (இ) மீன்வகை
- (ஈ) ஊறுகாய் வகை.

16. Poisson course-பாய்சான் கோர்ஸ்

- (அ) சூப் வகை
- (ஆ) மீன் உணவு
- (இ) பன்றி இறைச்சி
- (ஈ) பாலாடை உணவு.

17. Mire poix-மியர் பாய்ஸ்

- (அ) குழம்பு சாறு
- (ஆ) ஸ்டாக்கிற்கு நறுமணம் சேர்க்கும் கலவை
- (இ) உணவு சேகரிக்கும் கிடங்கு
- (ஈ) மசாலா பொருள்.

18. Cloves -குளோவ்ஸ்

- (அ) ஏலக்காய்
- (ஆ) இலவங்கம்
- (இ) சுருள்பட்டை
- (ஈ) மிளகு வகை.

19. Sea Weeds-ஸீ வீட்ஸ்

- (அ) இஞ்சிவகை (ஆ) கடல் ஆமை
(இ) கடல்பாசி (ஈ) கடல் நண்டு.

20. Avacado

- (அ) மீன் வகை
(ஆ) மேற்கத்திய காய் வகை
(இ) கேக் வகை
(ஈ) காளான்.

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

சிறு வினாக்கள் எவையேனும் ஐந்தினிற்கு மட்டும் விடையளி.

21. அடுமனையை (Bakery) பற்றி சுருக்கமாக எழுதவும்.

22. Lunch Menu-மதிய உணவு மெனுவகைகள்
(2 உதாரணம் பட்டியல்) பற்றி விளக்கவும்.

23. சமையல் கலை விஞ்ஞானம் சார்ந்தது- விளக்கவும்.

24. உணவு சமைக்கும் சாதனங்கள் 8 வகைகளை
பட்டியலிடவும்.

25. உணவு பரிமாறும் சாதனங்கள் 8 வகைகளை
பட்டியலிடவும்.

26. ஐந்து கீரை வகைகள் பற்றி எழுதவும்.

27. தந்தாரி சமையல் முறை பற்றி சுருக்கமாக எழுதவும்.
28. ஆட்டிறைச்சி பிரியாணி தயாரிக்கும் முறை பற்றி எழுதவும்.

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

நெடு வினாக்கள் எவையேனும் மூன்று கேள்விகளுக்கு மட்டும் விடையளி.

29. சமையல் கூடத்தின் தலைமை உதவி சமையல் அதிகாரி (sous chef)யின் பணிகளை எழுது.
30. 'Standard Recipe'—தரமான உணவு தயாரிக்க வழிவகுக்கும் நெறிமுறைகளை பற்றி விரிவாக எழுது.
31. சமையல் அறை மற்றும் வேலையாட்கள் சுகாதார தரத்தை பற்றி விரிவாக எழுது.
32. சமையலில் பயன்படுத்தப்படும் மூலிகை இலைகள் மற்றும் மசாலாக்களை பற்றி எழுது.
33. இருநூறு மாணவர்கள் தங்கும் விடுதியில் (Non-veg menu) அசைவமெனு எழுதி (மதிய உணவு) (ரூயிறு—சனி – 7 நாட்கள்) பட்டியல் தயாரிக்கவும்.