

DIP-372

DCA-2

DIPLOMA EXAMINATION – JANUARY, 2015.

Catering Assistant

உணவு தயாரித்தல் மற்றும் பதப்படுத்துதல்

Time : 3 hours

Maximum marks : 75

பகுதி அ — (20 × 1 = 20 மதிப்பெண்கள்)

பொருத்தமான விடையை தேர்ந்தெடுக்க.

1. சமையல் வேலையில் கடைசி பகுதி எது?

(அ) ஸ்டீவர்டிங் (Stewarding)

(ஆ) பாட் வாஷ் (Pot wash)

(இ) ஸ்டில் ரூம் (Still room)

(ஈ) பேண்ட்ரி (Pantry)

2. மிஸ் என் பளா (Mis-en-place)

(அ) உணவுக்கலை (ஆ) ஒழுங்கமைப்பது

(இ) பரிமாறுதல் (ஈ) பதப்படுத்துதல்

3. ப்ளேட் வாஷ் (Plate wash)

- (அ) பாத்திரங்கள் வைக்குமிடம்
- (ஆ) தட்டுகள் கழுவுமிடம்
- (இ) தட்டுகள் அடுக்கப்படுமிடம்
- (ஈ) தட்டுகளை துடைக்குமிடம்

4. விஸ்க் (Whisk)

- (அ) கீம் அடிக்கும் சாதனம்
- (ஆ) ஒரு வகை பழம்
- (இ) இறைச்சி வெட்டும் இடம்
- (ஈ) ஒரு வகை மீன்

5. கொய்ல் (Quail)

- (அ) மீன்வகை
- (ஆ) இரால்
- (இ) பறவை
- (ஈ) சமையல் கருவி

6. க்ளோவ்ஸ் (Cloves)

- (அ) ஏலக்காய்
- (ஆ) மிளகு
- (இ) சோம்பு
- (ஈ) சீரகம்

7. அசபோட்டிடா (Asafoetida)

- (அ) மசாலா பொடி
- (ஆ) பெருங்காயம்
- (இ) வெந்தயம்
- (ஈ) சோம்பு

8. ஃபுட் கோர்ட் (Food court)

- (அ) அனைத்து வகை உணவும் ஒரு இடத்தில்
- (ஆ) முதியவர் உணவகம்
- (இ) நீதிமன்ற வளாகத்து உணவகம்
- (ஈ) மாணவர்கள் உணவகம்

9. ப்ரோகொலி (Brocoli)

- (அ) மீன்வகை
- (ஆ) குளிர்ந்த மலைகளில் விளையும் காய்
- (இ) தானியம்
- (ஈ) அரிசி வகை

10. சாலமாண்டர் (Salamander)

- (அ) உணவை சூடாக்க உதவுவது
- (ஆ) கறி வெட்டும் சாதனம்
- (இ) தட்டு கழுவும் இயந்திரம்
- (ஈ) சூப் வடிகட்டும் சாதனம்

11. பிரெஞ்ச் ப்ரைஸ் (French Fries)

- (அ) ஆட்டிறைச்சி வருவல்
- (ஆ) மீன் வருவல்
- (இ) முட்டை பொடிமாஸ்
- (ஈ) ஒரு வகை பழம்

12. பொட்டேட்டோ பீலர் (Potato peeler)

- (அ) உருளை மசாலா
- (ஆ) உருளை கட்லெட்
- (இ) உருளை மாவு
- (ஈ) உருளை தோல் சீவும் சாதனம்

13. யாம் (Yam)

- (அ) மோர் (ஆ) ஒரு வகை பூ
- (இ) சேனைகிழங்கு (ஈ) ஒரு வகை பழம்

14. சாட்டே (Saute)

- (அ) தண்ணீரில் வேக வைப்பது
- (ஆ) பதமாக வதக்குவது
- (இ) நீராவியால் சமைப்பது
- (ஈ) பொரிப்பது

15. சேவரி (Savoury)

- (அ) இனிப்பு உணவு (ஆ) மிதமான கார வகை
- (இ) பழச்சாறு (ஈ) மீன் வகை

16. டோஸ்டர் (Toaster)

- (அ) சத்துணவு
- (ஆ) மதுபானம்
- (இ) கேழ்வரகு மாவு
- (ஈ) சாண்ட்விச் மற்றும் ரொட்டி முறுகலாக்கும் சாதனம்

17. டர்கி (Turkey)

- (அ) ஒரு சாதனம் (ஆ) வான்கோழி
(இ) மாட்டின் கொழுப்பு (ஈ) பன்றி இறைச்சி

18. மைக்ரோவேவ் ஓவன் (Microwave oven)

- (அ) நுன்னிய கதிர்களால் அமைக்க உதவும் சாதனம்
(ஆ) நுன்னிய கிருமி கண்டறியும் சாதனம்
(இ) உணவு பதப்படுத்தும் சாதனம்
(ஈ) உணவை சூடாக்கும் சாதனம்

19. பிஸ் பாஃர்ஸ் (Fish farge)

- (அ) மீன் துண்டு
(ஆ) மீன்கள் காப்பி
(இ) வேக வைத்து அரைத்த மீனில் தயாரித்த உணவு
(ஈ) மீன் வலை

20. பாஸ்கரைஷேஷன் (Pasteurisation)

- (அ) உணவில் கொழுப்பு நீக்குதல்
(ஆ) பால் கொழுப்பை நீக்கும் விதம்
(இ) பாலை பதப்படுத்துதல்
(ஈ) வெண்ணை தயாரிப்பது

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

எவையேனும் ஐந்திற்கு விடையளிக்கவும்.

21. லார்டர் (Larder) பகுதி அமைப்பை வரைபடமாக வரைந்து விவரிக்கவும்.
22. மைக்ரோவேவ் ஓவன் (Microwave Oven) உபயோகிக்கும் முறை பற்றி எழுதவும்.
23. சன்னா பூரி, புல்கா (Pulka) தயாரிப்பு முறைகளை விளக்கவும்.
24. சமையலறையில் உபயோகிக்கும் வேர் காய்கறிகளை சமைப்பது பற்றி எழுதவும் – எவையேனும் மூன்று மட்டும்.
25. பழம், காய்கறிகளை கெடாமல் பாதுகாப்பது பற்றி எழுது.
26. ஏழு வகை உருளை கிழங்கு தயாரிக்கும் பெயர்களை எழுது (Potato Dish Names).
27. ஐந்து வகை சீஸ் பெயர்களை எழுது.
28. லார்டரில் தயாரிக்கும் இரண்டு வகை காய்கறி சாலட் பற்றி எழுது (Vegetable Salads).

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

எவையேனும் மூன்று விடையளிக்கவும்.

29. உலகதரம் வாய்ந்த லார்டர் சமையலறையை திட்டமிடுதல் பற்றி எழுது.
30. சமையலறையில் சாதனங்கள், வேலையாட்கள் பாதுகாப்பு பற்றி எழுது.

31. (Larder) லார்டர் பகுதியில் வேலை ஆரம்பிக்கு முன் செய்யவேண்டிய பணிகளை பற்றி எழுது.
32. சமையலறையில் உணவுப் பொருட்கள் எரிவாயு, மின்சாரம் சிக்கனப்படுத்தும் முறைகளை எழுது.
33. புதிதாக சமையல் வேலையில் சேர்ந்தவரிடம் (cook) தலைமை சமையல்காரர் (Ex.chef) என்ன தகுதிகளையும் திறமைகளையும் எதிர்பார்ப்பார்?
-