

No. of Printed Pages : 6

MHY-041

**POST GRADUATE DIPLOMA IN
HOTEL OPERATIONS
(PGDHO)**

Term-End Examination

December, 2024

MHY-041 : FOOD & BEVERAGE PRODUCTION

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : Answer any *five* questions. All questions
carry equal marks.

1. Describe the hierarchy of the kitchen staff with
the help of a chart. 20
2. Enumerate the points to be considered to
maintain a healthy, physical environment in
the kitchen. 20

3. Classify heavy and light equipments used in a kitchen and describe about *two* equipments of each category. 20
4. Name all mother sauces and explain the methods of preparation of any *two* basic mother sauces. 20
5. Explain the duties and responsibilities of the 'Head Chef'. 20
6. Explain in detail any *two* cuisines of North India. 20
7. Describe different cuts of fish and also explain methods for cooking fish. 20
8. Write a detailed note on cooking utensils/equipments. 20
9. Explain the different methods for making cakes. 20

10. Write short notes on any *two* of the following :

10×2=20

- (a) Wheat products
- (b) Effect of heat on milk
- (c) Textures in food
- (d) Marination

MHY-041**होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा****(पी. जी. डी. एच. ओ.)****सत्रांत परीक्षा****दिसम्बर, 2024****एम.एच.वाई.-041 : खाद्य एवं पेय पदार्थ उत्पादन***समय : 3 घण्टे**अधिकतम अंक : 100*

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किचन (रसोई) स्टाफ के पदानुक्रम के विषय में एक चार्ट द्वारा विस्तृत उल्लेख कीजिए। 20
2. रसोई को भौतिक रूप से स्वस्थ और स्वच्छ वातावरण से परिपूर्ण किन बिन्दुओं द्वारा किया जा सकता है ? 20

3. रसोई में भारी और हल्के उपकरणों को वर्गीकृत कीजिए तथा प्रत्येक प्रकार के दो उपकरणों का वर्णन कीजिए। 20
4. सभी मदर सॉस के नाम लिखिए एवं किन्हीं दो आधारभूत मदर सॉस बनाने की विधि को समझाइए। 20
5. 'हैड शैफ' के क्या कर्तव्य एवं जिम्मेदारियाँ हैं ? 20
6. उत्तर भारत के किन्हीं दो व्यंजनों के बारे में विस्तृत रूप से लिखिये। 20
7. मछली के विभिन्न कट कौन-कौन से हैं ? मछली पकाने की विभिन्न विधियों की व्याख्या कीजिए। 20
8. खाना पकाने के उपकरण एवं बर्तनों पर एक विस्तृत टिप्पणी लिखिये। 20
9. केक बनाने की विभिन्न विधियों की व्याख्या कीजिए। 20

10. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

10×2=20

(क) गेहूँ उत्पाद

(ख) दूध पर ताप का असर

(ग) खाद्य पदार्थ की बनावट

(घ) मैरीनेशन

× × × × × × ×