තෘතියික හා වෘත්තීය අධ්‍යාපන කොමිෂන් සභාව
වෘත්තීය දැනුම ඇගයීමේ පරීක්ෂාව -2021 මාර්තු/ අප්‍රේල්
සූපවේදී ශිල්පී -ජාතික වෘත්තීය සුදුසුකම -4 වන මට්ටම

කාලය -පැය 03

විභාග අපේක්ෂකයන් හට උපදෙස්

- ප්‍රශ්ණ පත්‍රය 1හා 2වශයෙන් කොටස් 2කි.
- ප්‍රශ්ණ පත්‍රය බහුවරණ ප්‍රශ්න මෙන්ම කෙටි පිළිතුරු ප්‍රශ්නද අඩංගු වේ.
- 1කොටසෙහි සෑම ප්‍රශ්ණයකදීම දී ඇති පිළිතුරු හතර අතුරින් වඩාත් ගැලපෙන පිළිතුර තෝරා ,සපයා ඇති පිළිතුරු පත්‍රයේ ඊට අදාළ අංකය අයත් කොටුව තුළ කතිරය (X) සලකුණු කරන්න.
- 2කොටසෙහි පළමු ප්‍රශ්නය ඇතුළුව තවත් ප්‍රශ්න 06කට පිළිතුරු සපයන්න
- මෙම ප්‍රශ්ණ පත්‍රයෙහි පිටු 12ක් අඩංගු වේ.

---

1 කොටස

1. මයික්‍රෝවේව්/(Microwave) ආහාර පිසීම යනුවෙන් හැඳින්වෙන්නේ
   a. ගිනි දැල්ලෙන් පිස ගැනීම
   b. අධික කිරණ මත පිසීම
   c. ගින්දර කෙලින්ම කෑම මත පිසීම
   d. රත් වූ යකඩ දැලක් මත පිසීම

2. මස්වල **දුර්ලභ** පෝෂක පදාර්ථය කුමක්ද ?
   a. මේද
   b. කැල්සියම්
   c. ප්‍රෝටීන්
   d. කාබෝහයිඩ්‍රේට්

3. ලුණු හා ගම්මිරිස් යොදා පදම් කල පිටි මත දවටා පසුව බිත්තර හා පාන්කුඩු මත තවරා බැදීමට සූදානම් කර ගන්නා ක්‍රමය
   a. රූ (Roux)
   b. පනේ (Pane)
   c. සෝතේ (Saute)
   d. ටෙරීන් (Terrine)

4. මස් වර්ග ග්‍රිල්(Grill) පිසීමේ ක්‍රමය අනුව RARE තත්වයට පිසීම පැහැදිලි කරනුයේ
   a. පිටත පිසී ඇතුලත ලා ලේ පාට තිබීම
   b. පිටත පිසී ඇතුලත ලේ පාට තිබීම
   c. පිටතත් ඇතුලතත් මනාව පිසී තිබීම
   d. පිටතත් ඇතුලතත් ලේ පාට නැතිව තිබීම

5. ප්‍රධාන ග්ලේස් වර්ග (GLAZE) වර්ග ගණන වනුයේ
    a. එකකි
    b. දෙකකි
    c. තුනකි
    d. හතරකි

6. Steel උපකරණය භාවිතා කරනුයේ
    a. මස්වල කටු ඉවත් කිරීම
    b. සිහින්ව එළවළු කැබලි කිරීම
    c. අයිසින් තට්ටුවෙන් තට්ටුව තුනී කිරීම
    d. මුළුතැන්ගෙයි පිහි මුවහත් කිරීම

7. සැබයොන් (Sabayon) සෑදීමට භාවිතා කරයි
    a. බිත්තර කහමද හා වතුර
    b. පිසන ලද බිත්තර
    c. බිත්තර සුදුමද හා වතුර
    d. පිසන ලද සුදුමද

8. ඩෙමිගේල්ස් (Demi-glace)වලින් සාදන අනු සෝස් එකක් වනුයේ
    a. කොක්ටේල් සෝස්
    b. ටාටා සෝස්
    c. රොබට් සෝස්
    d. චීස් සෝස්

9. මැසඩුවාන් (Macedoine) ක්‍රමයට කැපීමට වඩාත් සුදුසු වනුයේ
    a. එළවළු හා දෙහි
    b. එළවළු හා පලතුරු
    c. ඉගුරු හා සුදුලූණු
    d. පලතුරු හා පලා වර්ග

10. ට්‍රොන්සොන් (Troncon) මාළු කැපීමේ එක් ක්‍රමයක් විස්තර කරනුයේ
    a. රවුම් මාලුවකුගේ කටුත් සමග හරස් පෙත්තක්
    b. පැතලි මාලුවකුගේ කටුත් සමග හරස් පෙත්තක්
    c. මාලුවකුගේ ශරීරයේ කටු ඉවත් කර ගත් පෙත්තක්
    d. විශාල මාලුවකුගේ හරස් අතට කපා ගත් පෙත්තක්

11. ගින්නක් ඇතිවීමට බලපාන මූලික සාධකය කුමක්ද?
    a. තාපය, කාබන්, ගෑස්
    b. දහන ද්‍රව්‍ය, ඔක්සිජන්, තාපය
    c. විදුලිය, තාපය, දහන ද්‍රව්‍ය
    d. දහන ද්‍රව්‍ය, ඔක්සිජන්, කාබන්

12. සැල්මොනෙලා බැක්ටීරියා (Salmonella Bacteria)විනාශ කළ හැක්කේ
    a. අධිශීතකරණය (Freezing) -18 -22°C
    b. ශීතකරණය(Chilling to 0°C - 4°C)
    c. අධික උෂ්ණත්වයෙන්(Heating more than 100°C)
    d. විශබීජනාශක යොදා (Detergents)

13. සංචාරක හෝටලයක Full Board(American Plan) ක්‍රමවේදය යනු
    a. ආහාර එක් වේලක් හා නවාතැන් ලබාදීම
    b. ප්‍රධාන ආහාර වේල් දෙකක් හා නවාතැන් ලබාදීම
    c. උදෑසන ආහාර වේල හා නවාතැන් ලබාදීම
    d. ප්‍රධාන ආහාර වේල් තුන හා නවාතැන් ලබාදීම

14. චිකන් කුරුමා "Chicken khorma" සෑදීම සදහා භාවිතා කරන ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය වනුයේ,
    a. කොත්තමල්ලි සහ ගම්මිරිස්
    b. කොත්තමල්ලි කොළ සහ මීකිරි
    c. තුනපහ සහ පොල්කිරි
    d. මේදය සහ ඉගුරු සුදුලූණු පේස්ට්

15. White Sauce හි අඩංගු අමුද්‍රව්‍ය දෙකක් වනුයේ
    a. කිරි හා කුඩාවට කැබලි කරගත් තක්කාලි
    b. කිරි හා බී ලූණු
    c. කිරි හා කුරුදු කැබලි
    d. කිරි හා තලන ලද ගම්මිරිස් ඇට

16. Trotters (ට්‍රොටස්) අයත් වන්නේ කුමන සත්වයාටද ?
    a. හරකා
    b. බැටළුවා
    c. කුකුලා
    d. ඌරා

17. හොදින් පොඩි කරගත් අල භාවිතා කරනු ලබන ආහාර වර්ග වනුයේ
    a. රෝස්ට් පොටෑටෝ
    b. පාස්ලි පොටෑටෝ
    c. හර්බ් පොටෑටෝ
    d. මැෂ් පොටෑටෝ

18. ප්‍රෝන් කොක්ටේල් (Prawn cocktail) සදහා භාවිතා **නොකරන** අමුද්‍රව්‍ය වනුයේ
    a. මයෝනීස් සෝස්
    b. තම්බන ලද ඉස්සෝ
    c. තක්කාලි කෙචප්
    d. බදින ලද ඉස්සෝ

19. Coleslaw (කොල්ස්ලෝ) සලාද සදහා එලවළු කපන ක්‍රමය වනුයේ
    a. බ්‍රෘනුවාස් (Brunoise)
    b. මැස ඩු වාන් (Macedoine)
    c. ජුලියන් (Julienne)
    d. ජාර්ඩිනියර් (Jardiniers)

20. Dressing (ඩ්‍රෙසිං) එකක් යනු
    a. සලාදයන් සදහා භාවිතා කරන විනාකිරි
    b. සලාදයන්ගේ රසය තීව්‍ර කරන රසකාරකයකි
    c. සලාදයන් සදහා භාවිතා කරන ලුණු හා ගම්මිරිස් මිශ්‍රණයකි
    d. සලාදයන් සදහා භාවිතා කරන සෝස් වර්ගයකි

21. මුළුතැන්ගෙය විවෘත කිරීමේදී සෞඛ්‍යාරක්ෂාව සදහා බලපාන ප්‍රධාන කරුණ වනුයේ
    a. පිරිසිදු වාතාශ්‍රය හා ආලෝකය
    b. උපකරණ සහ මුළුතැන්ගෙයි පිරිසිදු බව
    c. අත්සේදීම හා පිරිසිදු නිල ඇදුම් භාවිතය
    d. සුදුසු වාතාශ්‍රය හා විෂබීජහරනය

22. "POULIRY" (පොල්ට්‍රි) මස් ½ kg **තැම්බීමට** අවශ්‍ය කාල ප්‍රමාණය වනුයේ
    a. විනාඩි 20 – විනාඩි 30 අතර
    b. විනාඩි 25 – විනාඩි 35 අතර
    c. විනාඩි 30 – විනාඩි 45 අතර
    d. විනාඩි 15 - විනාඩි 30 අතර

23. Root vegetable (රූට් වෙජිටබල්) තම්බා ගත යුත්තේ
    a. ලුණු මිශ්‍ර උතුරන ජලයේ 100^0C උෂ්ණත්වයෙහි ආරම්භය
    b. තෙල් මිශ්‍ර ඇල් ජලයේ 0^0C උෂ්ණත්වය ආරම්භය
    c. ලුණු මිශ්‍ර ඇල් ජලයේ 0^0C උෂ්ණත්වය ආරම්භය
    d. ඇල් ජලය හා උණු ජලයේ 50^0C උෂ්ණත්වය ආරම්භය

24. MICROWAVE පිසීමේ ක්‍රමයේ ඇති වඩාත් වාසිදායක කරුණ වනුයේ
    a. කාලය හා ශ්‍රමය ඉතිරිවීම
    b. බොහෝ භෝජන වර්ග පිස ගැනීම සදහා භාවිත කල හැකිය
    c. ආහාරවල සෞඛ්‍යාරක්ෂාව රැකගැනීම
    d. නිවුනු ආහාර කඩිනමින් රත් කිරීම

25. "Carrot Halwa" desserts අයත් රට වනුයේ
    a. ජපානය
    b. ඉන්දියාව
    c. චීනය
    d. මාලදිවයින

26. ආහාර පනතට අනුව ආහාර ගබඩා කළයුතු අවම උස ප්‍රමාණය වන්නේ
   a. අඟල් 22
   b. අඟල් 25
   c. අඟල් 18
   d. අඟල් 20

27. නිරෝගී පුද්ගලයෙකු දිනකට මිශ්‍ර පලතුරු වර්ග ගතයුතු ප්‍රමාණය කොපමණද?
   a. 150 ග්‍රෑම්
   b. 450 ග්‍රෑම්
   c. 250 ග්‍රෑම්
   d. 350 ග්‍රෑම්

28. පලතුරු කැපීම සදහා භාවිතා කරන ලෑල්ල යොදා ඇති වර්ණය කුමක්ද ?
   a. කහ
   b. සුදු
   c. රතු
   d. කොළ

29. “Leg of mutton” මස් කැපීමේ ක්‍රමයට අයත් සත්ව වර්ග වන්නේ
   a. ඌරු මස්
   b. හරක් මස්
   c. එළුමස්
   d. බැටළු මස්

30. එක් පුද්ගලයෙකු සදහා පිළිගන්වන සුප් ප්‍රමාණය
   a. 500 මිලිලීටර්
   b. 250 මිලිලීටර්
   c. 200 මිලිලීටර්
   d. 350 මිලිලීටර්

(ලකුණු 1 × 30 = 30)

2 කොටස

පළමු ප්‍රශ්නය ඇතුළුව තවත් ප්‍රශ්න 06කට පිළිතුරු සපයන්න

1. ආහාර පිසීමේ ක්‍රම 12 නම් කර, එම ආහාර පිසීමේ ක්‍රම 12 පැහැදිලි කරන්න (ලකුණු 10)

2. පහත සදහන් වචන වල තේරුම් ලියන්න . (ලකුණු 10)

a)

i) බර්-මනී (Beurre-Manie) -

ii) ක්ලුටේ (Cloute) -

iii) එග් වොෂ් (Egg wash) -

iv) බෲවුනීස් (Brunoise) -

v) ට්‍රොන්කෝන් (Trocon) -

vi) ෆ්ලෑෂ් (Flesh) -

vii) ඇපටයිසර් (Appetizer) -

viii) ග්ලූටන් (Gluten) -

ix) සැලමැන්ඩර් (Salamander – Saute) -

x) සෝටේ (Saute) -

3.

a) දේශීය හා විදේශීය අමුත්තන් සදහා සංචාරක හෝටලයක උදෑසන ආහාර (බුෆේ) වේලක් සදහා මෙනු එකක් ලියන්න (ලකුණු 05)

b) ඉන්දියන් ජාතිකයෙකු සදහා(three course)දිවා මෙනු එකක් ලියන්න (ලකුණු 05)

4.

a) එළවළු කපන ප්‍රධාන ක්‍රම 05 රූප සටහන් සහිතව වෙන වෙනම නම් කරන්න (ලකුණු 05)

b) ස්ටෝක්ස් වර්ගීකරණය වගුවක් ආශ්‍රිතව පැහැදිලි කරන්න (ලකුණු 05)

5.

a) සංචාරක හෝටලයක මුළුතැන්ගෙයක ප්‍රධාන කොටස් 5ක් නම් කරන්න (ලකුණු 05)

b) එම මුළුතැන්ගෙයි සේවය කරන කාර්යය මණ්ඩලය නිලතල බෙදීම් අනුව කැමැති වගුවක් ආශ්‍රිතව පැහැදිලි කරන්න (ලකුණු 05)

6.

a) සුප් වර්ගීකරණය වගුවකින් පැහැදිලි කරන්න (ලකුණු 05)

b) ජාත්‍යන්තර සුප් වර්ග 05ක් නම් කර එයට අදාල රටවල් නම් කරන්න (ලකුණු 05)

7.

a) "GLAZE" එකක් යනු කුමක්ද? එහි ප්‍රභේද 02ක් නම් කරන්න (ලකුණු 05)

b) Bechamel Sauce හි අමුද්‍රව්‍ය නම් කර, White Sauce අනු සෝස් නම් කරන්න (ලකුණු 05)

8.

a) පහත සදහන් desserts and sweets වල ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය 03 බැගින් ලියන්න (ලකුණු 05)

i) චොකලට් මුස් (Chocolate Mousse)
1.
2.
3.

ii) චීස් කේක් (Cheese Cake)
1.
2.
3.

iii) කැබිනට් පුඩිං (Cabinet Pudding)
1.
2.
3.

iv) වටලප්පන්(Watalappan)

1.
2.
3.

v) වැනිලා ස්පොන්ජ් කේක් (Sponge Cake)

1.
2.
3.

b) ඉහත සදහන් dessert වලින් ඔබ කැමති එකක් තෝරාගෙන එහි අමුද්‍රව්‍ය හා සාදන ක්‍රමය පියවර 05 පැහැදිලි කරන්න (ලකුණු 05)