



மூன்றாம் நிலை மற்றும் தொழிற்கல்வி ஆணைத்தொழிற்சார்
அறிவை மதிப்பிடும் பரீட்சை - மார்ச்/ஏப்ரல் 2021
சமையற்காரர் - ஏடு மட்டம் 4
நேரம் 03 மணித்தியாலங்கள்



பரீட்சார்த்திகளுக்கு அறிவித்தல்

- வினாத்தாள் 1, மற்றும் 2 என்றவாறாக 2 பகுதிகளைக் கொண்டது.
- இந்த வினாத்தாளில் பஸ்தேர்வு வினாக்களும் குறுகிய விடைகளுக்கான வினாக்களும் அடங்கியுள்ளன
- பகுதி 1 இல் உள்ள எல்லா வினாக்களுக்கும் தரப்பட்டுள்ள நான்கு விடைகளுள் மிகப் பொருத்தமான விடையைத் தெரிவு செய்து அதற்காகத் தரப்பட்டுள்ள விடையெழுத்துத் தாளில் அதற்குரிய இலக்கத்துக்குரிய கூட்டில் (X) அடையாளத்தை இடவும்.
- 2ம் பகுதியில் உள்ள ஏதாவது ஆறு வினாக்களுக்கு இவ்வினாத்தாளிலேயே விடையளிக்கவும்
- இந்த வினாத்தாள் 12 பக்கங்களைக் கொண்டது.

1ம் பகுதி

1. MicroWave இனால் உணவைச் சமைத்தல் என்பதனால் கருதப்படுவது
 - a. தீச்சுவலைகளினால் சமைத்தல்
 - b. அதிக பட்சமான கதிர்கள் மீது வைத்து சமைத்தல்
 - c. தீயின் மீது நேரடியாக உணவை வைத்துச் சமைத்தல்
 - d. தீப்பிளம்பான இரும்பு வலையொன்றின் மீது வைத்துச் சமைத்தல்
2. இறைச்சியில் அபூர்வமாகக் காணப்படும் போசாக்குப் பதார்த்தம்
 - a. கொழுப்பு
 - b. கல்சியம்
 - c. புரதம்
 - d. மாச்சத்து
3. உப்பையும் மிளகையும் ஒன்று சேர்த்துப் பதமான பின்னர் மாவில் புரட்டியெடுத்து பின்னர் பாண் தூளில் ஒற்றியெடுத்த பின் பொரிப்பதற்கு மயார் செய்யும் முறை
 - a. Roux
 - b. Pane
 - c. Saute
 - d. Terrine
4. இறைச்சியை Grill செய்யும் முறைக்கு அமைய RARE நிலைமையில் வருவதற்காக சமைப்பதனால் தெளிவாவது யாதெனில்,
 - a. வெளியில் சமைக்கப்பட்டிருப்பதன் உள்ளே இரத்தம் இளஞ் சிகப்பு நிறத்தில் இருத்தல்
 - b. வெளியில் சமைக்கப்பட்டிருப்பதன் உள்ளே இரத்த நிறம் இருத்தல்
 - c. உள்ளேயும் வெளியேயும் நன்கு சமைக்கப்பட்டிருத்தல்
 - d. உள்ளேயும் வெளியேயும் இரத்த நிறம் இல்லாதிருத்தல்

5. Glaze வகைகளில் பிரதானமான வகையாக அமைவது
 - a. ஒன்று
 - c. இரண்டு
 - b. மூன்று
 - d. நான்கு
6. Steel உபகரணங்களைப் பயன்படுத்துவது,
 - a. இறைச்சியில் உள்ள எலும்பை அகற்றுவதற்கு
 - b. மெல்லியதாக காய்கறிகளை துண்டாக்குவதற்காக
 - c. அயிசிங் படை படையாக மெல்லியதாக்குவதற்கு
 - d. சமையலறையில் உபகரணங்களைத் தீட்டுவதற்கு
7. Sabayon செய்யப் பயன்படுவது,
 - a. முட்டையின் மஞ்சட் கருவும் நீரும்
 - b. அவிக்கப்பட்ட முட்டை
 - c. முட்டையின் வெண் கருவும் நீரும்
 - d. அவிக்கப்பட்ட முட்டையின் வெண்கரு
8. Demi-Glace களினால் செய்யப்படும் Sauce வகை,
 - a. Cocktail Sauce
 - b. Tartar sauce
 - c. Robert Sauce
 - d. Cheese sauce
9. Macedoine முறையில் வெட்டுவதற்கு மிகவும் ஏற்றது
 - a. காய்கறிகளும் எலுமிச்சையும்
 - b. காய்கறிகளும் பழங்களும்
 - c. இஞ்சியும் வெள்பூடும்
 - d. பழங்களும் இலைக்கறிகளும்
10. Troncon மீன்களை வெட்டும் ஒரு முறையாகக் கூறப்படுவது,
 - a. வட்டமான மீனொன்றின் முள்ளுடன் குறுக்குக் கீலங்களாக வெட்டுவது
 - b. தட்டையான மீனொன்றின் முள்ளுடன் குறுக்குக் கீலங்களாக வெட்டுவது
 - c. மீனின் உடலில் இருந்து முள்ளை அகற்றி வெட்டியெடுத்த கீலமொன்று
 - d. பெரிய மீனொன்றைக் குறுக்காக வெட்டியெடுத்த கீலமொன்று
11. தீயொன்று ஏற்படுவதற்கான முதன்மையான காரணி,
 - a. வெப்பம், காபன், காஸ்
 - b. எரிபற்றும் பொருட்கள், ஒட்சிசன், வெப்பம்
 - c. மின்சாரம், வெப்பம், எரிபற்றும் பொருட்கள்
 - d. எரிபற்றும் பொருட்கள், ஒட்சிசன், காபன்
12. Salmonella bacteria வை அழிக்கக் கூடிய வழி
 - a. மிகைக் குளிர்நட்டியின் Freezing) -18 -22°C மூலம்
 - b. குளிர்நட்டியில் 0C° – 4C° வைப்பதன் மூலம்
 - c. 100C° வரையான மிகை உஷ்ணத்தில் வைப்பதன் மூலம்
 - d. கிருமி நாசினிகளைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம்

13. சுற்றுலா ஹோட்டல் ஒன்றில் Full Board(American Plan முறை எனப்படுவது
- ஒரு வேளை உணவும் தங்குமிட வசதியும் கொடுப்பது
 - இரு வேளை உணவும் தங்குமிட வசதியும் கொடுப்பது
 - காலை உணவு வேளையும் தங்குமிட வசதியும் கொடுப்பது
 - மூவேளை உணவும் தங்குமிட வசதியும் கொடுப்பது
14. Chicken Khorma செய்வதற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் முக்கியமான மூலப் பொருட்கள்
- கொத்துமல்லியும் மிளகும்
 - கொத்துமல்லி இலையும் தயிரும்
 - மசாலாப் பொருட்களும் தேங்காய்ப்பாலும்
 - கொழுப்பும், இஞ்சி, வெள்ளைப்பூடு பசையும் (Paste)
15. White Sauce இல் உள்ளடங்கியுள்ள முக்கியமான மூலப் பொருட்கள்
- பாலும் சிறு துண்டுகளாக வெட்டப்பட்ட தக்காளியும்
 - பாலும் பெரிய வெங்காயமும்
 - பாலும் கறுவாத் துண்டங்களும்
 - பாலும் தட்டியெடுக்கப்பட்ட மிளகு மணிகளும்
16. Trotters எவ்வகையான விலங்கினைச் சார்ந்தது?
- மாடு
 - செம்மறியாடு
 - கோழி
 - பன்றி
17. நன்கு நறுக்கப்பட்ட கிழங்கைப் பயன்படுத்தப்படும் உணவு வகை
- Roast Potato
 - Parsley Potato
 - Potato Herb
 - Mashed Potato
18. Prawn Cocktail செய்வதற்காகப் பயன்படுத்தப்படாத முக்கியமான மூலப் பொருள்
- Mayonnaise Sauce
 - Boiled Prawns
 - Tomato Ketchup
 - Fried Prawns
19. Cole-slaw Salad இற்காக காய்கறிகளை வெட்டும் முறை?
- Brunoise
 - Macedoine
 - Julienne
 - Jardiniers

20. Dressing எனப்படுவது,

- சலாது செய்வதற்காக பாவிக்கப்படும் வினாக்கிரி
- சலாதின் சுவையை அதிகரிப்பதற்காக பாவிக்கப்படும் சுவையூட்டி
- சலாது செய்வதற்காக பாவிக்கப்படும் உப்பு மற்றும் மிளகின் கலவை
- சலாது செய்வதற்காக பாவிக்கப்படும் சோஸ் வகை

21. சமையலறையை திறக்கும்போது சுகாதார காப்பினில் தாக்கஞ் செலுத்தும் முக்கிய விடயம்

- நல்ல காற்றோட்டமும் வெளிச்சமும்
- உபகரணங்களும் சமையலறையும் சுத்தமாக இருத்தல்
- கைகளைக் கழுவுதலும் சீருடை அணிந்திருத்தலும்
- பொருத்தமான காற்றோட்டமும் கிருமி நீக்கலும்

22. ½ கிலோ கோழி இறைச்சியைச் சமைப்பதற்கு அவசியமான கால அவகாசம்,

- 20 - 30 நிமிடங்களுக்கு இடையில்
- 25 - 35 நிமிடங்களுக்கு இடையில்
- 30 - 45 நிமிடங்களுக்கு இடையில்
- 15 - 30 நிமிடங்களுக்கு இடையில்

23. Root Vegetable களை அவிக்க வேண்டியது,

- உப்பு கலந்த கொதிக்கும் நீரில் 100° வெப்ப ஆரம்பத்தில்
- எண்ணெய் கலந்த தண்ணீரில் 0° வெப்ப ஆரம்பத்தில்
- உப்பு கலந்த தண்ணீரில் 0° வெப்ப ஆரம்பத்தில்
- தண்ணீர் மற்றும் உப்பு நீரில் 50° வெப்ப ஆரம்பத்தில்

24. MicroWave இனால் உணவைச் சமைக்கும் முறையில் மிகவும் நன்மை தரும் விடயம்

- நேரமும் உழைப்பும் மீதமாகும்
- பெரும்பாலான பாத்திரங்களை சமையலுக்காகப் பயன்படுத்த இயலும்
- உணவின் சுகாதாரத்தைப் பாதுகாத்தல்
- சூடாறிய உணவைத் துரிதமாக சூடேற்றிக் கொள்ளலாம்

25. Carrot Halwa Dessert எந்த நாட்டைச் சேர்ந்த தின்பண்டம்?

- யப்பான்
- இந்தியா
- சீனா
- மாலைத் தீவு

26. உணவுச் சட்டங்களுக்கு அமைய உணவைக் கஞ்சியப்படுத்தும் போது இருக்க வேண்டிய குறைந்த பட்ச உயரம்

- 22 அங்குலம்
- 25 அங்குலம்
- 18 அங்குலம்
- 20 அங்குலம்

27. ஆரோக்கியமான ஒருவருக்கு நாளொன்றுக்கு பழக் கலவை கொடுக்க வேண்டிய அளவு
- 150 கிராம்
 - 450 கிராம்
 - 250 கிராம்
 - 350 கிராம்
28. பழவகைகளை வெட்டுவதற்கு பயன்படுத்தும் பலகையின் நிறம் யாது ?
- மஞ்சல்
 - வெள்ளை
 - சிகப்பு
 - பச்சை
29. "Leg of mutton" முறையில் இறைச்சியை வெட்டுவதற்கு உரிய விலங்கு
- பன்றி
 - மாடு
 - ஆடு
 - செம்மறி ஆடு
30. ஒருவருக்கு வழங்குவதற்கான சூப்பின் அளவு
- 500 மி.லீற்றர்
 - 250 மி.லீற்றர்
 - 200 மி.லீற்றர்
 - 350 மி.லீற்றர்

(புள்ளிகள் 1 x 30 = 30)

2 பகுதி

முதலாம் உட்பட ஆறு வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும்

1. உணவு சமைக்கும் முறைகள் 12 ஐப் பெயரிட்டு அவ்வாறான 12 முறைகளையும் விபரிக்கவும்

(10 புள்ளிகள்)

2. பின்வரும் சொற்களின் கருத்தை எழுதவும்

(10 புள்ளிகள்)

a)

- i) Beurre-Manie -
- ii) Cloute -
- iii) Egg wash -
- iv) Brunoise -
- v) Troncon -
- vi) Flesh -
- vii) Appetizer -
- viii) Gluten -
- ix) Salamander - Saute -
- x) Saute -

3.

- a) உள்ளூர் மற்றும் வெளியூர் விருந்தினர்களுக்காக காலை நேர (Buffet) உணவு வேளை ஒன்றுக்கான உணவுப் பட்டியல் ஒன்றை எழுதவும் (05 புள்ளிகள்)

- b) இந்திய நாட்டவர் ஒருவருக்கான மூன்று பாக (three course menu) பகல் நேர உணவுப் பட்டியல் ஒன்றை எழுதவும் (05 புள்ளிகள்)

4.

- a) காய்கறிகள் வெட்டும் பிரதான 05 முறைகளை பட வரைபுகளுடன் வெவேறாக பெயரிடவும் (05 புள்ளிகள்)

b) Stocks வகைப்படுத்தலை அட்டவணையொன்றின் மூலம் விளக்கவும் (05 புள்ளிகள்)

5.

a) சுற்றுலா ஹோட்டலொன்றின் சமையலறையின் மக்கிய பாகங்கள் ஐந்தைப் பெயரிடவு
(05 புள்ளிகள்)

b) அச் சமையலறையில் பணி புரியும் செயற்பணிக் குழுவின் பதவிகளுக்கு அமைய
விருப்பமான
அட்டவணையொன்றின் மூலம் விளக்கவும். (05 புள்ளிகள்)

6.

a) Soup வகைப்படுத்தலை அட்டவணையொன்றின் மூலம் விளக்கவும் (05 புள்ளிகள்)

b) சர்வதேச சூப் வகைகள் ஐந்தைப் பெயரிட்டு அவற்றுக்குரிய நாடுகளின் பெயர்களையும் தரவும். (05 புள்ளிகள்)

7.

a) "GLAZE" எனப்படுவது யாது ? அதன் வேறுபாடுகளை இரண்டைப் பெயரிடவும்
(05 புள்ளிகள்)

b) Bechamel Sauce இன் மூலப் பொருட்களைப் பெயரிட்டு White Sauce னை துணை
சோஸ் ஐப் பெயரிடவும் (05 புள்ளிகள்)

8.

a) பின்வரும் Dessert & sweets வகைகளின் முக்கியமான 03 மூலப் பொருட்களை எழுதவும்

(05 புள்ளிகள்)

- | | |
|------------------------|----|
| i) Chocolate Mousse | 1. |
| | 2. |
| | 3. |
| ii) Cheese Cake | 1. |
| | 2. |
| | 3. |
| iii) (Cabinet Pudding) | 1. |
| | 2. |
| | 3. |
| iv) Watalappan | 1. |
| | 2. |
| | 3. |
| v) Sponge Cake | 1. |
| | 2. |
| | 3. |

b) மேலே கூறப்பட்டுள்ள Dessert வகைகளுள் உங்களுக்கு விருப்பமான ஒன்றைத் தெரிவு செய்து அவற்றின் மூலப் பொருட்களையும் அவற்றை செய்யும் முறைகளையும் 05 படி முறைகளையும் எழுதவும்.

(05 புள்ளிகள்)