



තෘතීයික හා වෘත්තීය අධ්‍යාපන කොමිෂන් සභාව  
 වෘත්තීය දැනුම ඇගයීමේ පරීක්ෂාව- 2022 අප්‍රේල්  
 සුපවේදී ශිල්පී  
 ජාතික වෘත්තීය සුදුසුකම - 4 වන මට්ටම



කාලය පැය 03

විභාග අපේක්ෂකයන් හට උපදෙස්

- සියළුම ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න.
- අංක 1 සිට 50 දක්වා වූ ප්‍රශ්නවල , දී ඇති (a), (b), (c), (d) උත්තර වලින් නිවැරදි හෝ වඩාත් ගැළපෙන හෝ උත්තරය තෝරන්න
- ඔබට සැපයෙන උත්තර පත්‍රයේ එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා දී ඇති කව අතුරින්, ඔබ තෝරාගත් උත්තරයෙහි අංකයට සැසඳෙන කවය තුළ (X) ලකුණ යොදන්න
- මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයෙහි පිටු 07 ක් අඩංගු වේ.

**1 කොටස**

1. පිසින ලද මස්වල **දුර්ලභ** පෝෂ්‍ය පදාර්ථය වන්නේ;
  - a) මේදය
  - b) ප්‍රෝටීන්
  - c) විටමින්
  - d) කාබෝහයිඩ්‍රේට්
2. නැවුම් එළවළු හා පලතුරු මිලදීගැනීමේදී ප්‍රධාන වශයෙන් සැලකිලිමත් වියයුතු සාධක දෙකක් වන්නේ;
  - a) ගුණාත්මකභාවය හා ප්‍රමාණය
  - b) ගුණාත්මකභාවය හා වර්ණය
  - c) ප්‍රමාණය හා ස්වභාවය
  - d) භෞතික පෙනුම සහ ස්වභාවය
3. ස්ටීක් (Steak) මස්වර්ග ග්‍රිල් (Grill) කර පිසීමේදී Rare තත්ත්වයට අනුකූල වනුයේ;
  - a) පිටත පිසී ඇතුළත ලා ලේ පාට තිබීම
  - b) පිටත පිසී ඇතුළත ලේ පාට තිබීම
  - c) පිටත හා ඇතුළත මනාව පිසී තිබීම
  - d) පිටත හා ඇතුළත ලේ පාට නැතිව තිබීම
4. ප්‍රධාන ග්ලේස් (Glaze) වර්ග ගණන වනුයේ;
  - a) එකකි
  - b) දෙකකි
  - c) තුනකි
  - d) හතරකි
5. පිසූ ආහාර පිළිගැන්වීමට පෙර තබාගත යුතු සඳහා උෂ්ණත්ව පරාසය වන්නේ;
  - a) 44°C - 66°C
  - b) 45°C - 60°C
  - c) 60°C - 100°C
  - d) 65°C - 72°C
6. ඩෙමි ග්ලේස් (Demi-glaze) වලින් සාදනු ලබන අනු සෝස් එකක් වනුයේ;
  - a) කොක්ටේල් සෝස්
  - b) ටාටා සෝස්
  - c) රොබට් සෝස්
  - d) චීස් සෝස්

7. මැසඩුවාන් (Macedonia) ක්‍රමයට කැපීමට වඩාත් සුදුසු වනුයේ;
  - a) කැරට් හා දෙහි
  - b) කැරට් හා ගස්ලබු
  - c) ඉගුරු හා සුදුලෑණු
  - d) ගස්ලබු හා ගොටුකොළ
  
8. ඩාර්න් Darne මාළු කැපීමේ එක් ක්‍රමයක් විස්තර කරනුයේ;
  - a) මාලුවකුගේ ශරීරයේ කටු ඉවත් කර ගත් පෙත්තක්
  - b) විශාල මාලුවකුගේ හරස් අතට කපා ගත් පෙත්තක්
  - c) රවුම් මාලුවකුගේ කටුත් සමග හරස් පෙත්තක්
  - d) පැතලි මාලුවකුගේ කටුත් සමග හරස් පෙත්තක්
  
9. ටින්කල පළතුරු විවෘතකළ පසුගබඩාකළ යුතු ස්ථානය වන්නේ;
  - a) වියළි ගබඩාවක
  - b) කාමර උෂ්ණත්වයේදී
  - c) උණුසුම් හා තෙත් ස්ථානයක
  - d) ශීතාගාරයේ (Chiller)
  
10. ආහාර පිසීම සඳහා යොදාගැනෙන අමුද්‍රව්‍යවල වර්ධනය වන බැක්ටීරියාවක් වන ස්ටැප්ලොකෝකස් (Staphylococcus) විනාශ කළ හැක්කේ;
  - a) අධිශීතකරණය (Freezing)
  - b) ශීතකරණය (Chilling to 0°C - 4°C)
  - c) අධික උණුසුමෙන් (Heating to 100°C)
  - d) විෂබීජ නාශක යොදා (Detergents)
  
11. සංචාරක හෝටලයක All inclusive (AI) ක්‍රමවේදය යනු;
  - a) ආහාර වේල් තුන සමඟ විදේශීයව නිෂ්පාදනය කරන ලද මත්පැන් වර්ග හා සියළුම පැණි බීම වර්ග
  - b) ආහාර වේල් තුන සමඟ කෙටි ආහාර හා විදේශීයව නිෂ්පාදනය කරන ලද මත්පැන් වර්ග හා සියළුම පැණි බීම වර්ග
  - c) ආහාර වේල් තුන සමඟ කෙටි ආහාර හා දේශීයව නිෂ්පාදනය කරන ලද මත්පැන් වර්ග හා සියළුම පැණි බීම වර්ග
  - d) ආහාර වේල් තුන සමඟ කෙටි ආහාර හා දේශීයව නිෂ්පාදනය කරන ලද මත්පැන් වර්ග
  
12. තන්දූරි චිකන් (Tandoori chicken) සාදනු ලබන්නේ;
  - a) තෑම් බීමෙන්
  - b) ග්‍රිල් කිරීමෙන්
  - c) බැදීමෙන්
  - d) අවන් (oven) කිරීමෙන්
  
13. ක්ලෝට්ට් (Cloute) අඩංගු අමුද්‍රව්‍ය දෙකක් වනුයේ
  - a) කරාබුනැට් (Clove) හා තයිම් (Thyme)
  - b) කරාබුනැට් (Clove) හා බේ ලීෆ් (Bay leaf)
  - c) කරාබුනැට් (Clove) හා බැසිල් (Basil)
  - d) කරාබුනැට් (Clove) හා ඔරිගානෝ (Oregano)
  
14. ට්‍රොට්ටර්ස් (Trotters) අයත් වන්නේ කුමන සත්ත්වයාටද?
  - a) හරකා
  - b) බැටළුවා
  - c) කුකුලා
  - d) උරා

15. හොදින් පොඩි කරගත් අල භාවිතා කරනු ලබන ආහාර වර්ග වනුයේ;
- රෝස්ට් පොටෑටෝ
  - පාස්ලි පොටෑටෝ
  - ඩවස් පොටෑටෝ
  - මෑෂ් පොටෑටෝ
16. ප්‍රෝන් කොක්ටේල් (Prawn cocktail) සඳහා භාවිතා කරන ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍යය වනුයේ;
- මයෝනේස් සෝස්
  - Worcestershire සෝස්
  - තක්කාලි කෙවළු
  - ඔයිස්ටර් සෝස්
17. “A” වර්ගයේ ගින්නක් ඇතිවන්නේ;
- කොළ, වැරහැලි, දර හා කාඩ්බෝඩ් ගිනි ගැනීමෙනි
  - කොළ, කාඩ්බෝඩ්, ලෝහ හා ප්ලාස්ටික්වර්ග ගිනි ගැනීමෙනි
  - කොළ, වැරහැලි, කාඩ්බෝඩ් හා ප්ලාස්ටික් ගිනි ගැනීමෙනි
  - කොළ, කාඩ්බෝඩ්, ඉලෙක්ට්‍රික් හා තෙල් ගිනි ගැනීමෙනි
18. ඉතාලි ජාතිකයින්ගේ ජාතික සුප් වර්ගය වන්නේ;
- ටොමැටෝ සුප්
  - කොන්සට් සුප්
  - ටොලගනන්නි සුප්
  - මින්ස්ටෝනි සුප්
19. පැස්ටා කාබොනාරා (Pasta Kabonara) කුමන රටකට අයත් කෑමකිද?
- අප්‍රිකාව
  - ඉතාලි
  - ඇමරිකාවය
  - නවසීලන්තය
20. පළතුරු හෝ පළතුරු යුෂ පාන් හෝ Toast පාන්, බිත්තර, බටර්, ජෑම්, තේ හෝ කෝපි සමඟින් යන උදෑසන ආහාර වේල වන්නේ;
- ඇමරිකන් ආහාර වේල (American breakfast)
  - ශ්‍රී ලංකන් ආහාර වේල (Sri Lankan breakfast)
  - ඉංග්‍රීසි ආහාර වේල (English breakfast)
  - කොන්ටිනෙන්ටල් ආහාර වේල (Continental breakfast)
21. ඉන්දියානු ආහාර පිසීමේදී බහුල ලෙස යොදා ගන්නා අමුද්‍රව්‍ය වන්නේ;
- පොල්තෙල් හා පාන් පිටි
  - ඔලිව් තෙල් හා පාන් පිටි
  - එළඹි තෙල් හා උඳු පිටි
  - සෝයා තෙල් හා ආටා පිටි
22. Western Herbs ගණයට අයත් වන්නේ;
- පාස්ලි / සැල්දරි / ලෙමන් ග්‍රාස්
  - පාස්ලි / තයිම් / සැල්දිරි
  - ලෙමන් ග්‍රාස් / පාස්ලි / බැසිල්
  - සැල්දරි / ලෙමන් ග්‍රාස් / පාස්ලි

23. රූ (Roux) එකක් සෑදීමට අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය වන්නේ;
- සමාන ප්‍රමාණයෙන් මේදය හා හාල් පිටි
  - සමාන ප්‍රමාණයෙන් මේදය හා තිරිඟු පිටි
  - සමාන ප්‍රමාණයෙන් මේදය හා කුරක්කන් පිටි
  - සමාන ප්‍රමාණයෙන් මේදය හා ඉරිඟු පිටි
24. කැවිය(ඊ) (Cavirar) යනු;
- අතුරුපසකි
  - සැන්විච් එකකි
  - ස්නැක් එකකි
  - මාළු බිත්තර
25. බාබකියු (barbeque) ක්‍රමයේදී ආහාර සකසනු ලබන්නේ;
- ග්‍රිල් (grill) කිරීම මගින්
  - තැම්බීම (boil) මගින්
  - පිලිස්සීම (burn) මගින්
  - අවන් (Oven) කිරීම මගින්
26. පෝචින් (Poaching) කිරීම යනු;
- ජලය නටන අවස්ථාවේ ආහාර පිස ගැනීම
  - ගැඹුරු තෙලේ බැද ගැනීම.
  - හුමාලයෙන් තැම්බීම.
  - ජලය නැටීමට ආසන්න අවස්ථාවේ පිස ගැනීම
27. කොල්ස්ලෝ (Coleslaw) සලාද සඳහා ඵලවළු කපන ක්‍රමය වනුයේ;
- බ්‍රූනොයිස් (Brunoises)
  - මැසඩුවාන් (Macédoine)
  - ජූලියන් (Julienne)
  - ජාර්ඩිනියර් (Jardinières)
28. ඩ්‍රෙසින් (Dressing) එකක් යනු;
- සලාද වර්ගය සඳහා භාවිතා කරන විනාකිරි
  - සලාද වර්ගය සඳහා භාවිතා කරන වැස්මක්
  - සලාද වර්ගය සඳහා භාවිතා කරන ලුණු හා ගම්මිරිස්
  - සලාද වර්ගය සඳහා භාවිතා කරන සෝස් එකක්
29. මුළුතැන්ගෙයි අවට පරිසරයේ පවිත්‍රතාවය සඳහා බලපාන ප්‍රධාන කරුණු වනුයේ;
- සුදුසු වාතාශ්‍රය හා ආලෝකය
  - සෝදන ස්ථානය හා දිනපතා නෑම
  - කසල ඉවත් කිරීම හා අත්සේදීම
  - සුදුසු වාතාශ්‍රය හා දිනපතා නෑම
30. සිමර් (Simmer) යනු;
- පදම් කිරීම
  - මද ගින්නේ තැම්බීම
  - කුරුටු ගැම
  - පෙරා ගැනීම

31. ආහාර පිසීම සඳහා භාවිතාකරන අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේදී හා නිකුත් කිරීමේදී;
- මුලින් ගෙනෙන දෑ පසුව නිකුත් කල යුතුය
  - මුලින් ගෙනෙන දෑ මුලින් නිකුත් කල යුතුය
  - අද ගෙනෙන දෑ අදම නිකුත් කිරීම
  - සියල්ල කලවමේ නිකුත් කල යුතුය
32. හෝටලයක ප්‍රධාන දෙපාර්තමේන්තු හතර (04) වනුයේ;
- Maintenance / Accounts / Supply / Repair Department
  - Housekeeping / Front office /Repair/Accounts
  - Front Office/Kitchen/Restaurant & Bar/House Keeping
  - Restaurant and Bar / Kitchen / front office / Accounts Departments
33. ගින්නක් ඇතිවීමට බලපාන ප්‍රධාන සාධක තුනක් වනුයේ;
- ඔක්සිජන්/ගිනි පුළිඟු/දහන පෝෂක
  - නයිට්‍රජන් / හයිට්‍රජන් / කාබන්
  - තෙල් වර්ග/නයිට්‍රජන් /හයිට්‍රජන්
  - මැග්නීසියම් / සල්පේට් / කාබන්
34. සුදු පැහැයෙන් දක්වන Chopping board එක භාවිතා කරනුයේ;
- එළවළු කැපීම සඳහා
  - බේකරි ආහාර සඳහා
  - මාළු කැපීම සඳහා
  - පළතුරු කැපීම සඳහා
35. ශ්‍රී ලංකාව තුළ ආහාරවල ගුණාත්මක තත්වය පිළිබඳ ලබා දෙන ප්‍රමිති සහතිකය වනුයේ;
- HACCP
  - SLS
  - ආහාර තාක්ෂණ සහතිකය
  - ආහාර පිරිසිදු කිරීමේ සහතිකය
36. මුළුතැන්ගෙයි ඇතිවන කුඩා ගැස් ගින්නක් ක්ෂණිකව සීමා කරන්නේ;
- ගිනි බිලැන්කට්ටුව
  - ජලය
  - කාබන්ඩයොක්සයිඩ්
  - වැලි
37. මයික්‍රොවේව් පිසීමේ ක්‍රමයේ ඇති වාසියක් නොවන්නේ;
- කාලය හා ශ්‍රමය ඉතිරිවීම
  - බොහෝ භාජන වර්ග මෙය තුළට දැමිය හැක
  - සමහර ආහාර පිස ගැනීමට ඇති හැකියාව අඩුය
  - නිවුනු ආහාර රත් කිරීම පහසුය
38. කැරට් හල්වා අතුරුපස (Carrot Halva desserts) අයත් රට වනුයේ;
- ජපානය
  - ඉන්දියාව
  - චීනය
  - මාලදිවයින

39. මුළුතැන්ගෙයි විවිධ වූ අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේදී සැලකිල්ලට ගතයුතු සාධක වන්නේ;
- උෂ්ණත්වය, වාතාශ්‍රය, සනීපාරක්ෂාව හා pH අගයයි
  - උෂ්ණත්වය, වාතනය, සනීපාරක්ෂාව හා ජල මට්ටමයි
  - උෂ්ණත්වය, වාතනය, සනීපාරක්ෂාව හා pH අගයයි
  - උෂ්ණත්වය, වාතාශ්‍රය, සනීපාරක්ෂාව හා ජල මට්ටමයි
40. ලුණු හා ගම්මිරිස් යොදා පදම් කල පිටි මත දවටා පසුව බිත්තර හා පාන්කුඩු මත තවරා බැදීමට සුදානම් කර ගන්නා ක්‍රමය වන්නේ;
- රූ (Roux)
  - පනේ (Pane)
  - සෝටේ (Saute)
  - ටෙරින් (Terrine)
41. දේශීය ආහාර සඳහා යොදා ගැනෙන උකුකර ගැනීමේ ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ;
- Roux
  - පොල්කිරි
  - කෝන් ෆ්ලවර්
  - තක්කාලි
42. සුසි Rice කුමන රටකට අයත්ද ?
- ශ්‍රී ලංකාව
  - ජපානය
  - ඉන්දියාව
  - ඉතාලිය
43. Tandoori නම් ජනප්‍රිය පිසීමේ ක්‍රමය කුමන රටකට ආවේණිකද?
- මාලදිවයින
  - මැඩගස්කරය
  - ඉන්දියාව
  - ඉරානය
44. “Food Thermometer” භාවිතා කිරීමට වඩාත් සුදුසු වන්නේ;
- උණුසුම් ආහාර වල උෂ්ණත්වය මැනීම සඳහා
  - මස් හා මාළු නියමිත උෂ්ණත්වයට පිසී ඇත්දැයි බැලීම
  - ආහාර නරක්නොවී තබා ගැනීම සඳහා
  - සියළු ආහාරවල උෂ්ණත්වය මැනීම සඳහා
45. තත්ත්වයෙන් උසස් මස් වර්ග අලෙවිකරන රටවල් වන්නේ;
- ඕස්ට්‍රේලියාව, නවසීලන්තය
  - නවසීලන්තය, බ්‍රසීලය
  - ඕස්ට්‍රේලියාව, බ්‍රසීලය
  - නවසීලන්තය, අප්‍රිකාව
46. කටු සහිත මාළුවල බහුලව අඩංගුවන්නේ;
- ප්‍රෝටීන්
  - මේදය
  - කැල්සියම්
  - යකඩ

47. මිල්ක් ෂේක් (Milk shake) සැදීමේදී භාවිතාකරන රසකාරක වන්නේ;

- වැනිලා පැණිරස කාරකය (Vanilla Sweetener)
- ෂර්බට් සිරප් (Sherbet Syrup)
- ආමන්ඩ් රසකාරකය (Almond Flavor)
- ෆැන්ටා (Fanta)

48. කෝඩියල් මිශ්‍ර කිරීමේ අනුපාතය වන්නේ;

- 2 :5
- 2 :9
- 10 :1
- 1 :7

49. ශීතකළ තේ (Ice Tea) සැකසීමේදී භාවිතාකරන නැවුම් ඖෂධීය (Fresh Herbs) අමුද්‍රව්‍යයක් වන්නේ;

- පාස්ලි
- සැල්දරි
- මින්ට් කොළ
- බැසිල්

50. ඇපල් ජූස් සැදීමේදී වර්ණය රඳවාගැනීම සඳහා එක්කළ හැකි ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ;

- සීනි
- දෙනි යුෂ
- අයිස් චතුර
- උණු චතුර

(01 x 50 = ලකුණු 50)



තෘතීයික හා වෘත්තීය අධ්‍යාපන කොමිෂන් සභාව  
 වෘත්තීය දැනුම ඇගයීමේ පරීක්ෂාව- 2022 අප්‍රේල්  
 සුපවේදී ශිල්පී  
 ජාතික වෘත්තීය සුදුසුකම - 4 වන මට්ටම



කාලය පැය 03

විභාග අපේක්ෂකයන් හට උපදෙස්

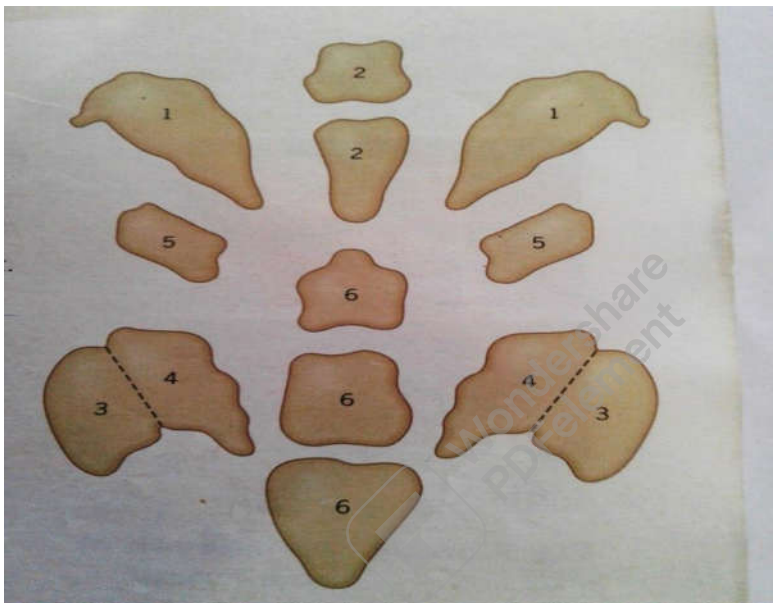
- පළමු (01) ප්‍රශ්නය ඇතුළුව ප්‍රශ්න පහකට (05) පිළිතුරු සපයන්න. (පළමු (01) ප්‍රශ්නය අනිවාර්ය වන අතර පිළිතුරු ලබාදිය යුතු මුළු ප්‍රශ්න ගණන පහක් (05) විය යුතුය).
- මෙම කොටස සඳහා පිළිතුරු සැපයීම සඳහා, ප්‍රශ්න පත්‍රයේ දී ඇති ඉඩ භාවිතා කරන්න.
- මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයෙහි පිටු 06 ක් අඩංගු වේ.

2 කොටස

1.

a) ඉහත රූප සටහනින් පෙන්වා ඇති සත්ත්වයාගේ කොටස් නම් කරන්න

(ලකුණු 05)



1		4	
2		5	
3		6	

b) හරක් මස් පිසීමේ ක්‍රම පහක් (05) ක් නම් කර, එම පිසීමේ ක්‍රම කෙටියෙන් විස්තර කරන්න.

(ලකුණු 05)



2.

- a) සංචාරක හෝටලයක සංවිධානාත්මක නිෂ්පාදන මුළුතැන්ගෙයක (Organization of a production Kitchen) ප්‍රධාන අංශ නම් කර, එම අංශ වලින් සිදුවන සේවාව කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.  
(ලකුණු 05)

- b) එම මුළුතැන්ගෙය සේවය කරන කාර්යය මණ්ඩලය නිලතල බෙදීම් අනුව කැමති වගුවක් ආශ්‍රිතව කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.  
(ලකුණු 05)



3. විදේශ රටකින් ශ්‍රී ලංකාවේ සංචාරක හෝටලයකට තරුණ යුවලක් පැමිණේ. දිවා ආහාර ගැනීමේදී බිරිඳ හරක් මස් හා උණු මස් පමණක් ආසාත්මිකතාවයෙන් පෙළේ. ස්වාමියා ඉන්දිය ජාතිකයෙකු වන අතර ඉන්දිය ආහාර සඳහා වඩාත් රුචිකත්වයක් දක්වයි.  
a) ඉහත සඳහන් යුවල සඳහා සුදුසු කෑම වට්ටෝරුවක් (Menu) එකක් ලියන්න. (ලකුණු 05)

- b) ඔබ ලියන ලද මෙනු (Menu) එකෙහි සඳහන් එක් එක් කෑම වර්ගය ලිවීමට හේතු එක බැගින් ලියන්න. (ලකුණු 05)

4.

- a) ස්ටොක් එකක් සැඟවීමේදී පිළිපැදිය යුතු කරුණු පහක් දක්වන්න (ලකුණු 05)



- b) ස්ටොක්ස් (Stocks) වර්ගීකරණය වගුවක් ආශ්‍රිතව කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න. (ලකුණු 05)

5.

a) සෝස් වර්ගීකරණය වගුවකින් පැහැදිලි කරන්න.

(ලකුණු 05)

b) ඉවුන් සෝස් එකෙහි අමුද්‍රව්‍ය සහ සාදන ක්‍රමය විස්තරාත්මකව පැහැදිලි කරන්න.

(ලකුණු 05)



6.

a) මාළු කැපීමේ ප්‍රධාන ක්‍රම 05 ක් රූප සටහන් සහිතව වෙන වෙනම නම් කරන්න.

(ලකුණු 05)

b) මාළු වර්ගීකරණය වගුවකින් පැහැදිලි කරන්න.

(ලකුණු 05)

7.

a) සුදුසු වචනය සමඟ අදාළ වාක්‍ය බැණවිය ගලපන්න.

(ලකුණු 2.5)

වචනය	නිවැරදි පිළිතුර දැක්වෙන ඉංග්‍රීසි අක්ෂරය ලියන්න	වාක්‍ය බැණවිය
1. ජලය		A. පාන්පිටි ජලය සමඟ මිශ්‍ර කිරීමෙන් සෑදෙන ප්‍රෝටීන්
2. දෙහි		B. ගැඹුරු හෝ නොගැඹුරු තෙල් මත දුඹුරු පැහැයට කෑම පිසින ක්‍රමය
3. ග්ලූටන් (Gluten)		C. සුප් වර්ග සැරසීම සඳහා උපයෝගී කර ගනී
4. පේසාන් (Paysanne)		D. සිට්‍රික් අම්ලය
5. ලිසෝලර් (Rissoler)		E. වකුගඩු, පිකුදු
6. ක්‍රොටන් (Croutons)		F. ආහාර උණුසුම්ව තබන උපකරණය
7. ඔෆල් (Offal)		G. කෝපි වර්ගයකි
8. බෙන්මාරි (Bain marie)		H. රුධිරයේ සාන්ද්‍රණය පවත්වා ගැනීම
9. මැෂඩ් (Mashed)		I. විවිධ හැඩයට කපාගත් එළවළු
10. කැපුච්චිනෝ (Cappuccino)		J. අල තම්බා හොඳින් පොඩි කර ගැනීම

b) ජාත්‍යන්තර සුප්වේදයේ බීමට ගන්නා තේ වර්ග [Type of tea] පහක් නම් කරන්න. (ලකුණු 2.5)

c) පහත වාක්‍ය සඳහා හරි හෝ වැරදි ලකුණ යොදන්න.

(ලකුණු 2.5)

1. බ්‍රොයිලින් [Broiling] යනු සැලමන්ඩර් එක මත තබා පිසීමයි
2. සකේ හාල් හා උනදළු භාවිතා කර සාදයි
3. ආහාරයක පරිපූර්ණ බව ඇතිකිරීමට සලාද එක් කළ යුතුය
4. එලවළු ස්ටොක් එකක් තැම්බීමට විනාඩි තිහක් ගත වේ
5. කෝඩියල් අධි සාන්ද්‍රිත යුෂ බීමක් නොවේ


d) මුළුතැන්ගෙය භාවිතා කරන Garbage bins වල නම් වර්ණ සහිතව පැහැදිලි කරන්න.

(ලකුණු 2.5)

