



மூன்றாம் நிலைக்கல்வி மற்றும் தொழிற்கல்வி ஆணைக்குழு

அறிவுசார் கணிப்பீடு - ஏப்ரல் 2022

சமையற்காரர்

தேசிய தொழிற்தகைமை மட்டம் 04



நேரம்: 03 மணித்தியாலங்கள்

பரீட்சார்த்திகளுக்கான அறிவுறுத்தல்கள்

- அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்குக.
- 1 தொடக்கம் 50 வரையான வினாக்கள் தொடர்பாக தரப்பட்டுள்ள (a), (b), (c), (d) ஆகிய விடைகளுள் சரியான அல்லது மிகவும் பொருத்தமான விடையினை தேர்வு செய்க.
- வழங்கப்பட்டுள்ள விடைத்தாளில் உங்களால் தேர்வு செய்யப்படும் ஒவ்வொரு வினாக்களுக்குமான விடைகளுக்குரிய இலக்கத்தில் (x) என்ற அடையாளத்தினை இடுக.
- இவ் வினாத்தாள் 09 பக்கங்களைக் கொண்டுள்ளது.

பகுதி 1

- இறைச்சி வகைகளில் அரிதாகக் காணப்படும் போசணைப் பதார்த்தம் யாது?
 - கொழுப்பு
 - கல்சியம்
 - இரும்பு
 - காபோவைதரேற்று
- புதிய பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளைக் கொள்வனவு செய்யும் போது கருத்திற்கொள்ளப்பட வேண்டிய இரண்டு காரணிகளாவன?
 - தரம் மற்றும் அளவு
 - தரம் மற்றும் நிறம்
 - அளவு மற்றும் தன்மை
 - பௌதிக தோற்றம் மற்றும் தன்மை
- ஸ்ரீக் இறைச்சி (steak meats) வகைகளை க்ரீல் (Grill) செய்து சமைக்கும் போது Rare நிலைமையினை வெளிப்படுத்துவது:
 - வெளிப்புறம் சமைக்கப்பட்டு உட்புறம் இளம் குருதி நிறமாகக் காணப்படல்
 - வெளிப்புறம் சமைக்கப்பட்டு உட்புறம் குருதி நிறம் காணப்படல்
 - வெளிப்புறத்திலும் உட்புறத்திலும் நன்றாக சமைக்கப்பட்டிருத்தல்
 - வெளிப்புறத்திலும் மற்றும் உட்புறத்திலும் குருதி நிறம் காணப்படாமை
- பிரதான க்ளேஸ் (Glaze) வகைகளின் எண்ணிக்கையாவது
 - ஒன்றாகும்
 - இரண்டாகும்
 - மூன்றாகும்
 - நான்காகும்

5. சமைக்கப்பட்ட உணவுகளை பரிமாறுவதற்கு முன்னர் வைத்திருப்பதற்கான வெப்பநிலை வீச்சினை தெரிவுசெய்க
- 44°C - 66°C
 - 45°C - 60°C
 - 60°C - 100°C
 - 65°C - 72°C
6. டெமி க்ளேஸ் (Demi-glace) இலிருந்து தாயரிக்கப்படும் உப சோஸ் ஒன்றாவது
- கொண்டேல் சோஸ்
 - டாட்டா சோஸ்
 - ரொபேட் சோஸ்
 - சீஸ் சோஸ்
7. மெசடுவான் (Macedonia) முறையில் வெட்டுவதற்கு மிகவும் பொருத்தமானது
- காய்கறி மற்றும் தேசி
 - கரட் மற்றும் பப்பாசி
 - இஞ்சி மற்றும் உள்ளி
 - பப்பாசி மற்றும் வல்லாரை
8. டார்ன் (Darne) என்னும் மீனினை வெட்டும் முறையினை விபரிப்பது
- மீன் ஒன்றின் உடலிலிருந்து முட்கள் அகற்றப்பட்ட துண்டு ஒன்று
 - பாரிய மீன் ஒன்றின் குறுக்குவாட்டில் வெட்டப்பட்ட துண்டு ஒன்று
 - வட்டமான மீன் ஒன்றின் முட்களுடன் கூடிய குறுக்குத் துண்டு ஒன்று
 - தட்டையான மீன் ஒன்றின் முட்களுடன் கூடிய குறுக்குத் துண்டு ஒன்று
9. தகரங்களில் அடைக்கப்பட்ட உணவினை களஞ்சியப்படுத்த வேண்டிய இடமாவது
- உலர்ந்த களஞ்சியத்தில்
 - அறை வெப்பநிலையில்
 - வெப்பமான மற்றும் ஈரலிப்பான இடமொன்றில்
 - குளிரூட்டியில் (Chiller)
10. உணவினை சமைப்பதற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருட்களில் வளர்ச்சியடையும் ஸ்ரபைலோகொக்கஸ் (Staphylococcus) பக்ரீரியாவினை அழிக்கும் முறையாவது
- மிகைக் குளிரூட்டியில் (Freezing) வைத்தல்
 - குளிரூட்டியில் (Chilling to 0°C - 4°C) வைத்தல்
 - மிகை வெப்பநிலையில் (Heating allow 55°C) வைத்தல்
 - தொற்றுநீக்கிகளைப் பயன்படுத்துதல்

11. சுற்றுலா விடுதி ஒன்றில் அனைத்தையும் உள்ளடக்கிய முறை (All-inclusive method) என்பது;
- வெளிநாடுகளில் தயாரிக்கப்பட்ட அனைத்து வகையான குளிர்பானங்கள் மற்றும் மதுபானங்கள் என்பவற்றுடன் கூடிய மூன்று வேளை உணவுகள்
 - வெளிநாடுகளில் தயாரிக்கப்பட்ட அனைத்து வகையான குளிர்பானங்கள் மற்றும் சிற்றுண்டிகள் என்பவற்றுடன் கூடிய மூன்று வேளை உணவுகள்
 - உள்நாட்டில் தயாரிக்கப்பட்ட அனைத்து வகையான குளிர்பானங்கள் மற்றும் சிற்றுண்டிகள் என்பவற்றுடன் கூடிய மூன்று வேளை உணவுகள்
 - உள்நாட்டில் தயாரிக்கப்பட்ட மதுபானங்கள் மற்றும் சிற்றுண்டிகள் என்பவற்றுடன் கூடிய மூன்று வேளை உணவுகள்
12. தந்தூரி சிக்கன் (Tandoori Chicken) ஆனது தயாரிக்கப்படுவது;
- அவிப்பதனால்
 - க்ரீல் செய்வதனால்
 - பொரிப்பதனால்
 - அவணில் (oven) வைப்பதனால்
13. க்லோட்டின் (Cloute) இரு ஆக்கக்கூறுகளாவன
- கரம்பு (Clove) மற்றும் தைம் (Thyme)
 - கரம்பு (Clove) மற்றும் இலவங்கப்பத்திரி (Bay leaf)
 - கரம்பு (Clove) மற்றும் பசில் (Basil)
 - கரம்பு (Clove) மற்றும் கற்பூரவள்ளி (Oregano)
14. ரோடர்ஸ் (Trotters) ஆனது பின்வரும் எந்த விலங்கிற்கு உரியதாகும்;
- மாடு
 - செம்மறியாடு
 - கோழி
 - பன்றி
15. சிறு துண்டுகளாக நறுக்கப்பட்ட உருளைக்கிழங்கு பயன்படுத்தப்படும் உணவு வகையானது;
- ரோஸ்ட் பொட்டேட்டோ
 - பாஸ்லி பொட்டேட்டோ
 - டச்சஸ் பொட்டேட்டோ
 - மாஸ் பொட்டேட்டோ
16. பிரெளன் கொக்ரேல் (Prawn cocktail) தொடர்பாக பயன்படுத்தப்படும் பிரதான மூலப்பொருளாவது
- மயோனேஸ் சோஸ்
 - Worcestershire சோஸ்
 - தக்காளி கெச்சஸ்
 - ஓயிஸ்டர் இறால்

17. “A” வகையான தீ ஏற்படுவது
- இலை, கிளைகள் (சுள்ளி), விறகு மற்றும் காட்போட் போன்றவை தீப்பற்றுவதனால்
 - இலை, காட்போட், உலோகம் மற்றும் பிளாஸ்டிக் வகைகள் போன்றவை தீப்பற்றுவதனால்
 - இலை, கிளைகள் (சுள்ளி), காட்போட் மற்றும் பிளாஸ்டிக் போன்றவை தீப்பற்றுவதனால்
 - இலை, காட்போட், மின்னியற் பொருட்கள் மற்றும் எண்ணை போன்றவை தீப்பற்றுவதனால்
18. இத்தாலி நாட்டினரிடையில் மிகப் பிரசித்தமான சூப் வகையானது?
- ரொமாட்டோ சூப்
 - கொன்சட் சூப்
 - டொலகதந்தி சூப்
 - மின்ஸ்ரொனி சூப்
19. பஸ்ரா காபொனாரா (Pasta Kabonara) எந்த நாட்டிற்குரிய உணவாகும்
- ஆபிரிக்கா
 - இத்தாலி
 - அமெரிக்கா
 - நியூசிலாந்து
20. பழங்கள் அல்லது பழச்சாறு, பாண் அல்லது Toast பாண், முட்டை, பட்டர், ஜாம், தேநீர் அல்லது கோப்பி ஆகியவற்றுடன் கூடிய காலை உணவு வேளையானது.
- அமெரிக்கன் காலை உணவு வேளை(American breakfast)
 - இலங்கை காலை உணவு வேளை (Sri Lankan breakfast)
 - ஆங்கிலேய காலை உணவு வேளை (English breakfast)
 - காண்டினென்டல் காலை உணவு வேளை (Continental breakfast)
21. இந்திய உணவுகளை தயாரிக்கும் போது அதிகளவில் பிரயோகிக்கப்படும் மூலப்பொருட்களாவன;
- தேங்காய் எண்ணை மற்றும் மா
 - ஒலிவ் எண்ணை மற்றும் மா
 - நெய் மற்றும் உழுந்து மா
 - சோயா எண்ணை மற்றும் ஆட்டா மா
22. Western Herbs வகுப்பிற்கு உரித்தானவை
- பாஸ்லி/ சிவரிக்ரீரை (Celery)/ லெமன் கிராஸ்
 - பாஸ்லி/ தைம்/ சிவரிக்ரீரை (Celery)
 - லெமன் கிராஸ்/ பாஸ்லி/ பசில்
 - சிவரிக்ரீரை (Celery)/ லெமன் கிராஸ்/ பாஸ்லி

23. Roux ஒன்றினைத் தயாரிப்பதற்கு அவசிய மூலப்பொருட்களாவன
- சம அளவிலான கொழுப்பு மற்றும் அரிசி மா
 - சம அளவிலான கொழுப்பு மற்றும் கோதுமை மா
 - சம அளவிலான கொழுப்பு மற்றும் குரக்கன் மா
 - சம அளவிலான கொழுப்பு மற்றும் சோள மா
24. Cavirar என்பது
- உணவின் பின் அருந்தும் இனிப்பு (Dessert) ஒன்றாகும்
 - சான்விச் ஒன்றாகும்
 - ஸ்னெக் (Snack) ஒன்றாகும்
 - மீனின் முட்டை
25. பாபிக்கியூ (barbecue) முறையில் உணவு தயாரிக்கப்படுவது
- க்ரீல் செய்தல் மூலம்
 - அவித்தல் மூலம்
 - சமைத்தல் மூலம்
 - Oven செய்தல் மூலம்
26. Poaching என்பது:
- நீரானது கொதிக்கும் சந்தர்ப்பத்தில் உணவினை சமைத்தல்
 - ஆழமான எண்ணெயில் பொரித்தல்
 - நீராவியில் அவித்தல்
 - நீரானது கொதிப்பதற்கு சற்று முன்னர் சமைத்தல்
27. கொல்ஸ்லோ (Coleslaw) சலாது தொடர்பாக காய்கறியினை வெட்டும் முறையாவது
- ப்றானுவாஸ் (Brunoises)
 - மசடுவான் (Macedoine)
 - யூலியன் (Julienne)
 - ஜார்டினியர் (Jardinières)
28. ட்ரெஸ்ஸிங் (Dressing) என்பது
- சலாது வகை தொடர்பாக பயன்படுத்தப்படும் வினாகிரி
 - சலாது வகை தொடர்பாக பயன்படுத்தப்படும் மூடியொன்று
 - சலாது வகை தொடர்பாக பயன்படுத்தப்படும் உப்பு மற்றும் மிளகு
 - சலாது வகை தொடர்பாக பயன்படுத்தப்படும் சோஸ் ஒன்று
29. சமையலறையின் சுகாதாரம் தொடர்பாக செல்வாக்குச் செலுத்தும் பிரதான காரணியாவது
- பொருத்தமான காற்றோட்டம் மற்றும் ஒளி
 - கழுவும் இடம் மற்றும் தினமும் குளித்தல்
 - குப்பை அகற்றல் மற்றும் கை கழுவுதல்
 - பொருத்தமான காற்றோட்டம் மற்றும் தினமும் குளித்தல்

30. சிமர் (Simmer) என்பது யாது
- பதப்படுத்தல்
 - குறைந்த வெப்பநிலையில் அவித்தல்
 - சிராய்த்தல்
 - வடித்தல்
31. உணவு தயாரிப்பதற்கு அவசியமான மூலப்பொருட்களை களஞ்சியப்படுத்தல் மற்றும் விநியோகித்தல் ஆகிய செயன்முறைகளின் போது
- முதலில் கொண்வரப்படும் பொருட்களை பின்னர் விநியோகித்தல் வேண்டும்.
 - முதலில் கொண்டுவரப்படும் பொருட்களை முதலில் விநியோகித்தல் வேண்டும்.
 - இன்று கொண்டுவரப்படும் பொருட்களை இன்றே விநியோகித்தல்.
 - அனைத்தையும் கலந்து விநியோகித்தல் வேண்டும்.
32. ஹோட்டலொன்றின் 04 பிரதான திணைக்களங்களாவன
- 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. தீயொன்று ஏற்படுவதில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் மூன்று பிரதான காரணிகளாவன
- ஒட்சிசன்/ தீப்பொறி/ எரிபொருள்
 - நைதரசன்/ ஐதரசன்/ காபன்
 - எண்ணை வகைகள்/ நைதரசன்/ ஐதரசன்
 - மக்னீசியம்/ சல்பேற்று/ காபன்
34. வெள்ளை நிறத்திலான Chopping board ஒன்று பயன்படுத்தப்படுவது
- காய்கறிகளை வெட்டுவதற்கு
 - வெதுப்பக உற்பத்திகளை வெட்டுவதற்கு
 - மீன்களை வெட்டுவதற்கு
 - பழங்களை வெட்டுவதற்கு
35. இலங்கையில் உணவுகள் தொடர்பாக வழங்கப்படும் தரச் சான்றிதழானது
- HACCP
 - SLS
 - உணவு தொழில்நுட்பவியல் சான்றிதழ்
 - உணவினைச் சுத்தம் செய்தல் தொடர்பான சான்றிதழ்
36. சமையலறையில் ஏற்படும் சிறிய காஸ் தீயானது கட்டுப்படுத்த முடிவது
- தீ ப்ளாங்கட் இனைப் பயன்படுத்துவதனால்
 - நீரினைப் பயன்படுத்துவதனால்
 - தீயணைப்பு கருவியினைப் பயன்படுத்துவதனால்
 - மணலினைப் பயன்படுத்துவதனால்

37. மைக்ரோவேவ் (microwave) சமையல் முறையிலுள்ள பாதகமான விடயமாவது
- காலம் மற்றும் பணம் மீதமாகுதல்
 - பலவகையான பாத்திர வகைகளை இதனுள் வைக்கமுடிதல்
 - அனைத்து உணவுகளையும் சமைக்க முடியாமை
 - ஆறிய உணவினை சூடாக்கும் வசதி
38. கரட் ஹல்வா டெஸ்சேட் (Carrot Halwa desserts) ஆனது எந்த நாட்டிற்குரியதாகும்
- ஜப்பான்
 - இந்தியா
 - சீனா
 - மாலைதீவு
39. சமையலறையில் வெவ்வேறு மூலப்பொருட்களைக் களஞ்சியப்படுத்தும் போது கவனத்திற்கொள்ள வேண்டிய காரணிகளாவன
- வெப்பநிலை, காற்றோட்டம் (Ventilation), சுகாதாரம் மற்றும் pH பெறுமதி
 - வெப்பநிலை, காற்றூட்டம் (Aeration), சுகாதாரம் மற்றும் நீர் மட்டம்
 - வெப்பநிலை, காற்றூட்டம் (Aeration), சுகாதாரம் மற்றும் pH பெறுமதி
 - வெப்பநிலை, காற்றோட்டம் (Ventilation), சுகாதாரம் மற்றும் நீர் மட்டம்
40. உப்பு மற்றும் மிளகு ஆகியவற்றினை பதப்படுத்திய மாவின் மீது இட்டு அதன் மீது முட்டை மற்றும் பாண் தூள் ஆகியவற்றினைப் பூசி பொரிப்பதற்கு தயார் செய்யும் முறையானது
- ரா (Roux)
 - பனே (Pane)
 - சோட்டே (Saute)
 - டெரின் (Terrine)
41. தேசிய உணவு தொடர்பாக பிரயோகிக்கப்படும் செறிவாக்கும் பொருளாவது
- Roux
 - தேங்காய் பால்
 - சோள மா
 - தக்காளி
42. சுசீ Rice எந்த நாட்டிற்குரியதாகும்
- இலங்கை
 - ஜப்பான்
 - இந்தியா
 - இத்தாலி

43. Tandoori என்னும் மக்கள் தெரிவு மிக்க சமையல் முறையானது எந்த நாட்டின் பாரம்பரிய முறையாகும்?
- மாலைதீவு
 - மடகஸ்கார்
 - இந்தியா
 - ஈரான்
44. Food thermometer இனைப் பயன்படுத்துவதற்கு மிகவும் பொருத்தமானது.
- சூடான உணவுகளின் வெப்பநிலையினை அளவிடுவதற்கு
 - இறைச்சி மற்றும் மீன்கள் உரிய வெப்பநிலையில் சமைக்கப்படுகின்றனவா என்பதனை பரீட்சிப்பதற்கு
 - உணவினைப் பழுதடையாமல் பேணுவதற்கு
 - அனைத்து உணவுகளினதும் வெப்பநிலைகளை அளவிடுவதற்கு
45. உயர் தர இறைச்சிகளை விற்பனை செய்யும் நாடுகளாவன
- அவுஸ்ரேலியா, நியூசிலாந்து
 - நியூசிலாந்து, பிரேசில்
 - அவுஸ்ரேலியா, பிரேசில்
 - நியூசிலாந்து, ஆபிரிக்கா
46. முட்களுடன் கூடிய மீனில் காணப்படும் பிரதான போசணைப் பதார்த்தம் யாது?
- புரதம்
 - கொழுப்பு
 - கல்சியம்
 - இரும்பு
47. மில்க் சேக் (Milk shake) இனைத் தயாரிப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் சுவையூட்டியானது?
- வனிலா ஸ்வீட்னர் (Vanilla Sweetener)
 - சர்பட் சிரப் (Sherbet Syrup)
 - ஆமன்ட் சுவையூட்டி (Almond flavor)
 - பன்ட்ரா (Fanta)
48. கோடியலினைக் கலக்கும் விகிதமானது?
- 2:5
 - 2:9
 - 10:1
 - 1:7

49. குளிரான தேநீரினைத் (iced tea) தயாரிக்கும் போது பயன்படுத்தப்படும் புதிய மூலிகை (Fresh herb) யாது?
- பாஸ்லி
 - சிவரிக்ரீரை (Celery)
 - மின்ட் இலைகள்
 - பசில்
50. அப்பிள் சாறினைத் தயாரிக்கும் போது அதன் நிறத்தினை தக்கவைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருளாவது
- சீனி
 - தேசி சாறு
 - ஐஸ் நீர்
 - சுடுநீர்

(01 x 50 = 50 புள்ளிகள்)





மூன்றாம் நிலைக்கல்வி மற்றும் தொழிற்கல்வி ஆணைக்குழு

அறிவுசார் கணிப்பீடு - ஏப்ரல் 2022

சமையற்காரர்

தேசிய தொழிற்கைமை மட்டம் 04



நேரம்: 03 மணித்தியாலங்கள்

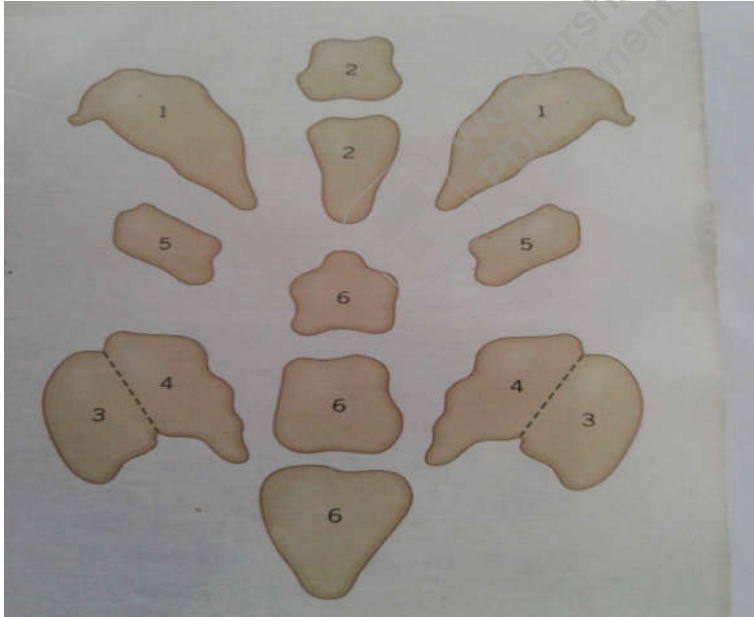
பரீட்சார்த்திகளுக்கான அறிவுறுத்தல்கள்

- இவ் வினாத்தாளில் முதலாவது (01) வினா உட்பட ஐந்து (05) வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். (முதலாவது (01) வினாவுக்கு விடையளித்தல் கட்டாயமானதாகும் என்பதுடன் விடைளிக்க வேண்டிய மொத்த வினாக்களின் எண்ணிக்கை ஐந்து (05) ஆகும்)
- வினாத்தாளில் வழங்கப்பட்டுள்ள இடங்களில் விடையளிக்கவும்.
- இவ் வினாதாள் 07 பக்கங்களைக் கொண்டுள்ளது.

பகுதி 2

1.

- a) கீழே தரப்பட்டுள்ள வரைபடத்தில் காட்டப்பட்டுள்ள விலங்கின் பகுதிகளைக் பெயரிடவும் (05 புள்ளிகள்)



1

4

2

5

3

6

b) மாட்டிறைச்சியினை சமைக்கும் ஐந்து (05) முறைகளைப் பெயரிட்டு அவற்றினை விளக்கவும்.

(05 புள்ளிகள்)

2.

a) சுற்றுலா ஹோட்டலொன்றிலுள்ள ஒழுங்கமைக்கப்பட்ட உற்பத்தி சமையலறை ஒன்றின் (Organization Of A Medium Kitchen) பிரதான பகுதிகளைப் பெயரிட்டு அப் பிரிவுகள் மூலம் மேற்கொள்ளப்படும் சேவைகளை சுருக்கமாக விளக்கவும்

(05 புள்ளிகள்)

b) அச் சமையலறையில் கடமையாற்றும் அலுவலர்களின் பதவிகள் பிரிவடைதலிற்கிணங்க விருப்பமான அட்டவணையொன்றின் உதவியுடன் விளக்கவும்

(05 புள்ளிகள்)

3. வெளிநாட்டிலிருந்து இலங்கையிலுள்ள சுற்றுலா விடுதியொன்றிற்கு இளம் தம்பதியொன்று வருகை தந்துள்ளது. மதிய உணவின் பொருட்டு மனைவிக்கு மாட்டிறைச்சி மற்றும் பன்றி இறைச்சி தொடர்பாக மாத்திரம் ஒவ்வாமை காணப்படுகின்றது. கணவன் இந்திய நாட்டினைச் சேர்ந்தவர் என்பதுடன் இந்திய உணவுகள் தொடர்பாக மிகுந்த ஆர்வத்தினைக் காட்டுகின்றார்.

a) மேற்கூறப்பட்ட தம்பதிகள் தொடர்பாக பொருத்தமான உணவு மெனு (Menu) ஒன்றினை எழுதவும்.

(05 புள்ளிகள்)

b) உங்களால் எழுதப்பட்ட மெனுவில் (Menu) குறிப்பிடப்பட்ட ஒவ்வொரு உணவு வகையின் பொருட்டும் ஒவ்வொரு காரணம் வீதம் எழுதவும்.

(05 புள்ளிகள்)

4.

a) ஸ்ரொக் (Stock) இனைத் தயாரிக்கும் போது கருத்திற்கொள்ள வேண்டிய ஐந்து காரணிகளை எழுதவும்

(05 புள்ளிகள்)

b) ஸ்ரொக்ஸ் (Stocks) இன் வகைப்படுத்தலினை அட்டவணையின் உதவியுடன் விபரிக்கவும்..

(05 புள்ளிகள்)

5.

a) சோஸ்களின் வகைப்படுத்தலினை அட்டவணையினைக் கொண்டு விளக்கவும்.

(05 புள்ளிகள்)



b) பிரெளன் சோஸ் இற்கான மூலப்பொருட்களைப் பெயரிட்டு அதனை தயாரிக்கும் முறையினை விபரிக்கவும்.

(05 புள்ளிகள்)

6.

a) மீன்களை வெட்டும் 05 பிரதான முறைகளை வரைபடங்களுடன் வெவ்வேறாக
பெயரிடவும்

(05 புள்ளிகள்)

b) மீன்களின் வகைப்படுத்தலை அட்டவணையின் உதவியுடன் விளக்கவும்

(05 புள்ளிகள்)



7.

a) பொருத்தமான சொல்லைக் கொண்டு உரிய சொற்றொடரினைத் தொடர்புபடுத்துக

(2.5 புள்ளிகள்)

சொல்	சரியான விடையினை காட்டும் ஆங்கில எழுத்தினை எழுதவும்	சொற்றொடர்
1. நீர்		A. மாவினை நீருடன் கலக்கும் போது உருவாகும் புரதம்
2. தேசி		B. ஆழமான அல்லது ஆழமற்ற எண்ணை மீது மண்ணிறமாக உணவினை சமைக்கும் முறை
3. குளுட்டன் (Gluten)		C. சூப் வகைகளை அழகுபடுத்தும் முகமாக பயன்படுத்தப்படுகின்றது.
4.பேசான் (Paysanne)		D. சிட்ரிக் அமிலம்
5.லிசோலர் (Rissoler)		E. சிறுநீரகம், ஈரல்
6. குறூட்டோன் (Croutons)		F. உணவினை சூடாக வைத்திருக்கும் உபகரணம்
7. ஒபல் (Offal)		G. கோப்பி வகையொன்றாகும்
8. பென்மாரி (Bain marie)		H. குருதியின் செறிவினை பேணுதல்
9.மாஸ்ட் (Mashed)		I. வெவ்வேறு வடிவங்களில் வெட்டப்பட்ட காய்கறி
10.கப்பசினோ (Cappuccino)		J. உருளைக்கிழங்கினை அவித்து சிறுதுண்டாக்கல்

b) சர்வதேச சமையலில் பருகுவதற்காக தயார் செய்யும் தேநீர் வகைகள் [Type of tea] ஐந்தினைப் பெயரிடவும்.

(2.5 புள்ளிகள்)

c) கீழே தரப்பட்டுள்ள வசனங்கள் சரியாயின் சரி (✓) அடையாளத்தினையும் அல்லது பிழையாயின் (x) அடையாளத்தினையும் இடவும்.

(2.5 புள்ளிகள்)

1. புரொய்லிங் [Broiling] என்பது சலமென்டரின் மீது வைத்து சமைத்தலாகும்
2. அரிசிக் காடி (Sake) ஆனது அரிசிக் காடி (Sake) மற்றும் மூங்கில் தண்டு ஆகியவற்றைனைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படுகின்றது
3. உணவொன்றின் பூரணமான தன்மையினை ஏற்படுத்துவதற்கு சலாதினை சேர்த்தல் வேண்டும்
4. காய்கறி ஸ்ரொக் ஒன்றினை அவிப்பதற்கு சில நிமிடங்கள் செல்லும்.
5. கோடியல் ஆனது அதிசெறிந்த பானமொன்று அல்ல

d) சமையலறையில் பயன்படுத்தப்படும் Garbage bins களின் பெயர்களை நிறங்களுடன் குறிப்பிடவும் .

(2.5 புள்ளிகள்)

