TNPSC
CTSE

Previous Year Paper

(Trade- Food Production)
13 Sept, 2025

GET IT ON Google Play

Test Prime By Adda247

ALL EXAMS, ONE SUBSCRIPTION

Test. Analyze. Improve. Repeat.

Don't just prepare. Perform.

Test Prime — built only for mock tests.

1,50,000+ Mock Tests

25,000+ Previous Year Papers

800+ Exam Covered

500% Refund on Selection

5 lakh+ Free Quizzes

Daily Free PDFs

Job Alerts Stay Updated

- Multilingual
- Detailed Solution
- Strong and Weak Areas

All India Rankings

Compete with lakhs.
Rank. Improve. Repeat.

Adda247 test prime

Rating | Editors' choice | New

Adda247 Test Prime
Adda Education • Education
Installed

DOWNLOAD THE APP

Adda247
GET IT ON Google Play

COMBINED TECHNICAL SERVICES EXAMINATION

(DIPLOMA/ITI LEVEL)

COMPUTER BASED TEST

DATE OF EXAM: 13.09.2025 F.N.

PAPER – II

TRADE - FOOD PRODUCTION (GENERAL)

(SUBJECT CODE: 536)

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

1. Why is it important to separate disposable waste in the kitchen?
ஏன் சமையலறையில் உள்ள கழிவுகளை தனியாகப் பிரிக்க வேண்டும்?

(A) to make the kitchen look cleaner
சமையலறையை சுத்தமாகக் காட்ட

(B) to make recycling easier
மறுசுழற்சி செய்வதை எளிதாக்க

(C) to prevent pests from infesting the waste
கழிவுகளில் பூச்சிகள் ஊடுருவுவதைத் தடுக்க

(D) to sort waste according to material for recycling and composting
மறுசுழற்சி மற்றும் உரம் தயாரிப்பதற்கான பொருளின்படி கழிவுகளை வரிசைப்படுத்துதல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

2. Which chef directly assists the executive chef and takes charge in their absence?
நிர்வாக சமையல்காரருக்கு நேரடியாக உதவி செய்து, அவர்கள் இல்லாதபோது பொறுப்பேற்கும் சமையல்காரர் யார்?

(A) Pastry chef
பேஸ்டரி செஃப்

(B) Sous chef
சூஸ் செஃப்

(C) Garde manager
கார்ட் மேனாளர்

(D) Line cook
லைன் குக்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

3. Which of the following practices should be followed when disposing of cooking oil?
சமையல் எண்ணெயை அப்புறப்படுத்தும் போது பின்வரும் எந்த நடைமுறைகளைப் பின்பற்ற வேண்டும்?

(A) pour it down the sink
அதை சிங்க்கில் ஊற்றவும்

(B) mix with solid waste
திடக்கழிவுகளுடன் கலக்கவும்

(C) collect in a container for proper disposal or recycling
முறையாக அப்புறப்படுத்த அல்லது மறுசுழற்சி செய்ய ஒரு கொள்கலனில் சேகரிக்கவும்

(D) flush it in the toilet
அதை கழிப்பறையில் கழுவவும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

4. Which among the cooking equipments is designed to boil foods on all sides without the user turning the food?
உணவை திருப்பாமல் உணவை எல்லா பக்கங்களிலும் வேகவைக்க வடிவமைக்கப்பட்ட கருவி எது?

(A) Fryer
பிரையர்

(B) Ranges
ரேஞ்சஸ்

(C) Steamer
ஸ்டீமர்

(D) Rotisseries
ரோட்டிசீரிஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

5. Which among the following fork is used for picking up shellfish cocktail?
கீழ்க்கண்டவற்றில் எந்த முட்கரண்டி கடற்பாசி காக்டெய்லை எடுக்கப் பயன்படுகிறது

(A) Sphaghetti fork
ஸ்பிஹாட்டி (அ) முட்கரண்டி

(B) Oyster fork
ஆய்ஸ்டெர் (அ) முட்கரண்டி

(C) Fish fork
மீன் முட்கரண்டி

(D) Table fork
டேபிள் முட்கரண்டி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

6. Which tool is best for measuring 1/2 cup of flour?
1/2 கப் மாவை அளவிட எந்தக் கருவி சிறந்தது?

(A) Liquid measuring cup
திரவ அளவீட்டுக் கோப்பை

(B) Measuring spoon
அளவிடும் கரண்டி

(C) Dry measuring cup
உலர்ந்த அளவீட்டுக் கோப்பை

(D) Kitchen scale
சமையலறை அளவுகோல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

7. Which type of knife has a long, serrated blade?
எந்த வகையான கத்தியில் நீளமான, ரம்பம் போன்ற பிளேடு இருக்கும்?

(A) Chefs knife
சமையல்காரரின் கத்தி

(B) Paring knife
உரி கத்தி

(C) Bread knife
பிரட் கத்தி

(D) Boning knife
எலும்புகளை அகற்றும் கத்தி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

8. Why is it necessary to avoid Jewellery while cooking?
சமைக்கும் போது நகைகள் அணிவதை ஏன் தவிர்க்க வேண்டும்

(A) It looks bad
அது மோசமாகத் தெரிகிறது

(B) It can harbor germs and bacteria
இது கிருமிகளையும் பாக்டீரியாக்களையும் கொண்டிருக்கலாம்

(C) It can get in the cooking area
அது சமையல் பகுதிக்குள் செல்லலாம்

(D) It's too shiny
இது மிகவும் பளபளப்பாக இருக்கும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

9. Which of the following is a characteristics of good quality crockery?
பின்வருவனவற்றுள் எது நல்ல தரமான பாத்திரங்களுக்கான சிறப்பம்சமாகும்

(A) It is lightweight and easily breakable
இது இலகுரக மற்றும் எளிதில் உடையக்கூடியது

(B) It is made from cheap, low quality materials
இது மலிவான, தரம் குறைந்த பொருட்களால் ஆனது

(C) It is durable, resistant to chipping and cracking and easy to clean
இது நீடித்தது, சிப்பிங் மற்றும் விரிசல்களை எதிர்க்கும் மற்றும் சுத்தம் செய்ய எளிதானது

(D) It is available in plain white colour
இது வெற்று வெள்ளை நிறத்தில் கிடைக்கிறது

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

10. Which among the following material is best for work surface in kitchen?
பின்வருவனவற்றுள் எந்தப் பொருள் சமையலறையின் வேலை மேற்பரப்புக்கு சிறந்ததாகும்?

(A) Laminate plastic
லேமினேட் பிளாஸ்டிக்

(B) Stainless steel
துருப்பிடிக்காத எஃகு

(C) Hardwood work surface
கடின மர வேலை மேற்பரப்பு

(D) Ceramic tiles
பீங்கான் ஓடுகள்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

11. Which among the following is the main advantage of using a magnetron in a microwave oven?
மைக்ரோவேவ் அடுப்பில் மேக்னட்ரானைப் பயன்படுத்துவதன் முக்கிய நன்மை என்ன?

(A) High efficiency
அதிக செய்திறன்

(B) Small size
சிறிய அளவு

(C) High power output
அதிக சக்தி வெளியீடு

(D) Low power output
குறைந்த சக்தி வெளியீடு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

12. Reason and Assertion Type

கூற்று மற்றும் காரணம் வகை :

Assertion [A] : Microwave cooking is done very quickly as compared to conventional cooking.

கூற்று [A] : வழக்கமான சமையலைவிட மைக்ரோவேவ் சமையல் மிக விரைவாக செய்யப்படுகிறது.

Reason [R] : Microwave cooking allows cooking in very low oil and enhances the flavour of food.

காரணம் [R] : மைக்ரோவேவ் சமையல் மிகக் குறைந்த எண்ணெயில் சமைக்க அனுமதிக்கிறது மற்றும் உணவின் சுவையை அதிகரிக்கிறது.

(A) [A] is true but [R] is false
[A] உண்மை ஆனால் [R] தவறு

(B) Both [A] and [R] are true, and [R] is the correct explanation of [A]
இரண்டும் [A] மற்றும் [R] உண்மை மற்றும், [R], [A] வின் சரியான விளக்கம்

(C) [A] is false, but [R] is true
[A] தவறு, ஆனால் [R] உண்மை

(D)✓ Both [A] and [R] are true, but [R] is not the correct explanation of [A] is correct
இரண்டும் [A] மற்றும் [R] உண்மை மற்றும் [R] [A] வின் சரியான விளக்கம் அல்ல

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

13. Inside the strong metal box, there is a microwave generator called as __________ is in microwave ovens.
மைக்ரோவேவ் ஓவனின் வலுவான உலோகப் பெட்டியின் உள்ளே உள்ள ஒரு மைக்ரோவேவ் ஜெனரேட்டர் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது

(A) Radiation
கதிர்வீச்சு

(B) Magnetron
காந்தம்

(C) Conduction
வெப்பக் கடத்தல்

(D) Convection
வெப்பச் சலனம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

14. The person who invented the Microwave oven is
மைக்ரோவேவ் அடுப்பைக் கண்டுபிடித்தவர் யார்?

(A) Graham Bell
கிரஹாம் பெல்

(B) Michel Faraday
மைக்கேல் ஃபாரடே

(C) Percy Spencer
பெர்சி ஸ்பென்சர்

(D) Henrich Hertz
ஹென்ரிச் ஹெர்ட்ஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

15. The egg white is cooked first in the preparation of egg. The name of the process is
முட்டையை சமைக்கும் போது, அதன் வெள்ளைக் கரு முதலில் சமைக்கப்படும் முறையின் பெயர்

(A) Emulsion
எமல்ஷன் (பால்மம்)

(B) Coagulation
உறைதல்

(C) Mousse
மௌஸ்

(D) Panada
பனாடா

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

16. Which of the following is a method of shallow poaching?
கீழ்கண்டவற்றுள் எது 'சாலோ போச்சிங்' முறையாகும்?

(A) Fully cooked in liquid
முழுமையாக நீரில் சமைப்பது

(B) Steaming over water
நீரின் மேல் நீராவியில் வேக விடுவது

(C) Submerging food in a liquid
திரவத்தில் மூழ்க வைத்து சமைக்கும் முறை

(D) Frying in butter
வெண்ணெயில் வறுப்பது

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

17. What is the primary purpose of roasting meat?
இறைச்சியை ரோஸ்டிங் செய்வதன் முக்கிய நோக்கம் என்ன?

(A) To cook the meat evenly
இறைச்சியை சமமாக சமைக்க

(B) To add flavour through caramelization
காரமலைசேஷன் மூலம் சுவை சேர்க்க

(C) To tenderize the meat
இறைச்சியை மென்மையாக்க

(D) To dry out the meat
இறைச்சியை உலர்வதற்காக

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

18. Match correctly the food preparations with the cooking methods.
உணவு தயாரித்தலை அதன் சமையல் முறையுடன் பொருத்துக.

Food preparation உணவு தயாரித்தல்	Cooking methods உணவு சமைக்கும் முறை
(a) Vermicilli payasam வெர்மிசெல்லி பாயாசம் (சேமியா)	1. Frying and stewing பொரித்தல் மற்றும் ஸ்டுயிங்
(b) Vegetable curry காய்கறி குழம்பு	2. Boiling and deep frying கொதித்தல் மற்றும் ஆழமான (டீப்) ஃபரையிங்
(c) Matur paneer மாத்ரு பன்னீர்	3. Roasting and simmering ரோஸ்ட்டிங் மற்றும் சிம்மரிங்
(d) Meat cutlet இறைச்சி கட்லெட்	4. Sauteing and simmering சாட்டிங் மற்றும் சிம்மரிங்

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	2	4	1	3
(B)	4	2	1	3
(C) ✓	3	4	1	2
(D)	1	4	3	2

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

19. Rearrange the preliminary preparations of cooking
முன் தயாரிப்பு சமையல் முறைகளை மறுசீரமைக்கவும்.

1. Washing
கழுவுதல்

2. Cleaning
சுத்தம் செய்தல்

3. Processing
செயல்முறைப்படுத்துதல்

4. Cutting
நறுக்குதல்/வெட்டுதல்

(A) 2, 3, 1, 4
(B) 1, 2, 4, 3
(C) 2, 1, 4, 3
(D) 3, 1, 4, 2
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

20. Which of the following is not a dry heat cooking method?
பின்வருவனவற்றில் எது உலர் வெப்ப சமையல் முறை அல்ல?

(A) Roasting
வறுத்தல்
(B) Frying
பொரித்தல்
(C) Steaming
நீராவியில் அவித்தல்
(D) Grilling
வாட்டுதல்
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

GET IT ON Google Play

21. Groundnut and chapatis are example of __________ cooking methods.
நிலக்கடலை மற்றும் சப்பாத்தி ________ சமையல் முறைக்கு ஒரு எடுத்துக்காட்டு.

(A) Toasting
டோஸ்ட் செய்தல்

(B) Roasting
ரோஸ்ட்டிங் (வறுத்தல்)

(C) Baking
பேக்கிங் (சுடுதல்)

(D) Grilling
கிரில் செய்தல் (வாட்டுதல்)

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

22. This method uses a small amount of water or stock to cover aged meats or tough parts of the meat and cook them easily at low temperature
வயதான இறைச்சிகள் அல்லது இறைச்சியின் கடினமான பகுதிகளை குறைந்த அளவு நீர் மற்றும் குறைந்த வெப்பநிலையில் மூடி வைத்து எளிதாக சமைக்கும் முறை எது?

(A) Braising
பிரேசிங்

(B) Stewing
ஸ்டுயிங் (சுண்ட வைத்தல்)

(C) Poaching
போச்சிங் (குறைந்த நீரில் அவித்தல்)

(D) Blanching
பிளான்சிங் (கொதிநீரில் அமிழ்த்துதல்)

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

23. The process in which foods are cooked in a pan with a well fitted lid at a temperature just below the boiling point 82° – 99°C is known as
கொதிநிலை 82° – 99°C செல்சியஸ்க்குக் கீழே உள்ள வெப்பநிலையில் நன்கு பொருத்தப்பட்ட மூடியுடன் ஒரு பாத்திரத்தில் சமைக்கப்படும் முறை

(A) Poaching
போச்சிங் (குறைந்த நீரில் அவித்தல்)

(B) ✓ Simmering
(மெல்ல வற்ற வைத்தல்) சிம்மரிங்

(C) Stewing
சுண்டவைத்தல் (ஸ்டுய்யிங்)

(D) Steaming
நீராவி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

24. Identify a main advantage of Sauteing.
வறுத்தல் முறையின் நன்மையை அடையாளம் காண்

(A) Slow cooking for tenderness
மெதுவாக வேக வைத்து மென்மையாக்குதல்

(B) ✓ Retains flavor and texture by quick cooking
விரைவில் சமைத்து சுவை மற்றும் தோற்றத்தைக் காத்தல்

(C) Removes all fat from food
உணவிலிருந்து எல்லா கொழுப்பையும் நீக்குதல்

(D) Cooks food without heat
வெப்பமின்றி உணவை சமைத்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

25. How long does braising typically take?
"பிரேசிங்" செய்ய பொதுவாக எவ்வளவு நேரம் எடுக்கும்?

(A) 15-30 minutes
15-30 நிமிடங்கள்

(B) 30-45 minutes
30-45 நிமிடங்கள்

(C) ✓ 60-120 minutes
60-120 நிமிடங்கள்

(D) 45-60 minutes
45-60 நிமிடங்கள்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

26. Overcrowding the pan while stirring can result in
கிளறும்போது, வானலியில் அதிக உணவுகள் இருந்தால் ———— ஏற்படும்

(A) Perfect browning
சரியான பழுப்பு நிறம்

(B) ✓ Steaming instead of stirring
வறுப்பதற்கு பதிலாக ஆவியில் வேகவைத்தல்

(C) Faster cooking
வேகமாக சமைத்தல்

(D) Burning the food
உணவு அடிப்பிடித்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

27. What is "Simmering" in relation to boiling?
தண்ணீர் கொதிக்கும் தன்மைக்கும் சிம்மரிங்கும் உள்ள தொடர்பு என்ன?

(A) Boiling water rapidly
கொதிக்கும் நீர் வேகமாக

(B) Cooking food in water just below boiling point
கொதிநிலைக்கு சற்று கீழே உள்ள தண்ணீரில் உணவை சமைத்தல்

(C) Cooking food in steam
நீராவியில் உணவை சமைத்தல்

(D) Frying food
உணவை வறுத்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

28. What is the ideal temperature of poaching?
"போச்சிங்" செய்ய உகந்த வெப்பநிலை என்ன?

(A) 160-180°F/71-82°C
160-180°F/71-82°C

(B) 185-205°F/85-96°C
185-205°F/85-96°C

(C) 212°F/100°C
212°F/100°C

(D) 212°F or Higher than
212°F அல்லது அதற்கும் மேலாக

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

29. Which of the following is not a correct step in sauteing?
கீழ்க்கண்டவற்றுள் எது "வதக்கும்" முறையில் சரியான வழிமுறை அல்ல?

(A) Preheat the pan
வானலியை முன்கூட்டியே சூடாக்குவது

(B) Add cold ingredients directly from the chiller
குளிர்ந்த உணவு பொருட்களை நேரடியாக சேர்ப்பது

(C) Use small, uniformly cut pieces
சிறிய, சீரான முறையில் வெட்டப்பட்ட துண்டுகளை பயன்படுத்துவது

(D) Stir or Flip frequently
அடிக்கடி கிளறுவது அல்லது புரட்டுவது

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

30. Which cooking method uses dry heat in an oven?
உலர் வெப்பத்தைப் பயன்படுத்தி அவனில் சமைக்கும் முறைக்கு பெயர் என்ன?

(A) Boiling
கொதிக்க வைத்தல்

(B) Frying
பொரித்தல்

(C) Baking
பேக்கிங்

(D) Steaming
வேக வைத்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

31. Steaming is especially suitable for cooking
எந்த வகையான உணவை சமைக்க ஆவியில் வேகவைப்பது மிகவும் பொருத்தமானது?

(A) Dry and tough foods
உலர்ந்த மற்றும் கடினமான உணவுகள்

(B) Delicate food like fish and vegetables
மீன் மற்றும் காய்கறிகள் போன்ற மென்மையான உணவுகள்

(C) Baked goods
வேகவைத்த பொருட்கள்

(D) Deep fried snacks
வறுத்த சிற்றுண்டிகள்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

32. Which cutting technique is used to cut the vegetables into baton shapes?
$\left(1'' Z \times \frac{1}{4}'' \times \frac{1}{4}''\right)$
காய்கறிகள் எந்த வெட்டும் நுட்பத்தில் தடி வடிவங்களில் வெட்டப்படுகின்றன?
$\left(1'' Z \times \frac{1}{4}'' \times \frac{1}{4}''\right)$

(A) Wedges
வெட்ஜஸ்

(B) Jardiniere
ஜார்டினியர்

(C) Julienne
ஜூலியன்

(D) Macedoine
மாசிடோயின்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

33. Which among the following process stated that, "cold cooking is to enhance the tenderness and flavour of meats"?
எந்த வகை குளிர் சமையல் இறைச்சியின் மென்மை மற்றும் சுவையை அதிகரிக்க பயன்படுகிறது?

(A) Anglaise
அங்கிலாஸ்

(B) Aging
ஏஜிங்ஸ்

(C) Aubleu
ஆபுளு

(D) Aromates
அரோமேட்ஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

34. The term "Mise en place" means
'மீஸ்-அன்-பிளாஸ்' என்ற சொல்லின் பொருள்

(A) To prepare the environment of the outlet before service
சேவைக்கு முன் விற்பனை நிலையத்தின் சூழலைத் தயார் செய்தல்

(B) Menu cards are presentable and attractive
மெனு கார்டுகள் அழகாகவும் கவர்ச்சி கரமானதாகவும் இருக்கும்

(C) All tables and chairs are serviceable
அனைத்து மேசைகள் மற்றும் நாற்காலிகள் சேவை செய்ய கூடியதாக இருக்கும்

(D) The preparation of a work place for ultimate smooth service
இறுதியான மென்மையான சேவைக்காக ஒரு பணியிடத்தை தயார் செய்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247

GET IT ON Google Play

35. Puree is prepared by
பொதுவாக ஒரு கூழ் (பியுரீங்) எவ்வாறு தயாரிக்கப்படுகிறது?

(A) By boiling vegetables until they disintegrate
காய்கறிகள் கரையும் வேகவைப்பது மூலம்

(B) By blending mashing or sieving cooked fruits or vegetables until it achieves a smooth, creamy consistency
சமைத்த பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளை மென்மையான, கிரீமி நிலைத்தன்மையை அடையும் வரை கலத்தல், மசித்தல் அல்லது சலித்தல் மூலம்

(C) By adding water to a dry powder
உலர்ந்த பொடியில் தண்ணீர் சேர்ப்பதன் மூலம்

(D) By freezing fruits and then thawing it
பழங்களை உறைய வைத்து பின்னர் கரைப்பதன் மூலம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

36. Which of the following denotes "MISE-EN-PLACE"?
"மீஸ்-அன்-பிளாஸ்" கீழ்கண்டவற்றில் எதை உள்ளடக்குகிறது?

(A) Billing
பில்லிங்

(B) Menu design
மெனு வடிவமைத்தல்

(C) Ingredients
தேவையான பொருட்கள்

(D) Cleaning schedule
சுத்தம் செய்யும் அட்டவணை

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

GET IT ON Google Play

37. Which technique involves cutting food into thin strips about 2-3 inches long?

உணவை 2-3 அங்குலம் நீளமாக, சிறிய பட்டைகளாக நறுக்கும் முறை எது ?

(A) Julienne
ஜூலியன்

(B) Brunoise
ப்ருனாய்ஸ்

(C) Batonnet
பாட்டோனெட்

(D) Mincing
சிறிதாக நறுக்குதல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

38. In restaurant, wastage is minimized by

ஒரு உணவகத்தில் வீணாவதை எவ்வாறு குறைக்க முடியும்?

(A) good inventory management and portion control
நல்ல மேலாண்மை மற்றும் அளவு கட்டுப்பாட்டின் மூலம்

(B) ignoring customer preferences
வாடிக்கையாளர் விருப்பங்களை புறக்கணிப்பதன் மூலம்

(C) increasing menu size unnecessarily
தேவையில்லாமல் மெனு அளவை அதிகரிப்பதன் மூலம்

(D) cooking extra food every day
ஒவ்வொரு நாளும் கூடுதல் உணவை சமைப்பதன் மூலம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

39. Which cooking method uses dry heat without oil or water?
எண்ணெய் அல்லது தண்ணீர் இல்லாமல் உலர் வெப்பத்தைப் பயன்படுத்தும் சமையல் முறை எது?

(A) Boiling
கொதித்தல்

(B) Grilling
கிரில்லிங்

(C) Steaming
ஆவியில் சமைத்தல்

(D) Poaching
போச்சிங்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

40. Caramelization is a process of
கேரமலைசேஷன் என்பது

(A) Sugar burns to a brown color
சர்க்கரையை சூடாக்கி பழுப்பு நிறமாக்குவது

(B) Boiling vegetables
காய்கறிகளை கொதிக்க வைத்தல்

(C) Fermentation of fruits
பழங்களை நொதிக்க வைத்தல்

(D) Freezing of milk
பாலை உறைய வைத்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

41. Match the following type :
கீழ்க்கண்டவற்றுள் சரியானதை பொருத்துக :

(a)	Oats ஓட்ஸ்	1.	Dietary fibre உணவு நார்ச்சத்து
(b)	Oat meal ஓட்மீல்	2.	Infant mix குழந்தைக்கான கலக்கும் உணவு
(c)	Oat flour ஓட்ஸ் மாவு	3.	Whole grain முழு தானியம்
(d)	Oat bran ஓட்ஸ் தவிடு	4.	Breakfast cereal காலை உணவு தானியம்

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	1	3	4	2
(B)	2	4	1	3
(C)	4	1	3	2
(D) ✓	3	4	2	1

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

42. Which of the following statements are true about Macaroni products?
கீழ்க்கண்டவற்றுள் மாக்ரோனி பொருட்களுக்கான உண்மையான அறிக்கைகள்

(i) These product are called pasta
இந்தப் பொருட்கள் பாஸ்தா என அழைக்கப்படுகின்றன

(ii) It can be stored in an air-tight container in a refrigerator
இவற்றை காற்றுபுகாத டப்பாக்களில் அடைத்து குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைக்க வேண்டும்

(iii) It contains endosperm of the whole kernel
இது விதையின் உண்ணக்கூடிய பகுதியின் எண்டோஸ்பர்மை உள்ளடக்கியது

(iv) There are digested slowly on the dense structure impedes enzymatic hydrolysis
இந்தப் பொருட்கள் அடர்த்தியான அமைப்பு கொண்டு இருப்பதால் மெதுவாக சீரணம் அடைந்து, நொதிகளின் நீராற்பகுத்தலுக்கு தடை செய்கிறது

(A) (i) and (ii) only
(i) மற்றும் (ii) மட்டும்

(B) (ii) and (iii) only
(ii) மற்றும் (iii) மட்டும்

(C) (i) and (iv) only
(i) மற்றும் (iv) மட்டும்

(D) (ii) and (iv) only
(ii) மற்றும் (iv) மட்டும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

43. Pulses do not contain vitamin
பருப்பு வகைகளில் இல்லாத வைட்டமின்

(A) C
(B) B
(C) D
(D) F
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

44. The colouring substance present in turmeric is known as
மஞ்சளில் உள்ள நிறம் ———— என்று அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Lycopene
லைகோபீன்

(B) Anthocyanin
ஆன்தோசயனின்

(C) Xanthin
சேன்தைன்

(D) Curcumin
கர்குமின்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

45. The following leaves have anti-lipidemic effect and low glycaemic effect
கீழ்க்கண்டவற்றுள் எந்த இலைகளுக்கு கொழுப்பு எதிர்ப்பு தன்மையும் மற்றும் சர்க்கரையை குறைக்கும் தன்மை உண்டு

(A) Curry leaves
கறிவேப்பிலைகள்

(B) Mint leaves
புதினா இலைகள்

(C) Basil leaves
துளசி இலைகள்

(D) Coriander leaves
கொத்தமல்லி இலைகள்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

46. Which salt is used in the preservation of fruit juices?
எந்த உப்பு, பழச்சாற்றை பாதுகாக்க உபயோகிக்கப்படுகிறது?

(A) Sodium dioxide
சோடியம் டை ஆக்சைடு

(B) Sodium benzoate
சோடியம் பென்சோயேட்

(C) Sulphur dioxide
சல்பர் டை ஆக்சைடு

(D) Sodium meta bi sulphite
சோடியம் மெட்டா பை சல்பைட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

47. Reason and Assertion Type

காரணம் மற்றும் கூற்று மாதிரி

Assertion [A] : Sugar added to apples for preventing oxidation.

கூற்று [A] : ஆக்ஸிஜனேற்றத்தை தடுப்பதற்காக சர்க்கரை ஆப்பிளில் சேர்ப்பது.

Reason [R] : Apples darken if exposed in air.

காரணம் [R] : ஆப்பிள் காற்றின் மேல் படும்போது கலர் மாற்றம் ஏற்படுகிறது.

(A) [A] is false [R] is true
[A] தவறு [R] சரி

(B) [A] is true [R] is false
[A] சரி [R] தவறு

(C) Both [A] and [R] are true
[A] மற்றும் [R] இரண்டும் சரி

(D) Both [A] and [R] are false
[A] மற்றும் [R] இரண்டும் தவறு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

48. Egg white is low in vitamin content, except

முட்டை வெள்ளைக் கருவில் குறைந்த அளவில் வைட்டமின்கள் உள்ளது இதை தவிர்த்து

(A) Thiamine
தயமின்

(B) Riboflavin
ரிபோஃப்ளேவின்

(C) Niacin
நயசின்

(D) Pyridoxine
பைரிடாக்சின்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

49. Mention the percentage distribution of egg yolk in a whole egg.
ஒரு முட்டையில், முட்டையின் மஞ்சள்கரு விநியோகத்தின் சதவீதத்தைக் குறிப்பிடுக.

(A) 8-11%

(B) 27-32%

(C) 11-26%

(D) 56-61%

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

50. Find the acid present in Natural Thompson Raisins
நேச்சுரல் தாம்ஸன் ரெய்ஸினில் உள்ள அமிலத்தைக் கண்டுபிடி

(A) Tartaric
டார்டாரிக்

(B) Acetic
அசிட்டிக்

(C) Citric
சிட்ரிக்

(D) Propionic
ப்ரோப்யோனிக்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

51. Choose the right answer among type :

வகைகளில் சரியான பதிலைத் தேர்ந்தெடுக்கவும் :

Which of the following statements are true about cuts of fish "Darne"?

"டார்னே" மீனின் வெட்டு பற்றி பின்வரும் கூற்றுகளில் எது உண்மை?

(i) Cut of fish across and through the bone of a large round fish

இவை வட்ட வடிவ மீன்களை ஸ்டேக் முறையில் எலும்புடன் சேர்த்து வெட்டுதல் முறையாகும்.

(ii) Fillet of fish, cut into strips approx. 8 cm × 1 cm can be crumbled and deep fried or sauteed

தோராயமாக 8 செமீ × 1 செமீ அளவுள்ள துண்டுகளாக வெட்டப்பட்ட மீன் துண்டுகளை வறுக்கலாம் அல்லது வதக்கலாம்.

(iii) Small fillet, lightly flatten (may be spread with frace) rolled up and poached

நீளமான தட்டையான பிள்ளேக்களை எடுத்து அதற்குள் மசாலாக்களை வைத்து உருட்டி பின்பு போச்சிடு செய்வது

(A) (i) only
(i) மட்டும்

(B) (i) and (iii) only
(i) மற்றும் (iii) மட்டும்

(C) (i) and (ii) only
(i) மற்றும் (ii) மட்டும்

(D) (ii) and (iii) only
(ii) மற்றும் (iii) மட்டும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

52. __________ is French regional saltwater fish and shell fish stew.
__________ என்பது பிரெஞ்சு பிராந்திய உப்பு நீர் மீன் மற்றும் மட்டி குழம்பு

(A) Bouillon
போலியன்

(B) Bouchee
போச்சி

(C) Bouillabaise
பவுலாபைஸ்

(D) Bortsch
போர்ட்ஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

53. Which of the following are classified as game birds?
கீழ்வருவனவற்றுள் எவை விளையாட்டுப் பறவைகள் (Game birds) என கூறு

(i) Quails
காடை

(ii) Turkeys
வான்கோழிகள்

(iii) Pigeons
புறாக்கள்

(iv) Ducks
வாத்துக்கள்

(A) (i) and (iii) only
(i) மற்றும் (iii) மட்டும்

(B) (ii) and (iii) only
(ii) மற்றும் (iii) மட்டும்

(C) (iii) and (iv) only
(iii) மற்றும் (iv) மட்டும்

(D) (i), (ii), (iii) and (iv)
(i), (ii), (iii) மற்றும் (iv)

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

54. Chicken stock is often made using the __________ and back bones.
கோழி ஸ்டாக் தயாரிக்க பொதுவாக __________ மற்றும் பின் எலும்புகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

(A) Thigh
தொடை

(B) Breast
பிரெஸ்ட்

(C) Bones
எலும்புகள்

(D) Drumstick
ட்ரம் ஸ்டிக்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

55. __________ part of the chicken is most commonly used in chicken pot pie.
சிக்கன் பாக்கெட் பையில் அதிகமாக பயன்படுத்தப்படும் கோழி பகுதி எது?

(A) Wings
இறக்கைகள்

(B) Thigh meat
தொடைப் பகுதி

(C) Giblets
உள்ளுறுப்புகள்

(D) Neck
கழுத்து

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

56. Which cut includes the ribs attached to the loin?
எந்த பகுதி இறைச்சி முதுகுப் பகுதியுடன் சேர்ந்து ரிப்ஸ் இருக்கும்?

(A) Spare ribs
ஸ்பேர் ரிப்ஸ்

(B) Baby Back ribs
பேபி பேக் ரிப்ஸ்

(C) Pork belly
வயிற்றுப் பகுதி

(D) Pork leg
கால் பகுதி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

57. ____________ cuts of pork is typically used for sausages.
பொதுவாக சாசேஜ் செய்ய எந்த பகுதி பன்றி இறைச்சி பயன்படுத்தப்படுகிறது.

(A) Shoulder
தோள்பட்டை

(B) Belly
வயிற்றுப் பகுதி

(C) Loin
முதுகு பகுதி

(D) Ham
கால் பகுதி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

58. Boston Butt is a cut of pork taken from which part of the pork?
பாஸ்டன் பட் பன்றியின் எந்த பகுதியில் இருந்து பெறப்படுகிறது?

(A) Back Leg
பின் பக்க கால்பகுதி

(B) Belly
வயிற்றுப் பகுதி

(C) Upper shoulder
மேல் தோள்பட்டை பகுதி

(D) Neck
கழுத்துப் பகுதி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

59. Boston Butt contains a good amount of
பாஸ்டன் பட் அதிகமாக கொண்டிருப்பது எது

(A) Bone only
எலும்பு மட்டும்

(B) Fat and connective tissue
கொழுப்பு மற்றும் இணைப்பு திசுக்கள்

(C) Skin
தோல்

(D) Liver
கல்லீரல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

60. Which of the following is a common cut from the lamb shoulder?
தோள் பகுதி ஆட்டிறைச்சியில் இருந்து கிடைக்கும் ஒரு பொதுவான துண்டு எது?

(A) Rib chops
ரிப் சாப்ஸ்

(B) Leg roast
லேக்கு ரோஸ்ட்

(C) Blade chop
பிளேட் சாப்

(D) Loin chops
லியோன் சாப்ஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247

GET IT ON Google Play

61. Which of the following statements are true about lamb cut 'Loin'?

ஆட்டிறைச்சி வெட்டுகளில் 'லையன்' பற்றி பின்வரும் கூற்றுகளில் எது உண்மை?

(i) The loin is located between rib and leg

லையன் இடுப்பு விலா எலும்புகளுக்கும் காலுக்கும் இடையில் அமைந்துள்ளது

(ii) It contains rib number 13

இது விலா எலும்பு 13 எண்ணிக்கையை கொண்டுள்ளது

(iii) The loin meat is very hard for cooking

லையன் இறைச்சி சமைக்க மிகவும் கடினமானது

(A) (i) only
(i) மட்டும்

(B) (i) and (ii) only
(i) மற்றும் (ii) மட்டும்

(C) (i) and (iii) only
(i) மற்றும் (iii) மட்டும்

(D) (ii) and (iii) only
(ii) மற்றும் (iii) மட்டும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

62. Application of oil/lemon/vinegar and spices to meat is called
இறைச்சியின் மேலே எண்ணெய் / (எலுமிச்சை சாறு) வினிகர் மற்றும் மசாலா தடவுதல் —————— என்று அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Marinating
மரினேட்டிங்

(B) Emulsifying
எமல்சிபயிங்

(C) Fermenting
பர்மென்டிங் (புளிக்க வைத்தல்)

(D) Coating
கோட்டிங்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

63. From which part of the beef is the "Chuck" cut taken?
"சக்" மாட்டின் எந்த பகுதியில் இருந்து பெறப்படுகிறது?

(A) Hind leg
பின்னங் கால்

(B) Shoulder
தோள் பகுதி

(C) Rib section
ரிப் பகுதி

(D) Belly
வயிறு பகுதி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

64. Where is the "Round" cut taken from the beef?
"ரவுண்ட்" மாட்டிறைச்சியில் எந்த பகுதியில் இருந்து எடுக்கப்படுகிறது?

(A) Shoulder
தோள்பக்கம் / பகுதி

(B) Hind leg
பின்கால் பகுதி

(C) Rib
ரிப் பகுதி

(D) Belly
வயிறு பகுதி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

65. Which cut is also called the filet mignon?
பைலேட் மிக்நான் (Filet mignon) என அழைக்கப்படும் பகுதி எது?

(A) Chuck
சக்

(B) Tenderloin
டெண்டர்லாயின்

(C) Round
ரவுண்ட்

(D) Flank
ஃபிளாங்க்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

66. Match the following :

பொருத்துக :

(a)	Blanchir பிளாஞ்சி	1.	Brown butter sauce பிரவுன் வெண்ணெய் சாஸ்
(b)	Beurre noir பியூரே நாய்ர்	2.	To blanch கொதிக்கும் நீரில் காய்கறிகளை போட்டு எடுத்தல்
(c)	Bain marie பெய்ன் மேரி	3.	Vegetables cut காய்கறிகளை மிகச் சிறிய துண்டுகளாக வெட்டுதல்
(d)	Brunoise புருனோயிஸ்	4.	Keep warm சூடாக வைத்தல்

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	2	1	4	3
(B)	1	2	3	4
(C)	4	3	2	1
(D)	2	3	4	1

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

67. Fettuceine is typically used in which type of dish?
ஃபெட்டூசின் (Fettuceine) எந்த வகை உணவில் பயன்படுத்தப்படுகிறது ?

(A) Soup
சூப் (Soup)

(B) Main course
மெயின் கோர்ஸ் (Main course)

(C) Dessert
இனிப்பு உணவு (Dessert)

(D) Salad
சாலட் (Salad)

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

68. Lasagna is usually baked in which type of cook ware?
லசாக்னா பொதுவாக எந்த வகை பாத்திரத்தில் சமைக்கப்படுகிறது?

(A) Frying pan
வானலி

(B) Baking pan
பேக்கிங் பான்

(C) Sauce pan
சாஸ் பான்

(D) Steamer
ஸ்டிமர்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

69. Which pasta sauce is made primarily with tomatoes, garlic and herbs?
தக்காளி, பூண்டு மற்றும் மூலிகைகளைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படும் பாஸ்தா சாஸ் எது?

(A) Alfredo
அல்ஃப்ரெடோ (Alfredo)

(B) Marinara
மரினாரா (Marinara)

(C) Pesto
பேஸ்டோ (Pesto)

(D) Carbonara
கார்பனாரா (Carbonara)

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

70. Match the following :

பொருத்துக :

(a) Bagel — 1. Indian breakfast dish cooked in steam

பேகல் (Bagel) — இந்திய காலை உணவு, ஆவியில் சமைத்தல்

(b) Idli — 2. Round, dense bread with a hole in the middle, often toasted

இட்லி — நடுவில் ஓட்டை உள்ள வட்டமான அடர்த்தியான ரொட்டி வகை

(c) Paratha — 3. Flaky Indian Flat bread stuffed with vegetable (or) paneer

பராத்தா — இந்திய சப்பாத்தி வகை வெஜிடபிள் அல்லது பன்னீர் போன்ற பொருட்களை சேர்த்து சமைப்பது

(d) Muffin — 4. A small, round, sweet or savory baked item

மஃபின் — சிறிய சதுர அல்லது வட்டமான இனிப்பு அல்லது கார உணவு வெப்பத்தில் சுடப்பட்டது

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	1	2	3	4
(B)	3	4	1	2
(C)	4	3	2	1
(D)	2	1	3	4

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

71. Common meat included in a traditional English Breakfast?
ஆங்கிலேயர்களின் பாரம்பரிய காலை உணவில் பொதுவாக சேர்க்கப்படும் இறைச்சி எது?

(A) Chicken
கோழி

(B) Bacon
பேக்கன்

(C) Mutton
மட்டன்

(D) Fish
மீன்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

72. Which of the following is commonly included in a traditional English Breakfast?
பாரம்பரிய ஆங்கில காலை உணவில் கீழ்க்கண்டவற்றில் எது பொதுவாக சேர்க்கப்படுகிறது.

(A) Boiled rice
வேகவைத்த அரிசி

(B) Fried eggs
பொரித்த முட்டை

(C) Dosa
தோசை

(D) Idli
இட்லி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

73. ___________ cheese is commonly used on Pizza.
பீட்சாவில் பொதுவாக பயன்படுத்தப்படும் சீஸ் (Cheese) எது?

(A) Chedder
செடார் (Chedder)

(B) Mozzarella
மொஸரெல்லா (Mozzarella)

(C) Permesan
பர்மேசன் (Parmesan)

(D) Feta
பெட்டா (Feta)

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

74. The French cuisine what does the term Poisson mean?
பிரெஞ்சு சமையலில் Poisson என்றால் என்ன?

(A) Pasta
பாஸ்தா

(B) Cheese
பன்னீர்

(C) ✓ Fish
மீன்

(D) Bread
ரொட்டி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

75. __________ topping is found on a Margherita pizza?
மார்கரீடா பீட்சாவில் பொதுவாக இருக்கும் டாப்பிங் என்ன?

(A) Chicken and mushrooms
கோழி மற்றும் காளான்

(B) ✓ Cheese, tomato and basil
சீஸ், தக்காளி மற்றும் துளசி

(C) Pepperoni and olives
பெப்பரோனி மற்றும் ஆலிவ் எண்ணெய்

(D) Pineapple and ham
அன்னாச்சி மற்றும் ஹாம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

76. In which dishes is conchiglie pasta commonly used?
காஞ்சிக்லி (conchiglie) பாஸ்தா பொதுவாக எந்த உணவுகளில் பயன்படுத்தப்படுகிறது

(A) ✓ Pasta salads and baked dishes
பாஸ்தா சாலட்கள் மற்றும் ஓவெனில் வேகவைத்த உணவுகள்

(B) Soup only
சூப்புகளில் மட்டுமே

(C) Desserts
இனிப்புகளில்

(D) Stir-Fried dishes
வதக்கப்பட்ட உணவுகளில்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

77. How is omelette made?
ஆம்லெட் தயாரிப்பது எப்படி?

(A) Boil the egg in water
முட்டையை நீரில் வேகவைத்தல்

(B) Bake the egg in oven
முட்டையை ஓவனில் பேக் செய்தல்

(C) ✓ Fry beaten egg in pan
முட்டையை நன்கு அடித்து பானில் ஃபிரை செய்தல்

(D) Scramble the egg with milk
முட்டை மற்றும் பால் சேர்த்து ஸ்கிராம்பில் செய்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247

GET IT ON Google Play

78. Which juice is rich in iron and often recommended during break fast?
இரும்புச்சத்து அதிகமாக உள்ளதால் காலை உணவில் பரிந்துரைக்கப்படும் ஜூஸ் எது?

(A) Beetroot Juice
பீட்ரூட் ஜூஸ்

(B) Mango Juice
மாம்பழம் ஜூஸ்

(C) Lemon Juice
எலுமிச்சை ஜூஸ்

(D) Coconut water
இளநீர்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

79. Malai kofta is classified under which of the following in Indian menu
இந்திய உணவு வகைகளில் மலாய் கோஃப்தா பின்வருவனவற்றில் எதன் கீழ் வகைப்படுத்தப்படுகிறது?

(A) Vegetarian dishes
சைவ உணவுகள்

(B) Lentil dishes
பருப்பு உணவுகள்

(C) Rice dishes
அரிசி உணவுகள்

(D) Fish dishes
மீன் உணவுகள்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

80. Ladoos are identified as regional snack of which of the following?
லட்டுக்கள் பின்வரும் எந்த பிராந்திய சிற்றுண்டிகளாக அடையாளம் காணப்படுகிறது

(A) South Indian Snack
தென்னிந்திய சிற்றுண்டி

(B) North Indian Snack
வட இந்திய சிற்றுண்டி

(C) West Indian Snack
மேற்கு இந்திய சிற்றுண்டி

(D) East Indian Snack
கிழக்கு இந்திய சிற்றுண்டி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

81. Name the main ingredient used in cole slaw salad
கோல் ஸ்லா சாலட்டில் பயன்படுத்தப்படும் முக்கிய மூலப்பொருள் என்ன?

(A) Carrot
கேரட்

(B) Cabbage
முட்டைக்கோஸ்

(C) Beans
பீன்ஸ்

(D) Tomato
தக்காளி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

82. Select the other name of split green gram dal from the following
பின்வருவனவற்றிலிருந்து பச்சை பருப்பின் மற்றொரு பெயரைத் தேர்ந்தெடுக்கவும்

(A) Rajma dal
ராஜ்மா பருப்பு

(B) Masoor dal
மசூர் பருப்பு

(C) Lobia dal
லோபியா பருப்பு

(D) Moong dal
மூங் பருப்பு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

83. Vangi Bhath is a made with which of the following vegetable?
வாங்கி பாத் பின்வரும் எந்த காய்கறியிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது?

(A) Potato
உருளைக்கிழங்கு

(B) Brinjal
கத்தரிக்காய்

(C) Ladies finger
வெண்டைக்காய்

(D) Carrot
கேரட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

GET IT ON Google Play

84. Mulligatawny soup originated from which of the following country?
முல்லிகடவ்னி சூப் பின்வரும் எந்த நாட்டிலிருந்து வந்தது?

(A) India
இந்தியா

(B) China
சீனா

(C) France
பிரான்ஸ்

(D) Italy
இத்தாலி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

85. Bird's nest soup is famous in which of the following cuisine?
பின்வரும் எந்த உணவு வகைகளில் பறவை கூடு சூப் பிரபலமானது?

(A) Indian cuisine
இந்திய உணவு வகைகள்

(B) French cuisine
பிரெஞ்சு உணவு வகைகள்

(C) Italian cuisine
இத்தாலிய உணவு வகைகள்

(D) Chinese cuisine
சீன உணவு வகைகள்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

86. Kosambri is a famous food of which state?
கோசாம்பரி எந்த மாநிலத்தின் பிரபலமான உணவு?

(A) Tamil nadu
தமிழ்நாடு

(B) Kerala
கேரளா

(C) Karnataka
கர்நாடகா

(D) Bihar
பீகார்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

87. Tray meals served on an aircraft is a classic example of which of the following
விமானத்தில் தட்டில் பரிமாற்றப்படும் உணவுகள் பின்வருவனவற்றில் எதற்கு ஒரு சிறந்த எடுத்துக்காட்டு ஆகும்?

(A) Table d'hote menu
டேபிள் டி' ஹோட்டே மெனு

(B) Ala carte menu
அலா கார்டே மெனு

(C) Cyclic menu
சுழற்சி மெனு

(D) Classical menu
சிறந்த மெனு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

88. Java rice is used for making which of the following items?
ஜாவா அரிசி பின்வருவனவற்றில் எதை தயாரிக்கப்பயன்படுகிறது

(A) Noodles
நூடுல்ஸ்

(B) Sauces
சாஸ்கள்

(C) Soups
சூப்கள்

(D) Desserts
இனிப்புகள்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

89. How does cooking time gets affected with addition of salt while cooking pulses?
பருப்பு வகைகளை சமைக்கும்போது உப்பு சேர்ப்பதால் சமையல் நேரம் எவ்வாறு பாதிக்கப்படுகிறது?

(A) Always increase cooking time
எப்போதும் சமைக்கும் நேரத்தை அதிகரிக்கிறது

(B) Always decrease cooking time
எப்போதும் சமைக்கும் நேரத்தை குறைக்கிறது

(C) Neither increases nor decreases cooking time
சமையல் நேரத்தை அதிகரிக்கவோ குறையவோ இல்லை

(D) Sometimes decreases and sometimes increases cooking time
சில நேரம் குறைகிறது, சில நேரங்களில் சமையல் நேரம் அதிகரிக்கிறது

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

90. Mention the sequence of soup in a luncheon menu
மதிய உணவு மெனுவில் சூப்பின் வரிசையைக் குறிப்பிடவும்

(A) First course
முதல் உணவு

(B) Second course
இரண்டாவது உணவு

(C) Third course
மூன்றாவது உணவு

(D) Fourth course
நான்காவது உணவு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

91. Match the following type :
பின்வரும் வகையை பொருத்துக :

(a)	Keeping knife sharp கத்தியை கூர்மையாக வைத்திருத்தல்	1.	Prevent clothes catching fire or getting caught in equipment துணிகள் தீப்பிடிப்பதையோ அல்லது உபகரணங்களில் சிக்கிக் கொள்வதையோ தடுக்கிறது
(b)	Wearing apron ஏப்ரன் அணிவதன் நோக்கம்	2.	Handle knife safely கத்தியை பாதுகாப்பாக கையாளவும்
(c)	Avoiding loose clothing தளர்வான ஆடைகளைத் தவிர்க்க காரணம்	3.	Prevent slip and falls சறுக்கல்கள் மற்றும் வீழ்வதில் இருந்து தடுக்கிறது
(d)	Cleaning spills immediately தரையில் சிந்தியவற்றை உடனடியாக சுத்தம் செய்யும் நோக்கம்	4.	Keeps clothes clean and reduces contamination துணிகளை சுத்தமாக வைத்திருக்கிறது மற்றும் உணவு மாசுபாட்டைக் குறைக்கிறது

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	4	1	3	2
(B)	1	3	2	4
(C)	3	2	4	1
(D) ✓	2	4	1	3

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

92. What is the correct way to handle a knife in the kitchen?
சமையலறையில் கத்தியை கையாளும் சரியான முறை எது?

(A) Hold it by the blade
வெட்டும் பகுதியை பிடித்தல்

(B) Pass it to others with the blade facing down
தலைகீழாக பிடித்து கொண்டு அப்படியே வேறு ஒருவருக்கு கொடுப்பது

(C) Keep it on the edge of the table
மேசையின் ஓரத்தில் வைப்பது

(D) ✓ Use the handle to cut safely
கைப்பிடியைப் பயன்படுத்தி பாதுகாப்பாக வெட்டுதல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

93. Why should a blender not to be operated when it is empty?
ஏன் பிளெண்டரை காலியாக இயக்கக்கூடாது?

(A) It saves electricity
மின்சாரம் மிச்சமாகும்

(B) It reduces noise
சத்தம் குறையும்

(C) ✓ It may damage the motor
மோட்டார் பழுதடையும்

(D) It makes the Jar shiny
ஜார் மேற்பரப்பு பிரகாசமாகும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

excavatio

94. What is the primary purpose of a fire evacuation plan in a hotel?
ஒரு ஹோட்டலில் தீ அகற்றும் திட்டத்தின் முக்கிய நோக்கம் என்ன?

(A) to increase hotel revenue
ஹோட்டல் வருவாயை அதிகரிக்க

(B) to ensure guest safety during fire emergencies
தீ விபத்து அவசர காலங்களில் விருந்தினர் பாதுகாப்பை உறுதி செய்தல்

(C) to promote hotel services
ஹோட்டல் சேவைகளை மேம்படுத்துதல்

(D) to reduce cleaning costs
துப்புரவு செலவுகளை குறைக்க

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

95. What should you do to avoid accidents in the kitchen while using machines?
இயந்திரங்களை பயன்படுத்தும் போது சமையலறையில் விபத்துகளை தவிர்க்க என்ன செய்ய வேண்டும்?

(A) keep area dry and clean
இடத்தை உலர்ந்ததாக மற்றும் சுத்தமாகவும் வைத்திருக்க வேண்டும்

(B) wear loose clothes
தளர்ந்த உடைகளை அணிய வேண்டும்

(C) use wet cloths near machines
ஈரமான துணிகளை இயந்திரத்தின் அருகில் வைக்க வேண்டும்

(D) leave wires on the floor
மின்கம்பிகளை தரையில் விட்டு வைக்க வேண்டும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

96. What kind of shoes should you wear in the kitchen for safety?
சமையலறையில் எந்த வகையான காலணிகளை அணிய வேண்டும்?

(A) High heels
உயரமான ஹீல்ஸ்

(B) Slipper
செருப்பு

(C) Closed, Non-slippery shoes
மூடிய, வழுக்காத காலணிகள்

(D) Fancy shoes
ஆடம்பரமான காலணிகள்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

97. What should you do before you start cooking?
சமைப்பதற்கு முன்னர் நீங்கள் என்ன செய்ய வேண்டும்?

(A) Wear Jewellery
நகைகள் அணியவும்

(B) Wash hands thoroughly
கைகளை நன்றாக கழுவவும்

(C) Open all windows
எல்லா ஜன்னல்களையும் திறக்கவும்

(D) Turn on the TV
டிவி இயக்கவும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

98. Why should raw and cooked foods be stored separately?
சமைக்காத உணவுகள் மற்றும் சமைத்த உணவுகளை ஏன் தனியாக வைத்திருக்க வேண்டும்?

(A) To Save space
இடத்தைச் சேமிக்க

(B) To look good in the fridge
ஃப்ரிட்ஜில் அழகாக இருக்க

(C) To avoid-cross-communication
குறுக்கு-தொற்றுகளைத் தவிர்க்க

(D) To cook faster
விரைவாக சமையல் செய்ய

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

99. What is the proper way to store knives in the kitchen?
சமையலறையில் கத்திகள் எவ்வாறு வைக்கப்பட வேண்டும்?

(A) open on the countertop
மேசையின் மேல் திறந்தவாறு

(B) in a drawer with other items
மற்ற பொருட்களுடன்

(C) in a knife block or magnetic strip
கத்தியக் களஞ்சியத்தில் அல்லது காந்த பட்டையில்

(D) on the floor
தரையில்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

100. The best way to prevent accidents in the kitchen?
சமையலறையில் விபத்துகளைத் தவிர்க்க எது சிறந்த வழிமுறை?

(A) Keep knives and sharp tools in safe places
கத்தி மற்றும் கூர்மையான கருவிகளை பாதுகாப்பாக வைக்க வேண்டும்

(B) Run while carrying hot pots
சூடான பாத்திரங்களை எடுத்து ஓட வேண்டும்

(C) Ignore spills on the floor
தரையில் விழுந்த திரவத்தை கவனிக்க கூடாது

(D) Leave electrical appliances on when not in use
பயன்படுத்தாத மின் சாதனங்களை இயக்கியிருத்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

101. What is gueridon service?
கேரிடான் சர்விஸ் என்பது என்ன?

(A) Food served from a Trolley at the guests table
விருந்தினரின் மேசையில் டிரோலி மூலம் உணவு வழங்குதல்

(B) Food served in buffet style
பஃபே ஸ்டைலில் உணவு வழங்குதல்

(C) Self service food
தானாக உணவு எடுத்து கொள்ளுதல்

(D) Food served on a tray at the kitchen
சமையலறையில் டிரேவில் உணவு வழங்குதல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

102. Table d'note menu is usually offered during

Table d'note மெனு பெரும்பாலும் எப்போது வழங்கப்படும்

(A) Break fast only

காலை உணவு மட்டுமே

(B) Lunch or dinner

மதிய உணவு அல்லது இரவு உணவு

(C) Snacks time

சிற்றுண்டி நேரம்

(D) Any time of the day

நாளில் எந்த நேரத்திலும்

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

103. ____________ is a meat dish from Kashmir.

____________ என்பது காஷ்மீரைச் சேர்ந்த ஒரு இறைச்சி உணவு.

(A) Karhai
கரஹி

(B) Kabargah
கபர்கா

(C) Kababs
கபாப்ஸ்

(D) Kewra
கெவ்ரா

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

104. Match the following :
பின்வருவனவற்றை சரியாக பொருத்துக.

(a)	Beignets பீக்னெட்டுகள்	1.	Poland soup போலந்து சூப்
(b)	Bisque பிஸ்க்	2.	Fritters ப்ரிட்டர்ஸ்
(c)	Blanquette ப்லான்கெட்	3.	A white stew of veal ஒயிட் ஸ்டிவ் ஆப் வீல்
(d)	Bortsch போர்ஷட்	4.	Thick soup திக் சூப்

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	4	3	2	1
(B)	2	4	3	1
(C)	1	4	2	3
(D)	3	2	1	4

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

105. Match the following :
பின்வருவனவற்றை சரியாக பொருத்துக

(a)	AAM AAM	1.	Kalimirch கலிமிர்ச்
(b)	Aniseed அனிசீடு	2.	Rolling pin உருட்டல் கட்டை
(c)	Bailan பைலான்	3.	Fennel சோம்பு
(d)	Black pepper மிளகு	4.	Mango மாங்காய்

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	3	4	1	2
(B)	4	1	3	2
(C)	4	3	2	1
(D)	2	1	4	3

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

106. Which of these drinks pairs best with a cheese platter?
சீஸ் தட்டுடன் எது சிறந்த பானமாக பொருந்துகிறது?

(A) Coffee
காப்பி

(B) Wine
மது

(C) Tea
தேநீர்

(D) Water
நீர்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

107. The best cooking method for tough-cuts of red meat?
கடினமான சிவப்பிறை இறைச்சியினை சமைக்கும் முறை எது?

(A) Grilling
கிரில்லிங்

(B) Slow cooking
மெதுவாக சமைத்தல்

(C) Stir frying
எண்ணெயில் வதக்கல்

(D) Boiling
கொதித்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

108. What type of food is usually served with Bacon and eggs?
பேக்கன் மற்றும் முட்டைகள் எதனுடன் பொதுவாக பரிமாற்றப்படுகிறது?

(A) Fruit
பழங்கள்

(B) Toast and Jam
டோஸ்ட் மற்றும் ஜாம்

(C) Scrambled or fried eggs
ஸ்கிராம்பல்டு அல்லது பிரைட் எஃகு

(D) Chips
சிப்ஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

109. Match the following :

பின்வருவனவற்றை சரியாக பொருத்துக :

(a) Digital weighing scale — 1. Measures elasticity
டிஜிட்டல் எடை தராசு — நெகிழ்வுத்தன்மையை அளக்கிறது

(b) Texture analyzer — 2. Measures softness/hardness
உணவு தன்மை பகுப்பாய்வி — மென்மை/கடினம் அளக்கிறது

(c) Penetrometer — 3. Measures weight
ஊடுருவல் அளவுகோல் — எடையை அளக்கிறது

(d) Springiness — 4. Measures chewiness
ஸ்பிரிங்கினஸ் சோதனை — மெல்லும் தன்மையை அளவிடு

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	1	2	4	3
(B)	3	4	2	1
(C)	2	1	3	4
(D)	3	2	1	4

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

110. Hardness of food can be tested using
உணவின் கடினத்தன்மையை அளக்க எது பயன்படுகிறது.

(A) Penetrometer
ஊடுருவல் அளவுகோல்

(B) Thermometer
வெப்பமானி

(C) Hygrometer
ஈரப்பத அளவுகோல்

(D) Lux meter
ஒளி அளவுகோல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

111. Which one of the following is not a recommended cooking utensil for alkaline or acidic foods?
புளிப்பு அல்லது கார உணவுகளுக்கு பரிந்துரைக்கப்படாத பாத்திரம் எது?

(A) Clay pot
மண் குடுவை

(B) Stainless steel
ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல்

(C) Non-stick coated pan
நான்-ஸ்டிக் பூச்சு பாத்திரம்

(D) Brass
வெண்கலம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

112. Which metal vessel is considered safe for both acidic and alkaline foods?
புளிப்பு மற்றும் கார உணவுகள் சமைக்க பாதுகாப்பான பாத்திரம் எது?

(A) Aluminium
அலுமினியம்

(B) Iron
இரும்பு

(C) Stainless steel
துருபிடிக்காத எஃகு

(D) Copper
செம்பு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

113. Which metal reacts with acidic foods and causes harmful effects?
அமிலத்தன்மை கொண்ட உணவுகளுடன் வினைபுரிந்து தீங்கு விளைவிக்கும் உலோகம் எது?

(A) Stainless steel
துருப்பிடிக்காத எஃகு

(B) Copper
செம்பு

(C) Iron
இரும்பு

(D) Aluminium
அலுமினியம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

114. __________ mixing method is used to combine air into the mixture?
கலவையில் காற்று சேர்க்கும் கலவை முறை எது?

(A) Beating
அடித்தல்

(B) Cutting
வெட்டுதல்

(C) Stirring
கிளர்தல்

(D) Blending
கலக்கல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

115. Sifting Flour is done to
மாவு சலிக்கப்படுவதற்கான காரணம் என்ன?

(A) Add taste
சுவை சேர்க்கவும்

(B) Remove lumps
கட்டிகளை அகற்றவும்

(C) Mix ingredients
பொருட்களை கலக்கவும்

(D) Add sugar
சர்க்கரை சேர்க்கவும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

116. What is the purpose of kneading dough?
மாவை பிசைவதன் நோக்கம் என்ன?

(A) To make it soft
மென்மையாக்க

(B) To develop gluten
கிளூட்டனை உருவாக்க

(C) To add colour
நிறம் சேர்க்க

(D) To make it wet
ஈரமாக்க

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

117. Match the following :
பின்வருவனவற்றைப் பொருத்துக

(a)	Peeling உரித்தல்	1.	Reducing into small pieces using knife கத்தியைப் பயன்படுத்தி சிறிய துண்டுகளாக வெட்டுதல்
(b)	Cutting நறுக்கல்	2.	Removing outer skin or layer வெளிப்புற தோல் அல்லது அடுக்கை அகற்றுதல்
(c)	Grating கிரேட்டிங்	3.	Combining two or more items இரண்டு அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட பொருட்களை கலப்பது
(d)	Mixing கலத்தல்	4.	Rubbing against grater to shred (grater) மீது தேய்த்தல்

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	2	1	4	3
(B)	1	3	4	2
(C)	2	4	1	3
(D)	3	2	1	4

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

118. Which raw material needs cold storage?
எந்த மூலப்பொருளுக்கு குளிர்சாதனக் கூடம் தேவை?

(A) Lentils
பருப்பு

(B) Butter
வெண்ணெய்

(C) Salt
உப்பு

(D) Flour
மாவு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

119. Which of the following is a perishable raw material?
பின்வருவனவற்றில் அழியக்கூடிய மூலப்பொருள் எது?

(A) Wheat flour
கோதுமை மாவு

(B) Dry lentils
உலர் பயறு வகைகள்

(C) Fresh fish
மீன்

(D) Sugar
சர்க்கரை

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

120. Non-Perishable items can be stored for
நீண்ட நாள் கெடாத பொருட்களை எத்தனை நாட்கள் சேமிக்கலாம்?

(A) One day
ஒரு நாள்

(B) A few hours
சில மணி நேரங்கள்

(C) Several weeks or months
பல வாரங்கள் அல்லது மாதங்கள்

(D) Overnight only
இரவுகளில் மட்டும்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

121. Vegetables are cooked inorder to break their __________ and gelatinize their starches.
காய்கறிகள் __________ உடைத்து ஸ்டார்ச்சை ஜெலட்டினேற்றம் செய்ய சமைக்கப்படுகின்றன.

(A) Protein
புரதத்தை

(B) Fat
கொழுப்பை

(C) Cellulose
செல்லுலோஸ்சை

(D) Pectin
பெக்டின்னை

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

122. The percentage of salt used in salted butter is
உப்பு சேர்க்கப்பட்ட வெண்ணெயில் பயன்படுத்தப்படும் உப்பின் உள்ளடக்கம்.

(A) 3%
(B) 1.7%
(C) 5.6%
(D) 2.7%
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

123. Bokchoy is a variety of
போக்சாய்க்கு மற்றொரு பெயர்

(A) Chinese cabbage
சீன முட்டைக்கோஸ்
(B) Japanese spinach
ஜப்பானிய கீரை
(C) Thai lettuce
தாய் கீரை
(D) Asian kale
ஆசிய காலே
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

124. Name the soft Italian cheese, similar to American cottage cheese
அமெரிக்கன் சீஸைப் போன்ற மென்மையான இத்தாலிய சீஸ்

(A) Que so oaxaca
ஒக்ஸாகா சீஸ்
(B) Ricotta
ரிக்கோட்டா
(C) Mascarpone
மஸ்கார்போன்
(D) Mozzarella
மொஸரெல்லா
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

125. Name the cuisine in which broccoli rabe is commonly used?
ப்ரோகோலி ரேப் எந்த நாட்டு சமையலில் பொதுவாக பயன்படுத்தப்படுகிறது?

(A) Chinese
சீன சமையல்

(B) Italian
இத்தாலி சமையல்

(C) Indian
இந்திய சமையல்

(D) Mexican
மெக்சிகன் சமையல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

126. Taleggio cheese has an ____________ coloured, washed rind that is edible but pungent.
டேலிஜியோ சீஸின் தோல் வெளிப்புற அடுக்கு என்ன நிறம்?

(A) Blue
நீலம்

(B) White
வெள்ளை

(C) Orange
ஆரஞ்சு

(D) Green
பச்சை

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

127. ____________ milk is traditionally used to prepare gorgonzola cheese?
________ பால் கோர்கோன் சோலா சீஸ் தயாரிக்க பயன்படுத்தப்படுகிறது?

(A) Cow's milk
பசு பால்

(B) Goat's milk
ஆடு பால்

(C) Sheep's milk
செம்மறி ஆடு பால்

(D) Buffalo's milk
எருமை மாடு பால்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

128. ____________ and fat contents are good indicators of a cheese's texture and shelf life.

____________ மற்றும் கொழுப்பு உள்ளடக்கம் சீஸின் அமைப்பு மற்றும் அடுக்கு வாழ்க்கை தரத்தை தெரிவிக்கக்கூடிய நல்ல குறிகாட்டிகளாகும்.

(A) Salt
உப்பு

(B) Protein
புரதம்

(C) Moisture
ஈரப்பதம்

(D) Sugar
சர்க்கரை

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

129. "Brie" is a soft cheese that originates from country?

ப்ரீ என்பது எந்த நாட்டில் உருவான ஒரு மென்மையான சீஸ்?

(A) Netherlands
நெதர்லாந்து

(B) France
பிரான்ஸ்

(C) Germany
ஜெர்மனி

(D) Denmark
டென்மார்க்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

130. Which cheese is named after a Dutch City?

எந்த சீஸ் "டச்சு" நகரத்தின் பெயரில் அழைக்கப்படுகிறது?

(A) Brie
ப்ரீ

(B) Gouda
கவுடா

(C) Parmesan
பார்மெசன்

(D) Feta
பேட்டா

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

131. Which is a highly flavored type of stock made with fish bones?
மீன் எலும்புகளால் செய்யப்பட்ட அதிக சுவை கொண்ட ஸ்டாக் வகை எது?

(A) Glaze
கிளேஸ்

(B) Remouillage
ரெமௌலேஜ்

(C) Court Bouillon
கோட் பவுலன்

(D) Fumet
பியூமட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

132. Bundle of fresh herbs tied together is an example of
பின்வருவனவற்றில் கட்டு மூலிகையாக கருதப்படுவது எது?

(A) Aspic
ஆஸ்பிக்

(B) Glaze
கிளேஸ்

(C) Mirepoix
மியருபோ

(D) Bouquet garni
பவுக்கெட் கர்னி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247

GET IT ON Google Play

133. Which of the following sauce is prepared with veloute?
பின்வரும் எந்த சாஸ் வேலுாட்டுடன் தயாரிக்கப்படுகிறது?

(A) Supreme sauce
சுப்பிரிம் சாஸ் (Supreme sauce)

(B) Mornay sauce
மோர்னே சாஸ் (Mornay sauce)

(C) Tomato sauce
தக்காளி சாஸ் (Tomato sauce)

(D) Hollandaise sauce
ஹாலண்டேஸ் சாஸ் (Hollandaise sauce)

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

134. ____________ is the French term for a soup made with shell fish puree.
ஷெல்ஃபிஷ் (ஓட்டுமீன்) கொண்டு தயாரிக்கப்படும் ப்யூரி சூப்புவின் பிரெஞ்சு சொல் என்ன?

(A) Bisque
பிஸ்க்

(B) Veloute
வேலுாட்டே

(C) Consomme
கன்சோமி

(D) Chowder
சௌடர்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

135. Name the soup which is neither clear nor thick
தெளிவாகவோ அல்லது அடர்த்தியாகவோ இல்லாத சூப்பின் பெயரைக் கூறுக

(A) Broth
பிராத்

(B) Bisques
பிஸ்க்யூஸ்

(C) Consommes
கன்சோம்ஸ்

(D) Cream soup
கிரீம் சூப்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

136. The origin of mulligatawny soup
முலகத்வாணி என்பது எந்த நாட்டின் பாரம்பரிய சூப்பாகும்?

(A) France
பிரான்ஸ்

(B) Italy
இத்தாலி

(C) India
இந்தியா

(D) China
சீனா

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

137. Match the following :
பொருத்துக :

	Type of Soup சூப்பின் வகைகள்		Country of origin பிறப்பிடமான நாட்டின் பெயர்
(a)	Minestrone மினிஸ்டிரான்	1.	Germany ஜெர்மனி
(b)	Cock-A-Leekie காக்-ஏ-லிக்கி	2.	Hungary ஹங்கேரி
(c)	Paprika பாப்ரிக்கா	3.	Scotland ஸ்காட்லாந்து
(d)	Laberknodel லேபர்க்நோடல்	4.	Italy இத்தாலி

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	3	4	1	2
(B)	4	3	2	1
(C)	4	2	1	3
(D)	2	1	4	3

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

138. Match the following :
சரியான விடை பொருத்துக :

	Name of mother sauce தாய் சாஸின் பெயர்கள்		Name of small sauces சிறிய சாஸின் பெயர்கள்
(a)	Bechamel பெஷமெல் (Bechamel)	1.	Allemande அலிமாண்ட் (Allemande)
(b)	Veloute வேலூட்டே (Veloute)	2.	Nantua நன்டுவா (Nantua)
(c)	Espagnole எஸ்பாக்னோல் (Espagnole)	3.	Maltaise மால்டேஸ் (Maltaise)
(d)	Hollandaise ஹாலண்டேய்ஸ் (Hollandaise)	4.	Bordelaise போட்டலேஸ் (Bordelaise)

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	2	1	4	3
(B)	1	2	4	3
(C)	3	1	4	2
(D)	4	2	3	1

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

139. ____________ are made from meat, poultry, fish or vegetables cooked in a liquid.
________ என்பது இறைச்சி, கோழி, மீன் அல்லது காய்கறிகளை நீரில் வேகவைத்து உருவாக்குவது.

(A) Broth
பிராத்

(B) Cream soup
கிரீம் சூப்

(C) Cold soup
குளிர் சூப்

(D) Roux
ரூக்ஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

140. One of the following is a derivative of Mayonnaise
பின்வருவனவற்றில் ஒன்று மயோனேசிலிருந்து பெறப்பட்டது

(A) Moray
மோரே

(B) Cambridge
கேம்பிரிட்ஜ்

(C) Bercy
பெர்சி

(D) Rachel
ரேச்சல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

141. Which of the following ingredient is not commonly used in the preparation of stock?
ஸ்டாக் தயாரிக்க பொதுவாக பயன்படுத்தப்படாத பொருள் எது?

(A) Bones
எலும்புகள்

(B) Vegetables
காய்கறிகள்

(C) Sugar
சர்க்கரை

(D) Herbs
மூலிகை

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

142. Hollandaise sauce is prepared by using
ஹாலண்டேஸ் சாஸ் என்பது எதன் மூலம் தயார் செய்யப்படுகிறது?

(A) Meat
ஆட்டிறைச்சி

(B) Fish
மீன்

(C) Chicken
கோழி கறி

(D) Egg yolks
முட்டையின் மஞ்சள் கரு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

143. __________ is used as a Garnish in minestrone soup?
_______ மினிஸ்டிரான் சூப்பின் கார்னிஷ் எது?

(A) Grated Celery
துருவிய செல்லரி

(B) Grated Cabbage
துருவிய கோஸ்

(C) Grated Cheese
துருவிய சீஸ்

(D) Grated Carrot
துருவிய கேரட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

144. __________ is the acid used in vinaigrette dressing.
_______ என்பது வினைகிரேட் டிரெஸ்ஸிங்கில் பயன்படும் முக்கிய அமிலம்.

(A) Vinegar
வினிகர்

(B) Oil
எண்ணெய்

(C) Honey
தேன்

(D) Yogurt
தயிர்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

145. Which of the following sauce is prepared from egg yolk and salad oil?
முட்டையின் மஞ்சள் கரு மற்றும் சாலட் எண்ணெயிலிருந்து தயாரிக்கப்படும் சாஸ் எது?

(A) Vinaigrette
வினிகிரெட்

(B) Mayonnaise
மயோனஸ்

(C) Espagnole
எஸ்பகனல்

(D) Veloute
வேலூட்டே

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

146. Why is beef stock preferred over plain water in soups?
சூப்புகளில் சாதாரண தண்ணீருக்கு பதிலாக பீஃப் ஸ்டாக் ஏன் பயன்படுத்தப்படுகிறது?

(A) It gives a creamy consistency
இது ஒரு கிரீமி தன்மையை கொடுக்கும்

(B) It adds flavour and nutrients
இது சுவையும் ஊட்டச்சத்துக்களையும் சேர்க்கிறது

(C) It enhances the colour
இது நிறத்தை மேம்படுத்துகிறது

(D) It increases the shelf life
இது அடுக்கு ஆயுளை அதிகரிக்கிறது

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

147. Roux is mainly used in ________ cuisine.
ரூ பெரும்பாலும் எந்த சமையல் பண்பாட்டில் பயன்படுத்தப்படுகிறது

(A) French
பிரெஞ்சு

(B) Indian
இந்தியன்

(C) Chinese
சீனா

(D) Mexican
மெக்சிகோ

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

148. Which of the following is not a type of Roux?
பின்வருவனவற்றில் எது ரூ வகை இல்லை

(A) White Roux
வெள்ளை ரூ

(B) Blond Roux
மஞ்சள் ரூ (பொன்னிற)

(C) Red Roux
சிவப்பு ரூ

(D) Brown Roux
பழுப்பு ரூ

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

149. ____________ is a common accompaniment served with Roasted chicken.
ரோஸ்ட் சிக்கனுடன் வழக்கமாக பரிமாறப்படும் துணை சாஸ் இது?

(A) Tomato sauce
தக்காளி சாஸ்

(B) Apple sauce
ஆப்பிள் சாஸ்

(C) Mint sauce
புதினா சாஸ்

(D) Bread sauce
பிரெட் சாஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

150. Match the following
பொருத்துக

Salad dressing சாலட் டிரஸ்ஸிங்		Ingredients பொருட்கள்
(a) Andalouse ஆண்டலூஸ்	1.	Mayonnaise and Hard egg yolks மயோனெய்ஸ் மற்றும் முட்டை மஞ்சள் கரு
(b) Tartare டார்டாரே	2.	Mayonnaise and Tomato puree மயோனெய்ஸ் மற்றும் தக்காளி பியூரி
(c) Green sauce பச்சை சாஸ்	3.	Mayonnaise and Tomato ketchup மயோனெய்ஸ் மற்றும் தக்காளி கெச்சப்
(d) Cocktail காக்டெய்ல்	4.	Mayonnaise and herbs மயோனெய்ஸ் மற்றும் மூலிகைகள்

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	2	1	4	3
(B)	1	2	4	3
(C)	3	2	1	4
(D)	4	3	1	2

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

151. Banana whip is best served
பனானா விப் எப்படி பரிமாறுவது சிறந்தது

(A) Hot
சூடாக

(B) Cold (or) chilled
குளிர் அல்லது குளிர்ச்சியாக

(C) At room temperature
அறை வெப்பநிலையில்

(D) Frozen solid
முழுமையாக உறைந்தது

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

152. Which word refers, to a large cake that is usually decorated with cream and fruit?
கிரீம் மற்றும் பழங்களால் அலங்கரிக்கப்பட்ட பெரிய கேக்கை குறிக்கும் சொல்லை தேர்ந்தெடுக்கவும்.

(A) Soufflé
சூஃப்லே

(B) Gateau
கேட்டோ

(C) Croissant
கிரோசான்

(D) Biscuit
பிஸ்கட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

153. Which type of mixture is used as a base for Bavarian cream?
பவேரியன் க்ரீமுக்கு எந்த வகையான கலவை அடிப்படையாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது?

(A) Custard sauce
கஸ்டர்ட் சாஸ்

(B) Honey
தேன்

(C) Milkshake
மில்க் ஷேக்

(D) Syrup
சிரப்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

154. Madeira is a __________ cake.
மேடீரா என்பது __________ கேக்.

(A) Wine
ஒயின்

(B) Beer
பீர்

(C) Honey
தேன்

(D) Grape juice
திராட்சை ரசம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

155. What type of pastry is traditionally used for jam tarts?
ஜாம் டார்ட் செய்வதற்கு பொதுவாக பயன்படும் பேஸ்ட்டரி எது?

(A) Puff pastry
பஃப் பேஸ்ட்டரி

(B) Short crust pastry
சாட் கிரஸ்ட் பேஸ்ட்டரி

(C) Choux pastry
சூ பேஸ்ட்டரி

(D) Filo pastry
பில்லோ பேஸ்ட்டரி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

156. Which of the following ingredients are used to make crème chantilly?
'கிரீம் சாந்திலி' தயாரிக்க எந்த பொருட்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன?

(A) Butter, sugar
வெண்ணெய், சர்க்கரை

(B) Milk, flour
பால், மாவு

(C) Heavy cream, sugar, vanilla extract
கனமான கிரீம், சர்க்கரை, வெண்ணிலா எசன்ஸ்

(D) Curd, Honey
தயிர், தேன்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247

GET IT ON Google Play

157. Which dairy product is commonly used in caramel custard?
கேரமல் கஸ்டர்டில் பொதுவாகப் பயன்படுத்தப்படும் பால் பொருள் எது?

(A) Yogurt
தயிர்

(B) Cream
கிரீம்

(C) Milk
பால்

(D) Butter
வெண்ணெய்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

158. Caramel custard is usually cooked by
காரமல் கஸ்டர்டு பொதுவாக சமைக்கப்படுகிறது

(A) Boiling directly on flame
நேரடியாக தீயில் கொதிக்க வைப்பது

(B) Baking in a water bath
தண்ணீர் தொட்டியில் பேக்கிங்

(C) Frying
வறுக்கப்படுகிறது

(D) Grilling
கிரில்லிங்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

159. Khajja is a type of
கஜ்ஜ என்பது ஒரு வகை

(A) Sweet
இனிப்பு

(B) Savory
காரமான உணவு

(C) Beverage
பானம்

(D) Soup
சூப்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

160. __________ is the main ingredient used in Mysore Pak
மைசூர் பாக்கில் பயன்படுத்தப்படும் முக்கிய பொருள் எது

(A) Wheat flour
கோதுமை மாவு

(B) Gram flour
கடலை மாவு

(C) Rice flour
அரிசி மாவு

(D) Corn flour
மக்காச்சோளம் மாவு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

161. Name the spice which is commonly added to Gulab Jamun syrup besides rose water?
குலாப் ஜாமுன் சிரப்பில் ரோஸ் வாட்டரைத் தவிர வேறு எந்த மசாலா பொதுவாக சேர்க்கப்படுகிறது?

(A) Black pepper
மிளகு

(B) Cardamom
ஏலக்காய்

(C) Cinnamon
இலவங்கப்பட்டை

(D) Clove
கிராம்பு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

162. Which of these is commonly used for garnishing semiya payasam?
இவற்றில் எது பொதுவாக சேமியா பாயாசத்தை அலங்கரிக்கப் பயன்படுகிறது?

(A) Fried cashews and raisins
வறுத்த முந்திரி மற்றும் திராட்சை

(B) Dates
பேரீச்சம் பழம்

(C) Figs
அத்திப்பழம்

(D) Walnuts
வால்நட்ஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

163. __________ is a liquid thickened by the coagulation of egg protein
முட்டை புரதங்கள் உறைவதால் உருவாகும் திரவம் எது?

(A) Sauces
சாஸஸ்

(B) Cream
கிரீம்

(C) Jelly
ஜெல்லி

(D) Custard
கஸ்டார்ட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

164. ________ is composed of a sweet or savory filling in a baked crust.
________ என்பது இனிப்பு அல்லது காரமான நிரப்புதலைக் கொண்டு பேக்கு செய்யப்பட்ட கிரஸ்ட் ஆகும்.

(A) Bread
பிரெட்

(B) Pie
பை

(C) Cake
கேக்

(D) Pastry
பேஸ்ட்ரி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

165. Choose the right matches among Indian methods of Bread making
ரொட்டி தயாரிக்கும் இந்திய முறைகளில் சரியான பொருத்தங்களைத் தேர்ந்தெடுக்கவும்.

(1)	Deep frying எண்ணெய்யில் பொரித்தல்	–	Poories, kachori பூரி, கச்சோரி
(2)	Baking பேக்கிங்	–	Parathas, puranpoli பரதாஸ், பூராண்போலி
(3)	Steaming ஸ்டீமிங்	–	Khaman dhokla காமன் தோக்லா
(4)	Broiling பிராய்லிங்	–	Kulcha, bhakri khani குல்ச்சா, பக்ரி கானி

(A) (1) and (3) are correct
(1) மற்றும் (3) சரி

(B) (1) and (2) are correct
(1) மற்றும் (2) சரி

(C) (2) and (3) are correct
(2) மற்றும் (3) சரி

(D) (3) and (4) are correct
(3) மற்றும் (4) சரி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

166. What is the typical baking temperature for white pan bread?
வெள்ளை பான் ரொட்டியின் வழக்கமான பேக்கிங் வெப்பநிலை என்ன?

(A) $200 - 250^{\circ} F$
200 – 250° ஃபாரன்ஹீட்

(B) $410 - 415^{\circ} F$
410 – 415° ஃபாரன்ஹீட்

(C) $480 - 530^{\circ} F$
480 – 530° ஃபாரன்ஹீட்

(D) $600 - 650^{\circ} F$
600 – 650° ஃபாரன்ஹீட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

167. Arrange the following events in order to baking process
பேக்கிங் செயல்முறை தொடர்பான பின்வரும் நிகழ்வுகளை வரிசைப்படி ஒழுங்குபடுத்துங்கள்.

(1) Addition of Raising agent
உயர்த்தும் காரணிகளை சேர்த்தல்

(2) Gas production
வாயு உற்பத்தி

(3) Heat process
வெப்ப செயல்முறை

(4) Vapourisation of water
நீராவி ஏற்படுத்துதல்

(A) (1), (2), (3), (4)
(B) (1), (4), (2), (3)
(C) (1), (3), (4), (2)
(D) (2), (3), (4), (1)
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

168. Small cakes baked in muffin pans are called as
மஃபின் பாத்திரங்களின் சுடப்படும் சிறிய கேக்குகள் என்பது

(A) Sheet cakes
சீட் கேக்குகள்
(B) Layer cakes
லேயர் கேக்குகள்
(C) Cup cakes
கப் கேக்குகள்
(D) Flatter cakes
ப்ளேடர் கேக்குகள்
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

169. Which among the one is used for beating egg and cream and helps to aerate with air?
இவற்றில் எது முட்டையுடன், கிரீம் மற்றும் காற்றும் சேர்ந்து அடிக்கப்படட உதவுகிறது?

(A) Wire whisker
ஒயர் விஸ்கர்

(B) Wooden spoon
மரக்கரண்டி

(C) Cutter
கட்டர்

(D) Knife
கத்தி

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

170. Which of the following is a biological leavening agent?
பின்வருவனவற்றில் உயிரியல் புளிப்பு காரணி எது?

(A) Baking powder
பேக்கிங் பவுடர்

(B) Baking soda
பேக்கிங் சோடா

(C) Steam
நீராவி

(D) Yeast
ஈஸ்ட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

171. The nutrient found to be rich in whole wheat flour?
முழு கோதுமை மாவில் அதிகம் உள்ள ஊட்டச்சத்து எது?

(A) Vitamin C
வைட்டமின் C

(B) Fiber
நார்ச்சத்து

(C) Sugar
சர்க்கரை

(D) Fat
கொழுப்பு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

172. The process of making small dough in pastry preparation is known as
பேஸ்ட்ரி தயாரிப்பில் சிறிய துளைகளை உருவாக்கும் செயல்முறை ____________ என்று அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Kneading
நீடிங்

(B) Docking
டாக்கிங்

(C) Lamination
லாமினேசன்

(D) Proofing
பிரூப்பிங்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

173. __________ is a mixture of yeast with corn meal or starch
சோளமாவு அல்லது ஸ்டார்ச்சுடன் ஈஸ்ட் கலந்த கலவை __________ என அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Activated yeast
செயல்படுத்தப்பட்ட ஈஸ்ட்

(B) Moist yeast
ஈரபதமிக்க ஈஸ்ட்

(C) Chemical yeast
கெமிக்கல் ஈஸ்ட்

(D) Dry yeast
உலர்ந்த ஈஸ்ட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

174. Bread that are flat and dense is made from __________ flour
தட்டையான மற்றும் அடர்த்தியான ரொட்டி எந்த மாவிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

(A) Rye flour
ரைகி மாவு

(B) Rice flour
அரிசி மாவு

(C) Wheat flour
கோதுமை மாவு

(D) Ragi flour
கேழ்வரகு மாவு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

175. The best temperature for the activity of yeast is
ஈஸ்டின் செயல்பாட்டிற்கு சிறந்த வெப்பநிலை எது

(A) 21-32°C
21-32° செல்சியஸ்

(B) 10-15°C
10-15° செல்சியஸ்

(C) 16-21°C
16-21° செல்சியஸ்

(D) 38-40°C
38-40° செல்சியஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

176. The process where yeast breaks down sugar to produce carbon di oxide and make the dough rise is called
ஈஸ்ட் சர்க்கரையை உடைத்து கார்பன் டை ஆக்சைடு உண்டாக்கி மாவை எழுப்பும் செயல்முறை என்ன?

(A) Fermentation
நொதித்தல்/பெர்மெண்டேஷன்

(B) Baking
பேக்கிங்

(C) Poaching
போச்சிங்

(D) Steaming
ஸ்டிமிங் (அ) வேகவைத்தல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

177. Which of the following is not a basic essential ingredients in bread making?
பின்வருவனவற்றில் எது பிரட் தயாரிப்பில் அடிப்படை அத்தியாவசியப் பொருளாக இல்லை?

(A) Flour
மாவு

(B) Oil
எண்ணெய்

(C) Yeast
ஈஸ்ட்

(D) Salt
உப்பு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

178. Which of these is not a common ingredient in prune based dessert
இவற்றில் எது ப்ருன் அடிப்படையிலான இனிப்பின் பொதுவான மூலப்பொருள் இல்லை

(A) Sugar
சர்க்கரை

(B) Prunes
ப்ருன்ஸ்

(C) Gelatin
ஜெலட்டின்

(D) Cheese
சீஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

179. What is the chemical name of baking soda?
பேக்கிங் சோடாவின் இரசாயனப் பெயர் என்ன?

(A) Sodium carbonate
சோடியம் கார்பனேட்

(B) Sodium bicarbonate
சோடியம் பைக்கார்பனேட்

(C) Sodium hydroxide
சோடியம் ஹைட்ராக்சைடு

(D) Calcium carbonate
கால்சியம் கார்பனேட்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

180. Baker's ammonia is mostly used in which type of products?
பேக்கர்ஸ் அம்மோனியா பெரும்பாலும் எந்த வகை உணவுகளுக்கு பயன்படுத்தப்படுகிறது?

(A) Cakes and muffins
கேக் மற்றும் மப்பின்ஸ்

(B) Crisp cookies and crackers
கிரிஸ்ப் குக்கீஸ் மற்றும் ஃகிராக்கர்ஸ்

(C) Bread
பிரெட்

(D) Soft cookies
சாஃப்ட் குக்கீஸ்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

181. Statement [A] : The most common source of physical food hazard is personnel

கூற்று [A] : உணவில் மனிதர்களால் ஏற்படக்கூடிய ஆபத்தின் மிகவும் பொதுவான ஆதாரம் பணியாளர்கள்

Statement [B] : Proper equipment design and maintenance ensure effective monitoring of physical hazard.

கூற்று [B] : சரியான உபகரண வடிவமைப்பு மற்றும் பராமரிப்பு மனிதர்களால் ஏற்படக்கூடிய ஆபத்தை திறம்பட கண்காணிப்பதை உறுதி செய்கிறது

(A) Only [A] is true
[A] மட்டுமே சரி

(B) Only [B] is true
[B] மட்டுமே சரி

(C) Both [A] and [B] are true
[A] மற்றும் [B] சரி

(D) Both [A] and [B] are false
[A] மற்றும் [B] தவறு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

182. How can physical hazard enter food?
மனிதர்களால் ஆபத்து உணவில் எவ்வாறு நுழைய முடியும்?

(A) Through microbial contamination
நுண்ணுயிர் மாசுபாடு மூலம்

(B) Through ingredient nutrient loss
மூலப்பொருள் ஊட்டச்சத்து இழப்பு மூலம்

(C) Through cleaning materials
சுத்தப்படுத்தும் பொருட்கள் மூலம்

(D) ✓ Through poor maintenance of equipment
உபகரணங்களின் மோசமான பராமரிப்பு மூலம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

183. How does cooking help to control biological hazard?
சமைப்பது உயிரியல் ஆபத்தை எவ்வாறு கட்டுப்படுத்த உதவுகிறது?

(A) By removing chemical hazard
வேதியியல் ஆபத்தை நீக்குவதன் மூலம்

(B) ✓ By killing or inactivating micro organism
நுண்ணுயிரிகளைக் கொல்வதன் அல்லது செயலிழக்கச் செய்வதன் மூலம்

(C) By improving texture of food
உணவின் அமைப்பை மேம்படுத்துவதன் மூலம்

(D) By reducing moisture content of food
உணவின் ஈரப்பதத்தைக் குறைப்பதன் மூலம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247 GET IT ON Google Play

184. Aflatoxins can be classified under which of the following hazard?
அஃப்லாடாக்சினை பின்வரும் எந்த ஆபத்தின் கீழ் வகைப்படுத்தலாம்?

(A) Biological hazard
உயிரியல் ஆபத்து

(B) Chemical hazard
வேதியியல் ஆபத்து

(C) Physical hazard
மனிதர்களால் ஏற்படும் ஆபத்து

(D) Allergic hazard
ஒவ்வாமை ஆபத்து

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

185. Salmonellosis is an example of which hazard
சால்மோனெல்லோசிஸ் எந்த ஆபத்துக்கு ஒரு எடுத்துக்காட்டு

(A) Biological hazard
உயிரியல் ஆபத்து

(B) Chemical hazard
வேதியியல் ஆபத்து

(C) Physical hazard
இயற்கை ஆபத்து

(D) Allergenic hazard
ஒவ்வாமை ஆபத்து

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

186. Which of the following is a common method used to detect food adulteration?
கீழ்வருவனவற்றுள் உணவு மாசுபாட்டைக் கண்டறிய பயன்படும் பொதுவான முறை எது?

(A) Sensory evaluation
அதிர்வுகள் மதிப்பீடு

(B) Chromatography
க்ரோமோடோகிராபி

(C) Cooking
சமைத்தல்

(D) Freezing
உறைதல்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

187. Microorganisms grow well in a "Danger Zone" temperature of
நுண்ணுயிர்கள் சிறந்த முறையில் வளரக்கூடிய 'அபாயமான வெப்பநிலை' பகுதி எது?

(A) <0°C
(B) 0° – 4°C
(C) 5°C – 60°C
(D) 4°C
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

188. Which of the following is not a chemical contaminant?
பின்வருவனவற்றுள் எது இரசாயன மாசுபாடு அல்ல?

(A) Detergent in milk
பாலில் சோப்பு பொருள்

(B) Grease from machines
இயந்திரங்களில் இருந்து வெளியேறும் மையல் எண்ணெய்

(C) E-coli bacteria
ஈ கோலி பாக்டீரியா

(D) Pesticide on vegetables
காய்கறிகளில் பூச்சிக்கொல்லி மருந்து

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

189. Which type of contamination involves the addition or presence of foreign , often harmful, objects or substances in food products
புறஞ்சேர்க்கை செய்யப்பட்ட அடிக்கடி சேதம் ஏற்படுத்தக்கூடிய பொருட்கள் அல்லது பொருள்கள் உணவுப் பொருட்களில் சேர்க்கப்படுவது எந்த வகையான மாசுபாட்டை குறிக்கிறது ?

(A) Chemical contamination
இரசாயன மாசுபாடு

(B) Physical contamination
இயற்பியல் மாசுபாடு

(C) Biological contamination
உயிரியல் மாசுபாடு

(D) Zoological contamination
விலங்கியல் மாசுபாடு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

190. Clinical effects in which among the following is an example of biological hazard adulteration?
பின்வருவனவற்றுள் எது உயிரியல் அபாய கலப்படத்தில் ஏற்படும் மருத்துவ விளைவுகளுக்கான உதாரணம் ?

(A) Diarrhoea
வயிற்றுப்போக்கு

(B) Cuts
கீறல்கள்

(C) Infection
தொற்று

(D) Choking
மூச்சுத்தடுப்பு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

191. Which of the following is a common adulterant in ground spices?
பின்வருவனவற்றுள் எந்த ஒரு பொருள் மசாலாவில் கலப்படம் செய்யப்படுகிறது

(A) Talcum powder
டால்கம் பவுடர்

(B) Artificial sweetners
செயற்கை இனிப்பூட்டிகள்

(C) Synthetic colors
செயற்கை நிறமூட்டிகள்

(D) High-fructose corn syrup
உயர்–ப்ரக்டோஸ் மக்காச்சோள சாறு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

192. Name the government body that collaborates with FSSAI to ensure food safety and quality in India
இந்தியாவில் உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரத்தைக் காக்க FSSAI உடன் இணைந்து செயல்படும் அரசு அமைப்பின் பெயரை குறிப்பிடுக.

(A) Bureau of Indian Standards (BIS)
இந்திய தர நிர்ணய ஆணையம் (BIS)

(B) Food Corporation of India (FCI)
இந்திய உணவு கழகம்

(C) Ministry of Commerce and Industry
வணிக மற்றும் தொழில் அமைச்சகம்

(D) Food Inspection Council (FIC)
உணவு ஆய்வுக்குழு

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

193. Normal freezing point of milk is
பாலின் சாதாரண உறை நிலை என்ன?

(A) –0.55°C
(B) –0.54°C
(C) –0.53°C
(D) –0.56°C
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

194. Expand CCFS
CCFS யை விரிவாக்குக

(A) Central Committee for Food Laboratories
மத்திய குழுவின் உணவு ஆய்வகங்கள்
(B) Central Committee for Food Standards
மத்திய குழுவின் உணவுத்தரம்
(C) Central Committee for Food Scheme
மத்திய குழுவின் உணவுத்திட்டம்
(D) Central Corporation for Food Standards
மத்திய கார்பரேஷனின் உணவுத்தரம்
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247

195. Identify the carcinogenic present in silver foil used for sweets and in pan masala
இனிப்புகளுக்கும் பான் மசாலாவிற்கும் பயன்படுத்தப்படும் சில்வர் ஃபாயில் உள்ள கார்சினோஜெனிக் எவை

(A) Cobalt
கோபால்ட்
(B) Antimony
ஆன்டிமோனி
(C) Lead
லெட்
(D) Arsenic
ஆர்சேனிக்
(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Adda247
GET IT ON Google Play

196. Food safety and standard authority of India was established by
எந்த நிறுவனத்தினால் இந்தியாவின் உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் சட்டம் நிறுவப்பட்டது?

(A) Ministry of women and children
பெண்கள் மற்றும் குழந்தைகள் அமைச்சகம்

(B) Ministry of health
சுகாதார அமைச்சகம்

(C) Ministry of health and family welfare
ஆரோக்கியம் மற்றும் குடும்ப நல அமைச்சகம்

(D) Ministry of health welfare
சுகாதார நலம்அமைச்சகம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

197. The presence of dissolved substances, like salts, the lactose and other molecules depress the ———— of milk
உப்புகள், லாக்டோஸ் மற்றும் பிற பருமன் குடிகள் பாலில் எதை குறைக்கிறது

(A) Thickening of milk
பாலின் அடர்த்தி

(B) Freezing point of milk
பாலின் உறைநிலைப் புள்ளி

(C) Colour of milk
பாலின் நிறம்

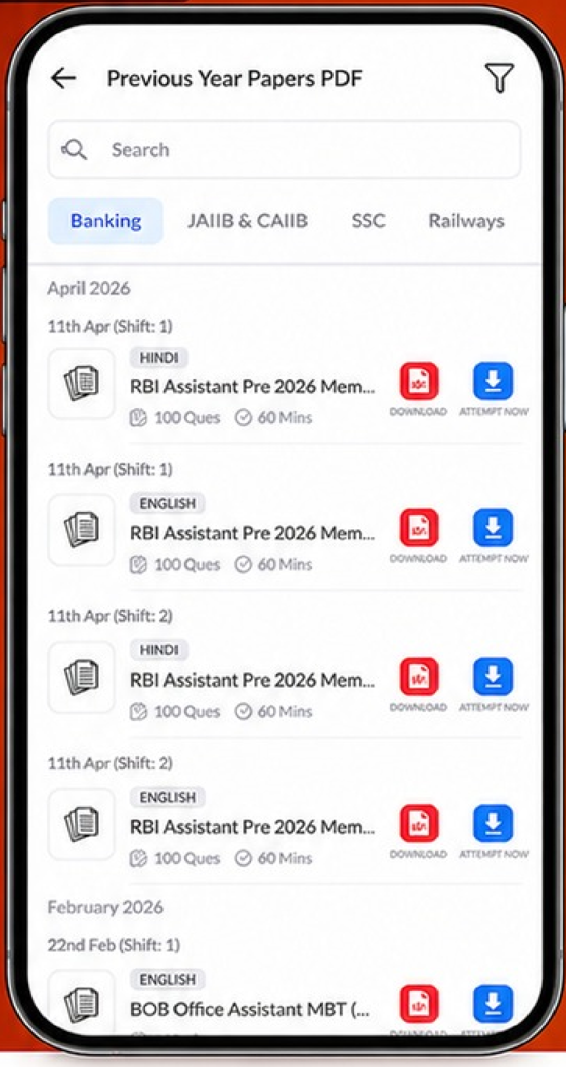
(D) Fat content of milk
பாலில் உள்ள கொழுப்பு சத்து

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

Test Prime By Adda247

Previous Year Papers PDF

PRACTICE MORE, SCORE HIGHER!



Free 25,000+ PDF's

High-Quality | Exam-Wise | Updated Regularly

ATTEMPT AS MOCK

Turn PDFs into real exam experience.
Analyze. Improve. Succeed.

Topic-wise & Exam-wise PDFs

Download & Study Offline

Attempt as Mock & Track Score

Smart Analysis & Performance

AVAILABLE IN

Banking | SSC | Railway | Teaching | UGC | Agriculture | Nursing

Bihar | UP | Punjab | WB | Odisha | TN | AP & Telangana | Haryana

DOWNLOAD THE APP

Adda247

GET IT ON Google Play

198. Which of the following is a common adulterant in milk?
பாலில் அதிகமாக கலப்படம் செய்யும் பொருள் எது?

(A) Water
தண்ணீர்

(B) Glucose
குளுக்கோஸ்

(C) Flour
மாவு

(D) Artificial colours
செயற்கை நிறம்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

199. Bureau of Indian standard Act 1986 comes under
எந்த துறையின் கீழ் இந்திய தரங்கள் சட்டம் 1986 அமைக்கப்பட்டுள்ளது?

(A) Department of consumer Affairs, govt of India
இந்திய அரசின் நுகர்வோர் விவகாரத் துறை

(B) Directorate of marketing and inspection
சந்தைப்படுத்தல் மற்றும் ஆய்வு இயக்குநரகம்

(C) Department of agriculture and cooperation
விவசாயம் மற்றும் கூட்டுறவு துறை

(D) Department of legal metrology
சட்ட அளவியல் துறை

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை

200. Hing is adulterated with
பெருங்காயம் எதனால் கலப்படம் செய்யப்படுகிறது?

(A) Starch
ஸ்டார்ச்

(B) Soap stone
சோப் ஸ்டோன்

(C) Maize flour
மக்காச்சோள மாவு

(D) Chalk powder
சாக் பவுடர்

(E) Answer not known
விடை தெரியவில்லை