

# 241/23-T

Question Booklet Alpha Code

**A**

Question Booklet Sl. No.

--

Total Number of Questions : 100

Time : 90 Minutes

Maximum Marks : 100

## INSTRUCTIONS TO CANDIDATES

1. The Question Paper will be given in the form of a Question Booklet. There will be four versions of Question Booklets with Question Booklet Alpha Code viz. **A, B, C & D**.
2. The Question Booklet Alpha Code will be printed on the top left margin of the facing sheet of the Question Booklet.
3. The Question Booklet Alpha Code allotted to you will be noted in your seating position in the Examination Hall.
4. If you get a Question Booklet where the alpha code does not match to the allotted alpha code in the seating position, please draw the attention of the Invigilator IMMEDIATELY.
5. The Question Booklet Serial Number is printed on the top right margin of the facing sheet. If your Question Booklet is un-numbered, please get it replaced by new Question Booklet with same alpha code.
6. The Question Booklet will be sealed at the middle of the right margin. Candidate should not open the Question Booklet, until the indication is given to start answering.
7. Immediately after the commencement of the examination, the candidate should check that the Question Booklet supplied to him/her contains all the 100 questions in serial order. The Question Booklet does not have unprinted or torn or missing pages and if so he/she should bring it to the notice of the Invigilator and get it replaced by a complete booklet with same alpha code. This is most important.
8. A blank sheet of paper is attached to the Question Booklet. This may be used for rough work.
9. **Please read carefully all the instructions on the reverse of the Answer Sheet before marking your answers.**
10. Each question is provided with four choices **(A), (B), (C)** and **(D)** having one correct answer. Choose the correct answer and darken the bubble corresponding to the question number using Blue or Black Ball Point Pen in the OMR Answer Sheet.
11. **Each correct answer carries 1 mark and for each wrong answer 1/3 mark will be deducted. No negative mark for unattended questions.**
12. No candidate will be allowed to leave the examination hall till the end of the session and without handing over his/her Answer Sheet to the Invigilator. Candidates should ensure that the Invigilator has verified all the entries in the Register Number Coding Sheet and that the Invigilator has affixed his/her signature in the space provided.
13. Strict compliance of instructions is essential. Any malpractice or attempt to commit any kind of malpractice in the Examination will result in the disqualification of the candidate.

A

241/23-T

1. அழிந்துபோகக்கூடிய உணவுப் பொருட்களை குளிர்சாதனப் பெட்டியில் சேமிப்பதற்கான விருப்பமான வெப்பநிலை
 

A) 15-18 டிகிரி செல்சியஸ்	B) 10-15 டிகிரி செல்சியஸ்
C) 1-4 டிகிரி செல்சியஸ்	D) 5-8 டிகிரி செல்சியஸ்
2. இறைச்சியில் உள்ள புரதம் \_\_\_\_\_ என அறியப்படுகிறது.
 

A) மயோசின்	B) குளுட்டன்
C) லெகுமின்	D) அல்புமின்
3. உணவுகள் சூடுபடுத்தும் போது அவற்றின் \_\_\_\_\_ ஐ இழக்கும் வாய்ப்பு அதிகம்.
 

A) கனிமங்கள்	B) உப்பு
C) வைட்டமின் சி	D) கொழுப்பு
4. \_\_\_\_\_ என்பது ஒரு க்லாஸ் ஆஃப் ப்ரொஃபெஷனல் குக்கரியில் உட்பட்ட ஒன்று.
 

A) குசீன் சிம்பிள்	B) சைனீஸ் குக்கரி
C) ரோஸ்டிங்	D) இவை எதுவுமில்லை
5. \_\_\_\_\_ என்ற நிறமி இலைக் காய்கறிகளுக்கு பச்சை நிறத்தைக் கொடுக்கிறது.
 

A) ஃபிளவான்ஸ்	B) குளோரோபில்ஸ்
C) அந்தோசியானின்	D) கரோட்டினாய்டு
6. சர்க்கரையை சூடாக்கும்போது, அது \_\_\_\_\_ ஆகிறது.
 

A) கேரமல்	B) கொழுப்பு அமிலம்
C) குளுட்டன்	D) இவை அனைத்தும்
7. \_\_\_\_\_ என்பது உணவின் ஒரு அமைப்பு.
 

A) மிஸ் என் ப்ளே	B) போச்சிங்
C) குசீன்	D) ஸ்பாஞ்சி
8. பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளில் இருந்து தோலை அகற்றுவது \_\_\_\_\_ என்று அழைக்கப்படுகிறது.
 

A) மாஷிங்	B) கிரேட்டிங்
C) பீலிங்	D) மின்சிங்

241/23-T

9. மாவை நன்றாக பிசைவதன் நோக்கம் என்ன?
- A) நன்றாக கரைக்க  
B) குளுட்டன் உருவாக்க  
C) அதனில் சேரும் பொருட்களை நன்கு கலக்க  
D) இவை அனைத்தும்
10. \_\_\_\_\_ பன்றி இறைச்சி கொழுப்பைக் குறிக்கிறது.
- A) லார்ட்                      B) ஆஃப்வல்ஸ்                      C) ஸ்டீக்                      D) சுப்ரீம்
11. காய்கறிகளின் நிறம் குறையாமல் சமைக்கும் முறை \_\_\_\_\_ எனப்படும்.
- A) ப்ளீச்சிங்                      B) ஃபாஸ்ட் பாயிலிங்  
C) ஏஜிங்                      D) சிம்மரிங்
12. \_\_\_\_\_ என்பது ஒரு கெமிக்கல் ரெயிசிங் ஏஜெண்ட்டுக்கு ஒரு எடுத்துக்காட்டு.
- A) ஈஸ்ட்                      B) நீராவி  
C) பேக்கிங் பவுடர்                      D) லேமினேஷன்
13. \_\_\_\_\_ என்பது க்ரில்லிங்கின் அலை (டன்னஸ்) என்பதற்கான பிரெஞ்சு சொல்.
- A) பால்செளவ்                      B) கால்தீன்                      C) விண்தாலு                      D) ஓ ப்ளூ
14. எண்ணெய் அல்லது கொழுப்பைப் பயன்படுத்தாமல் நேரடி வெப்பத்தில் சமைக்கும் முறை \_\_\_\_\_ எனப்படும்.
- A) ஃபிரையிங்                      B) சிம்மரிங்                      C) பிராய்லிங்                      D) பிரேசிங்
15. சமையலுக்கு தேவையான பொருட்களை முன்கூட்டியே தயார் செய்ய \_\_\_\_\_ குறிப்பிடப்படுகிறது.
- A) மிஸ் என் ப்ளே                      B) மீர் போ  
C) புக்கே கார்னி                      D) ஜூலியன்
16. மைக்ரோவேவ் ஓவனில் \_\_\_\_\_ வகை கொள்கலன்களை பயன் படுத்தக்கூடாது.
- A) செராமிக்                      B) ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல்  
C) டெம்பர்டு கிலாஸ்                      D) ஹிட் ரெஸிஸ்டென்ஸ் பிளாஸ்டிக்

A



241/23-T

25. \_\_\_\_\_ என்பது இட்லி பொடி என உள்நாட்டில் அறியப்படும் மசாலாவின் சரியான பெயர்.
- A) கோடா மசாலா  
B) முளகாப்பொடி மசாலா  
C) செட்டிநாடு மசாலா  
D) பஞ்ச பூரன் மசாலா
26. பிரவுன் ரூயுடன் \_\_\_\_\_ ஸ்டாக் சேர்த்து பிரவுன் சாஸ் தயாரிக்கப்படுகிறது.
- A) வெள்ளை  
B) பிரவுன்  
C) தவிடு  
D) இவை எதுவுமில்லை
27. வெஜிடெபிள் ஸ்டாக் தயாரிக்க தேவையான நேரம்
- A) 1 மணிநேரம்  
B) 10 நிமிடங்கள்  
C) 20-25 நிமிடங்கள்  
D) இவை எதுவுமில்லை
28. மீன், இறைச்சி மற்றும் காய்கறிகளை சமைத்த பிறகு பாத்திரத்தில் எஞ்சியிருக்கும் திரவம்
- A) கிரேவி  
B) ஜூஸ்  
C) பாட் லிக்கர்  
D) இவை எதுவுமில்லை
29. கன்சோமே தயாரிக்கும் போது சூப்பின் மேற்பகுதியில் தேங்கும் கூறுகள் \_\_\_\_\_ எனப்படும்.
- A) புரதம்  
B) முட்டையின் வெள்ளைக்கரு  
C) கொழுப்பு  
D) ராஃப்ட்
30. 'சவுதர்' என்பது எந்த நாட்டின் பிரதான சூப் ?
- A) இந்தியா  
B) அமெரிக்கா  
C) ஸ்பெயின்  
D) இத்தாலி
31. 'கிரீன் ட்ரட்டில் சூப்' எந்த நாட்டின் பிரதான சூப்?
- A) அமெரிக்கா  
B) ஸ்பெயின்  
C) இத்தாலி  
D) இங்கிலாந்து
32. எந்த மூலப்பொருள் முக்கியமாக சாஸ்கள் கெட்டியாகப் பயன்படுத்தப் படுகிறது?
- A) ரூ  
B) கார்ன்ஃப்ளார்  
C) சீசனிங்ஸ்  
D) இவை எதுவுமில்லை

33. இரட்டை கொதிநிலை மூலம் தயாரிக்கப்படும் மதர் சாஸ்  
 A) மயோனைஸ் B) வைட் சாஸ்  
 C) பிரவுன் சாஸ் D) ஹாலண்டேஸ்
34. \_\_\_\_\_ பிரவுன் சாலின் ஒரு முக்கியமான துணை சாஸ் ஆகும்.  
 A) செஷ்யர் B) கிரீம்  
 C) டெமிகிலேஸ் D) பெஷமல்
35. சூப் “கன்சோமே செயின்ட் ஜெர்மன்” – இதன் கார்னிஷ்  
 A) ஜூலியன்ஸ் ஆஃப் வெஜிடேபிள்ஸ் B) கிரீன் பீஸ்  
 C) சில்லி D) இவை எதுவுமில்லை
36. \_\_\_\_\_ என்பது வறுக்கப்பட்ட ரொட்டியில் (ரோஸ்ட் பிரட்) இருந்து அழகான வடிவங்களில் வெட்டப்பட்டு சிறிது கலவையுடன் கூடிய ஒரு அப்பிடைஸர் உண்டாக்கும்.  
 A) சாண்ட்விச் B) பர்கர்  
 C) கானாபே D) இவை எதுவுமில்லை
37. அப்பிடைஸர் பரிமாறப்படும் உப்பு சேர்க்கப்பட்டு உலர்த்தப்பட்ட ஸ்டர்ஜன் மீனின் முட்டை \_\_\_\_\_ என்று அழைக்கப்படுகிறது.  
 A) இறால் B) காக்கெய்ல்  
 C) கவியர் D) இவை எதுவுமில்லை
38. வெள்ளரி சாலட்டில் உள்ள முக்கிய மூலப்பொருளான வெள்ளரி, \_\_\_\_\_ என்று அழைக்கப்படுகிறது.  
 A) பேஸ் B) ஹார்ட் ஆர் பாடி  
 C) கார்னிஷ் D) இவை எதுவுமில்லை
39. சாலட்டில் சுவை மற்றும் நறுமணம் சேர்க்கும் திரவ வடிவில் உள்ள பொருட்கள் சாலட்டின் மேல் கலக்கப்படும்  
 A) சாஸ்கள் B) டிரஸ்ஸிங்  
 C) கார்னிஷ் D) இவை எதுவுமில்லை
40. \_\_\_\_\_ நிறம் என்பது வயதான விலங்குகளின் இறைச்சியில் இருக்கும் கொழுப்பு.  
 A) கருப்பு B) கிரீம்/வெள்ளை  
 C) அடர் மஞ்சள் D) இவை எதுவுமில்லை

241/23-T

41. விலங்குகளை அறுத்த உடனேயே, தசைகள் கடினமாகி, இறைச்சி கெட்டியாகிவிடும், இது \_\_\_\_\_ என்று அழைக்கப்படுகிறது.  
A) ரைப்பனிங் B) டெண்டரைசிங்  
C) ரிகர் மோர்டிஸ் D) இவை எதுவுமில்லை
42. \_\_\_\_\_ என்பது தட்டையான மற்றும் உருண்டையான வடிவத்தில் இருக்கும் மற்றும் கல்லீரலில் கொழுப்பை மட்டுமே கொண்ட மீன்  
A) ஷெல் மீன் B) வெள்ளை மீன்  
C) எண்ணெய் மீன் D) இவை எதுவுமில்லை
43. புதிய மீன்களின் செதில்கள் \_\_\_\_\_ நிறத்தில் இருக்கும்.  
A) கிரீம் B) வெள்ளை  
C) சிவப்பு D) இவை எதுவுமில்லை
44. பெரிய மீனில் இருந்து, சுமார் 3 செ.மீ. தடிமன் மற்றும் எலும்புடன் வெட்டப்பட்ட துண்டு, \_\_\_\_\_ என அழைக்கப்படுகிறது.  
A) ஃபில்லே B) டான் C) கஜோன் D) மைனான்
45. ஆர்ட்டிசோக், காலிஃபிளவர் எந்த வகை காய்கறிகளை சேர்ந்தது?  
A) இலை B) வேர்  
C) கிழங்குகள் D) ஃபிளவர்ஸ்
46. பேக்கிங் சோடா போன்ற காரங்கள் (பேஸெஸ்) கொண்டு காய்கறிகளை சமைப்பது அவற்றின் எதை அதிகமாக்குகிறது  
A) மென்மை தன்மை B) கடினத்தன்மை  
C) மாறாமல் இருக்கும் தன்மை D) இவை எதுவுமில்லை
47. பீட்ரூட், கத்திரிக்காய், வயலட் முட்டைக்கோஸ் ஆகியவற்றில் காணப்படும் வண்ணப் பொருள்  
A) கரோட்டின் B) குளோரோபில்  
C) அந்தோசயனின் D) ஃபிளவன்ஸ்
48. நோயாளிகளுக்கு பொதுவாக \_\_\_\_\_ செரிமானம் மற்றும் பசியின்மை இருக்கும்.  
A) வழக்கம் போல் B) குறைவாக  
C) அதிகமான D) இவை எதுவுமில்லை



49. முட்டைகளை வைப்பதற்கு ஏற்ற வெப்பநிலை  
 A) 12-15 டிகிரி செல்சியஸ்  
 B) 0-2 டிகிரி செல்சியஸ்  
 C) 2-5 டிகிரி செல்சியஸ்  
 D) இவை எதுவுமில்லை
50. வேகவைத்த முட்டைகளில் நீல வளையம் என்ன செயலின் விளைவு  
 A) ஹைட்ரஜன் சல்பைடு & இரும்பு  
 B) ஹைட்ரஜன் சல்பைடு & கால்சியம்  
 C) ஹைட்ரஜன் சல்பைடு & மெக்னீசியம்  
 D) இவை எதுவுமில்லை
51. பின்வரும் எந்த வகைகளின் கீழ் எயிட்-கோர்ஸ் (eight-course) உணவக மெனு அடங்கும்?  
 A) அ லா கார்ட் மெனு (a la carte)  
 B) டேபிள் டி ஹோட் மெனு (table d hote)  
 C) நிலையான மெனு (fixed menu)  
 D) சுழற்சி மெனு (cyclic menu)
52. பாஸ்தா உணவுகள் எந்த வகையைச் சேர்ந்தது?  
 A) ஃபாரினேசியஸ்  
 B) சேவரி  
 C) ரோஸ்ட்  
 D) அப்பிடைஸர்
53. பின்வருவனவற்றில் எது குளிர் பஃபே (Cold buffet) அல்ல?  
 A) முட்டை  
 B) சீஸ்  
 C) மீன் வகைகள்  
 D) ரோஸ்ட் பீஃப்
54. மிகவும் வயதானவர்களுக்கு மெனுவைத் தயாரிக்கும்போது கலோரிக் மதிப்பு என்னவாக இருக்க வேண்டும்?  
 A) 3000க்கும் குறைவானது  
 B) 5000க்கும் குறைவானது  
 C) 2000க்கும் குறைவானது  
 D) 1500க்கும் குறைவானது
55. பின்வருவனவற்றில் பாலாடைக்கட்டிக்கு (சீஸ்) உதாரணம் இல்லாதது எது?  
 A) செஷயர் (Cheshire)  
 B) டெர்பி (Derby)  
 C) பெலுகா (Beluga)  
 D) ஸ்டில்டன் (Stilton)

241/23-T

56. சமையலறை கழிவுகளை சேகரிக்கும் குப்பை தொட்டிக்கு எந்த அம்சம் தேவை ?
- A) இது ஒரு இறுக்கமான மூடியைக் கொண்டிருக்க வேண்டும்  
B) அனைத்தும் ஒரே நிறத்தில் இருக்க வேண்டும்  
C) இது வெளிப்படையானதாக இருக்க வேண்டும்  
D) பிளாஸ்டிக்கால் செய்யப்பட வேண்டும்
57. சமையலறை எண்ணெய் பாத்திரத்தில் தீ ஏற்பட்டால் எந்த வகையான தீயை அணைக்கும் (Fire Extinguisher) கருவியை பயன்படுத்தக்கூடாது ?
- A) கார்பன் டை ஆக்சைடு  
B) டிரை பவுடர்  
C) பயர் ஹோஸ்  
D) ஃபோம்
58. உபகரணங்களை இயக்கும்போது ஆற்றலைச் சேமிக்க என்ன செய்ய வேண்டும் ?
- A) மின்னழுத்தம் குறைவாக இருக்கும்போது உபகரணங்களை இயக்கவும்  
B) பவர் பிளக் மூலம் உபகரணங்களை இயக்கவும்  
C) ஓவன் தேவையான போது மட்டும் முன்கூட்டியே சூடாக்கவும், தயார் நிலையில் வைக்க வேண்டாம்  
D) பூமியின் இணைப்பு சரியாக உள்ளதா என்பதை உறுதிப்படுத்தவும்
59. செஃப் தி குசீன் யார் ?
- A) எக்ஸிகியூட்டிவ் செஃப்  
B) ஷூ செஃப்  
C) கோமி செஃப்  
D) செஃப் தி பான்குவெட்
60. கோல்டு பஃபே, சாண்ட்விச்சள், கேனாப்பே, லார்டர் வேலை போன்ற வற்றுக்கு யார் பொறுப்பு ?
- A) செஃப் கம்யூனார்  
B) செஃப் கார்டு மாஞ்சர்  
C) கம்மி செஃப்  
D) செஃப் தி பான்குவெட்
61. ஒரு செஃப் கம்யூனரின் வேலை என்ன ?
- A) ரிலீப் குக்  
B) ஸ்டாஃப் குக்  
C) பேஸ்ட்ரி குக்  
D) வெஜிடெபள் குக்

A

62. பாக்டீரியா வேகமாக வளரும் வெப்பநிலை அல்லது வெப்பநிலை ஆபத்து மண்டலம் என்ன?
- A) 45-140 டிகிரி பாரன்ஹீட்                      B) 50-75 டிகிரி பாரன்ஹீட்  
C) 25-50 டிகிரி பாரன்ஹீட்                      D) 32-40 டிகிரி பாரன்ஹீட்
63. சமையலறையில் பணிபுரியும் போது கை கழுவுதல் கட்டாயம் என்ற நிபந்தனையில் பின்வருவனவற்றில் எது இல்லை?
- A) உணவைக் கையாளும் முன்  
B) உணவு உண்பதற்கு முன்  
C) கண்ணில் காண்டாக்ட் லென்ஸ்கள் அணிவதற்கு முன்  
D) காய்கறிகளைக் கழுவிய பின்
64. பின்வருவனவற்றில் எது அதிக ஆபத்துள்ள அழிந்துபோகக்கூடிய உணவு அல்ல?
- A) சமைத்த இறைச்சி                      B) பால்  
C) காய்கறி கறி                      D) முட்டை
65. பின்வருவனவற்றில் எந்த பொருள் குறுக்கு மாசுபாட்டை (கிராஸ் கண்டாமினேஷன்) ஏற்படுத்தக்கூடிய தன்மை குறைவாக உள்ளது?
- A) பச்சை இறைச்சி                      B) மீன்  
C) முட்டைக்கோஸ் தோரன்                      D) கோழி இறைச்சி
66. எந்தக் கைகளில் கிருமிகள் வேகமாக வளர்ந்து பரவ வாய்ப்புள்ளது?
- A) உலர்ந்த மேற்பரப்பில்                      B) ஈரமான மேற்பரப்பில்  
C) கருப்பு மேற்பரப்பில்                      D) எண்ணெய் மேற்பரப்பில்
67. உணவு சேமிக்கப்படும் குளிர்சாதன பெட்டியில் குறைந்தபட்ச வெப்பநிலை என்னவாக இருக்க வேண்டும்?
- A) 10 டிகிரி செல்சியஸ்                      B) 12 டிகிரி செல்சியஸ்  
C) 5 டிகிரி செல்சியஸ்                      D) 25 டிகிரி செல்சியஸ்
68. மனிதர்களின் தோல், மூக்கு மற்றும் காயங்களில் காணப்படும் பாக்டீரியாவின் பெயர்
- A) ஸ்டேபைலோகாக்கஸ்                      B) சால்மோனெல்லா  
C) குளோஸ்டீரியம் பெர்ஃபிரிங்ஜென்ஸ்                      D) குளோரோகுயின்

241/23-T

69. சரியாக சமைக்கப்படாத பன்றி இறைச்சியின் மூலம் மனிதர்களுக்கு பரவும் நோயின் பெயர்
- A) டிரிச்சினோசிஸ் B) போட்டுலிசம்  
C) டாக்சோபிளாஸ்மோசிஸ் D) டைபாய்டு
70. பின்வருவனவற்றில் எந்த நிலையில் கழிவுகளை நாம் சமாளிக்க வேண்டிய அவசரம் இல்லை?
- A) தீ ஆபத்து இருந்தால்  
B) அது பூச்சிகளைக் கவர்ந்தால்  
C) மற்றவர்களுக்கு காயம் ஏற்படும் வகையில் பாட்டில்கள் அல்லது உடைந்த பாத்திரங்கள் வைக்கப்பட்டிருந்தால்  
D) அதில் கோழி எலும்பு இருந்தால்
71. பின்வருவனவற்றில் எது டாக்சின் அல்ல?
- A) எக்ஸோ டாக்சின் B) கீமாட்டோ டாக்சின்  
C) எண்டோ டாக்சின் D) என்டோரோ டாக்சின்
72. உணவு விஷத்தை ஏற்படுத்தாத உலோகம்
- A) ஆண்டிமனி B) வங்கம் (லெட்)  
C) இரும்பு D) காட்மியம்
73. யாருக்கு திடீரென உணவு விஷம் வர வாய்ப்பில்லை?
- A) சிறு குழந்தைகளுக்கு B) வயதானவர்களுக்கு  
C) நோயாளிகளுக்கு D) இளைஞர்களுக்கு
74. உணவு விஷத்தின் பொதுவான அறிகுறிகள் யாவை?
- A) வாந்தி, வயிற்று வலி, வயிற்றுப்போக்கு  
B) முதுகு வலி, கால் வலி  
C) தலைவலி, தலைசுற்றல்  
D) தலைவலி, மங்கலான பார்வை, வயிற்று வலி
75. பின்வருவனவற்றில் பாழ்படுத்தும் (Pest) பூச்சிகளுக்கு உதாரணம் எது?
- A) நாய் B) பூனை  
C) எலி D) இவை அனைத்தும்

76. வாடிக்கையாளருக்கு வழங்கப்படும் உணவின் அளவைக் கட்டுப்படுத்தப் பயன்படுத்தப்படும் சொல் என்ன?
- A) காஸ்ட் கன்ட்ரோல்                      B) போர்ஷன் கன்ட்ரோல்  
C) ஃபுட் கன்ட்ரோல்                      D) ஸ்டோர் கன்ட்ரோல்
77. நல்ல பொருட்களைத் தேடும் வாங்குபவர் வாங்கிய பொருளின் விலை \_\_\_\_\_ என்பதை உறுதி செய்வார்.
- A) எடை அளவு                      B) அளவு  
C) பிராண்ட் பெயர்                      D) தரம்
78. சூப்ப்கள் மற்றும் சாஸ்களுக்குப் பயன்படுத்தப்படும் போர்ஷன் கன்ட்ரோல் சாதனம் எது?
- A) லாடில்ஸ்                      B) ஸ்கூப்ஸ்                      C) ஸ்பூன்                      D) பேசின்
79. \_\_\_\_\_ வாடகை, கட்டணங்கள், வெப்பமாக்கல், விளக்குகள் மற்றும் பயன்பாடுகளை உள்ளடக்கியது.
- A) மறைமுக உழைப்பு                      B) நேரடி உழைப்பு  
C) ஓவர் ஹெட்ஸ்                      D) மொத்த செலவு
80. விற்பனை – மொத்த செலவு =
- A) நிகர லாபம்                      B) மொத்த லாபம்  
C) உணவு செலவு                      D) தொழிலாளர் செலவு
81. கட்டுப்பாட்டு அமைப்பை பாதிக்கும் காரணிகள்
- A) மெனுவில் அடிக்கடி மாற்றங்கள்  
B) பல உணவுகள் கொண்ட மெனுக்கள்  
C) பல பொருட்கள் கொண்ட உணவுகள்  
D) மேலே உள்ள அனைத்தும்
82. விலையிடல் முறை \_\_\_\_\_ உடன் தொடர்புடையது.
- A) தேவையான பொருட்கள்                      B) நிலையான சமையல் வகைகள்  
C) டிஷ்                      D) இறுதி முன்னறிவிப்பு
83. உணவுகள் சேமிப்பிற்காக \_\_\_\_\_ ஆக பிரிக்கப்படுகின்றன.
- A) 2                      B) 1                      C) 3                      D) 4

241/23-T

84. \_\_\_\_\_ உணவுகளில் தானியங்கள், பருப்பு வகைகள், சர்க்கரை, மாவு போன்றவை அடங்கும்.  
A) அழியக்கூடியது B) உறைந்தது  
C) உலர் D) ஈரமான
85. புதிய இறைச்சி மற்றும் கோழிஇறைச்சி சேமிப்பதற்கான வெப்பநிலை வரம்பு \_\_\_\_\_ முதல் \_\_\_\_\_ வரை  
A) 10 டிகிரி C – 14 டிகிரி C B) 9 டிகிரி C – 16 டிகிரி C  
C) 20 டிகிரி C – 25 டிகிரி C D) 4 டிகிரி C – 6 டிகிரி C
86. நொதிகளின் உதவியுடன் நடக்கும் உணவின் சிதைவு  
A) செரிமானம் B) உறிஞ்சுதல்  
C) ஊட்டச்சத்து D) பாதுகாத்தல்
87. \_\_\_\_\_ வகையான புரதங்கள் உள்ளன.  
A) 3 B) 4 C) 5 D) 2
88. செல்லுலோஸ் என்பது  
A) சர்க்கரை B) கார்போஹைட்ரேட்  
C) ஃபேக்ட் D) உப்பு
89. \_\_\_\_\_ என்பது பல்வேறு அமினோ அமிலங்களின் கலவையாகும்.  
A) கனிமம் B) வைட்டமின்  
C) புரதம் D) கொழுப்பு
90. அடர் பச்சை காய்கறிகள் \_\_\_\_\_ இன் நல்ல மூலமாகும்.  
A) வைட்டமின் பி B) வைட்டமின் சி  
C) வைட்டமின் டி D) வைட்டமின் ஏ
91. \_\_\_\_\_ இன் ஒரு முக்கிய ஆதாரம் சூரிய ஒளியின் வெளிப்பாடு ஆகும்.  
A) வைட்டமின் சி B) வைட்டமின் டி  
C) வைட்டமின் ஈ D) வைட்டமின் ஏ
92. கால்சியம் மற்றும் வைட்டமின் டி உடன் எலும்புகள் மற்றும் பற்களை உருவாக்க \_\_\_\_\_ அவசியம்.  
A) பாஸ்பரஸ் B) இரும்பு  
C) சோடியம் D) அயோடின்

93. \_\_\_\_\_ சூடாகும்போது உறைந்து சுருங்குகிறது.  
 A) கனிமங்கள் B) வைட்டமின்கள்  
 C) புரதம் D) கார்போஹைட்ரேட்டுகள்
94. உணவின் ஆற்றல் மதிப்பு \_\_\_\_\_ என்ற சொல்லால் அளவிடப்படுகிறது.  
 A) உணவுமுறை B) கலோரிகள்  
 C) கொழுப்பு D) ஆற்றல்
95. 10 கிராம் கார்போஹைட்ரேட் \_\_\_\_\_ கலோரிகளை உற்பத்தி செய்யும்.  
 A) 30 B) 20 C) 50 D) 40
96. உணவு நிறங்கள் இயற்கையாக எதிலிருந்து வருகின்றன?  
 A) தாவரம் B) காய்கறிகள்  
 C) பழங்கள் D) மேலே உள்ள அனைத்தும்
97. \_\_\_\_\_ உணவின் சுவை மற்றும் வாசனையை அதிகரிக்க பயன்படுகிறது.  
 A) வண்ணம் தீட்டுதல் B) தடித்தல்  
 C) சுவையூட்டுதல் D) உருகுதல்
98. \_\_\_\_\_ ஆன்டி-ஆக்ஸிடன்ட்களின் வளமான மூலமாகும்.  
 A) இறைச்சி மற்றும் மீன் B) காய்கறிகள் மற்றும் பழங்கள்  
 C) முட்டை மற்றும் பால் D) தானியங்கள்
99. \_\_\_\_\_ என்பது உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரநிலைச் சட்டம் 2006ன் கீழ் நிறுவப்பட்ட ஒரு தன்னாட்சி சட்டப்பூர்வ அமைப்பு.  
 A) HACCP B) BIS  
 C) FSSAI D) APEDA
100. உணவினால் பரவும் நோய்களைத் தடுக்க உணவுத் துறையில் \_\_\_\_\_ பரவலாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.  
 A) ISI B) AGMARK  
 C) FPO D) HACCP

---

Space for Rough Work

