PROVISIONAL ANSWER KEY

Question Paper Code:	125/2024/OL
Category Code:	621/2023
Exam:	Cook NCA
Date of Test	26-11-2024
Department	Scheduled Tribe Development

Question1:-മുട്ട സൂക്ഷിക്കുവാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഊഷ്മാവ് എത്രയാണ് ?

A:-1°-3° C

B:-3°C-6° C

C:-2°C-5° C

D:-6°C-8° C

Correct Answer:- Option-C

Question2:-ഗൌലാഷ് എന്ന പദത്തിന് അർത്ഥം

A:-പുഡിങ്ങ്

B:-സോസ്

C:-സ്റ്റു

D:-സൂപ്പ്

Correct Answer:- Option-C

Question3:-ധൻസാക് എന്ന വാക്കിനർത്ഥം താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നവയിൽ എന്താണ് ?

A:-ചോറും, പച്ചക്കറികളും

B:-ചോറും മത്സ്യാഹാരങ്ങളും

C:-മാംസാഹാരങ്ങൾ

D:-പയർവർഗ്ഗങ്ങൾ

Correct Answer:- Option-A

Question4:-ബ്രേസിക്ക ഫാമിലിയിൽ ഉൾപ്പെട്ട പച്ചക്കറി ഇനം

A:-കാബേജ്

B:-സ്പിനാച്ച്

C:-ബീൻസ്

D:-കുക്കമ്പർ

Correct Answer:- Option-A

Question5:-ചാം ചാം എന്ന വാക്കുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ശരിയായ വാക്യം താഴെ കൊടുത്തതിൽ നിന്ന് തിരെഞ്ഞെടുക്കുക.

A:-ഇത് ഒരു മധുര പദാർത്ഥം ആണ്

B:-ഇത് ഒരു ഉപ്പും, മുളകും മിശ്രിതമായി ഉപയോഗിച്ച ആഹാരപദാർത്ഥം ആണ്

C:-ഇത് ഒരു പ്രാചീനകാല പാചക രീതി ആണ്

D:-ഇവയൊന്നുമല്ല

Correct Answer:- Option-A

Question6:-താഴെ കൊടുത്തതിൽ നിന്ന് 'മിസ് എൻ പ്ലാ' എന്ന പദത്തിൻ്റെ ശരിയായ പരാമർശം തിരെഞ്ഞെടുക്കുക.

1. ഇത് ഒരു ഫ്രഞ്ച് വാക്യം ആണ്
2. 'മിസ് എൻ പ്ലാ' എന്നതിനർത്ഥം ആഹാരം പാകം ചെയ്ത ശേഷം പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നതിനെയാണ്
3. ഈ പ്രക്രിയ ചെയ്യുന്നതിലൂടെ ഭക്ഷണം പെട്ടെന്ന് പാകം ചെയ്യാൻ സാധിക്കുന്നു.
4. ഇവയൊന്നുമല്ല

A:-1 and 3

B:-4

C:-3

D:-3 and 2

Correct Answer:- Option-A

Question7:-പച്ചക്കറികൾ പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ അതിലെ അലിഞ്ഞ് ചേരുന്ന ഘടകം ഏതാണ് ?

A:-കാർബോഹൈഡ്രേറ്റ്സ്

B:-പ്രോട്ടീൻ

C:-മിനറൽസ്

D:-വൈറ്റമിൻ

Correct Answer:- Option-C

Question8:-മാംസ്യാഹാരങ്ങളിൽ സുലഭമായി കാണപ്പെടുന്ന പ്രോട്ടീൻ്റെ പേര്

A:-ആൽബുമിൻ

B:-മയോസിൻ

C:-ഗ്ലൂട്ടൻ

D:-സ്റ്റാർച്ച്

Correct Answer:- Option-B

Question9:-താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നവയിൽ ഹൈദരാബാദിൽ പ്രസിദ്ധമായ കാണപ്പെടുന്ന വിഭവം ഏതാണ് ?

A:-പതാർകാ ഗോസ്റ്റ്

B:-മുർഗ് ദോ പ്യാസാ

C:-കാബാർഗാ

D:-ടാമാട്ടോ ഷോർബ

Correct Answer:- Option-A

Question10:-സിമറിങ്ങ് പാചക രീതിയ്ക്ക് ആവശ്യമായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉഷ്മാവ് എത്രയാണ് ?

A:-180°F - 210°F

B:-210°F - 230°F

C:-180°F - 220°F

D:-220°F - 240°F

Correct Answer:- Option-A

Question11:-പാസ്റ്റ, ചോറ് എന്നീ ആഹാര പദാർത്ഥങ്ങളെ വല്യതും, മൃദുവും ആകുന്ന പ്രക്രിയക്ക് പറയുന്ന പേര് രേഖപ്പെടുത്തുക.

A:-കോയാഗുലേഷൻ

B:-ഇവാപ്രഷൻ

C:-കാരമയിലേസേഷൻ

D:-ജലാറ്റിനെസേഷൻ

Correct Answer:- Option-D

Question12:-ഏത് ധാന്യവിഭാഗത്തിൽ ഉൾപ്പെട്ടതാണ് ഫിഗ്ഗർ മിലറ്റ് ?

A:-റാഗി

B:-ബജറ

C:-ബാർലി

D:-ബക്ക് വിറ്റ്

Correct Answer:- Option-A

Question13:-വാസ് വാൻ എന്ന പ്രാചീനകാല പാചകരീതി ഏത് സംസ്ഥാനത്തെയാണ് ?

A:-കാശ്മീർ

B:-പഞ്ചാബ്

C:-അവധി

D:-മുഗൾ

Correct Answer:- Option-A

Question14:-താഴെ പറയുന്നവയിൽ ‘കലോഞ്ജി’ എന്ന വാക്കിനർത്ഥം

A:-ഉണങ്ങിയ മാങ്ങ

B:-കാരം വിത്തുകൾ

C:-നിഗല്ല വിത്തുകൾ

D:-നവരൈൻ

Correct Answer:- Option-C

Question15:-താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നവയിൽ 'ജസ്റോട്ടി' എന്നതിനർത്ഥം എന്താണ് ?

A:-ലാബ് സ്റ്റൂ

B:-ബീഫ് സ്റ്റോക്ക്

C:-മീറ്റ് ഗ്ലേയ്സ്

D:-റോസ്റ്റിങ് ജ്യൂസ്

Correct Answer:- Option-D

Question16:-റോസ്റ്റിങ്ങ് ആരംഭിക്കുമ്പോൾ ഉപയോഗിക്കേണ്ട ഊഷ്മാവ്

A:-100°C

B:-130°C

C:-180°C

D:-200°C

Correct Answer:- Option-D

Question17:-ഡീപ്പ് ഫ്രൈയർ പാചക സമയത്ത് നിലനിർത്തേണ്ട ഊഷ്മാവ് ?

A:-20°C to 60°C

B:-90°C to 100°C

C:-50°C to 80°C

D:-110°C to 150°C

Correct Answer:- Option-B

Question18:-റോസ്റ്റിങ്ങിൻ്റെയും, സ്റ്റൂവിങ്ങിൻ്റെയും സംശ്രിത പാചക രീതിയുടെ പേര് ?

A:-പോട്ട് റോസ്റ്റിങ്ങ്

B:-പോച്ചിങ്ങ്

C:-ബ്രേയ്സിങ്ങ്

D:-ഇവയൊന്നുമല്ല

Correct Answer:- Option-C

Question19:-റീഷഫെ എന്ന പദത്തിനർത്ഥം

A:-ആഹാരം തണുപ്പിക്കുക

B:-ഒരു സംമിശ്രിതത്തിൻ്റെ പേര്

C:-ആഹാരം വീണ്ടും ചൂടാക്കുക

D:-ആഹാര സാധനങ്ങൾ കേടാകാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതിന്

Correct Answer:- Option-C

Question20:-ഇൻഫ്രാറെഡ് എനർജി ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് സഹായിക്കുന്ന ഇന്ധന സ്രോതസ്

A:-ഗ്യാസ് കുക്കിങ്ങ്

B:-സോളാർ കുക്കിങ്ങ്

C:-ഓവൻ കുക്കിങ്ങ്

D:-ഇവയൊന്നുമല്ല

Correct Answer:- Option-A

Question21:-പൌൾട്ടറിയും, ഗേമ്മിറ്റും - ബട്ടറിൽ പോട്ട് റോസ്റ്റിന് സമാനമായ പാചകം ചെയ്ത് എടുക്കുന്ന രീതി ഏതാണ് ?

A:-ഗ്രില്ലിങ്ങ്

B:-ഇൻഫ്രാറെഡ് കുക്കിങ്ങ്

C:-സോട്ടേയിങ്ങ്

D:-പോയിലിങ്ങ്

Correct Answer:- Option-D

Question22:-ഇൻഫ്രാറെഡ് ഗ്രില്ലിങ്ങിൻ്റെ സവിശേഷത എന്താണ് ?
a) ഈ പാചകരീതിയിൽ ആഹാരപദാർത്ഥം പാകം ചെയ്യുന്നതിന് സമയം കൂടുതലാകും.
b) ഈ പാചകരീതിയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഇന്ധനം സോളാർ എനർജി ആണ്
c) ഈ പാചക രീതിയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഇന്ധം ഇൻഫ്രാറെഡ് എനർജി ആണ്
d) ഈ പാചക രീതിയിൽ വളരെ എളുപ്പം ആഹാരം പാചകം ചെയ്യാൻ സാധിക്കും

A:-A and D

B:-B

C:-C and A

D:-D

Correct Answer:- Option-D

Question23:-പലതരത്തിലുള്ള ഗ്രില്ല് ബാറുകളും ട്രേകളും ഉപയോഗിച്ച് പാചകം ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണത്തിൻ്റെ പേര്

A:-ഗ്രില്ലർ

B:-സാലാമാൻ്റർ

C:-ഡീപ് ഫ്രൈയർ

D:-ഹോട്ട് റേഞ്ച്

Correct Answer:- Option-B

Question24:-താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നവയിൽ നിന്ന് ബാബ എന്ന കളിനറി പദത്തിനർത്ഥം എഴുതുക.

A:-മീൻ

B:-പുഡിങ്ങ്

C:-കേക്ക്

D:-പച്ചക്കറി ഇനം

Correct Answer:- Option-C

Question25:-പാസ്ത പാകം ചെയ്യുമ്പോൾ അതിലേക്ക് ചേർക്കേണ്ട ജലത്തിൻ്റെ അളവ്

A:-4-1

B:-6-2

C:-10-1

D:-1-10

Correct Answer:- Option-C

Question26:-ബ്രൌൺ സ്റ്റോക്ക് (Brown Stock) തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ ചെയ്യേണ്ട പ്രാഥമിക പ്രവർത്തി ഇതിൽ ഏതാണ് ?

A:-എല്ലുകൾ ഏകദേശം മുറിച്ച് ബ്രൌൺ ചെയ്യുക

B:-മാംസം ചെറുതായി അരിയുക

C:-എല്ലാ ചേരുവകളും ഒരുമിച്ച് പാചകം ചെയ്യുക

D:-സീസണിംഗ് നോക്കുക

Correct Answer:- Option-A

Question27:-ഡെമി-ഗ്ലേസ് (Demi-Glaze) തയ്യാറാക്കുന്നതിനുള്ള ആദ്യപടി എന്താണ് ?

A:-വൈറ്റ് സോസ് (Bechamel Sauce) പതിയെ തിളപ്പിക്കുക

B:-മിശ്രിതത്തിലേക്ക് ക്രീം ചേർക്കുക

C:-സീസണിംഗ് നോക്കുക

D:-ബ്രൗൺ സ്വാസ് വറ്റിച്ചു തുടങ്ങുക

Correct Answer:- Option-D

Question28:-ഒരു സാലഡ് തയ്യാറാക്കുന്നതിനുള്ള ആദ്യഘട്ടം എന്താണ്

A:-ലെറ്റൂസ് അരിയുക

B:-സാലഡ് ഡ്രസ്സിംഗ് തിരഞ്ഞെടുക്കുക

C:-ചേരുവകൾ കഴുകി തയ്യാറാക്കുക

D:-സാലഡ് പ്ലേറ്റിംഗ് ചെയ്തു വയ്ക്കുക

Correct Answer:- Option-C

Question29:-ഭക്ഷണം അലങ്കരിക്കുമ്പോൾ (Garnish) ഇവയിൽ ഏതിനാണ് പ്രാഥമിക പരിഗണന കൊടുക്കേണ്ടത് ?

A:-പോഷക മൂല്യം വർദ്ധിപ്പിക്കൽ

B:-വിഷ്വൽ അപ്പീൽ മെച്ചപ്പെടുത്തൽ

C:-രുചി വർദ്ധിപ്പിക്കൽ

D:-പോർഷൻ സൈസ് വർദ്ധിപ്പിക്കൽ

Correct Answer:- Option-B

Question30:-ബെഷാമൽ സ്വാസ് (Bachamel Sauce) തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ ആദ്യമായി ചെയ്യേണ്ട തയ്യാറെടുപ്പുകൾ ഇതിൽ ഏതാണ് ?

A:-റൂ (Roux)തയാറാക്കുക

B:-സീസൺ ചെയ്യുക

C:-ബട്ടറും മാവും അളന്ന് തിട്ടപ്പെടുത്തുക

D:-എല്ലാ ചേരുവകളും ഒരുമിച്ച് പാചകം ചെയ്യുക

Correct Answer:- Option-C

Question31:-ബൊക്കെ ഗാർണി (Bouquet Garni)സാധാരണയായി എങ്ങനെയാണ് തയ്യാറാക്കുന്നത് ?

A:-ഒരു കൂട്ടം ഔഷധസസ്യങ്ങൾ (Herbs), സാധാരണയായി ഒരു മസ്ലിൻ ബാഗിൽ പൊതിഞ്ഞ് തയ്യാറാക്കുന്നു

B:-ഔഷധ സസ്യങ്ങളും (Herbs), മസാലകളും ചേർത്ത് പേസ്റ്റാക്കി തയ്യാറാക്കുന്നു

C:-ഔഷധ സസ്യങ്ങൾ (Herbs) വെളുത്തുള്ളിയും, ഉള്ളിയും ചേർത്ത് നന്നായി മൂപ്പിച്ച് തയ്യാറാക്കുന്നു

D:-ഔഷധ സസ്യങ്ങൾ(Herbs), പൊടിച്ച് സ്വാസുമായി ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കുന്നു

Correct Answer:- Option-A

Question32:-കൺസോമ്മേ സൂപ്പ് (Consomme Soup) ക്ലിയർ ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന പ്രാഥമിക രീതി എന്താണ് ?

A:-മാവ് ചേർക്കുക

B:-ബ്രോത്ത് അരിച്ചെടുക്കുക, മാലിന്യങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്യാൻ മുട്ടയുടെ വെള്ള ഉപയോഗിക്കുക

C:-നിശ്ചിത നേരത്തേക്ക് ബ്രോത്ത് പതിയെ തിളപ്പിക്കുക

D:-ബ്രോത്തിൽ ക്രീം ഉപയോഗിക്കുക

Correct Answer:- Option-B

Question33:-ആപ്പിളിൻ്റെ തൊലി നീക്കം ചെയ്യുന്ന രീതിയെ എന്ത് പറയുന്നു

A:-ഷെർഡിങ്ങ്

B:-ഗ്രേറ്റിങ്ങ്

C:-പേറിങ്ങ്

D:-സ്ലിറ്റിങ്ങ്

Correct Answer:- Option-C

Question34:-സീഫുഡ് വിഭവങ്ങളിൽ സിട്രസ് രുചി കൂട്ടാൻ പതിവായി ഉപയോഗിക്കുന്ന അലങ്കാരം ഏതാണ്

A:-റോസ് മേരി

B:-ബേസിൽ

C:-ഫ്രഷ് ക്രീം

D:-സെസ്റ്റ്

Correct Answer:- Option-D

Question35:-ചിക്കൻ സ്റ്റോക്ക് (Chicken Stock) തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ മാലിന്യങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്യാനും വ്യക്തമായ ദ്രാവകം ലഭിക്കാനും സഹായിക്കുന്ന പ്രക്രിയ ഏതാണ് ?

A:-പതുക്കെ തിളപ്പിക്കുക

B:-നന്നായി തിളപ്പിക്കുക

C:-കൂടുതൽ വെള്ളം ചേർക്കുക

D:-ഉപ്പ് ചേർക്കുക

Correct Answer:- Option-A

Question36:-മുട്ട പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ ദ്രാവക രൂപത്തിൽ നിന്ന് ഖരാവസ്ഥയിലേക്ക് മാറുന്നതിനുള്ള കാരണം ഏതാണ്

A:-കൊഴുപ്പ് ഉരുകുന്നു

B:-വെള്ളം ബാഷ്പീകരിക്കപ്പെടുന്നു

C:-അന്നജം ജെലാറ്റിനൈസ് ചെയ്യുന്നു

D:-പ്രോട്ടീനുകൾ കട്ടപിടിക്കുന്നു

Correct Answer:- Option-D

Question37:-ഇതിൽ ഏത് പാചക രീതിയാണ് അസുഖബാധിതർക്ക് ഭക്ഷണം തായാറാക്കുമ്പോൾ കൂടുതൽ ഉത്തമം

A:-ഡീപ് ഫാറ്റ് ഫ്രൈയിംഗ്

B:-സ്റ്റീമിംഗ്

C:-ഷാലോ ഫാറ്റ് ഫ്രൈയിംഗ്

D:-ബ്ലാഞ്ചിംഗ്

Correct Answer:- Option-B

Question38:-ഇറച്ചിയിലെ മാരുകളെ (fibers) മൃദുവാക്കാൻ പച്ച പപ്പായയിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ഒരു ടെൻഡറൈസർ (Tenderiser) ഇവയിൽ ഏതാണ് ?

A:-പപ്പെയ്ൻ

B:-ലാർഡ്

C:-സൂയറ്റ്

D:-പപ്രീക

Correct Answer:- Option-A

Question39:-അരി തികച്ചും നല്ല രീതിയിൽ വേവിച്ചെടുക്കാനുള്ള അടിസ്ഥാന ഘടകം ഏതാണ്

A:-പാചകത്തിന് വെള്ളം കുറച്ച് ഉപയോഗിക്കുക

B:-അരി നിരന്തരം ഇളക്കുക

C:-സ്ഥിരമായ ഉയർന്ന ചൂട് നിലനിർത്തുക

D:-ശരിയായ വെള്ളം-അരി അനുപാതം അളക്കൽ

Correct Answer:- Option-D

Question40:-ഒരു സാൻവിച്ചിലെ ബേസ് (Base) എന്നറിയപ്പെടുന്ന ഘടകം ഇതിൽ ഏതാണ് ?

A:-മാംസം

B:-ബ്രെഡ്

C:-പച്ചക്കറി

D:-മുട്ട

Correct Answer:- Option-B

Question41:-മത്സ്യം പോച്ചിങ്ങ് (Poaching) ചെയ്യുന്നത് എന്നാൽ എന്താണ്

A:-ഉയർന്ന ചൂടിൽ വേഗത്തിൽ വേവിക്കുക

B:-കൂടുതൽ രുചിക്കായി ഉപരിതലം തവിട്ടു നിറമാക്കുക

C:-തിളയ്ക്കുന്ന ദ്രാവകത്തിൽ മൃദുവായി വേവിക്കുക

D:-തുറന്ന തീയിൽ ഗ്രിൽ ചെയ്യുക

Correct Answer:- Option-C

Question42:-പച്ചക്കറികളുടെ കോശഭിത്തികളെ ചൂടിലൂടെ തകർത്ത് അവയെ മൃദുവാക്കുന്ന പ്രക്രിയയുടെ പദം എന്താണ് ?

A:-സെല്ലുലോസ് മയപ്പെടുത്തൽ

B:-ക്രിസ്റ്റലൈസേഷൻ

C:-കാരാമലൈസേഷൻ

D:-ഫെർമൻറ്റേഷൻ

Correct Answer:- Option-A

Question43:-മാംസത്തിൽ കാണപ്പെടുന്ന ബന്ധിത ടിഷ്യു അത് പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ മൃദുവാകുന്നു

A:-പെപ്സിൻ

B:-എലാസ്റ്റിൻ

C:-പപ്പെയ്ൻ

D:-കോളിജിൻ

Correct Answer:- Option-D

Question44:-ഏത് രാസപ്രവർത്തനമാണ് മുട്ടയുടെ മഞ്ഞക്കരുവിന് ചുറ്റുമുള്ള നീല വളയത്തിന് കാരണമാകുന്നത് ?

A:-ഫെറസ് സൾഫൈഡിൻ്റെ രൂപീകരണം

B:-കാരാമലൈസേഷൻ

C:-ഓക്സിഡേഷൻ

D:-മെയിലാർഡ് പ്രതികരണം

Correct Answer:- Option-A

Question45:-ഒരു പരമ്പരാഗത ഡബിൾ ഡെക്കർ സാൻഡ് വിച്ച് ഉണ്ടാക്കാൻ സാധാരണയായി എത്ര ബ്രെഡ് സ്ലൈസുകളാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത് ?

A:-ഒന്ന്

B:-രണ്ട്

C:-മൂന്ന്

D:-നാല്

Correct Answer:- Option-C

Question46:-ഒരു സ്റ്റേക്ക് (Steak) പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ 'സിയറിംഗ്' (Searing) എന്താണ് സൂചിപ്പിക്കുന്നത് ?

A:-ചെറിയ തീയിൽ സ്റ്റേക്ക് പാകം ചെയ്യുക

B:-ചട്ടിയിൽ ഒരു ലിഡ് ഉപയോഗിച്ച് സ്റ്റേക്ക് പാചകം ചെയ്യുക

C:-ഉയർന്ന ചൂടിൽ സ്റ്റേക്ക് വേഗത്തിൽ ബ്രൗൺ ചെയ്യുക

D:-സ്റ്റേക്ക് ഒരു ദ്രാവകത്തിൽ വേവിക്കുക

Correct Answer:- Option-C

Question47:-പച്ചക്കറികൾ തിളയ്ക്കുന്ന വെള്ളത്തിൽ ഭാഗികമായി മുക്കി ഉടൻ ഐസ് വെള്ളത്തിൽ തണുപ്പിച്ച് നിറവും ഘടനയും സംരക്ഷിക്കുന്ന രീതി എന്താണ് ?

A:-ഗ്രില്ലിംഗ്

B:-ഫ്രൈയിങ്ങ്

C:-ബ്ലാഞ്ചിംഗ്

D:-ബേക്കിംഗ്

Correct Answer:- Option-C

Question48:-ഇതിൽ എളുപ്പത്തിൽ ദഹിക്കുന്ന സ്വഭാവം കാരണം ദഹനപ്രശ്നങ്ങളുള്ള വ്യക്തികൾക്ക് ഏത് തരത്തിലുള്ള ഇന്ത്യൻ വിഭവമാണ് പലപ്പോഴും ശുപാർശ ചെയ്യുന്നത് ?

A:-ബിരിയാണി

B:-ഖിച്ചടി

C:-പനീർടിക്ക

D:-പുലാവ്

Correct Answer:- Option-B

Question49:-ബേക്ക് ചെയ്യുന്നതിന് മുമ്പ് മീൻ കഷണങ്ങൾ മസാലകൾ മറ്റ് ചേരുവകൾ എന്നിവയ് ക്കൊപ്പം ഫോയിലിൽ പൊതിഞ്ഞു ചെയ്യുന്ന പാചക രീതി എന്താണ് ?

A:-ബോയിലിംഗ്

B:-അൻ പാപ്പിയോട്ട് (en papillote)

C:-ഫ്രൈയിംഗ്

D:-പോച്ചിങ്ങ്

Correct Answer:- Option-B

Question50:-റിസോട്ടോ (Risotto) പോലുള്ള വിഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാൻ സാധാരണയായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ധാന്യമേത് ?

A:-ഗോതമ്പ്

B:-ബാർലി

C:-മില്ലറ്റ്

D:-അരി

Correct Answer:- Option-D

Question51:-റെസ്റ്റോറൻ്റിൽ ഉണ്ടാക്കുന്ന എല്ലാ വിഭവങ്ങളും ഉൾപ്പെടുന്ന മെനുവിന് പറയുന്ന പേരെന്ത്

A:-അലാകാർട്ട്

B:-ടേബിൾ ദി ഹോട്ട്

C:-ബഫറ്റ്

D:-ബാൻക്വറ്റ്

Correct Answer:- Option-A

Question52:-ഫ്രഞ്ച് ക്ലാസിക്കൽ മെനുവിൽ ആദ്യത്തെ മീറ്റ് കോഴ്സിന് പറയുന്ന പേരെന്ത്

A:-സോർബേ

B:-ഓന്ത്രമേ

C:-പോത്താഷ്

D:-ഓന്ത്രേ

Correct Answer:- Option-D

Question53:-ഫ്രഞ്ച് ക്ലാസിക്കൽ മെനുവിൽ പോയ്സോൺ കോഴ്സിൽ ഏതു തരം വിഭവം ആണ് ഉൾപ്പെടുന്നത്

A:-ചിക്കൻ

B:-മട്ടൻ

C:-ഫിഷ്

D:-ബീഫ്

Correct Answer:- Option-C

Question54:-മെനു തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ അതിൽ ഉൾപ്പെടുന്ന വിഭവങ്ങൾ ഏതു ടെക്ച്ചർ ഉള്ളവയായിരിക്കണം

A:-എല്ലാ വിഭവങ്ങളും സോഫ്റ്റ് ടെക്ച്ചർ ആയിരിക്കണം

B:-എല്ലാ വിഭവങ്ങളും വ്യത്യസ്ത ടെക്ച്ചർ ആയിരിക്കണം

C:-എല്ലാ വിഭവങ്ങളും ഹാർഡ് ടെക്ച്ചർ ആയിരിക്കണം

D:-എല്ലാ വിഭവങ്ങളും ഒരേ പോലുള്ള ടെക്ച്ചർ ആയിരിക്കണം

Correct Answer:- Option-B

Question55:-സോർബേ (Sorbet) ഉദാഹരണം

A:-കട്ലറ്റ്

B:-ഗ്രിൽഡ് ഫിഷ്

C:-പഴച്ചാറുകൾ

D:-മയണയസ് സോസ്

Correct Answer:- Option-C

Question56:-മീറ്റ്, ഫിഷ് മുതലായവ ദീർഘ നാളത്തേക്ക് കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണം

A:-ചില്ലർ

B:-ഡീപ് ഫ്രീസർ

C:-ഫ്രിഡ്ജ്

D:-കൂളർ

Correct Answer:- Option-B

Question57:-ഫുഡ് പ്രൊഡക്ഷൻ വിഭാഗത്തിൻ്റെ തലവൻ ആരാണ്

A:-എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഷെഫ്

B:-ഫുഡ് ആൻഡ് ബിവറേജ് മാനേജർ

C:-ഫ്രൻ്റ് ഓഫീസ് മാനേജർ

D:-ക്യാപ്റ്റൻ

Correct Answer:- Option-A

Question58:-ലാർഡർ ഷെഫ് ഏത് ഡിപ്പാർട്മെൻ്റിൽ പെടുന്നതാണ്

A:-സൂപ്പ്

B:-പേയ് സ്ട്രി

C:-ഗാർഡ് മാൻജർ

D:-റോസ്റ്റ്

Correct Answer:- Option-C

Question59:-കിച്ചണിൽ പാചകം ചെയ്ത് ഭക്ഷണം ചൂടാറാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണം ഏത്

A:-സലമാൻഡർ

B:-ബെയിൻ മാരി

C:-ഗ്രില്ലർ

D:-മാൻഡൊലിൻ

Correct Answer:- Option-B

Question60:-സൂപ്പ് അരിക്കുവാനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന അരിപ്പയുടെ പേരെന്ത് ?

A:-മൌലി

B:-കൊലാണ്ടർ

C:-ചെനോയിസ്

D:-കാസ്റോൾ

Correct Answer:- Option-C

Question61:-ആഹാരം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ വസ്ത്രത്തിൻ്റെ നിറം

A:-വെള്ള

B:-കറുപ്പ്

C:-ചുവപ്പ്

D:-മഞ്ഞ

Correct Answer:- Option-A

Question62:-ആഹാരം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ മുറിവുകൾ ഉണ്ടായാൽ എന്തു ചെയ്യണം

A:-മുറിവ് തുണി ഉപയോഗിച്ച് കെട്ടണം

B:-മുറിവ് വാട്ടർ പ്രൂഫ് ബാൻഡ് എയ്ഡ് കൊണ്ട് കെട്ടണം

C:-മുറിവ് നനഞ്ഞ തുണി ഉപയോഗിച്ച് കെട്ടണം

D:-മുറിവ് കെട്ടാൻ പാടില്ല

Correct Answer:- Option-B

Question63:-കിച്ചണിൻ്റെ ഫ്ലോർ എങ്ങനെ ഉള്ളതായിരിക്കണം

A:-നിരപ്പായിരിക്കണം

B:-നിരപ്പല്ലാത്തത്

C:-നിരപ്പായതും തെന്നാത്തതും

D:-നിരപ്പായതും വെള്ളം വലിച്ചെടുക്കുന്നതും

Correct Answer:- Option-C

Question64:-ഭക്ഷ്യവിഷ ബാധ ഉണ്ടായാൽ അത് എത്ര സമയത്തിനുള്ളിൽ തിരിച്ചറിയാൻ സാധിക്കും

A:-1 മുതൽ 36 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ

B:-0 മുതൽ 1 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ

C:-24 മുതൽ 48 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ

D:-12 മുതൽ 24 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ

Correct Answer:- Option-A

Question65:-നിലവാരം കുറഞ്ഞ ഇനാമൽ പാത്രങ്ങളിൽ ആഹാരം പാകം ചെയ്യുകയോ, സൂക്ഷിക്കുകയോ ചെയ്താൽ ഉണ്ടാകാവുന്ന ഭക്ഷ്യവിഷ ബാധ ഏതാണ്

A:-ബാക്ടീരിയൽ ഫുഡ് പോയ്സനിങ്

B:-കെമിക്കൽ ഫുഡ് പോയ്സനിങ്

C:-വൈറസ് ഫുഡ് പോയ്സനിങ്

D:-ഇതൊന്നുമല്ല

Correct Answer:- Option-B

Question66:-സാധാരണ സംഭവിക്കാറുള്ള ഭക്ഷ്യവിഷബാധയ്ക്ക് കാരണമായ ബാക്ടീരിയ ഏതാണ് ?

A:-സ്റ്റാഫൈലോകോക്കസ്

B:-സാൽമൊണല്ല

C:-ക്ലോസ്ട്രിഡിയം

D:-ക്ലോസ്ട്രിഡിയം പെർഫ്രിംഗൻസ്

Correct Answer:- Option-B

Question67:-ഡസ്റ്റ് ബിൻ എല്ലായിപ്പോഴും എങ്ങനെ ഇരിക്കണം

A:-അടഞ്ഞിരിക്കണം

B:-തുറന്നിരിക്കണം

C:-കമഴ്ന്നിരിക്കണം

D:-മറഞ്ഞിരിക്കണം

Correct Answer:- Option-A

Question68:-ലോഹ പാത്രങ്ങളിൽ ആഹാരം പാകം ചെയ്യുമ്പോൾ അത് ഇളക്കുവാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന തവി ഏത് മെറ്റീരിയൽ കൊണ്ട് നിർമ്മിച്ചതായിരിക്കണം

A:-പ്ലാസ്റ്റിക്ക്

B:-ഇരുമ്പ്

C:-ചെമ്പ്

D:-മരം

Correct Answer:- Option-D

Question69:-എന്ത് കൊണ്ടാണ് കിച്ചണിൽ വിവിധ നിറങ്ങളിൽ ഉള്ള കട്ടിങ് ബോർഡുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് ?

A:-ഭംഗിക്ക് വേണ്ടി

B:-ഭക്ഷ്യവിഷബാധ തടയുന്നതിന് വേണ്ടി

C:-ക്രോസ് കണ്ടാമിനേഷൻ തടയുന്നതിന് വേണ്ടി

D:-ഇത് ഒന്നുമല്ല

Correct Answer:- Option-C

Question70:-ഭക്ഷണത്തിൽ ബാക്ടീരിയകൾ പെരുകുവാൻ ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ താപനില

A:-5°C താഴെ

B:-5°C-60°C ഇടയിൽ

C:-60°C മുകളിൽ

D:-50°C-70°C ഇടയിൽ

Correct Answer:- Option-B

Question71:-ആഹാരം പാകം ചെയ്യുമ്പോൾ വ്യക്തികൾ നഖം എങ്ങനെ സൂക്ഷിക്കണം

A:-നീട്ടി വളർത്തണം

B:-ചെറുതാക്കി നിർത്തണം

C:-ചെറുതാക്കി വാർണിഷ് ചെയ്ത്

D:-നീട്ടി വളർത്തി വാർണിഷ് ചെയ്ത്

Correct Answer:- Option-B

Question72:-ആഹാരം പാകം ചെയ്യുമ്പോൾ തൊപ്പി ഉപയോഗിക്കുന്നത് എന്തിന് വേണ്ടി

A:-ഭംഗിക്ക് വേണ്ടി

B:-വിയർപ്പ് ഉണ്ടാകാതിരിക്കാൻ

C:-പ്രാണികൾ വീഴാതിരിക്കാൻ

D:-മുടി ആഹാരത്തിൽ വീഴാതിരിക്കാൻ

Correct Answer:- Option-D

Question73:-പാകം ചെയ്ട ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് എന്ത് ചെയ്യണം

A:-തണുപ്പിക്കണം

B:-ചൂടാക്കണം

C:-മൂടിവെക്കണം

D:-ആവി കയറ്റണം

Correct Answer:- Option-A

Question74:-ഏറ്റവും എളുപ്പമുള്ളതും സുരക്ഷിതവുമായ മാലിന്യ നിർമാർജന രീതി ഏതാണ് ?

A:-വേർതിരിക്കലും വളമാക്കലും

B:-വളമാക്കിമാറ്റൽ

C:-കത്തിച്ചു കളയൽ

D:-പുനരുപയോഗം

Correct Answer:- Option-A

Question75:-മാലിന്യ നിർമാർജന രീതിയിൽ മൂന്ന് 'R' തത്വങ്ങളിൽ പെടാത്തത് ഏതാണ്

A:-റെഡ്യൂസ്

B:-റീയൂസ്

C:-റീസൈക്കിൾ

D:-റീബിൽഡ്

Correct Answer:- Option-D

Question76:-എന്താണ് സ്റ്റോർ കൺട്രോളിൻ്റെ പ്രാഥമിക ഉദ്ദേശം ?

A:-കൂടുതൽ ലാഭം

B:-ഉപഭോക്താവിൻ്റെ കാത്തിരിപ്പ് സമയം കുറയ്ക്കുക

C:-ഇൻവെൻ്ററി ചെലവ് കുറയ്ക്കുക

D:-ഉൽപ്പന്നത്തിൻ്റെ ക്വാളിറ്റി ഉറപ്പാക്കുക

Correct Answer:- Option-A

Question77:-കിച്ചണിലേക്ക് അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ വാങ്ങിക്കുമ്പോൾ ലീഡ് ടൈംഎന്ന പദം എന്തിനെ സൂചിപ്പിക്കുന്നു

A:-അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ പാചകം ചെയ്യാനായി ഒരുക്കാൻ എടുക്കുന്ന സമയം

B:-അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ കിച്ചണിലേക്ക് എത്തിക്കാൻ എടുക്കുന്ന സമയം

C:-അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ഓർഡർ ചെയ്യാൻ എടുക്കുന്ന സമയം

D:-അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ പാചകം ചെയ്യാൻ എടുക്കുന്ന സമയം

Correct Answer:- Option-B

Question78:-താഴെക്കൊടുത്തിരിക്കുന്നതിൽ ഏതാണ് ഫുഡ് പ്രിസർവേഷൻ സാധാരണയായി ഉപയോഗിക്കാത്തത് ?

A:-ക്യാനിങ്

B:-ഡീഹൈഡ്രേഷൻ

C:-ഡീപ്പ് ഫ്രൈയിങ്

D:-റഫ്രിജറേഷൻ

Correct Answer:- Option-C

Question79:-പൂർണ്ണമായും പാകം ചെയ്യപ്പെടാത്ത പക്ഷി മാംസത്തിലും മുട്ടയിലും കാണുന്ന രോഗജന്യ അണു ഏതാണ് ?

A:-സാൽമോണല്ല

B:-ഇക്കോളജി

C:-ലിസ്റ്റീരിയ

D:-നോറോവൈറസ്

Correct Answer:- Option-A

Question80:-ക്രോസ് കണ്ടാമിനേഷൻ എന്ന പദം സൂചിപ്പിക്കുന്നത് എന്താണ്

A:-വ്യത്യസ്ത പാചക രീതികൾ ചേർത്ത് ഇണക്കുന്നത്

B:-പാചക സമയത്ത് ഒരു ഭക്ഷണത്തിൽ മറ്റൊരു ഭക്ഷണം ചേർക്കുന്നത്

C:-ദോഷകരമായ സൂക്ഷ്മാണുക്കളെ ഒരു ഭക്ഷണത്തിൽ നിന്ന് മറ്റൊരു ഭക്ഷണത്തിലേക്ക് മാറ്റം ചെയ്യുന്നത്

D:-പല ചേരുവകൾ കൂട്ടി ചേർക്കുന്നത്

Correct Answer:- Option-C

Question81:-ഏത് ഇൻവെൻ്ററി ടെക്നിക് ആണ് പഴയ വസ്തുക്കൾ ആദ്യമാദ്യം ഉപയോഗിച്ച് വേസ്റ്റേജ് കുറയ്ക്കുന്നത് ?

A:-FIFO

B:-LIFO

C:-JIT

D:-EOQ

Correct Answer:- Option-A

Question82:-പോഷൻ കൺട്രോൾ എന്നാൽ എന്ത് ?

A:-കലോറിയുടെ അളവ്

B:-ഒരുതരം ഭക്ഷണം മാത്രം കഴിക്കുക

C:-ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നതിൻ്റെ അളവ് നിയന്ത്രിക്കുക

D:-കാർബോഹൈഡ്രേറ്റ്സ് ഉപേക്ഷിക്കുക

Correct Answer:- Option-C

Question83:-പോഷൻ സൈസ് നിയന്ത്രിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണം ഏത്

A:-റൂളർ

B:-ഫുഡ് സ്കെയിൽ

C:-ടെലസ്കോപ്പ്

D:-സ്മാർട്ട് ഫോൺ

Correct Answer:- Option-B

Question84:-കോസ്റ്റ് കൺട്രോൾ നിയന്ത്രിക്കുന്നത് ഏത് വിഭാഗമാണ്

A:-ഹ്യൂമൺറിസോഴ്സ്

B:-മാർക്കറ്റിംഗ്

C:-ഫിനാൻസ്

D:-സെയിൽസ്

Correct Answer:- Option-C

Question85:-ഒരു ആരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണ രീതിയിൽ പോഷൻ കൺട്രോളിൻ്റെ പ്രാധാന്യം എന്താണ്

A:-ശരിയായ അളവിൽ പോഷകങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളും

B:-ആരോഗ്യദായകമായ ഗുണങ്ങൾ ഇല്ല

C:-ഭക്ഷണം ഒഴിവാക്കാൻ സഹായിക്കും

D:-ഇഷ്ടമുള്ള ഭക്ഷണം ആസ്വദിക്കുന്നത് തടയും

Correct Answer:- Option-A

Question86:-മനുഷ്യശരീരത്തിൽ വിറ്റാമിൻ K യുടെ പ്രധാന പങ്ക് എന്താണ് ?

A:-കാഴ്ച ശക്തി

B:-ചുവന്ന രക്താണുക്കളുടെ ഉത്പാദനം

C:-ചർമ്മത്തിൻ്റെ ആരോഗ്യം

D:-രക്തം കട്ടപിടിപ്പിക്കൽ

Correct Answer:- Option-D

Question87:-വിറ്റാമിൻ സി യുടെ ശരീരത്തിലെ പ്രധാന കർമ്മം എന്താണ്

A:-കൊളാജൻ ഉത്പാദനം

B:-എല്ലുകളുടെ ആരോഗ്യം

C:-നാഡികളുടെ പ്രവർത്തനം

D:-രക്തം കട്ടപിടിപ്പിക്കൽ

Correct Answer:- Option-A

Question88:-ഏത് പാചക രീതിയിലൂടെയാണ് വിറ്റാമിനുകളുടെ നഷ്ടം കുറയ്ക്കാൻ സാധിക്കുന്നത്

A:-വറുക്കൽ

B:-തിളപ്പിക്കൽ

C:-മൈക്രോവേവിങ്

D:-ഗ്രില്ലിങ്ങ്

Correct Answer:- Option-C

Question89:-പഴങ്ങളുടെയും പച്ചക്കറികളുടെയും വിറ്റാമിനുകൾ പരമാവധി നഷ്ടപ്പെടുത്താതെ ഏത് രീതിയിൽ പാചകം ചെയ്യാൻ സാധിക്കും

A:-വേഗത്തിൽ ചെയ്യുന്ന സ്റ്റീമിങ്ങും മൈക്രോവേവിങ്ങും

B:-പാചകം ചെയ്യുവാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളത്തിലേക്ക് ബേക്കിംഗ് സോഡ ചേർക്കുന്നത്

C:-ഉയർന്ന താപനിലയിൽ പാചകം ചെയ്യുന്നത്

D:-കൂടുതൽ സമയം തിളപ്പിക്കുന്നത്

Correct Answer:- Option-A

Question90:-എല്ലുകളുടെ ബലം വർദ്ധിപ്പിക്കാനായി ഏത് വിറ്റാമിൻ ആണ് സഹായിക്കുന്നത്

A:-വിറ്റാമിൻ സി

B:-വിറ്റാമിൻ എ

C:-വിറ്റാമിൻ ഇ

D:-വിറ്റാമിൻ ഡി

Correct Answer:- Option-D

Question91:-ഏതു വിറ്റാമിൻ്റെ കുറവാണ് scurvy എന്ന രോഗാവസ്ഥയിലേക്ക് നയിക്കുന്നത്

A:-വിറ്റാമിൻ സി

B:-വിറ്റാമിൻ ഡി

C:-വിറ്റാമിൻ എ

D:-വിറ്റാമിൻ B12

Correct Answer:- Option-A

Question92:-ഏത് വിറ്റാമിൻ്റെ കുറവാണ് Rickets എന്ന രോഗാവസ്ഥയിലേക്ക് കുട്ടികളെ എത്തിക്കുന്നത്

A:-വിറ്റാമിൻ ഡി

B:-വിറ്റാമിൻ കെ

C:-വിറ്റാമിൻ ബി 12

D:-വിറ്റാമിൻ സി

Correct Answer:- Option-B

Question93:-ആഹാരത്തിൽ കളർ ചേർക്കുന്നതിൻ്റെ പ്രധാന ഉദ്ദേശം എന്താണ്

A:-വാസന വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ

B:-ടെക്സ്ചർ വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ

C:-കാഴ്ചയിൽ ആകർഷകമാക്കാൻ

D:-പോഷകമികവ് വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ

Correct Answer:- Option-C

Question94:-ഏതു വിറ്റാമിൻ്റെ കുറവാണ് നൈറ്റ് ബ്ലൈൻഡ്നെസിന് കാരണമാകുന്നത്

A:-വിറ്റാമിൻ എ

B:-വിറ്റാമിൻ ബി 6

C:-വിറ്റാമിൻ ഡി

D:-വിറ്റാമിൻ സി

Correct Answer:- Option-A

Question95:-സമീകൃത ആഹാരത്തിൽ നാരുകളുടെ പ്രധാന്യം എന്താണ്

A:-ശരീര ഭാരം വർദ്ധിപ്പിക്കൽ

B:-ഊർജ്ജം നൽകൽ

C:-രുചി വർദ്ധിപ്പിക്കൽ

D:-ദഹനം എളുപ്പത്തിലാക്കി മലബന്ധം ഒഴിവാക്കൽ

Correct Answer:- Option-D

Question96:-ഏത് സൂക്ഷ്മ പോഷകമാണ് കണ്ണിൻ്റെയും ത്വക്കിൻ്റെയും ആരോഗ്യത്തിന് നല്ലത്

A:-വിറ്റാമിൻ സി

B:-വിറ്റാമിൻ എ

C:-ഇരുമ്പ്

D:-വിറ്റാമിൻ ഡി

Correct Answer:- Option-B

Question97:-ഒരു സമീകൃത ആഹാരത്തിൽ ജലത്തിൻ്റെ പങ്ക് എന്താണ്

A:-രുചി കൂട്ടുന്നു

B:-പേശികൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നു

C:-ദഹനത്തെ എളുപ്പമാക്കി ശരീര താപനില ക്രമീകരിക്കുന്നു

D:-പ്രത്യേകിച്ച് പങ്ക് ഇല്ല

Correct Answer:- Option-C

Question98:-എന്തിനാണ് ഭക്ഷണത്തിൽ ആൻ്റിഓക്സിഡൻ്റുകൾ ചേർക്കുന്നത്

A:-ആഹാരത്തിൻ്റെ മാധുര്യം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ

B:-ടെക്സ്ചർ വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ

C:-കളർ വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ

D:-ഷെൽഫ് ലൈഫ് വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ

Correct Answer:- Option-D

Question99:-ഏതു രീതിയിലുള്ള ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആൻഡ് സ്റ്റാൻഡേർഡ് റഗുലേഷൻ, 2017 ന് കീഴിൽ വരുന്നത്

A:-ഓർഗാനിക് ഫുഡ്സ്

B:-പ്രോസസ്ഡ് ഫുഡ്സ്

C:-തനത് പാചക രീതികൾ

D:-ജനിതക മാറ്റം വരുത്തിയവ

Correct Answer:- Option-A

Question100:-ഏത് സർക്കാർ ഏജൻസിയാണ് ഇന്ത്യയിൽ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി റെഗുലേഷൻസ് നടപ്പാക്കുന്നത്

A:-മിനിസ്ട്രി ഓഫ് ഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് ഇൻഡസ്ട്രീസ്

B:-ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആൻഡ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യ

C:-മിനിസ്ട്രി ഓഫ് അഗ്രിക്കൽച്ചർ ആൻഡ് ഫാർമേഴ്സ് വെൽഫെയർ

D:-ഫുഡ് കോർപ്പറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യ

Correct Answer:- Option-B