

FINAL ANSWER KEY

Question Paper Code:	112/2026/OL
Category Code:	459/2025
Exam:	Cook Grade II
Date of Test	02-06-2026
Department	Kerala Minerals and Metals Ltd (M S Unit)
Language:	Kannada

Question1:-

ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದನ್ನು ಭಾರತೀಯ ಸಂವಿಧಾನದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯಿರಿ.

- i) ಲಿಖಿತ ಸಂವಿಧಾನ
- ii) ದ್ವಿಸದಸ್ಯ ಶಾಸಕಾಂಗ
- iii) ತಿದ್ದುಪಡಿ ಮಾಡಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ
- iv) ಏಕ ಕ್ಷೇತ್ರ ಶಾಸಕಾಂಗ

A:-

i & iv ಮಾತ್ರ

B:-

iii & iv ಮಾತ್ರ

C:-

ii & iii ಮಾತ್ರ

D:-

i & ii ಮಾತ್ರ

Correct Answer:- Option-B

Question2:-

ಯಾವ ಗುಂಪನ್ನು ಸಂವಿಧಾನದ ರಕ್ಷಕ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ಆಡಳಿತ ಇಲಾಖೆ

B:-
ನ್ಯಾಯ ಇಲಾಖೆ

C:-
ಶಾಸಕಾಂಗ ಇಲಾಖೆ

D:-
ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ

Correct Answer:- Option-B

Question3:-
ಟೆಸ್ಟ್ ಕ್ರಿಕೆಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಭಾರತವನ್ನು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಗೆಲುವುಗಳೆಡೆಗೆ ಕೊಂಡೊಯ್ದು ನಾಯಕ ಯಾರು?

A:-ಸಚಿನ್

B:-ಗಂಗೂಲಿ

C:-ರೋಹಿತ್ ಶರ್ಮಾ

D:-
ವಿರಾಟ್ ಕೊಹ್ಲಿ

Correct Answer:- Option-D

Question4:-
ಪ್ರಸ್ತುತ ಪೋಪ್ ಯಾರು?

A:-ಲಿಯೋ XIV

B:-ಜಾನ್ ಪಾಲ್ II

C:-ಪೋಪ್ ಫ್ರಾನ್ಸಿಸ್

D:-
ಬೆನೆಡಿಕ್ಟ್ XVI

Correct Answer:- Option-A

Question5:-ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಚಲನಚಿತ್ರವನ್ನು ಪಮೇಲಾ ರೂಕ್ ನಿರ್ಮಿಸಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಇದು ಭಾರತದ ವಿಭಜನೆಯ ಘಟನೆಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿದೆ?

A:-
ಪಥೇರ್ ಪಾಂಚಾಲಿ

B:-ತಮಸ್

C:-

ಟ್ರೈನ್ ಟು ಪಾಕಿಸ್ತಾನ

D:-

ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ

Correct Answer:- Option-C

Question6:-

ಫ್ರೆಂಚ್ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿರುವ ಭಾರತೀಯ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಭಾರತೀಯ ಒಕ್ಕೂಟಕ್ಕೆ ವಿಲೀನಗೊಳಿಸಿದ ವರ್ಷ

A:-1947

B:-1961

C:-1956

D:-1954

Correct Answer:- Option-D

Question7:-

ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಭಾರತೀಯ ಪ್ರದೇಶಗಳು ಪೋರ್ಚುಗಲ್ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿತ್ತು?

A:-ಪಾಂಡಿಚೇರಿ

B:-ಗೋವಾ

C:-ಮಾಹೆ

D:-ಯಾನಂ

Correct Answer:- Option-B

Question8:-

ಭಾಷೆಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ರಾಜ್ಯ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಸಂಘಟನಾ ಆಯೋಗದ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು ಯಾರು?

A:-

ಫಜಲ್ ಅಲಿ

B:-

ಜವಾಹರಲಾಲ್ ನೆಹರೂ

C:-ಪೊಟ್ಟಿತ್ತೀರಾಮುಲು

D:-ಸರ್ದಾರ್ ವಲ್ಲಭಭಾಯಿ ಪಟೇಲ್

Correct Answer:- Option-A

Question9:-

ರೂರ್ಕೆಲಾ ಕಬ್ಬಿಣ ಮತ್ತು ಉಕ್ಕಿನ ಸ್ಥಾವರವನ್ನು ಯಾವ ದೇಶದ ಸಹಾಯದಿಂದ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಯಿತು?

A:-ಜರ್ಮನಿ

B:-ಬ್ರಿಟನ್

C:-ಅಮೆರಿಕ

D:-

ಸೋವಿಯತ್ ಒಕ್ಕೂಟ

Correct Answer:- Option-A

Question10:-

19 ನೇ ಬಾರಿಗೆ ಎವರೆಸ್ಟ್ ಶಿಖರವನ್ನು ತಲುಪಿದ ಕೆಂಟನ್ ಕೂಲ್ ಯಾವ ದೇಶಕ್ಕೆ ಸೇರಿದವರು?

A:-ಭಾರತ

B:-ನೇಪಾಳ

C:-ಬ್ರಿಟನ್

D:-ಬರ್ಮಾ

Correct Answer:- Option-C

Question11:-

ಬಾಹ್ಯಾಕಾಶದಲ್ಲಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ನಡೆದಾಡಿದ ಮಹಿಳೆ ಯಾರು?

A:-

ಕಲ್ಪನಾ ಚಾವ್ಲಾ

B:-

ಸುನೀತಾ ವಿಲಿಯಮ್ಸ್

C:-ಸೆರೆನಾ ಗ್ರಾಫ್

D:-

ಬುಚ್ ವಿಲ್ಮೋರ್

Correct Answer:- Option-B

Question12:-

ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಿಂದ ಸರಿಯಾದ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ.

- i) ಪಲ್ಲಿವಾಸಲ್ ಜಲವಿದ್ಯುತ್ ಯೋಜನೆಯು ಕೇರಳದ ಮೊದಲ ಜಲವಿದ್ಯುತ್ ಯೋಜನೆಯಾಗಿದೆ.
- ii) ಕೇರಳದ ಅತಿದೊಡ್ಡ ಜಲವಿದ್ಯುತ್ ಯೋಜನೆಯು ಶಬರಿಗಿರಿ ಜಲವಿದ್ಯುತ್ ಯೋಜನೆಯಾಗಿದೆ.
- iii) ಕೇರಳದ ಮೊದಲ ಸ್ವತಂತ್ರ ಉಷ್ಣ ವಿದ್ಯುತ್ ಸ್ಥಾವರವು ಕಾಯಂಕುಲಂ ಉಷ್ಣ ವಿದ್ಯುತ್ ಸ್ಥಾವರವಾಗಿದೆ.
- iv) ಇಡುಕ್ಕಿ ಜಲವಿದ್ಯುತ್ ಯೋಜನೆಯು ಪಂಪಾ ನದಿಯಲ್ಲಿದೆ.

A:-

i & ii ಸರಿಯಾಗಿವೆ

B:-ii & iv ಸರಿಯಾಗಿವೆ

C:-i & iii ಸರಿಯಾಗಿವೆ

D:-i & iv ಸರಿಯಾಗಿವೆ

Correct Answer:- Option-C

Question13:-

ಯಾವ ಸಾಗರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ದ್ವೀಪಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ?

A:-

ಪೆಸಿಫಿಕ್ ಮಹಾಸಾಗರ

B:-

ಅಟ್ಲಾಂಟಿಕ್ ಮಹಾಸಾಗರ

C:-ಹಿಂದೂ ಮಹಾಸಾಗರ

D:-

ಆರ್ಕ್ಟಿಕ್ ಮಹಾಸಾಗರ

Correct Answer:- Option-A

Question14:-

ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳು ಕೇರಳದ ಯಾವ ಗಡಿಯ ಮೂಲಕ ಹಾದುಹೋಗುತ್ತವೆ?

A:-ಉತ್ತರ

B:-ದಕ್ಷಿಣ

C:-ಪೂರ್ವ

D:-ಪಶ್ಚಿಮ

Correct Answer:- Option-C

Question15:-

ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಅತಿದೊಡ್ಡ ಮತ್ತು ಅಗಲವಾದ ನದಿ?

A:-ನರ್ಮದಾ

B:-ತಪತಿ

C:-ಗೋದಾವರಿ

D:-ಕೃಷ್ಣ

Correct Answer:- Option-C

Question16:-

ಕೇರಳದ ಅತಿದೊಡ್ಡ ವನ್ಯಜೀವಿ ಅಭಯಾರಣ್ಯ ಯಾವುದು?

A:-

ಪೆರಿಯಾರ್ ವನ್ಯಜೀವಿ ಅಭಯಾರಣ್ಯ

B:-

ನೆಯ್ಯಾರ್ ವನ್ಯಜೀವಿ ಅಭಯಾರಣ್ಯ

C:-

ಪರಾಂಬಿಕುಲಂ ವನ್ಯಜೀವಿ ಅಭಯಾರಣ್ಯ

D:-

ಇಡುಕ್ಕಿ ವನ್ಯಜೀವಿ ಅಭಯಾರಣ್ಯ

Correct Answer:- Option-A

Question17:-

ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಸರಿಯಾದ ಹೇಳಿಕೆ?

- i) ಭಾರತದ ಅತಿದೊಡ್ಡ ರಾಜ್ಯ ರಾಜಸ್ಥಾನ.
- ii) ಭಾರತದ ಅತ್ಯಂತ ಚಿಕ್ಕ ರಾಜ್ಯ ಗೋವಾ.
- iii) ಭಾರತದ ಅತಿದೊಡ್ಡ ರಾಜ್ಯ ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ.
- iv) ಭಾರತದ ಅತ್ಯಂತ ಚಿಕ್ಕ ರಾಜ್ಯ ಅರುಣಾಚಲ ಪ್ರದೇಶ.

A:-

i & ii ಸರಿಯಾಗಿವೆ

B:-

iii & iv ಸರಿಯಾಗಿವೆ

C:-

i & iv ಸರಿಯಾಗಿವೆ

D:-

ii & iii ಸರಿಯಾಗಿವೆ

Correct Answer:- Option-A

Question18:-

ದೈಹಿಕ ಶಿಕ್ಷಣವನ್ನು ಪಠ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಷಯವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದ ಮೊದಲ ರಾಜ್ಯ ಯಾವುದು?

A:-ಕೇರಳ

B:-ತಮಿಳುನಾಡು

C:-ಗುಜರಾತ್

D:-

ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ

Correct Answer:- Option-A

Question19:-

ಕೇರಳದ ಯಾವ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಲತೀರಗಳಿವೆ?

A:-ಕಾಸರಗೋಡು

B:-ಕಣ್ಣೂರು

C:-ಆಲಪ್ಪಳ

D:-ಕೊಲ್ಲಂ

Correct Answer:- Option-B

Question20:-

ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಸರಿಯಾದ ಹೇಳಿಕೆ?

A:-

ಕೇರಳದಲ್ಲಿ 5 ನದಿಗಳು ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ಹರಿಯುತ್ತವೆ ಮತ್ತು 39 ನದಿಗಳು ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ ಹರಿಯುತ್ತವೆ.

B:-ಕೇರಳದ ಎಲ್ಲಾ 44 ನದಿಗಳು ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ ಹರಿಯುತ್ತವೆ.

C:-

ಕೆರಳದಲಿ 4 ನದಿಗಳು ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ಹರಿಯುತ್ತವೆ ಮತ್ತು 40 ನದಿಗಳು ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ ಹರಿಯುತ್ತವೆ.

D:-

ಕೆರಳದಲಿ 3 ನದಿಗಳು ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ಹರಿಯುತ್ತವೆ ಮತ್ತು 41 ನದಿಗಳು ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ ಹರಿಯುತ್ತವೆ.

Correct Answer:- Option-D

Question21:-

2025 ರ ನೊಬೆಲ್ ಶಾಂತಿ ಪ್ರಶಸ್ತಿಯನ್ನು ಯಾರು ಗೆದ್ದಿದ್ದಾರೆ?

A:-

ಮಲಾಲಾ ಯೂಸುಫ್‌ಜಾಯ್

B:-

ಗ್ರೇಟಾ ಥನ್‌ಬರ್ಗ್

C:-

ಮರಿಯಾ ಕೊರಿನಾ ಮಚಾಡೊ

D:-

ವೊಲೊಡಿಮಿರ್ ಲ್ಹೆನ್‌ಕೊ

Correct Answer:- Option-C

Question22:-

ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೇಂದ್ರೀಯ ಸಾಗರ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಪ್ರಧಾನ ಕಛೇರಿಯು ಕೆರಳದ ಯಾವ ನಗರದಲ್ಲಿದೆ?

A:-ತಿರುವನಂತಪುರಂ

B:-ಕೊಚ್ಚಿ

C:-ಕೋರೈಕೋಡ್

D:-ಆಲಪ್ಪಳ

Correct Answer:- Option-B

Question23:-

ಯಾವ ಸಾಗರವು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ವಾಯುವ್ಯ ಮಾನ್ಸೂನ್ ಮಾರುತಗಳಿಗೆ ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ?

A:-

ಬಂಗಾಳ ಕೊಲ್ಲಿ

B:-

ಅರಬ್ಬೀ ಸಮುದ್ರ

C:-

ಕಪ್ಪು ಸಮುದ್ರ

D:-

ಕೆಂಪು ಸಮುದ್ರ

Correct Answer:- Option-A

Question24:-

ಕೇರಳದ ಪುರಸಭೆಗಳು ಯಾರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ?

A:-

ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯಿತಿ

B:-

ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ

C:-

ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯತ್

D:-

ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ

Correct Answer:- Option-D

Question25:-

ಗಂಗಾ ನದಿಯು ಯಾವ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ದೂರ ಹರಿಯುತ್ತದೆ?

A:-

ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ

B:-

ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳ

C:- ಬಿಹಾರ

D:- ಉತ್ತರಾಖಂಡ

Correct Answer:- Option-A

Question26:-

2024 ರ G-20 ಶೃಂಗಸಭೆಯನ್ನು ಯಾವ ದೇಶ ಆಯೋಜಿಸಿತ್ತು?

A:-ಬ್ರೆಜಿಲ್

B:-ಭಾರತ

C:-

ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕಾ

D:-ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ

Correct Answer:- Option-A

Question27:-

ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಭಾರತೀಯ ರಾಜ್ಯವು ಉತ್ತರದ ಗಡಿ ರೇಖೆಯನ್ನು ದಾಟುವುದಿಲ್ಲ?

A:-ಮಿಜೋರಾಂ

B:-ತ್ರಿಪುರ

C:-ಮಣಿಪುರ

D:-ಗುಜರಾತ್

Correct Answer:- Option-C

Question28:-

ಕೆರಳದಲ್ಲಿ ಅಮೀಬಿಸ್ ಎನ್ಫಾಲಿಟಿಸ್ ಹರಡಲು ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣವೇನು?

A:-

ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಗಳು

B:-ಒಳಚರಂಡಿಯಿಂದ ಸೋಂಕು

C:-ತಾಜ್ಜ

D:-ಆಹಾರ ಮಾಲಿನ್ಯ

Correct Answer:- Option-B

Question29:-

2024 ರ ಕೆರಳ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ಪ್ರಶಸ್ತಿಯನ್ನು ಗೆದ್ದ ಕಾದಂಬರಿ ಯಾವುದು?

A:-ಆನೋ

B:-ಸಿನ್

C:-ಉಷ್ಣರಾಶಿ

D:-ಚಿಥಿರ

Correct Answer:- Option-A

Question30:-

ಭಾರತದೊಂದಿಗೆ ಅತಿ ಉದ್ದದ ಭೂ ಗಡಿಯನ್ನು ಯಾವ ದೇಶ ಹಂಚಿಕೊಂಡಿದೆ?

A:-ಪಾಕಿಸ್ತಾನ

B:-ಅಫಘಾನಿಸ್ತಾನ

C:-ನೇಪಾಳ

D:-ಬಾಂಗ್ಲಾದೇಶ

Correct Answer:- Option-D

Question31:-

ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯುವ ಆಹಾರ ಬೆಳೆ

A:-ಭತ್ತ

B:-ಗೋಧಿ

C:-ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ

D:- ಕಾಳುಮೆಣಸು

Correct Answer:- Option-A

Question32:-

ದೇಹದ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳುವ ಮೆದುಳಿನ ಭಾಗ

A:-ಸೆರೆಬ್ರಮ್

B:-ಸೆರೆಬೆಲ್ಲಮ್

C:-ಹೈಪೋಥಾಲಮಸ್

D:-ಮೆಡುಲ್ಲಾ ಆಬ್ಲೋಂಗಟಾ

Correct Answer:- Option-B

Question33:-

ಎಪಿಕಲ್ಚರ್ ಯಾವ ಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದೆ?

A:-

ಜೇನು ಸಾಕಣೆ

B:-

ಮೂಲ ಸಾಕಣೆ

C:-

ಮೀನು ಸಾಕಣೆ

D:-

ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳು ಸಾಕಣೆ

Correct Answer:- Option-A

Question34:-

ಮಲೇರಿಯಾಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುವ ರೋಗಕಾರಕ ಯಾವುದು?

A:-ಬಾಕ್ಟೀರಿಯಾ

B:-ಶಿಲೀಂಧ್ರ

C:-ಪ್ರೊಟೊಜೋವಾ

D:-ವೈರಸ್

Correct Answer:- Option-C

Question35:-

ಯಾವ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಮುಂಡಕನ್ ಕೃಷಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ಶರತ್ಕಾಲದ ಬೆಳೆ

B:-

ಚಳಿಗಾಲದ ಬೆಳೆ

C:-

ಬೇಸಿಗೆ ಬೆಳೆ

D:-

ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ

Correct Answer:- Option-B

Question36:-

ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಆನುವಂಶಿಕ ಕಾಯಿಲೆಗಳು?

A:-

ಕುಷ್ಠರೋಗ, ಕ್ಷಯ

B:-

ಫೈಲೀರಿಯಾಸಿಸ್, ಮಲೇರಿಯಾ

C:-

ಹಿಮೋಫಿಲಿಯಾ, ಸಿಕಲ್ ಸೆಲ್ ಅನೀಮಿಯಾ

D:-

ಏಡ್ಸ್, ನಿಪಾ

Correct Answer:- Option-C

Question37:-

ಯಾವ ಗ್ರಂಥಿಯನ್ನು ಜೈವಿಕ ಗಡಿಯಾರ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ಥೈರಾಯ್ಡ್ ಗ್ರಂಥಿ

B:-

ಥೈಮಸ್ ಗ್ರಂಥಿ

C:-ಪಿಟ್ಟುಟರಿ ಗ್ರಂಥಿ

D:-

ಪೀನಲ್ ಗ್ರಂಥಿ

Correct Answer:- Option-D

Question38:-

ಶ್ರವಣಕ್ಕೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡುವ ಒಳಗಿನ ಕಿವಿಯ ಭಾಗ

A:-ಕೋಕ್ಲಿಯಾ

B:-ಯುಟ್ರಿಕಲ್

C:-ಸ್ಯಾಫುಲ್

D:-

ಅರ್ಧವೃತ್ತಾಕಾರದ ಕಾಲುವೆಗಳು

Correct Answer:- Option-A

Question39:-

ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗುವ ವಿಟಮಿನ್ ಯಾವುದು?

A:-

ವಿಟಮಿನ್ ಎ

B:-

ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ

C:-

ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ

D:-

ವಿಟಮಿನ್ ಕೆ

Correct Answer:- Option-B

Question40:-

ವಿಟಮಿನ್ ಎ ಕೊರತೆಯಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಕಣ್ಣಿನ ಕಾಯಿಲೆ

A:-

ಬಣ್ಣ ಕುರುಡುತನ

B:-

ರಾತ್ರಿ ಕುರುಡುತನ

C:-

ಕಣ್ಣಿನ ಪೊರೆ

D:-ಗ್ಲೂಕೋಮಾ

Correct Answer:- Option-B

Question41:-

ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಸಂಪೂರ್ಣ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿ

A:-

ಎಸ್ಕಿಫೋಟಿವ್ ಚೆಫ್

B:-

ಕಮಿಸ್ ಚೆಫ್

C:-

ಪುಡ್ ಆಂಡ್ ಬಿವರೇಜ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್

D:-

ಚೆಫ್ ಡಿ ಪಾರ್ಟಿ

Correct Answer:- Option-A

Question42:-

ಬೇಕಿಂಗ್ಗೆ ಯಾವ ಉಪಕರಣವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-ವೆಂಡಿಂಗ್ ಮೆಷಿನ್

B:-ಬೈನ್-ಮೇರಿ

C:-

ಡೀಪ್ ಫ್ರಾಟ್ ಫ್ರೈಯರ್

D:-ಓವನ್

Correct Answer:- Option-D

Question43:-

ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ನೀವು ಏನು ಮಾಡಬೇಕು?

A:-

ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಅಳೆಯಿರಿ

B:-

ನಿಮ್ಮ ಕೈಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯಿರಿ

C:-

ಅಡುಗೆಮನೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ

D:-

ಓವನ್ ಅನ್ನು ಪೂರ್ವಭಾವಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ

Correct Answer:- Option-B

Question44:-

ನೀವು ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಎಣ್ಣೆ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದರೆ ನೀವು ಏನು ಮಾಡಬೇಕು?

A:-

ಅದರ ಮೇಲೆ ನೀರು ಸುರಿಯಿರಿ

B:-

ಅಗ್ನಿಶಾಮಕವನ್ನು ಬಳಸಿ

C:-

ಪ್ಯಾನ್ ಅನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಡಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ

D:-

ಅದು ತನ್ನಿಂದ ತಾನೇ ಉರಿದು ಸುಟ್ಟು ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿರಿ

Correct Answer:- Option-C

Question45:-

ಅಡುಗೆಮನೆಯ ನೆಲವನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡುವುದು ಏಕೆ ಮುಖ್ಯ?

A:-

ಅಡುಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಚಲಿಸುವಂತೆ ಮಾಡಲು

B:-

ನೆಲವನ್ನು ಗುಡಿಸುವುದನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸಲು

C:-

ಅಡುಗೆಮನೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಮತ್ತು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು

D:-

ಜಾರಿ ಬೀಳುವುದನ್ನು ತಡೆಯಲು

Correct Answer:- Option-D

Question46:- ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಉದ್ದೇಶವೇನು?

A:-

ಅದನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿಸಲು

B:-

ಅದರ ರುಚಿ, ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಕಂಪನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು

C:-

ಅದನ್ನು ದೀರ್ಘಕಾಲದವರೆಗೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು

D:-

ಅದರ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು

Correct Answer:- Option-B

Question47:-

ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ಶೃಂಗಾರ ಮಾಡುವುದು ಏಕೆ ಮುಖ್ಯ?

A:-

ಇದು ಅವರ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಶೈಲಿಯನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಲು ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ

B:-

ಇದು ವೃತ್ತಿಪರ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಇಮೇಜ್ ಅನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ

C:-

ಇದು ಅವರ ಹೊಸ ಪ್ರವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ಜನಪ್ರಿಯ ಶೈಲಿಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸುತ್ತದೆ

D:-

ಇದು ಅವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ

Correct Answer:- Option-B

Question48:-

ಕಚ್ಚಾ ಮಾಂಸವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಲು ಯಾವ ಬಣ್ಣದ ಕತ್ತರಿಸುವ ಹಲಗೆಯನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-ಹಸಿರು

B:-ಬಿಳಿ

C:-ಕೆಂಪು

D:-ಹಳದಿ

Correct Answer:- Option-C

Question49:-

ಎರಡನೇ ಬಾಣಿಸಿಗ (ಸೆಕೆಂಡ್ ಚೆಫ್) ಎಂದು ಯಾರನ್ನು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ಸೌಸ್ ಚೆಫ್

B:-

ಚೆಫ್ ಡಿ ಪಾರ್ಟಿ

C:-
ಎಕ್ಸಿಕ್ಯೂಟಿವ್ ಚೆಫ್

D:-
ಕಮಿಸ್ ಚೆಫ್

Correct Answer:- Option-A

Question50:-

ಯಾವ ರೀತಿಯ ಅಡುಗೆ ಸಾಫನೆಯು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಐಷಾರಾಮಿ ಮತ್ತು ಔಪಚಾರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತದೆ, ಆಗಾಗ್ಗೆ ವ್ಯಾಪಕವಾದ ಮೆನು ಮತ್ತು ವೈನ್ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ?

A:-
ಉತ್ತಮ ಊಟದ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್

B:-
ಕೆಫೆಟೀರಿಯಾ

C:-
ಫಾಸ್ಟ್ ಫುಡ್ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್

D:-
ಕಾಫಿ ಅಂಗಡಿ

Correct Answer:- Option-A

Question51:-

ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರದ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪದ

A:-ರುಚಿ

B:-ಬಣ್ಣ

C:-ವಾಸನೆ

D:-ವಿನ್ಯಾಸ

Correct Answer:- Option-D

Question52:-

ಬೇಕಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಹುಳಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಯಾವ ಮೂಲ ಘಟಕಾಂಶವು ನಿರ್ಣಾಯಕವಾಗಿದೆ?

A:-

ಧಾನ್ಯ

B:-

ಉಪ್ಪು

C:-ಹಾಲು

D:-

ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್

Correct Answer:- Option-D

Question53:-

ನೀಲಿ ಬಣ್ಣದ ಕಟಿಂಗ್ ಬೋರ್ಡ್ ನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವುದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ?

A:-

ಬೇಯಿಸಿದ ಮಾಂಸ

B:-

ಡೈರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

C:-

ಹಸಿ ಮಾಂಸ

D:-

ಮೀನು

Correct Answer:- Option-D

Question54:-

ಕರಗದ ಒಂದು ದ್ರವವನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ದ್ರವದೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಏನೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ?

A:-ಎಮಲ್ಷಿಫಿಕೇಶನ್

B:-ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್

C:-ಹೋಮೊಜಿನೈಸೇಶನ್

D:-ಫೋಲ್ಡಿಂಗ್

Correct Answer:- Option-A

Question55:-

ಆಹಾರವನ್ನು ಯಾವುದೋ ರೀತಿಯ ದ್ರವದಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡುವ ಅಡುಗೆ ವಿಧಾನ

A:-

ಸ್ಟೀಮಿಂಗ್

B:-ಪೋಚಿಂಗ್

C:-ಬೇಕಿಂಗ್

D:-ಗ್ರಿಲ್ಲಿಂಗ್

Correct Answer:- Option-B

Question56:-

ಹಸಿರು ಎಲೆಗಳ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಬಣ್ಣ ವರ್ಣದ್ರವ್ಯ

A:-ಲೈಕೋಪೀನ್

B:-ಆಂಥೋಸಯಾನಿನ್

C:-ಕ್ಯಾರೋಟಿನಾಯ್ಡ್

D:-ಕ್ಲೋರೋಫಿಲ್

Correct Answer:- Option-D

Question57:-

ಕುದಿಯುವ ನೀರಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವ ಉದ್ದೇಶವೇನು?

A:-

ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಅಂಶವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು

B:-

ಅಡುಗೆ ಸಮಯವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು

C:-

ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು

D:-

ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸವಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು

Correct Answer:- Option-C

Question58:-

ಒಂದು ಪದಾರ್ಥದ ಯಾವ ಗುಣಲಕ್ಷಣವು ಅದರ ಸುವಾಸನೆ ಅಥವಾ ಪರಿಮಳವನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತದೆ?

A:-ವಾಸನೆ

B:-ವಿನ್ಯಾಸ

C:-ರುಚಿ

D:-ಬಣ್ಣ

Correct Answer:- Option-A

Question59:-

ಯಾವ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಉಂಡೆಯಾಗುತ್ತದೆ?

A:-
163°C

B:-
102°C

C:-
120°C

D:-
177°C

Correct Answer:- Option-C

Question60:-

ಮೊಟ್ಟೆಯ ಯಾವ ಭಾಗವು ಪ್ರೋಟೀನ್‌ನ ಸಮೃದ್ಧ ಮೂಲವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಮತ್ತು ಬೇಯಿಸುವಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-
ಮೊಟ್ಟೆಯ ಚಿಪ್ಪು

B:-
ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿ ಭಾಗ

C:-
ಮೊಟ್ಟೆಯ ಹಳದಿ ಭಾಗ

D:-
ಮೊಟ್ಟೆಯ ಪೊರೆ

Correct Answer:- Option-B

Question61:-

ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು MPO ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣಕ್ಕಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ಮಾಂಸ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

B:-

ಹಣ್ಣುಗಳು

C:-ತರಕಾರಿಗಳು

D:-

ಡೈರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

Correct Answer:- Option-A

Question62:-

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆ ಯಾವ ಸರ್ಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಹೊಂದಿದೆ?

A:-BIS

B:-DMI

C:-ISI

D:-FSSAI

Correct Answer:- Option-D

Question63:-

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಗುರುತು

A:-BIS

B:-ISI

C:-AGMARK

D:-MPO

Correct Answer:- Option-C

Question64:-

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಪಿಷ್ಟದ ಉಪಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಲು ಯಾವ ಪರೀಕ್ಷಾ ವಿಧಾನವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ಸೂಕ್ಷ್ಮದರ್ಶಕ ಪರಿಣಿ

B:-

ಅಯೋಡಿನ್ ಪರಿಣಿ

C:-

ಸಾಂದ್ರತೆ ಪರಿಣಿ

D:-ಲಾಕ್ವೋಮೀಟರ್ ಪರಿಣಿ

Correct Answer:- Option-B

Question65:-

ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಅಡುಗೆಗೆ ಫ್ರೆಂಚ್ ಹೆಸರೇನು?

A:-ಕ್ಯುಸಿನ್ ಬೋಯಿಸ್ಪಾಟ್

B:-

ಕ್ಯುಸಿನ್ ಸಿಂಪಲ್

C:-

ಕ್ಯುಸಿನ್ ಡೈಬಲ್

D:-

ಕ್ಯುಸಿನ್ ಔಟ್ರಿ

Correct Answer:- Option-D

Question66:-

ಕರಗಿದ ಬೆಣ್ಣೆಗೆ ಸರಿಯಾದ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಪದ ಯಾವುದು?

A:-ಬ್ಯೂರೆ ನಾಯ್ಸ್

B:-

ಬ್ಯೂರೆ ಫಂಡ್ಲೂ

C:-

ಬ್ಯೂರೆ ನಾಯ್ಸ್

D:-

ಬ್ಯೂರೆ ಮ್ಯಾನಿ

Correct Answer:- Option-B

Question67:-

ಗ್ರಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಮಾಡುವಾಗ ಫ್ರೆಂಚ್ ಪದ 'ಬ್ಲೂ' (bleu) ಅನ್ನು ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ಗೆ ಹೇಗೆ ಅನುವಾದಿಸುತ್ತೀರಿ?

A:-

ಮೀಡಿಯಂ ರೇರ್

B:-

ವೆರಿ ರೇರ್

C:-

ಮೀಡಿಯಂ ವೆಲ್ ಡನ್

D:-

ವೆಲ್ ಡನ್

Correct Answer:- Option-B

Question68:-

ಮಿಸ್-ಎನ್-ಪ್ಲೇಸ್ ಎಂದರೇನು?

A:-

ಕೆಲಸದ ಮೊದಲು ತಯಾರಿ

B:-

ಕೆಲಸದ ನಂತರ ತಯಾರಿ

C:-

ಖಾಧ್ಯವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

D:-

ಖಾಧ್ಯವನ್ನು ಬಡಿಸುವ ವಿಧಾನ

Correct Answer:- Option-A

Question69:-

ಫ್ರೆಂಚ್ ಆಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಮಸಾಲೆ ಎಂದರೆ

A:-ಕೊತ್ತಂಬರಿ

B:-ಪುದೀನ

C:-ಥೈಮ್

D:-ಮೆಂತ್ಯ

Correct Answer:- Option-C

Question70:-

ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಖಾದ್ಯದ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ವಿವರಿಸಲು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ಪದವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-ವಿನ್ಯಾಸ

B:-ಮಿಶ್ರಣ

C:-ಮೆನು

D:-ಕೋರ್ಸ್

Correct Answer:- Option-A

Question71:-

ಪೋಚಿಂಗ್ ದ್ರವದ ತಾಪಮಾನ ಎಷ್ಟು?

A:-

83°C-85°C

B:-

99°C-100°C

C:-

93°C-95°C

D:-

73°C-75°C

Correct Answer:- Option-C

Question72:-

ಅತ್ಯಂತ ಹಳೆಯ ಅಡುಗೆ ವಿಧಾನ ಯಾವುದು?

A:-ಫ್ರೈಯಿಂಗ್

B:-

ಸ್ಟೀಮಿಂಗ್

C:-ರೋಸ್ಟಿಂಗ್

D:-ಬೇಕಿಂಗ್

Correct Answer:- Option-C

Question73:-

ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯುವ (pot roasting) ವಿಧಾನವೆಂದರೆ

A:-

ಪೋಚಿಂಗ್

B:-ಪೋಯಲಿಂಗ್

C:-ಬಾಯಿಲಿಂಗ್

D:-ಬ್ರಾಯಿಲಿಂಗ್

Correct Answer:- Option-B

Question74:-

ಮಾಧ್ಯಮ-ಮುಕ್ತ ಅಡುಗೆ ವಿಧಾನಗಳ ಉದಾಹರಣೆಗಳು

A:-ಬೇಕಿಂಗ್

B:-ಗ್ರಿಲ್ಲಿಂಗ್

C:-ಸೌಟಿಂಗ್

D:-ಬ್ರೇಸಿಂಗ್

Correct Answer:- Option-A

Question75:-

ಸ್ಟ್ರೆಯಿಂಗ್ ಪಾತ್ರೆಯ ಹೆಸರೇನು?

A:-ಟವನ್

B:-ಮ್ಯಾಂಡೋಲಿನ್

C:-ಕ್ಯಾಸರೋಲ್

D:-ಸಲಾಮಾಂಡರ್

Correct Answer:- Option-C

Question76:-

ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಲು ಸೂಕ್ತವಾದ ತಾಪಮಾನ ಯಾವುದು?

A:-

100°C-110°C

B:-
160°C-195°C

C:-
200°C-295°C

D:-
80°C-85°C

Correct Answer:- Option-B

Question77:-

ಮಾಂಸದ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಲು ಯಾವ ಅಡುಗೆ ವಿಧಾನವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-ಫ್ರೈಯಿಂಗ್

B:-ಬ್ರೌನಿಂಗ್

C:-ಬ್ರೇಸಿಂಗ್

D:-ಸ್ಟೂಯಿಂಗ್

Correct Answer:- Option-D

Question78:-

ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸಲು ಯಾವ ಅಡುಗೆ ವಿಧಾನವು ಉಗಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತದೆ?

A:-ಸ್ಟೀಮಿಂಗ್

B:-ಬಾಯಿಲಿಂಗ್

C:-ಪೋಚಿಂಗ್

D:-ಸ್ಟರಿಂಗ್

Correct Answer:- Option-A

Question79:-

ಕೊಬ್ಬು ತನ್ನ ಹುರಿಯುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಕಳೆದುಕೊಂಡಾಗ ಅದರ ಸ್ಥಿತಿಯೇನು ?

A:-ಸ್ಟರಿಲೈಜೇಶನ್

B:-ಪಾಲಿಮರೈಜೇಶನ್

C:-ಎಮಲ್ಸಿಫಿಕೇಶನ್

D:-ಕ್ಯಾರಮೆಲೈಸೇಶನ್

Correct Answer:- Option-B

Question80:-

ಫಿಲಿಟ್‌ನ ಮೇಲ್ಭಾಗದಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿದ ದೊಡ್ಡ ಸ್ವೀಕ್‌ನ ಹೆಸರೇನು?

A:- ಚಟೌಬ್ರಿಯಾಂಡ್

B:- ಟೂರ್ನೇಡೋಸ್

C:- ಪೋರ್ಟರ್‌ಹೌಸ್

D:-

ಸ್ವೀಕ್ ಟಾರ್ಟೇರ್

Correct Answer:- Option-A

Question81:-

ಮೀನು ಬೇಯಿಸಲು ಯಾವ ಅಡುಗೆ ದ್ರವವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ಸ್ಕಾಚ್ ಬ್ರೂಥ್

B:- ಬೌಲಾಬೈಸೆ

C:- ಕಾನೊಮ್

D:-

ಕೋರ್ಟ್ ಬೌಲನ್

Correct Answer:- Option-D

Question82:-

ಪಕ್ಷಿಯ ದೇಹದ ಅತ್ಯಂತ ಮೃದುವಾದ ಭಾಗ ಯಾವುದು?

A:- ಗಿರ್ಟಾಡ್

B:- ಸುಪ್ರೀಂ

C:- ಗಿಬ್ಬೆಟ್‌ಗಳು

D:- ಕ್ಯಾರ್ ಕಾಸ್

Correct Answer:- Option-B

Question83:-

ಗ್ಯಾಮೆನ್ ಅನ್ನು ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಯ ಮಾಂಸದಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-ಮೇಕೆ

B:-ಕೋಳಿ

C:-ಹಂದಿಮಾಂಸ

D:-ಗೋಮಾಂಸ

Correct Answer:- Option-C

Question84:-

ಹತ್ತೆಗೀಡಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮೃತದೇಹದಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಖಾಧ್ಯ ಭಾಗಗಳು:

A:-ಆಫಲ್

B:-ಬೇಕನ್

C:-ಗಿಬ್ಬೆಟ್

D:-ಹ್ಯಾಮ್

Correct Answer:- Option-A

Question85:-

ಸುವಾಸನೆ ಎಂದರೇನು?

A:-

ಖಾಧ್ಯದ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ

B:-

ಖಾಧ್ಯದ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ

C:-

ಖಾಧ್ಯದ ಖಾರವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ

D:-

ಖಾಧ್ಯದ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ

Correct Answer:- Option-B

Question86:-

ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ವಿವಿಧ ಆಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಲು ಯಾವ ಅಡುಗೆ ಉಪಕರಣವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ಮ್ಯಾಷಿಡೋಯಿನ್

B:-ಮ್ಯಾಂಡೋಲಿನ್

C:-ಬ್ರೂನೋಯಿಸ್

D:-ಮಿರೆಪೋಯಿಸ್

Correct Answer:- Option-B

Question87:-

ವೆಲೌಟೆ ಸಾಸ್ ಅನ್ನು ದಪ್ಪವಾಗಿಪಲು ಯಾವ ರೂಸ್ ಅನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ವೈಟ್ ರೂಸ್

B:-

ಬ್ಲಾಂಡ್ ರೂಸ್

C:-

ಬ್ರೌನ್ ರೂಸ್

D:-

ಡಾರ್ಕ್ ರೂಸ್

Correct Answer:- Option-B

Question88:-

ಗೋಧಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ?

A:-ಗ್ಲುಟಿನ್

B:-ಮೈಯೋಸಿನ್

C:-ಸ್ಟಾರ್ಚ್

D:-ಆಲ್ಬಮಿನ್

Correct Answer:- Option-A

Question89:-

ಸ್ಟಾರ್ಚ್‌ಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಅತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತವಾದ ತಾಪಮಾನ ಯಾವುದು?

A:-

1°C-4°C

B:-

2°C-6°C

C:-
4°C-5°C

D:-
3°C-5°C

Correct Answer:- Option-A

Question90:-

ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಯಾವ ಪೋಷಕಾಂಶವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಳೆದುಹೋಗುತ್ತದೆ?

A:-
ವಿಟಮಿನ್ A

B:-
ವಿಟಮಿನ್ C

C:-
ವಿಟಮಿನ್ B2

D:-
ವಿಟಮಿನ್ D

Correct Answer:- Option-B

Question91:-

ಸಾವಯವ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಏಜೆಂಟ್ ಯಾವುದು?

A:-ಯೀಸ್ಟ್

B:-ಸ್ಟ್ರೀಮ್

C:-ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್

D:-
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ

Correct Answer:- Option-A

Question92:-

ಬೇಯಿಸಿದ ಮೊಟ್ಟೆಯ ಹಳದಿ ಲೋಳೆಯ ಸುತ್ತಲಿನ ತೆಳುವಾದ ನೀಲಿ ಉಂಗುರಕ್ಕೆ ಯಾವ ರಾಸಾಯನಿಕ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ?

A:-
ಕ್ರೋಮ್ ಆಫ್ ಟಾರ್ಟರ್

B:-ಬೈಕಾರ್ಬನೇಟ್

C:-
ಫೆರುಜಿನಸ್ ಸಲ್ಫರ್

D:-
ಸಲ್ಫೂರಿಕ್ ಆಮ್ಲ

Correct Answer:- Option-C

Question93:-

ಹೈಡ್ರೋಜನ್ ಜೊತೆ ರಾಸಾಯನಿಕ ಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ತಯಾರಾದ ಕೊಬ್ಬಿನ ಉದಾಹರಣೆ ಯಾವುದು?

A:-ಲಾರ್ಡ್

B:-ಸೂಟ್

C:-ಡ್ರಿಪಿಂಗ್ಸ್

D:-ಮಾರ್ಗರೀನ್

Correct Answer:- Option-D

Question94:-

ಭಾರತೀಯ ಪಾಕಪದ್ಧತಿಯ ಆತ್ಮ ಎಂದು ಯಾವುದನ್ನು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-ಉಪ್ಪು

B:-ಮಸಾಲ

C:-ಬಿರಿಯಾನಿ

D:-ರೋಟಿ

Correct Answer:- Option-B

Question95:-

ಡ್ರೆಸಿಂಗ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಬಡಿಸುವ ಖಾದ್ಯದ ಹೆಸರೇನು?

A:-ಸಾಸ್

B:-ಸೂಪ್

C:-ಸಲಾಡ್

D:-ಕ್ಯಾನಪೆ

Correct Answer:- Option-C

Question96:-

ಟರ್ಕಿಯನ್ನು ಹುರಿಯಲು ಯಾವ ಸಾಸ್ ಅನ್ನು ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ?

A:-

ಕ್ರಾನ್‌ಬೆರಿ ಸಾಸ್

B:-

ಟೊಮೆಟೊ ಸಾಸ್

C:-

ಮೇಯನೇಸ್ ಸಾಸ್

D:-

ಹಾಲಂಡೈಸ್ ಸಾಸ್

Correct Answer:- Option-A

Question97:-

ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್‌ಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಯಾವ ಬ್ರೆಡ್ ಉತ್ತಮ?

A:-

ಒಂದು ದಿನ ಹಳೆಯದು

B:-

ಎರಡು ದಿನ ಹಳೆಯದು

C:-ತಾಜಾ

D:-ಡಫಿ

Correct Answer:- Option-A

Question98:-

ಅತ್ಯಂತ ಸೊಗಸಾದ ಮತ್ತು ಐಷಾರಾಮಿ ಹಾರ್ಸ್ ಡಿ'ಒವ್ರೆ (hors d'oeuvres) ಯಾವುದು?

A:-

ಸ್ಟೋರ್ಡ್ ಸಾಲ್ಮನ್

B:-

ಪೋರ್ಟೆಡ್ ತ್ರಿಂಪ್

C:-

ವಸ್ತೋಫಿಯರ್ ಓನಿಯನ್ಸ್

D:-ಕ್ಯಾವಿಯರ್

Correct Answer:- Option-D

Question99:-

ಭಾರತೀಯ ತಿಂಡಿ

A:-ರೋಟಿ

B:-ಸಮೋಸಾ

C:-

ಚೀಸ್ ಬಾಲ್

D:-ಬಾದುಶಾ

Correct Answer:- Option-B

Question100:-

ದ್ರವ ಅಥವಾ ಘನ ರೂಪದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿ ನಂತರ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಿ ಬಡಿಸುವ ಅಪೆಟೈಸರ್‌ಗಳಿಗೆ ನೀಡಿದ ಹೆಸರೇನು?

A:-ಕ್ಯಾನಪ್ಸ್

B:-ಸಲಾಡ್ಸ್

C:-ಕಾಕ್‌ಟೇಲ್ಸ್

D:-ಸೂಪ್ಸ್

Correct Answer:- Option-C