

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:	Tamil

Question1:-இந்திய அரசியலமைப்பின் சிறப்பம்சங்களில் பின்வருவனவற்றுள் எது இடம்பெறவில்லை என்பதைக் கண்டறியவும்.

- எழுதப்பட்ட அரசியலமைப்பு
- ஈரவை சட்டமன்றம்
- திருத்த இயலாத்தது
- ஒற்றை தொகுதி சட்டமன்றம்

A:-i, iv மட்டும்

B:-iii, iv மட்டும்

C:-ii, iii மட்டும்

D:-i, ii மட்டும்

Correct Answer:- Option-B

Question2:-அரசியலமைப்பின் பாதுகாவலன் என்று எந்த அமைப்பு அழைக்கப்படுகிறது ?

A:-நிர்வாகத் துறை

B:-நீதித் துறை

C:-சட்டமன்றத் துறை

D:-இவற்றுள் ஏதுமில்லை

Correct Answer:- Option-B

Question3:-டெஸ்ட் கிரிக்கெட்டில் இந்தியா அதிக வெற்றிகளைப் பெற வழிநடத்திய கேப்டன் யார் ?

A:-சச்சின்

B:-கங்குலி

C:-ரோஹித் சர்மா

D:-விராட் கோலி

Correct Answer:- Option-D

Question4:-

தற்போதைய போப் யார் ?

A:-லியோ XIV

B:-ஜான் பால் II

C:-போப் பிரான்சிஸ்

D:-பெனடிக்ட் XVI

Correct Answer:- Option-A

Question5:-

பின்வரும் திரைப்படங்களில் எது பமீலா ரூக்ஸ் என்பவரால் தயாரிக்கப்பட்டதுடன், இந்தியப் பிரிவினையின் நிகழ்வுகளை அடிப்படையாகக் கொண்டது ?

A:-பாதேர் பாஞ்சாலி

B:-தமஸ்

C:-டர்ரெயின் டு பாகிஸ்தான்

D:-இவற்றுள் ஏதுமில்லை

Correct Answer:- Option-C

Question6:-

பிரெஞ்சு கட்டுப்பாட்டில் இருந்த இந்தியப் பகுதிகள் இந்திய ஒன்றியத்துடன் இணைக்கப்பட்ட ஆண்டு எது ?

A:-1947

B:-1961

C:-1956

D:-1954

Correct Answer:- Option-D

Question7:-பின்வரும் இந்தியப் பகுதிகளில் எது போர்ச்சுகலின் கட்டுப்பாட்டில் இருந்தது ?

A:-புதுச்சேரி

B:-கோவா

C:-மாஹே

D:-யானம்

Correct Answer:- Option-B

Question8:-மொழி அடிப்படையில் மாநிலங்களை மறுசீரமைப்பதற்கான ஆணையத்தின் தலைவராக இருந்தவர் யார் ?

A:-ஃபசல் அலி

B:-ஜவஹர்லால் நேரு

C:-பொட்டி ஸ்ரீராமுலு

D:-சர்தார் வல்லபாய் படேல்

Correct Answer:- Option-A

Question9:-சூர்கேலா இரும்பு மற்றும் எஃகு ஆலை எந்த நாட்டின் உதவியுடன் நிறுவப்பட்டது ?

A:-ஜெர்மனி

B:-பிரிட்டன்

C:-அமெரிக்கா

D:-சோவியத் ஒன்றியம்

Correct Answer:- Option-A

Question10:-19வது முறையாக எவரெஸ்ட் சிகரத்தை அடைந்த கென்டன் கூல் எந்த நாட்டைச் சேர்ந்தவர் ?

A:-இந்தியா

B:-நேபாளம்

C:-பிரிட்டன்

D:-பர்மா

Correct Answer:- Option-C

Question11:-

விண்வெளியில் மிக நீண்ட நேரம் நடந்த பெண் யார் ?

A:-கல்பனா சாவ்லா

B:-சுனிதா வில்லியம்ஸ்

C:-செரீனா கிராஃப்

D:-புட்ச் வில்மோர்

Correct Answer:- Option-B

Question12:-

பின்வருவனவற்றில் சரியான கூற்றைத் தேர்ந்தெடுக்கவும்.

i) பள்ளிவாசல் நீர்மின் திட்டம் கேரளத்தின் முதல் நீர்மின் திட்டமாகும்.

ii) கேரளத்தின் மிகப்பெரிய நீர்மின்திட்டம் சபரிகிரி நீர்மின் திட்டமாகும்.

iii) கேரளத்தின் முதல் தனித்த அனல் மின் நிலையம் காயங்குளம் அனல் மின் நிலையமாகும்.

iv) இடுக்கி நீர்மின் திட்டம் பம்பா ஆற்றின் மீது அமைந்துள்ளது.

A:-i, ii சரியானவை

B:-ii, iv சரியானவை

C:-i, iii சரியானவை

D:-i, iv சரியானவை

Correct Answer:- Option-C

Question13:-

எந்தப் பெருங்கடலில் அதிக எண்ணிக்கையிலான தீவுகள் காணப்படுகின்றன ?

A:-பசிபிக் பெருங்கடல்

B:-அட்லாண்டிக் பெருங்கடல்

C:-இந்தியப் பெருங்கடல்

D:-ஆர்க்டிக் பெருங்கடல்

Correct Answer:- Option-A

Question14:-

மேற்குத் தொடர்ச்சி மலைகள் கேரளத்தின் எந்த எல்லை வழியாகச் செல்கின்றன ?

A:-வடக்கு

B:-தெற்கு

C:-கிழக்கு

D:-மேற்கு

Correct Answer:- Option-C

Question15:-

பின்வருவனவற்றில் தென் இந்தியாவின் மிகப்பெரிய மற்றும் அகலமான ஆறு எது ?

A:-நர்மதா

B:-தபதி

C:-கோதாவரி

D:-கிருஷ்ணா

Correct Answer:- Option-C

Question16:-

கேரளத்தின் மிகப்பெரிய வனவிலங்கு சரணாலயம் எது ?

A:-பெரியார் வனவிலங்கு சரணாலயம்

B:-நெய்யார் வனவிலங்கு சரணாலயம்

C:-பரம்பிக்குளம் வனவிலங்கு சரணாலயம்

D:-இடுக்கி வனவிலங்கு சரணாலயம்

Correct Answer:- Option-A

Question17:-

பின்வருவனவற்றில் சரியான கூற்று எது ?

i) ராஜஸ்தான் இந்தியாவின் மிகப்பெரிய மாநிலமாகும்.

ii) கோவா இந்தியாவின் மிகச்சிறிய மாநிலமாகும்.

iii) உத்தரப் பிரதேசம் இந்தியாவின் மிகப்பெரிய மாநிலமாகும்.

iv) அருணாச்சலப் பிரதேசம் இந்தியாவின் மிகச்சிறிய மாநிலமாகும்.

A:-i, ii சரியானவை

B:-iii, iv சரியானவை

C:-i, iv சரியானவை

D:-ii, iii சரியானவை

Correct Answer:- Option-A

Question18:-

பாடத்திட்டத்தில் உடற்கல்வியை ஒரு பாடமாக முதன்முதலில் சேர்த்த மாநிலம் எது ?

A:-கேரளம்

B:-தமிழ்நாடு

C:-குஜராத்

D:-உத்தரப் பிரதேசம்

Correct Answer:- Option-A

Question19:-

கேரளத்தின் எந்த மாவட்டத்தில் அதிக எண்ணிக்கையிலான கடற்கரைகள் அமைந்துள்ளன ?

A:-காசர்கோடு

B:-கண்ணூர்

C:-ஆலப்புழா

D:-கொல்லம்

Correct Answer:- Option-B

Question20:-

பின்வருவனவற்றில் எது சரியான கூற்று ?

A:-கேரளாவில் 5 ஆறுகள் கிழக்கு நோக்கியும் 39 ஆறுகள் மேற்கு நோக்கியும் பாய்கின்றன.

B:-கேரளாவில் உள்ள 44 ஆறுகளும் மேற்கு நோக்கி பாய்கின்றன.

C:-கேரளாவில் 4 ஆறுகள் கிழக்கு நோக்கியும் 40 ஆறுகள் மேற்கு நோக்கியும் பாய்கின்றன.

D:-கேரளாவில் 3 ஆறுகள் கிழக்கு நோக்கியும் 41 ஆறுகள் மேற்கு நோக்கியும் பாய்கின்றன.

Correct Answer:- Option-D

Question21:-

2025 ஆம் ஆண்டின் அமைதிக்கான நோபல் பரிசை வென்றவர் யார் ?

A:-மலாலா யூசுப்சாய்

B:-கிரெட்டா துன்பெர்க்

C:-மரியா கொரினா மச்சாடோ

D:-வோலோடிமிர் ஜெலென்ஸ்கி

Correct Answer:- Option-C

Question22:-

மத்திய அரசின் கீழ் செயல்படும் மத்திய கடல்சார் மீன்வளஆராய்ச்சி

நிறுவனத்தின் (Central Marine Fisheries Research Institute) தலைமையகம்

கேரளத்தின் எந்த நகரில் அமைந்துள்ளது ?

A:-திருவனந்தபுரம்

B:-கொச்சி

C:-கோழிக்கோடு

D:-ஆலப்புழா

Correct Answer:- Option-B

Question23:-

வடமேற்குப் பருவக்காற்றுக்களுக்கு ஈரப்பதத்தை முக்கியமாக வழங்கும் பெருங்கடல் எது ?

A:-வங்காள விரிகுடா

B:-அரபிக்கடல்

C:-கருங்கடல்

D:-செங்கடல்

Correct Answer:- Option-A

Question24:-

கேரளத்தின் நகராட்சிகள் யாருடைய நிர்வாகத்தின் கீழ் செயல்படுகின்றன ?

A:-மாவட்ட ஊராட்சி

B:-மத்திய அரசு

C:-கிராம ஊராட்சி

D:-மாநில அரசு

Correct Answer:- Option-D

Question25:-

கங்கை நதி எந்த மாநிலத்தில் மிக நீண்ட தூரம் பாய்கிறது ?

A:-உத்தரப்பிரதேசம்

B:-மேற்கு வங்கம்

C:-பீகார்

D:-உத்தராகண்ட்

Correct Answer:- Option-A

Question26:-

2024-ஆம் ஆண்டின் G-20 உச்சிமாநாட்டை நடத்திய நாடு எது ?

A:-பிரேசில்

B:-இந்தியா

C:-தென் ஆப்பிரிக்கா

D:-இவை ஏதுமில்லை

Correct Answer:- Option-A

Question27:-

பின்வரும் இந்திய மாநிலங்களில் எது நாட்டின் வடக்கு எல்லைக்கோட்டைத் தொடவில்லை ?

A:-மிசோரம்

B:-திரிபுரா

C:-மணிப்பூர்

D:-குஜராத்

Correct Answer:- Option-C

Question28:-

கேரளத்தில் அமீபிக் மூளை அழற்சி (Amoebic Encephalitis) பரவுவதற்கு முக்கியக் காரணம் என்ன ?

A:-தொற்று நோய்கள்

B:-கழிவுநீரிலிருந்து ஏற்படும் தொற்று

C:-குப்பைகள்

D:-உணவு மாசுபடுதல்

Correct Answer:- Option-B

Question29:-

2024-ஆம் ஆண்டின் கேரள சாகித்ய அகாடமி விருதை வென்ற நாவல் எது ?

A:-ஆனோ

B:-சின்

C:-உஷ்ணராசி

D:-சித்திரா

Correct Answer:- Option-A

Question30:-

இந்தியாவுடன் மிக நீண்ட நில எல்லையைப் பகிர்ந்து கொள்ளும் நாடு எது ?

A:-பாகிஸ்தான்

B:-ஆப்கானிஸ்தான்

C:-நேபாளம்

D:-வங்கதேசம்

Correct Answer:- Option-D

Question31:-

கேரளத்தில் அதிகம் பயிரிடப்படும் உணவுப் பயிர் எது ?

A:-நெல்

B:-கோதுமை

C:-தேங்காய்

D:-மிளகு

Correct Answer:- Option-A

Question32:-

உடல் சமநிலையைப் பராமரிக்கும் மூளையின் பகுதி எது ?

A:-பெருமூளை (Cerebrum)

B:-சிறுமூளை (Cerebellum)

C:-ஹைபோதாலமஸ்

D:-மூகுளம் (Medulla Oblongata)

Correct Answer:- Option-B

Question33:-

'Apiculture' என்பது எந்தத் துறையைச் சார்ந்தது ?

A:-தேனீ வளர்ப்பு

B:-முயல் வளர்ப்பு

C:-மீன் வளர்ப்பு

D:-பட்டுப்புழு வளர்ப்பு

Correct Answer:- Option-A

Question34:-

மலேரியா நோயை உண்டாக்கும் நோய்க்கிருமி எது ?

A:-பாக்டீரியா

B:-பூஞ்சை

C:-புரோட்டோசோவா

D:-வைரஸ்

Correct Answer:- Option-C

Question35:-

'முண்டகன்' சாகுபடி என்று அழைக்கப்படும் பயிர் எது ?

A:-இலையுதிர் காலப் பயிர்

B:-குளிர்காலப் பயிர்

C:-கோடைக்காலப் பயிர்

D:-இவை ஏதுமில்லை

Correct Answer:- Option-B

Question36:-பின்வருவனவற்றில் மரபியல் நோய்கள் எவை?

A:-தொழுநோய், காசநோய்

B:-யானைக்கால் நோய், மலேரியா

C:-ஹீமோஃபிலியா, அரிவாள் செல் இரத்த சோகை

D:-எய்ட்ஸ், நிபா

Correct Answer:- Option-C

Question37:-

'உயிரியல் கடிகாரம்' என்று அழைக்கப்படும் சுரப்பி எது ?

A:-தேராய்டு சுரப்பி

B:-தேமஸ் சுரப்பி

C:-பிட்யூட்டரி சுரப்பி

D:-பினியல் சுரப்பி

Correct Answer:- Option-D

Question38:-கேட்பதற்கு உதவும் உட்காதின பகுதி எது ?

A:-காக்ளியா (Cochlea)

B:-யூட்ரிக்ளிள் (Utricle)

C:-சாக்குல் (Saccule)

D:-அரைவட்டக் குழல்கள்

Correct Answer:- Option-A

Question39:-நீரில் கரையக்கூடிய வைட்டமின் எது ?

A:-வைட்டமின் A

B:-வைட்டமின் C

C:-வைட்டமின் D

D:-வைட்டமின் K

Correct Answer:- Option-B

Question40:-

வைட்டமின் A குறைபாட்டால் ஏற்படும் கண் நோய் எது ?

A:-நிறக்குருடு

B:-மாலைக்கண் நோய்

C:-கண்புரை

D:-கண்ணழுத்த நோய் (Glaucoma)

Correct Answer:- Option-B

Question41:-

சமையலறைக்கு முழுப் பொறுப்பு வகிப்பவர் யார் ?

A:-நிர்வாகச் சமையற்கலைஞர் (Executive Chef)

B:-உதவிச் சமையற்கலைஞர் (Commis Chef)

C:-உணவு மற்றும் பான மேலாளர்

D:-பிரிவுத் தலைவர் (Chef de Partie)

Correct Answer:- Option-A

Question42:-

பேக்கிங் (சுடுதல்) செய்வதற்குப் பயன்படும் சாதனம் எது ?

A:-வெண்டிங் இயந்திரம்

B:-பெய்ன்-மேரி (Bain-marie)

C:-ஆழமான எண்ணெய் வறுப்பான் (Deep fat fryer)

D:-அடுப்பு (Oven)

Correct Answer:- Option-D

Question43:-

சமையல் செய்வதற்கு முன் நீங்கள் செய்ய வேண்டிய முதல் செயல் என்ன ?

A:-தேவையான பொருட்களை அளந்து வைத்தல்

B:-கைகளைக் கழுவுதல்

C:-சமையலறையைச் சுத்தம் செய்தல்

D:-அடுப்பை முன்கூட்டியே சூடுபடுத்துதல்

Correct Answer:- Option-B

Question44:-

நீங்கள் சமைத்துக்கொண்டிருக்கும் பாத்திரத்தில் உள்ள எண்ணெய் தீப்பிடித்துக் கொண்டால், நீங்கள் என்ன செய்ய வேண்டும் ?

A:-அதன் மீது தண்ணீரை ஊற்ற வேண்டும்

B:-தீயணைப்பானைப் பயன்படுத்த வேண்டும்

C:-பாத்திரத்தை ஒரு மூடியால் மூட வேண்டும்

D:-அது தானாகவே அணைந்து போகும் வரை காத்திருக்க வேண்டும்

Correct Answer:- Option-C

Question45:-

சமையலறைத் தரைகளை உலர்ந்ததாகவும் சுத்தமாகவும் வைத்திருப்பது ஏன் முக்கியம் ?

A:-சமையலறைக்குள் நடமாடுவதை எளிதாக்க

B:-தரையைச் பெருக்குவதை எளிதாக்க

C:-சமையலறையைச் சுத்தமாகவும் நேர்த்தியாகவும் வைத்திருக்க

D:-வழுக்கி விழுவதைத் தடுக்க

Correct Answer:- Option-D

Question46:-

உணவைச் சமைப்பதன் முதன்மையான நோக்கம் என்ன ?

A:-அதை இன்னும் கவர்ச்சிகரமானதாக மாற்ற

B:-அதன் சுவை, நறுமணம் மற்றும் மணத்தை மேம்படுத்த

C:-அதை நீண்ட காலத்திற்குப் பாதுகாத்து வைக்க

D:-அதன் ஊட்டச்சத்து மதிப்பை அதிகரிக்க

Correct Answer:- Option-B

Question47:-

சமையலறைப் பணியாளர்களுக்குத்தங்களை நேர்த்தியாகப் பராமரித்துக் கொள்வது (Grooming) ஏன் முக்கியம் ?

A:-இது அவர்கள் தங்கள் தனிப்பட்ட பாணியை வெளிப்படுத்த அனுமதிக்கிறது

B:-இது ஒரு தொழில்முறை மற்றும் சுகாதாரமான பிம்பத்தை மேம்படுத்துகிறது

C:-இது அவர்கள் நாகரிகமாகவும் நவீனமாகவும் இருப்பதை உறுதி செய்கிறது

D:-இது அவர்கள் அதிக வாடிக்கையாளர்களை ஈர்க்க உதவுகிறது

Correct Answer:- Option-B

Question48:-

பச்சைக் கறியை (Raw meat) வெட்டுவதற்கு எந்த நிறத்திலான வெட்டுப்பலகை (cutting board) பயன்படுத்தப்படுகிறது ?

A:-பச்சை

B:-வெள்ளை

C:-சிவப்பு

D:-மஞ்சள்

Correct Answer:- Option-C

Question49:-

செகண்ட் செஃப் (Second Chef) என்று அழைக்கப்படுபவர் யார் ?

A:-சூஸ் செஃப்

B:-செஃப் டி பார்ட்டி

C:-எக்ஸிகியூட்டிவ் செஃப்

D:-கமிஸ் செஃப்

Correct Answer:- Option-A

Question50:-

எந்த வகையான உணவு விடுதி, பொதுவாக ஆடம்பரமான மற்றும் முறையான சூழலில் உணவைப் பரிமாறுகிறது; மேலும் பெரும்பாலும் விரிவான உணவுப் பட்டியல் மற்றும் ஓயின் பட்டியலை வழங்குகிறது ?

A:-உயர்தர உணவகம் (Fine dining restaurant)

B:-சிற்றுண்டிச்சாலை (Cafeteria)

C:-தூரித உணவகம் (Fast food restaurant)

D:-காபி கடை

Correct Answer:- Option-A

Question51:-சமைத்த உணவின் பண்புகளை விவரிக்கப் பயன்படும் சொல் எது ?

A:-சுவை

B:-நிறம்

C:-மணம்

D:-தன்மை (Texture)

Correct Answer:- Option-D

Question52:-பேக்கிங் (சுட்டுப் பக்குவப்படுத்தும்) முறையில், சுடப்படும் உணவுப் பொருட்கள் உப்பிப் பெருகுவதற்கும் அவற்றின் கனஅளவை அதிகரிப்பதற்கும் எந்த அடிப்படைப் பொருள் மிக முக்கியமானது ?

A:-தானிய மாவு

B:-உப்பு

C:-பால்

D:-பேக்கிங் பவுடர்

Correct Answer:- Option-D

Question53:-

பின்வரும் எதனை வெட்டுவதற்கு நீல நிற வெட்டுப்பலகை (Cutting Board)

பயன்படுத்தப்படுகிறது ?

A:-சமைத்த இறைச்சி

B:-பால் பொருட்கள்

C:-பச்சையான இறைச்சி

D:-மீன்

Correct Answer:- Option-D

Question54:-ஒன்றுடன் ஒன்று கரையாத இரண்டு திரவங்களை ஒன்றாகக் கலக்கும் செயல்முறைக்கு என்ன பெயர் ?

A:-குழம்பாக்கல் (Emulsification)

B:-அரைத்தல் (Milling)

C:-ஒருபடித்தாக்கல் (Homogenization)

D:-மடித்தல் (Folding)

Correct Answer:- Option-A

Question55:-

உணவை ஏதேனும் ஒரு திரவத்தில் முழுமையாக மூழ்கவைத்து, குறைந்த வெப்பநிலையில் சமைக்கும் முறை எது ?

A:-ஆவியில் வேகவைத்தல் (Steaming)

B:-மென்மையாக வேகவைத்தல் (Poaching)

C:-அடுவனில் சுடுதல் (Baking)

D:-கம்பியில் சுடுதல் (Grilling)

Correct Answer:- Option-B

Question56:-

பச்சை இலை காய்கறிகளில் காணப்படும் நிறமி எது ?

A:-லைகோபீன் (Lycopene)

B:-ஆந்தோசயனின் (Anthocyanin)

C:-கரோட்டினாய்டுகள் (Carotenoids)

D:-பச்சையம் (Chlorophyll)

Correct Answer:- Option-D

Question57:-

கொதிக்கும் நீரில் உப்பு சேர்த்து உணவைச் சமைப்பதன் நோக்கம் என்ன ?

A:-ஊட்டச்சத்து உள்ளடக்கத்தை மேம்படுத்த

B:-சமைக்கும் நேரத்தைக் குறைக்க

C:-நிறத்தையும் அமைப்பையும் பாதுகாக்க

D:-இயற்கையான இனிப்புச் சுவையை அதிகரிக்க

Correct Answer:- Option-C

Question58:-

ஒரு உணவுப் பொருளின் எந்தப் பண்பு அதன் நறுமணத்தையோ அல்லது சுவையையோ தீர்மானிக்கிறது ?

A:-வாசனை (Smell)

B:-அமைப்பு (Texture)

C:-சுவை (Taste)

D:-நிறம் (Color)

Correct Answer:- Option-A

Question59:-சர்க்கரை எந்த வெப்பநிலையில் ஒரு கடினமான உருண்டையாக மாறுகிறது ?

A:-163 °C

B:-102 °C

C:-120 °C

D:-177 °C

Correct Answer:- Option-C

Question60:-முட்டையின் எந்தப் பகுதி புரதத்தின் செழுமையான ஆதாரமாகத் திகழ்வதுடன், சமையல் மற்றும் பேக்கிங் செய்முறைகளில் பொதுவாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது ?

A:-முட்டை ஓடு

B:-முட்டையின் வெள்ளைக்கரு

C:-முட்டையின் மஞ்சள் கரு

D:-முட்டையின் படலம்

Correct Answer:- Option-B

Question61:-பின்வரும் உணவுப் பொருட்களில் எவை MPO சான்றிதழுக்காகப் பரிசீலிக்கப்படுகின்றன ?

A:-இறைச்சிப்பொருட்கள்

B:-பழங்கள்

C:-காய்கறிகள்

D:-பால்பொருட்கள்

Correct Answer:- Option-A

Question62:-

இந்தியாவில் உணவுப் பாதுகாப்பு விதிமுறைகளைக் கண்காணிப்பதற்குப் பொறுப்பான அரசு முகமை எது ?

A:-BIS

B:-DMI

C:-ISI

D:-FSSAI

Correct Answer:- Option-D

Question63:-

இந்தியாவில் விவசாயப் பொருட்களில் பயன்படுத்தப்படும் சான்றிதழ் முத்திரை எது ?

A:-BIS

B:-ISI

C:-AGMARK

D:-MPO

Correct Answer:- Option-C

Question64:-

நெய்யில் ஸ்டார்ச் (மாவுச்சத்து) இருப்பதை கண்டறியப் பயன்படும் சோதனை முறை எது ?

A:-நுண்ணோக்கி ஆய்வு

B:-அயோடின் சோதனை

C:-அடர்த்தி சோதனை

D:-லாக்டோமீட்டர் சோதனை

Correct Answer:- Option-B

Question65:-அறிவியல் பூர்வமான சமையல் முறைக்கு வழங்கப்படும் பிரெஞ்சுப் பெயர் என்ன ?

A:-Cuisine boischaut

B:-Cuisine simple

C:-Cuisine diable

D:-Cuisine outre

Correct Answer:- Option-D

Question66:-

உருகிய வெண்ணெய்க்கான சரியான சமையல் கலைச்சொல் எது ?

A:-Beurre noisette

B:-Beurre fondue

C:-Beurre noir

D:-Beurre manie

Correct Answer:- Option-B

Question67:-

கிரில் (Grill) செய்யும்போது, பிரெஞ்சுச்சொல்லான 'Bleu' என்பதை ஆங்கிலத்தில் எவ்வாறு மொழிபெயர்ப்பீர்கள் ?

A:-Medium rare (பாதி வெந்த நிலை)

B:-Very rare (மிகக் குறைவாக வெந்த நிலை)

C:-Medium well-done (நன்றாக வெந்த நிலை)

D:-Well-done (முழுமையாக வெந்த நிலை)

Correct Answer:- Option-B

Question68:-

Mise-en-place என்பது என்ன ?

A:-வேலை தொடங்குவதற்கு முந்தைய தயாரிப்புப் பணி

B:-வேலை முடிந்த பிறகு செய்யப்படும் தயாரிப்புப் பணி

C:-ஒரு உணவைத் தயாரிக்கும் முறை

D:-ஒரு உணவைப் பரிமாறும் முறை

Correct Answer:- Option-A

Question69:-

பிரெஞ்சு சமையலில் பயன்படுத்தப்படும் ஒரு நறுமணப் பொருள் (spice) எது ?

A:-கொத்தமல்லி

B:-புதினா

C:-தைம் (Thyme)

D:-வெந்தயம்

Correct Answer:- Option-C

Question70:-சமையலில், முழுமையாகத் தயாரான ஒரு உணவின் தனித்துவமான தன்மையை விவரிக்கப் பயன்படும் சொல் எது ?

A:-Texture (அமைப்பு/பதம்)

B:-Mixture (கலவை)

C:-Menu (உணவுப் பட்டியல்)

D:-Course (உணவுப் பிரிவு)

Correct Answer:- Option-A

Question71:-

'Poaching (மென்மையாக வேகவைத்தல்) செய்வதற்குப் பயன்படும் திரவத்தின் வெப்பநிலை என்ன ?

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:-

மிகவும் பழமையான சமையல் முறை எது ?

A:-பொரித்தல் (Frying)

B:-ஆவியில் வேகவைத்தல் (Steaming)

C:-வறுத்தல் (Roasting)

D:-அடுப்பில் வைத்துச் சுடுதல் (Baking)

Correct Answer:- Option-C

Question73:-

வெண்ணெயைப் பயன்படுத்திச் செய்யப்படும் 'Pot roasting' (பாத்திரத்தில் வைத்து வறுக்கும்) முறை எது ?

A:-Poaching

B:-Poeling

C:-Boiling

D:-Broiling

Correct Answer:- Option-B

Question74:-

சமையல் ஊடகம் (media) ஏதுமின்றிச் செய்யப்படும் சமையல் முறைகளுக்கு எடுத்துக்காட்டுகள் எவை ?

A:-Baking

B:-Grilling

C:-Sautéing

D:-Braising

Correct Answer:- Option-A

Question75:-

'Stew' (குழம்பு/கூட்டு) வகைகளைச் சமைக்கப் பயன்படும் பாத்திரத்தின் பெயர்

என்ன ?

A:-Oven (அடுப்பு)

B:-Mandolin (காய்கறி சீவும் கருவி)

C:-Casserole (மூடியுடன் கூடிய சமையல் பாத்திரம்)

D:-Salamander (மேல்புறத்தைச் சுடும் கருவி)

Correct Answer:- Option-C

Question76:-உணவுப் பொருட்களைப் பொரிப்பதற்கு (frying) மிகவும் பொருத்தமான வெப்பநிலை எது ?

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:-

கடினமான இறைச்சித் துண்டுகளைச் சமைக்கப் பயன்படும் சமையல் முறை எது ?

A:-வறுத்தல் (Frying)

B:-பொன்னிறமாக்கல் (Browning)

C:-மெதுவாக்கல் (Braising)

D:-குழம்பாக்கல் (Stewing)

Correct Answer:- Option-D

Question78:-

உணவைச் சமைக்க நீராவியைப் பயன்படுத்தும் சமையல் முறை எது ?

A:-ஆவி சமையல் (Steaming)

B:-கொதிக்க வைத்தல் (Boiling)

C:-மென்மையாக வேகவைத்தல் (Poaching)

D:-கிளறுதல் (Stirring)

Correct Answer:- Option-A

Question79:-

கொழுப்பு அதன் வறுக்கும் திறனை முழுமையாக இழக்கும் நிலை எது ?

A:-கிருமியழித்தல் (Sterilization)

B:-பலபடியாதல் (Polymerization)

C:-குழம்பாதல் (Emulsification)

D:-சர்க்கரையைத் தீய்த்தல் (Caramelization)

Correct Answer:- Option-B

Question80:-

இறைச்சித் துண்டின் (fillet) மேற்பகுதியிலிருந்து வெட்டப்படும் பெரிய

இறைச்சித் துண்டின் பெயர் என்ன ?

A:-Chateaubriand

B:-Tournedos

C:-Porterhouse

D:-Steak Tartare

Correct Answer:- Option-A

Question81:-மீனைச் சமைக்கப் பயன்படுத்தப்படும் சமையல் திரவம் எது ?

A:-Scotch broth

B:-Bouillabaisse

C:-Consommé

D:-Court bouillon

Correct Answer:- Option-D

Question82:-

ஒரு பறவையின் உடலில் மிகவும் மென்மையான பகுதி எது ?

A:-இரைப்பை (Gizzard)

B:-மார்புத் துண்டு (Supreme)

C:-உள்ளூறுப்புகள் (Giblets)

D:-உடல் எலும்புக்கூடு (Carcass)

Correct Answer:- Option-B

Question83:-'Gamen' என்பது எந்த விலங்கின் இறைச்சியிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது ?

A:-ஆடு

B:-கோழி

C:-பன்றி

D:-மாடு

Correct Answer:- Option-C

Question84:-வெட்டப்பட்ட விலங்குகளின் உடலிலிருந்து வெட்டப்படும் உண்ணக்கூடிய பாகங்கள் எவை ?

A:-Offal

B:-Bacon

C:-Giblet

D:-Ham

Correct Answer:- Option-A

Question85:-'சுவையூட்டல்' (Flavoring) என்பது என்ன ?

A:-ஒரு உணவின் சுவையை மேம்படுத்துவது

B:-ஒரு உணவின் மணத்தை மேம்படுத்துவது

C:-ஒரு உணவின் காரத்தன்மையை மேம்படுத்துவது

D:-ஒரு உணவின் நிறத்தை மேம்படுத்துவது

Correct Answer:- Option-B

Question86:-

காய்கறிகளைப் பல்வேறு வடிவங்களில் வெட்டப் பயன்படும் சமையலறைச் சாதனம் எது ?

A:-Macedoine

B:-Mandoline

C:-Brunoise

D:-Mirepoix

Correct Answer:- Option-B

Question87:-

'Velouté' சாஸைக்கெட்டியாக்கப் பயன்படும் 'Roux' வகை எது ?

A:-வெள்ளை Roux (White roux)

B:-பொன்னிற Roux (Blonde roux)

C:-பழுப்பு Roux (Brown roux)

D:-கருமை Roux (Dark roux)

Correct Answer:- Option-B

Question88:-

கோதுமையில் காணப்படும் புரதம் எது ?

A:-குளுட்டன் (Gluten)

B:-மையோசின் (Myosin)

C:-மாவுச்சத்து (Starch)

D:-அல்புமின் (Albumen)

Correct Answer:- Option-A

Question89:-

'Stock' வகைகளைச் சேமித்து வைப்பதற்கு மிகவும் பொருத்தமான வெப்பநிலை எது ?

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:-

சமைக்கும்போது எந்த ஊட்டச்சத்து இழக்கப்படுவதற்கான வாய்ப்பு அதிகம் ?

A:-வைட்டமின் A

B:-வைட்டமின் C

C:-வைட்டமின் B2

D:-வைட்டமின் D

Correct Answer:- Option-B

Question91:-

பின்வருவனவற்றில் எது ஒரு கரிமப் பொருளைக்கொண்டு மாவை உப்பச் செய்யும் காரணியாகும் (organic raising agent) ?

A:-ஈஸ்ட் (Yeast)

B:-ஆவி (Steam)

C:-பேக்கிங் பவுடர்

D:-பேக்கிங் சோடா

Correct Answer:- Option-A

Question92:-

வேகவைத்த முட்டையின் மஞ்சள் கருவைச் சுற்றித் தோன்றும் மெல்லிய நீல நிற வளையத்திற்கு எந்த வேதிப்பொருள் காரணமாக அமைகிறது ?

A:-கிரீம் ஆஃப் டார்டார் (Cream of tartar)

B:-பைகார்பனேட்

C:-இரும்புச்சத்து கலந்த கந்தகம் (Ferruginous sulfur)

D:-கந்தக அமிலம் (Sulfuric acid)

Correct Answer:- Option-C

Question93:-

ஹைட்ரஜனுடன் நிகழும் வேதியியல் வினையின் மூலம் தயாரிக்கப்படும் கொழுப்புப் பொருளுக்கு ஒரு எடுத்துக்காட்டு எது ?

A:-லார்ட் (Lard)

B:-சூயட் (Suet)

C:-ட்ரிப்பிங்ஸ் (Drippings)

D:-மார்கரின் (Margarine)

Correct Answer:- Option-D

Question94:-

இந்தியச் சமையலின் 'ஆன்மா' என்று அழைக்கப்படுவது எது ?

A:-உப்பு

B:-மசாலா

C:-பிரியாணி

D:-ரொட்டி

Correct Answer:- Option-B

Question95:-

'டிரெஸ்ஸிங்' (dressing) சேர்த்துப் பரிமாறப்படும் உணவு வகையின் பெயர் என்ன ?

A:-சாஸ் (Sauce)

B:-சூப் (Soup)

C:-சாலட் (Salad)

D:-கனாபே (Canap)

Correct Answer:- Option-C

Question96:-

வறுத்த வான்கோழி இறைச்சிக்கு (Roast Turkey) துணையாகப் பரிமாறப்படும்

சாஸ் எது ?

A:-கிரான்பெர்ரி சாஸ்

B:-தக்காளி சாஸ்

C:-மயோனைஸ் சாஸ்

D:-ஹாலண்டேஸ் சாஸ்

Correct Answer:- Option-A

Question97:-

சாண்ட்விச் செய்வதற்கு மிகவும் ஏற்ற ரொட்டி எது ?

A:-ஒரு நாள் பழையது

B:-இரண்டு நாள் பழையது

C:-புதிதாகத் தயாரிக்கப்பட்டது

D:-மாவுத்தன்மை கொண்டது

Correct Answer:- Option-A

Question98:-

மிகவும் நேர்த்தியான மற்றும் ஆடம்பரமான 'ஹார்ஸ் டி'ஓவர்' (hors d'oeuvre - பசியைத் தூண்டும் சிற்றுண்டி) எது ?

A:-புகைமூட்டப்பட்ட சால்மன் மீன் (Smoked salmon)

B:-போர்ட் ஓயின் கலந்த இறால் (Ported shrimp)

C:-எஸ்கோஃபியர் வெங்காயம் (Escoffier onions)

D:-கேவியர் (Caviar)

Correct Answer:- Option-D

Question99:-ஒரு இந்தியச் சிற்றுண்டி எது?

A:-ரொட்டி

B:-சமோசா

C:-சீஸ் பால் (Cheese ball)

D:-பாதுஷா

Correct Answer:- Option-B

Question100:-

திரவ அல்லது திடவடிவில் தயாரிக்கப்பட்டு, பின்னர் குளிசூட்டப்பட்டுப் பரிமாறப்படும் பசியைத் தூண்டும் சிற்றுண்டிகளுக்கு (appetizers) வழங்கப்படும் பெயர் என்ன ?

A:-கனாபேக்கள் (Canapes)

B:-சாலட்கள் (Salads)

C:-காக்டெய்ல்கள் (Cocktails)

D:-சூப்கள் (Soups)

Correct Answer:- Option-C