

PROVISIONAL 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:	Malayalam

Question1:-

താഴെ തന്നിട്ടുള്ളവയിൽ ഇന്ത്യൻ ഭരണഘടനയുടെ സവിശേഷതയിൽ ഉൾക്കൊള്ളാത്തവ കണ്ടെത്തുക.

- എഴുതപ്പെട്ട ഭരണഘടന
- ദിമണ്ഡല നിയമനിർമ്മാണ സഭ
- ഭേദഗതി വരുത്തുവാൻ കഴിയാത്തത്
- ഏകമണ്ഡല നിയമനിർമ്മാണ സഭ

A:-i and iv മാത്രം

B:-iii and iv മാത്രം

C:-ii and iii മാത്രം

D:-i and ii മാത്രം

Correct Answer:- Option-B

Question2:-ഭരണഘടനയുടെ കാവലാൾ എന്നറിയപ്പെടുന്ന വിഭാഗം ഏതാണ് ?

A:-കാര്യനിർവ്വഹണ വിഭാഗം

B:-നീതിന്യായ വിഭാഗം

C:-നിയമനിർമ്മാണ വിഭാഗം

D:-ഇവയൊന്നുമല്ല

Correct Answer:- Option-B

Question3:-ഏറ്റവും കൂടുതൽ ടെസ്റ്റ് ക്രിക്കറ്റിൽ ഇന്ത്യയെ വിജയിത്തിലേക്ക് നയിച്ച ക്യാപ്റ്റൻ ആര് ?

A:-സച്ചിൻ

B:-ഗാംഗുലി

C:-രോഹിത് ശർമ്മ

D:-വിരാട് കോലി

Correct Answer:- Option-D

Question4:-

ഇപ്പോഴത്തെ മാർപ്പാപ്പ ആരാണ് ?

A:-ലിയോ പതിനാലാമൻ

B:-

ജോൺപോൾ രണ്ടാമൻ

C:-ഫ്രാൻസിസ് മാർപ്പാപ്പ

D:-ബെനഡിക് പതിനാറാമൻ

Correct Answer:- Option-A

Question5:-ഇന്ത്യ വിഭജന കാലത്തെ സംഭവങ്ങളെ ആസ്പദമാക്കി പമേല റൂക്സ് നിർമ്മിച്ച സിനിമ താഴെ പറയുന്നതിൽ ഏതാണ് ?

A:-പമേർ പാഞ്ചാലി

B:-തമസ്സ്

C:-ട്രെയിൻ ടു പാകിസ്താൻ

D:-ഇതൊന്നുമല്ല

Correct Answer:- Option-C

Question6:-ഫ്രാൻസിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലായിരുന്ന ഇന്ത്യൻ പ്രദേശങ്ങളെ ഇന്ത്യൻ യൂണിയനിൽ ലയിപ്പിച്ച വർഷം

A:-1947

B:-1961

C:-1956

D:-1954

Correct Answer:- Option-D

Question7:-താഴെ പറയുന്നതിൽ പോർച്ചുഗലിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലായിരുന്ന ഇന്ത്യൻ പ്രദേശമേത് ?

A:-പോണ്ടിച്ചേരി

B:-ഗോവ

C:-മാഹി

D:-യാനം

Correct Answer:- Option-B

Question8:-ഭാഷയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള സംസ്ഥാന പുന:സംഘടന കമ്മീഷന്റെ അധ്യക്ഷൻ ആരായിരുന്നു ?

A:-ഫസൽ അലി

B:-ജവഹർലാൽ നെഹ്റു

C:-പോട്ടിശ്രീരാമലു

D:-സർദാർ വല്ലഭായ് പട്ടേൽ

Correct Answer:- Option-A

Question9:-ഊർക്കല ഇരുമ്പുതൂക്ക വ്യവസായശാല ഏത് രാജ്യത്തിന്റെ സഹായത്തോടെയാണ് സ്ഥാപിച്ചത് ?

A:-ജർമ്മനി

B:-ബ്രിട്ടൻ

C:-അമേരിക്ക

D:-സോവിയറ്റ് യൂണിയൻ

Correct Answer:- Option-A

Question10:-19-ാം തവണ എവറസ്റ്റിനു മുകളിലെത്തിയ കെന്റൻ കൂൾ ഏതു രാജ്യക്കാരനാണ് ?

A:-ഇന്ത്യ

B:-നേപ്പാൾ

C:-ബ്രിട്ടൻ

D:-ബർമ്മ

Correct Answer:- Option-C

Question11:-

ബഹിരാകാശത്ത് ഏറ്റവും കൂടുതൽ സമയം നടന്ന വനിത ആര് ?

A:-കല്പന ചൗള

B:-സുനിത വില്യംസ്

C:-സെറീന ഗ്രാഫ്

D:-ബുച്ച് വിൽമോർ

Correct Answer:- Option-B

Question12:-താഴെ തന്നിട്ടുള്ളവയിൽ ശരിയായ പ്രസ്താവന തിരഞ്ഞെടുക്കുക.

- i. കേരളത്തിലെ ആദ്യത്തെ ജലവൈദ്യുത പദ്ധതി പള്ളിവാസൽ ജലവൈദ്യുത പദ്ധതിയാണ്.
- ii. കേരളത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ ജലവൈദ്യുത പദ്ധതി ശബരിഗിരി ജലവൈദ്യുത പദ്ധതിയാണ്.
- iii. കേരളത്തിലെ ആദ്യ സ്വതന്ത്ര താപനിലയം കായംകുളം താപനിലയമാണ്.
- iv. ഇടുക്കി ജലവൈദ്യുത പദ്ധതി പമ്പാനദിയിലാണ്.

A:-i and ii ശരിയാണ്

B:-ii and iv ശരിയാണ്

C:-i and iii ശരിയാണ്

D:-i and iv ശരിയാണ്

Correct Answer:- Option-C

Question13:-ഏറ്റവും കൂടുതൽ ദ്വീപുകൾ കാണപ്പെടുന്നത് ഏത് സമുദ്രത്തിലാണ് ?

A:-പസഫിക് സമുദ്രം

B:-അറ്റ്ലാന്റിക് സമുദ്രം

C:-ഇൻഡ്യൻ മഹാസമുദ്രം

D:-ആർട്ടിക് സമുദ്രം

Correct Answer:- Option-A

Question14:-പടിഞ്ഞാറൻ ഘട്ടം കേരളത്തിന്റെ ഏത് അതിർത്തിയിലൂടെയാണ് കടന്നു പോകുന്നത് ?

A:-വടക്ക്

B:-തെക്ക്

C:-കിഴക്ക്

D:-പടിഞ്ഞാറ്

Correct Answer:- Option-C

Question15:-

താഴെപ്പറയുന്നവയിൽ ദക്ഷിണേന്ത്യയിലെ ഏറ്റവും വലുതും വീതിയേറിയതുമായ നദി ഏതാണ് ?

A:-നർമ്മദ

B:-തപ്തി

C:-ഗോദാവരി

D:-കൃഷ്ണ

Correct Answer:- Option-C

Question16:-

കേരളത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ വന്യജീവി സങ്കേതം ഏതാണ് ?

A:-പെരിയാർ വന്യജീവി സങ്കേതം

B:-നെയ്യാർ വന്യജീവി സങ്കേതം

C:-പറമ്പിക്കുളം വന്യജീവി സങ്കേതം

D:-ഇടുക്കി വന്യജീവി സങ്കേതം

Correct Answer:- Option-A

Question17:-

താഴെപ്പറയുന്നവയിൽ ശരിയായ പ്രസ്താവന ഏത് ?

- i. ഇന്ത്യയിലെ ഏറ്റവും വലിയ സംസ്ഥാനം രാജസ്ഥാനാണ്.
- ii. ഇന്ത്യയിലെ ഏറ്റവും ചെറിയ സംസ്ഥാനം ഗോവയാണ്.
- iii. ഇന്ത്യയിലെ ഏറ്റവും വലിയ സംസ്ഥാനം ഉത്തർപ്രദേശാണ്.
- iv. ഇന്ത്യയിലെ ഏറ്റവും ചെറിയ സംസ്ഥാനം അരുണാചൽ പ്രദേശാണ്.

A:-i and ii ശരിയാണ്

B:-iii and iv ശരിയാണ്

C:-i and iv ശരിയാണ്

D:-ii and iii ശരിയാണ്

Correct Answer:- Option-A

Question18:-കായിക വിദ്യാഭ്യാസം പാഠ്യവിഷയമാക്കിയ ആദ്യ സംസ്ഥാനം ഏതാണ് ?

A:-കേരളം

B:-തമിഴ്നാട്

C:-ഗുജറാത്ത്

D:-ഉത്തർപ്രദേശ്

Correct Answer:- Option-A

Question19:-കേരളത്തിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ കടൽത്തീരമുള്ള ജില്ല ഏത് ?

A:-കാസർകോഡ്

B:-കണ്ണൂർ

C:-ആലപ്പുഴ

D:-കൊല്ലം

Correct Answer:- Option-B

Question20:- ചുവടെ നൽകിയിരിക്കുന്നതിൽ ശരിയായ പ്രസ്താവന ഏത് ?

A:-കേരളത്തിലെ 5 നദികൾ കിഴക്കോട്ടും 39 നദികൾ പടിഞ്ഞാറോട്ടുമാണ് ഒഴുകുന്നത്.

B:-കേരളത്തിലെ 44 നദികളും പടിഞ്ഞാറോട്ടാണ് ഒഴുകുന്നത്.

C:-കേരളത്തിലെ 4 നദികൾ കിഴക്കോട്ടും 40 നദികൾ പടിഞ്ഞാറോട്ടുമാണ് ഒഴുകുന്നത്.

D:-കേരളത്തിലെ 3 നദികൾ കിഴക്കോട്ടും 41 നദികൾ പടിഞ്ഞാറോട്ടുമാണ് ഒഴുകുന്നത്.

Correct Answer:- Option-D

Question21:-

2025-ലെ സമാധാനത്തിനുള്ള നോബൽ സമ്മാനം നേടിയത് ആരാണ് ?

A:-മലാല യൂസഫ്സായ്

B:-ഗ്രേറ്റ തുൻബർഗ്

C:-മറിയ കൊറിന മച്ചായോ

D:-പ്ലാഡിമർ സെലൻസ്കി

Correct Answer:- Option-C

Question22:-

കേന്ദ്ര സർക്കാറിന്റെ കീഴിലുള്ള സെൻട്രൽ മറൈൻ ഫിഷറീസ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ ആസ്ഥാനം കേരളത്തിലെ ഏത് നഗരത്തിലാണ് ?

A:-തിരുവനന്തപുരം

B:-കൊച്ചി

C:-കോഴിക്കോട്

D:-ആലപ്പുഴ

Correct Answer:- Option-B

Question23:-

വടക്കുപടിഞ്ഞാറൻ മൺസൂൺ കാറ്റുകൾക്ക് പ്രധാനമായും ഈർപ്പം നൽകുന്നത് ഏതു സമുദ്രമാണ് ?

A:-ബംഗാൾ ഉൾക്കടൽ

B:-അറബിക്കടൽ

C:-കറുപ്പ് കടൽ

D:-ചെങ്കടൽ

Correct Answer:- Option-A

Question24:-കേരളത്തിലെ നഗരസഭകൾ ആരുടെ കീഴിലാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത് ?

A:-ജില്ലാപഞ്ചായത്ത്

B:-കേന്ദ്ര സർക്കാർ

C:-ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത്

D:-സംസ്ഥാന സർക്കാർ

Correct Answer:- Option-D

Question25:-

ഏതു സംസ്ഥാനത്തിൽ കൂടിയാണ് ഗംഗാനദി ഏറ്റവും കൂടുതൽ ദൂരം ഒഴുകുന്നത് ?

A:-ഉത്തർപ്രദേശ്

B:-പശ്ചിമബംഗാൾ

C:-ബീഹാർ

D:-ഉത്തരാഖണ്ഡ്

Correct Answer:- Option-A

Question26:-

2024-ലെ ജി-20 ഉച്ചകോടിക്ക് ആതിഥേയത്വം വഹിച്ച രാജ്യം ഏതാണ് ?

A:-ബ്രസീൽ

B:-ഇന്ത്യ

C:-ദക്ഷിണാഫ്രിക്ക

D:-ഇവയൊന്നുമല്ല

Correct Answer:- Option-A

Question27:-താഴെപ്പറയുന്നവയിൽ ഉത്തരായനരേഖ കടന്നുപോകാത്ത ഇന്ത്യൻ സംസ്ഥാനം ഏതാണ് ?

A:-മിസോറാം

B:-ത്രിപുര

C:-മണിപ്പൂർ

D:-ഗുജറാത്ത്

Correct Answer:- Option-C

Question28:-കേരളത്തിൽ അമീബിക് മസ്തിഷ്ക ജരം വ്യാപിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രധാന കാരണം എന്താണ് ?

A:-പകർച്ചവ്യാധികൾ

B:-മലിന ജലത്തിൽ നിന്നുള്ള പകർച്ച

C:-മാലിന്യങ്ങൾ

D:-ഭക്ഷണമലിനീകരണം

Correct Answer:- Option-B

Question29:-

2024-ലെ കേരള സാഹിത്യ അക്കാദമി പുരസ്കാരം ലഭിച്ച നോവൽ ഏത് ?

A:-ആനോ

B:-സിൻ

C:-ഉഷ്ണരാശി

D:-ചിത്തിര

Correct Answer:- Option-A

Question30:-ഇന്ത്യയുമായി ഏറ്റവും നീളമേറിയ കര അതിർത്തി പങ്കിടുന്ന രാജ്യം

A:-പാകിസ്ഥാൻ

B:-അഫ്ഗാനിസ്ഥാൻ

C:-നേപ്പാൾ

D:-ബംഗ്ലാദേശ്

Correct Answer:- Option-D

Question31:-കേരളത്തിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ കൃഷിചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യവിള

A:-നെല്ല്

B:-ഗോതമ്പ്

C:-തെങ്ങ്

D:-കരുമുളക്

Correct Answer:- Option-A

Question32:-ശരീര തുലന നില പാലിക്കുന്ന മസ്തിഷ്ക ഭാഗം

A:-സെറിബ്രം

B:-സെറിബല്ലം

C:-ഹൈപ്പോതലാമസ്

D:-മെഡുല്ലബ്ജോഗേറ്റ

Correct Answer:- Option-B

Question33:-എപിക്ൾച്ചർ ഏതു മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു ?

A:-തേനിച്ച വളർത്തൽ

B:-മുയൽ വളർത്തൽ

C:-മീൻ വളർത്തൽ

D:-പട്ടന്തൽ പുഴുവളർത്തൽ

Correct Answer:- Option-A

Question34:-മലേറിയ ഉണ്ടാക്കുന്ന രോഗാണു ഏത് ?

A:-ബാക്ടീരിയ

B:-ഫംഗസ്

C:-പ്രോട്ടോസോവ

D:-വൈറസ്

Correct Answer:- Option-C

Question35:-മുണ്ടകൻ കൃഷി ഏതു വിള എന്നറിയപ്പെടുന്നു ?

A:-ശരത്കാലവിള

B:-ശീതകാലവിള

C:-വേനൽ കാലവിള

D:-ഇവയൊന്നുമല്ല

Correct Answer:- Option-B

Question36:-

ചുവടെ തന്നിരിക്കുന്നവയിൽ ജനിതക രോഗങ്ങൾ ഏത് ?

A:-കുഷ്മം, ക്ഷയം

B:-മന്ത്, മലേറിയ

C:-ഹിമോഫീലിയ, സിക്കിൾസെൽ അനീമിയ

D:-എയ്ഡ്സ്, നിപ

Correct Answer:- Option-C

Question37:-ജൈവ ഘടികാരമായി അറിയപ്പെടുന്ന ഗ്രന്ഥി

A:-തൈറോയ്ഡ് ഗ്രന്ഥി

B:-തൈമസ് ഗ്രന്ഥി

C:-പീയൂഷഗ്രന്ഥി

D:-പൈനിയൽ ഗ്രന്ഥി

Correct Answer:- Option-D

Question38:-ആന്തര കർണത്തിലെ ശ്രവണത്തെ സഹായിക്കുന്ന ഭാഗം

A:-കോക്ലിയ

B:-യൂടിക്കിൾ

C:-സാക്യൂൾ

D:-അർധവൃത്താകാരക്കുഴലുകൾ

Correct Answer:- Option-A

Question39:-

ജലത്തിൽ ലയിക്കുന്ന ജീവകമേത് ?

A:-ജീവകം A

B:-ജീവകം C

C:-ജീവകം D

D:-ജീവകം K

Correct Answer:- Option-B

Question40:-ജീവകം A യുടെ അഭാവം മൂലമുണ്ടാകുന്ന നേത്ര രോഗം

A:-വർണാന്ധത

B:-നിശാന്ധത

C:- തിമിരം

D:-ഗ്ലോക്കോമ

Correct Answer:- Option-B

Question41:-കിഷ്കിന്ദു പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വം ഉള്ള വ്യക്തി

A:-എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഷെഫ്

B:-കോമി ഷെഫ്

C:-ഹെഡ് ആൻഡ് ബീവറേജ് മാനേജർ

D:-ഷെഫ് ഡി പാർട്ടി

Correct Answer:- Option-A

Question42:-ബേക്കിംഗ് ചെയ്യുവാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണം ഏതാണ് ?

A:-വെൻഡിംഗ് മെഷീൻ

B:-ബൈൻ മാരി

C:-ഡീപ്പ് ഫാറ്റ് ഫ്രയർ

D:-ഓവൻ

Correct Answer:- Option-D

Question43:-ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതിന് മുൻപ് നിങ്ങൾ ആദ്യം ചെയ്യേണ്ടത് എന്താണ് ?

A:-ചേരുവകൾ അളക്കുക

B:-കൈകൾ കഴുകുക

C:-അടുക്കള വൃത്തിയാക്കുക

D:-ഓവൻ മുൻകൂട്ടി ചൂടാക്കുക

Correct Answer:- Option-B

Question44:-

നിങ്ങൾ പാചകം ചെയ്യുന്നപാത്രത്തിൽ എണ്ണ തീവീടിച്ചാൽ എന്ത് ചെയ്യണം ?

A:-അതിൽ വെള്ളംഒഴിക്കുക

B:-ഒരു അഗ്നിശമന ഉപകരം ഉപയോഗിക്കുക

C:-ഒരു അടപ്പ് ഉപയോഗിച്ച് പാൻ മൂടുക

D:-സ്വയം കത്തിത്തീരും വരെ കാത്തിരിക്കുക.

Correct Answer:- Option-C

Question45:-

അടുക്കളയിലെ തറകൾ വരണ്ടതും വൃത്തിയുള്ളതുമായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടത് പ്രധാനമായിരിക്കുന്നത് എന്തുകൊണ്ട് ?

A:-അടുക്കളിൽ എളുപ്പത്തിൽ സഞ്ചരിക്കുവാൻ

B:-തറ ശുത്തുവാരുമ്പോൾ എളുപ്പമാക്കാൻ

C:-അടുക്കള വൃത്തിയും ഭംഗിയുള്ളതാക്കാൻ

D:-തെന്നൽ, വീഴ്ചകൾ എന്നിവ തടയാൻ

Correct Answer:- Option-D

Question46:-

ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിന്റെ പ്രാഥമിക ലക്ഷ്യം എന്താണ് ?

A:-അതിനെകൂടുതൽ ആകർഷകമാക്കാൻ

B:-അതിന്റെ രുചിയും, സ്വാദും, സൗരഭ്യവും മെച്ചപ്പെടുത്താൻ

C:-കൂടുതൽ കാലം സൂക്ഷിക്കാൻ

D:-അതിന്റെ പോഷക ഗുണം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന്

Correct Answer:- Option-B

Question47:-അടുക്കളയിലെ ജീവനക്കാർക്ക് ഗ്രൂമിങ്ങ് പ്രധാനമായിരിക്കുന്നത് എന്തുകൊണ്ട് ?

A:-ഇത് അവരുടെ വ്യക്തിഗത ശൈലി പ്രകടിപ്പിക്കാൻ അനുവദിക്കുന്നു

B:-ഇത് ഒരു പ്രൊഫണൽ, ഹൈജീനിക് മാതൃക വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു

C:-ഇത് അവർ ഫാഷനും ട്രെൻഡിയും ആണെന്ന് ഉറപ്പാക്കുന്നു

D:-കൂടുതൽ ഉപഭോക്താക്കളെ ആകർഷിക്കാൻ ഇത് അവരെ സഹായിക്കുന്നു

Correct Answer:- Option-B

Question48:-

അസംസ്കൃത മാംസം മുറിക്കുന്നതിന് ഏത് നിറത്തിലുള്ള കട്ടിംഗ് ബോർഡാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത് ?

A:-പച്ചനിറം

B:-വെള്ളനിറം

C:-ചുവപ്പ് നിറം

D:-മഞ്ഞനിറം

Correct Answer:- Option-C

Question49:-സെക്കൻഡ് ഷെഫ് എന്ന് അറിയപ്പെടുന്നത് ആരാണ് ?

A:-സു ഷെഫ്

B:-ഷെഫ് ഡിപാർട്ടി

C:-എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഷെഫ്

D:-കോമി ഷെഫ്

Correct Answer:- Option-A

Question50:-

ഏത് തരത്തിലുള്ള കാറ്ററിംഗ് സ്ഥാപനമാണ് സാധാരണയായി ആഡംബരവും ഔപചാരികവുമായ ക്രമീകരണത്തിൽ ഭക്ഷണം നൽകുന്നത്, പലപ്പോഴും വിപുലമായ മെനുവും വൈൻ ലിസ്റ്റും വാഗ്ദാനംചെയ്യുന്നു ?

A:-ഫൈൻ ഡൈനിങ് റെസ്റ്റോറന്റ്

B:-കഫറ്റീരിയ

C:-ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് റെസ്റ്റോറന്റ്

D:-കോഫിഷോപ്പ്

Correct Answer:- Option-A

Question51:-

പാചകം പൂർത്തിയായ ഭക്ഷണത്തിന്റെ സ്വഭാവത്തെ വിവരിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന പദം

A:-രുചി

B:-നിറം

C:-മണം

D:-ടെക്സ്ചർ

Correct Answer:- Option-D

Question52:-ബേക്കിംഗിൽ പുളിപ്പിക്കുന്നതിനും ബേക്കിംഗ് സാധനങ്ങളുടെ അളവ് കൂട്ടുന്നതിനും ഏത് അടിസ്ഥാന ഘടകമാണ് നിർണ്ണായകമായത് ?

A:-ധാന്യമാവ്

B:-ഉപ്പ്

C:-പാൽ

D:-ബേക്കിംഗ് പൗഡർ

Correct Answer:- Option-D

Question53:-നീല നിറത്തിലുള്ള കട്ടിങ് ബോർഡ് താഴെ നൽകിയിരിക്കുന്നവയിൽ എന്ത് മുറിക്കാനാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത് ?

A:-പാകം ചെയ്ത ഇറച്ചി

B:-പാലുല്പന്നങ്ങൾ

C:-പച്ച ഇറച്ചി

D:-മൽസ്യം

Correct Answer:- Option-D

Question54:-

ഒരു ദ്രാവകം ലയിക്കാത്ത മറ്റൊന്നുമായി കലർത്തുന്ന രീതിയെ എന്ത് പറയുന്നു ?

A:-എമൽസിഫിക്കേഷൻ

B:-മില്ലിങ്

C:-ഹോമോജനൈസേഷൻ

D:-ഫോൾഡിങ്

Correct Answer:- Option-A

Question55:-ഭക്ഷണം ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള ദ്രാവകത്തിൽ മുക്കിയും കുറഞ്ഞ ഊഷ്മാവിൽ ചൂടാക്കിയും ചെയ്യുന്ന പാചകരീതി

A:-സ്റ്റീമിങ്

B:-പോച്ചിങ്

C:-ബേക്കിംഗ്

D:-ഗ്രില്ലിങ്

Correct Answer:- Option-B

Question56:-പച്ച ഇലക്കറികളിൽ കാണപ്പെടുന്ന കളർ പിഗ്മെന്റ്

A:-ലൈക്കോപിൻ

B:-ആന്തോസയാനിൻ

C:-കരോട്ടിനോയിഡുകൾ

D:-ക്ലോറോഫിൽ

Correct Answer:- Option-D

Question57:-തിളച്ച വെള്ളത്തിൽ ഉപ്പ് ചേർത്ത് ഭക്ഷണംപാകം ചെയ്യുന്നതിന്റെ ഉദ്ദേശ്യം എന്താണ് ?

A:-പോഷകാഹാര ഉള്ളടക്കം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന്

B:-പാചകസമയം കുറയ്ക്കുന്നതിന്

C:-നിറവും ഘടനയും സംരക്ഷിക്കാൻ

D:-സ്വാഭാവിക മധുരം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ

Correct Answer:- Option-C

Question58:-ഒരു ചേരുവയുടെ ഏത് സ്വഭാവമാണ് അതിന്റെ സുഗന്ധമോ മണമോ ഉൾക്കൊള്ളുന്നത് ?

A:-മണം

B:-ഘടന

C:-രൂപി

D:-നിറം

Correct Answer:- Option-A

Question59:-

ഏത് താപനിലയിലാണ് പഞ്ചസാര ഹാർഡ്ബോൾ നിലയിൽ ആകുന്നത് ?

A:-163°C

B:-102°C

C:-120°C

D:-177°C

Correct Answer:- Option-C

Question60:-

മുട്ടയുടെ ഏത് ഭാഗമാണ് പ്രോട്ടീന്റെ സമ്പന്നമായ ഉറവിടം, ഇത് സാധാരണയായി പാചകത്തിലും ബേക്കിംഗിലും ഉപയോഗിക്കുന്നു

A:-മുട്ടയുടെ തോട്

B:-മുട്ടയുടെ വെള്ള

C:-മുട്ടയുടെ മഞ്ഞക്കരു

D:-മുട്ടയുടെ പാട

Correct Answer:- Option-B

Question61:-

MPO സർട്ടിഫിക്കേഷൻ പരിഗണിക്കുന്നത് ഇതിൽ ഏത് ഭക്ഷണ ഇനമാണ് ?

A:-മാംസം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

B:-പഴങ്ങൾ

C:-പച്ചക്കറികൾ

D:-പാൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

Correct Answer:- Option-A

Question62:-

ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയന്ത്രണത്തിന്റെ ഉത്തരവാദിത്തം ഏത് സർക്കാർ ഏജൻസിക്കാണ് ?

A:-BIS

B:-DMI

C:-ISI

D:-FSSAI

Correct Answer:- Option-D

Question63:-

ഇന്ത്യയിലെ കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഒരു സർട്ടിഫിക്കേഷൻ മാർക്ക്

A:-BIS

B:-ISI

C:-AGMARK

D:-MPO

Correct Answer:- Option-C

Question64:-നെയ്യിൽ (Ghee) അന്നജത്തിന്റെ (Starch) സാന്നിധ്യംകണ്ടെത്തുന്നതിന് ഏത് പരിശോധനാ രീതിയാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത് ?

A:-സൂക്ഷ്മപരിശോധന

B:-അയഡിൻ പരിശോധന

C:-സാന്ദ്രതപരിശോധന

D:-ലാക്റ്റോമീറ്റർ പരിശോധന

Correct Answer:- Option-B

Question65:-ശാസ്ത്രീയ പാചകത്തിന് ഫ്രഞ്ചിൽ പറയുന്ന പേരെന്ത് ?

A:-കിസീൻ ബോഷാ

B:-കിസീൻ സിമ്പിൾ

C:-കിസീൻ ഡയബിൾ

D:-കിസീൻ ഔറേ

Correct Answer:- Option-D

Question66:-ഉരുക്കിയ വെണ്ണയ്ക്ക് പറയുന്ന ശരിയായ പാചകപദം

A:-ബ്യൂറ്റെ നൊയസെറ്റ്

B:-ബ്യൂറ്റെ ഫോണ്ട്

C:-ബ്യൂറ്റെ നോർ

D:-ബ്യൂറ്റെ മാനി

Correct Answer:- Option-B

Question67:-ഗ്രില്ലിങ്ങിൽ 'ബ്ലൂ' (Bleu) എന്ന ഫ്രഞ്ച് പദത്തിനെ ഇംഗ്ലീഷിലേക്ക് തർജ്ജമ ചെയ്യുക.

A:-മീഡിയം റെയർ

B:-വെരി റെയർ

C:-മീഡിയം വെൽഡൺ

D:-വെൽഡൺ

Correct Answer:- Option-B

Question68:-മിസ് എൻ പ്ലാ (Mise-en-place) എന്നാൽ എന്ത് ?

A:-വർക്ക് ചെയ്യുന്നതിനുമുമ്പുള്ള മുന്നൊരുക്കം

B:-വർക്ക് ചെയ്ത കഴിഞ്ഞതിനുശേഷമുള്ള തയ്യാറെടുപ്പ്

C:-ഒരു വിഭവം തയ്യാറാക്കുന്ന രീതി

D:-ഒരു വിഭവം വിളമ്പുന്ന രീതി

Correct Answer:- Option-A

Question69:-ഫ്രഞ്ച് പാചകത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന സുഗന്ധവ്യഞ്ജനമാണ്

A:-മല്ലിയല

B:-പുതിനയില

C:-തൈം

D:-ഉലുവ ഇല

Correct Answer:- Option-C

Question70:-

പൂർത്തീകരിക്കപ്പെട്ട ഒരു വിഭവത്തിന്റെ സ്വഭാവഗുണത്തെ വിശേഷിപ്പിക്കുവാൻ കക്കറിയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന പദം ഏതാണ് ?

A:-ടെക്സ്ചർ

B:-മിക്സ്ചർ

C:-മെൻ

D:-കോഴ്സ്

Correct Answer:- Option-A

Question71:-പോച്ചിംഗ് ദ്രാവകത്തിന്റെ ഊഷ്മാവ്

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:-ഏറ്റവും പഴക്കം ചെന്ന പാചക രീതി

A:-ഹൈയിംഗ്

B:-സ്റ്റീമിംഗ്

C:-റോസ്റ്റിംഗ്

D:-ബേക്കിംഗ്

Correct Answer:- Option-C

Question73:-

ബട്ടർ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ഒരു പോട്ട്റോസ്റ്റിംഗ് രീതിയാണ്

A:-പോച്ചിംഗ്

B:-പോയിലിംഗ്

C:-ബോയിലിംഗ്

D:-ബ്രോയിലിംഗ്

Correct Answer:- Option-B

Question74:-

മാധ്യമരഹിത പാചക രീതികൾക്ക് ഉദാഹരണമാണ്

A:-ബേക്കിംഗ്

B:-ഗ്രില്ലിംഗ്

C:-സോട്ടേയിംഗ്

D:-ബ്രേസിംഗ്

Correct Answer:- Option-A

Question75:-

സ്റ്റയിംഗ് പാത്രത്തിന് പറയുന്ന പേരെന്ത് ?

A:- ഓവൻ

B:-മാൻഡൊലിൻ

C:-കാസ്റ്റോൾ

D:-സലമാൻഡർ

Correct Answer:- Option-C

Question76:-

ഭക്ഷണ സാമഗ്രികൾ വറക്കുവാൻ ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായിട്ടുള്ള താപം ഏതാണ് ?

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:-

ദ്രവതയേറിയ മാംസ ഭാഗങ്ങൾ വേവിക്കുവാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന പാചകരീതി

A:-ഹൈയിംഗ്

B:- ബ്രൗണിംഗ്

C:-ബ്രെസിംഗ്

D:-സ്റ്റയിംഗ്

Correct Answer:- Option-D

Question78:-

നീരാവിയുടെ സഹായത്തോടെ ഭക്ഷണ സാമഗ്രികൾ വേവിച്ചെടുക്കുന്ന പാചകരീതി

A:-സ്റ്റീമിംഗ്

B:-ബോയിലിംഗ്

C:-പോച്ചിംഗ്

D:- സ്റ്റിറിംഗ്

Correct Answer:- Option-A

Question79:-

പൂർണ്ണമായും വറക്കൽശേഷി നഷ്ടപ്പെടുന്ന കൊഴുപ്പിന്റെ അവസ്ഥയെ എന്ത് പറയുന്നു ?

A:- സ്റ്റിരിലൈസേഷൻ

B:-പോളിമറൈസേഷൻ

C:-എമ്യൂൾസിഫിക്കേഷൻ

D:-ക്യാരമലൈസേഷൻ

Correct Answer:- Option-B

Question80:-

ഫിലിപ്പൈൻസ് തലഭാഗത്തുനിന്നും മുറിച്ചെടുക്കുന്ന വലിപ്പം കൂടിയ സ്റ്റേക്കിനു പറയുന്ന പേരെന്ത് ?

A:-ഷാറ്റോ ബ്രിയാൻഡ്

B:-ടൊർനെഡോസ്

C:- പോർട്ടർ ഹൗസ്

D:-ടാർറ്റർ സ്റ്റേക്ക്

Correct Answer:- Option-A

Question81:-

മത്സ്യം വേവിക്കുവാനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന പാചക ദ്രാവകം

A:-സ്റ്റോച്ച് ബ്രോത്ത്

B:-ബോയില്ലാ ബേയ്സ്

C:- കൺ സോമേ

D:-കോർട്ട് ബ്യൂയോൺ

Correct Answer:- Option-D

Question82:-

പക്ഷികളുടെ ശരീരത്തിലെ ഏറ്റവും ഉദ്രവായ മാംസ ഭാഗം ഏതാണ് ?

A:-ഗിസെർഡ്

B:-സൂപ്രീം

C:-ജിബ് ലിറ്റ്സ്

D:-കാർക്കേസ്

Correct Answer:- Option-B

Question83:-

ഗാമെൻ ഏതു മൃഗത്തിന്റെ മാംസം ഉപയോഗിച്ചാണ് തയ്യാറാക്കുന്നത് ?

A:-ആട്

B:-കോഴി

C:- പോർക്ക്

D:-ബീഫ്

Correct Answer:- Option-C

Question84:-

കശാപ്പു ചെയ്യപ്പെടുന്ന മൃഗങ്ങളുടെ മാംസോച്ഛിഷ്യത്തിൽ നിന്നും വെട്ടി മാറ്റുന്ന ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ ഭാഗങ്ങളാണ്

A:-ഓഫ്ൽ

B:- ബേക്കൺ

C:-ജിബ് ലിറ്റ്

D:-ഹാം

Correct Answer:- Option-A

Question85:-

പ്ലേവറിംഗ് എന്നാൽ എന്ത് ?

A:-ഒരു വിഭവത്തിന്റെ സ്വാദ് വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു

B:-ഒരു വിഭവത്തിന്റെ വാസന വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു

C:- ഒരു വിഭവത്തിന്റെ എരിവ് വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു

D:-ഒരു വിഭവത്തിന്റെ കളർ വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു

Correct Answer:- Option-B

Question86:-

പച്ചക്കറികൾ വിവിധ ആകൃതിയിൽ മുറിക്കുവാനായി കിച്ചണിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഒരു ഉപകരണമാണ്

A:-മാസിഡോയിൻ

B:-മാൻഡൊലിൻ

C:-ബ്രൂണോയിസ്

D:-മിർപോ

Correct Answer:- Option-B

Question87:-

വെലുട്ടെ സോസ് തിക്കനിംഗ് ചെയ്യുവാനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന റൂ ഏതാണ് ?

A:-വൈറ്റ് റൂ

B:-ബ്ലോണ്ട് റൂ

C:-ബ്രൗൺ റൂ

D:-ഡാർക്ക് റൂ

Correct Answer:- Option-B

Question88:-

ഗോതമ്പിൽ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള പ്രോട്ടീൻ ഏതാണ് ?

A:-ഗ്ലൂട്ടൻ

B:-മയോസിൻ

C:-അന്നജം

D:-ആൽബ്യൂമൻ

Correct Answer:- Option-A

Question89:-

സ്റ്റോക്കുകൾ സൂക്ഷിക്കുവാനേറെ അനുയോജ്യമായിട്ടുള്ള ഊഷ്മാവ്

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:-

പാചകം ചെയ്യുന്നതിലൂടെ നഷ്ടപ്പെടാൻ സാധ്യത കൂടുതലുള്ള പോഷകം ഏതാണ് ?

A:-വൈറ്റമിൻ A

B:-വൈറ്റമിൻ C

C:-വൈറ്റമിൻ B₂

D:-വൈറ്റമിൻ D

Correct Answer:- Option-B

Question91:-

ജൈവപരമായിട്ടുള്ള റെയ്സിംഗ് ഏജന്റ് ഏതാണ് ?

A:-യിസ്റ്റ്

B:-നീരാവി

C:-ബേക്കിംഗ് പൗഡർ

D:-ബേക്കിംഗ് സോഡ

Correct Answer:- Option-A

Question92:-

പുഴുങ്ങിയ മുട്ടയുടെ മഞ്ഞക്കരുവിന് ചുറ്റുമായി കാണപ്പെടുന്ന നേർത്ത നീല വളയത്തിന് കാരണമായ രാസവസ്തു ഏത് ?

A:- ക്രീം ഓഫ് ടാർട്ടാർ

B:-ബൈ കാർബണേറ്റ്

C:-ഫെറൂജിനസ് സൾഫർ

D:- സൾഫ്യൂറിക് അസിഡ്

Correct Answer:- Option-C

Question93:-

ഹൈഡ്രജനുമായുള്ള രാസസംയോഗത്തിലൂടെ തയ്യാറാക്കിയെടുക്കുന്ന കൊഴുപ്പുകൾക്ക് ഉദാഹരണമാണ്

A:-ലാർഡ്

B:-സ്യൂയിറ്റ്

C:-ട്രിപ്പിംഗ്സ്

D:-മാർജറിൻ

Correct Answer:- Option-D

Question94:-

ഇന്ത്യൻ കക്കറിയുടെ ആത്മാവ് എന്നറിയപ്പെടുന്നത് എന്തിനെയാണ് ?

A:- ഉപ്പ്

B:-മസാല

C:-ബിരിയാണി

D:-റൊട്ടി

Correct Answer:- Option-B

Question95:-

ധ്രുവീകൃതമാക്കിയ വലിയൊരു വിഭവത്തിന്റെ പേരെന്ത് ?

A:-സോസ്

B:- സൂപ്പ്

C:-സാലഡ്

D:-കനാപെ

Correct Answer:- Option-C

Question96:-

റോസ്റ്റ് ടർക്കിയോടൊപ്പം അക്കമ്പനിമെന്റ് ആയി കൊടുക്കുന്ന സോസ് ഏതാണ് ?

A:-ക്രോബെറി സോസ്

B:-ടൊമാറ്റോ സോസ്

C:- മയോണയിസ് സോസ്

D:-ഹോളണ്ടയിസ് സോസ്

Correct Answer:- Option-A

Question97:-

സാൻവിച്ച് ഉണ്ടാക്കുവാൻ ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ ബ്രഡ് ഏതാണ് ?

A:-ഒരു ദിവസം പഴക്കം ഉള്ള

B:- രണ്ട് ദിവസം പഴക്കം ഉള്ള

C:-ഫ്രഷ് ആയിട്ടുള്ള

D:-കട്ടിയായിട്ടുള്ള

Correct Answer:- Option-A

Question98:-

ഏറ്റവും ശ്രേഷ്ഠവും ആർഭാടമയമായ ഹൊർദോവർ (hors d'oeuvres) ഏതാണ് ?

A:-സ്നോക്ഡ് സാമെൻ

B:-പോർട്ടഡ്ഷ്റിംപ്

C:-എസ്കോഫിയർ ഒനിയൻസ്

D:-കവിയർ

Correct Answer:- Option-D

Question99:-

ഒരു ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാക്ക്സ്

A:-റൊട്ടി

B:-സമോസ

C:-ചീസ് ബോൾ

D:-ബാറ്റൂഷ

Correct Answer:- Option-B

Question100:-

ദ്രാവകാസ്ഥയിലോ അല്ലാതെയോ തയ്യാറാക്കിയതിനുശേഷം ശീതീകരിച്ചു വിളമ്പുന്ന അപ്പിറൈസറുകൾക്ക് പറയുന്ന പേര്

A:-കനാപ്പേ

B:- സാലഡുകൾ

C:- കോക്ടെയിൽസ്

D:- സൂപ്പുകൾ

Correct Answer:- Option-C