



SREE CHITRA TIRUNAL INSTITUTE FOR MEDICAL SCIENCES & TECHNOLOGY

THIRUVANANTHAPURAM—695 011, INDIA.

(An Institute of National Importance under Govt. of India)

Phone—(91)0471—2443152 Fax—(91)0471—2446433, 2550728

Email-sct@sctimst.ac.in Web site—www.sctimst.ac.in

ROLL NUMBER:

WRITTEN TEST FOR MFCP OF COOK – A TO B

DATE : 26/11/2019

TIME : 9.30 AM

DURATION : 60 MINUTES

TOTAL MARKS : 50

INSTRUCTIONS TO THE CANDIDATE

1. Write your Roll Number on the top of the Question Booklet and in the Answer Sheet.
2. Each question carries 1 mark.
3. There will not be any Negative Marking.
4. Write legibly the alphabet of the most appropriate answer in the separate answer sheet provided.
5. Over-writing is not permitted.
6. Marking more than one answer will invalidate the answer.
7. Candidate should sign on the Answer Sheet.
8. Candidate should hand over Answer Sheet to the invigilator before leaving the examination hall.

ഉദ്യോഗാർത്ഥികൾക്കുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ

1. ചോദ്യപേപ്പറിലും ഉത്തരക്കടലാസിലും നിങ്ങളുടെ റോൾനമ്പർ രേഖപ്പെടുത്തുക.
2. ഓരോ ശരിയുത്തരത്തിനും 1 മാർക്ക് വീതം ലഭിക്കും.
3. നെഗറ്റീവ് മാർക്ക് ഉണ്ടായിരിക്കുകയില്ല.
4. ഓരോ ചോദ്യത്തിനും A, B, C, D എന്നീ നാലുത്തരങ്ങൾ തന്നിരിക്കും. അവയിൽ ശരിയുത്തരം (A/B/C/D) ഉത്തരക്കടലാസിൽ രേഖപ്പെടുത്തുക.
5. ഒരിക്കൽ അടയാളപ്പെടുത്തിയ ഉത്തരങ്ങൾ തിരുത്തുവാൻ പാടില്ല.
6. ഒരു ചോദ്യത്തിന് ഒന്നിൽ കൂടുതൽ ഉത്തരങ്ങൾ അടയാളപ്പെടുത്തുവാൻ പാടില്ല.
7. ഉദ്യോഗാർത്ഥി ഉത്തരക്കടലാസിൽ ഒപ്പ് രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.
8. ഉദ്യോഗാർത്ഥി പരീക്ഷ ഹാൾ വിടുന്നതിന് മുൻപായി ഉത്തരക്കടലാസ് ഇൻവിജിലേറ്ററെ ഏൽപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

Handwritten signature

WRITTEN TEST FOR I MFCP FOR COOK – A TO B

1. _____ എന്ന വാക്ക് പാചകം എന്ന കലയെ സൂചിപ്പിക്കുന്നു
(A) കുസയിൻ (B) കുക്കറി (C) കശ്നറി (D) ഗാർണിഷ്
2. മോണോ സോഡിയം ഗ്ലൂട്ടാമേറ്റ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്
(A) കളർ വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ (C) സ്വാദ് വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ
(B) കട്ടികൂട്ടാൻ (D) കൊഴുപ്പു രൂപത്തിലാക്കാൻ
3. സാധാരണയായിട്ടുള്ള പാചകരീതിയിലൂടെ നഷ്ടപ്പെടാത്ത വിറ്റാമിനുകൾ
(A) വിറ്റാമിൻ B&C (C) വിറ്റാമിൻ A&D
(B) വിറ്റാമിൻ B&D (D) വിറ്റാമിൻ C&D
4. പഞ്ചസാര കാർബ്മൈലേസ് ചെയ്യുന്ന ചൂട്
(A) 143 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് (C) 120 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്
(B) 156 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് (D) 163 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്
5. ഭക്ഷണപദാർത്ഥത്തിന്റെ മണവും സ്വാദും പരിശോധിച്ച് കണ്ടു പിടിക്കുവാൻ സഹായിക്കുന്ന ഉപകരണം
(A) ഇലക്ട്രോണിക് നോസ് (C) ഇലക്ട്രോണിക് അനലൈസർ
(B) ഇലക്ട്രോണിക് ഡിറ്റക്ടർ (D) ഇലക്ട്രോണിക് ഓഡർ സെപ്പറേറ്റർ
6. മുട്ടയുടെ ഗുണം നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കുവാൻ
(A) താഴ്ന്ന ചൂടിൽ കൂടുതൽ നേരം പാചകം ചെയ്യുക
(B) കൂടിയ ചൂടിൽ കുറഞ്ഞ നേരം പാചകം ചെയ്യുക
(C) കൂടിയ ചൂടിൽ കൂടുതൽ നേരം പാചകം ചെയ്യുക
(D) കുറഞ്ഞ ചൂടിൽ കുറഞ്ഞ നേരം പാചകം ചെയ്യുക
7. രണ്ടു കപ്പ് എന്ന് പറയുന്നത് എത്ര ഔൺസാണ്
(A) 4 ഔൺസ് (B) 8 ഔൺസ് (C) 6 ഔൺസ് (D) 5 ഔൺസ്
8. Shredding എന്ന പദം കൊണ്ട് ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്
(A) നീണ്ട് നേർത്ത കഷണങ്ങളായി അരിയുക
(B) ഒരേ വലിപ്പത്തിലുള്ള ക്യൂബ്സ് ആയി അരിയുക
(C) വളരെ നേർത്ത ചെറിയ കഷണങ്ങളായി അരിയുക
(D) വലിയ കഷണങ്ങളായി അരിയുക
9. താഴെ പറയുന്നതിൽ ഏതിലാണ് കൊഴുപ്പു അടങ്ങിയിട്ടില്ലാത്തത്
(A) മാംസ്യം (B) ചീസ് (C) ബട്ടർ (D) പഞ്ചസാര
10. ഇന്ത്യൻ ഐസ്ക്രീമിന് പറയുന്ന പേര്
(A) സുഡ്ജി കാ ഹൽവ (B) കുൽഫി (C) ഗാജർ കാ ഹൽവ (D) ഫലിർ



WRITTEN TEST FOR I MFCP FOR COOK – A TO B

11. നെല്ലികായിൽ കൂടുതലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന വിറ്റാമിൻ
(A) വിറ്റാമിൻ A (B) വിറ്റാമിൻ E (C) വിറ്റാമിൻ D (D) വിറ്റാമിൻ C
12. എരിവ് കൂടുതലുള്ള ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കഴിച്ചാൽ വായിലെ എരിവ് കുറയ്ക്കുവാൻ ഏതാണ് ഉത്തമം.
(A) വെള്ളം (B) ഐസ് ക്രീം (C) നാരങ്ങാവെള്ളം (D) യോഗർട്ട്
13. ഉപ്പിൻറെ രാസനാമം
(A) സോഡിയം ക്ലോറൈഡ് (C) മഗ്നീഷ്യം ക്ലോറൈഡ്
(B) പൊട്ടാസ്യം ക്ലോറൈഡ് (D) കാൽസ്യം ക്ലോറൈഡ്
14. പച്ചക്കറികൾ വേവിക്കുമ്പോൾ പോഷകഗുണം നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കുവാൻ
(A) കുറഞ്ഞ തിയിൽ വേവിക്കുക (C) മൂടി വേവിക്കുക
(B) കൂടിയ ചൂടിൽ വേവിക്കുക (D) തുറന്നു വെച്ച് വേവിക്കുക
15. ഇന്ത്യയുടെ 'ആപ്പിൾ സംസ്ഥാനം' എന്നറിയപ്പെടുന്നത്
(A) ഗുജറാത്ത് (B) ഉത്തർ പ്രദേശ് (C) ഹിമാചൽ പ്രദേശ് (D) അസ്സാം
16. ഏറ്റവും ശുചിത്വമുള്ള കട്ടിങ് ബോർഡ്
(A) തടികൊണ്ട് ഉള്ളത് (C) പ്ലാസ്റ്റിക് ഉള്ളത്
(B) മൂള കൊണ്ട് ഉള്ളത് (D) കല്ല് കൊണ്ട് ഉള്ളത്
17. ഗൃഹ നിർമ്മിത ചിസിനു പറയുന്നത്
(A) പനിർ (B) ലസ്സി (C) ദഹി (D) യോഗർട്ട്
18. ഏതു ഗ്രേഡിലുള്ള ഒലിവ് ഓയിൽ ആണ് ഏറ്റവും നല്ലത്
(A) എക്സ്ട്രാ വിർജിൻ (C) സൂപ്പർ ഫൈൻ വിർജിൻ
(B) പുറവർ വിർജിൻ (D) വിർജിൻ
19. ഹാർഡ് ബോയ്ൽഡ് മുട്ട പഴുത്തുവാൻ വേണ്ട സമയം
(A) 4-5 മിനിറ്റ് (B) 10 മിനിറ്റ് (C) 15 മിനിറ്റ് (D) 20 മിനിറ്റ്
20. ഡെസിംഗ് എന്നാൽ
(A) വളരെ നേർത്ത് ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കുക
(B) വലിയ കഷണങ്ങളാക്കി അരിയുക
(C) ഒരേ വലിപ്പത്തിലുള്ള ക്യൂബ്സ് ആയിട്ട് അരിയുക
(D) നിണ്ടു നേർത്ത കഷണങ്ങളാക്കി അരിയുക
21. പാൽ തൈരാകുന്ന പ്രവർത്തനത്തിന്റെ കാരണം
(A) ബാക്ടീരിയ (C) ബാക്റ്റീരിയയും വൈറസും
(B) വൈറസ് (D) പ്രോട്ടോസോവ



WRITTEN TEST FOR I MFCP FOR COOK – A TO B

22. കുറി ഉണ്ടാക്കുമ്പോൾ ഉപ്പു കൂടിയാൽ ചെയ്യാവുന്നത്
- (A) കുറച്ചു തണുത്ത വെള്ളം ഒഴിക്കുക
(B) കുറച്ചു കൂടി മസാലകൾ ചേർക്കുക
(C) ചൂട് വെള്ളം ഒഴിക്കുക
(D) ഉരുളക്കിഴങ്ങ് വലിയ കഷ്ണങ്ങളായി അരിഞ്ഞു കുറിയിൽ കുറച്ചു നേരം ഇട്ടതിനു ശേഷം എടുത്തു മാറ്റുക
23. ബാക്ടീരിയ നശിക്കാൻ ആവശ്യമായ ചൂട്
- (A) 15 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് (C) 30 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്
(B) 25 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് (D) 45 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്
24. ഫെർമെന്റേഷൻ നടക്കുന്നതിനുള്ള കാരണം
- (A) പാരസൈറ്റ് (B) വൈറസ് (C) യീസ്റ്റ് (D) ബാക്ടീരിയ
25. തിളപ്പിച്ച വെള്ളത്തിൽ ഉപ്പിടുമ്പോൾ സംഭവിക്കുന്നത്
- (A) വെള്ളത്തിന്റെ ബോയിലിംഗ് പോയിന്റ് കൂടുന്നു
(B) വെള്ളം സോഫ്റ്റ് ആകും
(C) വെള്ളം ഒരിക്കലും തിളക്കില്ല
(D) വെള്ളത്തിന്റെ ഫ്രീസിങ് പോയിന്റ് കൂടുന്നു
26. ആരോഗ്യത്തിന് ഏറ്റവും ഗുണകരമായ പാചക എണ്ണ
- (A) പിന്ദ് (B) ഒലിവ് (C) കോൺ (D) സോയാബിൻ
27. ഷാലോ ഫ്രയിങ് എന്നാൽ
- (A) കുറച്ച് എണ്ണയിൽ വറുത്തെടുക്കുന്നത് (C) എണ്ണയില്ലാതെ ചുട്ടെടുക്കുന്നത്
(B) കൂടുതൽ എണ്ണയിൽ വറുത്തെടുക്കുന്നത് (D) തിയിൽ കാണിച്ച് ചുട്ടെടുക്കുന്നത്
28. ക്വിൻ ഓഫ് റൈസ് എന്നറിയപ്പെടുന്ന അരി
- (A) സർബത്തി (B) സഫറോൺ (C) ബസ്മതി (D) ഐ ആർ 8
29. _____ അളവിലെയും, കലോറിയെയും, പോഷകങ്ങളെയും കുറിച്ചുള്ള അറിവ് നൽകുന്നു
- (A) സ്റ്റാൻഡേർഡിസ്ഡ് റെസിപ്പി (C) ഡയറ്ററി ഗൈഡ് ലൈൻസ്
(B) ന്യൂട്രിഷൻ ഫാക്ട്സ് ടേബിൾ (D) ഫുഡ് പിരമിഡ്
30. തിളപ്പിക്കാത്ത പാൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് വഴി പകരുന്ന അണുബാധയ്ക്കു കാരണമായ ബാക്ടീരിയ
- (A) ഇ കോളി (B) എസ്.കോക്കി (C) സാൽമൊണെല്ല (D) ഷിഗെല്ല
31. വെള്ളത്തിലൂടെ പകരാത്ത രോഗം
- (A) മഞ്ഞപ്പിത്തം (B) വയറിളക്കം (C) ടൈഫോയ്ഡ് (D) എയ്ഡ്സ്
32. പാലിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന രണ്ടു വിറ്റാമിനുകൾ
- (A) വിറ്റാമിൻ C & D (B) വിറ്റാമിൻ A & D (C) വിറ്റാമിൻ A & B (D) വിറ്റാമിൻ E & C

WRITTEN TEST FOR I MFCP FOR COOK – A TO B

33. മൃഗങ്ങളുടെ എല്ലിൽ നിന്നും തൊലിയിൽ നിന്നും ഉണ്ടാകുന്ന ഫുഡ് അഡിറ്റീവ്
 (A) ജലാറ്റിൻ (B) ഗ്ലൂട്ടാമേറ്റ് (C) ട്രൈസിൻ (D) മാർജറിൻ
34. പച്ചക്കറിയുടെ പുറം തൊലി നീക്കം ചെയ്യുന്നതിന്
 (A) മിൻസ് (B) പെയർ (C) ഡെസ് (D) കോർ
35. കൂക്കിസ് ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് മാവ് കൂഴയ്ക്കുന്ന രീതി
 (A) ക്രിമിങ് രീതി (C) ടു സ്റ്റേജ് രീതി
 (B) വൺ സ്റ്റേജ് രീതി (D) ഫോമിങ് രീതി
36. യിസ്റ്റ് ഫെർമെൻറ് ചെയ്യുവാനുള്ള അനുകൂല താപനില
 (A) 78-82 ഡിഗ്രി ഫെറൈറ്റ് (C) 85-95 ഡിഗ്രി ഫെറൈറ്റ്
 (B) 80-90 ഡിഗ്രി ഫെറൈറ്റ് (D) 60-70 ഡിഗ്രി ഫെറൈറ്റ്
37. പുളി സ്വാദുള്ള പഴവർഗ്ഗത്തിൽ കൂടുതലായുള്ള പോഷകം
 (A) വിറ്റാമിൻ എ (B) കലോറി (C) വിറ്റാമിൻ സി (D) കാൽസ്യം
38. റെയ്ത എന്നാൽ
 (A) ഉണക്കമുന്ദിരി ചേർത്ത ഐസ്ക്രീം
 (B) തൈര് കൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയ ഒരു പാനീയം
 (C) തേങ്ങാപ്പാലും അണ്ടിപ്പരിപ്പും ചേർത്ത് കുറുകിയ കറി
 (D) വെള്ളരിക്കയും തൈരും എരുവും ചേർത്ത ഒരു കറി
39. വിറ്റാമിൻ എ കൂടുതലായി ഏതിൽ കാണപ്പെടുന്നു
 (A) കാരറ്റ് (B) ബീറ്റ്റൂട്ട് (C) ഉരുളക്കിഴങ്ങ് (D) മത്തൻ
40. ഗ്രില്ലിങ് ചെയ്യുവാൻ അനുയോജ്യമായത്
 (A) തക്കാളിയും മഷ്റൂമും (C) ബീൻസും അസ്പരാഗസും
 (B) ഉരുളക്കിഴങ്ങും ടർനിഷും (D) കോളിഫ്ലവറും ഉരുളക്കിഴങ്ങും
41. പ്രമേഹ രോഗിക്കു ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടത്
 (A) മധുരം ഇല്ലാത്തത് (C) നാര് കുറവുള്ളത്
 (B) എണ്ണ കൂടുതലുള്ളത് (D) ഉപ്പ് കൂടുതലുള്ളത്
42. പച്ചക്കറികളിലെയും പഴങ്ങളിലെയും കളറിംഗ് പിഗ്മെന്റ് അല്ലാത്തത് ഏതാണ്
 (A) ക്ലോറോഫിൽ (B) കരോട്ടീനോയ്ഡ്സ് (C) ആന്തോസയാനിൻസ് (D) ടാനിൻ
43. ബേക്ക് ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ മൃദുലത നിർണയിക്കുന്ന ഘടകം
 (A) ഇമൾസിഫയർ (B) ഗ്ലൂട്ടാമിൻ (C) ഗ്ലൂട്ടൻ (D) ഗ്ലൂട്ടക്കോസ്



WRITTEN TEST FOR IMFCP FOR COOK – A TO B

44. മത്സ്യമാംസാദികൾ ചൂട് വെള്ളത്തിലിട്ടു വേവിക്കുന്നത്

- (A) പ്രോട്ടിൻ നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കുവാൻ
- (B) എളുപ്പത്തിൽ വേവുവാൻ
- (C) മൃദുലമാകാൻ
- (D) പൊടിഞ്ഞു പോകാതിരിക്കുവാൻ

45. ചായപ്പൊടിയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന വസ്തു

- (A) ചിക്കറി
- (B) റെനീൻ
- (C) ടാനിൻ
- (D) ആരോമാറ്റിക് ഓയിൽ

46. കാബേജും കോളിഫ്ലവറും നാരങ്ങാനിർ ചേർത്ത് പാകം ചെയ്യുന്നത്

- (A) പെട്ടെന്ന് വേകുവാൻ
- (B) ഗുണം നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കുവാൻ
- (C) വെള്ള നിറം നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കുവാൻ
- (D) മധുരത്തിന് വേണ്ടി

47. ഒരു ടേബിൾ സ്പൂൺ എന്ന് പറയുന്നത് എത്ര ടി സ്പൂൺ ആണ്?

- (A) 2
- (B) 3
- (C) 4
- (D) 5

48. ഇന്ത്യയുടെ ദേശീയ ഫ്രൂട്ട്

- (A) ആപ്പിൾ
- (B) മൂന്റി
- (C) പേരയ്ക്ക
- (D) മാങ്ങ

49. പ്രോട്ടിൻ കൂടുതലുള്ളതും ആൽബുമിൻ എന്നറിയപ്പെടുന്നതുമായ മുട്ടയുടെ ഭാഗം

- (A) മുട്ടയുടെ മഞ്ഞ
- (B) മുട്ടവെള്ള
- (C) മുട്ടത്തോട്
- (D) ചലാസ

50. റഷ്യൻ ടി എന്നാൽ

- (A) പാൽപ്പൊടി ചേർത്ത ചായ
- (B) നാരങ്ങാകഷ്ണവും പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത ചായ
- (C) തേൻ ചേർത്ത ചായ
- (D) മിൽക്ക്മെയ് ചേർത്ത് ഉണ്ടാക്കിയ ചായ



MFCP -Cook-A to B

Answer Key

1	B	20	C	39	A
2	C	21	A	40	A
3	C	22	D	41	A
4	D	23	D	42	D
5	A	24	C	43	C
6	A	25	A	44	A
7	B	26	B	45	C
8	A	27	A	46	C
9	D	28	C	47	B
10	B	29	B	48	D
11	D	30	D	49	B
12	D	31	D	50	B
13	A	32	B		
14	C	33	B		
15	C	34	A		
16	C	35	A		
17	A	36	A		
18	A	37	C		
19	B	38	D		

Handwritten signature