

## অধ্যায়-১৪ : খাদ্য প্রস্তুত ও পরিবেশন

২৮১. বৃন্দ ও প্রাপ্ত বয়স্কদের জন্য কোন ধরনের খাদ্যের প্রধান্য থাকবে? (জান)

- ক) ভিটামিনযুক্ত                      খ) ফ্যাটযুক্ত  
গ) প্রোটিনযুক্ত                      ঘ) আয়োডিনযুক্ত                      ক

২৮২. কাঁটা ছাড়া মাছের এক পরিবেশন পরিমাণ কত গ্রাম? (জান)

- ক) ১০                                      খ) ২০  
গ) ৩০                                      ঘ) ৪০                                      গ

২৮৩. ডাল জাতীয় খাদ্যের এক পরিবেশন কত গ্রাম?

- ক) ১৫                                      খ) ২০  
গ) ২৫                                      ঘ) ৩০                                      গ

২৮৪. দামি খাবারের তালিকায় রাভের খাবারে কোনটি রাখা যায়? (অনুধাবন)

- ক) মুরগীর ঝোল, আলুর চপ  
খ) ডাল, আলু ভর্তা  
গ) পরোটা, সবজি  
ঘ) বড় মাছের তরকারি, সালাদ                      ক

২৮৫. সুস্বাদু খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য কী প্রয়োজন?

- ক) বাজেট                                      খ) মেনু  
গ) নিয়ম                                      ঘ) অনিয়ম                                      খ

২৮৬. মেনু পরিকল্পনার মূল উদ্দেশ্য কোনটি? (অনুধাবন)

- ক) সুস্বাদু খাদ্য পরিবেশন                      খ) হজমে সহায়তা  
গ) সময় বাঁচানো                                      ঘ) অর্থের সাশ্রয়                                      ক

২৮৭. রেসিপিতে লেখা কলাকৌশল অবলম্বন করতে হয় কখন? (অনুধাবন)

- ক) বাজার করার সময়                      খ) পরিবেশনের সময়  
গ) খাওয়ার সময়                                      ঘ) রান্নার সময়                                      খ

২৮৮. রেসিপি ব্যবহারের লক্ষণীয় বিষয় হলো—

- i. বুঝে অনুসরণ করা  
ii. উল্লিখিত কলাকৌশল অবলম্বন করা  
iii. পরিমাণমতো উপকরণ ব্যবহার  
নিচের কোনটি সঠিক ?

- ক) i ও ii                                      খ) ii ও iii  
গ) i ও iii                                      ঘ) i, ii ও iii                                      খ

নিচের অনুচ্ছেদটি পড়ো এবং ২৮৯ ও ২৯০ নং প্রশ্নের উত্তর দাও:

মূনের বিবাহবার্ষিকী উপলক্ষে তার বান্ধবীদের দাওয়াত দিল। মুন নিজের হাতেই সব রান্না করে। খাবার পর দেখা গেল প্রচুর খাবার রয়ে গেছে।

২৮৯. কী করলে খাবারের অপচয় হতো না? (প্রয়োগ)

- ক) পরিবেশন সংখ্যা উল্লেখ থাকলে  
খ) লোকদের বেশি করে খাওয়ালে  
গ) বাড়িতে পাঠিয়ে দিলে  
ঘ) কম রান্না করলে                                      ক

২৯০. মূনের খাবার অতিরিক্ত হওয়ার কারণ কী?

- ক) বাজেটের ঘাটতি  
খ) মেনু পরিকল্পনার অভাব  
গ) লিখিত রেসিপি না থাকা  
ঘ) উপকরণ বেশি থাকা                                      খ

২৯১. ক্যারামেলের বর্ণ কী? (জান)

- ক) লাল                                      খ) বাদামি  
গ) কালো                                      ঘ) সাদা                                      খ

২৯২. কীসের মাধ্যমে খাদ্য গ্রহণের উপযুক্ত পরিবেশ তৈরি করা হয়? (অনুধাবন)

- ক) মেনুর                                      খ) রেসিপির  
গ) পরিবেশনের                                      ঘ) আসবাবপত্রের                                      খ

২৯৩. টেবিলে খাবার সাজানোকে কী বলে? (জান)

- ক) তৈরি করা                                      খ) গোছানো  
গ) টেবিল সাজানো                                      ঘ) পরিবেশন                                      খ

২৯৪. খাদ্য পরিবেশনের সাথে জড়িত— (অনুধাবন)

- i. পারিবারিক ঐতিহ্য  
ii. সামাজিক আচার আচরণ  
iii. পারিবারিক আয়  
নিচের কোনটি সঠিক ?

- ক) i ও ii                                      খ) ii ও iii  
গ) i ও iii                                      ঘ) i, ii ও iii                                      ক

২৯৫. জায়গা কম থাকলে কোন পদ্ধতিতে পরিবেশন করা যায়? (অনুধাবন)

- ক) বু-ফে                                      খ) প্যাকেট  
গ) ট্রেতে                                      ঘ) প্লেটে                                      ক

২৯৬. খাবারকে মোড়কজাত করে পরিবেশন করাকে কী ধরনের পরিবেশন বলে? (জান)

- ক) মোড়ক পরিবেশন                                      খ) প্যাকেট পরিবেশন  
গ) বু-ফে পরিবেশন                                      ঘ) আনুষ্ঠানিক পরিবেশন                                      খ

২৯৭. মোড়কজাত খাবারের মেনু তৈরির সময় কয়টি মৌলিক বিভাগ থেকে খাদ্য নির্বাচন করতে হবে? (জান)

- ক) ২                                              খ) ৩  
গ) ৪                                              ঘ) ৫                                              গ