

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2024 (NEW COURSE)
Food Services & Fancy Cookery (S E C (New))

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન.૧	ભારતીય પાક શાસ્ત્રમાં મસાલાના ઉપયોગની વિવિધ રીત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાથી તેના પર થતી અસરો વિશે ચર્ચા કરો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	બેવેરેજીસના કાર્યો અને વર્ગીકરણ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ચા ના પ્રકાર અને બનાવવાની રીત સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	મેનુ પ્લાનિંગને અસર કરતા પરિબલોની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	વિવિધ રેઈઝિંગ એજન્સ વિશે ચર્ચા કરો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૪	ટેબલ સેટિંગ માટે આવશ્યક સગવડતા અને વસ્તુ વિશે વિગતવાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	સેલ્ફ સર્વિસનું વર્ગીકરણ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	૧. મેનુ પ્લાનરના ગુણધર્મો.	
	૨. ચરબીના ગુણધર્મો.	
	૩. કોકોની વિવિધ બનાવટો.	
	૪. ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાના હેતુ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the use of different spices in Indian cookery.	(10)
	OR	
Que.1	Discuss the effects of cooking on foods.	(10)
Que.2	Explain the functions and classification of beverages.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the different types and methods of Preparing tea.	(10)
Que.3	Discuss about the factors affecting menu planning.	(10)
	OR	
Que.3	Discuss about different raising agents.	(10)
Que.4	Explain about the important facilities and equipments for table setting.	(10)
	OR	
Que.4	Explain the classification of self services.	(10)
Que.5	Write short notes. (any two)	(10)
	1. Characteristics of menu planner.	
	2. Characteristics of fat.	
	3. Various cocoa products.	
	4. purpose of cooking foods.	
