

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2025 (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 પાકશાસ્ત્રમાં મસાલાનું મહત્વ સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાના હેતુઓ વિશે લખો.
- પ્રશ્ન-૨ પીણાઓનું વર્ગીકરણ અને કાર્યો વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૨ કુકિંગ મટીરીયલ તરીકે મુખ્ય સામગ્રી વિશે લખો.
- પ્રશ્ન-૩ મેનુ પ્લાનિંગ ને અસર કરતા પરિબલો જણાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૩ મેનુ એટલે શું? તેના ઇતિહાસ વિશે લખો.
- પ્રશ્ન-૪ ખાદ્ય ને રાંધવાથી તેના પર થતી અસરો વિશે લખો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૪ કુકિંગ મટીરીયલ તરીકે ઈંડા - સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૫ ટુંકનોંધ લખો (કોઈપણ બે) (૧૦)
1. ટેબલ ડી હોટ મેનુ
 2. આલાકાર્ટ મેનુ
 3. મીકું અને પ્રવાહી કુકિંગ મટીરીયલ તરીકે સમજાવો
 4. થીકનીંગ એજન્ટ

ENGLISH VERSION

- Que-1 Explain Importance of Spices in Indian cookery Science. (10)
 OR
- Que-1 Write about Purposes of cooking food.
- Que-2 Give information about Classification and function of the beverages. (10)
 OR
- Que-2 Write about the main ingredients as cooking material.
- Que-3 State the factors affecting menu planning. (10)
 OR
- Que-3 What is a menu? Write about its history.
- Que-4 Write about the effects of cooking on food. (10)
 OR
- Que-4 Eggs as cooking material -Explain.
- Que-5 Write short notes (any two) (10)
1. Table d'hote menu
 2. A la carte menu
 3. Salt and liquid -as a cooking material
 4. Thickening agent
