

M.A (HS) SEMESTER - 1 (CBCS) Examination
OCT/NOV-2025 (AS PER SYLLABUS YEAR JUNE-2023)
Experimental Cookery (Core (New-23))

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

પ્રશ્ન.૧	અનાજમાં રહેલા પોષક તત્વો વિશે સવિસ્તાર સમજાવો	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખીરું અને કણક સારી ન બનવાના કારણો સવિસ્તાર સમજાવો	
પ્રશ્ન.૨	ખોરાકની સ્વીકાર્યતાને અસરકરતા પરિબલો સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ઇંડાનું પોષણમૂલ્ય જણાવી તેની સાચવણી વિશે સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	ફળોનું બંધારણ અને તેમાં રહેલા ટિગમેન્ટ વિશે જણાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	શાકભાજીના પિગમેન્ટ અને રાંધવાથી તેના પર થતી અસરો જણાવો.	
પ્રશ્ન.૪	ટૂંકનોંધ લખો (કોઈપણ બે)	(૦૮)
	(1) શાકભાજીનું વર્ગીકરણ.	
	(2) ફળોના પ્રકાર અને તેની સુકવણી વિશે સમજાવો	
	(3) ખીરું અને કણક મશળવાની પદ્ધતિઓ વર્ણવો	
	(4) ઇંડાનો રાંધણ ક્રિયામાં થતો જુદો-જુદો ઉપયોગ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain in detail about the nutrients present in grains	(14)
	OR	
Que.1	Explain in detail the reasons why kheer and dough do not turn out well	
Que.2	Explain the factors affecting the acceptability of food.	(14)
	OR	
Que.2	Explain the nutritional value of eggs and explain its preservation.	
Que.3	Explain the structure of fruits and the pigments present in them.	(14)
	OR	
Que.3	Explain the pigments of vegetables and the effects of cooking on them.	
Que.4	Write a short note (any two)	(08)
	(1) Classification of vegetables.	
	(2) Explain the types of fruits and their drying	
	(3) Describe the methods of kneading dough and batter	
	(4) Different uses of eggs in cooking.	
