

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
April/May-2022 (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	ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાથી તેના પર થતી અસરો વિશે ચર્ચા કરો	(10)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ભારતીય પાક શાસ્ત્રમાં મસાલાના ઉપયોગ ને વિવિધ રીત સમજાવો	
પ્રશ્ન-૨	ચાના પ્રકાર અને બનાવવાની રીત સમજાવો	(10)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	કોફી બનાવવાની વિવિધ પદ્ધતિઓ સમજાવો	
પ્રશ્ન-૩	વિવિધ રેઇઝિંગ એજન્ટ વિશે ચર્ચા કરો	(10)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	મેનુ પ્લાનિંગ ને અસર કરતા પરિબલો ની ચર્ચા કરો	
પ્રશ્ન-૪	ટેબલ સેટિંગ માટે આવશ્યક સગવડતા અને વસ્તુઓ વિશે વિગતવાર સમજાવો	(10)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	સેલ્ફ સર્વિસ નું વર્ગીકરણ સમજાવો	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો (કોઈપણ બે)	(10)
	1. ટેબલ સેટિંગ ના નિયમો 2. મેનુ ના પ્રકાર 3. ચરબી ના ગુણધર્મો 4. ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાના હેતુ	

English version

Que-1	Explain the effects of cooking on food	(10)
	OR	
Que-1	Explain the use of different spices in Indian cookery	
Que-2	Explain different types and methods of preparing tea	(10)
	OR	
Que-2	Explain different methods of coffee preparation	
Que-3	Discuss about different raising agents	(10)
	OR	
Que-3	Discuss about the factors affecting menu planning	
Que-4	Explain about the important facilities and equipment for table setting	(10)
	OR	
Que-4	Explain the classification of self services	
Que-5	Write short notes (any two)	(10)
	1. Principles of table setting 2. Types of menu 3. Characteristics of fat 4. Purpose of cooking food	
