

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2023 (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	સુઆયોજિત મેનુ તૈયાર કરવાની કાર્યરીતિ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ટેબલસેટિંગ માટે આવશ્યક વસ્તુ વિશે જાણકારી આપો.	
પ્રશ્ન.૨	વિવિધ પ્રકારની ફૂડ સર્વિસીસ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	બેવેરેજીસનું વર્ગીકરણ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાના હેતુ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ચાના પ્રકાર અને બનાવવાની રીત સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	ખાદ્યમાં રહેલ પોષકતત્વના બંધારણ પર ગરમીની અસરની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	કોક્ટેઇલ બનાવવાની વિવિધ રીતો સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. કોકો અને ચોકલેટની બનાવટો. 2. મસાલાના ફાયદા અને ગેરફાયદા. 3. મેનુના પ્રકાર. 4. વિવિધ રેઝિંગ એજન્ટ.	

ENGLISH VERSION

Q.1	Explain the techniques of Well-Planned Menu.	(10)
	OR	
Q.1	Describe about the different tools needed for Table Setting.	
Q.2	Explain different types of Food Services.	(10)
	OR	
Q.2	Explain the classification of Beverages.	
Q.3	Explain the objectives of Cooking Food.	(10)
	OR	
Q.3	Explain types and method of Preparing Tea.	
Q.4	Discuss about the effect of heat on Nutrient components of Food.	(10)
	OR	
Q.4	Explain different methods of Coffee Making.	
Q.5	Write Short Notes. (Any Two)	
	1. Coco and Chocolate Products. 2. Advantages and disadvantages of Spices. 3. Types of Menu. 4. Different Raising Agents.	(10)
