



DCX-007-2013005

Seat No. _____

B. Sc. (Home Science) (Sem.-III) Examination

August - 2022

Modern Cookery : Paper-5
(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 2013005

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્નોના ૧૦ માર્ક્સ છે.
(2) દસ પ્રશ્નોમાંથી કોઈ પણ પાંચ પ્રશ્નોના ઉત્તર આપો.

- 1 જુદા જુદા પોષકતત્ત્વો પર ગરમીની અસર ચર્ચો. 10
- 2 કુકિંગ મટિરિયલના નામ લખી રેઈઝિંગ એજન્ટ વિષે સમજાવો. 10
- 3 પાકશાસ્ત્રમાં વપરાતા મસાલામાંથી કોઈ પણ છ મસાલા વિષે લખો. 10
- 4 પીણાં (બેવરેજીસ) વિષે વિસ્તૃત માહિતી આપો. 10
- 5 ડેઝર્ટસના પ્રકારો જણાવી તેના વિષે લખો. 10
- 6 બેકરી બનાવટો માટે વપરાતા કાચા પદાર્થોની યાદી કરી ચરબી તથા ઈંડા વિશે લખો. 10
- 7 હીટ ટ્રાન્સફરના પ્રકારો સમજાવો. 10
- 8 માઈક્રોવેવ ઓવન વિષે વિગતવાર માહિતી આપો. 10
- 9 ટૂંકનોંધ લખો : 10
(1) પાકશાસ્ત્ર - એક વિજ્ઞાન તરીકે
(2) મસાલાનું મહત્ત્વ
- 10 ટૂંકનોંધ લખો : 10
(1) મસાલા તરીકે વપરાતી સુગંધી વનસ્પતિ
(2) બેકરી આઈટમમાં વપરાતા પ્રવાહી પદાર્થો.

ENGLISH VERSION

Instructions : (1) Each question carries 10 marks.
(2) Answer any five question out of ten.

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | Describe the effect of heat on different nutrients. | 10 |
| 2 | Name the different cooking material and explain raising agents. | 10 |
| 3 | Write about any six spices used in cookery. | 10 |
| 4 | Explain - Beverages. | 10 |
| 5 | Write about different types of desserts. | 10 |
| 6 | List the ingredients used in bakery products and explain baking fat and eggs. | 10 |
| 7 | Explain - kinds of heat transfer. | 10 |
| 8 | Give detailed information about Microwave Oven. | 10 |
| 9 | Write short notes :
(1) Cookery - as a science
(2) Importance of spices | 10 |
| 10 | Write short notes :
(1) Aromatic herbs and plants used as spices
(2) Moisturizing agents used in bakery items. | 10 |
