Seat No.: _____ *Enrolment No._____*

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY
Diploma Semester -III Examination January- 2010

Subject code: 335601 **Subject Name: Traditional and fancy cookery**
Date: 21 / 01 / 2010 **Time: 11.00 am – 1.30 pm**
Total Marks: 70

Instructions:

1. **Attempt all questions.**
2. **Make suitable assumptions wherever necessary.**
3. **Figures to the right indicate full marks.**
4. **English version Authentic**

Q.1	(a)	Write the importance of weights and measures. Give the names of the equipments used for weights and measures.	**05**
	(b)	Write about Gujarati's daily food menu.	**05**
	(c)	Write about Punjabi's daily food menu.	**04**
Q.2	(a)	Write in detail about any two equipments used for weights and measures.	**07**
	(b)	Write in detail about the characteristics of Maharashtrian food pattern.	**07**
		OR	
	(b)	Give the list of special raw materials used in cooking.	**07**
Q.3	(a)	What are the points to be kept in mind while purchasing raw materials?	**05**
	(b)	Give the list of spices that are used in South and the North of India.	**05**
	(c)	Write the method of preparing any two Maharashtrian sweets.	**04**
		OR	
Q.3	(a)	Write the method of preparing any two South Indian recipes.	**05**
	(b)	Describe the structure of an egg.	**05**
	(c)	What are the changes that occur on meat during cooking?	**04**
Q.4	(a)	What is the meaning of Continental Cooking? Write the method of preparing any two Continental recipes.	**05**
	(b)	What are the points to be kept in mind while decorating salads?	**05**
	(c)	Write in detail about various types of salads.	**04**
		OR	
Q. 4	(a)	Write the importance of salads and cold drinks.	**05**
	(b)	Write in detail about the characteristics of pudding.	**05**
	(c)	What are the points to be kept in mind while preparing cold drinks?	**04**
Q.5	(a)	Write in detail about the types of cold drinks.	**05**
	(b)	Write the nutritive value of an egg.	**05**
	(c)	What are the changes that occur on an egg during cooking?	**04**
		OR	
Q.5	(a)	Explain the characteristics of Bengali food.	**05**
	(b)	Write any two method of preparing Bengali sweet.	**05**
	(c)	Explain the characteristics of Chinese food.	**04**

****

સૂચના:

1. **તમામ પાંચ પ્રશ્નોના જવાબ ફરજીયાત છે.**
2. **જરૂર જણાય ત્યાં યથાયોગ્ય ધારણાઓ બાંધવી.**
3. **જમણી બાજુ દર્શાવેલ આંકડા પ્રશ્નોના પૂરા ગુણ દર્શાવે છે.**
4. **અંગ્રેજી પત્ર આધારભૂત ગણાશે.**

પ્રશ્ન–૧

	અ	તોલ અને માપનું મહત્વ લખો. તોલ અને માપ માટે વપરાતા સાધનોના નામ આપો.	**05**
	બ	ગુજરાતીઓનું દૈનીક ફુડ મેનુ લખો.	**05**
	ક	પંજાબીઓનું દૈનીક ફુડ મેનુ લખો.	**04**
પ્રશ્ન–૨	અ	તોલ અને માપ માટે વપરાતા કોઈપણ બે સાધનો વિષે વિસ્તારથી લખો.	**07**
	બ	મહારાષ્ટ્રીયન ખાદ્યના લક્ષણો વિષે વિસ્તારથી લખો.	**07**
		અથવા	
	બ	કુકીંગ માટે વપરાતા સ્પેશીયલ કાચા ખાદ્યોનુ લીસ્ટ બનાવો	**07**
પ્રશ્ન–૩			
	અ	કાચા ખાદ્યોની ખરીદી કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતો ધ્યાનમા રાખશો?	**05**
	બ	ઉતર અને દક્ષીણ ભારતમાં વપરાતા મસાલાઓની યાદી બનાવો	**05**
	ક	કોઈપણ બે મહારાષ્ટ્રીયન મીઠાઇ બનાવવાની રીત લખો.	**04**
		અથવા	
પ્રશ્ન–૩			
	અ	દક્ષીણ ભારતની કોઈપણ બે વાનગી બનાવવાની રીત લખો.	**05**
	બ	ઈંડાનું બંધારણ સમજાવો.	**05**
	ક	મીટને રાંધતી વખતે તેના પર કેવા કેવા ફેરફારો થાય છે?	**04**
પ્રશ્ન–૪			
	અ	કોંટીનેંટલ કુકીંગ એટલે શું? કોઈપણ બે કોંટીનેંટલ વાનગી બનાવવાની રીત લખો.	**05**
	બ	સલાડને આકષક બનાવવા તમેશું ધ્યાનમા રાખશો?	**05**
	ક	જુદા જુદા પ્રકારના સલાડ વિષે વિસ્તારથી લખો.	**04**
		અથવા	
પ્રશ્ન–૪			
	અ	સલાડ અને કોલ્ડ્રીંકસનું મહત્વ સમજાવો.	**05**
	બ	પુડીંગના લક્ષણો વીષે વિસ્તારથી લખો.	**05**
	ક	કોલ્ડ્રીંકસ તૈયાર કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતો ધ્યાનમા રાખશો?	**04**
પ્રશ્ન–૫			
	અ	કોલ્ડ્રીંકસના પ્રકારો વીષે વીસ્તારથી લખો.	**05**
	બ	ઈંડાનું પોષણમૂલ્ય લખો.	**05**
	ક	કુકીંગ દરમ્યાન ઈંડાપર કેવા કેવા ફેરફારો થાય છે?	**04**
		અથવા	
પ્રશ્ન–૫			
	અ	બંગાળી ખાદ્યના લક્ષણો વિષે વિસ્તારથી લખો	**05**
	બ	કોઈપણ બે બંગાળી મીઠાઇ બનાવવાની રીત લખો.	**05**
	ક	ચાઇનીઝ વાનગીઓની લાક્ષણિકતા જણાવો.	**04**

****