Seat No.: _____ Enrolment No._____

ગુજરાત ટેકનોલોજીકલ યુનિવર્સીટી

ડીપ્લોમા. (હોમ સાયન્સ) સેમેસ્ટર–૧ પરીક્ષા જાન્યુઆરી – ૨૦૦૯

વિષય કોડ :૩૧૦૦૨૦

વિષયનુ નામઃ કુકીંગ મેથડર્સ

તારીખ : ૧૨ / ૦૧ / ૨૦૦૯ **સમય : ૧૧.૦૦ થી ૧૩.૩૦**

કુલ ગુણઃ ૭૦

સૂચનાઃ

1. **બધાજ પ્રશ્નોના જવાબ આપવા ફરજીયાત છે..**
2. **જરૂર જણાય ત્યાં યથા યોગ્ય ધારણાઓ બાંધવી.**
3. **જમણી બાજુ દર્શાવેલ આંકડા પ્રશ્નોના પૂરા ગુણ દર્શાવે છે.**
4. **પ્રશ્નપત્રની અંગ્રેજી પ્રત આધારભૂત ગણવી.**

પ્રશ્ન.૧ ખાધ્ય ને રાંધવાની જરૂરિયાત લખો. અને રાંધણ પધ્ધતિની ગમે તે પાંચ પધ્ધતિઓ લખો. **14**

પ્રશ્ન.૨

(અ) માઈક્રોવેવ ઓવનની રચના અને વાપરવાની પધ્ધતિ લખો. **07**

(બ) કાચા ખાધ્યને વધારે પૌષ્ટિક બનાવવાની તરકીબો જણાવો. **07**

અથવા

(બ) કાચા ખાધ્ય પદાર્થની અગત્યતા વિશે લખો. **07**

પ્રશ્ન.૩ તોલમાપમાં વપરાતા સાધનોનું લીસ્ટ કરો અને તોલમાપમાં વપરાતા સાધનોની અગત્યતા અને વાપરવાની યોગ્ય વર્ણવો. **14**

અથવા

પ્રશ્ન.૩ ખોરાકની રચના અને પાચકતા પર જુદી જુદી રાંધણ પધ્ધતિની અસર વિસ્તારથી સમજાવો. **14**

પ્રશ્ન.૪ વ્યાખ્યા આપો **14**

૧. કનીડ ૨. કયુબ ૩. સ્ટીમ ૪. બાર્બેકયુ

૫. ચોપ ૬. સ્ટુપ ૭. પૂરી

અથવા

પ્રશ્ન–૪ ખાધ્યને ફણગાવવાથી અને આથો લાવવાથી તેમાં થતાં ફેરફારો જણાવો. **14**

પ્રશ્ન–૫ ખાધ્યને તૈયાર કરવા માટે વપરાતાં સાધનો વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપો. **14**

અથવા

પ્રશ્ન–૫ નીચેનાને સમજાવો **14**

૧. સોલર કુકર

૨. ફ્રીજ