

Seat No.: \_\_\_\_\_

Enrolment No.\_\_\_\_\_

# GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

Diploma Sem-I Remedial examination March 2009

**Subject code:310020**

**Subject Name: Cooking Methods**

Date:31 /03 /2009

Time: 14:00pm.To-16:30pm

**Total Marks: 70**

**Instructions:**

1. Attempt all questions.
2. Make suitable assumptions wherever necessary.
3. Figures to the right indicate full marks.

**Q.1** Why food is cooked ? Explain **14**

**Q.2**  
(a) List down various cooking methods used in general with example **07**  
(b) Explain fermentation **07**

**OR**

(b) Explain Pressure cooking **07**

**Q.3** Explain microwave cooking and its benefits **14**

**OR**

**Q.3** Explain importance of weight & measures in cooking and compare metric measurement and household measurement. **14**

**Q.4** Explain the effect of various cooking procedure on digestibility and composition of foods in short. **14**

**OR**

**Q.4** Explain sprouting process and the nutritional changes carried out during it. **14**

**Q.5** Explain the importance of low calorie diet and how you can prepare it. **14**

**OR**

**Q.5** Explain various methods of food fortification **14**

\*\*\*\*\*

**ગુજરાત ટેકનોલોજીકલ યુનિવર્સિટી**  
**ગીલોમા.સેમે-૧, રેમીડીયલ પરીક્ષા માર્ચ - ૨૦૦૬**

વિષય કોડ : ૩૧૦૦૨૦

વિષયનું નામ: કુર્કીગ મેથર્ડ્સ

તારીખ : ૩૧ / ૦૩ /૨૦૦૬

સમય : ૧૪ -૦૦ થી ૧૬.૩૦

કુલ ગુણ: ૭૦

**સૂચના:**

1. તમામ પાંચ 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 અંગેજી પત આધારભૂત ગણવી.

પ્રશ્ન.૧	આહાર શા માટે રાંધ્વામાં આવે છે ? વર્ણવો.	14
પ્રશ્ન.૨	(અ) સામાન્ય રીતે વપરાતી રસોઈની પદ્ધતિઓની યાદી તેના ઉદાહરણ સાથે વર્ણવો. (બ) આથી લાવવાની પ્રક્રિયા વર્ણવો.	07 07
	અથવા	
	(બ) પેશર કુર્કીગ વર્ણવો.	07
પ્રશ્ન.૩	માઈક્રોવેવથી રસોઈ પદ્ધતિ વર્ણવો અને તેના ફાયદા વર્ણવો.	14
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	રસોઈમાં તોલ અને માપનાં ઉપયોગનું મહત્વ વર્ણવો અને મેટ્રીક માપો અને ધરેલુ માણની તુલના કરો.	14
પ્રશ્ન.૪	જુદી જુદી રસોઈની પદ્ધતિઓની આહારના બંધારણ અને પાચનકિયા પર થતી અસરો ટૂંકમાં વર્ણવો.	14
	અથવા	
પ્રશ્ન-૫	ફાળગાવવાની પ્રક્રિયા વર્ણવો. આ પ્રક્રિયા દરમિયાન થતાં પોખણના ફેરફારો વર્ણવો.	14
	અથવા	
પ્રશ્ન-૬	ખાદ્યાનું પોખણ મુલ્ય વધારવાની જુદી જુદી પદ્ધતિ વર્ણવો.	14

\*\*\*\*\*