



Seat No. _____

HAN-007-2013005

**B. Sc. (Sem. III) (CBCS)
(W.E.F. 2019) Examination**

June - 2023

**Home Science (FN) : Paper - 5
(Modern Cookery)
(New Course)**

Faculty Code : 007

Subject Code : 2013005

Time : 2 / Total Marks : 50

સૂચના : (1) બધા પ્રશ્નોના જવાબ આપવા જરૂરી છે.
(2) બધા પ્રશ્નોના ગુણ સરખા છે.

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | કુર્કીંગ મટીરીયલ્સના નામ લખી કોઈપણ ત્રણ સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | બેકરી બનાવટો માટે વપરાતા કાચા પદાર્થનાં નામ લખી કોઈપણ બે સમજાવો. | 10 |
| 2 | લખો : ગરમીથી ખાદ્ય પદાર્થના સ્વરૂપમાં થતા ફેરફારો. | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | ડેઝર્ટનું વર્ગીકરણ, પોષણ મૂલ્ય, કુર્કીંગ ટીપ્સ અને સવિર્ગ સમજાવો. | 10 |
| 3 | બેકરીની વાનગી બનાવતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાનાં મુદ્દાઓ લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | મસાલાઓ વિશે માહિતી આપો. | 10 |
| 4 | લખો : ઈંડા | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | લખો : સૂપ અને સોસ | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) | 10 |
| | (1) ફૂડ ટેકનોલોજીમાં પ્રગતિ | |
| | (2) કોઈપણ બે એરોમેટીક હર્બસ અને પ્લાન્ટ | |
| | (3) કઠોળની વાનગી | |
| | (4) બોઈલીંગ પોઈન્ટ અને દબાણ વચ્ચેનો સંબંધ | |

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) Attempt all questions.
(2) All questions carry equal marks.

- 1 Write about name of cooking materials and explain any three. **10**
OR
- 1 Write about ingredients used for bakery items and explain any two. **10**
- 2 Write : Changes of state and heat. **10**
OR
- 2 Explain classification nutritive value cooking tips and serving of desserts. **10**
- 3 Write about point to consider while making bakery items. **10**
OR
- 3 Basic information about spices. **10**
- 4 Write : Eggs **10**
OR
- 4 Write : Soups & Sauces. **10**
- 5 Write short notes. (any two) **10**
(1) Advance in food technology
(2) Any two aromatic herbs & plant
(3) Recipes of pulses
(4) Relation of boiling point to pressure
-