

Seat No.: _____

Enrolment No. _____

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

Diploma Semester -I Examination January- 2010

Subject code: 310020

Date: 02 / 02 / 2010

Subject Name: Cooking Methods

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 is Authentic

- Q.1** (a) Define terms –(1) Grind (2) Dough (3) Simmer (4) Puree (5) Knead (6) Stew (7) Dust **14**
- Q.2** (a) Give information about any Five equipments needed in cooking procedure. **07**
(b) Describe importance of low calories diets? **07**
OR
(b) Write structure of Microwave oven. **07**
- Q.3** (a) Describe the necessity of cooking Food? **07**
(b) Discuss about moist heat cooking Methods. **07**
OR
- Q.3** (a) Give importance of raw foods. **07**
(b) Discuss about dry heat cooking Methods. **07**
- Q.4** (a) Describe names of weight & measuring equipments .Explain. **07**
(b) Describe method of Food fortification. **07**
OR
- Q. 4** (a) State changes during fermentation & sprouting. **07**
(b) Write short notes- Cooking in Aluminum foil. **07**
- Q.5** (a) Write short notes- solar cooking. **07**
(b) Explain the effect of different cooking method on the digestibility & composition of food. **07**
OR
- Q.5** (a) Define effect of cooking method on food protein & starch. **07**
(b) Explain any three electrical equipments needs in various cooking procedures. **07**

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. અંગ્રેજીપ્રત આધારભૂત ગણાશે.

પ્રશ્ન-૧	અ	ટર્મ સમજાવો.(1) ગ્રાઇંડ (2) ડો (3) સીમર(4) પૂરી(5)નીડ (6)સ્ટુયુ (7)ડસ્ટ	14
પ્રશ્ન-૨	અ	ખાધ્યને તૈયાર કરવા માટે વપરાતા કોઇ પણ પાંચ સાધનો વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપો.	07
	બ	ઓછી શક્તિ(કેલરી) આપતા ખાધ્યોનું મહત્વ સમજાવો.	07
		અથવા	
	બ	માઇક્રોવેવ ઓવનની રચના સમજાવો.	07
પ્રશ્ન-૩	અ	ખાધ્યને રાંધવા માટેની જરૂરીયાત વણવો.	07
	બ	રાંધણ પદ્ધતિમાં ભીની ગરમીથી રાંધણ પદ્ધતિ સમજાવો.	07
		અથવા	
પ્રશ્ન-૩	અ	કાચા ખાધ્યોનું મહત્વ સમજાવો.	07
	બ	રાંધણ પદ્ધતિમાં સુકી ગરમીથી રાંધણ પદ્ધતિ સમજાવો	07
પ્રશ્ન-૪	અ	ખાધ્યના તોલ અને માપ કરવાના સાધનો જણાવો અને સમજાવો.	07
	બ	ખાધ્ય નું પોષણ મુલ્ય વધારવાની જુદી જુદી રીતો વર્ણવો.	07
		અથવા	
પ્રશ્ન-૪	અ	આથો આવવો અને ફણગાફૂટવાની પ્રક્રિયા માં ખાધ્યમાં થતાં ફેરફાર જણાવો.	07
	બ	ટુંક નોંધ લખો- એલ્યુમીનીયમ ફોઇલમાં રાંધવું	07
પ્રશ્ન-૫	અ	ટુંક નોંધ લખો- સોલર કુકીંગ	07
	બ	ખોરાકની રચના અને પાચકતા પર જુદી જુદી રાંધણ પદ્ધતિની અસરવિસ્તારથી સમજાવો.	07
		અથવા	
પ્રશ્ન-૫	અ	જુદી જુદી રાંધણ પદ્ધતિની પ્રોટીન અને સ્ટાર્ચ પર અસર જણાવો.	07
	બ	ગમે તે ત્રણ ઇલેક્ટ્રીકથી ચાલતા રાંધણ પદ્ધતિમાં વપરાતા સાધનોને સમજાવો.	07
