



ભારત સરકાર / અંતરિક્ષ વિભાગ / ભારત સરકાર / અંતરિક્ષ વિભાગ /
GOVERNMENT OF INDIA / DEPARTMENT OF SPACE
અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (ઇસરો) / અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (ઇસરો) /
SPACE APPLICATIONS CENTRE (ISRO)

અમદાવાદ / અહમદાબાદ / AHMEDABAD



ADVT. No. : SAC:01:2018, dtd. 10/03/2018-PART-IV (Post Code : 14)

રસોઇ ના પદ ની પસંદગી માટે લિખિત પરીક્ષા / રસોઈया पद के चयन के लिए लिखित परीक्षा /

Written Test for selection to the Post of Cook

દિનાંક / દિનાંક / Date	20/01/2019 (રવિવાર / रविवार / Sunday)	પ્રશ્ન પુસ્તિકા સીરીઝ / प्रश्न पुस्तिका सीरीज़ / Question Booklet Series
પરીક્ષા સમય / परीक्षा का समय / Test Timings	12:00 – 13:30 hrs.	A
પ્રશ્નો ની સંખ્યા / प्रश्नों की संख्या / No. of Questions	80	
મહત્તમ અંક / अधिकतम अंक / Maximum Marks	320	

પરીક્ષાર્થી માટેના નિર્દેશ / उम्मीदवार के लिए निर्देश / Instructions to the candidate

1. પરીક્ષાર્થી ઉત્તર આપવાનું પ્રારંભ કરતા પહેલા પ્રશ્ન પુસ્તિકા અને ઓએમઆર જવાબીપત્રિકા ને ધ્યાનપૂર્વક વાંચી લેવું. / अभ्यर्थी उत्तर देना प्रारंभ करने से पूर्व प्रश्न पुस्तिका एवं ओएमआर उत्तर शीट में दिए गए अनुदेशों को ध्यानपूर्वक पढ़ें. / Candidate should read carefully the instructions in the Question Booklet and OMR Answer Sheet before start answering.
2. પરીક્ષા પ્રારંભ થયા પછી તરત, પરીક્ષાર્થી આ પ્રશ્ન પુસ્તિકા ની પડતાલ અવશ્ય કરે કે કોઈ છપાયા વગરનું કે ફાટેલું પૃષ્ઠ વિગેરે ના હોય. જો એવું હોય તો એને બરોબર પ્રશ્ન પુસ્તિકામાં બદલી લેવું. / परीक्षा प्रारंभ होने के तुरन्त बाद, अभ्यर्थी इस प्रश्न पुस्तिका की पड़ताल अवश्य कर लें कि इसमें कोई बिना छपा, फटा या छूटा हुआ पृष्ठ अथवा प्रश्नांश, आदि न हो। यदि ऐसा है, तो उसे सही प्रश्न पुस्तिका से बदल लें. / Immediately after the commencement of the examination, candidate should check that this Question Booklet **does not** have any unprinted or torn or missing pages or items, etc. If so, get it replaced by a proper Question Booklet.
3. પ્રશ્ન પુસ્તિકા 80 પ્રશ્નો ની છે. પ્રશ્નો ચાર ઉત્તરો ની સાથે વસ્તુનિષ્ઠ પ્રકાર ના છે જેમાં ફક્ત એક ઉત્તર અસંદિગ્ધ રૂપ થી સચ્ચો હશે. પ્રશ્ન-પત્ર 80 પ્રશ્નોં વાલી એક પ્રશ્ન-પુસ્તિકા છે. પ્રશ્ન ચાર ઉત્તરોં કે સાથ વસ્તુનિષ્ઠ પ્રકાર કે છે, જિનમેં સે કેવલ એક ઉત્તર અસંદિગ્ધ રૂપ સે સહી હોગા. / The question paper is in the form of a Question Booklet with **80** questions. Questions are of objective type with four answers indicated, of which only one is unambiguously correct.
4. તમારા ઉત્તરો ને માર્ક કરવા માટે ઓએમઆર શીટ પર લખવા/બબલ કરવા માત્ર બોલ પોઇન્ટ પેન (કાળી/બ્લુ)નો જ પ્રયોગ કરશો. ઓએમઆર માં જરૂરી જાણકારી ભરવી અને ઉત્તર પત્રમાં આપેલ નિર્દેશો ના અનુસાર ઓએમઆર પત્રક માં સંબંધિત અંડાઆકાર ના ગોળાને ભરવું સાચ્યો જવાબ આપવા માટે. / अपने उत्तर को मार्क करने के लिए ओएमआर शीट पर लिखने/बबल करने के लिए मात्र बॉल पॉइंट पेन (काला या नीला) का ही प्रयोग करें। ओएमआर शीट में आवश्यक जानकारी भरें और उत्तर पत्रक में दिए गए निर्देशों के अनुसार ओएमआर पत्रक में संबंधित अंडाकार गोले को भरते हुए सही उत्तर का चयन करें. / Use only Ball Point Pen (Black or Blue) for writing / bubbling on OMR sheet. Enter all required details and select the right answer by marking the corresponding oval on the OMR sheet as per the instructions given in the OMR sheet.

કૃપા કરી ને આ પ્રશ્ન પુસ્તિકાના છેલ્લા પૃષ્ઠ ને જોવું વિશેષ માહિતી માટે / कृपया शेष अनुदेशों के लिए इस बुकलेट का अंतिम पृष्ठ देखें. /

Please see the last page of this booklet for rest of the instructions



	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / રસોઈયા / COOK	

1. નીચે આપેલમાંથી બંધનકારક પ્રતિનિધિ કયુ છે?

- (a) ઈંડા (b) લીંબુ
(c) બ્રેડ ના ટુકડા (d) બટાટા

निम्नलिखित में से कौन-सा बन्धकी एजेंट है?

- (a) અણ્ડા (b) નીંબૂ
(c) બ્રેડ કે ટુકડે (d) આલૂ

Which among the following is a binding agent?

- (a) Egg (b) Lemon
(c) Bread crumbs (d) Potatoes

2. ભોજન સમારોહ માં ગારની એ એક

- (a) શણગારવું (b) સલાદ
(c) સાથેની સામગ્રી (d) સ્વાદ માટે વપરાતો પદાર્થ

गुलदस्ता-गार्नि एक

- (a) ચુનના, સજાવટ (b) સલાદ હૈ
(c) સંલગ્ન વસ્તુ હૈ (d) સ્વાદ બઢાને કા એજેન્ટ હૈ

Bouquet garni is a _____.

- (a) Garnish (b) Salad
(c) Accompaniment (d) Flavouring Agent

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઇસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઈ / रसोईया / COOK	SET A
---	---	-------------------------

3. મકાઈના લોટ નો ઉપયોગ ખોરાક માં કરાય છે ઘણું કરીને આને માટે

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| (a) સ્વાદમાં વધારો કરવા | (b) શોભા નો વધારો કરવા |
| (c) રંગ ઉમેરવા | (d) ઘટ્ટતા નો વધારો કરવા |

ભુટ્ટે કે આટે કો, ખાને મેં આમતૌર પર ઉપયોગ કિયા જાતા હૈ

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| (a) સ્વાદ બઢાને કે લિય | (b) પૂર્ણતા બઢાને કે લિય |
| (c) રંગ જોડને કે લિય | (d) ગાઢાપન બઢાને કે લિય |

Cornflour is mostly used in food for _____.

- | | |
|-------------------|----------------------|
| (a) Adding taste | (b) Adding richness |
| (c) Adding colour | (d) Adding thickness |

4. કયા શૂક્ષ્મ જંતુઓ થી દૂધ ગું દહી મા પરિવર્તન થાય છે?

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| (a) ક્લોસ્ટ્રિડિયમ (Clostridium) | (b) સ્ટ્રેપ્ટોકોકસ (Streptococcus) |
| (c) લેક્ટોબેસીલીયસ (Lactobacillus) | (d) ઇસ્કીરિહિયા (Escherichia) |

કૌન-સી બૈક્ટીરિયા દૂધ કો દહી મેં પરિવર્તિત કરતી હૈ?

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (a) ક્લોસ્ટ્રિડિયમ | (b) સ્ટ્રેપ્ટોકોકસ |
| (c) લૈક્ટોબેસિલ્લસ | (d) ઇસ્કીરિહિયા |

Which bacteria turns milk to curd?

- | | |
|-------------------|-------------------|
| (a) Clostridium | (b) Streptococcus |
| (c) Lactobacillus | (d) Escherichia |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

5. આલુ દમ બનારસી તૈયાર થાય છે _____ના વપરાશ થી

- | | |
|------------------|------------------|
| (a) બાફેલા બટેટા | (b) શેકેલા બટેટા |
| (c) ભરેલા બટેટા | (d) વાટેલા બટેટા |

આલુ દમ બનારસી _____ કા ઉપયોગ કર બનાયા જાતા હૈ।

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| (a) ઉબલે આલુ સે | (b) સિંકી યા પકે આલુ સે |
| (c) ભરવા આલુ સે | (d) મૈશ કી ટાઈ આલુ સે |

Aloo dum banarasi is prepared using _____.

- | | |
|----------------------|---------------------|
| (a) Boiled potatoes | (b) Baked potatoes |
| (c) Stuffed potatoes | (d) Mashed potatoes |

6. “કોટેજ ચીઝ” સંજ્ઞાનો ઉલ્લેખ નો સંકેત છે

- | | |
|-----------------|--------------|
| (a) શેડ્ડાર ચીઝ | (b) પનીર |
| (c) પારમેસન ચીઝ | (d) ગૌડા ચીઝ |

‘કોટેજ ચીઝ’ ઇસ શબ્દ કા સંબંધ હૈ

- | | |
|--------------------|-----------------|
| (a) ચેડ્ડર ચીઝ સે | (b) પનીર સે |
| (c) પારમેસન ચીઝ સે | (d) ગૌડા ચીઝ સે |

The term “cottage cheese” is referred to _____.

- | | |
|---------------------|------------------|
| (a) Cheddar Cheese | (b) Paneer |
| (c) Parmesan Cheese | (d) Gauda Cheese |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

7. નીચે આપેલમાંથી કયો યુરોપખંડ નો છોડ છે?

- | | |
|-------------|------------------|
| (a) થાઈમ | (b) રોઝ મેરી |
| (c) ઓરીગેનો | (d) ઉપરનાં બધા જ |

इनमें से कौन-सा यूरोपीय शाक

- | | |
|--------------|----------------|
| (a) बनजवायान | (b) रोज़ मेरी |
| (c) ऑरिगानो | (d) ऊपर के सभी |

Which among the following is a continental herb?

- | | |
|-------------|-------------------|
| (a) Thyme | (b) Rose Mary |
| (c) Oregano | (d) All the above |

8. દૂધને જંતુ રહિત બનાવવું એ એક પ્રક્રિયા છે _____ ના નિકાલ માટે.

- | | |
|---------------|-----------|
| (a) પેથોજીન્સ | (b) પેસ્ટ |
| (c) રોડન્ટ | (d) વીડ્સ |

निर्जीवीकरण वह प्रक्रिया, जिससे _____ को खत्म किया जाता है।

- | | |
|------------|--------------|
| (a) रोगजनक | (b) नाशक-जीव |
| (c) कृन्तक | (d) अपतृण |

Pasteurization is a process to eliminate _____.

- | | |
|---------------|-----------|
| (a) Pathogens | (b) Pest |
| (c) Rodents | (d) Weeds |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઇસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઇસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઇ / રસોઈયા / COOK	SET A
---	--	-------------------------

9. ચરબી ના કોશમંડળ માંથી ચરબીને કાઢવાની પ્રક્રિયા _____ નામ થી પ્રસિદ્ધ છે.

- | | |
|--------------|-----------------|
| (a) ઘટિતાર્થ | (b) સમસ્થિતિકરણ |
| (c) સંપૃક્તિ | (d) બંધનકારક |

वसीय ऊतक से चर्बी का बाहर निकालने की प्रक्रिया को कहते हैं

- | | |
|--------------|---------------|
| (a) પ્રતિદાન | (b) સજાતીયકરણ |
| (c) સંતૃપ્તિ | (d) બન્ધક |

The process of extracting fat from fatty tissues is known as _____.

- | | |
|----------------|--------------------|
| (a) Rendering | (b) Homogenisation |
| (c) Saturation | (d) Binding |

10. લાંબાગાળા માટે થાળીઓમાં ઊર્જા ને ટકાવી રાખવામાટે કયા સાજસંરજામ નો વપરાશ થાય છે આહાર સેવા ક્ષેત્ર માં?

- | | |
|---------------|---------------|
| (a) ગરમ પ્લેટ | (b) સાલામંદર |
| (c) O.T.G | (d) બેઇન-મેરી |

खाद्य पदार्थ सेवा क्षेत्र में खाद्य पदार्थों को अधिक समय तक गर्म रखने के लिए उपयोगी उपकरण क्या है?

- | | |
|---------------|---------------|
| (a) હૉટ પ્લેટ | (b) સેલમૈન્ડર |
| (c) O.T.G | (d) બૈન-મેરી |

Which equipment is used to maintain the heat of dishes in a food service area for long time?

- | | |
|---------------|----------------|
| (a) Hot plate | (b) Salamander |
| (c) O.T.G | (d) Bain-marie |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

11. નીચે આપેલમાંથી કઈ સંજ્ઞા નો ઉપયોગ થાય છે ખોરાક ની વિગતને શાણગારવા માટે?

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| (a) મીઠું મરચું નાંખવો તે | (b) ટોર્પીંગ્સ |
| (c) શાણગારવું તે | (d) પાર દર્શક તૈલી રંગ |

निम्नलिखित में से किस शब्द का उपयोग खाद्य पदार्थों को सजाने के बारे में किया जाता है?

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| (a) નમક-મિર્ચ ડાલના | (b) બઢિયા (સબસે ઊપર કી પરત) |
| (c) સજાવટ | (d) ગ્લેઝિંગ |

Which among the following is the term used to decorate food items?

- | | |
|----------------|--------------|
| (a) Seasonings | (b) Toppings |
| (c) Garnish | (d) Glazing |

12. આમાંથી કયુ પાળેલા મરઘાં ના હેઠળ આવે છે?

- | | |
|----------|------------|
| (a) વીથલ | (b) વેનીસન |
| (c) ફોઉલ | (d) બેકોન |

इनमें से कौन-सा मुरगी पालन के तहत आता है?

- | | |
|------------------|---------------|
| (a) બછડે કા માંસ | (b) મૃગમાંસ |
| (c) મુરગા | (d) સૂકર-માંસ |

Which of these comes under poultry?

- | | |
|----------|-------------|
| (a) Veal | (b) Venison |
| (c) Fowl | (d) Bacon |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / રસોઈયા / COOK	

13. _____એ ખરાબ આરોગ્યશાસ્ત્ર નો દાખલો છે.

- | | |
|---------------|------------------------|
| (a) કાપેલા નખ | (b) ચોખ્ખો યુનીફોર્મ |
| (c) લાંબાવાળ | (d) ઉપરમાંથી એકેય નહીં |

_____બુરે સ્વાસ્થ્યકર કા ઉદાહરણ છે.

- | | |
|---------------|-----------------------------|
| (a) કટે નાખૂન | (b) સાફ યૂનિફોર્મ |
| (c) લમ્બે બાલ | (d) ઉપરોક્ત મેં સે કોઈ નહીં |

_____ is an example of poor hygiene?

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| (a) Trimmed nails | (b) Cleaned uniforms |
| (c) Long hair | (d) None of the above |

14. ગાર્ડમિન્જર સંજ્ઞા _____ને સંકેત કરે છે.

- | | |
|----------------|-----------------|
| (a) ભોજનાલય | (b) ઠંડુ રસોડું |
| (c) કેફેટેરીયા | (d) કસાઈ વાડો |

ગાર્ડિમેન્જર નામક શબ્દ કા સંબંધ છે

- | | |
|----------------|----------------|
| (a) દાવત | (b) શીત-રસોઈઘર |
| (c) કેફેટેરીયા | (d) કસાઈઘરા |

Gardemanager is a term referred to _____.

- | | |
|---------------|------------------|
| (a) Banquets | (b) Cold Kitchen |
| (c) Cafeteria | (d) Butchery |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO रसोई / रसोईया / COOK	SET A
---	---	------------------

15. બોમ્બે ડક એક પ્રકાર નું _____ છે.

- | | |
|-------------------|-----------|
| (a) બતક | (b) માછલી |
| (c) ડૂકડરનું માંસ | (d) મરઘી |

बाम्बे बतख एक प्रकार का

- | | |
|------------------|------------|
| (a) बतख है | (b) मछली |
| (c) सुअर का गोشت | (d) मुर्गी |

Bombay duck is a kind of _____.

- | | |
|----------|-------------|
| (a) Duck | (b) Fish |
| (c) Pork | (d) Chicken |

16. આમાંથી શેનો ઉપયોગ થાય છે મુખ્ય રીતે સાંભાર ની સુગંધ ના પ્રતિનિધિ તરેકે?

- | | |
|---------------|------------|
| (a) રાઈ | (b) હીંગ |
| (c) લાલ મરચાં | (d) કોથમીર |

इनमें किसका उपयोग, साम्बार में मुख्य सुगन्ध एजेंट के रूप में होता है?

- | | |
|---------------|-----------|
| (a) सरसों | (b) हींग |
| (c) लाल मिर्च | (d) धनिया |

Which among these is used as the main flavouring agent in Sambhar?

- | | |
|----------------|----------------|
| (a) Mustard | (b) Asafoetida |
| (c) Red Chilly | (d) Coriander |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (ઈસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / રસોઈયા / COOK	

17. યોજા એ મુખ્ય મૂળ છે _____ નું.

- | | |
|----------------------|-------------|
| (a) કાર્બોહાઇડ્રેટ્સ | (b) પ્રોટીન |
| (c) ખનિજ | (d) આયર્ન |

ચાવલ _____ કા મુખ્ય સ્ત્રોત છે.

- | | |
|--------------------|-------------|
| (a) કાર્બોહાઇડ્રેટ | (b) પ્રોટીન |
| (c) મિનરલ | (d) લોહા |

Rice is a chief source of _____.

- | | |
|-------------------|--------------|
| (a) Carbohydrates | (b) Proteins |
| (c) Minerals | (d) Iron |

18. ઓટ્સ બને છે કઠોળના છોડ થી એને કહેવાય છે _____

- | | |
|-----------|-----------------|
| (a) ઘઉં | (b) એવીના સતીવા |
| (c) બારલી | (d) બાજરી |

જई, ધાન્ય પૌધે સે બના હોતા હૈ, જિસે કહતે હૈ _____.

- | | |
|-----------|-----------------|
| (a) ગેહૂં | (b) અવીના સતીવા |
| (c) જૌ | (d) બાજરા |

Oats is made from cereal plant called _____.

- | | |
|------------|------------------|
| (a) Wheat | (b) Avena Sativa |
| (c) Barley | (d) Millet |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઇ / रसोईया / COOK	

19. વીલોઉટ છે એક _____

- | | |
|----------------|--------------|
| (a) પાતળું સુપ | (b) જાડો સુપ |
| (c) સોસ | (d) પ્યોરી |

વેલોટ છે _____।

- | | |
|--------------|--------------|
| (a) પતલા સૂપ | (b) ગાઢા સૂપ |
| (c) સૉસ | (d) શોરબા |

Veloute is a _____.

- | | |
|---------------|----------------|
| (a) Thin soup | (b) Thick soup |
| (c) Sauce | (d) Puree |

20. રોઉક્સ એ મિશ્રણ છે _____

- (a) દૂધ અને કાંદા
(b) ચરબી અને લોટ
(c) લોટ અને સ્ટોક
(d) સ્ટોક અને સોસ

રૌક્સ _____ કા મિશ્રણ છે।

- (a) દૂધ और प्याज़
(b) चर्बी और आटा
(c) आटा और सब्जियों या मांस को पकाने से निकता पानी
(d) स्टॉक और सॉस

Roux is a mixture of _____.

- (a) Milk and onion
(b) Fat and flour
(c) Flour and stock
(d) Stock and sauce

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

21. નીચે આપેલમાંથી શેનો વપરાશ થાય છે ખોરાક ને તેલ ની થોર થી સજાવવા માટે?

- | | |
|-------------------|-------------|
| (a) સુંવાળી સપાટી | (b) સ્ટાર્ચ |
| (c) ચીઝ | (d) લોટ |

निम्नलिखित में से किसका उपयोग, व्यंजनों पर तेली रूप देने के लिए होता है?

- | | |
|-------------|-------------|
| (a) ગ્લેઝેસ | (b) સ્ટાર્ચ |
| (c) ચીઝ | (d) આટા |

Which among the following is used to give an oily coating to dishes?

- | | |
|------------|------------|
| (a) Glazes | (b) Starch |
| (c) Cheese | (d) Flour |

22. ગોળ આખ્ખી માછલી ના એક ભાગ નાં હાડકાં ને આડું કાપવું તે છે _____

- | | |
|-------------|--------------|
| (a) ડાર્ને | (b) મીગનોન |
| (c) સુપ્રીમ | (d) મેડાલીયન |

एक बड़े पूरे गोल मछली के, हड्डी पर एक भाग के काटने को कहते है _____।

- | | |
|-------------|-------------|
| (a) ડેન | (b) સુકુમાર |
| (c) સુપ્રીમ | (d) ગોલાકાર |

A section of fish cut across the bone of a large whole round fish is _____.

- | | |
|-------------|---------------|
| (a) Darne | (b) Mignon |
| (c) Supreme | (d) Medallion |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઈ / रसोईया / COOK	SET A
---	---	-------------------------

23. એ ખાવાનું બનાવવાની પ્રક્રિયા જેમાં દારુ એક ગરમ પાનમાં મેળવવામાં આવે જેથી જ્વાળા નીકળે

- | | |
|--------------|---------------|
| (a) ગ્રીલીંગ | (b) રોસ્ટીંગ |
| (c) ફ્લેમ્બે | (d) ટેમ્પરીંગ |

एक ऐसा पकाने की प्रक्रिया जिसमें गरम बर्तन में शराब मिलाकर लपटे पैदा की जाती है

- | | |
|------------------------------|--------------|
| (a) ભૂનના | (b) તપાના |
| (c) ફ્લેમ્બે (લપટો પર પકાના) | (d) મન્દીકૃત |

A cooking procedure in which alcohol is added to a hot pan to create burst of flames.

- | | |
|--------------|---------------|
| (a) Grilling | (b) Roasting |
| (c) Flambe | (d) Tempering |

24. માછલી “N” ચીપ્સ _____ નો સંકેત છે.

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| (a) ફીશ ફીંગર્સ | (b) ગ્રીલ્ડ માછલી |
| (c) ક્રમ્બ તળેલી માછલી | (d) બેટર્ડ ફ્રાઇડ માછલી |

फिश ‘एन’ चिप्स का संबंध है

- | | |
|---------------------|-------------------|
| (a) ફિશ ફિન્ગર્સ | (b) ભુની મછલી |
| (c) ક્રમ્બ તલી મછલી | (d) લપસી તલી મછલી |

Fish “N” Chips refers to _____.

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| (a) Fish fingers | (b) Grilled fish |
| (c) Crumb fried fish | (d) Battered fried fish |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / રસોઈયા / COOK	

25. સોડીયમ બેન્ઝોએટ છે એક

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| (a) સ્વાદિષ્ટ બનાવતો પદાર્થ | (b) સંરક્ષણ |
| (c) ગળ્યું કરવું | (d) ભેળસેળમાં વપરાતું |

સોડિયમ બેન્ઝોએટ છે

- | | |
|---------------------------|-------------|
| (a) સ્વાદ દેને વાળા એજન્ટ | (b) સંરક્ષક |
| (c) મિઠાસ દેને વાળા | (d) મિલાવટી |

Sodium Benzoate is a _____.

- | | |
|----------------------|------------------|
| (a) Flavouring agent | (b) Preservative |
| (c) Sweetener | (d) Adulterant |

26. મોનોસોડિયમ ગ્લુટામેટ વિખ્યાત છે _____ તરીકે પણ.

- | | |
|-----------------|------------------|
| (a) કોમન મીઠું | (b) ચાઇનીઝ મીઠું |
| (c) કાળું મીઠું | (d) મીઠું પીટર |

મોનોસોડિયમ ગ્લુટામેટ કો _____ મી કહા જાતા હૈ.

- | | |
|--------------|----------------|
| (a) નમક | (b) ચૈનીસ નમક |
| (c) કાલા નમક | (d) સાલ્ટ પીટર |

Monosodium glutamate is also known as _____.

- | | |
|-----------------|------------------|
| (a) Common salt | (b) Chinese salt |
| (c) Black salt | (d) Salt peter |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO रसोई / रसोईया / COOK	SET A
---	---	-------------------------

27. કીમ ટોમેટો સુપ ને શેનાતી સજાવાય ?

- | | |
|---------------|--------------------|
| (a) ક્રુટોન્સ | (b) ન્યુડલ્સ |
| (c) પાસ્તા | (d) બ્રાઉન્ડ કાંદા |

टमाटर के सूप के क्रीम के लिए सजावट क्या है?

- | | |
|-------------|----------------|
| (a) ક્રુટૉન | (b) નૂડલ |
| (c) પાસ્તા | (d) ભુને પ્યાજ |

What is the garnish for cream of tomato soup?

- | | |
|-------------|--------------------|
| (a) Crutons | (b) Noodles |
| (c) Pasta | (d) Browned onions |

28. તમે કેવી રીતે નક્કી કરશો કે એક ઇંડુ તાજું છે ?

- (a) તે એક પાણી થી ભરેલ વાડકામાં નીચે જતું રહે છે અને ત્યાં જ સ્થિર થાય છે.
(b) તે પાણી થી ભરેલ વાડકામાં તરી આવે છે.
(c) તે પાણી થી ભરેલ વાડકામાં પહેલાં ડૂબી જાય છે અને પછી ઉપરની તરફ તરી આવે છે.
(d) તેને પાણીમાં નાંખવાથી તૂટી જાય છે.

अण्डे की ताज़गी आप कैसे पहचानेंगे?

- (a) પાણી કે બર્તન મેં વહ નીચે બેઠ જાયેગા
(b) પાણી કે બર્તન મેં વહ સતહ પર તૈરેગા
(c) પાણી કે બર્તન મેં પહેલે ડૂબેગા ફિર ઊપર ઊઠેગા
(d) પાણી મેં ડાલને પર ટૂટેગા

How can you determine if an egg is fresh?

- (a) It sinks to the bottom in a bowl of water and rests at bottom
(b) It floats to the surface in a bowl of water
(c) It sinks first and later rises up to the surface in a bowl of water
(d) It breaks when put in water

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / રસોઈયા / COOK	

29. માંસનો છૂંદો એટકે કે _____

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| (a) - ઉકાળેલું માંસ | (b) વાટેલું ટીપેલું માંસ |
| (c) માંસના નાના ટુકડાં | (d) છીણેલું માંસ |

કીમા का अर्थ है

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| (a) उबला मांस | (b) मैश किया गया मांस का पेस्ट |
| (c) मांस के छोटे टुकड़े | (d) धज्जी उडायी गई मांस |

Minced meat means _____.

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| (a) Boiled meat | (b) Mashed meat paste |
| (c) Small pieces of meat | (d) Shredded meat |

30. તળેલ માછલી ની સાથેની સામગ્રી છે _____

- | | |
|-------------------|---------------------|
| (a) લાલ કરંટ જેલી | (b) શેકેલી ગ્રેવી |
| (c) ટાર્ટારે સોસ | (d) હોર્સ રૅડિશ સોસ |

तली मछली का संलग्न वस्तु है

- | | |
|---------------------|---------------------|
| (a) लाल करेन्ट जेली | (b) भुनी यखनी |
| (c) टारटार सॉस | (d) हॉर्स रैडिश सॉस |

Accompaniment of fried fish is _____.

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| (a) Red current jelly | (b) Roast gravy |
| (c) Tartare sauce | (d) Horse Raddish Sauce |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

31. રશિયન સલાદ ને શાણગારવું એ _____

- | | |
|------------------|-------------------|
| (a) માયોનીસે સોસ | (b) ટામેટા નો સોસ |
| (c) વીનીગર | (d) ઓયસ્ટર સોસ |

રુસી સલાદ કા મસાલા હૈ

- | | |
|-----------------|----------------|
| (a) મેયાનૈસ સૉસ | (b) ટમૉટો સૉસ |
| (c) સિરકા | (d) શુક્તિ સૉસ |

Dressing for Russian Salad is _____.

- | | |
|----------------------|------------------|
| (a) Mayonnaise sauce | (b) Tomato sauce |
| (c) Vinegar | (d) Oyster sauce |

32. સામગ્રીઓ ની સૂચી એક શ્રેષ્ઠ વાનગી માટે જે વ્યવસ્થિત રસોઈ બનાવવાની પદ્ધતિ, નિર્માણ,સ્વાદ અને એક નિયુક્ત મંડળ દ્વારા સ્વિકૃત કરવામાં આવે છે એને કહેવાય છે _____.

- | | |
|--------------|----------------------|
| (a) પર સ્ટોક | (b) વ્યંજન સૂચિ |
| (c) માહિતી | (d) સ્ટાનડર્ડ માહિતી |

एक बड़े पैमाने में बनाये जानेवाले व्यंजन जो सही ढंग के पकाने के तरीका, स्वाद, प्रकृति को बताता है और एक फलक द्वारा स्वीकार किया गया है, उस व्यंजन के अंश की सूची को कहते हैं _____।

- | | |
|---------------|-----------------|
| (a) પાર સ્ટૉક | (b) વ્યંજન-સૂચી |
| (c) નુસખા | (d) માનક નુસખા |

List of ingredients for a dish with quantity which describes proper cooking method, texture, taste and accepted by a panel is called _____.

- | | |
|---------------|---------------------|
| (a) Par stock | (b) Menu |
| (c) Recipe | (d) Standard Recipe |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઇ / રસોઈયા / COOK	SET A
---	--	-------------------------

33. મેગ્નીટ્રોન નો વપરાશ થાય છે _____

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| (a) કોમ્બીનેશન ઓવન્સ | (b) ઈન્ડક્શન હીટર |
| (c) માઈક્રોવેવે ઓવન્સ | (d) સાલમન્ડર |

મૈગ્રેટ્રોન કા ઉપયોગ હોતા હૈ

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| (a) સંયુક્તિ અવેન | (b) અધિષ્ઠાપન હીટર |
| (c) મૈક્રોવેવ અવેન | (d) સેલૈમેન્ટર (સમન્દર) |

Magnetron is used in _____.

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| (a) Combination ovens | (b) Induction heaters |
| (c) Microwave ovens | (d) Salamander |

34. નીચે આપેલમાંથી કઈ એક કુદરતી સંરક્ષણ પદ્ધતિ નથી?

- | | |
|-------------------|----------------|
| (a) સ્મોકીંગ | (b) સૂકાવવું |
| (c) મીઠું લગાવવું | (d) કલાઈ કરવું |

इनमें से कौन-सा, प्राकृतिक संरक्षक तरीका नहीं है?

- | | |
|---------------|--------------|
| (a) धूम्रपान | (b) सुखाना |
| (c) नमक लगाना | (d) कलाईकारी |

Which among the following is not a natural preservation method?

- | | |
|-------------|-------------|
| (a) Smoking | (b) Drying |
| (c) Salting | (d) Tinning |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (ઈસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / રસોઈયા / COOK	

35. દિવાસળી ના આકાર માં સમારેલ શાકભાજી ને કહેવાય છે _____.

- | | |
|--------------|-------------|
| (a) જુલીયેન | (b) બ્રુનોઝ |
| (c) શીફોન્ડે | (d) મિનસિંગ |

सब्जियों के माचिस के दिया सलाई जितने टुकड़ों में काटने को कहते हैं _____।

- | | |
|---------------|----------------|
| (a) જ્યૂલિયેન | (b) બ્રૂનોઝ |
| (c) ચિફ્ફોનેડ | (d) કીમા બનાના |

Match stick cuts of vegetable are called _____.

- | | |
|----------------|--------------|
| (a) Julienne | (b) Brunoise |
| (c) Chiffonade | (d) Mincing |

36. ખોરાક ની ગુણવત્તા ને ઘટાડનાર કોઈપણ વસ્તુ, રંગો નું મેળવણા જેનો ઉપયોગ ન કરવાનો હુકમ હોય, સસ્તા પદાર્થ વગેરે નો સમાવેશ કરીએ, તેને કહેવાય છે _____.

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| (a) દૂષિત કરવા વાળું | (b) ભેળસેળ વાળું |
| (c) કડક રોગ પેદા કરનાર પદાર્થ | (d) પેથોજન |

जो भी, उच्च कोटि के खाने में निषिद्ध रंगों और सस्ती सामग्री को मिलाकर उसकी उत्कृष्टता को कम करता है, कहलाता है

- | | |
|--------------|------------|
| (a) પ્રદૂષક | (b) મિલાવટ |
| (c) કૈન્સરજન | (d) રોગજનક |

Anything which lowers the quality of food by the addition of prohibited colours, cheaper substance, etc., is called _____.

- | | |
|----------------|-----------------|
| (a) Pollutant | (b) Adulterants |
| (c) Carcinogen | (d) Pathogen |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

37. FSSAI નો સબંધ છે _____.

- (a) ખોરાક ભેળસેળ ની પ્રક્રિયા (Food adulteration)
- (b) ખોરાક આરોગ્યશાસ્ત્ર (Food hygiene)
- (c) ખોરાક ને ઝેરીલું કરવું (Food poisoning)
- (d) ખોરાક સુરક્ષા અને આદર્શ (Food safety and standards)

FSSAI का संबंध है

- (a) खाद्य प्रदूषण से
- (b) खाद्य स्वास्थ्य से
- (c) खाद्य विषाक्तिकरण से
- (d) खाद्य सुरक्षा एवं मानक

FSSAI is related to _____.

- (a) Food adulteration
- (b) Food hygiene
- (c) Food poisoning
- (d) Food safety and standards

38. ખોરાક ઝેરીલું બનવાનું કારણ _____.

- (a) બેક્ટીરીયા
- (b) વાઈરસ
- (c) ટોક્સીન્સ
- (d) ઉપરના બધા જ

खाद्य-विषाक्तिकरण होती है

- (a) बैक्टीरिया से (जीवाणु)
- (b) वैरस से (विषाणु)
- (c) टॉक्सिन से (जीव-विष)
- (d) उपरोक्त सभी

Food poisoning is caused by _____.

- (a) Bacteria
- (b) Virus
- (c) Toxins
- (d) All the above

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઇસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

39. શેલોટ્સ, સુરણ, ટરનીપ શેના ઉદાહરણો છે _____.

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| (a) ફ્લાવર શાકભાજી | (b) ભૂંગળી વાળા શાકભાજી |
| (c) ઈન્ડીયન મેરો | (d) પતાં વાળા શાકભાજી |

छोटे प्याज, रतालु, शलगम, उदाहरण हैं _____।

- | | |
|--------------------|-------------------|
| (a) ફૂલ સબ્જિયાં | (b) કન્દ સબ્જિયાં |
| (c) ભારતીય કુમ્હડા | (d) પત્તા સબ્જી |

Shallots, yam, turnip are examples of _____.

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| (a) Flower vegetables | (b) Tuber vegetables |
| (c) Indian marrow | (d) Leafy vegetables |

40. ઓજસદ્રવ્ય, લીપીડ્સ, વિટામીન્સ, મિનરલ્સ, કાર્બોહાઇડ્રેટ્સ આની હેઠળ આવે _____.

- | | |
|----------------|-----------------|
| (a) પૌષ્ટિક કણ | (b) ચરબી |
| (c) લીપીડ્સ | (d) ડિસ્સાચરાઇડ |

प्रोटीन, लिपिड, विटामिन, मिनरल, कार्बोहाइड्रेट, _____ के तहत आते हैं।

- | | |
|----------------|-----------------|
| (a) પૌષ્ટિક કણ | (b) ચર્બી |
| (c) લિપિડ | (d) ડિસાચ્ચરાઇડ |

Proteins, lipids, vitamins, minerals, carbohydrates come under _____.

- | | |
|---------------|-------------------|
| (a) Nutrients | (b) Fats |
| (c) Lipids | (d) Disaccharides |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO रसोई / रसोईया / COOK	SET A
---	--	-------------------------

41. ઝાડછોડ નું તેલ આનું સર્વશ્રેષ્ઠ ઉગમ સ્થાન છે _____.

- | | |
|---------------|---------------|
| (a) વિટામીન A | (b) વિટામીન K |
| (c) વિટામીન D | (d) વિટામીન C |

પૌધોં સે નિકલા તેલ _____ કા બેહતરીન સ્ત્રોત હૈ।

- | | |
|---------------|---------------|
| (a) વિટામિન A | (b) વિટામિન K |
| (c) વિટામિન D | (d) વિટામિન C |

Plant oils are the best sources for _____.

- | | |
|---------------|---------------|
| (a) Vitamin A | (b) Vitamin K |
| (c) Vitamin D | (d) Vitamin C |

42. આ શબ્દ _____ ઉદ્દેશો છે અમુક પૌષ્ટિક આહાર લેવા માટે અને આરોગ્ય વજન સંચાલન માટે.

- | | |
|----------------|---------------|
| (a) ઓછી કેલેરી | (b) કસરત કરવી |
| (c) મોટાપો | (d) ડાયેટ |

_____ શબ્દ, સ્વસ્થ વજન કો બનાયે રખને કે લિએ વિશિષ્ટ આહાર લેને કે લિએ ઉપયોગી હૈ।

- | | |
|---------------|-------------|
| (a) કમ કૈલોરી | (b) વ્યાયામ |
| (c) મોટાપા | (d) ડયટ |

The word _____ often implies the use of specific intake of nutrition for health weight management.

- | | |
|-----------------|--------------|
| (a) Low calorie | (b) Work out |
| (c) Obesity | (d) Diet |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઇ / रसोईया / COOK	

43. એ ખોરાક કે જેમાં પ્રાણીઓ ના હોય અથવા પ્રાણીઓને મારીને બનતો માલ કોઈ પણ રીતે કે પ્રકારે એને કહેવાય છે

_____.

- | | |
|---------------------|------------------|
| (a) શાકાહારી | (b) વેગન |
| (c) લેક્ટો શાકાહારી | (d) ઓવો શાકાહારી |

વહ ડાયટ જિસમેં કિસી બી પ્રકાર કા કોઈ પશુ ઉત્પાદ નહીં હોતા ઉસે કહતે હૈ _____।

- | | |
|------------------|------------------|
| (a) શાકાહારી | (b) વેગન |
| (c) દુધ-શાકાહારી | (d) ઓવો-શાકાહારી |

A diet that includes no animals or animal products of any kind or form is called _____.

- | | |
|----------------------|--------------------|
| (a) Vegetarian | (b) Vegan |
| (c) Lacto vegetarian | (d) Ovo vegetarian |

44. તેલવાળી માછલીનું ઉદાહરણ કયુ છે?

- | | |
|------------|-------------|
| (a) મેકરેલ | (b) હેક્ટોક |
| (c) હાલિબટ | (d) ટરબોટ |

इनमें से कौन-सा तेली-मछली का उदाहरण है?

- | | |
|-------------------|-------------|
| (a) મૈકરેલ-બાંગડા | (b) હૈડ્ડોક |
| (c) હાલિબટ | (d) ટરબોટ |

Which is an example of oily fish?

- | | |
|--------------|-------------|
| (a) Mackerel | (b) Haddock |
| (c) Halibut | (d) Turbot |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઈ / रसोईया / COOK	SET A
---	--	-------------------------

45. નીચે આપેલમાંથી કઈ શેલ માછલી નથી?

- | | |
|---------------|---------------|
| (a) મુસ્સેલ | (b) ઓયેસ્ટર્સ |
| (c) સ્કેલોપ્સ | (d) લેમ પ્રે |

इनमें से कौन-सा शंख-मीन नहीं है?

- | | |
|-------------|------------------|
| (a) શામ્બુક | (b) શુક્તિ |
| (c) ઘોંઘા | (d) પ્રહાર શિકાર |

Which among the following is not a shell fish?

- | | |
|--------------|--------------|
| (a) Mussel | (b) Oysters |
| (c) Scallops | (d) Lam prey |

46. એ ચરબી જે મેળવેલ હોય શુદ્ધ શાકભાજી નાં તેલથી અથવા માછલી ના તેલથી અથવા પ્રાણી ની ચરબીથી જેને માખણ ની જગ્યા એ વપરાશમાં લેવામાં આવે તે છે

- | | |
|-----------|---------------|
| (a) લાર્ડ | (b) માર્ગારિન |
| (c) ચીઝ | (d) વનસ્પતિ |

चर्बी, जो, परिष्कृत सब्जियों के तेलों का मिश्रण या मछली के तेल या पशु की चर्बी है, इनका उपयोग मक्खन के बदले में किया जा सकता है।

- | | |
|-------------------|--------------|
| (a) સુઅર કી ચર્બી | (b) માર્જરીન |
| (c) ચીઝ | (d) વનસ્પતિ |

Which fat is a blend of refined vegetable oils or fish oil or animal fat which could be used as replacement for butter?

- | | |
|------------|----------------|
| (a) Lard | (b) Margarine |
| (c) Cheese | (d) Vanaspathi |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઈ / रसोईया / COOK	SET A
---	---	-------------------------

47. મસાલેદાર માંસ એક નળી ના આકારના ઢાંકણામાં ભરવામાં આવે તેને કહેવાય છે _____.

- (a) હેમ (b) બેકોન
(c) સોસેજ (d) બધા જ

મસાલેદાર બલ માંસ, जिसको नली जैसे कसिंग में बंद किया जाता है, कहलाता है _____।

- (a) સુઅર કા સૂઆ માંસ (b) સુઅર કા માંસ
(c) ગુલ્મા (d) સખી

Seasoned force meat enclosed in a tube like casing is called _____.

- (a) Ham (b) Bacon
(c) Sausage (d) All

48. ઇંડામાં રહેલ સફેદ દ્રવ્ય થી બનાવેલ એક ફ્રેન્ચ પુડિંગ જે સ્વાદિષ્ટ સુગંધિત, મલાઈદાર હોય છે એ છે _____.

- (a) કસ્ટર્ડ પુડિંગ (b) મોઉશી
(c) સૂફલે (d) ફ્રુટ ટ્રિફલ

एक फ्रॉन्सिसी पुडिंग जो हल्का, सुगंधित, स्वादिष्ट, क्रीमी और अण्डे के सफेद भाग से बना है _____।

- (a) કસ્ટર્ડ પુડિંગ (b) મૂસ
(c) સૂફલે (d) ફ્રૂટ ટ્રેફલ

A French pudding which is light, fluffy, flavoured, creamy and made with egg white is _____.

- (a) Custard pudding (b) Mousse
(c) Souffle (d) Fruit trifle

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઇ / रसोईया / COOK	SET A
--	--	-------------------------

49. _____ પુડિંગ નું ઉદાહરણ છે

- | | |
|---------------------|------------------|
| (a) કેરેમેલ કસ્ટર્ડ | (b) બદામ ની જેલી |
| (c) પાઇનેપલ પુડિંગ | (d) બધા જ |

_____ પુડિંગ કા ઉદાહરણ હૈ।

- | | |
|--------------------|----------------|
| (a) કેરમલ કસ્ટર્ડ | (b) બાદામ જેલી |
| (c) પૈનપ્પલ પુડિંગ | (d) સબી |

_____ is an example of pudding.

- | | |
|-----------------------|------------------|
| (a) Caramel custard | (b) Almond jelly |
| (c) Pineapple pudding | (d) All |

50. શેફ ના ગળાને ફરતે શેનાથી ઢાંકવામાં આવે છે જેથી પરસેવો ચુસી શકે?

- | | |
|------------|-------------|
| (a) એપરોન | (b) ડસ્ટર |
| (c) નેપડીન | (d) સ્કાર્ફ |

सेफ के गर्दन भाग के पसीने को सोखने के लिए कौन से आवरण का उपयोग होता है?

- | | |
|------------|-------------------|
| (a) एप्रन | (b) डस्टर (झाड़न) |
| (c) नैपकिन | (d) स्कार्फ |

What is used to cover the neck part of a chef to absorb the sweating?

- | | |
|------------|------------|
| (a) Apron | (b) Duster |
| (c) Napkin | (d) Scarf |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઈ / રસોઈયા / COOK	SET A
---	---	-------------------------

51. વાળ કાપેલા, નખ સ્વચ્છ રાખવા, દરરોજ નહાવું, ચોખ્ખો પોશાક પહેરવો વિગેરે શેના હેઠળ આવે છે _____

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| (a) સુરક્ષા | (b) આહાર માપદંડ |
| (c) દર્શનીય બનાવવું | (d) ખોરાક પકાવવાની આવડત |

બાલ કાટના, નાखून छोटे रखना, रोज नहाना, साफ यूनिफॉर्म पहनना इत्यादि ये आते हैं _____।

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| (a) સુરક્ષા કે તહત | (b) ખાદ્ય માનક કે તહત |
| (c) શિક્ષણ | (d) પકાને કી પ્રતિભા |

Cutting hair, trimming nails, taking daily bath, wearing clean uniforms, etc comes under _____.

- | | |
|--------------|--------------------|
| (a) Safety | (b) Food standard |
| (c) Grooming | (d) Cooking skills |

52. “શેફ” શબ્દ _____ શબ્દ છે

- | | |
|-----------|-------------|
| (a) જર્મન | (b) ફ્રેન્ચ |
| (c) લેટીન | (d) ગ્રીક |

“Chef” यह _____ શબ્દ છે.

- | | |
|-----------|-------------|
| (a) જર્મન | (b) ફ્રેન્ચ |
| (c) લેટિન | (d) ગ્રીક |

The word “Chef” is a _____ word.

- | | |
|------------|------------|
| (a) German | (b) French |
| (c) Latin | (d) Greek |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઇ / રસોઈયા / COOK	

53. ગરમ તેલ માં રાઈ ના દાણા, મીઠો લીમડો, સમારેલા કાંદા, સૂકું મરચું વિગેરે શેકીને દાળ ઉપર રેડવું, સાંભાર અથવા બીજી વાનગીઓ ઉપર આને કહેવાય છે _____.

- (a) રેન્ડરીંગ (b) સોઉટીંગ
(c) ટેમ્પરીંગ (d) નીડીંગ

सरसों के दानों को, मीठे नीम के पत्तो; कटे प्याज, सूखे मिर्च इत्यादि को गरम तेल में भूनकर, दाल साम्बार या अन्य व्यंजनों में ऊपर से डालने को कहते हैं _____।

- (a) સમર્પણ (b) તલના
(c) સંતુલિત કરના (d) ગૂંથના

Roasting mustard seeds, curry leaves, chopped onions, dry chilly, etc in hot oil and pouring over dal, sambar or other dishes is called _____.

- (a) Rendering (b) Sautéing
(c) Tempering (d) Kneading

54. પાર ઉકાળવું શાકભાજી ને પાણીમાં અથવા બાફવું કે જેથી ફોલી શકાય આને કહેવાય છે _____.

- (a) બ્લીચીંગ (b) ઉકાળવું
(c) બફીમાં પકાવવું (d) બ્લાન્ચીંગ

पानी या भाप में सब्जियों को उसनना उबालना, उनके छिलकों को निकालने के लिए इस प्रक्रिया को कहा जाता है _____।

- (a) વિરંજિત કરના (b) ઉબાલના
(c) પકાના (d) વિવર્ણ

Par boiling vegetables in water (or) steam in order to remove skin is known as _____.

- (a) Bleaching (b) Boiling
(c) Baking (d) Blanching

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

55. જોરાક ને ઘીમા તપેલા દ્રવ્ય થી પકાવવું ઉકાળવાના બિંદુ થી ઓછું તેનું નામ છે _____.

- | | |
|-----------------|-----------------|
| (a) પાર બોઈલીંગ | (b) ડબલ બોઈલીંગ |
| (c) પોચીંગ | (d) બ્રુઈંગ |

उबलने की बिंदु के नीचे, सिमसिमाते तरल में, खाने को पकाने को कहा जाता है _____।

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| (a) ઉસનના ઉબાલના | (b) દ્વિ ઉબાલના |
| (c) ગરમ પાની મેં તલના | (d) મદ્યકરણ |

Cooking food items in simmering liquid below boiling point is named as _____.

- | | |
|-----------------|--------------------|
| (a) Par boiling | (b) Double boiling |
| (c) Poaching | (d) Brewing |

56. લોટમાં કયુ પ્રોટીન હોય છે?

- | | |
|---------------|-----------------|
| (a) ગ્લુટેન | (b) અલ્બુમિન |
| (c) ગ્લોબુલિન | (d) ઉપરના બધા જ |

आटे में उपस्थित प्रोटीन, इनमें से कौन-सा है?

- | | |
|---------------|-----------------|
| (a) લાસા | (b) શ્વેતક |
| (c) ગ્લોબુલિન | (d) ઉપરોક્ત સભી |

Which is the protein present in flour?

- | | |
|--------------|-------------------|
| (a) Gluten | (b) Albumin |
| (c) Globulin | (d) All the above |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઈ / रसोईया / COOK	SET A
---	---	-------------------------

57. એ ટાઈપ ની ફૂગ જે વાઈન ના આથામાં અને બ્રેડ શેકવામાં ઉપયોગ માં લેવાય છે _____.

- | | |
|----------------|-------------|
| (a) માર્લ્ડચુ | (b) સ્મુટ્સ |
| (c) સેપ્રોફાઈટ | (d) ઈસ્ટ |

फफूँद के प्रकार, जिसका उपयोग वैन के किण्वन के लिए उपयोगी है और ब्रेड को पकाने में उपयोगी है _____।

- | | |
|-------------|----------|
| (a) ફફૂંદી | (b) સ્મટ |
| (c) મૃતજીવી | (d) खमीर |

Types of fungus that is used for fermentation of wine and in baking bread _____.

- | | |
|----------------|-----------|
| (a) Mildew | (b) Smuts |
| (c) Saprophyte | (d) Yeast |

58. મીઠાનું રસાયણિક નામ શું છે?

- | | |
|---------------------|----------------------|
| (a) સોડિયમ નાઈટ્રેટ | (b) સોડિયમ ક્લોરાઈડ |
| (c) સોડિયમ બેન્ઝોએટ | (d) સોડિયમ નાઈટ્રાઈટ |

नमक का रसायनिक नाम क्या है?

- | | |
|---------------------|----------------------|
| (a) સોડિયમ નાઈટ્રેટ | (b) સોડિયમ ક્લોરૈડ |
| (c) સોડિયમ બેનઝોટ | (d) સોડિયમ નાઈટ્રાઈટ |

What is the chemical name of salt?

- | | |
|---------------------|---------------------|
| (a) Sodium Nitrate | (b) Sodium Chloride |
| (c) Sodium Benzoate | (d) Sodium Nitrite |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

59. નાના દાણા, કેસ્ટોર, ચાસણી, બ્રાઉન, ક્યુબ વિગેરે પરિભાષા શેના જૂદા નમૂના દર્શાવે છે _____.

- | | |
|----------|---------------|
| (a) ખાંડ | (b) આજીનોમોટો |
| (c) ચરબી | (d) ગરમ મસાલો |

दानेदार, एरण्ड, ऐसिंग, बाउन (भूनना) घन इत्यादि इन शब्दों का संबंध भिन्न प्रकार के _____ से है।

- | | |
|-----------|---------------|
| (a) શક્કર | (b) અજિનોમોટો |
| (c) ચર્બી | (d) મસાલે |

Granulated, castor, icing, brown, cube, etc are the terms referred to denote different types of _____.

- | | |
|-----------|----------------|
| (a) Sugar | (b) Ajinomotto |
| (c) Fats | (d) Spices |

60. કઠોળ તથા ચોખામાંથી છોતરાં કાઢવા સાફ કરવું તેને કહેવાય છે _____

- | | |
|------------|------------|
| (a) વીડીંગ | (b) રોપવું |
| (c) મીલીંગ | (d) શેલીંગ |

दाल और चावल से भूसे को निकालने को कहा जाता है

- | | |
|-----------|-------------------|
| (a) નિરાઈ | (b) બુઆઈ |
| (c) પેષણ | (d) છિલકા નિકાલના |

Cleaning the husk from cereals and rice is called _____.

- | | |
|-------------|--------------|
| (a) Weeding | (b) Sowing |
| (c) Milling | (d) Shelling |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

61. ચરબી ને દૂધમાંથી મલાઈ છૂટું પાડવાના સાધન થી કાઢીને કયા નમૂનાનું દૂધ બનાવાય છે

- (a) સ્કિમ્ડ દૂધ (b) હોમોજીનાઇસ્ડ દૂધ
(c) ટોન્ડ દૂધ (d) ફીલ્ડ દૂધ

કિસ પ્રકાર કે દૂધ કો, ક્રીમ વિભાજક મેં ડાલકર, ચર્બી નિકાલકર તૈયાર કિયા જાતા હૈ?

- (a) મલાઈ ઉતારા દૂધ (b) સમાંગતિક દૂધ
(c) હલ્કા દૂધ (d) ભરા દૂધ

Which type of milk is prepared by removing fat from milk in a cream separator?

- (a) Skimmed milk (b) Homogenised milk
(c) Toned milk (d) Filled milk

62. એ પ્રક્રિયા જ્યારે ખોરાકીય વસ્તુઓ ને પળાળી રાખી અને કોટીંગ કરવું મસાલાના મિશ્રણ માં ભોજન પકાવતાં પહેલાં જેથી સ્વાદ અને સુગંધ કેળવાય આ પ્રસિદ્ધ છે _____.

- (a) ક્રીમિંગ (b) મેરિનેટીંગ
(c) બ્લેન્ડીંગ (d) બાઈન્ડીંગ

खाद्य पदार्थों को, पकाने से पहले, मसालों के मिश्रण में डालकर उन्हें आवरित करने और भिगोये जाना, उनमें स्वाद और खुशबू बढ़ाने के लिए किया जाता है। इसको कहते हैं _____।

- (a) ક્રીમિંગ (b) મૈરિનેટિંગ (ભિગોના)
(c) મિશ્રણ (d) બાંધના

The process of coating and soaking food materials before cooking in a mixture of spices for imparting taste and flavour is known as _____.

- (a) Creaming (b) Marinating
(c) Blending (d) Binding

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઇસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઇ / रसोईया / COOK	

63. ગોળ મેળવાય છે _____.

- | | |
|--------------|--------------|
| (a) દાડમ રસ | (b) તાડ રસ |
| (c) શેરડી રસ | (d) સફરજન રસ |

गुड़ प्राप्त होता है

- | | |
|-------------------|-------------------|
| (a) અનાર કે જ્યૂસ | (b) ખજૂર કે જ્યૂસ |
| (c) ગન્ના | (d) સેબ કા જ્યૂસ |

Jaggery is obtained from _____.

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| (a) Pomegranate Juice | (b) Palm juice |
| (c) Sugar Cane | (d) Apple Juice |

64. કયા સલાદ ડ્રેસીંગ માં હોય છે સલાદ નું તેલ, ઈંડા નો પીળો ભાગ, વિનીગર અને રાઈ ના પાવડર નું મિશ્રણ?

- | | |
|---------------------|--------------|
| (a) વિનેગ્રેટી | (b) માયોનેસે |
| (c) થાઉસન્ડ આઈલેન્ડ | (d) ફ્રેન્ચ |

કિસ સલાદ કે ડ્રેસિંગ મેં સલાદ તેલ, અણ્ડે કા પીલા પદાર્થ, સિરકા ઓર સરસોં કે પાવડર કા મિશ્રણ હોતે હૈ?

- | | |
|--------------------|---------------|
| (a) વિનેગ્રેટ્ટ | (b) મૈયોન્નીસ |
| (c) થૌસેન્ડ ઇલૈન્ડ | (d) ફ્રેન્ચ |

Which Salad Dressing consists of an emulsion of salad oil, egg yolk, vinegar and mustard powder?

- | | |
|---------------------|----------------|
| (a) Vinegrette | (b) Mayonnaise |
| (c) Thousand island | (d) French |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

65. યા માં કયો ઉત્તેજક પદાર્થ સામેલ છે?

- | | |
|----------------|------------------|
| (a) હાઈપર ઝીંક | (b) ઝેનથાઈન |
| (c) ટેનાઈન | (d) થીયોબ્રોમાઈન |

चाय में कौन-सा उत्तेजक होता है?

- | | |
|----------------|-----------------|
| (a) હૈપર ઝિન્ક | (b) ક્સ્થજીની |
| (c) તારિજીની | (d) થિયોબ્રોમૈન |

Which is the stimulant contained in tea?

- | | |
|----------------|-----------------|
| (a) Hyper zinc | (b) Xanthine |
| (c) Tanine | (d) Theobromine |

66. ખાંડ ને ઉકાળીને મેળવેલ બ્રાઉન પ્રોડક્ટ, તેનો ઉપયોગ ઉપર કોટીંગ કરવામાં, સજાવવાના, વ્યંજન ને સુગંધિત કરવામાં લેવાય એ છે _____.

- | | |
|-----------------|---------------|
| (a) કેસ્ટર ખાંડ | (b) કેરેમલ |
| (c) કેન ખાંડ | (d) કેરબ સીરપ |

चीनी के भूरे उत्पाद को गर्म करने पर, आमतौर पर व्यंजनों पर आवरण या सजावट या खुशबू के लिए किया जाता है

- | | |
|--------------------|---------------|
| (a) એરન્ડ શર્કરા | (b) કૈરામેલ |
| (c) ગન્ને કા શક્કર | (d) કૈરબ સિરપ |

A brown product of sugar on heating, usually used for coating or decorating or flavouring dishes is _____.

- | | |
|------------------|-----------------|
| (a) Castor sugar | (b) Caramel |
| (c) Cane Sugar | (d) Carob Syrup |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

67. ત્રણ પડ વાળી સેન્ડવીચ જે ચીકન, બકોન, ટામેટાં, લીટ્યુસ, ચીઝ થી ભરેલ હોય એ કહેવાય છે

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| (a) બ્રેટવુસ્ટ સેન્ડવીચ | (b) ક્લબ સેન્ડવીચ |
| (c) રુબેન સેન્ડવીચ | (d) ઓપેન સેન્ડવીચ |

ત્રણ પરતીય સૈન્ડવિચ, જેમાં મુર્ગી, બેકન, ટમાટર, સલાદ, ચીઝ પડતા છે, કહેવાતા છે _____।

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| (a) બ્રેટવુસ્ટ સૈન્ડવિચ | (b) ક્લબ સૈન્ડવિચ |
| (c) રુબેન સૈન્ડવિચ | (d) ઓપેન સૈન્ડવિચ |

Triple decker sandwich filled with chicken, bacon, tomato, lettuce, cheese, is called _____.

- | | |
|------------------------|-------------------|
| (a) Bratwurst Sandwich | (b) Club Sandwich |
| (c) Reuben Sandwich | (d) Open Sandwich |

68. ક્રોઈસેન્ટ્સ ડેનીશ પેસ્ટ્રી, મફીન વિગેરે શેના પ્રકાર ના હેઠળ આવે છે?

- | | |
|----------------------|----------------|
| (a) બ્રેકફાસ્ટ રોલ્સ | (b) ડીનર રોલ્સ |
| (c) પેસ્ટરીસ | (d) બર્ગર્સ |

ક્રોઈસેન્ટ, ડેનીશ પેસ્ટ્રી, મફિન ઇત્યાદિ, કયા વર્ગીકરણ કે તહત આવે છે?

- | | |
|--------------------|--------------|
| (a) બ્રેકફાસ્ટ રોલ | (b) ડિનર રોલ |
| (c) પેસ્ટ્રી | (d) બર્ગર્સ |

Under which category Croissants Danish Pastry, Muffin, etc are coming?

- | | |
|---------------------|------------------|
| (a) Breakfast Rolls | (b) Dinner Rolls |
| (c) Pastries | (d) Burgers |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / રસોઈયા / COOK	

69. નીચે આપેલમાંથી “આઈસ બર્ગ” પરિભાષા સાથે શેનો સબંધ છે?

- | | |
|--------------------|---------------|
| (a) સેલેરી | (b) લ્યુટ્યુસ |
| (c) સ્પ્રિંગ ઓનિયન | (d) પાર્શલી |

इनमें से किसका संबंध ‘ऐस बर्ग’ से है?

- | | |
|----------------------------|-----------|
| (a) સેલરી | (b) સલાદ |
| (c) સ્પ્રિંગ આનિયન (પ્યાજ) | (d) અજમોદ |

Which one of the following is related to the term “Ice Berg”?

- | | |
|------------------|-------------|
| (a) Celery | (b) Lettuce |
| (c) Spring Onion | (d) Parsley |

70. મુખ્ય પારંપરિક ઈટાલીયન ખોરાક કયો છે?

- | | |
|------------|---------------|
| (a) ગૌલેશ | (b) સ્ટ્યૂ |
| (c) પાસ્ટા | (d) વોન્ટોન્સ |

परम्परागत इटालियन व्यूसीन का प्रधान भोजन है?

- | | |
|------------|---------------|
| (a) ગૌલેશ | (b) સ્ટ્યૂ |
| (c) પાસ્ટા | (d) વોન્ટોન્સ |

Which is a staple food of traditional Italian Cuisine?

- | | |
|-------------|-------------|
| (a) Gowlash | (b) Stew |
| (c) Pasta | (d) Wontons |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઈ / रसोईया / COOK	SET A
---	--	-------------------------

71. _____ આ પરિભાષા વપરાય છે જ્યારે, ઢાંકવું, ભરવું અથવા સજાવવાનું હોય શેકેલા માલ માટે જેવાકે કેકસ, કુકીસ વિગેરે

- | | |
|--------------|--------------|
| (a) લેયરીંગ | (b) લીવેનિંગ |
| (c) ટોપ્પીંગ | (d) આઈસિંગ |

કેક, કુકીસ ઇત્યાદિ પકાયે ગયેલા પદાર્થોને આવરીત કરવા, ભરવા અથવા સજાવવા માટે ઉપયોગી શબ્દ છે _____।

- | | |
|-----------------|--------------|
| (a) પરતીકરણ | (b) લીવેનિંગ |
| (c) ઊપરની સજાવટ | (d) એસિંગ |

_____ is the term used to cover, fill or decorate baked goods such as cakes, cookies, etc

- | | |
|--------------|---------------|
| (a) Layering | (b) Leavening |
| (c) Topping | (d) Icing |

72. એક ખુદી કિનાર વાળી પેસ્ટ્રી(અથવા) વાદળી જેમાં મીઠાસ હોય (અથવા) મસાલેદાર ભરણ _____એ છે.

- | | |
|----------------------------|-----------|
| (a) બ્લેક ફોરેસ્ટ પેસ્ટ્રી | (b) ફ્લાન |
| (c) રેડ વેલવેટ પેસ્ટ્રી | (d) ચીઝ |

एक खुले किनारे की पेस्ट्री या स्पंज जिसमें मीठा या नमकीन भरवाँ हो _____ वह है।

- | | |
|----------------------------|-------------|
| (a) બ્લૅક ફૉરેસ્ટ પેસ્ટ્રી | (b) ફ્લૅન |
| (c) રેડ વેલ્વેટ પેસ્ટ્રી | (d) ચીઝ કેક |

An open rimmed pastry (or) sponge containing sweet (or) savoury filling : _____

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| (a) Black forest Pastry | (b) Flan |
| (c) Red Velvet Pastry | (d) Cheese Cake |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (ઈસએસી)/ઈસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઈ / રસોઈયા / COOK	SET A
---	--	-------------------------

73. એક મોટી પેસ્ટ્રી જે પડમાં બનાવાયેલ જેને રાંધવાથી પહોળી થાય, અંદર હવા ના મોટા છિદ્રો બને

- (a) પફ પેસ્ટ્રી (b) નાની ક્રસ્ટ પેસ્ટ્રી
(c) ચોક્સ પેસ્ટ્રી (d) આમાંથી એકેય નહીં

एक बड़ी पेस्ट्री जो परतो में ऐसी बनी है जिनको पकाने पर उनमें बड़े हवा के थैले बनते हैं .

- (a) પફ પેસ્ટ્રી (b) છોટી ક્રસ્ટ પેસ્ટ્રી
(c) ચૌક્સ પેસ્ટ્રી (d) इनमें से कोई नहीं

A very large pastry made in layers that expand when cooked, with large air pockets inside

- (a) Puff pastry (b) Short crust pastry
(c) Choux pastry (d) None of these

74. રસાદાર માંસ ને રાંધવાની કળા લાંબી તથા ધીમી ઓછા તાપમાનમાં એ માંસને લાકડા થી કે કોલસા થી પ્રગટાવેલ તાપમાં પકાવવું એ

- (a) ગ્રીલિંગ (b) બારબીક્યુઇંગ
(c) રોસ્ટિંગ (d) ફ્લેમ્બેઇંગ

रसीले मांस को, लकड़ी या चारकोल के ऊपर धुँए से, लम्बे समय तक और धीमी आँच पर पकाने की कला है

- (a) ભૂનના (b) બારબેક્યૂઈંગ
(c) તલના (d) ફ્લેમ્બેઈંગ

An art of cooking of juicy meat for long and slow at low temperature by smoking the meat over wood or charcoal _____.

- (a) Grilling (b) Barbecuing
(c) Roasting (d) Flambeing

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO रसोई / रसोईया / COOK	SET A
---	---	-------------------------

75. અમુક નિયંત્રણ અને અનુકુળ સંચાલન નિયંત્રિત કરી શકે છે _____.

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| (a) ખોરાક ઉત્પાદન ખર્ચ | (b) ખોરાક ને સંઘર્વું |
| (c) ખોરાક નો બગાડ | (d) સૂચિ યોજના |

भाग नियंत्रण और पैदावार नियंत्रण _____ का नियंत्रण कर सकता है।

- | | |
|--------------------|---------------------|
| (a) खाने का दाम | (b) खाद्य संरक्षण |
| (c) खाना खराब होना | (d) मेन्यू की योजना |

Portion control and yield management can control _____.

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| (a) Food costing | (b) Food preservation |
| (c) Food spoilage | (d) Menu planning |

76. નીચેમાંથી કયુ સૂચિ યોજનામાં અસર પાડી શકે?

- | | |
|--------------------------|---|
| (a) કાર્યા માલને મેળવવું | (b) જે પ્રકારના ઘરાકો અને એમને ગમતી વસ્તુ |
| (c) સંસ્થા ના પ્રકાર | (d) ઉપરના બધા જ |

निम्न में से कौन-सा मेन्यू योजना पर प्रभाव डालेगा?

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| (a) कच्चे माल की उपलब्धि | (b) ग्राहक के प्रकार और उनकी इच्छाएँ |
| (c) संस्था का प्रकार | (d) उपरोक्त सभी |

Which among the below shall affect menu planning?

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| (a) Availability of raw materials | (b) Type of customers and their likes |
| (c) Type of organisation | (d) All the above |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઇસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (એસએસી)/ઇસરો SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઇ / રસોઈયા / COOK	

77. લાલ માંસ નો દાખલો કયો છે?

- | | |
|----------|---------------|
| (a) વીથલ | (b) ગેમ્બોન |
| (c) બકોન | (d) ડ્રમસ્ટીક |

નિમ્ન મેં સે કૌન-સા રેડ-માંસ કા ઉદાહરણ હૈ?

- | | |
|------------------|--------------------|
| (a) બછડે કા માંસ | (b) બાંધના |
| (c) સૂકર-માંસા | (d) મુર્ગી કી ટાંગ |

Which is an example of red meat?

- | | |
|-----------|---------------|
| (a) Veal | (b) Gammon |
| (c) Bacon | (d) Drumstick |

78. હરણનાં માંસ ને વિશેષ કહેવાય છે _____.

- | | |
|------------|-----------|
| (a) ટર્કી | (b) સલામી |
| (c) વેનિસન | (d) જેમન |

હિરણ કે માંસ કી _____ બી કહા જાતા હૈ।

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| (a) ટર્કી (પીરૂ) | (b) સલામી (મસાલેદાર લંગોચા) |
| (c) વેનિસન (મૃગમાંસ) | (d) જેમન |

Deer meat is also called _____.

- | | |
|-------------|------------|
| (a) Turkey | (b) Salami |
| (c) Venison | (d) Jamon |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર(એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO रसोई / रसोईया / COOK	SET A
---	---	-------------------------

79. કેન્ટનીસ એ _____રાંધવાનો પ્રકાર છે

- | | |
|------------|-------------|
| (a) થાઈ | (b) ઈટાલીયન |
| (c) ચાઈનીસ | (d) જાપાનીસ |

કેન્ટનીસ _____ શૈલી કા પકાના હૈ।

- | | |
|-----------|-------------|
| (a) થાઈ | (b) ઈટાલિયન |
| (c) ચૈનીસ | (d) જેપનીસ |

Cantonese is _____ style of cooking.

- | | |
|-------------|--------------|
| (a) Thai | (b) Italian |
| (c) Chinese | (d) Japanese |

80. સૂચિ ના કયા ક્રમમાં, કેવિઅર પીરસાય છે?

- | | |
|--------------|------------|
| (a) એપીટાઈઝર | (b) સૂપ |
| (c) સેવોરી | (d) ડેઝર્ટ |

મેન્યૂ કે કિસ દૌરે મેમ કેવિઅર પેશ કિયા જાતા હૈ?

- | | |
|---------------|-------------------|
| (a) રૂચિવર્ધક | (b) સૂપ |
| (c) સૈવરી | (d) ડેસર્ટ (મીઠા) |

In which course of Menu, Caviar is served?

- | | |
|---------------|-------------|
| (a) Appetizer | (b) Soup |
| (c) Savoury | (d) Dessert |

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઈસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO	SET A
	રસોઈ / रसोईया / COOK	

રફ કાર્ય કરવાની જગ્યા / कच्चे कार्य के लिए स्थान / Space for rough work

	અંતરિક્ષ ઉદ્યમશીલતા કેન્દ્ર (એસએસી)/ઇસરો અંતરિક્ષ ઉપયોગ કેન્દ્ર (एसएसी)/इसरो SPACE APPLICATIONS CENTRE (SAC)/ISRO રસોઇ / रसोईया / COOK	SET A
---	--	-------------------------

5. જમણી બાજુ માં કોણમાં પ્રશ્ન પુસ્તિકા સીરીઝ કોડ (A/B/C/D/E) પ્રિન્ટ કરેલ છે જે ઓએમઆર શીટ ના બોક્સમાં લખવું અને બબલ કરવું અનિવાર્ય રહેશે. એવું ન કરવાથી, ઉત્તર પૃષ્ઠ ની મૂલ્યાંકન નહિ કરવામાં આવે. / ऊपर की ओर दायाँ कोने पर प्रिंट किया हुआ प्रश्न पुस्तिका सीरीज़ कोड (A/B/C/D/E) ओएमआर शीट के बॉक्स में लिखना और बबल करना अनिवार्य है। ऐसा न करने पर, उत्तर शीट की जाँच नहीं की जाएगी। / Question Booklet series code (A/B/C/D/E) printed on the right hand top corner is mandatory to be written on the OMR sheet in the box and bubble appropriately. Failing which, the answer sheet will not be evaluated.
6. પ્રત્યેક સાચા જવાબ ના ચાર (+4) અંક છે; ઉત્તર ના આપવાથી શૂન્ય (0) અંક રહેશે અને ખોટા ઉત્તર ના એક અંક (-1) ઓછો કરવામાં આવશે. / प्रत्येक सही उत्तर का चार (+4) अंक है; उत्तर न देने पर शून्य (0) अंक रहेगा और गलत उत्तर पर एक (-1) अंक कम किया जाएगा। / Each correct answer will carry FOUR (+4) marks; ZERO (0) for no answer and MINUS ONE (-1) for a wrong answer.
7. કોઇ પણ પ્રશ્ન માટે બહુવિધ જવાબી વિકલ્પો ભરવાથી જવાબ ખોટો ગણવામાં આવશે. / किसी भी प्रश्न के लिए कई विकल्पों को भरने पर उत्तर गलत माना जाएगा। / Multiple answers for a question will be regarded as a wrong answer.
8. ઓએમઆર પૃષ્ઠમાં ધ્યાન થી લખવું. અતિરિક્ત ઓએમઆર પૃષ્ઠ આપવામાં નહીં આવે. / ओएमआर शीट में ध्यानपूर्वक लिखें। अतिरिक्त ओएमआर शीट प्रदान नहीं की जाएगी। / Marking in OMR must be done with utmost care. No spare OMR sheet will be provided.
9. લિખિત પરીક્ષા હોલની અંદર કમ્પ્યુટર, કેલક્યુલેટર, મોબાઇલ ફોન અને અન્ય ઇલેક્ટ્રોનિક ઉપકરણો, પાઠ્યપુસ્તકો, નોટ્સ વિગેરે લાવવાની અનુમતિ નહિ મળે. / लिखित परीक्षा हॉल के अंदर कंप्यूटर, कैलकुलेटर, मोबाइल फोन और अन्य इलेक्ट्रॉनिक उपकरणों, पाठ्यपुस्तकों, नोट्स आदि, लाने की अनुमति नहीं दी जाएगी। / Computers, calculators, mobile phones, reference books, logarithm table, electronic gadgets etc. will not be allowed inside the Examination Hall.
10. જરૂરત પડે તો પ્રશ્ન પત્રમાં ઉપલબ્ધ સ્થાન નો પ્રયોગ રફ કાર્ય માટે કરી શકો છો. કોઇ અતિરિક્ત શીટ નહીં આપવામાં આવે. / जरूरत होने पर प्रश्न पत्र में उपलब्ध स्थान का प्रयोग रफ कार्य के लिए किया जा सकता है। कोई अतिरिक्त शीट नहीं दी जाएगी। / Space available in the Question Booklet can be used for rough work, if required. No separate sheet will be provided.
11. પરીક્ષાર્થી ને પરીક્ષા ના પહેલાં કલાકે પરીક્ષા હોલ છોડીને જવાની અનુમતિ નહીં મળે. / उम्मीदवार को परीक्षा के पहले घंटे के दौरान परीक्षा हॉल छोड़ने की अनुमति नहीं है। / Candidates are not permitted to leave the Examination Hall during the first one hour of the examination.
12. પરીક્ષાર્થી ને જ્યારે સૂચિત કરવામાં આવે ત્યારે નિરીક્ષકને નીચે દર્શાવેલ ચીજો સંપૂર્ણ કરે (i) હોલ ટિકિટ (ii) મૂળ ઓએમઆર પત્રક (ડ્યુપ્લીકેટ ઓએમઆર પત્રક પરીક્ષાર્થી પોતાની પાસે રાખે). / उम्मीदवार को जब कहा जाये तब निरीक्षक को सुपूर्द करे (i) हॉल टिकिट (ii) मूल ओएमआर पत्रक (डुप्लीकेट ओएमआर पत्रक उम्मीदवार अपने पास रख सकता है।) / Candidate should hand over the following to the invigilator when asked: (i) Hall-Ticket (ii) Original OMR sheet (copy of the OMR sheet to be retained by the candidate).
13. અગર કોઇ પ્રકાર ની કોઇ ભૂલ/સંદિગ્ધ ત્રુટિ જે તથ્યાત્મક કે પ્રીન્ટીંગ ની હોય તો ગુજરાતી, હિન્દી અને અંગ્રેજી રૂપાન્તરમાં, અંગ્રેજી રૂપાન્તર માન્ય રહેશે. / यदि किसी प्रश्न में किसी प्रकार की कोई मुद्रण या तथ्यात्मक प्रकार की त्रुटि हो तो प्रश्न के गुजराती, हिन्दी तथा अंग्रेजी रूपान्तरों में से अंग्रेजी रूपान्तर मान्य होगा। / If there is any sort of ambiguity/mistake either of printing or factual nature then out of Gujarati, Hindi and English Version of the question, the English Version will be treated as standard.