



भारत सरकार / अंतरिक्ष विभाग
GOVERNMENT OF INDIA / DEPARTMENT OF SPACE
अंतरिक्ष उपयोग केन्द्र (इसरो)
SPACE APPLICATIONS CENTRE (ISRO)
अहमदाबाद / AHMEDABAD



विज्ञा.सं.: सैक:01:2023 दि. 27.05.2023 (पद कोड : 02) ADVT. No. : SAC:01:2023, dtd. 27.05.2023 (Post Code : 02)

कुक के पद पर चयन हेतु लिखित परीक्षा
Written Test for selection to the Post of COOK

प्रश्नपत्र पुस्तिका सिरीज QUESTION BOOKLET SERIES			A
दिनांक DATE	21.01.2024 (रविवार SUNDAY)		
परीक्षा समय TEST TIMINGS	01.30 P.M. TO 03.00 P.M. (सत्र SESSION-II)		
भाग PARTS	विषय SUBJECT	प्रश्नों की संख्या NO. OF QUESTIONS	अंक MARKS
भाग 'ए' Part 'A'	अंकगणित ARITHMETIC	10	40
भाग 'बी' Part 'B'	सामान्य अंग्रेजी GENERAL ENGLISH	10	40
भाग 'सी' Part 'C'	सामान्य ज्ञान/ समसामयिक GENERAL KNOWLEDGE/CURRENT AFFAIRS	10	40
भाग 'डी' Part 'D'	क्षेत्र-विशिष्ट विषय AREA-SPECIFIC TOPICS	50	200
कुल TOTAL		80 प्रश्न QUESTIONS	320 अंक MARKS
पृष्ठों की सं. No. of Pages		24	

अभ्यर्थियों को निर्देश / Instructions to the candidate

- उत्तर लिखने से पूर्व अभ्यर्थी प्रश्नपुस्तिका और उत्तरपुस्तिका में दिए गए निर्देश ध्यान से पढ़ लें।
Candidate should read carefully the instructions in the Question Booklet before start answering.
- परीक्षा प्रारंभ होते ही, अभ्यर्थी जाँच कर लें कि इस प्रश्नपुस्तिका में कोई बिना छपा, या फटा या छूटा हुआ पृष्ठ अथवा वस्तु नहीं है। यदि ऐसा हो, तो उसे उचित प्रश्नपुस्तिका से बदलवा 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.
- प्रश्नपत्र 80 प्रश्नों के साथ प्रश्नपुस्तिका के रूप में है। प्रश्न वस्तुनिष्ठ प्रकार के हैं, जिनके 4 विकल्प छपे हैं, जिनमें से सिर्फ एक विकल्प निर्विवाद रूप से सही होगा।
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.
- सही उत्तर के +4 अंक और गलत उत्तर के -1 अंक तथा हल नहीं किए गए प्रश्न के 0 अंक दिए जाएंगे।
Correct answer will carry +4 marks, wrong answer will carry -1 marks and 0 marks shall be awarded for not attempted.
- ओवरराइटिंग/ एक से अधिक उत्तर लिखने पर कोई अंक नहीं दिए जाएंगे।
No marks shall be awarded for Overwriting/ multiple answers to a question.

6. अभ्यर्थियों को सभी उत्तर लिखने के लिए एक अलग उत्तरपुस्तिका दी जाएगी। उत्तरपुस्तिका में नियत स्थान पर प्रश्नपुस्तिका सिरीज अवश्य लिखें, इसके बिना मूल्यांकन नहीं किया जा सकेगा और आपकी उम्मीदवारी पूर्णतः रद्द कर दी जाएगी।
A Separate Answer Sheet shall be provided to candidates to write all the answers. Mention question booklet series at the space provided at the Answer Sheet without fail, without which evaluation shall not be carried out and candidature shall be summarily rejected.
7. उत्तर लिखने के लिए केवल नीले/ काले बॉलपाइन्ट पेन का ही उपयोग किया जाना चाहिए।
Use only black or blue point pen for writing answers.
8. सभी अभ्यर्थियों का मूल्यांकन समान प्रश्नों पर किया जाएगा।
All candidates will be assessed on identical questions.
9. यह ध्यान रखा जाए कि अभ्यर्थी प्रश्न सं. के समक्ष दिए गए चार विकल्पों में से एक विकल्प को उत्तरपुस्तिका में नियत स्थान पर लिखेंगे।
It shall be noted that the candidate shall fill in the box against the Question No. in the Answer sheet provided with one option out of the four options given in the question paper correctly.
10. कंप्यूटर, कैलकुलेटर, मोबाइल फोन, संदर्भ पुस्तकें, लॉग टेबल, इलेक्ट्रॉनिक गैजेट आदि परीक्षा हॉल में ले जाने की अनुमति नहीं है।
Computer, calculator, mobile phones, reference books, logarithm table, electronic gadgets etc. will not be allowed inside the Examination Hall.
11. आवश्यकता होने पर प्रश्नपत्र में खाली स्थान पर रफ कार्य किया जा सकता है। रफ कार्य के लिए अलग से कोई शीट प्रदान नहीं की जाएगी।
Space available in the Question Booklet can be used for rough work, if required. No separate sheet will be provided for rough work.
12. उपस्थिति पत्रक में हस्ताक्षर करने से पहले, अभ्यर्थी को बुकलेट कोड लिखना होगा। अभ्यर्थी को केवल अपने नाम के समक्ष ही हस्ताक्षर करने होंगे।
Before signing the attendance sheet, the candidate should write the Booklet Code in the attendance sheet. Candidates should sign against THEIR names only.
13. परीक्षा के अंत में, (1) लिखित परीक्षा का फोटो लगा हुआ बुलावा पत्र तथा (2) उत्तरपुस्तिका निरीक्षक को सौंप दिया जाए। अभ्यर्थी को किसी भी स्थिति में इन्हें अपने पास नहीं रखना है।
At the end of the test (1) Written Test Call Letter with photograph and (2) Answer Sheet shall be returned to the Invigilator and shall not be carried by the candidate under any circumstances.
14. अभ्यर्थियों को परीक्षा के पहले एक घंटे के दौरान परीक्षा हॉल से बाहर जाने की अनुमति नहीं है।
Candidates are not permitted to leave the Examination Hall during the first one hour of the examination.
15. हालांकि यह परीक्षा गति से ज्यादा परिशुद्धता पर बल देती है, तथापि जरूरी है कि आप अपने समय का प्रभावी उपयोग करें।
Although the test stresses on accuracy more than speed, it is important for you to use your time as effectively as possible

PART A – Arithmetic

પ્ર. 1: ગૌરવ પ્રતિ દિવસ રૂ.1000 કમાય છે. 4.5 અઠવાડિયા પછી, તે પ્રતિ દિવસ રૂ. 850 કમાય છે. એની કમાણીમાં પ્રતિ દિવસ થયેલ વધારો/ઘટાડો છે:

- [A] 15% વધારો [B] 20% વધારો [C] 20% ઘટાડો [D] 15% ઘટાડો

પ્ર. 1: ગૌરવ પ્રતિદિન રૂ. 1000 કમાતા હૈ. 4.5 હપ્તે બાદ ડસકી કમાઈ રૂ. 850 પ્રતિદિન હો જાતી હૈ. ડસકી પ્રતિદિન કી કમાઈ મેં હોને વાલી બઢોતરી/ કમી કિતને પ્રતિશત હૈ?

- [A] 15% બઢોતરી [B] 20% બઢોતરી [C] 20% કી કમી [D] 15% કી કમી

Q.1: Gaurav earns ₹1000 per day. After 4.5 weeks, he earns ₹850 per day. What is the percentage increase/decrease in his daily earnings?

- [A] Increase by 15% [B] Increase by 20% [C] Decrease by 20% [D] Decrease by 15%

પ્ર. 2: X, Y અને Z એ એવી ત્રણ સંખ્યાઓ છે કે X એ Y ના 70% અને Y એ Z ના 40% છે. જો ત્રણેય નો સરવાળો 336 હોય તો Y અને Z ના સરવાળાના 15% કેટલા થાય?

- [A] 48 [B] 44 [C] 32 [D] 42

પ્ર. 2: X, Y ઓર Z ઁસી ત્રીન સંખ્યાઁ હૈં કી X, Y કા 70% તથા Y, Z કા 40% હૈ . અગર ત્રીનોં કા જોડ 336 હૈ તો Y ઓર Z કે જોડ કા 15% કિતના હોગા?

- [A] 48 [B] 44 [C] 32 [D] 42

Q.2: X, Y and Z are three positive numbers such that X is 70% of Y, and Y is 40% of Z. If the sum of all three numbers is 336, then 15% of the sum of Y and Z is:

- [A] 48 [B] 44 [C] 32 [D] 42

પ્ર. 3: P અને Q એ 13:17 ના ગુણોત્તરમાં રહેલી સંખ્યાઓ છે. જો P માં 15% નો વધારો કરવામાં આવે અને Q ને 30% ઘટાડવામાં આવે તો બંને સંખ્યાઓનો નવો ગુણોત્તર છે:

- [A] 21:31 [B] 23:33 [C] 23:34 [D] 21:29

પ્ર. 3: ડો સંખ્યાઓં P ઁવં Q કા અનુપાત 13:17 હૈ . અગર P કો 15% બઢાયા જાઁ ઓર Q કો 30% ઘટાયા જાઁ તો ડોનોં કા નયા અનુપાત કયા હોગા?

- [A] 21:31 [B] 23:33 [C] 23:34 [D] 21:29

Q.3: Two numbers P and Q are in the ratio 13:17. If P is increased by 15% and Q is increased by 30%, then the new ratio of P to Q will be:

- [A] 21:31 [B] 23:33 [C] 23:34 [D] 21:29

પ્ર. 4: રોહિત અને વિરાટ રૂ. 45000/- અલગ-અલગ યોજનાઓમાં રોકાણ કરે છે. રોહિતને દર વર્ષે 12% સાદું વ્યાજ મળે મળે છે જ્યારે વિરાટને 11% ચક્રવૃદ્ધિ વ્યાજ. 2 વર્ષ પછી બંનેમાંથી કોને વધુ વ્યાજ મળશે અને કેટલું?

- [A] રોહિતને રૂ. 355.50 [B] વિરાટને રૂ. 355.50
[C] રોહિતને રૂ. 345.50 [D] વિરાટને રૂ. 345.50

પ્ર. 4: રોહિત એવં વિરાટ દોનોં અલગ-અલગ રૂ. 45000 વિભિન્ન યોજનાઓં મેં નિવેશ કરતે હેં । રોહિત કો હર સાલ 12% સાધારણ બ્યાજ મિલતા હે, જબકિ વિરાટકો 11% ચક્રવૃદ્ધિ બ્યાજ મિલતા હે । 2 સાલ કે બાદ દોનોં મેં સે કિસકો જ્યાદા બ્યાજ મિલેગા ઓર કિતના?

[A] રોહિત કો રૂ. 355.50

[B] વિરાટ કો રૂ. 355.50

[C] રોહિત કો રૂ. 345.50

[D] વિરાટ કો રૂ. 345.50

Q.4: Rohit and Virat invested ₹45,000 each in different schemes. Rohit earned simple interest at 12% per annum, whereas Virat earned compound interest at 11% per annum compounded annually. Who received more interest after 2 years and how much?

[A] Rohit, ₹355.50

[B] Virat, ₹355.50

[C] Rohit, ₹345.50

[D] Virat, ₹345.50

પ્ર. 5: A એક નિશ્ચિત કામ 12 દિવસમા પૂરું કરે છે. તે 6 દિવસ કામ કરે છે અને પછી છોડી દે છે. બાકીનું કામ B 10 દિવસમા પૂરું કરે છે. જો A અને B બંને સાથે કામ કરે તો એ કામને પૂર્ણ કરવામાં કેટલા દિવસ લાગે?

[A] 7.5

[B] 9.5

[C] 7

[D] 9

પ્ર. 5: A કો એક કામ કરને મેં 12 દિન લગતે હેં । વો 6 દિન કામ કરતા હે ઓર ફિર ઉસે છોડ દેતા હે । B બચા હુઆ કામ 10 દિનોં મેં કરતા હે । અગર A ઓર B સાથ મેં કામ કરતે હેં તો કિતને દિનોં મે ઉસે ખત્મ કરેંગે?

[A] 7.5

[B] 9.5

[C] 7

[D] 9

Q.5: A can do a piece of work in 12 days. He worked for 6 days and left, and then B finished it in 10 days. If both work together, then in how many days will they finish the same work?

[A] 7.5

[B] 9.5

[C] 7

[D] 9

પ્ર. 6: 10 લોકો દિવસના 8 કલાક કામ કરીને રૂ. 1000 કમાય છે. 20 લોકો પ્રતિ દિવસ 10 કલાક કામ કરીને કેટલા રૂપિયા કમાય?

[A] રૂ. 1500

[B] રૂ. 1800

[C] રૂ. 2000

[D] રૂ. 2500

પ્ર. 6: 10 લોગ દિન કે 8 ઘંટે કામ કરકે રૂ. 1000 કમાતે હેં, તો 20 લોગ દિન કે 10 ઘંટે કામ કરકે કિતને પૈસે કમાએંગે?

[A] રૂ. 1500

[B] રૂ. 1800

[C] રૂ. 2000

[D] રૂ. 2500

Q.6: 10 persons working 8 hours per day earn ₹1000. How much money will 20 persons earn, working 10 hours per day?

[A] ₹1,500

[B] ₹1,800

[C] ₹2,000

[D] ₹2,500

પ્ર. 7: કાટકોણ ત્રિકોણ કે જેની કાટખૂણો બનાવતી બંને બાજુઓ 5 સે.મી. અને 12 સે.મી. છે. એ કાટકોણ ત્રિકોણની પરીમીતી કેટલી થાય?

[A] 30 સે.મી.

[B] 35 સે.મી.

[C] 40 સે.મી.

[D] 25 સે.મી.

પ્ર. 7: સમકોણ ત્રિભુજ જિસકી સમકોણ બના રહી દોનોં ભુજાઈ 5 સે.મી. એવં 12 સે.મી. હેં, ઉસકી પરિધિ કિતની હોગી?

[A] 30 સે.મી.

[B] 35 સે.મી.

[C] 40 સે.મી.

[D] 25 સે.મી.

Q.7: The perimeter of a right-angle triangle whose sides that make right angles are 5 cm and 12 cm is:

- [A] 30 cm [B] 35 cm [C] 40 cm [D] 25 cm

પ્ર. 8: 17 કિ.ગ્રા. ચોખા કે જેની કિંમત રૂ. 33 પ્રતિ કિ.ગ્રા. છે, એને રૂ. 40 પ્રતિ કિ.ગ્રા.ની કિંમત ના 3 કિ.ગ્રા. ચોખા જોડે ભેળવવામાં આવે છે. તો ચોખાની સરેરાશ કિંમત પ્રતિ કિ.ગ્રા. કેટલી થાય?

- [A] રૂ. 32.05 [B] રૂ. 32.50 [C] રૂ. 34.05 [D] રૂ. 34.50

પ્ર. 8: 17 કિ.ગ્રા. ચાવલ जिसकी कीमत रु. 33 प्रति कि.ग्रा. है, उसे रु. 40 प्रति कि.ग्रा. कीमत वाले 3 कि.ग्रा. चावल के साथ मिलाया जाता है। मिश्रित चावल का औसत मूल्य प्रति कि.ग्रा. कितना होगा?

- [A] રૂ. 32.05 [B] રૂ. 32.50 [C] રૂ. 34.05 [D] રૂ. 34.50

Q.8: 17 kg of rice costing ₹ 33 per kg is mixed with 3 kg of rice costing ₹ 40 per kg. The average per kg price of mixed rice is:

- [A] ₹ 32.05 [B] ₹ 32.50 [C] ₹ 34.05 [D] ₹ 34.50

પ્ર. 9: 5,8, 15, 20, 29, 40, 53 શ્રેણીમાં એક સંખ્યા ખોટી છે. તે ખોટી સંખ્યા છે?

- [A] 15 [B] 20 [C] 29 [D] 40

પ્ર. 9: संख्याओं के क्रम 5,8,15,20,29,40,53 में एक संख्या गलत है। वह गलत संख्या कौन-सी है?

- [A] 15 [B] 20 [C] 29 [D] 40

Q.9: In the sequence of numbers 5,8, 15, 20, 29, 40, 53, one number is wrong. The wrong number is

- [A] 15 [B] 20 [C] 29 [D] 40

પ્ર. 10: વર્ગના 40 વિદ્યાર્થીઓના સરેરાશ ગુણ 73.75 છે. છોકરાઓના અને છોકરીઓના એ વિષયના સરેરાશ ગુણ અનુક્રમે 70 અને 80 છે, તો વર્ગ માં છોકરીઓની સંખ્યા કેટલી હોય?

- [A] 15 [B] 20 [C] 25 [D] 30

પ્ર. 10: कक्षा के 40 छात्रों के औसत अंक 73.75 है। लड़कें एवं लड़कियों के उस विषय के औसत अंक क्रमशः 70 और 80 हैं। उस कक्षा में लड़कियों की संख्या क्या होगी?

- [A] 15 [B] 20 [C] 25 [D] 30

Q.10: The average marks of 40 students in a class is 73.75. The average marks of boys and girls in that subject are 70 and 80 respectively. The number of girls in the class is:

- [A] 15 [B] 20 [C] 25 [D] 30

Part – B General English

Q.11: Find the synonym of Barrier?

- [A] Comfort [B] Embargo [C] Prescribe [D] Justify

Q.12: Health is too important to be _____.

- [A] neglected [B] detested [C] discarded [D] disposed

Q.13: In the following question, one part of the sentence may have an error. Find out which part of the sentence has an error.

He was not allowed (I) / for the teacher (II) / to read in a low voice (III) / no error (IV)

- [A] I [B] II [C] III [D] IV

Q.14: One who is not easily pleased by anything

- [A] gullible [B] innocent [C] amenable [D] fastidious

Q.15: A wild goose chase means

- [A] Fruitful search [B] Timely search [C] Wrong decision [D] Useless search

Q.16: Find out the correctly spelt word.

- [A] Miscellaneous [B] Miscelaneous [C] Miscellanious [D] Miscellenious

Q.17: Find the antonym of Invincible?

- [A] Unstoppable [B] Supreme [C] Vulnerable [D] Secure

Q.18: There are _____ errors in your assignment.

- [A] sufficient [B] abundant [C] multifold [D] numerous

Q.19: It was _____ honour for Seema to be selected as a teacher trainer.

- [A] a [B] an [C] the [D] No article

Q.20: Person or animal living on another.

- [A] Successor [B] Pupil [C] Parasite [D] Heir

Part – C General Knowledge/Current Affairs

પ્ર. 21: 'ઇમ્પેક્ટ ઓફ ડિઝાસ્ટર ઓન એગ્રીકલ્ચર એન્ડ ફૂડ સિક્યુરીટી' અહેવાલ કઈ સંસ્થાએ જાહેર કર્યો?

- [A] એફ.એ.ઓ. [B] યુ.એન.ઈ.પી. [C] નાબાર્ડ [D] નીતિ આયોગ

પ્ર. 21: 'ઇમ્પેક્ટ ઓફ ડિઝાસ્ટર ઓન એગ્રીકલ્ચર એન્ડ ફૂડ સિક્યુરીટી' રિપોર્ટ કિસ સંસ્થા ને પ્રકાશિત કી હૈ?

- [A] એફ.એ.ઓ. [B] યૂ.એન.ઈ.પી. [C] નાબાર્ડ [D] નીતિ આયોગ

Q.21: Which organization released the 'Impact of Disaster on Agriculture and Food Security'?

- [A] FAO [B] UNEP [C] NABARD [D] NITI Aayog

પ્ર. 22: કયા ભારતીય શહેરને યુનેસ્કોની 'ક્રિયેટીવ સીટીઝ નેટવર્ક' અંતર્ગત સાહિત્યની શ્રેણીમાં સામેલ કરવામાં આવ્યું છે?

[A] મદુરાઈ

[B] મૈસુર

[C] કુર્નૂલ

[D] કોડીકોડ

પ્ર. 22: કિસ ભારતીય શહર કો યૂનેસ્કો કી 'ક્રિએટિવ સિટિઝ નેટવર્ક' કે અંતર્ગત સાહિત્ય કી શ્રેણી મેં શામલ કિયા ગયા હૈ?

[A] મદુરાઈ

[B] મૈસુર

[C] કુર્નૂલ

[D] કોડિકોડ

Q.22: Which Indian city has been added to the 'UNESCO Creative Cities Network', in Literature' category?

[A] Madurai

[B] Mysuru

[C] Kurnool

[D] Kozhikode

પ્ર. 23: 'કેપ્લર-385' - જે તાજેતરમાં સમાચારમાં હતું, એ શું છે?

[A] લઘુગ્રહ

[B] તારો

[C] ઉપગ્રહ

[D] સાત ગ્રહોનું તંત્ર/વ્યવસ્થા

પ્ર. 23: 'કેપ્લર - 385' જો હાલ હી મેં સમાચાર મેં થા, ક્યા હૈ?

[A] લઘુગ્રહ

[B] તારા

[C] ઉપગ્રહ

[D] સાત ગ્રહોં કી પ્રણાલી

Q.23: 'Kepler-385', which was seen in the news, is a/an?

[A] Asteroid

[B] Star

[C] Satellite

[D] Seven-planet System

પ્ર. 24: 'નિસાર' કઈ બે સંસ્થાઓનો સંયુક્ત પૃથ્વી અવલોકન (અર્થ ઓબ્સર્વિંગ) રડાર ઉપગ્રહ છે?

[A] ઈસરો અને નાસા

[B] એસા અને નાસા

[C] જાક્સા અને નાસા

[D] ઈસરો અને એસા

પ્ર. 24: 'નિસાર' કિન દો સંસ્થાઓં કા સંયુક્ત પૃથ્વી અવલોકન (અર્થ ઓબ્સર્વિંગ) રડાર ઉપગ્રહ હૈ?

[A] ઈસરો એવં નાસા

[B] એસા એવં નાસા

[C] જાક્સા એવં નાસા

[D] ઈસરો એવં એસા

Q.24: 'NISAR' is the collaborative earth-observing radar satellite between____?

[A] ISRO and NASA

[B] ESA and NASA

[C] JAXA and NASA

[D] ISRO and ESA

પ્ર. 25: 'ભારતીય નવીનીકરણીય ઊર્જા વિકાસ સંસ્થા' એ કયા કેન્દ્રીય મંત્રાલય હેઠળ જાહેર ક્ષેત્રનું ઉદ્યોગ સાહસ છે?

[A] વાણિજ્ય અને ઉદ્યોગ મંત્રાલય

[B] નવી અને નવીનીકરણીય ઊર્જા મંત્રાલય

[C] વિદ્યુત મંત્રાલય

[D] વિજ્ઞાન અને ટેકનોલોજી મંત્રાલય

પ્ર. 25: 'ભારતીય અક્ષય ઊર્જા વિકાસ એજેન્સી' કિસ મંત્રાલય કે અંતર્ગત સાર્વજનિક ક્ષેત્ર કા ઉપક્રમ હૈ?

[A] વાણિજ્ય એવં ઉદ્યોગ મંત્રાલય

[B] નવીન ઓર નવીકરણીય ઊર્જા મંત્રાલય

[C] વિદ્યુત મંત્રાલય

[D] વિજ્ઞાન એવં પ્રૌદ્યોગિકી મંત્રાલય

Q.25: 'Indian Renewable Energy Development Agency' is a Public Sector Enterprise under which Union Ministry?

- [A] Ministry of Commerce and Industry
- [B] Ministry of New & Renewable Energy
- [C] Ministry of Power
- [D] Ministry of Science and Technology

પ્ર. 26: તાજેતરમાં બંગાળની ખાડીમાં ઉદ્ભવેલા વાવાઝોડાને 'મીચોંગ' નામ કયા દેશે આપ્યું?

- [A] મ્યાનમાર
- [B] સિંગાપોર
- [C] વિયેતનામ
- [D] થાઈલેન્ડ

પ્ર. 26: હાલ હી મે, બંગાલ કી ખાડી મેં વિકસિત ચક્રવાત કો 'મિચોંગ' નામ કિસ દેશને દિયા?

- [A] મ્યાંમાર
- [B] સિંગાપુર
- [C] વિયતનામ
- [D] થાઈલૅંડ

Q. 26: Which Country suggested the name 'Michaung' to the recently developed cyclone in Bay of Bengal?

- [A] Myanmar
- [B] Singapore
- [C] Vietnam
- [D] Thailand

પ્ર. 27: લોકસભાની નૈતિક સમિતિના સભ્યોની નિમણૂક કોણ કરે છે?

- [A] રાષ્ટ્રપતિ
- [B] પ્રધાનમંત્રી
- [C] લોકસભાના અધ્યક્ષ
- [D] સર્વોચ્ચ અદાલતના ન્યાયાધીશ

પ્ર. 27: लोकसभा की आचार समिति के सदस्यों को कौन नियुक्त करता है?

- [A] राष्ट्रपति
- [B] प्रधानमंत्री
- [C] लोकसभा के सभापति
- [D] उच्चतम न्यायालय के न्यायाधीश

Q.27: Who appoints the members of the Lok Sabha Ethics Committee?

- [A] President
- [B] Prime Minister
- [C] Lok Sabha Speaker
- [D] Supreme Court Judge

પ્ર. 28: બુકર પુરસ્કાર 2023 કોણે જીત્યો?

- [A] માર્ગરેટ એટ્વૂડ
- [B] શેહાન કરુનાતીલકા
- [C] પૌલ લીંચ

પ્ર. 28: बुकर पुरस्कार 2023 किसने जीता?

- [A] मार्गरेट एट्वाद
- [B] शेहान करुनातीलका
- [C] पौल लींच
- [D] डग्लास स्टुअर्ट

Q. 28: Who won Booker Prize 2023?

- [A] Margaret Atwood
- [B] Shehan Karunatilaka
- [C] Paul Lynch
- [D] Douglas Stuart

પ્ર. 29: તાજેતરમાં સમાચારમાં રહેલ 'પ્રકૃતિ પુનઃસ્થાપન કાયદો' કયા પ્રદેશ સાથે સંકળાયેલ છે?

- [A] યુરોપ
- [B] ઓશેનિયા
- [C] સાઉથ એશિયા
- [D] યુ.એસ.એ. (સં.રા.અ.)

પ્ર. 29: 'प्रकृति पुनःस्थापन कानून' जो हाल ही में समाचार में था, किस क्षेत्र से संबंधित है?

- [A] यूरोप
- [B] ओशेनिया
- [C] दक्षिण- एशिया
- [D] यू.एस.ए. (सं.रा.अ.)

Q.29: 'Nature Restoration Law', which was seen in the news, is associated with which region?

- [A] Europe [B] Oceania [C] South-Asia [D] USA

પ્ર. 30: એશિયન રમત – 2023 ના પદક તાલિકામાં ભારતનું સ્થાન કયું રહ્યું?

- [A] પ્રથમ [B] બીજું [C] ત્રીજું [D] ચોથું

પ્ર. 30: एशियाई खेल 2023 पदक तालिका में भारत किस स्थान पर रहा?

- [A] પ્રથમ [B] દ્વિતીય [C] તૃતીય [D] ચતુર્થ

Q.30: What is the place of India in the recently held Asian Games 2023 medal-table?

- [A] First [B] Second [C] Third [D] Fourth

Part – D Area Specific Topics

પ્ર. 31: મીઠાનું રસાયણિક નામ શું છે?

- [A] સોડિયમ બ્રોમાઇડ [B] સોડિયમ કાર્બોનેટ
[C] સોડિયમ આયોડીન [D] સોડિયમ ક્લોરાઇડ

પ્ર. 31: नमक का रासायनिक नाम क्या है?

- [A] સોડિયમ બ્રોમાઇડ [B] સોડિયમ કાર્બોનેટ
[C] સોડિયમ આયોડાઇડ [D] સોડિયમ ક્લોરાઇડ

Q. 31: What is the chemical name of salt?

- [A] Sodium bromide [B] Sodium carbonate
[C] Sodium iodide [D] Sodium chloride

પ્ર. 32: કયા તાપમાને ધીમી ગતિથી ઉકળવાની શરૂઆત થાય છે?

- [A] 97° સે થી 99° સે [B] 100° સે થી 110° સે
[C] 85° સે થી 96° સે [D] 80° સે થી 88° સે

પ્ર.32: किस तापमान पर धीमी गति से उबलना प्रारंभ होता है?

- [A] 97°C સે 99°C પર [B] 100°C સે 110°C પર
[C] 85°C સે 96°C પર [D] 80°C સે 88°C પર

Q. 32: At what temperature does slow boiling take place?

- [A] at 97°C to 99°C [B] at 100°C to 110°C
[C] at 85°C to 96°C [D] at 80°C to 88°C

પ્ર. 33: CDP નો મતલબ શું છે?

- [A] શેફ ડી પોઈસન [B] શેફ ડી પાર્ટી
[C] શેફ ડી પોમે [D] શેફ ડી પેટિસેરી

પ્ર.33: સીડીપી કા મતલબ ____ હૈ।

- [A] શેફ ડી પૉઈસન
[C] શેફ ડી પોમે

- [B] શેફ ડે પાર્ટી
[D] પેસ્ટ્રી શેફ

Q. 33: CDP stand for ____

- [A] Chef de poisson
[C] Chef de Pomme

- [B] Chef de partie
[D] chef the patisserie

પ્ર. 34: મસૂર દાળનું અંગ્રેજી નામ શું છે?

- [A] બંગાલ ગ્રામ
[C] પિક લેટિલ

- [B] ગ્રીન લેટિલ
[D] યલો પિજન પીજ

પ્ર. 34: મસૂર દાલ કા અંગ્રેજી નામ ક્યા હૈ?

- [A] બંગાલ ગ્રામ
[C] પિંક લેટિલ

- [B] ગ્રીન લેટિલ
[D] યલ્લો પિજન પીજ

Q. 34: What is the English name of 'Masoor Dal'?

- [A] Bengal Gram
[C] Pink Lentil

- [B] Green Lentil
[D] Yellow Pigeon Peas

પ્ર. 35: વેજીટેબલ સેન્ડવીચ માં ટામેટા, કાકડી અને ડુંગળીનું પ્રમાણ કેટલું હોય છે?

[A] 1:1:1

[B] 1:2:1

[C] 2:1:1

[D] 1:1:2

પ્ર. 35: સબ્જી સૅન્ડવિચ મેં ટમાટર, સ્કીરા ઓર પ્યાજ કા અનુપાત ક્યા હૈ?

[A] 1:1:1

[B] 1:2:1

[C] 2:1:1

[D] 1:1:2

Q. 35: What is the proportion of tomatoes, cucumber and onion in a vegetable sandwich?

[A] 1:1:1

[B] 1:2:1

[C] 2:1:1

[D] 1:1:2

પ્ર. 36: ઈડલીનું ખીરું બનાવવા માટે દાળ અને ચોખાને કેટલા ન્યૂનતમ કલાક સુધી પલાળીને રાખવા પડે?

[A] 4 કલાક

[B] 5 કલાક

[C] 6 કલાક

[D] 8 કલાક

પ્ર. 36: इडली बैटर के लिए दाल और चावल को कम से कम कितने घंटे भिगोना चाहिए?

[A] 4 घंटा

[B] 5 घंटा

[C] 6 घंटा

[D] 8 घंटा

Q. 36: For how many hours should the dal and rice be soaked for Idli batter? State the minimum time.

[A] 4 hours

[B] 5 hours

[C] 6 hours

[D] 8 hours

પ્ર. 37: 'સિમરિંગ' શબ્દનો અર્થ શું થાય?

- [A] ધીમેથી તળવું
[C] ધીમેથી ઉકાળવું

- [B] ધીમેથી પકવવું
[D] ધીમેથી શેકવું

પ્ર. 37: 'સિમરિંગ' શબ્દ કા ક્યા અર્થ છે?

- [A] ધીરે સે તલના
[C] ધીરે સે ઉબાલના

- [B] ધીરે સે સેંકના
[D] ધીરે સે ભૂનના

Q. 37: What does the word 'Simmering' mean?

- [A] To fry gently
[C] To boil gently

- [B] To bake gently
[D] To roast gently

પ્ર. 38: 'અપ્પમ' ની સાથે લોકપ્રિય રીતે શું પીરસવામાં આવે છે?

- [A] કોરમા [B] પોડીમાસ [C] ચટણી [D] સ્ટૂ

પ્ર. 38: 'અપ્પમ' કે સાથ લોકપ્રિય રૂપ સે ક્યા પરોસા જાતા છે?

- [A] કોરમા [B] પોડીમાસ [C] ચટની [D] સ્ટૂ

Q. 38: Which is the popular accompaniment of 'Appam'?

- [A] Korma [B] Podimas [C] Chutney [D] Stew

પ્ર. 39: રસમમાં મુખ્ય ઘટક શું હોય છે?

- [A] દાળ [B] આંબલી [C] લસણ [D] આ તમામ

પ્ર. 39: 'રસમ' મેં મુખ્ય સામગ્રી ક્યા છે?

- [A] દાલ [B] ઇમલી [C] લહસુન [D] યહ સમી

Q. 39: What is a main ingredient in 'Rasam'?

- [A] Dal [B] Tamarind [C] Garlic [D] All of these

પ્ર. 40: _____ ને મોટા કારખાનાઓમાં કર્મચારીઓની સુવિધા માટે સંચાલિત કરવામાં આવે છે?

- [A] ઔદ્યોગિક કેન્ટીન [B] ફાઈવ સ્ટાર હોટેલ
[C] એરલાઈન કેટરિંગ [D] રાત્રી ક્લબ

પ્ર. 40: _____ કો બડે કારખાનોં મેં કર્મચારીઓં કે લિએ એક સુવિધા કે રૂપ મેં સંચાલિત કિયા જાતા છે?

- [A] ઔદ્યોગિક કેન્ટીન [B] પાંચ સિતારા હોટેલ
[C] એરલાઈન ક્ષાનપાન [D] નાઈટ ક્લબ

Q. 40: _____ is operated as a facility to staff in large factories.

- [A] Industrial canteens [B] Five star hotels
[C] Airline catering [D] Night clubs

પ્ર. 41: ક્યા નાના સાધનનો ઉપયોગ ખોરાકનો સ્વાદ ચાખવા માટે થાય છે?

- [A] ચાકુ [B] ખાવાનું બનાવવાની કડછી
[C] તાજી ચમચી [D] સલામંડર

પ્ર. 41: ભોજન કા સ્વાદ ચઢને કે લિફ કિસ છોટે ઉપકરણ કા પ્રયોગ કિયા જાતા હૈ?

[A] ચાકૂ

[B] ઁાના પકાને વાલી કલછુલ

[C] તાજા ચમ્મચ

[D] સૈલામૈંડર

Q. 41: Which small equipment is used to taste the food?

[A] Knife

[B] Cooking ladle

[C] Fresh spoon

[D] Salamander

પ્ર. 42: શરીરમાં નાનો કાપો લાગવા પર તમે શુ કરો છો?

[A] ફક્ત જંતુરહિત પાટાથી ઢાંકીએ છીએ

[B] સાબુ અને પાણીથી ઘોચા પછી જંતુરહિત પાટાથી ઢાંકીએ છીએ

[C] કંઈક ખાવા-પીવાનું આપીએ છીએ

[D] ઘા ને રુ થી સાફ કરીએ છીએ

પ્ર. 42: શરીર મેં છોટા-સા કટ લગને પર આપ ક્યા કરતે હૈં?

[A] કેવલ રોગાણુહીન પટ્ટી સે ઢકતે હૈં |

[B] સાબુન ઓર પાની સે ઢોકર રોગાણુહીન પટ્ટી સે ઢકતે હૈં |

[C] કુછ ઁાને-પીને કો દેતે હૈં |

[D] ઘાવ કો રુઈ સે સાફ કરતે હૈં |

Q. 42: What do you do for a small cut in the body?

[A] Only cover with a sterile bandage

[B] Wash with soap and water, cover with a sterile bandage

[C] Give something to eat and drink

[D] Clean the wound with cotton wool

પ્ર. 43: જો તમારા કપડાંને આગ લાગે તો તમે ક્યા પગલાં લેશો?

[A] આગ બુજાવવા આમ-તેમ દોડીશું

[B] તમારા શરીરને ઘાબળાથી ઢાંકી લેશો

[C] રોકાઇને, જમીનપર પડીને ઘસડાશું

[D] પાણીના કુંડ માં ફૂદી જઈશું

પ્ર. 43: અગર આપકે કપડોં મેં આગ લગ જાઁ તો આપકો ક્યા કદમ ઉઠાના ચાહિઁ?

[A] આગ બુઝાને કે લિઁ ચારોં ઓર ભાગેંગે |

[B] અપને શરીર કો કંબલ સે ઢકેંગે

[C] રુકેંગે, જમીન પર ગિરકર લુઢકેંગે |

[D] પાની કે કુંડ મેં કૂદ જાંંગે |

Q. 43: What steps should you take if your clothes catch fire?

[A] Run around to extinguish the flame.

[B] Cover your body with a blanket

[C] Stop, drop to the ground and roll

[D] Jump into a pool of water.

પ્ર. 44: એવા મેનુને શું કહેવાય જેમાં સમય- સમય પર અઠવાડીયે/મહીને વાનગીઓ પુનરાવર્તિત કરવામાં આવે છે?

- [A] અ'લા કાર્ટે [B] ટેબલ ડી'હોટે [C] નિશ્ચિત મેનુ [D] ચક્રીય મેનુ

પ્ર. 44: एक प्रकार का मेनू, जिसमें हर सप्ताह/माह में समय-समय पर व्यंजन दोहराए जाते हैं, कहलाता है?

- [A] अ' ला कार्टे [B] टेबल डी' होटे [C] निश्चित मेनू [D] चक्रीय मेनू

Q. 44: A type of menu in which the dishes are repeated from time to time everweek/month called?

- [A]A' la carte [B] Table d'hote [C] Fixed menu [D] Cyclic menu

પ્ર. 45: ખસખસનો ઉપયોગ કઈ ભારતીય વાનગીઓમાં સૌથી વધારે કરવામાં આવે છે?

- [A] ગોવાની વાનગીઓ [B] પંજાબી વાનગીઓ
[C] મહારાષ્ટ્રીયન વાનગીઓ [D] બંગાળી વાનગીઓ

પ્ર. 45: खसखस का उपयोग किन भारतीय व्यंजनों में सबसे ज्यादा किया जाता है?

- [A] ગોવા વ્યંજન [B] પંજાબી વ્યંજન
[C] મહારાષ્ટ્રીયન વ્યંજન [D] બંગાલી વ્યંજન

Q. 45: In which Indian cuisine, poppy seeds are most used?

- [A] Goan Cuisine [B] Punjabi Cuisine
[C] Maharashtra cuisine [D] Bengali Cuisine

પ્ર. 46: બ્રેડને મોટી કરવા માટે ઘણીવાર કયો ઘટક ઉમેરવામાં આવે છે?

- [A] દૂધ [B] યીસ્ટ/ખમીર [C] લોટ [D] મીઠું

પ્ર. 46: ब्रेड को बड़ा करने के लिए अक्सर कौन-सा घटक मिलाया जाता है?

- [A] દૂધ [B] ખમીર [C] આટા [D] નમક

Q. 46: Which ingredient is often added to make bread rise?

- [A] Milk [B] Yeast [C] Flour [D] Salt

પ્ર. 47: એરોરુટ પાવડરનો ઉપયોગ રસોઈ બનાવવામાં કયા હેતુથી કરવામાં આવે છે?

- [A] કેલોરી ઓછી કરવા માટે
[B] સંકેન્દ્રણ માટે
[C] સ્વાદ વધારવા માટે
[D] ઘટ્ટ કરવા માટે

પ્ર. 47: अरारोट पाउडर का उपयोग खाना पकाने में किस उद्देश्य के लिए किया जाता है?

- [A] કૈલોરી કમ કરને કે લિએ
[B] સંકેન્દ્રણ કે લિએ
[C] સ્વાદ બઢને કે લિએ
[D] ગાઢા કરને કે લિએ

Q. 47: Arrowroot powder is used for which purpose in cooking?

- [A] Reduce the calories
- [B] Concentrate
- [C] Flavour
- [D] Thicken

પ્ર. 47: માઇક્રોવેવમાં શું મુકવું જોઈએ નહીં?

- [A] કાંચ
- [B] સૂપ
- [C] પ્લાસ્ટિક
- [D] ખોરાક

પ્ર. 48: इनमें से माइक्रोवेव में क्या नहीं रखना चाहिए?

- [A] काँच
- [B] सूप
- [C] प्लास्टिक
- [D] भोजन

Q. 48: What should you never put in a microwave?

- [A] Glass
- [B] Soup
- [C] Plastic
- [D] Food

પ્ર. 49: પનીર શું છે?

- [A] એક પ્રકારની શાકભાજી
- [B] એક પ્રકારની ચીઝ
- [C] એક પ્રકારની મીઠાઈ
- [D] એક પ્રકારની બ્રેડ/રોટી

પ્ર. 49: पनीर क्या है?

- [A] एक प्रकार की सब्जी
- [B] एक प्रकार का चीज़
- [C] एक प्रकार की मिठाई
- [D] एक प्रकार की रोटी

Q. 49: What is paneer?

- [A] A type of vegetable
- [B] A type of cheese
- [C] A type of sweet
- [D] A type of bread

પ્ર. 50: કઈ મીઠાઈ તળેલી, વાળેલી અને ખાંડની ચાસણી વાળી હોય છે?

- [A] જલેબી
- [B] પુરણપોળી
- [C] સંદેશ
- [D] ગુલાબજાંબુ

પ્ર. 50: कौन-सी मिठाई तली हुई, मुड़ी हुई और चीनी की चाशनी वाली होती है?

- [A] जलेबी
- [B] पूरन पोली
- [C] सन्देश
- [D] गुलाब जामुन

Q. 50: Which sweet dish is deep fried, twisted and has sugar syrup?

- [A] Jalebi
- [B] Puran poli
- [C] Sandesh
- [D] Gulab Jamun

પ્ર. 51: મસાલા, ચોખા અને વિવિધ શાકભાજીઓથી બનેલી વાનગી (બીસી બેલે ભાત) કયા રાજ્યને સંબંધિત છે?

- [A] આન્ધ્રપ્રદેશ
- [B] તમિલનાડુ
- [C] કેરળ
- [D] કર્નાટક

પ્ર. 51: मसाले, चावल और मिश्रित सब्जियों पर आधारित व्यंजन (बीसी बेले भात) किस भारतीय राज्य से आता है?

- [A] आंध्र प्रदेश
- [B] तमिलनाडु
- [C] केरल
- [D] कर्नाटक

Q. 51: Spices, rice and mixed vegetables based dish (Bisi Bele bhath) comes from which Indian state?

- [A] Andhra Pradesh
- [B] Tamil Nadu
- [C] Kerala
- [D] Karnataka

પ્ર. 52: તમે બાકી રહેલ/વધેલ ખોરાકને કેટલી વાર ગરમ કરી શકો?

- [A] ગમે તેટલી વખત
- [B] બાકી રહેલ ખોરાકને તમે ફક્ત એક વખત ગરમ કરી શકો
- [C] બે વખત
- [D] ચાર વખત

પ્ર. 52: આપ બચે हुए भोजन को कितनी बार दोबारा गर्म कर सकते हैं?

- [A] जितनी बार चाहें
- [B] आपको बचे हुए भोजन को केवल एक बार ही दोबारा गर्म करना चाहिए
- [C] दो बार
- [D] चार बार

Q. 52: How many times can you reheat leftover food?

- [A] As many times as you like
- [B] You should only reheat leftovers once
- [C] Twice
- [D] Four Time

પ્ર. 53: તમારા રેફ્રિજરેટરનું આદર્શ તાપમાન કેટલું હોવું જોઈએ?

- | | |
|--------------------|--------------------|
| [A] 4 થી 10 ડિગ્રી | [B] 0 થી 4 ડિગ્રી |
| [C] 1 થી 4 ડિગ્રી | [D] -2 થી 0 ડિગ્રી |

પ્ર. 53: आपके रेफ्रिजरेटर का आदर्श तापमान क्या होना चाहिए?

- | | |
|--------------------|--------------------|
| [A] 4 से 10 डिग्री | [B] 0 से 4 डिग्री |
| [C] 1 से 4 डिग्री | [D] -2 से 0 डिग्री |

Q. 53: The ideal temperature in your Refrigerator should be?

- | | |
|---------------------|---------------------|
| [A] 4 to 10 degrees | [B] 0 to 4 degrees |
| [C] 1 to 4 degrees | [D] -2 to 0 degrees |

પ્ર. 54: ખોરાકને સલામત રીતે તૈયાર કરવો ખૂબ જ જરૂરી છે, કેમ કે?

- [A] તૈયાર ખોરાક સારો લાગે છે
- [B] એ ખોરાકને ઝેરી બનતા અટકાવે છે
- [C] એ ખોરાકને ખરાબ થતા રોકે છે
- [D] ઉપરોક્ત તમામ

પ્ર. 54: भोजन को सुरक्षित रूप से तैयार करना महत्वपूर्ण है क्योंकि?

- [A] તૈયાર ભોજન બેહતર દિખતા હૈ
- [B] યહ ક્ષાદ્ય વિષાક્તતા કો રોકને મેં મદદ કરતા હૈ
- [C] યહ ભોજન કો ક્ષરાબ હોને સે રોકને મેં મદદ કરતા હૈ
- [D] ઉપરોક્ત સઘી

Q. 54: It is important to prepare food safely because?

- [A] Prepared food looks better
- [B] It helps to prevent food poisoning
- [C] It helps to stop spoiling the food
- [D] All Above

પ્ર. 54: નાશવંત/ખરાબ થતા ખોરાકને સામાન્ય તાપમાન પર કેટલા સમય કરતા વધુ ના રાખવો જોઈએ?

- [A] 1 કલાક
- [B] 2 કલાક
- [C] 3 કલાક
- [D] 4 કલાક

પ્ર. 55: खराब होने वाले खाद्य पदार्थों को कमरे के तापमान पर कितने समय से अधिक बाहर नहीं रहने देना चाहिए –

- [A] 1 घंटा
- [B] 2 घंटे
- [C] 3 घंटे
- [D] 4 घंटे

Q. 55: Perishable foods should not be allowed to stand at room temperature for more then

- [A] 1 Hour
- [B] 2 Hours
- [C] 3 Hours
- [D] 4 Hours

પ્ર. 56: સૌથી સુરક્ષિત કટિંગ બોર્ડ સામગ્રી કઈ છે?

- [A] આરસનું કટિંગ બોર્ડ
- [B] લાકડાનું કટિંગ બોર્ડ
- [C] પ્લાસ્ટીકનું કટિંગ બોર્ડ
- [D] કાંચનું કટિંગ બોર્ડ

પ્ર. 56: सबसे सुरक्षित कटिंग बोर्ड सामग्री कौन-सी है?

- [A] संगमरमर कटिंग का बोर्ड
- [B] लकड़ी का कटिंग बोर्ड
- [C] प्लास्टिक कटिंग बोर्ड
- [D] ग्लास कटिंग बोर्ड

Q. 56: Which is the safest cutting board material?

- [A] Marble cutting board
- [B] Wood cutting board
- [C] Plastic cutting board
- [D] Glass cutting board

પ્ર. 57: નીચેનામાંથી કયા રસોઈ તેલનો ઉપયોગ ભારતમાં સૌથી ઓછા પ્રમાણમાં થાય છે?

- [A] તાડનું તેલ
- [B] સરસવનું તેલ
- [C] નારિયેળનું તેલ
- [D] સિંગતેલ

પ્ર. 57: निम्नलिखित में से कौन सा खाना पकाने का तेल भारत में सबसे कम प्रयोग में लाया जाता है?

- [A] ताड़ का तेल
- [B] सरसों का तेल
- [C] नारियल का तेल
- [D] मूँगफली का तेल

Q. 57: Which of the following is the least type of cooking oil in india?

- [A] Palm Oil
- [B] Mustard Oil
- [C] Coconut Oil
- [D] Groundnut Oil

પ્ર. 58: પાંચ મધર (મુખ્ય) સોસ કયા છે?

- [A] બેચમેલ, એસ્પેગ્નોલ, ટોમેટો, હોલેન્ડાઈસ, વીલ
- [B] બેચમેલ, એસ્ટોફેડ, ટોમેટો, હોલેન્ડાઈસ, વેલૌટે
- [C] બેચમેલ, એસ્પેગ્નોલ, ટોમેટો, હોલેન્ડાઈસ, વેલૌટે
- [D] બેચમેલ, એસ્પેગ્નોલ, ટોમેટો, હોલેન્ડાઈસ, વોલેલે

પ્ર. 58: પાંચ મદર સૉસ કૌન-સી હૈં ?

- [A] બેચમેલ, એસ્પેગ્નોલ, ટોમેટો, હૉલૅંડાઇસ, વીલ
- [B] બેચમેલ, એસ્ટૉફેડ, ટોમેટો, હૉલૅંડાઇસ, વેલૉટે
- [C] બેચમેલ, એસ્પાંગનોલે, ટોમેટો, હૉલૅંડાઇસ, વેલૉટે
- [D] બેચમેલ, એસ્પાંગનોલે, ટોમેટો, હૉલૅંડાઇસ, વોલૅલે

Q. 58: What are the five mother sauces?

- [A] Béchamel, espagnole, tomote, hollandaise, veal
- [B] Béchamel, estoufado, tomote, hollandaise, veloute
- [C] Béchamel, espagnole, tomote, hollandaise, veloute
- [D] Béchamel, espagnole, tomote, hollandaise, volaille

પ્ર. 59: કેક બનાવવાની પ્રક્રિયામાં, નીચેનામાંથી કયું કેકની બનાવટનું ઘટક નથી?

- [A] વરાળ
- [B] ખમીર
- [C] ખાંડનો પાવડર
- [D] બેકિંગ પાવડર

પ્ર. 59: કેક પકાને કી પ્રક્રિયા મેં, નિમ્નલિખિત મેં સે કૌન-સા એજેન્ટ કેક કો બઢાને કી પ્રક્રિયા મેં શામિલ નહીં હૈ?

- [A] ભાપ
- [B] ખમીર
- [C] પિસી હુઈ ચીની
- [D] બેકિંગ પાવડર

Q. 59: In the process of cake baking, which of the following is not a raising agent?

- [A] Steam
- [B] Yeast
- [C] Powdered sugar
- [D] Baking powder

પ્ર. 60: રોહુ, કટલા અને હિલ્સા _____ ના વિવિધ પ્રકાર છે?

- [A] પશુઓ
- [B] મરઘાં
- [C] માછલીઓ
- [D] ઉપર્યુક્તમાંથી કોઈ નહિ

પ્ર. 60: રોહુ, કતલા और हिल्सा _____ की किस्में हैं।

- [A] મવેશી
- [B] મુર્ગી પાલન
- [C] મછલી
- [D] ઉપરોક્ત મેં સે કોઈ નહીં

Q. 60: Rohu, Catla and Hilsa are varieties of _____

- [A] Cattle
- [B] Poultry
- [C] Fish
- [D] None of the above

પ્ર. 61: સોસનો મુખ્ય હેતુ છે?

- [A] પોષણ મૂલ્ય
- [B] સ્વાદ વધારવો
- [C] ભેજ આપવો
- [D] સુશોભન માટે

પ્ર. 61: સૉસ કા મુખ્ય ઉદ્દેશ્ય હૈ?

- [A] પોષણ મૂલ્ય
- [B] સ્વાદ બઢાના
- [C] નમી દેના
- [D] સજાને કે લિએ

Q. 61: The principal purpose of a sauce is?

- [A] Nutritional Value
- [B] Enhance the flavor
- [C] Gives moisture
- [D] To garnish

પ્ર. 62: કયા કારણથી સોસમાં ગઠ્ઠો થાય છે?

- [A] અયોગ્ય સુસંગતતા
- [B] સ્ટાર્ચને લીધે
- [C] રુ (Roux)ના બળવાને લીધે
- [D] વધારે લોટ ઉમેરવો અને સતત ના હલાવવું

પ્ર. 62: કૌન-સા કારણ સૉસ મેં ગાંઠ કા કારણ બનતા હૈ?

- [A] ગલત સંગતિ
- [B] સ્ટાર્ચ કે કારણ
- [C] રુ(Roux) કા જલના
- [D] બહુત અધિક આટા મિલાના ઔર લગાતાર ન હિલાના।

Q. 62: Which one of the reasons causes lumpiness in sauces?

- [A] Incorrect consistency
- [B] Due to starch
- [C] Burning of roux
- [D] Adding too much flour and not stirring continuously.

પ્ર. 63: બેચમેલ સોસમાં મુખ્ય ઘટકો કયા છે?

- [A] દૂધ, માખણ અને લોટ
- [B] સફેદ સ્ટોક, માખણ અને લોટ
- [C] ભૂરો/બ્રાઉન સ્ટોક, રુ અને બુકે ગાર્ની
- [D] ઈડાની જરદી, માખણ, લીંબુ, ગરમ સોસ

પ્ર. 63: बेचमेल सॉस की मुख्य सामग्री क्या हैं?

- [A] दूध, मक्खन और आटा
- [B] सफेद स्टॉक, मक्खन और आटा
- [C] ब्राउन स्टॉक, रू और बुके गर्नी
- [D] अंडे की जर्दी, मक्खन, नींबू, गर्म सॉस

Q. 63: What are the main ingredients in a béchamel sauce?

- [A] Milk, Butter and Flour
- [B] White stock, Butter and Flour
- [C] Brown stock, roux and bouquet garni
- [D] Egg yolks, butter, lemon, hot sauces

પ્ર. 64: એવો રસોઈયો જે સોસ બનાવવામાં નિષ્ણાત છે, એને કહેવાય છે -

- [A] સોસ માસ્ટર
- [B] સોસ મેકર
- [C] સોસિયર
- [D] સોસ મેસીયૂર

પ્ર. 64: 'एक रसोइया जो सॉस बनाने में माहिर है, बुलाया जाता है -

- [A] सॉस मास्टर
- [B] सॉस मेकर
- [C] सॉसियर
- [D] सॉस मेसीयूर

Q. 64: A Cook who specializes in making sauces called

- [A] Sauce Master
- [B] Sauce Maker
- [C] Saucier
- [D] Sauce Monsieur

પ્ર. 65: ક્લીઅર સૂપ સામાન્ય રીતે શેનો ઉપયોગ કર્યા વગર બનવવામાં આવે છે?

- [A] માંસ
[C] સ્ટોક

- [B] શાકભાજી
[D] જાડું કરવાવાળું ઘટક/એજન્ટ

પ્ર. 65: ક્લીઅર સૂપ આમ તોર પર કિસકા ઉપયોગ કિયે બિના બનાવે જાતે હૈં –

- [A] માંસ
[C] સ્ટોક

- [B] સબ્જી
[D] એક ગાઢા કરને વાલા એજન્ટ

Q. 65: Clear soups are generally prepared without using

- [A] Meat
[C] Stock

- [B] Vegetable
[D] A thickening agent

પ્ર. 66: ચક્રીય મેનુ એટલે _____

- [A] પરિભ્રમણ મેનુ
[C] વ્યાપારી મેનુ

- [B] નિશ્ચિત મેનુ
[D] પ્રસંગોપાત મેનુ

પ્ર. 66: ચક્રીય મેનૂ હૈ _____

- [A] ઘૂર્ણી મેનૂ
[C] વાણિજ્યિક મેનૂ

- [B] નિશ્ચિત મેનૂ
[D] સમસામયિક મેનૂ

Q. 66: Cyclic menu are ____

- [A] Rotational menu
[C] Commercial menu

- [B] Fixed menu
[D] Occasional menu

પ્ર. 67: 'ડબલ કા મીઠા' એ મિઠાઈ ક્યાંની છે?

- [A] પશ્ચિમ બંગાળ – કોલકાતા
[C] રાજસ્થાન – બિકાનેર

- [B] ગુજરાત – સુરત
[D] તેલંગાના – હૈદરાબાદ

પ્ર. 67: 'ડબલ કા મીઠા' એક મિઠાઈ કહાઈ સે હૈ?

- [A] પશ્ચિમ બંગાળ-કોલકાતા
[C] રાજસ્થાન - બીકાનેર

- [B] ગુજરાત-સુરત
[D] તેલંગાના-હૈદરાબાદ

Q. 67: 'Double ka meetha' is a dessert from

- [A] West Bengal – Kolkata
[C] Rajasthan- Bikaner

- [B] Gujarat- Surat
[D] Telangana- Hyderabad

પ્ર. 68: 'પાર્સલે' શેનું ઉદાહરણ છે?

- [A] ઔષધિ [B] ફૂલ

- [C] ફૂગ [D] એક પ્રકારની ભાજી

પ્ર. 68: 'પાર્સલે' ઉદાહરણ હૈ

- [A] જડી બૂટી કા [B] ફૂલ કા

- [C] કવક કા [D] સલાદ પત્તા કા

Q. 68: 'Parsley' is an example of

- [A] Herb [B] Flower

- [C] Fungi [D] Lettuce

પ્ર. 69: 'થિયરી ઓફ કુકરી' પુસ્તકના લેખક કોણ છે?

[A] થંગમ ઈ. ફિલિપ

[B] વિકાસ ખન્ના

[C] કૃષ્ણ અરોડા

[D] સુધીર એન્ડ્ર્યુઝ

પ્ર. 69: "થ્યોરી ઑફ કુકરી" પુસ્તક કે લેખક હૈં -

[A] થંગમ ઈ. ફિલિપ

[B] વિકાસ ખન્ના

[C] કૃષ્ણા અરોડા

[D] સુધીર એન્ડ્ર્યુઝ

Q. 69: The author of the book "THEORY OF COOKERY IS "

[A] Thangam E Philip

[B] Vikas Khanna

[C] Krishna Arora

[D] Sudhir Andrews

પ્ર. 70: મિલેટનું સર્વાધિક ઉત્પાદન કયા દેશમાં થાય છે?

[A] ચીન

[B] ભારત

[C] ઓસ્ટ્રેલિયા

[D] દક્ષિણ આફ્રિકા

પ્ર. 70: મિલેટ કા સર્વાધિક ઉત્પાદન કિસ દેશ મેં હોતા હૈ?

[A] ચીન

[B] ભારત

[C] ઑસ્ટ્રેલિયા

[D] દક્ષિણ અફ્રીકા

Q. 70: Which country has the largest product of millets?

[A] China

[B] India

[C] Australia

[D] South Africa

પ્ર. 71: ગુજરાતી વાનગી 'ખમણ / ઢોકળા' માં મુખ્ય ઘટક શું હોય છે?

[A] મેદો

[B] ઘઉંનો લોટ

[C] બેસન

[D] સોજી

પ્ર. 71: ગુજરાતી વ્યંજન "ખમણ/ઢોકલા" કી મુખ્ય સામગ્રી હૈ-

[A] મૈદા

[B] આટા(ગેહૂં કા આટા)

[C] બેસન

[D] સૂજી

Q. 71: Main ingredient of Gujarati dish " Khaman /Dhokla" is

[A] Maida

[B] Atta (Wheat Flour)

[C] Besan

[D] Suji

પ્ર. 72: ખાધ સલામતી માટેના ચાર પગલાં કયા છે?

[A] સંગ્રહ કરવું, રસોઈ બનાવવી, સાફ કરવું અને ખાવું

[B] સાફ કરવું, રસોઈ બનાવવી, ખાવું અને ફેંકી દેવું

[C] સાફ કરવું, અલગ કરવું, રસોઈ બનાવવી અને ઠંડુ કરવું

[D] મેળવવું, રસોઈ બનાવવી, સાફ કરવું અને વપરાશ કરવો

પ્ર. 72: खाद्य सुरक्षा के चार चरण क्या है?

[A] स्टोर करें, पकाएँ, साफ करें और खाएँ

[B] साफ करें, पकाएँ, खाएँ और फेंक दें

[C] साफ करें, अलग करें, पकाएं और ठंडा करें

[D] प्राप्त करें, पकाएँ, साफ करें और उपयोग करें

Q. 72: What are the four steps for food safety?

- [A] Store, cook, clean and eat
- [B] Clean, cook, eat and throw
- [C] Clean, separate, cook and chill
- [D] Get, cook, clean and consume

પ્ર. 72: રસોડામાં ઉપયોગ કરવા માટે સૌથી સુરક્ષિત બળતણ કયું છે?

- [A] એલ.પી.જી. [B] પી.એન.જી. [C] વીજળી [D] કોલસો

પ્ર. 73: રસોઈ મેં ઉપયોગ કે લિફ સબસે સુરક્ષિત ર્ઈધન કૌન સા હૈ?

- [A] ઇલપીજી [B] પીઁનજી [C] વિદ્યુત [D] કોયલા

Q. 73: Which is the safest fuel to use in the kitchen?

- [A] LPG [B] PNG [C] Electricity [D] Coal

પ્ર. 74: કોઈ પણ ફળ કે શાકભાજીના બહારના આવરણને કાપવાને કહેવાય છે _____.

- [A] પારે [B] ડાઈસ [C] મિન્સ [D] કોર

પ્ર. 74: કિસી ફલ યા સબ્જી કે બાહરી આવરણ કો કાટના કહલાતા હૈ _____

- [A] પારે [B] પાસા [C] કીમા [D] કોર

Q. 74: To cut off the outside covering of a fruit or vegetable is__

- [A] Pare [B] Dice [C] Mince [D] Core

પ્ર. 75: ફ્રોઝન ખોરાકને સંગ્રહ કરવા માટે તાપમાન મર્યાદા હોય છે _____

- [A] -18 ડિગ્રી થી -24 ડિગ્રી [B] -3 ડિગ્રી થી -10 ડિગ્રી
- [C] -16 ડિગ્રી થી -18 ડિગ્રી [D] -6 ડિગ્રી થી -8 ડિગ્રી

પ્ર. 75: જમે(ફ્રોઝન) હુઁ ખોજન કો સંગ્રહિત કરને કે લિફ તાપમાન સીમા હોતી હૈ -

- [A] -18 ડિગ્રી સે -24 ડિગ્રી [B] -3 ડિગ્રી સે -10 ડિગ્રી
- [C] -16 ડિગ્રી સે -18 ડિગ્રી [D] -6 ડિગ્રી સે -8 ડિગ્રી

Q. 75: The temperature range to store frozen food is

- [A] -18 degree to -24 degree [B] -3 degree to -10 degree
- [C] -16 degree to -18 degree [D] -6 degree to -8 degree

પ્ર. 76: રસોઈ બનાવવાની શરૂઆત કરતા પહેલા તમારે શું કરવું જોઈએ?

- [A] હાથ ધોવા જોઈએ [B] એપ્રોન પહેરવું જોઈએ
- [C] લાંબા વાળને પાછળ બાંધી દેવા જોઈએ [D] ઉપરોક્ત તમામ

પ્ર. 76: खाना बनाना शुरू करने से पहले आपको कौन-से काम करने चाहिए?

- [A] हाथ धोने चाहिए [B] एप्रन पहनना चाहिए
- [C] लंबे बालों को पीछे बाँधना चाहिए [D] उपरोक्त सभी

Q. 76: What things should you do before you start cooking?

- [A] Wash your hand [B] Put on an apron
[C] Tie back long hair [D] All of the above

પ્ર. 77: રસોડું સાફ કરવાની સામગ્રી ક્યાં રાખવી જોઈએ?

- [A] રસોડામાં [B] ગેસ રૂમમાં
[C] રસોડાથી દૂર કોઈ અલગ રૂમમાં [D] કેન્ટીન સ્ટોરમાં

પ્ર. 77: રસોઈઘર કી સફાઈ કી સામગ્રિયાં કહાँ રખની ચાહિયે?

- [A] રસોઈઘર મેં [B] ગેસ કક્ષ મેં
[C] રસોઈ સે દૂર એક અલગ કમરે મેં [D] એક કેન્ટીન સ્ટોર મેં

Q. 77: Where should you keep the kitchen cleaning agents?

- [A] In a kitchen [B] Gas Room
[C] In a separate room away from kitchen [D] In a canteen store

પ્ર. 78: મેનુ આયોજન એટલે છે?

- [A] કર્મચારીઓને મેનુમાં રહેલી વાનગીઓ બનાવતા શીખવવાનું આયોજન
[B] રેસ્ટોરન્ટ બનાવવાનું આયોજન
[C] કોઈ ચોક્કસ પ્રસંગ માટેના મેનુની વાનગીઓ પસંદ કરવાનું આયોજન
[D] દરેક પ્રસંગ માટે એક મેનુ પુનઃનિર્માણ કરવાનું આયોજન

પ્ર. 78: મેનૂ યોજના ક્યા હૈ?

- [A] કર્મચારિયોં કો મેનૂ મેં આઈટમ પકાને કા તરીકા સિખાને કી યોજના।
[B] એક રેસ્ટરાં બનાને કી યોજના।
[C] કિસી મેનૂ કે લિયે ભોજન કા ચયન, આમતૌર પર કિસી વિશિષ્ટ કાર્યક્રમ કે લિયે।
[D] પ્રત્યેક આયોજન કે લિયે એક મેનૂ કા પુનર્નિર્માણ કરને કી યોજના।

Q. 78: What is menu planning?

- [A] The plan to teach employees how to cook items on the menu.
[B] Planning for building a restaurant.
[C] The selecting of foods for a menu, usually for a specific event.
[D] The plan for a menu to be reconstructed every event.

પ્ર. 79: શા માટે આપણે સંતુલિત ભોજન લેવું જોઈએ?

- [A] ઊર્જા મેળવવા માટે [B] શરીર યોગ્ય રીતે કાર્ય કરે એ માટે
[C] વૃદ્ધિ કરવામાં મદદ કરવા માટે [D] જાડા થતા અટકાવવા માટે

પ્ર. 79: हमें संतुलित आहार खाने की आवश्यकता क्यों है?

- [A] हमें ऊर्जा देने के लिए। [B] हमारे शरीर को ठीक से काम करने में मदद देने के लिए
[C] हमें बढ़ने में मदद करने के लिए [D] हमें मोटा होने से बचाने के लिए।

Q. 79: Why do we need to eat a balanced diet?

- [A] To give us energy. [B] In order for our bodies to function properly
[C] To help us grow [D] To prevent us from getting fat.

પ્ર. 80: ખાદ્ય જાળવણી માટેની સૌથી સામાન્ય પદ્ધતિ કઈ છે?

[A] ફ્રીઝીંગ

[B] આથો લાવવો

[C] ગરમ કરવું

[D] સૂકવવું

પ્ર. 80: સબસે આમ ખાદ્ય-સંરક્ષણ વિધિ કયા છે?

[A] જમના

[B] કિણ્વન

[C] ગરમ કરના

[D] સુખાના

Q. 80: What is the most common food preservation method?

[A] Freezing

[B] Fermentation

[C] Heating

[D] Drying
