5. Discuss the various seasonal food of Punjab cuisine and the equipment use in Punjabi cuisine ?

पंजाब के खान-पान में मौसम के अनुसार बनने वाले विभिन्न व्यंजनों और इस्तेमाल होने वाले बर्तनों के बारे में चर्चा कीजिए ।

Unit III (इकाई III)

6. Write short notes on the following :

(a) Features of Gujarat cuisine.

(b) Famous food Rajasthan cuisine.

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(अ) गुजरात के खान-पान की विशेषताएँ ।

(ब) राजस्थान के खान-पान के प्रसिद्ध व्यंजन ।

7. Explain in detail history of Gujarat cuisine and features of Gujarat cuisine ?

गुजरात के खान-पान का इतिहास और उसकी विशेषताओं के बारे में विस्तार से समझाइए ।

No. of Printed Pages : 05 Roll No. .....

53622

Bachelor of Hotel Management

EXAMINATION, 2026

(Fourth Semester)

REGIONAL CUISINE OF INDIA-L

Time : 3 *Hours*] [*Maximum Marks :* 50

Before answering the question-paper, candidates must ensure that they have been supplied with correct and complete question-paper. No complaint, in this regard will be entertained after the examination.

Note : Attempt *Five* questions in all, selecting *one* question from each Unit. Q. No. **1** is compulsory. All questions carry equal marks.

प्रत्येक इकाई में से **एक** प्रश्न चुनते हुए, कुल **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रश्न क्र. **1** अनिवार्य है । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

Compulsory Question (अनिवार्य प्रश्न)

1. Write short notes on the following :

(a) Nadru Yakhni

(b) Rogan Josh

(c) Ghevar

(d) Khandvi

(e) Sanna.

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(अ) नादरू यखनी

(ब) रोगन जोश

(स) घेवर

(द) खांडवी

(इ) सन्ना ।

Unit I (इकाई I)

2. Discuss the ingredient use in Uttarakhand cuisine and special equipment of Uttarakhand cuisine.

उत्तराखंड के खान-पान में इस्तेमाल होने वाली सामग्री और विशेष बर्तनों के बारे में चर्चा कीजिए।

3. Explain in detail history of Kashmir cuisine and staple diet of Kashmir cuisine.

कश्मीर के खान-पान का इतिहास और वहाँ के लोगों के मुख्य भोजन के बारे में विस्तार से समझाइए ।

Unit II (इकाई II)

4. Write in detail historical background of Delhi cuisine and specialty food during festivals in Delhi.

दिल्ली के खान-पान की ऐतिहासिक पृष्ठभूमि और त्योहारों के दौरान दिल्ली में बनने वाले विशेष व्यंजनों के बारे में विस्तार से लिखिए ।

Unit IV (इकाई IV)

8. Write short notes on the following :

(a) Characteristics of Maharashtra cuisine.

(b) Seasonal food and special equipment use in Goa cuisine.

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(अ) महाराष्ट्र के खान-पान की विशेषताएँ ।

(ब) गोवा के खान-पान में मौसम के अनुसार बनने वाले व्यंजन और इस्तेमाल होने वाले विशेष बर्तन ।

9. Discuss the key ingredient use in Goan cuisine and famous food of Goa cuisine.

गोवा के खान-पान में इस्तेमाल होने वाली मुख्य सामग्री और वहाँ के प्रसिद्ध व्यंजनों के बारे में चर्चा कीजिए ।

❖❖❖❖❖❖❖

Unit IV (इकाई IV)

8. Write short notes on the following :

(a) Characteristics of Maharashtra cuisine.

(b) Seasonal food and special equipment use in Goa cuisine.

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(अ) महाराष्ट्र के खान-पान की विशेषताएँ ।

(ब) गोवा के खान-पान में मौसम के अनुसार बनने वाले व्यंजन और इस्तेमाल होने वाले विशेष बर्तन ।

9. Discuss the key ingredient use in Goan cuisine and famous food of Goa cuisine.

गोवा के खान-पान में इस्तेमाल होने वाली मुख्य सामग्री और वहाँ के प्रसिद्ध व्यंजनों के बारे में चर्चा कीजिए ।

❖❖❖❖❖❖❖