

UP Board Solutions for Class 6 Home Craft Chapter 10 पाक कला

पाक कला

अभ्यास

प्रश्न 1.

वस्तुनिष्ठ प्रश्न

(1) रिक्त स्थानों की पूर्ति करिए

(क) पाकशाला **देशी** शैली एवं **विदेशी** शैली की होती है।

(ख) ठोस ईंधन का प्रयोग **चूल्हों** और **अंगीठियों** में किया जाता है।

(ग) तरल पदार्थों की नाप सदैव **लीटर** से की जाती है।

(घ) गीले हाथ होने पर **हीटर का प्लग** नहीं छूना चाहिए।

(2) निम्नलिखित वाक्यों के आगे सही (✓) अथवा गलत (x) का चिन्ह लगाइए

(क) नाप-तौल का ज्ञान होना आवश्यक है। (✓)

(ख) सब्जियाँ काटने से पूर्व धोना उचित रहता है। (✓)

(ग) भोजन पकाने के पश्चात् ईंधन को जला छोड़ देना चाहिए। (X)

(ङ) खाद्य-पदार्थों में केवल सूखी वस्तुओं का प्रयोग किया जाता है। (X)

प्रश्न 2.

अतिलघु उत्तरीय प्रश्न

(क) पाकशाला कितने प्रकार की होती हैं उनके नाम लिखिए ?

उत्तर

पाकशाला दो प्रकार की होती हैं

1. भारतीय शैली

2. विदेशी शैली। भारतीय शैली की पाकशाला में भोजन पकाने की व्यवस्था जमीन पर की जाती है। विदेशी शैली आधुनिक शैली है। इसमें खड़े होकर भोजन पकाया जाता है।

(ख) चाय बनाने में कौन-कौन सी आवश्यक सामग्री प्रयुक्त होती हैं ?

उत्तर

चाय बनाने में चीनी, चाय पत्ती, दूध, पानी, बनाने का बर्तन और छानने की छत्री चाहिए।

(ग) बिजली से चलने वाले चूल्हों के नाम लिखिए।

उत्तर

बिजली से चलने वाले चूल्हें हैं- हीटर, इण्डक्शन चूल्हा, माइक्रोवेव तथा टोस्टर।

प्रश्न 3.

लघु उत्तरीय प्रश्न

(क) पाकशाला में किए जाने वाले कार्य बताइए।

उत्तर

पाकशाला में किए जाने वाले कार्य निम्न हैं

1. बाजार से वस्तुओं का लाना
2. सामग्री का संचय करना
3. भोजन बनाने की तैयारी करना
4. भोजन पकाना।
5. भोजन परोसना

(ख) नाप-तौल किसे कहते हैं ?

उत्तर

जब हम खाद्य पदार्थों की मात्रा कटोरी, गिलास व कप की सहायता से ज्ञात करते हैं, तब हम उसे नाप कहते हैं। इसी प्रकार जब हम खाद्य पदार्थों की मात्रा तराजू की सहायता से ज्ञात करते हैं, तब उसे तौल कहते हैं।

(ग) ईंधन की बचत के दो उपाय लिखिए।

उत्तर

ईंधन की बचत के उपाय-

1. भोजन पकाने से पूर्व भोजन की पूरी तैयारी कर लेनी चाहिए। उसके बाद ही ईंधन जलाना चाहिए।
2. दो मुँह वाले चूल्हे का प्रयोग करना चाहिए। उसमें एक ही समय में 2 वस्तुएँ तैयार होती हैं।

प्रश्न 4.

दीर्घ उत्तरीय प्रश्न

(क) गैस के चूल्हे पर खाना पकाने में क्या-क्या सावधानियाँ रखनी चाहिए?

उत्तर

गैस के चूल्हे पर खाना पकाने में निम्नलिखित सावधानियाँ रखनी चाहिए

1. सिलेंडर का वाल्व देख लेना चाहिए।
2. गैस रेग्युलेटर से नाँब द्वारा गैस बन्द कर देनी चाहिए।
3. गैस का चूल्हा सिलेंडर से ऊँचा रखना चाहिए।
4. गैस की रबरनली या पाइप, नाब, बर्नर खराब होने पर तुरन्त बदल देना चाहिए।

(ख) टमाटर के सूप बनाने की विधि लिखिए।

उत्तर

टमाटर का सूप- आवश्यक सामग्री- टमाटर-250 ग्राम, पानी-300 मिली०, अदरक-1 इंच का टुकड़ा, पिंसी काली मिर्च-चौथाई छोटा चम्मच, भुना पिसा जीरा-चौथाई छोटा चम्मच।

विधि- टमाटर धोकर छोटे-छोटे टुकड़े करें। स्टील के भगोने में थोड़े पानी में डालकर आग पर रखें। अदरक, काली मिर्च, नमक डालकर पकाएँ। महीन कपड़े से छानकर बीज व छिलका अलग करें। थोड़ा भुना जीरा डालकर परोसें।