

This question paper contains 4 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 368

Unique Paper Code : 220352

C

Name of the Paper : Introduction to Baking Technology

Name of the Course : B.A. Programme (Food Technology)

Semester : III

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 38

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

**Note :** Answers may be written *either* in English *or* in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

**टिप्पणी :** इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt *three* questions in all.

Question No. 1 is compulsory.

कुल तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिये।

प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

1. (a) Answer any *six* of the following briefly (2-3 sentences) :

2×6=12

(i) What is gluten ?

(ii) List tenderizing and structural ingredients in cake making.

P.T.O.

- (iii) Write the role of egg in cake making.
- (iv) Give the causes of sunken cake.
- (v) What is the purpose of creaming in cake preparation ?
- (vi) Why fat should not be allowed to melt during short crust pastry preparation ?
- (vii) Give *two* examples each of short crust pastry and flaky pastry.
- (viii) How would you store wheat flour ?
- (b) Differentiate any *three* of the following : 2×3=6
- (i) Break rollers and Reduction rollers
- (ii) Shortened cake and Unshortened cake
- (iii) Hard wheat flour and Soft wheat flour
- (iv) Short crust pastry and Flaky pastry.
- (c) Write short notes on any *two* of the following :- 4×2=8
- (i) Scope of bakery industry in Indian economy.
- (ii) Balancing of cake formula
- (iii) Types of pastries
- (iv) Structure of wheat grain.
- (a) निम्न में से किन्हीं छः पर संक्षेप में लिखिए (2-3 वाक्य) : 2×6=12
- (i) ग्लूटेन क्या है ?
- (ii) केक बनाने में मुलायमता देने तथा ढांचा बनाने वाली सामग्रियों के नाम लिखिए।

- (iii) केक बनाने में अंडे की क्या भूमिका है ?
- (iv) केक के नीचे बैठ जाने के कारण लिखिए।
- (v) केक बनाते समय क्रीमिंग करने का क्या उद्देश्य है ?
- (vi) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री बनाते समय वसा को क्यों पिघलाने नहीं दिया जाता ?
- (vii) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री तथा फ्लेकी पेस्ट्री के दो-दो उदाहरण लिखिए।
- (viii) गेहूँ के आटे का संग्रह किस प्रकार करोगे ?
- (b) निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अंतर बताइए : 2×3=6
- (i) ब्रेक रोलर्स तथा रिडक्शन रोलर्स
- (ii) वसा सहित केक तथा वसा रहित केक
- (iii) सख्त गेहूँ का आटा तथा मुलायम गेहूँ का आटा
- (iv) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री तथा फ्लेकी पेस्ट्री।
- (c) निम्न में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए : 4×2=8
- (i) भारत में बेकरी उद्योग का आर्थिक महत्व
- (ii) केक के फार्मूले का संतुलन
- (iii) पेस्ट्रीज के प्रकार
- (iv) गेहूँ का ढाँचा।

2. Discuss the process of wheat milling.

6

गेहूँ की पिसाई की विधि समझाइए।

3. Enumerate the various methods of preparing cake batter. Describe any *one* method. 6  
केक का घोल तैयार करने की विभिन्न विधियों के नाम लिखिए तथा किसी एक विधि का वर्णन कीजिए।
4. What are the functions of the various ingredients used in pastry making ? 6  
पेस्ट्री बनाने में प्रयुक्त होने वाली सामग्रियों के कार्यों का वर्णन कीजिए।
5. Describe the various steps of cake preparation. 6  
केक बनाने की विभिन्न अवस्थाओं का वर्णन कीजिए।