

This question paper contains 4 printed pages]

Roll No.

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

S. No. of Question Paper : 5214

Unique Paper Code : 220352

D

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 briefly (2-3 lines) any *six* of the following :

6×2=12

- (i) What is role of fat in pastry preparation ?
- (ii) What is gluten ?
- (iii) Give importance of conditioning in wheat milling.
- (iv) Write the role of egg in cake making.

P.T.O.

- (v) What is the importance of magnetic separator in wheat milling ?
- (vi) Give two characteristics of a good pastry.
- (vii) What type of maida is good for cake preparation ?
- (viii) Give reasons for low volume of cakes.

किन्हीं छः (6) का संक्षेप में उत्तर दीजिए (2-3 पंक्तियों में) :

- (i) पेस्ट्री बनाने में वसा की भूमिका लिखिये ।
- (ii) ग्लूटिन क्या होता है ?
- (iii) गेहूँ की मिलिंग में कंडीशनिंग महत्वपूर्ण क्यों है ?
- (iv) केक बनाने में अण्डे की भूमिका लिखिये ।
- (v) गेहूँ की मिलिंग में चुम्बकीय सेपरेटर का महत्व लिखिये ।
- (vi) अच्छी पेस्ट्री के दो गुण लिखिये ।
- (vii) केक बनाने में किस प्रकार का मैदा अच्छा होता है ?
- (viii) केक का आयतन कम होने का कारण लिखिये ।

(b) Differentiate between any three of the following :

3×2=6

- (i) Mechanical leavening agent and chemical leavening agent
- (ii) Bread flour and cake flour
- (iii) Short crust pastry and flaky pastry
- (iv) Endosperm and bran.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अंतर लिखिये :

- (i) यांत्रिक लेवनिंग ऐजेंट और रासायनिक लेवनिंग ऐजेंट
- (ii) ब्रेड का मैदा और केक का मैदा
- (iii) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री तथा फ्लेकी पेस्ट्री
- (iv) भ्रूणपोष (एन्डोस्पर्म) तथा भूसी ।

2. (a) Discuss various ingredients used in pastry preparation. 6

पेस्ट्री बनाने की सामग्री के बारे में लिखिये ।

- (b) Write short notes on any *one* of the following : 4

(i) Types of pastries

(ii) Characteristics of a good pastry.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री

(ii) एक अच्छी पेस्ट्री के गुण ।

3. (a) Discuss the various stages involved in milling of wheat. 6

गेहूँ की पिसाई (milling) के विभिन्न चरणों का उल्लेख कीजिये ।

- (b) Write short notes on any *one* of the following : 4

(i) Storage of wheat flour

(ii) Enzymes of wheat flour.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) गेहूँ के आटे का संग्रह

(ii) गेहूँ के आटे के उत्प्रेरक (एन्जाइम) ।

4. (a) What do you understand by leavening in cake ? Discuss various leavening agents. 6

केक में लेवनिंग से आप क्या समझते हैं ? विभिन्न प्रकार के लेवनिंग एजेंट लिखिए ।

(b) Write short notes on any *one* of the following :

4

(i) Sugar batter method in cake preparation

(ii) Tenderizing ingredients in cake.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) केक बनाने की शुगर बैटर विधि

(ii) केक में मुलायमता प्रदान करने वाली सामग्री ।

5. (a) Describe the various steps of cake preparation.

6

केक बनाने के विभिन्न चरण लिखिये ।

(b) Write short notes on any *one* of the following :

4

(i) Scope of bakery industry

(ii) Evaluation of cake.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) बेकरी उद्योग का महत्व

(ii) केक का मूल्यांकन ।