

This question paper contains 4 printed pages]

Roll No.

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

S. No. of Question Paper : 5213

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 अंग्रेज़ी 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) Give classification of ingredients used in cake preparation according to their function.
- (ii) What are the oxidising and maturing agents used in wheat flour ?
- (iii) What is the role of salt in cake preparation ?
- (iv) What is amylase ?

P.T.O.

- (v) What do cakes peak up from the center ?
- (vi) What causes flakiness in pastry ?
- (vii) List the various steps involved in cleaning of wheat for milling.
- (viii) What contributes to the brown colour in baked products ?

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

- (i) कार्य के अनुसार केक की सामग्री का वर्गीकरण कीजिये ।
- (ii) मैदे के विरंजक (ब्लीचिंग) तथा परिपक्व (मेचुरिंग) तत्व क्या हैं ?
- (iii) केक बनाने में नमक की भूमिका क्या है ?
- (iv) अमाइलेस क्या है ?
- (v) केक के बीच में से ऊपर उठने के कारण लिखिये ।
- (vi) पेस्ट्री में परत बनने (फ्लेकीनेस) के कारण लिखिये ।
- (vii) मिलिंग के दौरान गेहूँ की सफाई के विभिन्न तरीके लिखिये ।
- (viii) बेकड पदार्थों को सतह से भूरे होने के कारण लिखिये ।

(b) Differentiate between any *three* of the following :

3×2=6

- (i) Shortened and un-shortened (sponge) cake
- (ii) Strong wheat flour and weak wheat flour
- (iii) Choux pastry and flaky pastry
- (iv) Endosperm and Germ.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अंतर लिखिये :

- (i) वसा सहित तथा वसा रहित केक
- (ii) स्ट्रॉंग गेहूँ का आटा और सॉफ्ट गेहूँ का आटा
- (iii) शू पेस्ट्री तथा फ्लेकी पेस्ट्री
- (iv) भ्रूणपोष (एन्डोस्पर्म) तथा भ्रूण ।

2. (a) Explain various steps involved in flaky pastry preparation. 6

फ्लेकी पेस्ट्री बनाने के विभिन्न चरण लिखिये ।

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

(i) Ingredients used in pastry preparation

(ii) Evaluation of pastry.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) पेस्ट्री बनाने के लिए सामग्री

(ii) पेस्ट्री का मूल्यांकन ।

3. (a) List various methods of cake batter preparation. Discuss any *one* method in detail. 6

केक का घोल बनाने की विभिन्न विधियों के नाम लिखिये । किसी एक विधि को विस्तार से लिखिये ।

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

(i) Types of baking powder

(ii) Operational mistakes in cake preparation.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) विभिन्न प्रकार के बेकिंग पाउडर

(ii) केक बनाने में आने वाली त्रुटियाँ ।

4. (a) Highlight the role of various ingredients in cake making. 6

केक बनाने की विभिन्न सामग्रियों के कार्यों का वर्णन कीजिये ।

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

4

(i) Types of wheat flour

(ii) Structure of wheat grain.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) विभिन्न प्रकार के गेहूँ के आटे

(ii) गेहूँ के दाने की संरचना ।

5. (a) Describe the various constituents of wheat flour.

6

गेहूँ के आटे के विभिन्न तत्वों के बारे में लिखिये ।

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

4

(i) Scope of bakery industry

(ii) Balancing of cake formula.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) बेकरी उद्योग का महत्व

(ii) केक फार्मूला का संतुलन ।