

[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 100

E

Your Roll No.....

Unique Paper Code : 220352

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

Name of the Paper : Introduction to Baking Technology

Semester : III

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 38

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt three questions in all.
3. Question No. 1 is compulsory.
4. Answers may be written either in English or Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए ।
2. कुल तीन प्रश्नों के उत्तर लिखें ।
3. प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है ।
4. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए ।

1. (a) Answer briefly (2-3 lines) any six of the following : (2×6=12)

- (i) Enumerate the list of ingredients used in cake preparation.
- (ii) What are the different types of wheat flour ? Name them.
- (iii) What is the role of baking powder in cake preparation ?
- (iv) What is bran ?

P.T.O.

- (v) Write two reasons of cake sunks from the centre.
- (vi) List the types of baking powder.
- (vii) List various steps involved in cleaning of wheat for milling.
- (viii) In fruit cake, what should you do so that dry fruits do not sink at the bottom ?

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

- (i) केक में प्रयोग की जाने वाली सामग्री की सूची बनाये ।
- (ii) गेहूं के आटे के विभिन्न प्रकार क्या हैं ? उनके नाम लिखें ।
- (iii) केक तैयार करने में बेकिंग पाउडर की भूमिका क्या है ?
- (iv) चोकर क्या है ?
- (v) केंद्र से केक के बैठने के दो कारण लिखें ।
- (vi) विभिन्न प्रकार के बेकिंग पाउडर की सूची लिखें ।
- (vii) मिलिंग में गेहूं की सफाई के विभिन्न चरणों की सूची लिखें ।
- (viii) सूखे मेवे केक के तल पर सिंक नहीं हो इस से बचने के लिए क्या करना चाहिए ?

(b) Differentiate between any three of the following : (2×3=6)

- (i) Cream cake and Sponge cake
- (ii) Hard wheat flour and Soft wheat flour
- (iii) Short crust pastry and flaky pastry
- (iv) Bran and Germ

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अन्तर लिखें ।

- (i) क्रीम केक और स्पंज केक
- (ii) हार्ड गेहूं का आटा नरम गेहूं का आटा

(iii) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री तथा फ्लेकी पेस्ट्री

(iv) चोकर तथा भूण

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

फ्लेकी पेस्ट्री बनाने के विभिन्न चरण लिखें।

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

(i) Ingredients used in pastry preparation

(ii) Evaluation of pastry (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) पेस्ट्री बनाने के लिए सामग्री

(ii) पेस्ट्री का मूल्यांकन

3. (a) Enumerate different methods of cake batter preparation. Discuss any one method in detail. (6)

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

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

(i) Types of baking powder

(ii) Operational mistakes in cake preparation (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) विभिन्न प्रकार के बेकिंग पाउडर

(ii) केक बनाने में होने वाली त्रुटियां

4. (a) What is the role of various ingredients in cake making ? (6)

केक बनाने की विभिन्न सामग्री की भूमिका का वर्णन करें।

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

(i) Types of conditioning in wheat milling process

(ii) Structure of wheat grain (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) गेहूँ पिसाई प्रक्रिया में कंडीशनिंग के प्रकार

(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 लिखें ।

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

(i) Importance of bakery industry

(ii) Balancing of cake formula (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) बेकरी उद्योग का महत्व

(ii) केक फार्मूला का संतुलन