

[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 101

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) What is the role of salt in cake preparation ?

(ii) What causes flakiness in pastry ?

(iii) List various steps involved in cleaning of wheat for milling.

(iv) What is bran ?

P.T.O.

- (v) What is gluten ?
- (vi) Write the role of egg in cake making.
- (vii) Why do baked products become brown after baking ?
- (viii) What is Endosperm ?

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

- (i) केक बनाने में नमक की भूमिका लिखें ।
- (ii) पेस्ट्री में परत बनने के कारण लिखें ।
- (iii) मिलिंग के लिए गेहूं के सफाई की विभिन्न विधियों की सूची लिखें ।
- (iv) चोकर क्या है ?
- (v) ग्लुटिन क्या होता है ?
- (vi) केक बनाने में अण्डे की भूमिका लिखें ।
- (vii) बेकड पदार्थों की सतह के भूरे होने के कारण लिखें ।
- (viii) भ्रूणपोष क्या है ?

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

- (i) Fast acting and double acting baking powder
- (ii) Cold conditioning and warm conditioning in wheat milling
- (iii) Mechanical leavening and Chemical leavening agents
- (iv) Bleaching and Maturing

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अन्तर लिखें :

- (i) तीव्र गति के कार्य करने वाले और दोहरी गति से कार्य करने वाले बेकिंग पाउडर

- (ii) गेहूँ पिसाई में शीत कंडीशनिंग और गर्म कंडीशनिंग
- (iii) यांत्रिक और रासायनिक लेवेनिंग एजेंट
- (iv) विरंजक (ब्लीचिंग) तथा परिपक्व (मेचुरिंग)

2. (a) What are the different leavening agents used in cake making ? (6)

केक बनाने की विभिन्न लेवनिंग एजेंट के बारे में लिखें।

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

(i) Types of cakes

(ii) Characteristics of a good cake (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) विभिन्न प्रकार के केक

(ii) एक अच्छे केक के गुण

3. (a) Describe the various steps involved in wheat (milling). (6)

गेहूँ की पिसाई (milling) के विभिन्न चरण का उल्लेख करें।

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

(i) Storage of wheat flour

(ii) Objectives of conditioning in wheat milling (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) गेहूँ के आटे का भंडारण

(ii) गेहूँ पिसाई में कंडीशनिंग का उद्देश्य

4. (a) What are the different cake making methods ? Explain any one in detail.

केक बनाने की विभिन्न विधियाँ क्या हैं ? किसी भी एक के बारे में विस्तार से लिखें। (6)

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

(i) Balancing of cake formula

(ii) Tenderizing ingredients in cake (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) केक सूत्र का संतुलन

(ii) केक में मुलायमता प्रदान करने वाली सामग्री

5. (a) Describe the process of making short-crust pastry. (6)

शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री बनाने की विधि लिखें।

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

(i) Scope of bakery industry

(ii) Evaluation of short-crust pastry

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) बेकरी उद्योग का महत्व

(ii) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री का मूल्यांकन