

[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 5176

F

Your Roll No.....

Unique Paper Code : 220352

Name of the Paper : FT : Introduction to Baking Technology

Name of the Course : B.A. (Programme) – Food 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 :(2x6=12)

- (i) What is the role of fat in pastry preparation ?
- (ii) What is gluten ?
- (iii) Give the 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 संक्षिप्त में उत्तर दीजिए (2-3 पंक्तियों में) :

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

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

(2x3=6)

- (i) Shortened cake and sponge cake
- (ii) Bread flour and cake flour
- (iii) Short crust pastry and flaky pastry
- (iv) Endosperm and bran

(ख) निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अन्तर लिखें :

- (i) शार्टेन्ड केक और स्पंज केक
- (ii) ब्रेड का मैदा और केक का मैदा

(iii) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री तथा फ्लेकी पेस्ट्री

(iv) भ्रूणपोष तथा भूसी

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

पेस्ट्री बनाने की सामग्री का विवेचन कीजिए।

(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 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 चरण का उल्लेख करें।

(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 टिप्पणी लिखिए :

(i) गेहूँ के आटे का संग्रह

(ii) गेहूँ के आटे के उत्प्रेरक (एन्जाइमस)

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 लिखें।

(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 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 लिखें।

(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 टिप्पणी लिखिए :

(i) बेकरी उद्योग का महत्व

(ii) केक का मूल्यांकन