

[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 5175

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) Give classification of cake ingredients according to their function.
- (ii) What are the bleaching 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) Why 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 करें ।
- (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 लिखें ।
- (vi) पेस्ट्री में परत बनने के कारण लिखें ।
- (vii) मिलिंग के दौरान गेहूँ की सफाई की विभिन्न विधियाँ लिखें ।
- (viii) बेकड पदार्थों की सतह के भूरे होने के कारण लिखें ।

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

(2×3=6)

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

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

- (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 तथा भ्रूण

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

फ्लेकी पैस्ट्री बनाने के विभिन्न चरण लिखें।

(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 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 लिखें। किसी एक विधि को विस्तार से लिखें।

(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 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 करें।

(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 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 का वर्णन कीजिए ।

(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 टिप्पणी लिखिए :

(i) बेकरी उद्योग का महत्व

(ii) केक फार्मूला का संतुलन