

Sl. No. of Ques. Paper : 2314 GC-3  
Unique Paper Code : 62204312  
Name of Paper : Basic Baking Technology  
Name of Course : B.A. (Prog.) Food Technology (CBCS)  
Semester : III  
Duration : 3 hours  
Maximum Marks : 75

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिये गये निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिये।)

NOTE:— Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी:— इस प्रश्नपत्र का उत्तर अंग्रेज़ी या हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt five questions in all. All questions carry equal marks.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. Write short answers of any five questions (3-4 lines):

- (i) List various enzymes present in wheat flour.
- (ii) Write the operational faults in cake.
- (iii) List various steps involved in cleaning of wheat for milling.
- (iv) Give difference between soft wheat flour and hard wheat flour.
- (v) Write the role of fat in cake preparation.
- (vi) What imparts golden brown colour to cake?
- (vii) Write the difference between shortened and unshortened cake.
- (viii) What is balancing of cake formula?

किन्हीं पाँच प्रश्नों का संक्षिप्त में उत्तर दीजिए (3-4 पंक्तियों में):

- (i) गेहूँ के आटे में मौजूद एंजाइमों की सूची लिखिए।
- (ii) केक बनाते समय की त्रुटियाँ लिखिए।
- (iii) मिलिंग के दौरान सफाई के विभिन्न तरीके लिखिए।
- (iv) सॉफ्ट गेहूँ के आटे और हार्ड गेहूँ के आटे में अंतर लिखिए।
- (v) केक बनाने में बसा की भूमिका लिखिए।

- (vi) केक में सुनहरा भूरा रंग कैसे आता है ?  
 (vii) वसा सहित व वसा रहित केक में अंतर लिखिए ।  
 (viii) केक फार्मूला का संतुलन करना क्या है ?

3×5=15

2. Write short notes on any *three* of the following:

- (i) Nutritional importance of baked products  
 (ii) Packaging of baked products  
 (iii) Baking Powder  
 (iv) Structure of wheat grain  
 (v) Flaky pastry.

निम्न में से किन्हीं तीन पर टिप्पणी लिखिए:

- (i) बेकड उत्पादों के पोषण महत्व  
 (ii) बेकड उत्पादों की पैकेजिंग  
 (iii) बेकिंग पाउडर  
 (iv) गेहूँ के दाने का चित्र  
 (v) परतदार (Flaky) पेस्ट्री ।

5×3=15

3. Explain the scope of baking industry in India.

भारत में बेकरी उद्योग के महत्व समझाइये ।

15

4. Discuss in detail milling of wheat grain.

विस्तार से गेहूँ कि पिसाई पर चर्चा कीजिए ।

15

5. Explain the complete steps in making a cake.

केक बनाने की विधि विस्तारपूर्वक बताइए ।

15

6. Discuss the method of preparation of choux pastry and write its characteristics.

शू पेस्ट्री बनाने की विधि विस्तारपूर्वक बताइए और उसके गुण भी लिखिए ।

15

7. Describe the various ingredients used for preparation of cake.

केक बनाने में प्रयोग में आने वाली विभिन्न सामग्री के बारे में लिखिए ।

15