

Sl. No. of Ques. Paper : 2313 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) Write functional benefits of hydrogenated fat in bakery.
- (ii) What is Gluten?
- (iii) Give difference between endosperm and germ.
- (iv) Write the role of sugar in cake preparation.
- (v) List the enzymes present in wheat flour.
- (vi) Why does cake peak up?
- (vii) Write the different types of pastries.
- (viii) Write the difference between amylose and amylopectin.

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

- (i) बेकरी में हाइड्रोजनीकृत वसा के कार्यात्मक लाभ लिखिए।
- (ii) ग्लूटन क्या है?
- (iii) एण्डोस्पर्म (भ्रूणपोष) और जर्म (भ्रूण) के बीच अंतर लिखिए।
- (iv) केक बनाने में चीनी की भूमिका लिखिए।
- (v) गेहूँ के आटे में मौजूद एंजाइमों की सूची लिखिए।

(vi) केक बीच से क्यों उठ जाता है ?

(vii) पेस्ट्री के प्रकार लिखिए ।

(viii) एमाइलेस व एमाइलोपेक्टिन में अंतर लिखिए ।

3×5=15

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

(i) Types of wheat flour

(ii) Leavening in cakes

(iii) Short crust pastry

(iv) Nutritious baked products

(v) Characteristics of a good cake.

निम्न में से किन्हीं तीन पर टिप्पणी लिखिए:

(i) गेहूँ का आटा के विभिन्न प्रकार

(ii) केक में लेवनिंग

(iii) शार्ट क्रस्ट पेस्ट्री

(iv) पौष्टिक बेकड उत्पाद

(v) अच्छे केक के गुण ।

5×3=15

3. Explain the scope of baking industry in India.

भारत में बेकरी उद्योग के महत्व समझाइये ।

15

4. Discuss in detail the composition of wheat flour.

विस्तार से गेहूँ के आटे की संरचना (तत्वों) 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 along with its characteristics.

शू पेस्ट्री बनाने की विधि विस्तारपूर्वक बताइए और उसकी विशेषताओं पर चर्चा कीजिए ।

15

7. Write the faults of baked cake along with the remedial measures.

उपचारात्मक उपायों के साथ-साथ बेकड केक के दोष लिखिए ।

15