

Sl. No. of Ques. Paper : 196

G

Unique Paper Code : 220352

Name of Paper : Introduction to Bakery Technology

Name of Course : B.A. (Prog.) (Food Technology)

Semester : III

Duration : : 2 hours

Maximum Marks : 38

(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 three questions in all. Question No. 1 is compulsory.

कुल तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

1. (a) Give short answers (in 2–3 sentences) to any four of the following:

- (i) What is Gluten?
- (ii) Why is conditioning important in wheat milling?
- (iii) What are the different types of flour?
- (iv) Write any four faults of cake.
- (v) Give two examples each of moisteners and drying agents in cakes.
- (vi) What is flakiness and how is it achieved in flaky pastry?

निम्न में से किन्हीं चार के उत्तर संक्षेप (2–3 वाक्य) में लिखिए:

- (i) ग्लूटेन क्या होता है?
- (ii) गेहूँ की मिलिंग में कंडीशनिंग क्यों महत्वपूर्ण है?
- (iii) मैदे के विभिन्न प्रकार क्या हैं?
- (iv) केक के चार दोष बताइए।
- (v) केक में नमी प्रदान करने और शुष्कता प्रदान करने की सामग्री के दो-दो उदाहरण लिखिए।

(vi) फ्लेकीनेस क्या है और यह गुण फ्लेकी पेस्ट्री में किस प्रकार प्राप्त किया जा सकता है ?

4×2=8

(b) Differentiate any *two* of the following:

(i) Shortened cake and fatless sponge

(ii) Bran and endosperm

(iii) Amylose and amylopectin.

निम्न में से किन्हीं दो के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए:

(i) शोर्टेन्ड केक (Shortened cake) और फैटलेस स्पंज (fatless sponge)

(ii) ब्रान और एंडोस्पर्म

(iii) अमयलोस और अमयलोपेक्टिन।

2×3=6

2. (a) Discuss the various stages in milling of wheat.

गेहूँ की पिसाई के विभिन्न चरणों का उल्लेख कीजिए।

(b) Write a short note on any *one* of the following:

(i) Scope of bakery industry in India

(ii) Structure of wheat grain.

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए:

(i) भारत में बेकरी उद्योग का महत्व

(ii) गेहूँ के अन्नकण की बनावट।

8+4=12

3. (a) Explain the method of cake making in detail.

केक तैयार करने की विधि को विस्तार से लिखिए।

(b) Write a short note on any *one* of the following:

(i) Sugar batter method

(ii) Role of baking powder and egg in cake making.

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए

(i) शुगर बैटर विधि

(ii) केक निर्माण में बेकिंग पाउडर और अण्डों का योगदान।

8+4=12

4. (a) Classify cake ingredients. Describe the role of any *four* major ingredients.

केक की सामग्री का वर्गीकरण कीजिये। किन्हीं चार मुख्य सामग्री का योगदान बताइए।

(b) Write a short note on any *one* of the following:

- (i) Ways of balancing a cake formula
- (ii) Reasons for cake faults.

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए:

- (i) केक फॉर्मूले के संतुलन के उपाए
- (ii) केक के दोषों के कारण।

8+4=12

5. (a) What are the different types of pastries? Describe the method of preparation for any *one* of them.

पेस्ट्री के विभिन्न प्रकार क्या हैं? किसी एक प्रकार की पेस्ट्री का वर्णन कीजिये।

(b) Write a short note on any *one* of the following:

- (i) Puff pastry
- (ii) Role of fat and flour in pastry making.

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए:

- (i) पफ पेस्ट्री
- (ii) पेस्ट्री निर्माण में मैदे और वसा का योगदान।

8+4=12