

Sl. No. of Ques. Paper : 197

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 amylase?
- (ii) List various steps involved in cleaning of wheat for milling.
- (iii) Give four characteristics of a good cake.
- (iv) Why does a cake sink sometimes during baking?
- (v) What are the factors affecting gluten development?
- (vi) Why is fat not allowed to melt during dough preparation of short crust pastry?

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

- (i) अमाइलेस क्या है?
- (ii) मिलिंग के समय गेहूँ की सफाई की विभिन्न विधियों के नाम लिखिए।
- (iii) अच्छे केक के चार गुण लिखिए।
- (iv) बेकिंग के समय कई बार केक पिचक क्यों जाता है?
- (v) ग्लूटेन के विकास को प्रभावित करने वाले घटक क्या हैं?

(vi) शार्ट क्रॉस्ट पेस्ट्री को बनाते समय बसा को पिघलाने क्यों नहीं दिया जाता ? $4 \times 2 = 8$

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

- (i) Hard flour and Soft flour
- (ii) Endosperm and Germ
- (iii) Short crust pastry and Flaky pastry.

निम्न में से किन्हीं दो के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए:

- (i) दृढ़ मैदा (Hard flour) और नरम मैदा (Soft flour)
- (ii) एंडोस्पर्म (Endosperm) और जर्म (Germ)
- (iii) शार्ट क्रॉस्ट पेस्ट्री और फ्लेकी पेस्ट्री।

$2 \times 3 = 6$

2. (a) Draw the labelled structure of wheat grain and describe its composition.

गेहूँ के दाने का चित्र लेबल सहित बनाइए तथा उसकी संरचना का वर्णन कीजिए।

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

- (i) Conditioning of wheat
- (ii) Starch and enzymes in wheat.

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए:

- (i) गेहूँ की कंडीशनिंग
- (ii) गेहूँ में स्टार्च और एंजाइम।

$8 + 4 = 12$

3. (a) What are the different methods of cake batter preparation? Explain any *one* in detail.

केक का घोल तैयार करने की विभिन्न विधियाँ क्या हैं? किसी एक विधि को विस्तार से लिखिए।

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

- (i) Types of cakes
- (ii) Leavening agents.

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए:

- (i) केक के प्रकार
- (ii) किण्वनीकारक तत्व (Leavening agents).

$8 + 4 = 12$

4. (a) What are the essential and optional ingredients for cake making? Describe the role of all ingredients.

केक के लिए अनिवार्य और ऐच्छिक सामग्री क्या है? सभी सामग्री का योगदान बताइए।

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

- (i) Precautions during cake baking
- (ii) Cake formula and its balancing.

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए:

- (i) केक बेकिंग के समय सावधानियाँ
- (ii) केक फार्मूला और उस का संतुलन।

8+4=12

5. (a) Describe the steps for making short crust pastry.

शार्ट क्रस्ट पेस्ट्री बनाने की विधि का वर्णन कीजिये।

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

- (i) Choux pastry
- (ii) Role of ingredients in pastry preparation.

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए:

- (i) शू पेस्ट्री
- (ii) पेस्ट्री बनाने में सामग्री का योगदान।

8+4=12