

6. Classify cake ingredients and discuss their functions in baking. (18)

केक सामग्री को वर्गीकृत करें तथा बेकिंग में उनके कार्यों पर चर्चा करें।

7. (a) Discuss the significance of packaging for bakery products. (9×2=18)

(b) Explain the FSSAI regulation for labelling.

(क) बेकरी उत्पादों के लिए पैकेजिंग के महत्व पर चर्चा करें।

(ख) लेबलिंग के लिए FSSAI विनियमन की व्याख्या करें।

8. Write short notes on **any three** of the following :- (6×3=18)

(a) Evaluation of cake

(b) Faults in cake processing

(c) Emulsifiers

(d) Components of cost

(e) Role of starch in cake

निम्नलिखित में **किन्हीं तीन** पर संक्षिप्त नोट लिख :-

(क) केक का मूल्यांकन

(ख) केक प्रसंस्करण में त्रुटियाँ

पायसीकारी तत्व

(घ) लागत के घटक

(ङ) केक में स्टार्च की भूमिका

(ग)

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 3371

I

Unique Paper Code : 2204000026

Name of the Paper : Basic Baking

Name of the Course : BA (Prog.) NEP – UGCF

Semester : V, GE, FT

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

### Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **any five** questions.
3. Part of the questions to be attempted together.
4. **All** questions carry equal marks.
5. 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. कोई पाँच प्रश्न कीजिए।
  3. प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें।
  4. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
  5. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।
1. (a) In the baking sector, how will food safety be ensured?  
(b) Discuss present trends of the baking industry.  $(9 \times 2 = 18)$   
(क) बेकिंग क्षेत्र में खाद्य सुरक्षा कैसे सुनिश्चित की जा सकती है?  
(ख) बेकिंग उद्योग के वर्तमान रुझानों पर चर्चा करें।
  2. Answer any six questions very briefly :  $(6 \times 3 = 18)$   
(a) How to increase cake's nutritional content  
(b) Role of fat in flaky pastry.  
(c) Why does cake sink?  
(d) Give three differences between shortcrust and choux pastry.  
(e) Give three differences between biscuits and cookies.  
(f) Define Food Cost.  
(g) Leavening Agents

- (h) Role of Sugar in cake making
- किन्हीं छह प्रश्नों के उत्तर बहुत संक्षेप में दीजिए :
- (क) केक की पौष्टिकता कैसे बढ़ाएँ।
  - (ख) परतदार पेस्ट्री में वसा की भूमिका।
  - (ग) केक क्यों बैठ जाता है?
  - (घ) शॉर्टक्रस्ट और चॉक्स पेस्ट्री के बीच तीन अंतर बताएं।
  - (ङ) बिस्कुट और कुकीज़ के बीच तीन अंतर बताएं।
  - (च) खाद्य लागत को परिभाषित करें।
  - (छ) खमीर उठने वाले एजेंट।
  - (ज) केक बनाने में चीनी की भूमिका।
3. Discuss the various methods of cake batter preparation.  $(18)$   
केक बैटर तैयार करने की विभिन्न विधियों पर चर्चा करें।
  4. As a baker how will you evaluate pastries? What are the operational faults and their remedial measures?  $(18)$   
एक बेकर के रूप में आप पेस्ट्री का मूल्यांकन कैसे करेंगे। रिचालन संबंधी दोष और उनके उपचारात्मक उपाय क्या हैं?
  5. Explain the various steps required for the preparation of cookies.  $(18)$   
कुकीज़ बनाने के लिए आवश्यक विभिन्न चरणों की व्याख्या करें।