

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper: 3836

Unique Paper Code: 2206000004

Name of the Paper: Chocolate Craft

Name of the Course: BA Prog. NEP-UGCF

Type of Paper: SEC

Semester: IV *VI*

Duration: 1 Hour

Maximum Marks: 30

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. All questions carry equal marks.
3. Attempt any two questions.
4. 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. सभी प्रश्न समान अंकों के हैं।
3. किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर लिखें।
4. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Q.1. Write short notes on any three of the following:

(5*3=15 Marks)

- i) Winnowing
- ii) Write about four main steps in recipe development
- iii) What are the reasons chocolates do not set properly?
- iv) Fat bloom

Q.1 निम्नलिखित में से किन्हीं तीन को संक्षेप में समझाइए:

- i) विण्णोविंग
- ii) रेसिपी विकास के चार मुख्य चरणों के बारे में लिखें।
- iii) चॉकलेट ठीक से सेट नहीं होने के क्या कारण हैं?
- iv) फैट ब्लूम

Q.2 Discuss in details the processing of cocoa beans to manufacture cocoa powder. (15 Marks)

कोको बीन्स से कोको पाउडर बनने की प्रक्रिया का वर्णन करें।

Q.3 What are the faults that occur in chocolate while making and storing it? How will you rectify and control them? (15 Marks)

चॉकलेट को बनाते और स्टोर करते समय उसमें कौन-कौन से दोष आ जाते हैं? आप उन्हें कैसे सुधारेंगे और नियंत्रित करेंगे।

Q.4 What are the different types of chocolates? Explain in details. (15 Marks)

चॉकलेट के विभिन्न प्रकार क्या हैं? विस्तार से व्याख्या करें।