

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 6472

Unique Paper Code : 2202312301

Name of the Paper : Basic Baking Technology

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

Semester : III

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

Note : — Answers may be written either in **English** or in **Hindi**; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :— इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Answer *five* questions in all.

Question number 1 is compulsory.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्न एक अनिवार्य है।

1. Answer any *six* questions very briefly.

6×3=18

(i) Functional benefits and health concerns of hydrogenated fat in bakery products.

(ii) Differences between high ratio and low ratio cake.

P.T.O.

- (iii) Why does cake batter curdle ?
- (iv) Difference between short crust pastry and flaky pastry.
- (v) What is the role of egg in a choux pastry ?
- (vi) Types of cakes.
- (vii) Explain food safety aspects of bakery products.
- (viii) Tenderising agents in cake.

किन्हीं छः प्रश्नों का उत्तर बहुत संक्षेप में दीजिए :

- (i) बेकरी उत्पादों में हाइड्रोजनीकृत वसा के कार्यात्मक लाभ और स्वास्थ्य संबंधी चिंताएँ।
 - (ii) उच्च अनुपात और निम्न अनुपात केक के बीच अंतर।
 - (iii) केक बैटर कर्दल क्यों करता है ?
 - (iv) शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री और परतदार पेस्ट्री के बीच अंतर।
 - (v) चौक्स पेस्ट्री में अंडे की क्या भूमिका है ?
 - (vi) केक के प्रकार।
 - (vii) बेकरी उत्पादों के खाद्य सुरक्षा पहलुओं की व्याख्या कीजिए।
 - (viii) केक को कोमल बनाने वाले कारक।
2. What are the various ingredients used for cake baking ? Describe their role. 18
- केक बेकिंग के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न सामग्रियाँ क्या हैं ? उनकी भूमिका का वर्णन कीजिए।
3. Discuss the various methods of cake batter preparation. 18
- केक बैटर तैयार करने की विभिन्न विधियों पर चर्चा कीजिए।
4. What are the different types of pastries ? Discuss the role of ingredients in pastry making. 18
- पेस्ट्री के विभिन्न प्रकार क्या हैं ? पेस्ट्री बनाने में सामग्रियों की भूमिका पर चर्चा कीजिए।

5. (a) Describe the composition of refined wheat flour and explain each component briefly. 10
- (b) Elaborate upon various bakery equipments. 8
- (a) परिष्कृत गेहूँ के आटे की संरचना का वर्णन कीजिए और प्रत्येक घटक को संक्षेप में समझाइए।
- (b) विभिन्न बेकरी उपकरणों के बारे में विस्तार से बताइए।
6. Explain the scope of baking industry in India. 18
- भारत में बेकिंग उद्योग का दायरा स्पष्ट कीजिए।
7. Write short notes on the following (Any three) : 3×6=18
- (i) Mechanical leavening in a cake
- (ii) Balancing of cake formula
- (iii) Storage of refined wheat flour
- (iv) Evaluation of cake.
- निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए (कोई तीन) :
- (i) केक में यांत्रिक लेवेनिंग
- (ii) केक फॉर्मूला का संतुलन
- (iii) परिष्कृत (रिफाईंड) गेहूँ के आटे का भंडारण
- (iv) केक का मूल्यांकन।

