

[This question paper contains 3 printed pages]

Your Roll No. :

Sl. No. of Q. Paper : **4642** **I**

Unique Paper Code : 2206000004

Name of the Paper : Chocolate Crafts-SEC

Name of the Course : **BA Prog. NEP-UGCF**

Semester : II/IV/VI

Time : 1 Hours **Maximum Marks : 30**

Instructions for Candidates :

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

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

इस प्रश्न-पत्र के प्राप्त होने पर तुरंत शीर्ष पर अपना रोल नंबर लिखें।

- (b) Answer may be written either in **English** or in **Hindi**; but the same medium should be used throughout the paper.

इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तर एक ही भाषा में होने चाहिए।

- (c) Attempt any **two** questions.

किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर लिखें।

P.T.O.

(d) **All** questions carry equal marks.

सभी प्रश्न समान अंकों के हैं।

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

5×3=15

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन को संक्षेप में लिखें :

(a) Winnowing

विण्णोविंग

(b) Write about four main steps in recipe development

रेसिपी विकास के चार मुख्य चरणों के बारे में लिखें।

(c) What are the reasons chocolates do not set properly?

चॉकलेट ठीक से सेट नहीं होने के क्या कारण हैं?

(d) Fat bloom

फैट ब्लूम

2. Discuss in details the processing of cocoa beans to manufacture cocoa powder. 15

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

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

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

4. What are the different types of chocolates? Explain in details. 15

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