This Question Paper consists of **3** questions and **6** printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में **3** प्रश्न तथा **6** मुद्रित पृष्ठ हैं ।

Roll No. अनुक्रमांक | | | | | | | | | | | | |

Code No. कोड नं. **64/VOC/O**

Set - A

BAKERY & CONFECTIONERY

बेकरी एवं कन्फेक्शनरी

(256)

Day and Date of Examination _____
(परीक्षा का दिन व दिनांक)

Signature of Invigilators 1. _____
(निरीक्षकों के हस्ताक्षर)

2. _____

General Instructions :

1. Candidate must write his/her Roll Number on the first page of the Question Paper.

2. Please check the Question Paper to verify that the total pages and total number of questions contained in the question paper are the same as those printed on the top of the first page. Also check to see that the questions are in sequential order.

3. For the objective type of questions, you have to choose any one of the four alternatives given in the question, i.e., (A), (B), (C) or (D) and indicate your correct answer in the answer-book given to you.

4. Making any identification mark in the answer-book or writing Roll Number anywhere other than the specified places will lead to disqualification of the candidate.

5. Answers for all questions, including matching, true or false, fill in the blanks, etc., are to be given in the answer-book only.

6. Write your Question Paper Code No. **64/VOC/O**, Set **A** on the answer-book.

सामान्य अनुदेश :

1. परीक्षार्थी प्रश्न-पत्र के पहले पृष्ठ पर अपना अनुक्रमांक अवश्य लिखें ।

2. कृपया प्रश्न-पत्र को जाँच लें कि प्रश्न-पत्र के कुल पृष्ठों तथा प्रश्नों की उतनी ही संख्या है जितनी प्रथम पृष्ठ के सबसे ऊपर छपी है । इस बात की जाँच भी कर लें कि प्रश्न क्रमिक रूप में हैं ।

3. वस्तुनिष्ठ प्रश्नों के लिए आपको प्रश्न के (A), (B), (C) अथवा (D) चारों विकल्पों में से कोई एक उत्तर चुनना है तथा अपने सही उत्तर को आपको उत्तर-पुस्तिका में लिखना है ।

4. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जाएगा ।

5. मिलान करना, सही अथवा ग़लत, रिक्त स्थान भरना आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें ।

6. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं. **64/VOC/O**, सेट **A** लिखें ।

BAKERY & CONFECTIONARY

बेकरी एवं कन्फेक्शनरी

(256)

*Time allowed : **2** Hours]* *[Maximum Marks : **40***

*निर्धारित समय : **2** घण्टे]* *[अधिकतम अंक : **40***

Note : ***All*** *questions are* ***compulsory*** *and carry marks as indicated against each question.*

निर्देश : ***सभी*** *प्रश्न* ***अनिवार्य*** *हैं और प्रत्येक प्रश्न के अंक उसके सामने दिए गए हैं ।*

1. Fill in the blanks and write the correct answers in your answer-book. *1×15=15*

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए और सही उत्तर अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए ।

(a) Oven gets heat from coal, gas, oil or _____.

ओवन कोयला, गैस, तेल अथवा _____ के द्वारा गर्म किया जाता है ।

(b) _____ cakes have a lot of dry fruits and rum/wine in it.

_____ केकों में बड़ी मात्रा में सूखा मेवा और रम/मदिरा होती है ।

(c) From puff pastry, fat will run out if oven heat is too _____.

पफ पेस्ट्री में से फैट (वसा) निकल जाता है अगर ओवन ऊष्मा _____ हो ।

(d) _____ is the language of business.

व्यापार की भाषा _____ होती है ।

(e) During fermentation, yeast feeds on the sugar to produce _____.

फर्मेंटेशन के दौरान, खमीर चीनी को खाता है _____ बनाने के लिए ।

(f) _____ can be used as a glazing ingredient.

_____ को ग्लेज़िंग सामग्री की तरह प्रयोग किया जा सकता है ।

(g) _____ is made of ground almonds.

_____ पिसे हुए बादामों से बनाया जाता है ।

(h) _____ icing is made from icing sugar and warm water.

आइसिंग शुगर और गर्म पानी से _____ आइसिंग बनती है ।

(i) _____ which are tube shaped, are usually deep fried and not baked.

_____ ट्यूब के आकार के होते हैं, गहरे तले जाते हैं न कि बेक किए जाते हैं ।

(j) _____ is the gross profit minus overheads.

ग्रोस प्रोफिट (सकल लाभ) में से अतिरिक्त खर्चा हटा दें तो _____ आता है ।

(k) _____ is a yeast bread rich in fat and eggs.

_____ एक प्रकार की खमीर ब्रैड होती है जिसमें ज़्यादा फैट (वसा) और अंडे होते हैं ।

(l) Proofing chambers have temperature and _____ control.

प्रूफिंग चेंबर में तापमान और _____ का नियंत्रण होता है ।

(m) Cornflour is used as a _____ agent in custard.

मकई का आटा कस्टर्ड में _____ एजेंट की तरह प्रयुक्त होता है ।

(n) _____ is made from choux paste.

_____ शू पेस्ट से तैयार होता है ।

(o) Baking temperature for jam tarts is _____.

जेम टार्ट्स के लिए बेकिंग का तापमान _____ होता है ।

2. Write in your answer-book, whether the following statements are *True* or *False*. *1×15=15*

अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन *सही* हैं या *ग़लत* ।

(a) Corn starch is a thickening agent.
कोर्न स्टार्च एक गाढ़ा करने वाला एजेंट है ।

(b) Ammonium bi-carbonate is a chemical raising agent.
अमोनियम बाइ-कार्बोनेट एक केमिकल रेसिंग एजेंट है ।

(c) A Danish pastry is a yeast-based rich puff dough.
डेनिश पेस्ट्री यीस्ट पर आधारित रिच पफ डोह होता है ।

(d) Gluten is the elastic protein mass found in flour.
ग्लूटैन एक प्रकार का लचीला प्रोटीन मास है, जो मैदा में पाया जाता है ।

(e) Birthday cakes are made with Royal Icing.
जन्मदिन के केक बनाने में रोयल आइसिंग का प्रयोग किया जाता है ।

(f) Cakes should not be wrapped when hot.
केक जब गरम होता है, तब उसे कवर नहीं करना चाहिए ।

(g) For making pineapple pastry, we always use fresh pineapple and not tinned.
अनन्नास पेस्ट्री बनाने के लिए हमें ताज़े अनन्नास की ज़रूरत होती है न कि टिन्नड अनन्नास ।

(h) Dry yeast is available in granular form.
सूखा खमीर ग्रैन्यूलर रूप में पाया जाता है ।

(i) Sugar, fat and eggs are added in bread dough to increase volume.
चीनी, फैट (वसा) और अंडों को ब्रैड डोह में मिलाया जाता है ताकि ज़्यादा आयतन मिले ।

(j) A fresh egg will sink in water.
एक ताज़ा अंडा पानी में डूब जाएगा ।

(k) Primary entry is the first step in accounting.
अकाउन्टिंग में प्रधान ऐंट्री पहला स्टेप है ।

(l) In breads, flour is the main ingredient by weight.

वज़न के आधार पर मैदा ब्रैड बनाने में मुख्य सामग्री है ।

(m) Icings are sweet coverings on cake.

आइसिंग केक पर मीठे आलेप (कवरिंग) हैं ।

(n) Two major ingredients to prepare puff pastry are fat and flour.

पफ पेस्ट्री बनाने के लिए दो मुख्य सामग्री फैट (वसा) और मैदा हैं ।

(o) For making macaroons, we need only egg white of the whole egg.

मैकरून बनाने के लिए हमें पूरे अंडे का सिर्फ़ ऐग व्हाइट चाहिए होता है ।

3. Answer the following questions : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर लिखिए :

(a) Mention any five small equipment used in bakery with their uses.

बेकरी में इस्तेमाल किए जाने वाले किन्हीं पाँच छोटे उपकरणों का उल्लेख कीजिए और उनका उपयोग लिखिए ।

(b) Mention the recipe for making bread rolls using 500 gm flour.

500 ग्राम मैदा से ब्रैड रोल बनाने की पाक-विधि का वर्णन कीजिए ।

(c) What points should be kept in mind for preparing cookies by creaming method ?

क्रीमिंग तरीके से बिस्कुट (कुकीज़) बनाते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?

(d) Discuss the three types of accounts in a few lines.

कुछ वाक्यों में तीनों तरह के खातों (अकाउन्ट्स) की चर्चा कीजिए ।