

Series GBM

कोड नं. 275

Code No.

रोल नं.

Roll No.

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

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 4 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 5 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।
- Please check that this question paper contains 4 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 5 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minute time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

बेकरी

BAKERY

निर्धारित समय : 3 घण्टे

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :

1×6=6

- (i) ब्रेड बनाने वाले आटे में प्रोटीन की मात्रा \_\_\_\_\_ प्रतिशत है ।
- (ii) सने हुए आटे में \_\_\_\_\_ को डालकर ब्रेड की रोपीनेस को रोका जा सकता है ।
- (iii) एक जैविक गैस उत्पन्न करने वाले पदार्थ का एक उदाहरण \_\_\_\_\_ है ।
- (iv) ब्रेड क्रस्ट के रंग को \_\_\_\_\_ नियंत्रित करता है ।
- (v) ओ.टी.जी. का पूरा नाम \_\_\_\_\_ है ।
- (vi) \_\_\_\_\_ ब्रेड में काम आने वाला एक इमल्सीकारक है ।

Fill in the blanks :

- (i) The percentage of protein in bread flour is \_\_\_\_\_ .
- (ii) Ropiness of bread can be prevented by adding \_\_\_\_\_ in the dough.
- (iii) An example of biological aerating agent is \_\_\_\_\_ .
- (iv) The colour of bread crust is controlled by \_\_\_\_\_ .
- (v) The full form of OTG is \_\_\_\_\_ .
- (vi) \_\_\_\_\_ is an emulsifier used in breads.

2. वस्तुनिष्ठ/अति-लघु उत्तरीय प्रश्न :

2×5=10

- (i) ब्रेड की गुणवत्ता में सोयाफ्लोर की भूमिका समझाइए ।
- (ii) अत्यधिक गाढ़े क्रस्ट के रंग के दो कारण बताइए ।
- (iii) क्रस्ट स्टेलिंग को समझाइए ।
- (iv) इलैक्ट्रिक ओवन की विशेषताएँ समझाइए ।
- (v) ब्रेड के लिए प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्री के बारे में समझाइए ।

Objective/Very Short Answer Questions :

- (i) Explain the role of soya flour in bread quality.
- (ii) Give two reasons of too dark crust colour.
- (iii) Explain crust staling.
- (iv) Explain the features of an electric oven.
- (v) Explain the packaging material used for bread.

**3. लघु उत्तरीय प्रश्न :**

7×3=21

- (i) बेकरी रेखाचित्र (ले-आउट) को कौन-से कारक प्रभावित करते हैं ?
- (ii) ब्रेड की बनावट (टैक्स्चर) को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ?
- (iii) ब्रेड बनाने में चीनी के कार्यों का उल्लेख कीजिए ।
- (iv) ब्रेड बनाने के लिए प्रयुक्त अनिवार्य एवं वैकल्पिक सामग्रियों की सूची बनाइए ।
- (v) एक बेकरी को स्थापित करने की वैधानिक प्रक्रिया क्या है ?
- (vi) ब्रेड में रंगीन धब्बे क्यों उत्पन्न होते हैं ?
- (vii) ब्रेड बनाने की डिलेड साल्ट प्रक्रिया क्या है ?

**अथवा**

मध्यवर्ती प्रूफिंग (intermediate proofing) क्या है ?

**Short Answer Questions :**

- (i) What factors affect the bakery layout ?
- (ii) What factors influence the texture of bread ?
- (iii) Mention the functions of sugar in bread making.
- (iv) List down the essential and optional ingredients used for bread making.
- (v) What is the statutory process of setting up a bakery ?
- (vi) Why do colour spots develop in bread ?
- (vii) What is delayed salt method of bread making ?

**OR**

What is intermediate proofing ?

**4. निम्नलिखित के बीच अन्तर स्पष्ट कीजिए :**

4×2=8

- (i) अत्यधिक किण्वन एवं कम किण्वन
- (ii) बिजली का अवन एवं माइक्रोवेव अवन

Differentiate between the following :

- (i) Over fermentation and Under fermentation
- (ii) Electric oven and Microwave oven

**5. निबन्धात्मक प्रश्न :**

**5×3=15**

- (i) ब्रेड बनाने के दो बुनियादी तरीके कौन-से हैं ? फ्लो चार्ट द्वारा समझाइए ।
- (ii) ब्रेड में अत्यधिक वोल्यूम होने के कारण बताइए ।

**अथवा**

ब्रेड क्रम्ब स्टेलिंग क्या है एवं उसको नियंत्रित करने के तरीके लिखिए ।

- (iii) एक बेकरी के रेखाचित्र (ले-आउट) को बनाते समय एवं उसके बिजली के लोड को निकालते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ? वर्णन कीजिए ।

**Essay Type Questions :**

- (i) What are the two basic methods of bread making ? Explain by flow chart.
- (ii) Give the reasons for getting excessive volume of bread.

**OR**

Explain bread crumb staling and give methods to control it in bread.

- (iii) Describe the points one has to consider while designing a layout and calculating the electricity load of a bakery.