

This Question Paper consists of 3 questions and 4 printed pages.  
इस प्रश्न-पत्र में 3 प्रश्न तथा 4 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No.

अनुक्रमांक

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

Code No.

कोड नं.

**67/ACV/A**

SET/सेट

**A**

## BAKERY AND CONFECTIONERY

बेकरी एवं कन्फेक्शनरी  
(256)

Day and Date of Examination :

( परीक्षा का दिन व दिनांक )

Signature of Invigilators :

( निरीक्षकों के हस्ताक्षर )

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

### General Instructions :

1. Answers of all questions are to be given in the Answer-Book given to you.
2. 15 minute time has been allotted to read this Question Paper. The question paper will be distributed at 02.15 p.m. From 02.15 p.m. to 02.30 p.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the Answer-Book during this period.
3. Candidate must write his/her Roll Number on the first page of the Question Paper.
4. Please check the Question Paper to verify that the total pages and the 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.
5. 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.
6. Answers for all questions, including matching, true or false, fill in the blanks, etc., are to be given in the Answer-Book only.
7. Write your Question Paper Code No. **67/ACV/A-A** on the Answer-Book.

### सामान्य अनुदेश :

1. सभी प्रश्नों के उत्तर आपको दी गयी उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
2. इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण दोपहर में 02.15 बजे किया जाएगा। 02.15 बजे से 02.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।
3. परीक्षार्थी प्रश्न-पत्र के पहले पृष्ठ पर अपना अनुक्रमांक अवश्य लिखें।
4. 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।
5. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जायेगा।
6. मिलान करना, सही अथवा गलत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
7. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं. **67/ACV/A-A** लिखें।



# BAKERY AND CONFECTIONERY

## बेकरी एवं कन्फेक्शनरी

(256)

Time : 2 Hours ]

[ Maximum Marks : 40

समय : 2 घण्टे ]

[ पूर्णांक : 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 दिये गये हैं।

1. Fill in the blanks and write the correct answers in your answer-book. 15x1=15

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

- (a) Cakes without icing contain high percentage of \_\_\_\_\_.  
बिना आइसिंग वाले केक में \_\_\_\_\_ का उच्च प्रतिशत होता है।
- (b) A dough mixer, working table, gas burner are all \_\_\_\_\_ equipment.  
एक डो-मिक्सर, वर्किंग टेबल, गैस बर्नर सभी \_\_\_\_\_ उपकरण हैं।
- (c) For quick preparation of cake making, we will use \_\_\_\_\_ method.  
केक बनाने को त्वरित तैयार करने के लिए हम \_\_\_\_\_ विधि का प्रयोग करेंगे।
- (d) \_\_\_\_\_ contains 40% sodium 60% chlorine.  
\_\_\_\_\_ में 40% सोडियम और 60% क्लोरीन होता है।
- (e) \_\_\_\_\_ is gross profit minus overheads cost.  
\_\_\_\_\_, सकल लाभ घटा उपरिव्यय के बराबर है।
- (f) The \_\_\_\_\_ portion of milk is called cream.  
दूध के \_\_\_\_\_ भाग को मलाई कहते हैं।
- (g) The internal characteristics of a bread are internal colour, structure and \_\_\_\_\_.  
एक ब्रेड की आंतरिक विशेषताएँ आंतरिक रंग, संरचना और \_\_\_\_\_ हैं।
- (h) To roll out a cookie paste, we use a \_\_\_\_\_.  
कुकी पेस्ट का रोल आउट करने के लिए, हम \_\_\_\_\_ का उपयोग करते हैं।
- (i) We can prepare \_\_\_\_\_ from choux paste.  
शू पेस्ट से हम \_\_\_\_\_ तैयार कर सकते हैं।
- (j) We need \_\_\_\_\_ water to prepare pastry dough.  
पेस्ट्री आटा तैयार करने के लिए हमें \_\_\_\_\_ पानी की आवश्यकता होती है।



- (k) \_\_\_\_\_ is the transfer of entries from journal to ledger.  
\_\_\_\_\_ जर्नल से खाता बही में प्रविष्टियों का स्थानांतरण है।
- (l) The most common liquid in bread dough is \_\_\_\_\_.  
ब्रेड के आटे में सबसे आम तरल पदार्थ \_\_\_\_\_ है।
- (m) Buttercream can be stored at \_\_\_\_\_ temperature.  
बटरक्रीम को \_\_\_\_\_ के तापमान पर संग्रहित किया जा सकता है।
- (n) We use a pastry brush or muslin cloth to \_\_\_\_\_ a product.  
हम किसी उत्पाद को \_\_\_\_\_ करने के लिए पेस्ट्री ब्रश या मलमल के कपड़े का उपयोग करते हैं।
- (o) \_\_\_\_\_ is used for both icing cakes and making cake decorations.  
\_\_\_\_\_ का प्रयोग केक की आइसिंग तथा केक की सजावट के लिए किया जाता है।

2. Write in your answer-book, whether the following statements are **True** or **False**. 15x1=15

- अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन **सही** है या **गलत**।
- (a) A 'turn table' is a heavy equipment.  
एक 'टर्न टेबल' भारी सामान है।
- (b) The temperature of an electric oven cannot be controlled.  
इलेक्ट्रिक ओवन का तापमान नियंत्रित नहीं किया जा सकता।
- (c) One high pressure gas burner is a must for a bakery unit.  
बेकरी इकाई के लिए एक उच्च दबाव गैस बर्नर आवश्यक है।
- (d) The process of transferring entries from journal into ledger is called 'journalising'.  
जर्नल से लेजर में प्रविष्टियों को स्थानांतरित करने की प्रक्रिया को 'जर्नलाइसिंग' कहते हैं।
- (e) Accounting is divided into 3 steps.  
अकाउंटिंग को 3 चरणों में विभाजित किया गया है।
- (f) The main ingredient in preparing doughnuts is almond powder.  
डोनट्स तैयार करने में मुख्य सामग्री बादाम पाउडर है।
- (g) Brown breads are considered to be nutritionally superior.  
ब्राउन ब्रेड को पोषण की दृष्टि से श्रेष्ठ माना जाता है।
- (h) Milk breads are made by using milk powder only.  
केवल दूध पाउडर से ही दूध ब्रेड बनाई जाती है।
- (i) A 'Cake base' makes it easy to handle during and after decoration.  
एक केक बेस, सजावट के दौरान और बाद में संभालना आसान बनाता है।



- (j) Yeast is available in dry form only.  
यीस्ट सूखे रूप में ही उपलब्ध है।
- (k) Butter contains about 85% fat.  
मक्खन में लगभग 85% वसा होती है।
- (l) Kneading of dough helps in gluten formation.  
आटा गूंथने से ग्लूटन गठन में मदद मिलती है।
- (m) Flour, yeast, water, salt are the essential ingredients in bread making.  
ब्रेड बनाने में आटा, खमीर, पानी, नमक आवश्यक सामग्री हैं।
- (n) 'Caster sugar' is finer form of grain sugar.  
'कास्टर चीनी' ग्रेन चीनी का महीन रूप है।
- (o) Whole wheat flour is 'atta' in Hindi.  
साबुत गेहूँ के आटे को हिन्दी में 'आटा' कहते हैं।

3. Answer the following questions.

4x2½=10

निम्नलिखित प्रश्नों का उत्तर लिखिए।

- (a) List 5 types of sweeteners used in bakeries and mention their uses.  
बेकरी में प्रयोग होने वाले पाँच प्रकार के स्वीटनरो की सूची बनाइए और उनके उपयोगों का उल्लेख कीजिए।
- (b) List 5 handtools used in bakeries and mention their uses.  
बेकरी में इस्तेमाल होने वाले पाँच हाथ के औजारों की सूची बनाएँ और उनके उपयोगों का उल्लेख कीजिए।
- (c) Discuss the tools required for icing a cake.  
केक की आइसिंग के लिए आवश्यक उपकरणों पर चर्चा करें।
- (d) Discuss the external characteristics of bread to judge bread quality.  
ब्रेड की गुणवत्ता निर्धारित करने में मदद करने के लिए उस की बाहरी विशेषताओं पर चर्चा करें।

- o O o -

