

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. 68/ACV/O
कोड संख्या

Set / सेट –

| |
|---|
| A |
|---|

BAKERY & 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 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 In case of any doubt or confusion in the question paper, the English Version will prevail.
- 7 Write your Question Paper Code No. 68/ACV/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 में आपको प्रश्न के (A), (B), (C) अथवा (D) चारों विकल्पों में से कोई एक सही 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 जायेगा।
- 5 मिलान करना, सही अथवा ग़लत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
- 6 प्रश्नपत्र में किसी भी प्रकार के संदेह अथवा दुविधा की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य होगा।
- 7 अपनी उत्तर-पुस्तिका में प्रश्न-पत्र की कोड संख्या 68/ACV/O, सेट – **A** लिखें।

NOTE / निर्देश :

- (1) Answers of all questions are to be given in the Answer-Book given to you.

सभी प्रश्नों के उत्तर आपको दी गयी उत्तर पुस्तिका में ही लिखें।

- (2) 15 minutes 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.

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।

BAKERY & CONFECTIONERY

(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.

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

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

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

- (a) Eclair is made from _____ paste.
एक्लेयर _____ पेस्ट से बनाया जाता है।
- (b) When _____ dough is over rolled, the product is hard.
जब _____ आटा अधिक बेल लिया जाता है, तो उत्पाद सख्त हो जाता है।
- (c) A _____ bag requires a nozzle.
_____ बैग को नोजल की आवश्यकता होती है।
- (d) Flour is obtained by _____ of wheat.
आटा गेहूँ के _____ द्वारा प्राप्त होता है।
- (e) Dry _____ is available in granular form.
सूखा _____ दानेदार रूप में उपलब्ध है।
- (f) Salt controls the rate of _____ in baking.
बेकिंग में नमक _____ को नियंत्रित करता है।
- (g) A _____ roll is a rolled up cake.
_____ रोल बेलनाकार केक आकार का होता है।
- (h) _____ icing is used in wedding cakes.
_____ आइसिंग का उपयोग शादी के केक में किया जाता है।
- (i) _____ profit is gross profit minus overhead cost.
_____ लाभ, सकल लाभ – (घटाव) उपरिव्यय (ओवरहेड) लागत है।
- (j) Croissant is a rich, yeast based bread dough high in _____.
क्रोइसेन्ट एक समृद्ध, खमीर आधारित ब्रेड है, जिसमें उच्च मात्रा में _____ होता है।
- (k) _____ accounts are prepared from Trial Balance.
_____ खाते ट्रायल बैलेंस से तैयार किये जाते हैं।
- (l) Macaroons have a _____ texture.
मैकरून की बनावट _____ होती है।
- (m) A _____ tea is a formal tea party.
_____ चाय एक औपचारिक चाय पार्टी है।
- (n) Creaming method involves creaming of fat with _____.
क्रीमिंग विधि में _____ के साथ वसा की क्रीमिंग शामिल है।
- (o) Proving _____ are required for proofing.
प्रूफिंग के लिए प्रूविंग _____ की आवश्यकता होती 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 गलत :

- (a) In creaming method, fat should be chilled.
क्रीमिंग विधि में वसा को ठंडा किया जाना चाहिए।
- (b) A cake comb is a decorative tool.
केक कंघी एक सजावटी उपकरण है।
- (c) Puff pastry requires strong flour.
पफ पेस्ट्री के लिए मजबूत आटे की आवश्यकता होती है।
- (d) The only type of sugar used in a bakery is 'grain sugar'.
बेकरी में उपयोग की जानेवाली चीनी का एकमात्र प्रकार 'दाना चीनी' है।
- (e) A bread's volume and shape are internal characteristics.
ब्रेड का आयतन और आकार आंतरिक विशेषताएं हैं।
- (f) 'Knock back' is a process during biscuit preparation.
'नॉकबैक' बिस्किट तैयार करने के दौरान की एक प्रक्रिया है।
- (g) 'Doughnuts' are deep fried.
'डोनट्स' को डीप फ्राई किया जाता है।
- (h) There are four stages of accounting.
हिसाब-किताब के चार चरण होते हैं।
- (i) Milk contains about 87% of water.
दूध में लगभग 87% पानी होता है।
- (j) Breads are always baked in a mould.
ब्रेड को हमेशा एक साँचे में पकाया जाता है।
- (k) Use lemon juice while making puff pastry.
पफ पेस्ट्री बनाते समय नींबू के रस का प्रयोग करें।
- (l) 'Marzipan' is chocolate based.
मार्जिपैन चॉकलेट आधारित है।
- (m) Cake faults are divided into two parts.
केक दोषों को दो भागों में बांटा गया है।
- (n) Christmas cakes have lots of dry fruits.
क्रिसमस केक में ढेर सारे ड्राई फ्रूट्स होते हैं।
- (o) Marzipan is heated and poured over cakes.
मार्जिपैन को गर्म करके केक के ऊपर डाला जाता है।

3 Answer the following questions :

$2\frac{1}{2} \times 4 = 10$

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

- (a) List five differences between 'Fresh yeast' and 'Dry yeast'.
'ताजा खमीर' और 'सूखे खमीर' के बीच पाँच अंतर सूचीबद्ध करें।
- (b) Mention any five points to remember while preparing 'pastry dough'.
'पेस्ट्री डो' तैयार करते समय ध्यान रखने योग्य किन्हीं पाँच बिंदुओं का उल्लेख करें।
- (c) Discuss any one bread disease and its prevention.
किसी एक ब्रेड रोग और उसकी रोकथाम पर चर्चा करें।
- (d) Why is purchasing of raw material important in bakery?
बेकरी में कच्चा माल खरीदना क्यों महत्वपूर्ण है?

