

This Question Paper consists of 3 questions and 7 printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में 3 प्रश्न तथा 7 मुद्रित पृष्ठ हैं ।

Roll No.

अनुक्रमांक

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

Code No.

कोड नं.

64/ACV/O

Set -

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. Write your Question Paper Code No. 64/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 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/ACV/O**, सेट **A** लिखें ।

BAKERY & CONFECTIONERY

बेकरी एवं कन्फेक्शनरी

(256)

Time allowed : 2 Hours]

निर्धारित समय : 2 घण्टे]

[Maximum Marks : 40

[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 : $1 \times 15 = 15$

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

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

_____ को आइसिंग चीनी और गर्म पानी से बनाया जाता है ।

(b) _____ by milk or eggs is done by pastry brush.

दूध या अंडे से _____ पेस्ट्री ब्रश द्वारा किया जाता है ।

(c) Buttercream is a mix of _____ and icing sugar.

बटरक्रीम _____ एवं आइसिंग शुगर का मिश्रण है ।

(d) The liquid used in bread dough is _____.

रोटी के आटे में प्रयुक्त तरल _____ है ।

- (e) 'Posting' is the transfer of entries from journal to _____.
'पोस्टिंग' जर्नल से _____ में प्रविष्टियों का स्थानांतरण है ।
- (f) To prepare pastry dough we need _____ water for mixing.
पेस्ट्री डो तैयार करने के लिए हमें _____ पानी मिश्रण के लिए चाहिए होता है ।
- (g) We use _____ to roll out dough and pastes.
आटा और पेस्ट को रोल करने के लिए हम _____ का उपयोग करते हैं ।
- (h) The _____ characteristics of a bread are internal colour, structure and flavour.
एक ब्रेड की _____ विशेषताएँ आंतरिक रंग, संरचना और स्वाद हैं ।
- (i) Eclair is made from _____ paste.
एक्लेयर _____ पेस्ट से बनाया जाता है ।
- (j) The fat portion of milk is called _____.
दूध के वसा हिस्से को _____ कहा जाता है ।
- (k) Net profit is Gross profit minus _____.
ग्रॉस प्रोफिट माइनस _____ नेट प्रोफिट होता है ।
- (l) Chemical name of _____ is sodium chloride.
_____ का रासायनिक नाम सोडियम क्लोराइड है ।

(m) _____ method of cake making is used when we want a quick preparation.

केक बनाने की _____ विधि का उपयोग तब किया जाता है जब हम जल्द तैयारी चाहते हैं ।

(n) A proving chamber, oven, table are all _____ equipment.

प्रूविंग चैंबर, ओवन, टेबल सभी _____ उपकरण हैं ।

(o) Madeira cakes are _____ icing.

मडिरा केक _____ आइसिंग हैं ।

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) A peeler is used to peel potatoes only.

एक पीलर का उपयोग केवल आलू को छीलने के लिए किया जाता है ।

(b) Buttercream is a mix of egg yolk, butter and flour.

बटरक्रीम अंडे की जर्दी, मक्खन और आटे का मिश्रण है ।

(c) Proving chambers have time control only.

प्रूविंग चैंबर्स के पास केवल समय का नियंत्रण है ।

(d) Entering a business transaction in a journal is journalising.

किसी जर्नल में व्यावसायिक लेनदेन दर्ज करना जर्नलाइज़िंग है ।

(e) These are no stages of accounting.

लेखांकन के कोई चरण नहीं हैं ।

- (f) Doughnuts are usually tube shaped.
डोनट्स आमतौर पर ट्यूब के आकार के होते हैं ।
- (g) Brown bread is made by using brown colour.
ब्राउन ब्रैड को भूरे रंग का उपयोग करके बनाया जाता है ।
- (h) Any bread will remain soft if it is able to retain moisture.
यदि ब्रैड नमी बरकरार रखने में सक्षम है तो कोई भी रोटी नरम रहेगी ।
- (i) Cake combs are used for cake decoration.
केक कोम्ब्स का उपयोग केक की सजावट के लिए किया जाता है ।
- (j) Milk is 100% water.
दूध 100% पानी है ।
- (k) Dry yeast is mixed with half the amount of fresh yeast.
सूखे खमीर को ताजा खमीर की आधी मात्रा में मिलाया जाता है ।
- (l) A dough is made of flour and fat only.
एक डोह केवल मैदा और वसा से बना होता है ।
- (m) Butter also acts as an enriching agent in breadmaking.
ब्रेड बनाने में मक्खन भी समृद्ध एजेंट के रूप में कार्य करता है ।
- (n) Brown sugar is also known as 'Gur'.
भूरी चीनी को 'गुड़' भी कहा जाता है ।
- (o) Whole wheat flour contains bran, endosperm and germ.
पूरे गेहूँ के आटे में ब्रैन, एंडोस्पर्म एवं रोगाणु होते हैं ।

3. Answer the following questions :

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

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

(a) List any five baking ingredients and mention their uses.

कोई भी पाँच बेकिंग सामग्रियों को सूचीबद्ध कीजिए और उनके उपयोगों का उल्लेख कीजिए ।

(b) Mention any five tools or equipment used in bakery with their uses.

बेकरी में उपयोग किए जाने वाले कोई भी पाँच उपकरण का उनके उपयोगों के साथ उल्लेख कीजिए ।

(c) Mention any three internal characteristics of bread to judge quality.

गुणवत्ता की जाँच करने के लिए ब्रेड की किन्हीं तीन आंतरिक विशेषताओं का उल्लेख कीजिए ।

(d) How do you apply 'Marzipan' over a cake ?

आप केक के ऊपर 'मार्ज़िपैन' कैसे लगाते हैं ?