

SET-4

Series SGN

कोड नं. **276**
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.

मिष्ठान्न CONFECTIONERY

निर्धारित समय : 3 घण्टे

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :

1×7=7

- (क) दूध _____ और _____ का एक पायस है ।
- (ख) पूरे अंडे में _____ % नमी होती है ।
- (ग) _____ प्रचुरता बढ़ाता है और केक का स्वाद बेहतर बनाता है ।
- (घ) बेकरी में तीन संलग्न उपकरणों वाली एक मशीन _____ के नाम से जानी जाती है ।
- (ङ) दूध का प्रोटीन _____ के नाम से जाना जाता है ।
- (च) मक्खन _____ से मथने की विधि के द्वारा प्राप्त होता है ।
- (छ) अंडे के जर्दी में वसा की मात्रा _____ % होती है ।

Fill in the blanks :

- (a) Milk is an emulsion of _____ and _____ .
- (b) Whole eggs have _____ % moisture.
- (c) _____ adds richness and improves the flavour of cakes.
- (d) A machine with three attachments in bakery is known as _____ .
- (e) Milk protein is known as _____ .
- (f) Butter is obtained from _____ by the churning method.
- (g) Yolk of egg contains _____ % of fat content.

2. अति लघु उत्तरीय प्रश्न :

2×7=14

निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए :

- (क) एल्ब्यूमिन
- (ख) ब्लेंड
- (ग) कस्टर्ड
- (घ) डाइस्टेस
- (ङ) फ्रूट केक
- (च) मफिन्स
- (छ) व्हिपिंग

Very short answer type questions :

Explain the following :

- (a) Albumen
- (b) Blend
- (c) Custard
- (d) Diastase
- (e) Fruit Cake
- (f) Muffins
- (g) Whipping

3. लघु उत्तरीय प्रश्न :

3×4=12

- (क) सिंगल डेक ओवन और डबल डेक ओवन के बीच क्या अंतर है ?
- (ख) लीवेनिंग एजेंट्स का महत्व लिखिए ।
- (ग) मक्खन को किस तापमान पर संग्रहीत किया जाना चाहिए ?
- (घ) जैविक लीवेनिंग क्या है ?

Short answer type questions :

- (a) What is the difference between a single deck oven and a double deck oven ?
- (b) Write the importance of leavening agents.
- (c) At what temperature should butter be stored ?
- (d) What is biological leavening ?

4. लघु उत्तरीय प्रश्न :

4×3=12

- (क) सूखे दूध के भंडारण के बारे में विस्तार से वर्णन कीजिए ।
- (ख) कन्फेक्शनरी में वसा और तेल के क्या कार्य हैं ?
- (ग) बेकरी उत्पादों में अंडे के प्रकार्य बताइए ।

अथवा

बटर आइसिंग (butter icing) क्या है ?

Short answer type questions :

- (a) Describe in detail about storage of Dried Milk.
- (b) What are the functions of fats and oils in confectionery ?
- (c) Mention the functions of eggs in bakery products.

OR

What is butter icing ?

5. निबंधात्मक प्रश्न :

5×3=15

- (क) केक बनाने के लिए क्या आवश्यक सामग्रियाँ इस्तेमाल की जाती हैं ?
- (ख) केक में अंडे की क्या भूमिका है ?
- (ग) बटर कुकीज़ को बनाने की विधि को विस्तार से समझाइए ।

अथवा

पफ़ पेस्ट्री (Puff Pastry) एवं शू पेस्ट्री (Choux Pastry) में क्या अन्तर है ?

Essay type questions :

- (a) What are the essential ingredients used for cake making ?
- (b) What is the role of egg in cakes ?
- (c) Explain in detail the method of preparation of butter cookies.

OR

What is the difference between Puff Pastry and Choux Pastry ?