

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

9059

BAKERY & CONFECTIONERY
(बेकरी एवं कन्फेक्शनरी)
(256)

Code No. 70/S/ACV/O
कोड नं.

SET/सेट **A**

Day and Date of Examination
(परीक्षा का दिन व दिनांक)

Signature of Invigilators 1.
(निरीक्षकों के हस्ताक्षर)

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. Answer 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 of confusion in the question paper, the English Version will prevail.
7. Write your Question Paper Code No. 70/S/ACV/O, Set **A** on the Answer-Book.



70/S/ACV/O/256-A

1

[Contd...]

UNNATI EDUCATION
9899-436-384: 9654-279-279

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. प्रश्न-पत्र 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 70/S/ACV/O, सेट **A** लिखें ।

NOTE / निर्देश :

EK KADAM UNNATI KI AUR

- (1) Answer 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 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 दिये गये हैं ।

1. Fill in the blanks and write the correct answers in your answer book.

15 × 1 = 15

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

(a) _____ is a clay like paste made out of ground almonds.

_____ बादाम को पीसकर बनाया गया मिट्टी जैसा पेस्ट है ।

(b) _____ is a yeast bread rich in fat and eggs.

_____ वसा और अंडे से भरपूर एक खमीर रोटी (ब्रेड) है ।

(c) The main ingredient to prepare puff pastry are fat and _____.

पफ पेस्ट्री तैयार करने के लिए मुख्य सामग्री है वसा और _____ ।

(d) Danish pastry is served in _____.

डेनिश पेस्ट्री _____ में परोसी जाती है ।

(e) _____ contains 87% water.

_____ में 87% जल होता है ।

- (f) Whole wheat flour consists of bran, _____ and germ.
साबुत गेहूँ के आटे में चोकर, _____ और अंकुर होते हैं ।
- (g) _____ chambers are cabinets with temperature and humidity control.
_____ कक्ष तापमान और आर्द्रता नियंत्रण वाले कैबिनेट हैं ।
- (h) _____ icing is generally used in wedding cakes.
_____ आइसिंग का प्रयोग आमतौर पर शादी के केक में किया जाता है ।
- (i) Yeast is a _____ raising agent.
खमीर एक _____ बढ़ाने वाला एजेंट है ।
- (j) Profit rolls are prepared from _____ paste.
प्रॉफिट रोल _____ पेस्ट से तैयार किया जाता है ।
- (k) Flour with good quality gluten is required for _____ pastry.
_____ पेस्ट्री के लिए अच्छे ग्लूटिन युक्त आटे की आवश्यकता होती है ।
- (l) _____ is obtained by milling of wheat.
_____ गेहूँ की पिसाई से प्राप्त होता है ।
- (m) Material cost should not exceed more than 40% of the _____ price.
सामग्री लागत, _____ मूल्य के 40% से अधिक नहीं होनी चाहिए ।
- (n) The word _____ is same as paste.
शब्द _____ पेस्ट के समान है ।
- (o) The protein found in flour is called _____.
आटे में पाए जाने वाले प्रोटीन को _____ कहा जाता है ।

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

अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन सही हैं या गलत :

15 × 1 = 15

(a) Swiss roll is a breakfast roll.

स्विस रोल एक नाश्ता रोल है ।

(b) Brown sugar is refined sugar.

ब्राउन शुगर परिष्कृत चीनी है ।

(c) Donuts are fried cakes.

डोनट्स तले हुए केक होते हैं ।

(d) Corn flour thickens custards.

कॉर्नफ्लोर कस्टर्ड को गाढ़ा बनाता है ।

(e) Cakes made using the creaming method have no fat.

क्रीमिंग विधि से बने केक में वसा नहीं होती ।

(f) Steps in bread loaf making has more than 12 steps.

ब्रेड लोफ बनाने में 12 से अधिक चरण होते हैं ।

(g) There are 10 steps to accounting.

लेखांकन के 10 चरण हैं ।

(h) A 'dough' is a mixture of flour and liquid made into a stiff paste.

आटे और तरल पदार्थ के मिश्रण से बनाए गए एक सख्त पेस्ट को 'डो' कहते हैं ।

(i) Lemon juice may be added while making puff pastry.

पफ पेस्ट्री बनाते समय नींबू का रस मिलाया जा सकता है ।

(j) Glace icing can be prepared and kept for later use.

तैयार ग्लेस आइसिंग को बाद में उपयोग के लिए रखा जा सकता है ।

(k) There are no remedies to the faults in cake baking.

केक पकाने में होने वाली गलतियों का कोई समाधान नहीं है ।

(l) Victoria is a type of bread.

विक्टोरिया एक प्रकार की ब्रेड है ।

(m) An oven is heated by electricity only.

ओवन को केवल बिजली से गर्म किया जा सकता है ।

(n) All the fat in puff paste is folded in one rolling.

पफ पेस्ट में सभी वसा एक रोलिंग में मोड़ा जाता है ।

(o) Cheese straws are made of puff pastry.

चीज़ स्ट्रॉ पफ पेस्ट्री से बनते हैं ।

3. Answer the following questions :

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

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर लिखिए :

(a) Name the basic 5 pastes made in bakery.

बेकरी में बनने वाले पाँच प्रमुख पेस्टों के नाम लिखिए ।

(b) List any 5 terms used in bread making.

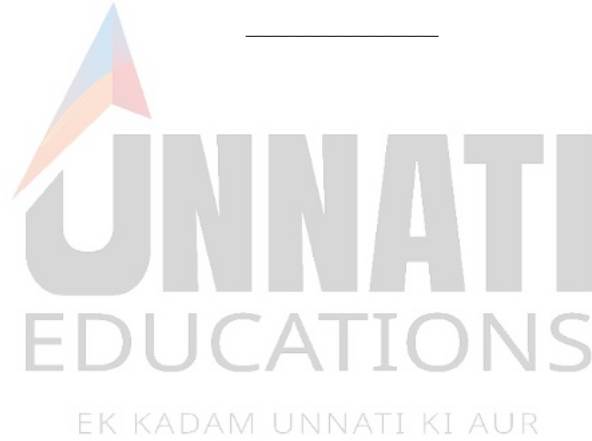
ब्रेड बनाने में प्रयुक्त होने वाले किन्हीं 5 शब्दों को सूचीबद्ध कीजिए ।

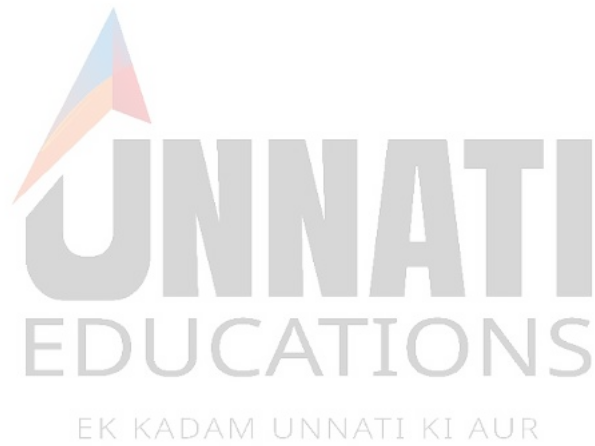
(c) Mention any 5 sweeteners used in bakery.

बेकरी में प्रयुक्त होने वाले किन्हीं 5 मीठे पदार्थों का उल्लेख कीजिए ।

(d) Mention 5 external characteristics of bread.

ब्रेड की 5 बाह्य विशेषताओं का उल्लेख कीजिए ।





70/S/ACV/O/256-A

8

UNNATI EDUCATION
9899-436-384: 9654-279-279