

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।

67/ACV/A-256-A]

1



[Contd...

Unnati Educations

9899436384, 9654279279

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 -

