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 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) Butter sponge is a cake without ——.
बटर स्पंज बिना —— वाला केक है।

(b) Sugar used in caramel cake is —— sugar.
कैरेमल केक में —— चीनी का प्रयोग होता है।

(c) Madeira cake can be eaten at —— time.
मदीरा केक —— के साथ खाया जा सकता है।

(d) Presence of fat on egg white —— rising while whisking.
फेंटते समय वसा होने से अंडे की सफेदी —— है।

(e) A layer of —— is applied on Swiss Roll before rolling.
मोड़ने से पहले स्विस रोल पर —— की परत लगाई जाती है।

(f) Black forest cake is decorated with —— flakes.
ब्लैक फॉरैस्ट केक को —— के पतले टुकड़ों से सजाया जाता है।

www.cbseportal.com
Download From: http://cbseportal.com

(g) Biscuits made of egg white mixture are —— in texture.

अंडे की सफेदी के मिश्रण से बने बिस्कुट बनावट में —— होते हैं।

(h) —— when added to biscuit mixtures are generally ground well.

—— जब बिस्कुट के मिश्रण में डाली जाती है, तो आमतौर पर उन्हें अच्छी तरह पीसा जाता है।

(i) We use —— water for binding the ingredients so that binding is easier.

सामग्री को बाँधने के लिए —— पानी का प्रयोग किया जाता है ताकि बाँधना आसान हो।

(j) Ovens can be heated by ——, ——, —— and ——.

ओवन को ——, ——, —— और —— से गरम किया जा सकता है।

(k) Prooving chambers are cabinets with —— and —— control.

प्रूविंग कक्ष —— और —— पर नियंत्रण रखने वाली अलमारियाँ होती हैं।

(l) Cocoa powder is —— in fat and sugar.

कोको पाउडर में वसा और चीनी —— होती है।

(m) —— egg floats on water.

—— अंडा पानी पर तैरता है।

(n) —— yeast gives better product.

—— खमीर बेहतर वस्तु बनाती है।

(o) —— sugar is raw unrefined sugar.

—— चीनी अपरिष्कृत कच्ची चीनी है।

www.cbseportal.com

Download From: http://cbseportal.com

2. State in your answer-book whether the following statements are True or False : 1×15=15

अपनी उत्तर-पुस्तिका में निम्नलिखित कथन सत्य हैं या असत्य, लिखिए :

(a) Gross profit is the difference between selling price and material cost.
सकल लाभ बिक्री मूल्य और सामग्री की लागत के बीच के फर्क को कहते हैं।

(b) Total cost is calculated by adding material cost and labour cost.
कुल लागत, सामग्री लागत और श्रम लागत को जोड़कर बनती है।

(c) Net profit is total sale minus labour cost.
शुद्ध लाभ, कुल बिक्री में से श्रम लागत घटाकर निकलता है।

(d) Creditor is a person to whom we have to pay something.
लेनदार वह व्यक्ति होता है जिसे हमें कुछ देना होता है।

(e) Transaction is give and take in a business.
व्यवसाय में लेनदेन को सौदा कहते हैं।

(f) The method of adding fat to croissant is similar to that in puff paste.
क्रोइसैंट में वसा मिलाने का तरीका पफ पेस्ट के समान है।

(g) Doughnuts are flavoured with clove powder.
डोनट्स को लौंग के चूरे से सुवासित बनाया जाता है।

(h) A living organism used in bread-making process is yeast.
डबलरोटी निर्माण-प्रक्रिया में प्रयोग किए जाने वाला सक्रिय अवयव खमीर है।

(i) Gluten is formed from protein present in flour.
ग्लूटेन आटे में विद्यमान प्रोटीन से बनता है।

(j) Fat acts as flavour in bread.
वसा डबलरोटी में सुगंध का काम करता है।

www.cbseportal.com
Download From: http://cbseportal.com

(k) The process of kneading helps in gluten development.

गूंधने की प्रक्रिया से ग्लूटेन को बढ़ाने में मदद मिलती है।

(l) Cream puffs are made from choux paste.

क्रीम पफ शू पेस्ट से बनते हैं।

(m) In cream icing the amount of sugar should be 30% of the amount of cream.

क्रीम आइसिंग में चीनी की मात्रा क्रीम की मात्रा की 30% होनी चाहिए।

(n) If you knead too much in preparing marzipan, it will be very useful.

यदि आप मार्जीपान तैयार करते समय बहुत अधिक गूंधेंगे, तो वह बहुत लाभकारी होगा।

(o) The paper most suitable for making piping bag is newspaper.

पाइपिंग थैली बनाने के लिए सबसे उपयुक्त कागज अखबार का कागज है।

3. Answer the following in brief : 2½×4=10

निम्नलिखित का संक्षेप में उत्तर दीजिए :

(a) List out any *five* different decorated cakes.

सजे हुए केक के कोई **पाँच** नाम बताइए।

(b) Name the *two* common diseases of bread.

डबलरोटी के **दो** आम रोगों के नाम बताइए।

(c) How would you rectify a curdled mixture?

आप कर्डल्ड मिश्रण को कैसे ठीक करेंगे?

(d) Name any *five* common cake faults.

केक बनाने में कोई **पाँच** आम कमियाँ बताइए।

★ ★ ★

www.cbseportal.com

Download From: http://cbseportal.com