Downloaded From : http://cbseportal.com/

CBSE PORTAL
www.cbseportal.com

SET-4

Series GBM

कोड नं.
Code No. **276**

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.

मिष्टान्न
CONFECTIONERY

निर्धारित समय : 3 घण्टे — *अधिकतम अंक : 60*

Time allowed : 3 hours — *Maximum Marks : 60*

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From :http://cbseportal.com/

CBSE PORTAL
www.cbseportal.com

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : *1×7=7*

(क) दूध में मीठापन _____ के रूप में जाना जाता है ।

(ख) पूरे अंडे में यह _____ % नमी है ।

(ग) पानी आटे में _____ के रूप में करने में मदद करता है ।

(घ) मक्खन में वसा की मात्रा _____ % है ।

(ङ) दूध प्रोटीन _____ के रूप में जाना जाता है ।

(च) बेकरी में तीन संलगन (अटैचमेंट) के साथ एक मशीन _____ के रूप में जानी जाती है ।

(छ) _____ मिठास का एक समायोजन के रूप में इस्तेमाल किया जाता है और इसलिए स्वाद के लिए योगदान देता है ।

Fill in the blanks :

(a) Milk sugar is known as _____ .

(b) Whole eggs have _____ % moisture.

(c) Water helps to form _____ in flour.

(d) Butter contains _____ % fat.

(e) The milk protein is known as _____.

(f) A machine with three attachments in bakery is known as _____ .

(g) _____ is used as an adjustment of sweetness and therefore contributes to flavour.

2. निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए : *2×7=14*

(क) ऐल्बूमेन

(ख) लेबर कॉस्ट

(ग) केसीन

(घ) डायस्टेस

(ङ) प्रूफिंग चेंबर

(च) ग्लूटेन

(छ) मार्ज़ीपैन

Downloaded From :http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From : http://cbseportal.com/

Explain the following :

(a) Albumen

(b) Labour Cost

(c) Casein

(d) Diastase

(e) Proofing Chamber

(f) Gluten

(g) Marzipan

3. लघु उत्तरीय प्रश्न : *3×4=12*

(क) विभिन्न लीवेनिंग एजेंट्स के नाम बताइए ।

(ख) लीवेनिंग एजेंट्स के महत्त्व लिखिए ।

(ग) स्टेबिलाइज़र्स क्या हैं ?

(घ) बेकिंग पाउडर को कैसे संग्रहित किया जाता है ?

अथवा

ज़ीरा बिस्कुट (Zeera biscuit) की रेसिपी (Recipe) बताइए । *12*

Short answer type questions :

(a) Name the different leavening agents.

(b) Write the importance of leavening agents.

(c) What are stabilizers ?

(d) How is the baking powder stored ?

OR

Give the recipe of Zeera biscuit.

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE

Downloaded From : http://cbseportal.com/

4. (क) केक की बाहरी विशेषताओं की सूची बनाइए । 6

(ख) आंतरिक केक दोष और उनके उपचार क्या हैं ? 6

(a) List the external characteristics of cake.

(b) What are the internal cake faults and their remedies ?

5. (क) कुकी बनाने में प्रयुक्त सामग्रियों की सूची बनाइए । 5×3=15

(ख) उनकी भूमिका की व्याख्या कीजिए ।

(ग) आइसिंग क्या है ? बटर आइसिंग की रेसिपी (recipe) लिखिए ।

अथवा

(क) विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री की सूची बनाइए ।

(ख) शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री एवं फर्मेन्टेड पेस्ट्री में अन्तर स्पष्ट कीजिए तथा प्रत्येक के दो डेरिवेटिव (derivatives) लिखिए ।

(ग) पफ़ पेस्ट्री (puff pastry) की रेसिपी (recipe) बताइए ।

(a) List the ingredients used in cookie making.

(b) Explain their role.

(c) What is icing ? Write the recipe of butter icing.

OR

(a) List the different types of pastries.

(b) Explain the difference between short crust pastry and fermented pastry with two derivatives of each.

(c) Give the recipe of puff pastry.

Downloaded From : http://cbseportal.com/ Courtesy : CBSE