

Series SOS

Code No. **177**
कोड नं.

Roll No.
रोल नं.

--	--	--	--	--	--	--

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains 2 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 minutes 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 script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 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 ।

BAKERY SCIENCE
(Theory)

बेकरी विज्ञान
(सैद्धान्तिक)

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 40

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 40

177

1

P.T.O.

Instructions : Attempt **all** questions. All questions carry equal marks.

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. What role does salt play in Bread making ? Can you make bread without salt ? If not, why not ? Describe. 8
डबलरोटी (ब्रैड) बनाने में नमक की क्या भूमिका है ? क्या आप ब्रैड बिना नमक के बना सकते हैं ? अगर नहीं, तो क्यों नहीं ? विस्तार में लिखें ।
2. What are the various equipments required to set up a Modern Bread Bakery ? Write a few lines on each. 8
आधुनिक ब्रैड बेकरी स्थापित करने के लिए किन-किन मशीनों (equipments) की आवश्यकता है ? इन सब पर कुछ पंक्तियाँ लिखें ।
3. What is quality control ? Is it necessary for a Bakery ? 8
गुणवत्ता नियंत्रण के बारे में आप क्या जानते हैं, लिखें । क्या यह एक बेकरी के लिए आवश्यक है ?
4. What is Delayed Salt Method of Bread making ? Does it really improve the quality of bread ? 8
ब्रैड बनाने का डिलेड साल्ट मैथड क्या है ? क्या यह सचमुच ब्रैड की क्वालिटी बढ़ाता है ?
5. Which is the most efficient fuel for Bakery oven : (a) Electricity, (b) Gas, (c) Diesel or (d) Wood ? Explain. 8
बेकरी अवन के लिए सबसे अच्छा ईंधन कौनसा है : (a) बिजली, (b) गैस, (c) डीजल अथवा (d) लकड़ी ? समझाइए ।