

Series SOS

Code No. 178
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 3 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 3 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 ।

CONFECTIONERY

(Theory)

मिष्ठान्न प्रौद्योगिकी

(सैद्धान्तिक)

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 40

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 40

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

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

1. Give the recipe of Flaky Pastry. 8

फ्लेकी पेस्ट्री (Flaky Pastry) के बनाने की विधि लिखें ।

2. Write three external and three internal characteristics of a cake. 8

केक की तीन बाहरी और तीन अन्दरूनी विशेषताओं को लिखिए ।

3. What is a Black Forest Pastry ? How does it differ from Pineapple Pastry ? 8

ब्लैक फॉरेस्ट पेस्ट्री (Black Forest Pastry) क्या है ? इसमें और पाइनऐपल (Pineapple Pastry) में क्या विभिन्नता है ?

4. Can you make an Icing with water and Icing sugar ? If so, then name it and write how it is made and used. 8

क्या आप आइसिंग; पानी और आइसिंग शुगर से बना सकते हैं ? यदि हाँ, तो इसका नाम लिखें और उसके बनाने की विधि और प्रयोग लिखें ।

5. How and where will you store the following ? 8×1

- (a) Macaroons
- (b) Short Bread
- (c) Wedding Cake
- (d) Meringues
- (e) Butter Icing
- (f) Nan-Khatai
- (g) Fondant
- (h) Chocolate

निम्नलिखित का आप संचय कैसे और कहाँ करेंगे ?

- (क) मेकरून्स
- (ख) शॉर्ट ब्रैड (Short Bread)
- (ग) शादी के लिए बना केक
- (घ) मैरिंगज़ (Meringues)
- (ङ) बटर आईसिंग
- (च) नान-खताई
- (छ) फौदाँ (Fondant)
- (ज) चाँकलेट (Chocolate)