

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper: 3872

Unique Paper Code: 2206000004

Name of the Paper: Chocolate Craft

Name of the Course: BA Prog. NEP-UGCF

Type of Paper: SEC

Semester: IV/VI

Duration: 1 Hour

Maximum Marks: 30

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. All questions carry equal marks.
3. Attempt any two questions.
4. Answers may be written either in English or Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. सभी प्रश्न समान अंकों के हैं।
3. किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर लिखें।
4. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Q.1. Write short notes on any three of the following:

(5*3=15 Marks)

- i) Fat bloom
- ii) Couverture chocolate
- iii) Winnowing
- iv) Sugar bloom

Q.1 निम्नलिखित में से किन्हीं तीन को संक्षेप में समझाइए:

- i) वसा ब्लूम
- ii) कुवेरतुर चॉकलेट
- iii) विनोइंग
- iv) शुगर ब्लूम

Q.2 Describe the process of cocoa beans to manufacture cocoa butter.

(15 Marks)

कोको मक्खन के निर्माण के लिए कोको बीन्स के प्रसंस्करण का वर्णन करें।

Q.3 What factors will you keep in mind when packing chocolates? Explain the different packaging materials used for chocolates.

(15 Marks)

चॉकलेट की पैकिंग करते समय आप किन बातों का ध्यान रखेंगे? चॉकलेट के लिए प्रयुक्त विभिन्न पैकेजिंग सामग्री की व्याख्या करें।

Q.4 Describe the historical importance of chocolates.

(15 Marks)

चॉकलेट के ऐतिहासिक महत्व का वर्णन कीजिये।