

AU-2086

B.A. Part—I (Semester—II) Examination
HOME-ECONOMICS
(Food and Technology)
(Optional Subjects)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note :— (1) All questions are compulsory.
(2) All questions carry equal marks.

1. Explain :—

- (a) External faults in bread (dimension)
- (b) Colour of bread core
- (c) Pores and Lines on bread
- (d) Texture of bread.

OR

- (e) Dimension of Equality
- (f) Pores of internal part in bread
- (g) Colour of bread surface
- (h) Moisture—internal faults in bread.

2½×4

2. Write about minor ingredients for confectionery.

OR

Write about major ingredients for confectionery.

10

3. Explain essential ingredients of cake and their functions.

OR

Explain cake processing methods.

10

4. Explain :—

- (a) Sugar-butter method
- (b) Blending method
- (c) Faults in cake
- (d) Packing of cake.

OR

- (e) Flour-butter method
- (f) Boiled method
- (g) Causes of cake spoilage
- (h) Sugar water method.

2½×4

5. Choose the correct alternative :—

- (i) This is the essential ingredient while making the cake :
 - (a) Colour
 - (b) Flour
 - (c) Flavour
 - (d) None of these
- (ii) Types of cake :
 - (a) High ratio cake
 - (b) Low ratio cake
 - (c) Rich cake
 - (d) All of these
- (iii) Flour-butter method is especially suitable for :
 - (a) Sponge cake
 - (b) Chocolate cake
 - (c) Rich cake
 - (d) Fruit cake
- (iv) Cake gets taste and smell from :
 - (a) Sugar
 - (b) Flour
 - (c) Essence
 - (d) None of these
- (v) Sponge cake is baked at this temperature :
 - (a) 160°C
 - (b) 190°C
 - (c) 220°C
 - (d) 320°C

2×5

AU-2086

B.A. Part—I (Semester—II) Examination

HOME-ECONOMICS

(Food and Technology)

(Optional Subjects)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(मराठी माध्यम)

सूचना :—(1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. स्पष्ट करा :—

- (अ) ब्रेडच्या बाह्य भागातील दोष (आकारमान)
- (ब) ब्रेडच्या माभ्याचा रंग
- (क) ब्रेडवरील छिद्र व रेषा
- (ड) ब्रेडचा पोत.

किंवा

- (इ) आकारमानाचा सारखेपणा
- (फ) ब्रेडच्या आंतरभागातील जाळी
- (ग) ब्रेडच्या पुष्टभागाचा रंग
- (ह) ओळसरपणा — ब्रेडच्या आंतरभागातील दोष.

2½×4

2. मिठाई बनविण्याकरिता कमी प्रमाणात लागणारे घटक पदार्थ लिहा.

किंवा

मिठाई बनविण्याकरिता अधिक प्रमाणात लागणारे घटक पदार्थ लिहा.

10

3. केक तयार करण्याकरिता लागणारे घटक पदार्थ व त्यांचे कार्य स्पष्ट करा.

किंवा

केक तयार करण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा.

10

4. स्पष्ट करा :—

- (अ) शुगर-बॅटर पद्धत
- (ब) ब्लेंडींग मेथड
- (क) केक मधील दोष
- (ड) केक चे टेस्टिंग

किंवा

- (इ) प्लोअर-बॅटर पद्धत
- (ए) बॉईल्ड मेथड
- (ग) केक खराब होण्याची कारणे
- (ह) शुगर-बॅटर मेथड

2½×4

5. योग्य पर्याय निवडा :—

- (i) हा केक तयार करताना लागणारा अत्यवश्यक घटक पदार्थ आहे.
 - (अ) रंग
 - (ब) मैदा
 - (क) स्वादांक
 - (ड) यापैकी नाही
- (ii) केक चे प्रकार आहे.
 - (अ) हाय रेसीओ केक
 - (ब) लो रेसीओ केक
 - (क) रिच केक
 - (ड) ग्रापेकी सर्व
- (iii) मैदा-लोणी ही पद्धती खालील पैकी कशासाठी उपयुक्त आहे.
 - (अ) स्पंज केक
 - (ब) चॉकलेट केक
 - (क) रिच केक
 - (ड) फ्रुट केक
- (iv) केकला चांगळा वास व चव घामुळे येते.
 - (अ) साखर
 - (ब) मैदा
 - (क) स्वादांक
 - (ड) यापैकी नाही
- (v) स्पंज केक या तापमानात भाजली जाते.
 - (अ) 160°C
 - (ब) 190°C
 - (क) 220°C
 - (ड) 320°C

2×5

AU-2086

B.A. Part—I (Semester—II) Examination

HOME-ECONOMICS

(Food and Technology)

(Optional Subjects)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :—(1) सभी प्रश्न आवश्यक हैं।

(2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. स्पष्ट कीजिये :—

- (अ) ब्रेड के बाह्य भाग के दोष (आकारमान)।
- (ब) ब्रेड के मगज का रंग।
- (क) ब्रेड के ऊपर आनेवाले छेद और रेखा।
- (ड) ब्रेड का पोत।

अथवा

- (इ) आकारमान में समानता।
- (फ) ब्रेड के आंतरभाग की जाली।
- (ग) ब्रेड के पृष्ठभाग का रंग।
- (ह) ब्रेड के आंतरभाग का दोष (गीलापन)।

2½×4

2. मिठाई बनाने के लिए कम मात्रा में लगने वाले घटक पदार्थ लिखिए।

अथवा

मिठाई बनाने के लिये अधिक मात्रा में लगने वाले घटक पदार्थ लिखिए।

10

3. केक तैयार करने के लिए लगनेवाले घटक पदार्थ एवं उनके कार्य स्पष्ट करें।

अथवा

केक तैयार करने की प्रक्रिया स्पष्ट करें।

10

4. स्पष्ट कीजिए :—

- (अ) शुगर-बैटर पद्धति।
- (ब) ब्लेंडींग पद्धति।
- (क) केक के दोष।
- (ड) केक का टेस्टन।

अथवा

- (इ) फ्लोअर-बैटर पद्धति।
- (फ) बॉईल्ड पद्धति।
- (ग) केक खराब होने के कारण।
- (ह) शुगर-बैटर पद्धति।

2½×4

5. उचित पर्याय चुनिये :—

- (i) केक तैयार करने के अत्यावश्यक घटक पदार्थ है।
 - (अ) रंग
 - (ब) मैदा
 - (क) स्वादार्क
 - (ड) इनमें से नहीं
- (ii) केक के प्रकार है —
 - (अ) हाय रेशीओ केक
 - (ब) लो रेशीओ केक
 - (क) रिच केक
 - (ड) इनमें से सभी
- (iii) मैदा-मक्खन यह पद्धति इनमें से किसके लिए उपयुक्त है।
 - (अ) स्पंज केक
 - (ब) चॉकलेट केक
 - (क) रिच केक
 - (ड) फ्रूट केक
- (iv) केक की अच्छी खुशबू एवं स्वाद इससे आती है :
 - (अ) शक्कर
 - (ब) मैदा
 - (क) स्वादार्क
 - (ड) इनमें से नहीं
- (v) स्पंज केक इस तापमान में भुना जाता है।
 - (अ) 160°C
 - (ब) 190°C
 - (क) 220°C
 - (ड) 320°C

2×5