

B.A. (Part—I) (Semester—II) Examination

(Home Economics)

(Optional Subjects)

FOOD TECHNOLOGY

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note :—(1) All questions are compulsory.

(2) All questions carry equal marks.

1. Choose the correct alternative :—

2×5

(1) Characteristics of fine bread is are :

- | | |
|----------------------------|------------------|
| (a) Dimension of equality | (b) Proper width |
| (c) Color of bread surface | (d) All of these |

(2) Which type of Flour is used for bread making ?

- | | |
|------------|-------------------|
| (a) Strong | (b) Weak |
| (c) Medium | (d) None of these |

(3) The flour for bread making should have more :

- | | |
|-------------|-------------------|
| (a) Maltose | (b) Gluten |
| (c) Lactose | (d) None of these |

(4) The colour of the core of good quality bread should be :

- | | |
|------------------|-------------------|
| (a) Golden brown | (b) Dark brown |
| (c) White | (d) None of these |

(5) Period required for bread cooling :

- | | |
|------------------|------------------|
| (a) 5 to 6 hours | (b) 5 to 7 hours |
| (c) 6 to 7 hours | (d) 4 to 5 hours |

2. Write definition and importance of Suger confectionery.

10

OR

Write defination and importance of flour confectionery.

3. Describe the Raw materials used for cake making.

10

OR

Explain the process of cake making.

4. Explain : 2½×4
- (a) All in one process.
 - (b) Faults during Cake making.
 - (c) Blending method.
 - (d) Flour batter method.

OR

- (e) Material required for Cake Packing.
 - (f) Faults in Cake.
 - (g) Causes of Cake Spoilage.
 - (h) Sugar-batter method.
5. Explain : 2½×4
- (a) Lean Cake.
 - (b) Low Ratio Cake.
 - (c) Pineapple Cake.
 - (d) Changes occurring during baking and cooling of Cake.

OR

- (e) Rich Cake.
- (f) Sponge Cake.
- (g) Chocolate Cake.
- (h) Changes occurring during Packing of Cake.

B.A. (Part—I) (Semester—II) Examination

(Home Economics)

(Optional Subject)

FOOD TECHNOLOGY

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(मराठी माध्यम)

सूचना :—(1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. योग्य पर्याय निवडा :—

2×5

(1) चांगल्या ब्रेडची लक्षणे आहेत.

(अ) आकारमानाचा सारखेपणा

(ब) योग्य जाडी

(क) पृष्ठभागाचा रंग

(ड) वरील सर्व

(2) ब्रेड बनवण्याकरिता कोणत्या प्रकारचा मैदा असावा :

(अ) मजबूत

(ब) कमकुवत

(क) मध्यम

(ड) यापैकी नाही

(3) ब्रेड करिता लागणाऱ्या मैद्यामध्ये अधिक प्रमाणात असावे :

(अ) माल्टोज

(ब) ग्लुटेन

(क) लैक्टोज

(ड) यापैकी नाही

(4) उत्कृष्ट ब्रेडच्या गाभ्याचा रंग असावा :

(अ) तपकिरी

(ब) गडद कथ्या

(क) पांढरा

(ड) यापैकी नाही

(5) ब्रेड थंड होण्याचा कालावधी आहे :

(अ) 5 ते 6 तास

(ब) 5 ते 7 तास

(क) 6 ते 7 तास

(ड) 4 ते 5 तास

2. शुगर कन्फेक्शनरीची परिभाषा आणि त्याचे महत्व लिहा.

10

किंवा

फ्लोअर कन्फेक्शनरीची परिभाषा आणि त्याचे महत्व लिहा.

3. केक करिता लागणाऱ्या कच्च्या मालाचे वर्णन करा.

10

किंवा

केक तयार करण्याची प्रक्रीया स्पष्ट करा.

4. स्पष्ट करा :—

2½×4

- (अ) एकत्रित पद्धत.
- (ब) केक तयार करतांना होण्याच्या चुका.
- (क) ब्लेंडींग मेथड.
- (ड) फ्लोअर-बॅटर पद्धती.

किंवा

- (इ) केकच्या वेष्टनाकरीता लागणारे साहित्य.
- (फ) केक मधील दोष.
- (ग) केक खराब होण्याची कारणे.
- (ह) शुगर-बॅटर मेथड.

5. स्पष्ट करा :

2½×4

- (अ) लीन केक.
- (ब) लो रेशीओ केक.
- (क) पायनायल केक.
- (ड) केक भाजतांना व थंड करतांना होणारे बदल.

किंवा

- (इ) रिच केक.
- (फ) स्पंज केक.
- (ग) चॉकलेट केक.
- (ह) केकचे पॅकींग करतांना होणारे बदल.

B.A. (Part—I) (Semester—II) Examination

(Home Economics)

(Optional Subjects)

FOOD TECHNOLOGY

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :—(1) सभी प्रश्न आवश्यक हैं।

(2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. उचित पर्याय चुनिये :—

2×5

(1) उत्कृष्ट ब्रेड के लक्षण हैं :

(अ) आकारमान में समानता

(ब) उचित मोटाई

(क) पृष्ठभाग का रंग

(ड) इनमें से सभी

(2) ब्रेड बनाने के लिये किस प्रकार का मैदा चाहिये ?

(अ) मजबूत

(ब) कमजोर

(क) मध्यम

(ड) इनमें से नहीं

(3) ब्रेड के लिये लगनेवाले मैदे में अधिक मात्रा में होना चाहिये :

(अ) माल्टोज

(ब) ग्लुटेन

(क) लैक्टोज

(ड) इनमें से नहीं

(4) उत्कृष्ट ब्रेड के मगज का रंग होना चाहिये :

(अ) तपकिरी

(ब) गडद भूरा

(क) सफेद

(ड) इनमें से नहीं

(5) ब्रेड ठंडा होने की कालावधि है :

(अ) 5 से 6 घंटे

(ब) 5 से 7 घंटे

(क) 6 से 7 घंटे

(ड) 4 से 5 घंटे

2. शुगर कन्फेक्शनरी की परिभाषा एवं उसका महत्व लिखें।

10

अथवा

फलोअर कन्फेक्शनरी की परिभाषा और उसका महत्व लिखें।

3. केक के लिये लगनेवाले कच्चे माल का वर्णन करें।

10

अथवा

केक तैयार करने की प्रक्रिया स्पष्ट करें।

4. स्पष्ट करें :—

2½×4

- (अ) एकत्रित पद्धति
- (ब) केक तैयार करते समय होने वाली गलतियाँ।
- (क) ब्लेंडींग मेथड।
- (ड) पलोउर-बैटर मेथड।

अथवा

- (इ) केक के वेष्टनको लगनेवाले साहित्य।
- (फ) केक में होने वाले दोष।
- (ग) केक खराब होने के कारण।
- (ह) शुगर-बैटर मेथड।

5. स्पष्ट करें :

2½×4

- (अ) लीन केक।
- (ब) लो-रेशो केक।
- (क) पाइन-एप्पल केक।
- (ड) केक भूनते समय और उसे ठंडा करते समय उनमें होने वाले बदलाव।

अथवा

- (इ) रिच केक।
- (फ) स्पंज केक।
- (ग) चॉकलेट केक।
- (ह) केक की पैकिंग करते समय उनमें होने वाले बदलाव।