

(इ) कुकीज़ के दोष।

(फ) मिश्रण तैयार करना।

(ग) बिस्कीट तैयार करने के लिए वनस्पति घी और पिंसी हुई शक्कर मिलाकर मिश्रण तैयार करना

(ह) मोल्लिंग मशीन पर आकार देना। $2\frac{1}{2} \times 4$

4. चॉकलेट तैयार करने के लिये लगने वाले आवश्यक घटक पदार्थ का सविस्तर वर्णन कीजिये।

अथवा

चॉकलेट बनाने की प्रक्रिया स्पष्ट करें। 10

5. कैरामल के दोष बताइये।

अथवा

टॉफी तैयार करने की प्रक्रिया स्पष्ट कीजिये। 10

**B.A. (Part-II) Examination
FOOD TECHNOLOGY (Optional Subject)
(Home-Economics)**

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

N.B. :— (1) ALL questions are compulsory.

(2) All questions carry equal marks.

1. Explain :

- (a) External characteristic of Bread
- (b) Internal Faults in Bread
- (c) Causes of Bread Stalling
- (d) Cause of Bread Stickiness.

OR

- (e) Bread Improvers
- (f) External Fault in Bread
- (g) Internal characteristic of Bread
- (h) Care to be taken for Stickiness free bread.

$2\frac{1}{2} \times 4$

2. Select the correct alternative :

- (i) Smell and Taste of Biscuits and Cookies developed due to :
 - (a) Sugar
 - (b) Flour
 - (c) Essence
 - (d) None of these

- (ii) Nutrient of Biscuits developed due to :
 (a) Flour (b) Egg
 (c) Sugar (d) Baking Powder
- (iii) Sweetness of Cookies developed due to :
 (a) Sugar (b) Baking Powder
 (c) Flour (d) None of these
- (iv) Nutritive value of Biscuits developed due to :
 (a) Soyabean (b) Ground Nut
 (c) Egg (d) All of these
- (v) Which is the essential ingredients while making the Biscuit ?
 (a) Sugar (b) Flour
 (c) Essence (d) None of these

2×5

3. Explain :

- (a) Fault in bread
 (b) Shaping of dough
 (c) Baking
 (d) Mixing of flour by using Hydrogenated oil.

OR

- (e) Fault in Cookies
 (f) Mixing
 (g) Mixing of Hydrogenated oil and sugar for Biscuits manufacture
 (h) Shape given on moulding.

2½×4

- (ii) बिस्कीटों में पोषकता इससे आती है :
 (अ) मैदा (ब) अंडा
 (क) शक्कर (ड) बेकींग पाउडर
- (iii) कुकीज में मिठापन इससे आता है :
 (अ) शक्कर (ब) बेकींग पाउडर
 (क) मैदा (ड) इनमें से नहीं
- (iv) बिस्कीट के पोषण मूल्य इससे बढ़ते हैं :
 (अ) सोयाबीन (ब) मूंगफली के दाने
 (क) अंडा (ड) इनमें से सभी

- (v) बिस्कीट और कुकीज के लिये लगने वाले आवश्यक घटक पदार्थ हैं ?

- (अ) शक्कर (ब) मैदा
 (क) स्वादार्क (ड) इनमें से नहीं

2×5

3. स्पष्ट कीजिये :-

- (अ) बिस्कीट में दोष
 (ब) डॉफ को आकार देना
 (क) भूनना
 (ड) मैदे में वनस्पति घी डालकर मिश्रण बनाना।

अथवा

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :— (1) सभी प्रश्न आवश्यक है।

(2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. स्पष्ट कीजिये :

- (अ) ब्रेड के बाह्य गुणधर्म
- (ब) ब्रेड के आंतरिक दोष
- (क) ब्रेड बासी होने के कारण
- (ड) ब्रेड चिकटा होने की वजह।

अथवा

- (इ) ब्रेड सुधारने वाला
- (फ) ब्रेड के बाह्य कवच के दोष
- (ग) ब्रेड के आंतरिक गुणधर्म
- (ह) ब्रेड चिकटा न होने के लिये खबरदारी। $2\frac{1}{2} \times 4$

2. उचित पर्याय चुनिये :

(i) बिस्कीट और कुकीज को सुगंध और स्वाद इससे आती है :

- (अ) शक्कर (ब) मैदा
- (क) स्वादार्क (ड) इनमें से नहीं

4. Write about the essential ingredients required for chocolate.

OR

Explain the process of Chocolate making. 10

5. Explain the fault in Caramel.

OR

Write about the process of making Toffly. 10

(मराठी माध्यम)

सूचना :—(1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. स्पष्ट करा :

- (अ) ब्रेडचे बाह्य गुणधर्म
- (ब) ब्रेड मधील आंतरिक दोष
- (क) ब्रेड शिळा होणाची कारणे
- (ड) ब्रेड चिकटा होण्याची कारणे.

किंवा

- (इ) ब्रेड सुधारके
- (फ) ब्रेड मधील बाह्य दोष
- (ग) ब्रेडचे आंतरिक गुणधर्म
- (ह) ब्रेडला चिकटा होवू नये म्हणून घ्यावयाची खबरदारी. $2\frac{1}{2} \times 4$

2. योग्य पर्याय निवडा :

(i) बिस्कीटे व कुकीजला सुगंध व चव यामुळे येते :

- (अ) साखर (ब) मैदा
(क) स्वादार्क (ड) यापैकी नाही

(ii) बिस्कीटानां पोष्टीकता यामुळे येते :

- (अ) मैदा (ब) अंडी
(क) साखर (ड) बेकींग पाउडर

(iii) कुकीजामध्ये गोडी यामुळे येते :

- (अ) साखर (ब) बेकींग पाउडर
(क) मैदा (ड) यापैकी नाही

(iv) बिस्कीटांचे पोषण मूल्य यामुळे वाढते :

- (अ) सोयाबीन (ब) शेंगदाणे
(क) अंडी (ड) यापैकी सर्व

(v) बिस्कीटे व कुकीज तयार करतांना लागणारा अत्यावश्यक घटक पदार्थ :

- (अ) साखर (ब) मैदा
(क) स्वादार्क (ड) यापैकी नाही 2×5

3. स्पष्ट करा :-

- (अ) बिस्कीटांमधील दोष
(ब) डॉफचा आकार देणे
(क) भाजणे.
(ड) मैदाला वनस्पतीज तूप चोळून मिश्रण करणे.

किंवा

- (इ) कुकीज मधील दोष.
(फ) मिश्रण करणे
(ग) बिस्कीट तयार करण्याकरिता वनस्पतीज तूप व दळलेली साखर एकत्रीत करून मिश्रण करणे.
(ह) मोल्डींग मशीनवर आकार देणे. 2½×4

4. चॉकलेट तयार करण्याकरिता लागणाऱ्या आवश्यक घटक पदार्थांचे सविस्तर वर्णन करा.

किंवा

चॉकलेट तयार करण्याची प्रक्रीया स्पष्ट करा. 10

5. कॅरामल मधील दोष सांगा.

किंवा

टॉफी तयार करण्याची प्रक्रीया स्पष्ट करा. 10