

रोल नं. 

--	--	--	--	--	--	--

  
Roll No.

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 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 ।
- Please check that this question paper contains 2 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-book during this period.

**बेकरी विज्ञान**  
(सैद्धान्तिक)

**BAKERY SCIENCE**  
(Theory)

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 40

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 40

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

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

1. ब्रैड बनाने के लिए नमक क्यों आवश्यक है ? यदि आप ब्रैड के खमीर में नमक डालना भूल जाएँ तो क्या होगा ? 8  
Why is salt important for Bread Making ? What will happen when you forget to add Salt to Bread Dough ?
2. स्टैलिंग (staling) क्या है ? आप किस प्रकार ब्रैड को स्टैलिंग से रोक सकते हैं ? 8  
What is Staling ? How will you prevent your bread from Staling ?
3. एक बिजली और एक गैस अवन की आपस में समान तुलना कीजिए । 8  
Compare and contrast between Electric and Gas Oven.
4. बेकरी खोलने के लिए सरकारी प्रक्रिया क्या है ? बेकरी के लिए स्थापना स्थान क्यों महत्वपूर्ण है ? 8  
What Government procedure is required to set up a Bakery ? Why is location important for a Bakery ?
5. सादी सफेद ब्रैड (Plain White Bread) बनाने की विधि लिखिए । 8  
Give the recipe for making plain White Bread.