Roll No.
रोल नं.

Series SHC

Code No.
कोड नं. **177**

- Please check that this question paper contains 1 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.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 1 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।

BAKERY SCIENCE
(Theory)
बेकरी विज्ञान
(सैद्धान्तिक)

Time allowed : 2 hours *Maximum Marks : 40*
निर्धारित समय : 2 घण्टे *अधिकतम अंक : 40*

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

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

1. What are bread improvers ? How do they improve the physical quality of bread ? Discuss. 8
ब्रैड इम्प्रूवर्स क्या हैं? यह ब्रैड की भौतिक गुणवत्ता कैसे बढाते हैं? चर्चा कीजिए।

2. Enlist 'types of ovens'. Discuss the working of any two. 8
'अवन के प्रकार' की सूची बनाइए। इनमें से किन्हीं दो पर यह चर्चा कीजिए कि यह कैसे काम करते हैं।

3. Which quality parameters will you check while buying raw material for bread ? 8
ब्रैड के लिए कच्चा माल खरीदते समय किन-किन गुणवत्ता प्राचलों की आप जाँच करेंगे?

4. What is ropiness in bread ? How will you control it ? 4+4
ब्रैड की रोपीनेस क्या है? आप इसे कैसे नियंत्रित करेंगे?

5. How would you seek permission for setting up a bakery ? 8
एक बेकरी को स्थापित करने के लिए अनुमति कैसे लेंगे?