

Series OSS

Code No. **178**

कोड नं.

Roll No.

रोल नं.

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

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- 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 student will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- 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 जायेगा । 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 ।

CONFECTIONERY

(Theory)

मिष्ठान्न प्रौद्योगिकी

(सैद्धान्तिक)

Time allowed : 2 hours

निर्धारित समय : 2 घण्टे

Maximum Marks : 40

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. How will you make Chocolate Eclairs ? 8
आप चॉकलेट ऐक्लेयर्स किस प्रकार बनाएँगे ?
2. What will happen if too many eggs or too little baking powder is added to a cake ? 8
यदि केक में बहुत अधिक अण्डे या बहुत कम मात्रा में बेकिंग पाउडर मिलाया गया हो, तो इसका क्या परिणाम होगा ?
3. What are the basic reasons for faults in cakes ? 8
केक के विभिन्न प्रकार के दोषों के क्या मूल कारण हो सकते हैं ?
4. Is Melting Moment a cookie or a biscuit ? Write down its recipe. 8
मेल्टिंग मोमेंट एक बिस्कुट है या कुकी ? इसे बनाने की विधि लिखिए ।
5. How and where will you store the following : 8
 - (a) Chocolate Eclairs
 - (b) Fruit cake
 - (c) Almond and Choco cream Biscuits
 - (d) Vegetable pattiesनिम्नलिखित का संचय आप कैसे और कहाँ करेंगे ?
 - (a) चॉकलेट ऐक्लेयर्स
 - (b) फ्रूट केक
 - (c) बादाम और चॉको क्रीम बिस्कुट
 - (d) वेजिटेबल पैटीज़