Seat No.: _____ Enrolment No._____

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

Diploma Semester -IV Remedial Examination December - 2010

Subject code:345601
Subject Name: Bakery & Confectionary

Date: 13/12 /2010 **Time: 02.30 pm – 05.00 pm**
Total Marks: 70

Instructions:

1. **Attempt all questions.**
2. **Make suitable assumptions wherever necessary.**
3. **Figures to the right indicate full marks.**
4. **English version is Authentic**

Q.1	(a)	Describe and effect of backing on food.	**07**
	(b)	Describe types of oven and its proper method of use.	**07**
Q.2			
	(a)	Define any ten cookery terms used in backing.	**07**
	(b)	Which are the points to be kept in mind while marking bakery items?	**07**
		OR	
	(b)	Give information about special instruments used in bakery unit.	**07**
Q.3			
	(a)	Which are the points to be kept in mind while planning a bakery unit.	**07**
	(b)	Short notes. [1] Hygiene and safety in bakery unit. [2]Fermentation-by yeast.	**07**
		OR	
Q.3	(a)	Write about types and preparation of confectionary item.	**07**
	(b)	Define any five bakery cooking terms.	**07**
Q.4			
	(a)	Write method of making yeast and preparation of bread.	**07**
	(b)	What are the minor but important points to be kept in mind while preparing an excellent cake?	**07**
		OR	
Q. 4	(a)	Write in detail about equipments used specially in cake preparation.	**07**
	(b)	Describe in detail about various type of icing.	**07**
Q.5			
	(a)	What are confectionary items ? write any two type of it.	**07**
	(b)	Write the method of cake preparation.	**07**
		OR	
Q.5	(a)	Write in detail cake decoration.	**07**
	(b)	Short notes. [1]Hot pudding. [2]Marketing.	**07**

****

પ્રશ્ન–૧	અ	બેકીંગ ની ખાધ્ય પર થતી અસર જણાવો.	07
	બ	ઓવનના પ્રકાર અને તેને વાપરવાની સાચીરીત જણાવો.	07
પ્રશ્ન–૨	અ	બેકીંગમાં વપરાતી કોઇ પણ દસ કુકરી ટર્મસ સમજાવો.	07
	બ	બેકરી આઇટમો નુ વેચાણ કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતે ધ્યાનમાં રાખશો ?	07
		અથવા	
	બ	બેકરી માટે વપરાતા સ્પેશિયલ સાધનો વિષે માહિતી આપો.	07
પ્રશ્ન–૩			
	અ	બેકરી યુનિટ તૈયાર કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતો દયાનમા રાખશો?	07
	બ	ટૂંકનોધ લખો. [1] બેકરી મા સ્વચ્છતા અને સલામતી. [2] યીસ્ટ દ્વારા થતુ ફર્મેંટેશન	07
		અથવા	
પ્રશ્ન–૩			
	અ	કંફેક્શનરી આઇટમ ના પ્રકાર અને બનાવટ વિશે લખો.	07
	બ	કોઇપણ પાંચ બેકરી કુકીંગ ટર્મસની વ્યાખ્યા આપો.	07
પ્રશ્ન–૪			
	અ	યીસ્ટ તૈયાર કરવાની અને બ્રેડ બનાવવાની રીત આપો.	07
	બ	સારામાં સારી કેક તૈયાર કરવા માટે નાની પણ મહત્વની કઇ કઇ બાબતો ધ્યાનમાં રાખશો?	07
		અથવા	
પ્રશ્ન–૪			
	અ	કેક તૈયાર કરવા માટે વપરાતા સાધનો વિશે વિસ્તાર થી લખો.	07
	બ	જુદી જુદી પ્રકાર ના આઇસિંગ વિશે વિસ્તાર થી લખો.	07
પ્રશ્ન–૫			
	અ	કંફેક્શનરી આઇટમ એટલે શું? કોઇ પણ બે કંફેક્શનરી આઇટમ વિશે વિસ્તાર થી લખો.	07
	બ	કેક તૈયાર કરવા માટેની રીત લખો.	07
		અથવા	
પ્રશ્ન–૫			
	અ	કેક ડેકોરેશન વિશે વિસ્તાર થી લખો.	07
	બ	ટુંકનોંધ લખો. [1] હોટ પુડીંગ [2] માર્કેટીંગ.	07

****