Sr. No. 40110411

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2014

CERTIFICATE COURSE IN **PREPARATION OF BAKERY PRODUCT (401104)**

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – BAKERY PRODUCT (TH-I)

Instruction : All Question are compulsory.

Q.1 **A.** Fill in the blanks by using multiple options. **10**

1. Chocolate is by product of ----------

a) Coco b) Coffee beans c) Caramel d) None of these.

2 Sponge cake get moisture by----------

a) Egg b) butter c) Refind –flour d) Sugar

3. Small piece of cake is known as -- - - - - - - - -

a) Gauto b) Muffins c) pastry d) None of these

4. In all in one method butter, Sugar and flour ratio- - -- - - - -- - -

a)1:2:3 b) 1: 1: 2 c)2: 1: 2 d) 1: 1: 1

5. Tiramisu is consisting of ----------wine

a)white b) Red c)Pink d) Madira

6. Bread puff by- - - - - - -reaction. a) Physical b) Biological

c) Chemical d)Combination of Biological + chemical

7. Yeast by using glucose, pass- - - - - -gass.

a) O_2 b) CO_2 c) N_2 d) Na_2

8. Egg is rich in - - - - -protein

a) Glaten b) Albumin c) Glucose d) Vitamins

9. In microwave - - - - - -using as heating medium

a)Iron gaze b) Hi frequency electricity c)Double boiling d) fry

10 Yeast is a - - - - -raising agent.

a) biological b) Physical c) Chemical d) Mechanical

B. Match the following **5**

	‘A’ Group	‘B’ Group
1.	Chakali	a) Baking
2	Cake	b) Cake
3.	Gaute	c) Frying
4.	Muffine	d) Tandoor
5.	Chiken tikka	e) Cup cake

C. State True or False. **5**

a. Vanilla essence get by the leaf of tree.

b. Sugar dough use for nourishing purpose in bakery product.

c. Milk and egg given moisture to the product.

d. Caramel is by product of chocolate

e. Browny serve with vanilla ice-cream.

Q.2 Answer the following (Any Two) **16**

a. Explain faults in cake.

b. Explain use of milk and milk product in bakery

c. Explain method of cake preparation.

a) Creaming method b)Sugar and water method

d. Explain personal hygine.

Q.3 Answer the following (Any Two) **16**

a. Define Biscuit. Write difference between cookies and biscuit with example.

b. Explain type of pastry with an example.

c. Distinguish between compressed yeast and Baking Soda.

d. Characteristic of good quality bread.

Q.4 Write short Notes (Any four)

a) Tiramisue
b) Gulab Jam
c) Nan-katai
d) Spatuala
e) Measuring spoon.
f) Chocolate

Q.5 Answer the following (Any Two) **16**

a. Write the diagram of egg with proper nameing.

b. Write the equipment which used in Bakery kitchen.

c. Write method and receipe of vanilla sponge.

d. Write ten dessert from Indian menu,

Q.6 Answer the following (Any Two) **16**

a. How to prepare mis-n-place for cup-cake.

b. Write the method of Nan-Katais dough.

c. Explain the leaving agent & their use in bakery.

d. Define the meringues with type and uses.

क्रमांक ४०११०४११

प्र.१. **अ)** योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा. **१०**

१. चॉकलेट हे ---------- चे बाय प्रॉडक्ट आहे.

अ) कोको ब) कॉफी बिया क) कॅरेमल ड) वरीलपैकी नाही

२. स्पंज केक ---------- च्यामुळे ओलसर होतो.

अ) अंडे ब) लोणी क) रिफाईंड फ्लोअर ड) साखर

३. केकच्या छोटया तुकडयाला ---------- म्हणतात.

अ) गौतो ब) मफीन्स क) पेस्ट्री ड) वरीलपैकी नाही.

४. ऑल इन वन पध्दतीमध्ये बटर, साखर व मैद्याचे प्रमाण --------- असते.

अ) १ : २ : ३ ब) १ : १ : २ क) २ : १ : २ ड) १ : १ : १

५. तिरामीसू मध्ये ---------- वाईन असते.

अ) पांढरी ब) लाल क) गुलाबी ड) मदिरा

६. ब्रेड ----------रिॲक्शनमुळे फुगतो.

अ) फिजीकल ब) बायोलॉजीकल

क) केमीकल ड) बायोलॉजीकल + केमीकल च्या एकत्रित

७. ग्लुकोज वापरलेले यीस्ट ---------- गॅस पास करते.

अ) O_2 ब) Co_2 क) N_2 ड) Na_2

८. अंडे --------- हया प्रोटीन्सनी युक्त असते.

अ) ग्लेटेन ब) अल्बूमीन क) ग्लूकोज ड) व्हिटॅमीन्स

९. मायक्रोवेव्हमध्ये ---------- हे उष्णतेचे माध्यम म्हणून वापरतात.

अ) आयर्न गेझ ब) हाय फ्रिकवेन्सी इलेक्ट्रिसिटी क) डबल बॉयलींग ड) फ्राय

१० यीस्ट हे ---------- रेझींग एजंट आहे.

अ) बायोलॉजीकल ब) फिजीकल क) केमीकल ड) मॅकेनिकल

ब) जोडया जुळवा. **५**

	गट 'अ'	गट 'ब'
१.	चकली	अ) बेकींग
२	केक	ब) केक
३.	गौते	क) तळणे
४.	मफीन	ड) तंदूर
५.	चिकन टिक्का	इ) कप केक

क) चूक की बरोबर ते लिहा. **५**

१. व्हॅनिला इसेन्स झाडाच्या पानापासून मिळते.

२ बेकरी प्रॉडक्टमध्ये नॉरीशींगसाठी पीठी साखर वापरतात.

३. दूध व अंडी पदार्थाला ओलावा देतात.

४. कॅरामल हे चॉकलेटचे बाय प्रॉडक्ट आहे.

५. ब्राऊनी व्हॅनिला आइस्क्रीम सोबत देतात.

प्र.२. खालील प्रश्नांची उत्तरे लिहा.(फक्त २) **१६**

अ) केक बनविताना त्यामधील दोषाबध्दल लिहा.

ब) दुध आणि दुधाच्या पदार्थाचा बेकरीमध्ये कसा उपयोग होतो? स्पष्ट करा.

क) केक बनविण्याच्या पदध्ती लिहा . - १) क्रिमिंग पध्दत २) साखर आणि पाणी

ड) वैयक्तिक स्वच्छता म्हणजे काय?

प्र.३. खालील प्रश्नांची उत्तरे लिहा.(फक्त २) **१६**

अ) बिस्किटची व्याख्या लिहा आणि बिस्किट व कुकिज यामधील फरक उदाहरणासहित लिहा.

ब) पेस्ट्रि म्हणजे काय? उदाहरणासहित विशद करा.

क) कॉम्प्रेस यिस्ट्र आणि बेंकीग सोडा यातिल फरक स्पष्ट करा.

ड) चांगला प्रतिच्या ब्रेडचे वैशिष्टय लिहा.

प्र.४. थोडक्यात लिहा (फक्त चार) **१६**

अ) तिरामसु

ब) गुलाबजाम

क) नानकटाई

ड) स्पॅचुला

इ) मेजरींग स्पून

फ) चॉकलेट

प्र.५. खालील प्रश्नांची उत्तरे लिहा.(कोणतेही २) **१६**

अ) अंडयांची आकृती काढा व त्याचे भागांना नावे दया.

ब) बेकरीमध्ये उपयोगात येणा-या साधनांची नावे लिहा.

क) व्हॅनिला स्पॉजं बनविण्याची पध्दत आणि रेसिपी लिहा.

ड) भारतीय पदार्थापैकी कोणतेही दहा पदार्थ लिहा.

प्र.६. खालीलपैकी कोणत्याही दोन प्रश्नांची उत्तरे लिहा. **१६**

अ) कप केक बनविण्यासाठी लागणारा ' मिझ एन प्ला' लिहा.

ब) नान कटाई बनविण्याची पध्दत लिहा.

क) लिव्हींग एंजट विशद करा आणि बेकरितले त्याचे उपयोग लिहा.

ड) मेरिंग्युज ची व्याख्या, प्रकार आणि उपयोग लिहा.

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Sr. No. 40110421

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2014

CERTIFICATE COURSE IN **PREPARATION OF BAKERY PRODUCT (401104)**

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – CONFECTIONERY PRODUCT (PR-I)

Q.1		Prepare the following. (Any two)	**70**
	a.	Barfi	
	b.	Motichur Ladoo	
	c.	Gulabjamun	
Q.2		Explain different types of ic-ing and cake dressing.	**10**
Q.3		Viva	**10**
Q4		Journal / Grooming	**10**

मराठी भाषांतर

क्रमांक ४०११०४२१

प्र.१		खालील पदार्थ बनवा. (कोणतेही दोन)	**७०**
	अ)	बर्फी	
	ब)	मोतीचुर लाडु	
	क)	गुलाबजामून	
प्र.२		वेगवेगळया प्रकारचे आयसिंग आणि केक ड्रेसिंग स्पष्ट करा.	**१०**
प्र.३		तोंडी परिक्षा	**१०**
प्र.४		टर्म वर्क	**१०**

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Sr. No. 40110422

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION,MUMBAI

EXAMINATION – JULY 2014

CERTIFICATE COURSE IN **PREPARATION OF BAKERY PRODUCT (401104)**

TIME ALLOWED – 6 Hrs.

MARKS – 200

SUBJECT – DIFFERENT TYPES OF CAKES & ICING (PR-II)

Q.1	Prepare Vanilla sponge cake.	**140**
Q.2	Write 10 utensil which are used in bakery.	**20**
Q.3	Viva	**20**
Q4	Journal	**20**

मराठी भाषांतर

क्रमांक ४०११०४२२

प्र.१	व्हॅनिला स्पॉजं केक बनवा.	**१४०**
प्र.२	बेकरीमध्ये वापरण्यात येणा-या दहा वस्तुंचे नांवे लिहा.	**२०**
प्र..३	ओरल	**२०**
प्र.४	टर्म-वर्क	**२०**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX