

Total number of printed pages-4

3 (Sem-4/CBCS) HSC SE

2023

HOME SCIENCE

(Skill Enhancement Course)

Paper : HSC-SE-4024

(Bakery Science)

Full Marks : 50

Time : Two hours

The figures in the margin indicate full marks for the questions.

Answer either in English or in Assamese.

1. Write True **or** False against the following statements : 1×4=4

তলত দিয়া বাক্যবোৰৰ বিপৰীতে শুদ্ধ নে অশুদ্ধ লিখা :

- (i) Yeast is a leavening agent.

ইষ্ট এবিধ লেভেনিং কাৰক।

Contd.

(ii) Sugar improves the crust colour of baked product.

চেনীয়ে বেফ্ কৰা সামগ্ৰীৰ কঠিন আৱৰণৰ ৰং উন্নত কৰে।

(iii) Cookies are crisp if they are high in moisture.

কুকিজসমূহ মচমচীয়া হয়, যদিহে এইবোৰৰ আৰ্দ্ৰতা বেছি হয়।

(iv) Electromagnetic wave is used in microwave oven.

মাইক্ৰ'ৱেভ অ'ভেনত ইলেক্ট্ৰোমেগনেটিক তৰংগ ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

2. Answer briefly :

2×3=6

চমু উত্তৰ দিয়া :

(a) Define baking.

বেকিংৰ সংজ্ঞা লিখা।

(b) What do you mean by confectionery food items?

কনফেক্‌চনাৰী খাদ্য বস্তু বুলিলে কি বুজা?

(c) Write two advantages of using microwave oven.

মাইক্ৰ'ৱেভ অ'ভেন ব্যৱহাৰত দুটা সুবিধা লিখা।

3. Write short notes on the following :

(any two)

5×2=10

তলত দিয়াবোৰৰ ওপৰত চমু টোকা লিখা : (যিকোনো দুটাৰ)

(a) Characteristics of a good cake

এটা ভাল কেৰৰ বৈশিষ্ট্যসমূহ

(b) Pie and its characteristics

পাই আৰু ইয়াৰ বৈশিষ্ট্যসমূহ

(c) Faults in the preparation of cookies

কুকিজ প্ৰস্তুতকৰণত দেখা পোৱা আঁসোৱাহসমূহ

(d) Chemical changes in baking

বেকিংত হোৱা ৰাসায়নিক পৰিবৰ্তনসমূহ

4. Answer the following : (any three)

10×3=30

তলত দিয়াবোৰৰ উত্তৰ লিখা : (যিকোনো তিনিটা)

(a) Mention the ingredients used for the preparation of a cake and describe their role in the process of preparation.

4+6=10

কেক প্ৰস্তুতকৰণত ব্যৱহাৰ হোৱা সামগ্ৰীসমূহৰ নাম উল্লেখ কৰা আৰু কেৰ প্ৰস্তুত পদ্ধতিত এইবোৰৰ ভূমিকাসমূহ বৰ্ণনা কৰা।

(b) Write in detail about the principles of baking.

বেকিংৰ নীতিসমূহৰ বিষয়ে বিশদভাবে বৰ্ণনা কৰা।

(c) Explain the process of making different types of icing.

বিভিন্ন প্ৰকাৰৰ আইচিং প্ৰস্তুত কৰা পদ্ধতিসমূহ ব্যাখ্যা কৰা।

(d) Discuss the faults and remedies in preparation of bread. $5+5=10$

ব্ৰেড প্ৰস্তুতকৰণৰ আসোৱাহসমূহ আৰু ইয়াৰ প্ৰতিকাৰৰ বিষয়ে আলোচনা কৰা।

(e) What are the different types of cakes ? Explain with examples. $2+4+4=10$

বিভিন্ন প্ৰকাৰৰ কেকসমূহ কি কি ? উদাহৰণৰ সৈতে ব্যাখ্যা কৰা।

(f) Mention different types of tools and equipments used in baking. Write about *any two* large equipments used in baking. $5+5=10$

বেকিংত ব্যৱহাৰ কৰা বিভিন্ন সঁজুলি আৰু সৰঞ্জামসমূহ উল্লেখ কৰা। যিকোনো দুটা বৃহৎ সৰঞ্জামৰ বিষয়ে লিখা।