

Total number of printed pages-4



3 (Sem-4/CBCS) HSC SE

2024

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) Egg is a good moistening agent.

কণী এবিধ ভাল সেমেকা/আৰ্দ্ৰ কাৰক।

(ii) The ideal temperature for baking a cake is 200 degree Celcius.

বেকিং পদ্ধতিত কেক প্রস্তুত কৰা উপযোগী তাপমাত্রা 200 ডিগ্রী ছেলছিয়াছ।

Contd.

(iii) Bun is an example of quick bread.

বান হৈছে এবিধ কুইক ব্ৰেডৰ উদাহৰণ।

(iv) Leavening agents increase the volume of the baked products.

লেভেনিং কাৰকে বেকিং প্ৰক্ৰিয়াৰে প্ৰস্তুত কৰা খাদ্যৰ আকাৰ বৃদ্ধি কৰে।

2. Answer briefly :

2×3=6

চমু উত্তৰ দিয়া :

(i) Write *two* characteristics of cookies.

কুকিজৰ দুটা বৈশিষ্ট্য লিখা।

(ii) Name *two* confectionery items.

দুটা কনফেক্‌চনাৰী খাদ্যবস্তুৰ নাম উল্লেখ কৰা।

(iii) Write *two* characteristics of a good cake.

এটা ভাল কেৰ্‌কৰ দুটা বৈশিষ্ট্য লিখা।

3. Write short notes on the following : (*any two*)

5×2=10

তলত দিয়াবোৰৰ ওপৰত চমু টোকা লিখা : (যিকোনো দুটা)

(i) Different types of cakes

বিভিন্ন ধৰণৰ কেৰ্‌কসমূহ

(ii) Physical changes in baking

বেকিংত হোৱা ভৌতিক পৰিবৰ্তনসমূহ

(iii) Bread faults and its causes

ব্ৰেড প্ৰস্তুতকৰণৰ আসোঁৱাহ আৰু ইয়াৰ কাৰণসমূহ

(iv) Tools used in icing a cake

কেৰ্‌ক আইচিং কৰোঁতে ব্যৱহাৰ কৰা সঁজুলিসমূহ

4. Answer the following : (*any three*)

তলত দিয়াবোৰৰ উত্তৰ লিখা : (যিকোনো তিনিটা)

(i) Describe the role of *any six* ingredients used in baking. 10

কেৰ্‌ক প্ৰস্তুতকৰণত ব্যৱহাৰ হোৱা যিকোনো ছয়টা সামগ্ৰীৰ ভূমিকাসমূহ বৰ্ণনা কৰা।

(ii) Discuss the faults and remedies in preparation of a cake. 5+5=10

কেৰ্‌ক প্ৰস্তুতকৰণৰ আসোঁৱাহসমূহ আৰু ইয়াৰ প্ৰতিকাৰৰ বিষয়ে আলোচনা কৰা।

(iii) What are the different types of icing ? Explain the process of preparation of *any two*. 2+4+4=10

বিভিন্ন প্ৰকাৰৰ আইচিংসমূহ কি কি? যিকোনো দুটা আইচিং প্ৰকাৰৰ পদ্ধতি ব্যাখ্যা কৰা।

- (iv) Write about *any two* large equipments used in baking. Mention different types of tools used in icing a cake.

5+5=10

বেকিংত ব্যৱহাৰ কৰা যিকোনো দুটা বৃহৎ সৰঞ্জামৰ বিষয়ে লিখা। আইচিংত ব্যৱহাৰ কৰা বিভিন্ন সঁজুলিসমূহ উল্লেখ কৰা।

- (v) Explain the different types of quick bread.

10

শীঘ্ৰে প্ৰস্তুত কৰা বিভিন্ন প্ৰকাৰৰ কেকৰ বিষয়ে লিখা।

- (vi) State the principles of baking. Write the characteristics of a good bread.

5+5=10

বেকিংৰ নীতিসমূহ উল্লেখ কৰা। ভাল পাওৰুটি (ব্ৰেড) এটাৰ বৈশিষ্ট্যসমূহ লিখা।
