Roll No. ……. **Total Pages: _ _**

Paper ID: BBC001 **Course Code: BAC I**

Examination (January - 2024)

Certificate Programme in Bakery and

ConfectioneryBasics of Bakery and Confectionary (Bread Making)

Time Allowed: 2 Hours **Max. Marks: 70**

Instructions for the Students

1. The question paper shall consist of 70 Multiple Choice questions.
2. All questions are compulsory. Each question carries 1 mark.
3. There will be no negative marking.

Q1._____is in charge of the bakery and pastry kitchen a) Chef tourant b) Chef Larder c) Pastry Chef d) Demi Chef	Q2. He is the baker who works under the pastry chef and is responsible for all the baked products such as breads and breakfast rolls for the restaurant outlets, pastry shops and even banquet parties a) Boulanger b) Rotisseur c) Bread Chef d) Commi-III
Q3. This person is usually a part of boulanger or the baker and is responsible for preparing laminated pastries such as croissant, Danish, puff pastry, and the dough for breakfast rolls such as doughnuts and brioches a) Puff table chef b) Chef Larder c) Saucier d) Grillardin	Q4. This is a French word for cake and pastry person a) Cake man b) Chef de Cuisine c) Sous Chef d) Pattisier
Q5._____brushes are used to brush liquid type ingredients onto pastries or breads a) Wax b) Pastry c) Tiny brushes d) Comb	Q6. The_____is electrical equipment conceived/made to prepare bread dough or other type of product, replacing manual labour through a mechanical system that allows to produce, continuously, large quantities of dough. a) Food processor b) Planetary mixers c) Dough cutter d) Dough sheeter
Q7. Hand held utensil used to "cut" firm shortening or butter into small pieces while mixing with flour mixtures a) Wire whisker b) Pastry knife c) Functional knife d) Pastry blender	Q8._____is shallow rectangular pan used for baking rolls a) Roll pan b) Jelly roll pan c) Saute pan d) Deep pan

Q9. Thin, flat metal pan with no or only shallow sides used to bake a variety of foods a) Baking sheets b) Flat pan c) Grill pan d) Deep pan	Q10._____is the potential white flour within the centre of the wheat grain a) Durum b) Endosperm c) Bran d) Centre bran
Q11._____is nutritionally rich in protein and is used in the production of brown and wholemeal flours. a) Wheat seed b) Outer c) Bran d) Thin layers	Q12. The wheat germ is the_____that would eventually develop into the wheat plant. a) Embryo b) Central part c) Outer part d) Grain plant
Q13.Whest varieties with high protein content are classes as_____ a) High fibrous b) Hard Wheat c) Cracked wheat d) Protein whest	Q14. Doughs made from_____are both more elastic (stretch further) and more extensible (hold their shape better a) Soft wheat b) Gram flours c) Wheat flours d) High-protein flours
Q15._____flour has the lowest protein content (5 to 8 percent) a) Hard flour b) Soft flour c) cake flour d) Durum flour	Q16. With a protein content of 12 to 14 percent, _____ flour is the strongest of all flours, providing the most structural support a) Bread b) Soft c) Cookie d) Bran
Q17. Flour to which baking powder and salt have been added during milling is called as_____ a) All-purpose flour b) Cookie flour c) Weak flour d) strong flour	Q18._____is comprised of baking soda and a dry acid, like cream of tartar or sodium aluminum sulfate a) Baking ammonia b) Baking powder c) Soda bicarbonate d) Baking salt
Q19. A leavening agent that releases ammonia gas and carbon dioxide. a) baking powder b) Baking ammonia c) Baking soda d) Baking salt	Q20. A sponge cake or other yellow cake filled with pastry cream and topped with chocolate fondant or confectioners' sugar. a) Cake torte b) Boston Cream Pie c) Feathers pie d) Bombe
Q21. A batter that is too thick to pour but will drop from a spoon in lumps. a) Dry batter b) Drop batter c) Lumpy batter d) Sabayon	Q22. A type of almond flavored cream. a) Cream anglaise b) Frangipane c) Almond sack d) Almond torte
Q23. French word for 'cake'. a) Torta b) Kuchen c) Gâteau	Q24. What is a common type of millet used in gluten-free baking? a) Wheat b) Quinoa

d) dàngāo	c) Maize d) Pearl millet (Bajra)
Q25. Which type of millet is commonly used in making confections like millet cookies? a) Foxtail millet b) Finger millet (Ragi) c) Proso millet d) Kodo millet	Q26. Millet flour can add a unique flavor and texture to baked goods. Which millet is known for its nutty flavor? a) Barnyard millet b) Finger millet (Ragi) c) Pearl millet (Bajra) d) Proso millet
Q27. What is the primary advantage of using millet flours in bakery products? a) Enhanced gluten content b) Longer shelf life c) Improved texture and flavor d) Lower calorie content	Q28. Which millet is frequently used in making traditional South Indian dishes like dosa and idli? a) Foxtail millet b) Barnyard millet c) Kodo millet d) Finger millet (Ragi)
Q29. What is the primary ingredient in bread making that provides structure and texture? a) Fat b) Sugar c) Flour d) Eggs	Q30. What is the primary importance of yeast in baking? a) Adding sweetness b) Enhancing flavor c) Leavening dough d) Providing moisture
Q31. What is the primary function of sugar in making meringue? a) Providing structure b) Enhancing flavor c) Stabilizing the foam d) Adding moisture	Q32. Which type of sugar is often used in making caramel? a) Granulated sugar b) Brown sugar c) Powdered sugar d) Maple syrup
Q33. In bread making, what does yeast consume to produce carbon dioxide gas? a) Water b) Sugar c) Salt d) Flour	Q34. Which bread-making method involves a long fermentation process and uses minimal yeast? a) No-knead bread b) Sourdough c) Quick bread d) Gluten-free bread
Q35. What is the term for the process of allowing dough to rest and rise before baking? a) Fermentation b) Proofing c) Kneading d) Shaping	Q36. Which principle of bread making involves the addition of fats, sugar, and enriching ingredients to the dough? a) Fermentation b) Enrichment c) Gluten development d) Leavening
Q37. Which type of bread is known for its high hydration, resulting in an open crumb structure? a) Baguette b) Ciabatta c) Rye bread d) Pita bread	Q38. Which method of bread making uses a high-protein flour, long fermentation, and folding techniques to develop gluten? a) No-knead bread b) Sourdough c) Artisan bread

	d) Quick bread
Q39. What is the main purpose of kneading dough in bread making? a) Adding flavor b) Developing gluten c) Incorporating air d) Reducing moisture	Q40. Which bread-making method does not require traditional yeast or sourdough starter for leavening? a) Artisan bread b) No-knead bread c) Focaccia d) Baguette
Q41. What type of bread is characterized by a distinct "T" shape and a soft interior crumb? A) Focaccia B) Baguette C) Challah D) Pumpernickel	Q42. What is the primary leavening agent in quick breads? a) Baking powder b) Yeast c) Sourdough starter d) Baking soda
Q43. Which type of bread is traditionally baked in an underground oven or "tandoor"? a) Naan b) Rye bread c) Whole wheat bread d) Multigrain bread	Q44. What is the primary objective of folding the dough during the bread-making process? a) Adding ingredients b) Reducing fermentation time c) Developing gluten d) Enhancing flavor
Q45. What type of bread is known for its dark color, dense texture, and strong rye flavor? a) Ciabatta b) Pumpernickel c) Brioche d) Focaccia	Q46. Which method of bread making is ideal for those with gluten intolerance, as it does not use wheat flour? a) No-knead bread b) Sourdough c) Gluten-free bread d) Artisan bread
Q47. What is the primary purpose of scoring or slashing the top of bread loaves before baking? a) Enhancing flavor b) Reducing fermentation c) Aiding in oven spring and controlling expansion d) Improving texture	Q48. Which bread-making method relies on the "autolyse" technique to improve dough texture and flavor? a) Baguette b) No-knead bread c) Sourdough d) Artisan bread
Q49. What is the main advantage of using the "sponge and dough" method in bread making? a) Faster fermentation b) Consistent texture c) Enhanced flavor d) Lower cost of ingredients	Q50. What is the most likely cause of a dense and heavy bread? a) Underproofing b) Overproofing c) Insufficient kneading d) High oven temperature
Q51. What causes a bread with a thick and tough crust? a) Overbaking b) Insufficient kneading c) Low oven temperature d) Overhydration	Q52. If your bread has a gummy or doughy interior, what might be the issue? a) Overproofing b) Insufficient hydration c) Underbaking d) Too much yeast
Q53. If your bread collapses in the oven or shortly after	Q54. What may lead to a bread with a pale crust color?

baking, what is a likely problem? a) Overkneading b) Overproofing c) Overhydration d) Underbaking	a) High oven temperature b) Low hydration c) Short proofing time d) Insufficient yeast
Q55. If your bread has an irregular or uneven crumb structure, what could be the cause? a) Overproofing b) Overkneading c) Underhydration d) Insufficient yeast	Q56. What is a common reason for a bread with a bitter taste? a) Excessive salt b) Too much yeast c) Underproofing d) Overbaking
Q57. What might cause a bread to have a flat top or not rise properly? a) Overhydration b) Overkneading c) High oven temperature d) Insufficient yeast	Q58. If your bread has a strong yeasty odor, what could be the issue? a) Overproofing b) Overhydration c) Overkneading d) Underproofing
Q59. What should be done to prevent a bread from becoming stale too quickly? a) Increase the hydration of the dough b) Store it in the refrigerator c) Wrap it tightly in plastic wrap d) Reduce the yeast content	Q60. What may cause a bread to be too crumbly and difficult to slice? a) High hydration b) Overproofing c) Overhydration d) Excessive yeast
Q61. How can you remedy a bread that has a dull and pale crust color? a) Increase oven temperature b) Extend baking time c) Apply an egg wash before baking d) Reduce salt content	Q62. What can be done to fix a bread with a sticky or tacky crust? a) Increase hydration b) Reduce hydration c) Decrease yeast amount d) Lower oven temperature
Q63. How can you address a bread that has an uneven rise, with a higher side and a lower side? a) Rotate the dough during proofing b) Reduce salt content c) Use a weaker flour d) Bake at a lower temperature	Q64. How can you remedy a bread that develops large air bubbles or holes? a) Increase hydration b) Punch down the dough after proofing c) Reduce yeast content d) Knead the dough more vigorously
Q65. Which constituent of flour is primarily responsible for providing structure and elasticity to baked goods in bakery and confectionery? a) Starch b) Protein (gluten) c) Lipids (fats) d) Sugars	Q66. Which constituent of flour contributes to the browning of baked goods and aids in the Maillard reaction? a) Proteins b) Lipids c) Minerals d) Starch
Q67. What does the term "lamination" involve in pastry preparation? a) Mixing ingredients with a spatula b) Folding and layering dough with butter	Q68. What is the purpose of "creaming" in baking? a) Adding flavor to dough b) Mixing ingredients thoroughly c) Incorporating air into fat and sugar

c) Baking pastries at a high temperature d) Applying a glaze to cakes	d) Slicing bread into thin pieces
Q69. What does the term "blind baking" mean in the context of pastry making? a) Baking pastries without any ingredients b) Baking while wearing protective gear c) Baking pastries with a blindfold on d) Baking pastries with no care for the outcome	Q70. What technique involves folding and layering butter into pastry dough to create flaky layers? a) Kneading b) Lamination c) Proofing d) Blanching

Roll No. ……. Total Pages: _ _Paper ID:

BBC001 Course Code: BAC I

Examination (January - 2024)

Certificate Programme in Bakery and Confectionery

Basics of Bakery and Confectionary (Bread Making-1)

Time Allowed: 2 Hours Max. Marks: 70

ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਲਈ ਹਦਾਇਤਾਂ

1. ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਪੱਤਰ ਵਿੱਚ 70 ਬਹੁ-ਚੋਣ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਗੇ।
2. ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦਾ 1 ਅੰਕ ਹੈ।
3. ਕੋਈ ਨੈਗੇਟਿਵ ਮਾਰਕਿੰਗ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।

Q1._____ਬੇਕਰੀ ਅਤੇ ਪੇਸਟਰੀ ਰਸੋਈ ਦਾ ਇੰਚਾਰਜ ਹੈ a) ਸ਼ੈੱਫ ਟੂਰੈਂਟ b) ਸ਼ੈੱਫ ਲਾਡਰ c) ਪੇਸਟਰੀ ਸ਼ੈੱਫ d) ਡੇਮੀ ਸ਼ੈੱਫ	Q2. ਉਹ ਬੇਕਰ ਹੈ ਜੋ ਪੇਸਟਰੀ ਸ਼ੈੱਫ ਦੇ ਅਧੀਨ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਦੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ, ਪੇਸਟਰੀ ਦੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਅਤੇ ਇੱਥੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਦਾਅਵਤ ਪਾਰਟੀਆਂ ਲਈ ਬਰੈੱਡ ਅਤੇ ਬ੍ਰੇਕਫਾਸਟ ਰੋਲ ਵਰਗੇ ਸਾਰੇ ਬੇਕ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ। a) ਬੋਲੇਂਜਰ b) ਰੋਟੀਸੀਅਰ c) ਰੋਟੀ ਸ਼ੈੱਫ d) Commi-III
Q3. ਇਹ ਵਿਅਕਤੀ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬੋਲੈਂਜਰ ਜਾਂ ਬੇਕਰ ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕ੍ਰੋਇਸੈਂਟ, ਡੈਨਿਸ਼, ਪਫ ਪੇਸਟਰੀ, ਅਤੇ ਨਾਸ਼ਤੇ ਦੇ ਰੋਲ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਡੋਨਟਸ ਅਤੇ ਬ੍ਰਾਇਓਚਸ ਲਈ ਆਟੇ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। a) ਪਫ ਟੇਬਲ ਸ਼ੈੱਫ b) ਸ਼ੈੱਫ ਲਾਡਰ c) ਸੌਸੀਅਰ d) ਗ੍ਰਿਲਾਰਡਿਨ	Q4. ਇਹ ਕੇਕ ਅਤੇ ਪੇਸਟਰੀ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਇੱਕ ਫ੍ਰੈਂਚ ਸ਼ਬਦ ਹੈ a) ਕੇਕ ਆਦਮੀ b) ਸ਼ੈੱਫ ਡੀ ਪਕਵਾਨ c) ਸੂਸ ਸ਼ੈੱਫ d) ਪੈਟੀਸੀਅਰ
Q5._____ਬੁਰਸ਼ਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤਰਲ ਕਿਸਮ ਦੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਜਾਂ ਬਰੈੱਡਾਂ 'ਤੇ ਬੁਰਸ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ a) ਮੋਮ b) ਪੇਸਟਰੀ c) ਛੋਟੇ ਬੁਰਸ਼ d) ਕੰਘਾ	Q6. ਕਿਹੜਾ ਉਪਕਰਨ ਰੋਟੀ ਦੇ ਆਟੇ ਜਾਂ ਹੋਰ ਕਿਸਮ ਦੇ ਉਤਪਾਦ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਬਣਾਇਆ/ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇੱਕ ਮਕੈਨੀਕਲ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੁਆਰਾ ਹੱਥੀਂ ਕਿਰਤ ਦੀ ਥਾਂ ਲੈਂਦਾ ਹੈ ਜੋ ਲਗਾਤਾਰ, ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਆਟੇ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। a) ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ b) ਗ੍ਰਹਿ ਮਿਕਸਰ c) ਆਟੇ ਕਟਰ d) ਆਟੇ ਦੀ ਚਾਦਰ

Q7. ਆਟੇ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨਾਲ ਮਿਲਾਉਂਦੇ ਸਮੇਂ ਹੱਥ ਨਾਲ ਫੜੇ ਬਰਤਨ ਨੂੰ "ਕੱਟਣ" ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਮੱਖਣ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਵਿੱਚ a) ਤਾਰਾਂ ਦੀ ਮੁੱਠ b) ਪੇਸਟਰੀ ਚਾਕੂ c) ਕਾਰਜਸ਼ੀਲ ਚਾਕੂ d) ਪੇਸਟਰੀ ਬਲੈਡਰ	Q8._____ਬੇਕਿੰਗ ਰੋਲ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਖੋਖਲਾ ਆਇਤਾਕਾਰ ਪੈਨ ਹੈ a) ਰੋਲ ਪੈਨ b) ਜੈਲੀ ਰੋਲ ਪੈਨ c) ਪੈਨ ਨੂੰ ਭੁੰਨੇ d) ਡੂੰਘੇ ਪੈਨ
Q9. ਪਤਲੇ, ਫਲੈਟ ਮੈਟਲ ਪੈਨ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਬਿਨਾਂ ਜਾਂ ਸਿਰਫ਼ ਖੋਖਲੇ ਪਾਸੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਕਈ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ a) ਬੇਕਿੰਗ ਸ਼ੀਟ b) ਫਲੈਟ ਪੈਨ c) ਗਰਿੱਲ ਪੈਨ d) ਡੂੰਘੇ ਪੈਨ	Q10._____ਕਣਕ ਦੇ ਅਨਾਜ ਦੇ ਕੇਂਦਰ ਵਿੱਚ ਸੰਭਾਵੀ ਚਿੱਟਾ ਆਟਾ ਹੈ a) ਦੁਰਮ b) ਐਂਡੋਸਪਰਮ c) ਬਰੈਨ d) ਸੈਂਟਰ ਬਰੈਨ
Q11._____ਪੋਸ਼ਣ ਪੱਖੋਂ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਨਾਲ ਭਰਪੂਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਭੂਰੇ ਅਤੇ ਹੋਲਮੀਲ ਆਟੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। a) ਕਣਕ ਦਾ ਬੀਜ b) ਬਾਹਰੀ c) ਬਰੈਨ d) ਪਤਲੀਆਂ ਪਰਤਾਂ	Q12. ਕਣਕ ਦਾ ਕੀਟਾਣੂ ਹੈ_____ਜੋ ਕਿ ਆਖਰਕਾਰ ਕਣਕ ਦੇ ਪੌਦੇ ਵਿੱਚ ਵਿਕਸਤ ਹੋ ਜਾਵੇਗਾ। a) ਭਰੂਣ b) ਕੇਂਦਰੀ ਹਿੱਸਾ c) ਬਾਹਰੀ ਹਿੱਸਾ d) ਅਨਾਜ ਦਾ ਪੌਦਾ
Q13. ਉੱਚ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਸਮੱਗਰੀ ਵਾਲੀਆਂ ਵ੍ਹੈਸਟ ਕਿਸਮਾਂ ਵਰਗੀਆਂ ਹਨ_____ a) ਉੱਚ ਰੇਸ਼ੇਦਾਰ b) ਸਖ਼ਤ ਕਣਕ c) ਤਿੜਕੀ ਹੋਈ ਕਣਕ d) ਪ੍ਰੋਟੀਨ whest	Q14. ਤੋਂ ਬਣੇ ਆਟੇ_____ਦੋਵੇਂ ਵਧੇਰੇ ਲਚਕੀਲੇ ਹਨ (ਅੱਗੇ ਖਿੱਚੋ) ਅਤੇ ਵਧੇਰੇ ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ (ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਸ਼ਕਲ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਰੱਖੋ a) ਨਰਮ ਕਣਕ b) ਛੋਲਿਆਂ ਦਾ ਆਟਾ c) ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ d) ਉੱਚ-ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਆਟਾ
Q15._____ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਘੱਟ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਸਮੱਗਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ (5 ਤੋਂ 8 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ) a) ਸਖ਼ਤ ਆਟਾ b) ਨਰਮ ਆਟਾ c) ਕੇਕ ਆਟਾ d) ਦੁਰਮ ਆਟਾ	Q16. 12 ਤੋਂ 14 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਦੀ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ, _____ ਆਟਾ ਸਾਰੇ ਆਟੇ ਵਿੱਚੋਂ ਸਭ ਤੋਂ ਮਜ਼ਬੂਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਢਾਂਚਾਗਤ ਸਹਾਇਤਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ a) ਰੋਟੀ b) ਨਰਮ c) ਕੂਕੀ d) ਬਰੈਨ

Q17. ਜਿਸ ਆਟੇ ਨੂੰ ਮਿਲਿੰਗ ਦੌਰਾਨ ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਅਤੇ ਨਮਕ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਉਸ ਨੂੰ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ_ a) ਸਰਬ-ਉਦੇਸ਼ ਵਾਲਾ ਆਟਾ b) ਕੂਕੀ ਆਟਾ c) ਕਮਜ਼ੋਰ ਆਟਾ d) ਮਜ਼ਬੂਤ ਆਟਾ	Q18._____ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ ਅਤੇ ਇੱਕ ਸੁੱਕਾ ਐਸਿਡ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਟਾਰਟਰ ਜਾਂ ਸੋਡੀਅਮ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਸਲਫੇਟ ਦੀ ਕਰੀਮ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ a) ਬੇਕਿੰਗ ਅਮੋਨੀਆ b) ਮਿੱਠਾ ਸੋਡਾ c) ਸੋਡਾ ਬਾਈਕਾਰਬੋਨੇਟ d) ਬੇਕਿੰਗ ਲੂਣ
Q19. ਇੱਕ ਖਮੀਰ ਏਜੰਟ ਜੋ ਅਮੋਨੀਆ ਗੈਸ ਅਤੇ ਕਾਰਬਨ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ ਛੱਡਦਾ ਹੈ। a) ਮਿੱਠਾ ਸੋਡਾ b) ਬੇਕਿੰਗ ਅਮੋਨੀਆ c) ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ d) ਬੇਕਿੰਗ ਲੂਣ	Q20. ਇੱਕ ਸਪੰਜ ਕੇਕ ਜਾਂ ਹੋਰ ਪੀਲਾ ਕੇਕ ਜੋ ਪੇਸਟਰੀ ਕਰੀਮ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ ਅਤੇ ਚਾਕਲੇਟ ਫੌਂਡੈਂਟ ਜਾਂ ਕਨਫੇਕਸ਼ਨਰਾਂ ਦੀ ਸ਼ੂਗਰ ਨਾਲ ਸਿਖਰ 'ਤੇ ਹੈ। a) ਕੇਕ ਟੋਰਟੇ b) ਬੋਸਟਨ ਕਰੀਮ ਪਾਈ c) ਖੰਭ ਪਾਈ d) ਬੰਬੇ
Q21. ਇੱਕ ਆਟਾ ਜੋ ਡੋਲ੍ਹਣ ਲਈ ਬਹੁਤ ਮੋਟਾ ਹੈ ਪਰ ਇੱਕ ਚਮਚੇ ਤੋਂ ਗੰਢਾਂ ਵਿੱਚ ਡਿੱਗ ਜਾਵੇਗਾ। a) ਸੁੱਕਾ ਆਟਾ b) ਆਟੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟੋ c) ਲੰਮੀ ਆਟੇ d) ਸਾਬਾਯੋਨ	Q22. ਬਦਾਮ ਫਲੇਵਰਡ ਕਰੀਮ ਦੀ ਇੱਕ ਕਿਸਮ. a) ਕਰੀਮ ਐਂਗਲਾਈਜ਼ b) ਫ੍ਰੈਂਗੀਪੇਨ c) ਬਦਾਮ ਦੀ ਬੋਰੀ d) ਬਦਾਮ ਟੋਟੇ
Q23. 'ਕੇਕ' ਲਈ ਫ੍ਰੈਂਚ ਸ਼ਬਦ। a) ਟੋਰਟਾ b) ਕੁਚੇਨ c) Gâteau d) ਡਾਂਗਾਓ	Q24. ਗਲੂਟਨ-ਮੁਕਤ ਬੇਕਿੰਗ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਬਾਜਰੇ ਦੀ ਇੱਕ ਆਮ ਕਿਸਮ ਕੀ ਹੈ? a) ਕਣਕ b) ਕੁਇਨੋਆ c) ਮੱਕੀ d) ਮੋਤੀ ਬਾਜਰਾ (ਬਾਜਰਾ)
Q25. ਬਾਜਰੇ ਦੀ ਕਿਹੜੀ ਕਿਸਮ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬਾਜਰੇ ਦੀਆਂ ਕੂਕੀਜ਼ ਵਰਗੇ ਮਿਠਾਈਆਂ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ? a) Foxtail ਬਾਜਰਾ b) ਫਿੰਗਰ ਬਾਜਰਾ (ਰਾਗੀ) c) ਪ੍ਰੋਸੋ ਬਾਜਰਾ d) ਕੋਡੋ ਬਾਜਰਾ	Q26. ਬਾਜਰੇ ਦਾ ਆਟਾ ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਿਲੱਖਣ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਟੈਕਸਟ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕਿਹੜਾ ਬਾਜਰਾ ਇਸਦੇ ਅਖਰੋਟ ਦੇ ਸੁਆਦ ਲਈ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ? a) ਬਾਰਨਯਾਰਡ ਬਾਜਰਾ b) ਫਿੰਗਰ ਬਾਜਰਾ (ਰਾਗੀ) c) ਮੋਤੀ ਬਾਜਰਾ (ਬਾਜਰਾ) d) ਪ੍ਰੋਸੋ ਬਾਜਰਾ

Q27. ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਬਾਜਰੇ ਦੇ ਆਟੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦਾ ਮੁੱਖ ਫਾਇਦਾ ਕੀ ਹੈ? a) ਵਧੀ ਹੋਈ ਗਲੂਟਨ ਸਮੱਗਰੀ b) ਲੰਬੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ c) ਸੁਧਰੀ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਸੁਆਦ d) ਘੱਟ ਕੈਲੋਰੀ ਸਮੱਗਰੀ	Q28. ਡੋਸਾ ਅਤੇ ਇਡਲੀ ਵਰਗੇ ਪਰੰਪਰਾਗਤ ਦੱਖਣ ਭਾਰਤੀ ਪਕਵਾਨ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਅਕਸਰ ਕਿਹੜਾ ਬਾਜਰਾ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ? a) Foxtail ਬਾਜਰਾ b) ਬਾਰਨਯਾਰਡ ਬਾਜਰਾ c) ਕੋਡੋ ਬਾਜਰਾ d) ਫਿੰਗਰ ਬਾਜਰਾ (ਰਾਗੀ)
Q29. ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿਚ ਮੁੱਖ ਸਮੱਗਰੀ ਕੀ ਹੈ ਜੋ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਬਣਤਰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੀ ਹੈ? a) ਚਰਬੀ b) ਸ਼ੂਗਰ c) ਆਟਾ d) ਅੰਡੇ	Q30. ਬੇਕਿੰਗ ਵਿੱਚ ਖਮੀਰ ਦਾ ਮੁੱਖ ਮਹੱਤਵ ਕੀ ਹੈ? a) ਮਿਠਾਸ ਜੋੜਨਾ b) ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣਾ c) ਆਟੇ ਨੂੰ ਛੱਡਣਾ d) ਨਮੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ
Q31. ਮੇਰਿੰਗੂ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਖੰਡ ਦਾ ਮੁੱਖ ਕੰਮ ਕੀ ਹੈ? a) ਢਾਂਚਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨਾ b) ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣਾ c) ਫੋਮ ਨੂੰ ਸਥਿਰ ਕਰਨਾ d) ਨਮੀ ਜੋੜਨਾ	Q32. ਕੈਰੇਮਲ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਖੰਡ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ? a) ਦਾਣੇਦਾਰ ਸ਼ੂਗਰ b) ਭੂਰੇ ਸ਼ੂਗਰ c) ਪਾਊਡਰ ਸ਼ੂਗਰ d) ਮੈਪਲ ਸੀਰਪ
Q33. ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ, ਕਾਰਬਨ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ ਗੈਸ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਲਈ ਖਮੀਰ ਕੀ ਵਰਤਦਾ ਹੈ? a) ਪਾਣੀ b) ਸ਼ੂਗਰ c) ਲੂਣ d) ਆਟਾ	Q34. ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਕਿਹੜੀ ਵਿਧੀ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਲੰਮੀ ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਖਮੀਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ? a) ਨਾ-ਗੋਨੇ ਰੋਟੀ b) ਖੱਟਾ c) ਤੇਜ਼ ਰੋਟੀ d) ਗਲੂਟਨ-ਮੁਕਤ ਰੋਟੀ
Q35. ਆਟੇ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਆਰਾਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਵਧਣ ਦੀ ਆਗਿਆ ਦੇਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਈ ਕੀ ਸ਼ਬਦ ਹੈ? a) ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ b) ਪਰੂਫਿੰਗ c) ਗੁਨ੍ਹਣਾ d) ਆਕਾਰ ਦੇਣਾ	Q36. ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਕਿਹੜੇ ਸਿਧਾਂਤ ਵਿੱਚ ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ, ਖੰਡ ਅਤੇ ਭਰਪੂਰ ਸਮੱਗਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੀ ਹੈ? a) ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ b) ਸੰਸ਼ੋਧਨ c) ਗਲੂਟਨ ਵਿਕਾਸ d) ਛੱਡਣਾ

Q37. ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਰੋਟੀ ਉੱਚ ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਜਾਣੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜਿਸਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਇੱਕ ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਟੁਕੜੇ ਦੀ ਬਣਤਰ ਹੁੰਦੀ ਹੈ? a) ਬੈਗੁਏਟ b) ਸੀਆਬੱਟਾ c) ਰਾਈ ਰੋਟੀ d) ਪੀਟਾ ਰੋਟੀ	Q38. ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਕਿਹੜਾ ਤਰੀਕਾ ਗਲੂਟਨ ਨੂੰ ਵਿਕਸਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਉੱਚ-ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਆਟਾ, ਲੰਬੇ ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਫੋਲਡਿੰਗ ਤਕਨੀਕਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ? a) ਨਾ-ਗੋਨੇ ਰੋਟੀ b) ਖੱਟਾ c) ਕਾਰੀਗਰ ਦੀ ਰੋਟੀ d) ਤੇਜ਼ ਰੋਟੀ
Q39. ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿਚ ਆਟਾ ਗੁੰਨਣ ਦਾ ਮੁੱਖ ਮਕਸਦ ਕੀ ਹੈ? a) ਸੁਆਦ ਜੋੜਨਾ b) ਗਲੂਟਨ ਦਾ ਵਿਕਾਸ c) ਹਵਾ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ d) ਨਮੀ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ	Q40. ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਕਿਹੜੇ ਤਰੀਕੇ ਨੂੰ ਖਮੀਰ ਲਈ ਰਵਾਇਤੀ ਖਮੀਰ ਜਾਂ ਖਟਾਈ ਸਟਾਰਟਰ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ? a) ਕਾਰੀਗਰ ਦੀ ਰੋਟੀ b) ਨਾ-ਗੋਨੇ ਰੋਟੀ c) ਫੋਕਾਕੀਆ d) ਬੈਗੁਏਟ
Q41. ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਰੋਟੀ ਇੱਕ ਵੱਖਰੀ "T" ਸ਼ਕਲ ਅਤੇ ਇੱਕ ਨਰਮ ਅੰਦਰੂਨੀ ਟੁਕੜਾ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ? A) ਫੋਕਾਕੀਆ B) ਬੈਗੁਏਟ C) ਚਲਾਹ D) ਪੰਪਰਨਿਕਲ	Q42. ਤੇਜ਼ ਰੋਟੀਆਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਖਮੀਰ ਏਜੰਟ ਕੀ ਹੈ? a) ਮਿੱਠਾ ਸੋਡਾ b) ਖਮੀਰ c) ਖਟਾਈ ਸਟਾਰਟਰ d) ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ
Q43. ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਰੋਟੀ ਰਵਾਇਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਭੂਮੀਗਤ ਓਵਨ ਜਾਂ "ਤੰਦੂਰ" ਵਿੱਚ ਪਕਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ? a) ਨਾਨ b) ਰਾਈ ਰੋਟੀ c) ਪੂਰੀ ਕਣਕ ਦੀ ਰੋਟੀ d) ਮਲਟੀਗ੍ਰੇਨ ਰੋਟੀ	Q44. ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੌਰਾਨ ਆਟੇ ਨੂੰ ਜੋੜਨ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਕੀ ਹੈ? a) ਸਮੱਗਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ b) ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਦੇ ਸਮੇਂ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ c) ਗਲੂਟਨ ਦਾ ਵਿਕਾਸ d) ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣਾ
Q45. ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਰੋਟੀ ਇਸਦੇ ਗੂੜ੍ਹੇ ਰੰਗ, ਸੰਘਣੀ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਮਜ਼ਬੂਤ ਰਾਈ ਦੇ ਸੁਆਦ ਲਈ ਜਾਣੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ? a) ਸੀਆਬੱਟਾ b) ਪੰਪਰਨਿਕਲ c) ਬ੍ਰਿਓਚੇ d) ਫੋਕਾਕੀਆ	Q46. ਗਲੂਟਨ ਅਸਹਿਣਸ਼ੀਲਤਾ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਕਿਹੜਾ ਤਰੀਕਾ ਆਦਰਸ਼ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਕਣਕ ਦੇ ਆਟੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕਰਦਾ? a) ਨਾ-ਗੋਨੇ ਰੋਟੀ b) ਖੱਟਾ c) ਗਲੂਟਨ-ਮੁਕਤ ਰੋਟੀ d) ਕਾਰੀਗਰ ਦੀ ਰੋਟੀ

Q47. ਪਕਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਰੋਟੀ ਦੀਆਂ ਰੋਟੀਆਂ ਦੇ ਸਿਖਰ ਨੂੰ ਸਕੋਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਕੱਟਣ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਕੀ ਹੈ? a) ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣਾ b) ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ c) ਓਵਨ ਬਸੰਤ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਵਿਸਥਾਰ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਨਾ d) ਬਣਤਰ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ	Q48. ਆਟੇ ਦੀ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਸੁਧਾਰਨ ਲਈ ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਕਿਹੜਾ ਤਰੀਕਾ "ਆਟੋਲੀਜ਼" ਤਕਨੀਕ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦਾ ਹੈ? a) ਬੈਗੁਏਟ b) ਨਾ-ਗੋਨੇ ਰੋਟੀ c) ਖੱਟਾ d) ਕਾਰੀਗਰ ਦੀ ਰੋਟੀ
Q49. ਰੋਟੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿਚ "ਸਪੰਜ ਅਤੇ ਆਟੇ" ਵਿਧੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦਾ ਮੁੱਖ ਫਾਇਦਾ ਕੀ ਹੈ? a) ਤੇਜ਼ ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ b) ਇਕਸਾਰ ਬਣਤਰ c) ਵਧਿਆ ਸੁਆਦ d) ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਘੱਟ ਕੀਮਤ	Q50. ਸੰਘਣੀ ਅਤੇ ਭਾਰੀ ਰੋਟੀ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸੰਭਾਵਤ ਕਾਰਨ ਕੀ ਹੈ? a) ਅੰਡਰਪਰੂਫਿੰਗ b) ਓਵਰਪ੍ਰੂਫਿੰਗ c) ਨਾਕਾਫ਼ੀ ਗੁਨ੍ਹਣਾ d) ਉੱਚ ਓਵਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ
Q51. ਇੱਕ ਮੋਟੀ ਅਤੇ ਸਖ਼ਤ ਛਾਲੇ ਵਾਲੀ ਰੋਟੀ ਦਾ ਕੀ ਕਾਰਨ ਹੈ? a) ਓਵਰਬੇਕਿੰਗ b) ਨਾਕਾਫ਼ੀ ਗੁਨ੍ਹਣਾ c) ਘੱਟ ਓਵਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ d) ਓਵਰਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ	Q52. ਜੇ ਤੁਹਾਡੀ ਰੋਟੀ ਦਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਹਿੱਸਾ ਗਮੀ ਜਾਂ ਆਟੇ ਵਾਲਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਕੀ ਸਮੱਸਿਆ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ? a) ਓਵਰਪ੍ਰੂਫਿੰਗ b) ਨਾਕਾਫ਼ੀ ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ c) ਅੰਡਰਬੇਕਿੰਗ d) ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖਮੀਰ
Q53. ਜੇ ਤੁਹਾਡੀ ਰੋਟੀ ਓਵਨ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਥੋੜ੍ਹੀ ਦੇਰ ਬਾਅਦ ਡਿੱਗ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਬੇਕਿੰਗ, ਇੱਕ ਸੰਭਾਵੀ ਸਮੱਸਿਆ ਕੀ ਹੈ? a) ਓਵਰਕਨੇਡਿੰਗ b) ਓਵਰਪ੍ਰੂਫਿੰਗ c) ਓਵਰਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ d) ਅੰਡਰਬੇਕਿੰਗ	Q54. ਇੱਕ ਫ਼ਿੱਕੇ ਛਾਲੇ ਦੇ ਰੰਗ ਦੇ ਨਾਲ ਇੱਕ ਰੋਟੀ ਦੀ ਅਗਵਾਈ ਕੀ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ? a) ਉੱਚ ਓਵਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ b) ਘੱਟ ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ c) ਛੋਟਾ ਪਰੂਫਿੰਗ ਸਮਾਂ d) ਨਾਕਾਫ਼ੀ ਖਮੀਰ
Q55. ਜੇ ਤੁਹਾਡੀ ਰੋਟੀ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਅਨਿਯਮਿਤ ਜਾਂ ਅਸਮਾਨ ਟੁਕੜਾ ਬਣਤਰ ਹੈ, ਤਾਂ ਕੀ ਕਾਰਨ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ? a) ਓਵਰਪ੍ਰੂਫਿੰਗ b) ਓਵਰਕਨੇਡਿੰਗ c) ਅੰਡਰਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ d) ਨਾਕਾਫ਼ੀ ਖਮੀਰ	Q56. ਕੈੜੇ ਸਵਾਦ ਵਾਲੀ ਰੋਟੀ ਦਾ ਆਮ ਕਾਰਨ ਕੀ ਹੈ? a) ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਲੂਣ b) ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖਮੀਰ c) ਅੰਡਰਪਰੂਫਿੰਗ d) ਓਵਰਬੇਕਿੰਗ

Q57. ਕੀ ਕਾਰਨ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਬਰੈੱਡ ਦਾ ਸਿਖਰ ਫਲੈਟ ਹੋਵੇ ਜਾਂ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਵਧੇ? a) ਓਵਰਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ b) ਓਵਰਕਨੇਡਿੰਗ c) ਉੱਚ ਓਵਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ d) ਨਾਕਾਫ਼ੀ ਖਮੀਰ	Q58. ਜੇ ਤੁਹਾਡੀ ਰੋਟੀ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਮਜ਼ਬੂਤ ਖਮੀਰ ਵਾਲੀ ਗੰਧ ਹੈ, ਤਾਂ ਕੀ ਮੁੱਦਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ? a) ਓਵਰਪ੍ਰੂਫਿੰਗ b) ਓਵਰਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ c) ਓਵਰਕਨੇਡਿੰਗ d) ਅੰਡਰਪਰੂਫਿੰਗ
Q59. ਰੋਟੀ ਨੂੰ ਜਲਦੀ ਬਾਸੀ ਹੋਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ? a) ਆਟੇ ਦੀ ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ ਵਧਾਓ b) ਇਸਨੂੰ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕਰੋ c) ਇਸਨੂੰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੀ ਲਪੇਟ ਵਿੱਚ ਕੱਸ ਕੇ ਲਪੇਟੋ d) ਖਮੀਰ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਘਟਾਓ	Q60. ਕੀ ਕਾਰਨ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਬਰੈੱਡ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਟੁਕੜੇ ਅਤੇ ਟੁਕੜੇ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮੁਸ਼ਕਲ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ? a) ਉੱਚ ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ b) ਓਵਰਪ੍ਰੂਫਿੰਗ c) ਓਵਰਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ d) ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖਮੀਰ
Q61. ਤੁਸੀਂ ਉਸ ਰੋਟੀ ਦਾ ਇਲਾਜ ਕਿਵੇਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜਿਸ ਦਾ ਰੰਗ ਨੀਲਾ ਅਤੇ ਫਿੱਕਾ ਹੈ? a) ਓਵਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਵਧਾਓ b) ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਵਧਾਓ c) ਪਕਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅੰਡੇ ਧੋਣ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰੋ d) ਲੂਣ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਘਟਾਓ	Q62. ਇੱਕ ਸਟਿੱਕੀ ਜਾਂ ਟੇਕੀ ਛਾਲੇ ਨਾਲ ਰੋਟੀ ਨੂੰ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? a) ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ ਵਧਾਓ b) ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ ਘਟਾਓ c) ਖਮੀਰ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਘਟਾਓ d) ਘੱਟ ਓਵਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ
Q63. ਤੁਸੀਂ ਇੱਕ ਅਜਿਹੀ ਰੋਟੀ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸੰਬੋਧਿਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜਿਸਦਾ ਇੱਕ ਉੱਚਾ ਪਾਸਾ ਅਤੇ ਇੱਕ ਨੀਵਾਂ ਪਾਸਾ ਹੈ? a) ਪਰੂਫਿੰਗ ਦੌਰਾਨ ਆਟੇ ਨੂੰ ਘੁਮਾਓ b) ਲੂਣ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਘਟਾਓ c) ਇੱਕ ਕਮਜ਼ੋਰ ਆਟਾ ਵਰਤੋ d) ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬਿਅੇਕ ਕਰੋ	Q64. ਤੁਸੀਂ ਉਸ ਰੋਟੀ ਦਾ ਇਲਾਜ ਕਿਵੇਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜੋ ਵੱਡੇ ਹਵਾ ਦੇ ਬੁਲਬਲੇ ਜਾਂ ਛੇਕ ਬਣਾਉਂਦੀ ਹੈ? a) ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ ਵਧਾਓ b) ਪਰੂਫਿੰਗ ਦੇ ਬਾਅਦ ਆਟੇ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਪੰਚ ਕਰੋ c) ਖਮੀਰ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਘਟਾਓ d) ਆਟੇ ਨੂੰ ਹੋਰ ਜ਼ੋਰਦਾਰ ਢੰਗ ਨਾਲ ਗੁਨ੍ਹੋ
Q65. ਬੇਕਰੀ ਅਤੇ ਕਨਫੈਕਸ਼ਨਰੀ ਵਿੱਚ ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਨੂੰ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਲਚਕੀਲਾਪਣ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਆਟੇ ਦਾ ਕਿਹੜਾ ਤੱਤ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ? a) ਸਟਾਰਚ b) ਪ੍ਰੋਟੀਨ (ਗਲੂਟਨ) c) ਲਿਪਿਡਜ਼ (ਚਰਬੀ) d) ਸ਼ੂਗਰ	Q66. ਮੈਲਾਰਡ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆ ਵਿੱਚ ਬੇਕਡ ਮਾਲ ਅਤੇ ਏਡਜ਼ ਦੇ ਭੂਰੇ ਹੋਣ ਵਿੱਚ ਆਟੇ ਦਾ ਕਿਹੜਾ ਤੱਤ ਯੋਗਦਾਨ ਪਾਉਂਦਾ ਹੈ? a) ਪ੍ਰੋਟੀਨ b) ਲਿਪਿਡਸ c) ਖਣਿਜ d) ਸਟਾਰਚ
Q67. ਪੇਸਟਰੀ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਵਿੱਚ "ਲੈਮੀਨੇਸ਼ਨ" ਸ਼ਬਦ ਕੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ? a) ਇੱਕ ਸਪੈਟੁਲਾ ਦੇ ਨਾਲ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣਾ b) ਮੱਖਣ ਦੇ ਨਾਲ ਆਟੇ ਨੂੰ ਫੋਲਡ ਅਤੇ ਲੇਅਰਿੰਗ	Q68. ਬੇਕਿੰਗ ਵਿੱਚ "ਕ੍ਰੀਮਿੰਗ" ਦਾ ਕੀ ਮਕਸਦ ਹੈ? a) ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਸੁਆਦ ਜੋੜਨਾ b) ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਉਣਾ c) ਚਰਬੀ ਅਤੇ ਖੰਡ ਵਿੱਚ ਹਵਾ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ

c) ਇੱਕ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪੇਸਟਰੀ ਬੇਕਿੰਗ d) ਕੇਕ 'ਤੇ ਗਲੇਜ਼ ਲਗਾਉਣਾ	d) ਰੋਟੀ ਨੂੰ ਪਤਲੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੱਟਣਾ
Q69. ਪੇਸਟਰੀ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਸੰਦਰਭ ਵਿੱਚ "ਅੰਨ੍ਹੇ ਬੇਕਿੰਗ" ਸ਼ਬਦ ਦਾ ਕੀ ਅਰਥ ਹੈ? a) ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬੇਕਿੰਗ ਪੇਸਟਰੀ b) ਸੁਰੱਖਿਆਤਮਕ ਗੀਅਰ ਪਹਿਨਣ ਦੌਰਾਨ ਪਕਾਉਣਾ c) ਅੱਖਾਂ 'ਤੇ ਪੱਟੀ ਬੰਨ੍ਹ ਕੇ ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣਾ d) ਨਤੀਜੇ ਦੀ ਕੋਈ ਪਰਵਾਹ ਕੀਤੇ ਬਿਨਾਂ ਪੇਸਟਰੀਆਂ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣਾ	Q70. ਫਲੈਕੀ ਪਰਤਾਂ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿਹੜੀ ਤਕਨੀਕ ਵਿੱਚ ਮੱਖਣ ਨੂੰ ਪੇਸਟਰੀ ਆਟੇ ਵਿੱਚ ਜੋੜਨਾ ਅਤੇ ਲੇਅਰ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ? a) ਗੁਨ੍ਹਣਾ b) ਲੈਮੀਨੇਸ਼ਨ c) ਪਰੂਫਿੰਗ d) ਬਲੈਂਚਿੰਗ