

دستور العمل اجرای پروژہ

۱- کیک اسفنجی با کاور شکلات:

پخت دو عدد کیک اسفنجی ۲۳ سانتی به ارتفاع ۹ تا ۶ سانتی و لایہ گذاری با خامہ و میوہ و روکش خامہ و سپس کاور شکلات و تزئین یک عدد از کیکها با شکلات مدل دار (لولہ ای - رشتہ ای - نواری - پاپیونی - گل)

۲- نان فانتزی:

تہیہ خمیر نان فانتزی - استراحت دادن و فرم دادن خمیر - تہیہ سہ مدل نان بہ اشکال دلخواہ بہ وزن ۳۰۰ تا ۴۰۰ گرمی

۳- بیسکوئیت مینیاتوری:

تہیہ خمیر بیسکوئیت - قالب زدن خمیر و تہیہ ۴ مدل بیسکوئیت ہر کدام ۴ عدد جمعا ۱۶ عدد و پخت نہایی

۴- دسر قالبی:

تہیہ دسر قالبی بر مبنای مواد اولیہ دادہ شدہ بہ ہر شرکت کنندہ و تزئین نہایی

۵- عروسکهای مارسیپانی:

رنگ آمیزی خمیر مارسیپان و تہیہ ۴ مدل با حداکثر وزن ۸۰ گرم بہ اشکال مختلف از جملہ آدمک یا حیوانات

شیرین نریت نوله

مسابقه کیک پزی

ارزشیابی: کیک اسفنجی با کاور شکلات				
ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	مرغوبیت پخت کیک و بافت آن	۳		
۲	برش لایه های کیک و ترازبندی صحیح	۲		
۳	لایه گذاری کیک باخامه و میوه	۲		
۴	آسترکشی و روکش کیک با خامه	۳		
۵	تهیه کاور شکلات و پوشاندن نهایی	۳		
۶	تهیه گل یا تزئینات شکلاتی	۴		
۷	تزئین نهایی	۶		
۸	طعم و مزه	۴		
۹	سرعت عمل	۱		
۱۰	بهداشت و ایمنی	۱		
۱۱				
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				
۱۶				
۱۷				
۱۸				
۱۹				
۲۰				
	جمع	۲۹		