












SENARAI KURSUS CAKE DECORATION

Bil.	Modul	Gambar
1.	<p>Cake Decoration – Asas (Bunga Ros)</p> <p>Modul asas yang perlu dihadiri bagi mereka yang ingin mempelajari bagaimana untuk membuat cake decoration seperti kek harijadi, perkahwinan, pertunangan,, hantaran dll. Anda akan diajar teknik-teknik asashihi di dalam menyediakan cake decoration.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat kek 2. Membuat Cake Icing 3. Memotong Cake 4. Mennyapu icing di seluruh permukaan kek 5. Membuat Bunga Ros 6. Membuat daun 7. Membuat border 8. menghasilka satu kek lengkap dengan decoration dan sedia untuk dijual sebagai kek harijadi. 	 <p>Ahli : RM100 Bukan Ahli: RM120</p>
2.	<p>Cake Decoration - Birthday Cake /3D</p> <p>Anda akan ditunjukkan bagaimana untuk membuat kek birthday iaitu 3D Cake dan piping jelly cake.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kek 3-D (Aneka bentuk) 2. Kek Kanak-kanak Ceria 	 <p>Ahli : RM100 Bukan Ahli: RM120</p>
3.	<p>Cake Decoration - Baskatewave</p> <p>Anda akan ditunjukkan bagaimana untuk membuat Basketweave yang cantik dan boleh digunakan untuk pelbaga majlis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teknik-teknik membuat tikar 2. Teknik membuat bunga pelbagai saiz 3. Teknik menyiapkan tangkai menggunakan pelbaga bahan 	 <p>Ahli : RM100 Bukan Ahli: RM120</p>
4.	<p>Cake Decoration - Barbie Cake</p> <p>Anda akan ditunjukkan bagaimana untuk membuat Barbie cake menggunakan fondan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kek Barbie 2. Teknik menyediakan fondan 3. Teknik-teknik memasang fondan untuk barbie 2. Menyiapkan kek barbie yang sedia untuk dijual 	 <p>Ahli : RM100 Bukan Ahli: RM120</p>

<p>5.</p>	<p>Cake Decoration - Cake 2 Tier (Kek Perkahwinan)</p> <p>Anda akan ditunjukkan bagaimana untuk membuat 2 tier (2 tingkat)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teknik membuat kek 2 tingkat 2. Teknik memasak kek 3. Menyiapkan kek 2 tingkat yang sedai untuk dijual 4. Teknik menggunakan spray </div>	 <p>Ahli : RM100 Bukan Ahli: RM120</p>
<p>6.</p>	<p>Cake Decoration - Cake 3 Tier (Kek Perkahwinan)</p> <p>Anda akan ditunjukkan bagaimana untuk membuat 3 tier (3 tingkat)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teknik membuat kek 2 tingkat 2. Teknik memasak kek 3. Menyiapkan kek 2 tingkat yang sedai untuk dijual 4. Teknik menggunakan spray 	 <p>Ahli : RM100 Bukan Ahli: RM120</p>
<p>7.</p>	<p style="text-align: center;">Cup Cake & Cara Hiasaan</p> <p>Bengkel - Pesert akan dibimbing cara-cara menghasilkan kek didalam cup-cup kecil dan cara menghias cup cake. Di antara perkara yang akan diajarkan ialah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caracara menghasilkan kek cup 2. Cara-cara menghasilkan butter cream 3. Cara menyapu butter cream diatas cup cake 4. Pelbagai corak hiasan menarik untuk hiasan <p>Peralatan dan kek semua disediakan dan anda boleh membeli terus selepas selesai kelas</p>	 <p>Ahli : RM100 Bukan Ahli: RM120</p>
<p>8.</p>	<p style="text-align: center;">Cookies Decoration</p> <p>Bengkel - Pesert akan dibimbing cara-cara menghasilkan kek didalam cup-cup kecil dan cara menghias cup cake. Di antara perkara yang akan diajarkan ialah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caracara menghasilkan cookies 2. Cara-cara menghasilkan butter cream 3. Cara menyapu butter cream diatas cookies 4. Pelbagai corak hiasan menarik untuk hiasan <p>Peralatan dan kek semua disediakan</p>	 <p>Ahli : RM100 Bukan Ahli: RM120</p>
<p>9.</p>	<p style="text-align: center;">Fondant / Gum Paste</p> <p>Bengkel - BUNGA GUM PASTE : belajar membancuh gum paste utk membuat plebagai jenis bunga termasuk carnation, roses, orchids , jasmine, dan lain-lain. Belajar membuat corsage bunga dan susunan pelbagai khas utk diletakkan ke atas kek Fondant anda.</p> <p style="text-align: center;">Pertanyaan : (Pn. Ani) 016-9191755 / 017-2582728 / 03-8062 5650</p>	 <p>Ahli : RM100 / RM120</p>