



AKADEMIK MASAKAN KOMERSIAL kedai2020
No. 9, Jalan Sri Puchong 3C, Taman Sri Puchong 47100 Puchong Sel. .
TEL: 016-9191755 / 017-2582728 / 03-80625650

Lawati: www.kedai2020.com

Versi : April 2008 (2)

SENARAI KURSUS MASAK AKADEMIK MASAKAN KOMERSIAL kedai2020


**KURSUS UNTUK MELENGKAPKAN ANDA
MENJADI Usahawan Restoran, Katering,
Industri Makanan JUGA Untuk Suri Rumah @
Sekadar Hobi**

Kursus Masak dipecahkan kepada 2 Kumpulan.

- 1. Bengkel Sehari** – Dilaksanakan dalam tempoh sehari dari jam 10 pagi hingga 5 petang. Kandungan bengkel ini terdiri daripada beberapa modul yang mempunyai persamaan dan digabungkan menjadi satu.
- 2. Bengkel Setengah Hari** - Dilaksanakan dalam tempoh setengah hari (pagi - 9.30 pagi hingga 1 tengahari dan petang 2.30 petang hingga 5.30 petang).

BENGGKEL SEHARI
Senarai Kursus Masak
Modul ini terdiri daripada gabungan modul-modul yang ada persamaan dan dilaksanakan dalam tempoh sehari (dari jam 10 pagi hingga 5 petang)

SENARAI KURSUS		Yuran Ahli Yuran Bukan Ahli Tempoh Kursus
1	<p>Aneka Nasi Katering Nasi Beryani, Nasi Tomato, Daging beryani, Rendang Daging, ayam beryani, ayam merah ros, ayam kuzi, dalca, acar bombay.</p> <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>RM250 RM270 Satu Hari</p>
2	<p>Nasi Minyak Pengantin & Aneka Lauk Makan Beradab Nasi Minyak, Nasi Hujan Panas, Ayam Golek Merah Ikan Bawal Goreng Berkuah Ikan Kerapu Sotong Sumbat Udang Panjat Bergedil Daging Kerabu Betik Muda</p> <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>RM250 RM270 Satu Hari</p>
3	<p>Nasi Ayam Hainan & Nasi Ayam Malaysia serta set Nasi Ayam, Ayam Panggang Hainan, Ayam Panggang Madu, Ayam Panggang Blackpepper, Sos Cili, Sos Halia, Sup, Ipoh Bean Sprout.</p> <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>RM250 RM270 Satu Hari</p>
4	<p>Nasi Lemak Kukus dan 20 jenis lauk Nasi lemak kukus, sambal nasi lemak, sambal sotong, sambal udang, sampa sotong, paru, ayam goreng rempah dan lain-lain.</p> <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>RM250 RM270 Satu Hari</p>
5	<p>Masakan Thai (20 jenis masakan) Tom Yam Asli Thai, Sayur Campur Thai, Kuah Sos Kerang Rebus, Daging Merah Thai, Sambal Belacan Thai, Hailan Ikan Masin Thai, Sup Thailand, Ayam Masak Halia Thai, Udang Goreng Tepung, Sambal Petai Udang13, Telor Bungkus, Kerabu Mangga (Somtom), Ikan Kukus Thai, Kerabu Sotong / Udang/Ayam/Daging Thai, Paprik dan lain-lain.</p> <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>RM250 RM270 Satu Hari</p>
6	<p>Industri Frozen Food (15 jenis) Kari pap, pau, cucur badak, kuih bom, popia, putri ayu, dan lain-lain. (12 jenis)</p> <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>RM250 RM270 Satu Hari</p>
7	<p>Aneka Mee & Laksa Jualan Di gerai-gerai (10 jenis) Mee udang utara, Mee bandung, Mee Hailam, Mee Ladna, Mee Kung Fu, Mee Goreng Mamak, Mee Yee Mee, Sizzling, Mee Sup Claypoy dll.</p> <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>RM250 RM270 Satu Hari</p>
8	<p>Aneka Roti (20 jenis) Loaf Bread Roti Boy - Mexicen Bread Butterfly Plate Mini Pizza Twin Bun Sausage Roll Roti Burger France Loaft - Roti Benggali. Pandan Bread Roti Kaya Peanut Roll Red Bean Roll Coconut Bun Chicekn Floss Buns dan lain-lain.</p> <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>RM250 RM270 Satu Hari</p>
9	<p>Aneka Puff (13 jenis) Sardine Puff, Chicken Curry Puff, Quiche Lorraine Puff, Open Face</p>	<p>RM250 RM270</p>

	Fruit Puff, Assorted Fruit Danish Puff, Sausage Puff, Apple Strude Puff, Cicken Pie, dan lain-lain. ** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan	Satu Hari
10	Aneka Kuih Talam (10 jenis) Talam Keladi, Talam Cendol, Talam Ubi, Talam Pandan, Talam Gula Merah, Talam Jepun Berlauk dan lain-lain. ** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan	RM250 RM270 Satu Hari
11	Masakan Barat (Western Food) Beef steaks, fish and chip, lamb chop, chicken chop, mushroom cream soup dll. ** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan	RM250 RM270 Satu Hari
12	Aneka Kek Jualan: Kek Lapis & Kek Buah Kek Buah Kukus, Kek Buah Bakar, Kek Buah Ringan dalam cup, Kek Lapis Prune, Kek Kek Lapis Betawi & Kek Lapis Masam Manis	RM250 RM270 Satu Hari
13	Bengkel Kek Deco (3 Cake Deco) Bengkel secara praktikal untuk menghasilkan 3 cake deco: Cake Deco Asas – Jambangan ros, 3D dan cup cake.	RM250 RM270 Satu Hari
14	Asas Fondant & Royal Ising Bengkel - BUNGA GUM PASTE : belajar membancuh gum paste utk membuat pelbagai 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Cara menghasilkan sugar paste (fondant) dan royal icing 2. Teknik untuk memasang cover pada cake 3. Tenik untuk mewarna 4. Pelbagai teknik untuk mendokerate fondant (Frills, Embroidery, Cimpinh, Filigree, Table Cloth, Handkerchief, Scalloping, Ribbon Insertion & etc 5. Small cup cake decoration 	RM250 RM270 Satu Hari
15	Pastry Basket dan Biskut Hantaran <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana membuat doh untuk pastrri bakul 2. Teknik-teknik untuk melenturkan doh 3. Menggunakan pencetak untuk membentuk bakul dan tangkai 4. Menyiapkan dan membakar pastry basket 5. Bagaimana untuk membuat doh biskut hantaran 6. Menggunakan doh untuk membentuk pelbagai bentuk (chilli, strawberry, carrot, star fruit 	RM250 RM270 Satu Hari
16	Jualan Gerai & Pasar Malam Cakoi, Apam Balik, Putu Piring dll Mempelajari teknik-teknik membuat cakoi untuk jualan di gerai atau pasar malam. Antara yang akan dipelajari <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyediakan doh cakoi 	RM250 RM270 Satu Hari





	<ul style="list-style-type: none"> 2. Menebar dan mencetak 3. Menggoreng 4. Penyediaan cicah cakoi - kaya pandan 5. Teknik menghasilkan donat 	
17	Jualan Gerai & Pasar Malam Produk Soya, Cendol, & Cincau - Air Soya, Tau Fu Fah, Cincau	RM250 RM270 Satu Hari




Bengkel Setengah Hari



Senarai Kursus Masak

Dilaksanakan dalam tempoh setengah hari (pagi - 9.30 pagi hingga 1 tengahari dan petang - 2.30 petang hingga 5.30 petang).

1. DEKORASI KEK		
1	<p>Cake Decoration - Taman Bunga Rose (Asas) Peserta akan mempelajari bagaimana untuk membuat kek dan hiasan bunga ros yang menarik dan sesuai untuk pelbagai majlis dan tujuan seperti kek hari jadi, perkahwinan, pertunangan,, hantaran dll. Di antara perkara yang akan dipelajari ialah</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Membuat kek 2. Membuat Cake Icing 3. Memotong Cake 4. Menyapu icing di seluruh permukaan kek 5. Membuat Bunga Ros pelbagai saiz dan bentuk 6. Membuat daun 7. Membuat border 8. Menghasilkan satu kek lengkap dengan decoration dan sedia untuk dijual. <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>
2	<p>Cake Decoration - 3D Cake / Birthday Cake Anda akan mempelajari teknik-teknik untuk menghasilkan kek tiga dimensi pelbagai bentuk. Anda boleh memilih mana-mana design yang dikehendaki. Di antara teknik yang dipelajari adalah seperti berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Cara menyapu krim di atas kek 3 dimensi 2. Cara menghias kek 3 dimensi menggunakan nozel tertentu. 	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>

	<p>3. Teknik-teknik meletakkan aksesori di atas kek</p> 	
3	<p>Cake Decoration - Baskatewave Anda akan mempelajari teknik-teknik untuk menghias kek menggunakan teknik sulaman dan cara menghias kek tersebut.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teknik-teknik membuat tikar 2. Teknik membuat bunga pelbagai saiz 3. Teknik menyiapkan tangkai menggunakan pelbagai bahan 	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
4	<p>Cake Decoration - Barbie Cake Anda akan mempelajari teknik-teknik 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 4. Menyiapkan kek barbie yang sedia untuk dijual 	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
5	<p>Cake Decoration - Cake 2 Tier (Kek Perkahwinan) Anda akan ditunjukkan bagaimana untuk membuat 2 tier (2 tingkat)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teknik membuat kek 2 tingkat 2. Teknik memasak kek 3. Menyiapkan kek 2 tingkat yang sedia untuk dijual 4. Teknik menggunakan air-brush spray 	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
6	<p>Cake Decoration - Cake 3 Tier (Kek Perkahwinan) Anda akan ditunjukkan bagaimana untuk membuat 3 tier (3</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli-</p>

	<p>tingkat)</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Teknik membuat kek 2 tingkat 6. Teknik memasak kek 7. Menyiapkan kek 2 tingkat yang sedia untuk dijual 8. Teknik menggunakan air-brush spray 	<p>RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>
7	<p>Cookies Decoration Bengkel</p> <p>Peserta akan dibimbing cara-cara menghasilkan cookies dan cara menghias cookies. Di antara perkara yang akan diajarkan ialah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cara-cara menghasilkan cookies 2. Cara-cara menghasilkan butter cream 3. Cara menyapu butter cream di atas cookies 4. Pelbagai corak hiasan menarik untuk hiasan 5. Peralatan dan kek semua disediakan  <p>6.</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>
8	<p>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. Cara-cara menghasilkan kek cup 2. Cara-cara menghasilkan butter cream 3. Cara menyapu butter cream diatas cup cake 4. Pelbagai corak hiasan menarik untuk hiasan 5. Peralatan dan kek semua disediakan dan anda boleh membeli terus selepas selesai kelas 	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>
9	<p>Asas Fondant & Royal Ising</p> <p>Bengkel - BUNGA GUM PASTE : belajar membancuh gum paste utk membuat pelbagai jenis bunga termasuk carnation, roses, orchids , jasmine, dan lain-lain. Belajar membuat corsage bunga dan susunan pelbagai khas utk diletakkan ke atas kek</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh-</p>

	<p>Fondant anda.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cara menghasilkan sugar paste (fondant) dan royal icing 2. Teknik untuk memasang cover pada cake 3. Teknik untuk mewarna 4. Pelbagai teknik untuk mendokorate fondant (Frills, Embroidery, Cimpin, Filigree, Table Cloth, Handkerchief, Scalloping, Ribbon Insertion & etc 5. Small cup cake decoration 	<p>Setengah Hari</p>
10	<p>Pastry Basket dan Biskut Hantaran</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana membuat doh untuk pastri bakul 2. Teknik-teknik untuk melenturkan doh 3. Menggunakan pencetak untuk membentuk bakul dan tangkai 4. Menyiapkan dan membakar pastry basket 5. Bagaimana untuk membuat doh biskut hantaran 6. Menggunakan dihi untuk membentuk pelbagai bentuk seperti chilli, strawberry, carrot, star fruit dll. 	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>

2. NASI

1	<p>Nasi Beryani & lauk</p> <p>Kami akan bimbing anda menghasilkan Nasi Beryani Gum Johor dan lauk pauknya sekali. Lepas nie tidak perlu jemput org lain untuk masak-masak majlis kenduri-kendara anda. Extra kami tunjukkan bagaimana nak menghasilkan acar buah yang betul-betul sedap. Anda boleh jual acar buah tu sahaja jika anda mahu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Beryani (Gum) 2. Daging Beryani 3. Ayam Merah Ros 4. Dalca 5. Acar Timun 6. Acar Buah 7. Desert 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli- RM170</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>
---	---	--

2	<p>Nasi Minyak Pengantin & Lauk Menu untuk masakan di majlis perkahwinan dan kenduri kendaru. Cara masakan yang mudah dan rasanya yang sedap</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Minyak Pengantin 2. Ayam Kurma 3. Rendang Hitam Tok 4. Dalca 5. Acar Bombay 6. Desert 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli-RM170</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
3	<p>Nasi Tomato & Lauk Menu untuk masakan pelbagai majlis seperti majlis kenduri-kendaru, majlis kesyukuran dan majlis cukur jambul. Ditunjukkan cara mudah untuk memasak masakan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Tomato 2. Ayam Kuzi 3. Rendang Daging 4. Dalca 5. Acar Rampai 6. Desert 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli-RM170</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
4	<p>Nasi Lemak & 15 jenis lauk Anda akan dibimbing untuk menghasilkan nasi lemak kukus yang enak dan lauk pauknya yang sedap dalam MASA yang singkat, mudah dan teratur. SAMBAL KAMI memang 'power'. Bayak tip yang kami akan berikan pada anda. Tak perlu bangun awal sgt untuk sediakan lauk pauk. Dan bagaimana anda dapat menjimatkan bahan-bahan masakan dan sudah pasti anda akan dapat untung lebih.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Lemak Kukus 2. Nasi Lemak Tumis 3. Ibu Sambal Tumis Bilis Tumbuk 4. Sambal Sotong Kering 5. Sambal Kerang 6. Ayam Rendang Kasim 7. Ayam Goreng Vietnam 8. Ayam Goreng Rempah 9. Ayam Goreng Masalah/ Mamak 10. Ayam Goreng Serai 11. Paru Goreng Sambal 12. Paru Goreng Rempah 13. Sayur Kangkung Goreng 14. Gulai Kacang Panjang 15. Telur Puyuh Sambal 16. Telur Bulat Goreng 17. Bilis, Kacang, Timun & Telur Rebus 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli-RM170</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
5	<p>Nasi Ayam Hainan & set Anda akan mempelajari teknik-teknik memasak Nasi Ayam Hainan dengan cara yang sebenar. Anda juga akan diperkenalkan cara-cara memanggang ayam menggunakan alat pemanggang yang dikenali sebagai Apollo bagi menghasilkan ayam panggung yg 'juice'. Selain itu anda akan mempelajari teknik-teknik menghasilkan sup Hainan, sos kicap, dll.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Ayam 2. Ayam Panggang Hainan 3. Ayam Panggang Madu. 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli-RM170</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>

	<ul style="list-style-type: none"> 4. Ayam Panggang Blackpepper 5. Sos Cili 6. Sos Halia 7. Sup Hainan 8. Ipoh Bean Sprout 	
--	---	--

3. MEE

	<p>Aneka Mee Komersial Anda akan dibimbing bagaimana untuk menghasilkan aneka mee untuk jamuan, catering, majlis-majlis.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Mee udang utara 2. Mee bandung 3. Mee Hailam 4. Mee Ladna 5. Mee Kung Fu 6. Mee Goreng Mamak 7. Mee Yee Mee Sizzling 8. Mee Sup Claypoy 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli- RM170</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>
	<p>Aneka Laksa</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Laksa Kedah 2. Laksa Penang 3. Laksa Johor 4. Laksam 5. Laksa Sarawak 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli- RM170</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>

4. LAUK PAUK

1	<p>Masakan Thai - TOM YAM & Pelbagai jenis masakan Thai pelbagai menu Anda akan dibimbing untuk menghasilkan masakan Thai yang sebenar. Pn. Ani menerima didikan terus dari Guru yang berasal dari Thailand dan bahan rempah-ratus & sauce yang digunakan semuanya dari Thai (Halal & boleh diperolehi di sini). Kelas ini biasanya dikenakan caj bayaran sehingga RM2,000 tetapi di sini hanya x sampai 10% dari bayaran tersebut.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 1. Tom Yam Asli Thai 2. Udang Goreng Tepung 3. Sayur Campur Thai 4. Sambal Petai Udang 5. Kuah Sos Kerang Rebus 6. Telor Bungkus 7. Daging Merah Thai 8. Kerabu Mangga (Somtom) 9. Sambal Belacan Thai 10. Ikan Kukus Thai 11. Hailan Ikan Masin Thai 12. Kerabu Sotong / Udang/Ayam/Daging Thai 13. Sup Thailand 14. Nasi Goreng Kerabu 15. Ayam Masak Halia Thai 16. Paprik 17. Ikan MAsak Pedas Thai 18. Nasi Goreng Cina 19. Ikan 3 Rasa (Masam, Manis, Pedas) 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli- RM170</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>
---	--	---

	20. Mee Hailam 21. Mee/Bihun Ladna	
2	<p>Lauk Ketering - Lauk-Pauk Melayu Jika anda nak buka restoran dan tak tahu nak masak apa, nie lah kursus yang kena hadir. Biar pelanggan kata 'Baru Berasa' , kami bimbing untuk anda hasilkan lauk pauk yang berasa...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ayam masak kari 2. Kari Kepala Ikan - Ikan Merah 3. Masak Lemak Cili Padi Ikan Mayong 4. Asam Pedas Muar - Ikan Parang 5. Udang Masak Tempoyak Daun 6. Sup Tulang Johor 7. Ikan Bakar Bersambal - Batu Pahat 8. Sambal Udang 9. Cicah ikan bakar 10. Sambal tempoyak 11. Sambal belacan 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli-RM170</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
3	<p>Lauk Ketering - Lauk Pauk Juadah Hari Raya Jika anda nak buka restoran dan tak tahu nak masak apa, nie lah kursus yang kena hadir. Biar pelanggan kata 'Baru Berasa' , kami bimbing untuk anda hasilkan lauk pauk yang berasa...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lemang Segera 2. Roti Jala 3. Nasi Empit 4. Kuah Kacang 5. Rendang Tok 6. Dendeng Perak 7. Rendang Ayam Pedas 8. Kuzi Ayam 9. Kari Ayam Roti Jala 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli-RM170</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
4	<p>Restoran - Western Food Anda akan diajar bagaimana untuk menyediakan masakan western sebenar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chicken Chop & Gravy 2. Fush 'N' Chip & Thousand Island 3. Black Peper Steak & Gravy 4. Chicken Boxing 5. Mushroom Soup 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli-RM170</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
5	<p>Ketering Pengantin : Juadah Untuk Makan Beradab Pengantin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ayam Golek Merah 2. Ikan Bawal Goreng Berkuah 3. Ikan Kerapu 4. Sotong Sumbat 5. Udang Panjat 6. Bergedil Daging 7. Kerabu Betik Muda 	<p>Ahli-RM150 Bukan Ahli-RM170</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>

5. PUDING

	<p>Puding Bhg. 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sri Kaya Puding 2. Terrazo Puding 3. Yam Pudding 	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
	<p>Puding Bhg. 2</p>	<p>Ahli-RM50</p>

	<ul style="list-style-type: none"> 4. Black Sour Pudding 5. Puding Lapis Pelangi 6. Tuty Fruity Puding 	<p>Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
	<p>Puding Bhg. 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Kastad Labu Mahkota 2. Kastad Jagung 3. Nata De Coca Pudding 	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
	<p>Puding Bhg. 4</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 1. Jelly Kelapa 2. Cincau 3. Dadih 4. Soya Bean Puding 	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
	<p>Puding Bhg. 5</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Zig-Zag Pudding 2. Doll Skirt Pudding 3. Domino Pudding 	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>

6. KUIH TALAM

1	<p>Kuih Talam Bhg. 1</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Talam Sri Muka 2. Talam Lapis Merah Putih 3. Talam Kaswi <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
2	<p>Kuih Talam Bhg. 2</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Talam Keladi 2. Talam Cendol 3. Talam Ubi <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
3	<p>Kuih Talam Bhg. 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Koleh Kacang 2. Bingka Labu Bakar 3. Bingka Beras <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
4	<p>Kuih Talam Bhg. 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Talam Pandan, 2. Talam Labu Berlauk Jepun 3. Talam Ubi Kukus <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
5	<p>Kuih Talam Bhg. 4</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Bingka Ubi, Talam Suji 2. Talam Abuk-abuk Sri Kaya 3. Talam Gula Merah <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
6	<p>Kuih Talam Bhg. 5</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Talam Lapis 2. Talam Keledek 3. Lapis Kacang Hijau 	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-</p>

** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan	Setengah Hari
---	---------------

7. KEK & BAULU		
1	<p>Anika KEK LAPIS Anda akan dibimbing bagaimana untuk menghasilkan anika kek lapis yang edap dan enak dan sesuai untuk majlis perkahwinan, hari raya dsbnya.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kek Lapis Prune 2. Kek Kek Lapis Betawi 3. Kek Lapis Masam Manis <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
2	<p>Anika KEK BUAH Anda akan dibimbing bagaimana untuk menghasilkan anika kek buah yang sesuai untuk majlis perkahwinan, hari raya dsbnya.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kek Buah Kukus 2. Kek Buah Bakar 3. Kek Buah Ringan dalam cup <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
3	<p>Aneka Baulu Anda akan mempelajari teknik-teknik menghasilkan pelbagai jenis baulu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Baulu Cermai 2. Baulu Pandan Choklat Rice 3. Baulu Capucino 4. Baulu Choklat Chip <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
4	<p>Pelbagai Muffin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Banana Muffin 2. Chocolate Muffin 3. Blueberry Muffin <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
5	<p>Kek Komersial 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Moist Chocolate Cake -kukus (cup) 2. Moist Banana Cake 3. Kek Ciffon Pandan 4. Coremmercial Butter Cake <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>
6	<p>Kek Moden 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Moist Chocolate Cake 2. Black Forest Cake 3. D& Bluberyy Cake (Semua dengan toping) <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60</p> <p>Tempoh-Setengah Hari</p>

7	Kek Moden 2 1. Pandan Layer Cake 2. Carrot Cake (Topping with chees) 3. Kek Aiskrim ** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan	Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120 Tempoh-Setengah Hari
8	Kek 1 1. Kek Mousse Mangga 2. Chocolate Banana Cake 3. Kek Choklat Walnut	Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60 Tempoh-Setengah Hari
9	Kek 2 1. Hazelnut Cake 2. Dates Cake 3. Fruits Cake	Ahli-RM50 Bukan Ahli-R60 Tempoh-Setengah Hari
10	Kek 3 1. Kek Keju Oreo 2. Kek Keju Dingin Blueberry 3. Kek Keju German	Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60 Tempoh-Setengah Hari
11	Kek 10 - Kek Ringkas 1. Kek Buah 2. Kek Ciffon 3. Kek Roti (Bread Cake)	Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60 Tempoh-Setengah Hari

KEK KEJU

12	Kek Keju - 1 1. Kek Keju Amerika 2. Kek Keju Marble 4. Kek Keju Choklat	Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60 Tempoh-Setengah Hari
13	Kek Keju - 2 1. Kek Mini Chocolate Mousse Cake 2. Kek Mini BAKed Cheese Cake 3. Kek Mini White Chocolate Cheese Cake	Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60 Tempoh-Setengah Hari
14	Kek Keju - 3 1. Angel Lemon Cheese Cake / Taiwan Cheese Cake 2. Pai Cheese Cake 3. Sicillian Cheese Cake	Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60 Tempoh-Setengah Hari

8. FROZEN FOOD

1	Frozen Food - Bhg. 1 Kursus paling top, atau dari kata lain mcm kursus wajib jika tidak anda macam belum menghadiri kursus di Akademik ini. Hasil produk memang boleh terus dibuat jualan sama ada untuk dijual segar atau di frozen. Jaminan kami, anda tidak perlu ubah suai resipi. Inilah resipi yang telah kami gunakan lebih dari 14 tahun untuk busines frozen kami. Sekarang kami dedahkan semua tanpa disembunyikan apa-apa. Hasilnya, ramai peserta telah pun menjalankan perniagaan frozen mereka masing-masing.	Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120 Tempoh-Setengah Hari
---	---	---

	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1. Donat 2. 2. Karipap 3. 3. Cucur Badak 4. 4. Kuih Bom 5. 5. Popia <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	
2	<p>Frozen Food - Bhg. 2</p> <p>Modul terbaru frozen dan setiap satunya mempunyai kekuatan tersendiri. Anda boleh menghususkan salah-salah satu produk untuk tujuan perniagaan tetapi kami berikan 5 jenis produk untuk anda dengan harga yang menarik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pau, 2. Putri Ayu 3. Rosillse 4. Kasturi 5. Samosa <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>
3	<p>Frozen Food - Bhg. 3</p> <p>Modul terbaru frozen dan setiap satunya mempunyai kekuatan tersendiri. Anda boleh menghususkan salah-salah satu produk untuk tujuan perniagaan tetapi kami berikan 5 jenis produk untuk anda dengan harga yang menarik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Roti Canai 2. Mutabak 3. Apum 4. Sardin Roll 5. Pizza (Marinara) <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>

9. ROTI

1	<p>Aneka Roti Bhg. 1</p> <p>Mempelajari teknik-teknik menghasilkan doh roti, membentuk dan memasak roti sehingga siap.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. loaf Bread 2. Roti Boy - Mexican Bread 3. Butterfly Plate 4. Mini Pizza 5. Twin Bun 6. Sausage Roll 7. Roti Burger <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>
2	<p>Aneka Roti Bhg. 2</p> <p>Mempelajari teknik-teknik menghasilkan doh roti, membentuk dan memasak roti sehingga siap.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. France Loaft - Roti Benggali 2. Pandan Bread 3. Roti Kaya 4. Peanut Roll 5. Red Bean Roll 6. Coconut Bun 	<p>Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120</p> <p>Tempoh- Setengah Hari</p>

	7. Chicekn Floss Buns ** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan	
3	Aneka Roti Bhg. 3 Mempelajari teknik-teknik menghasilkan doh roti, membentuk dan memasak roti sehingga siap. <ol style="list-style-type: none"> 1. Roti Perancis 2. Sardine Bun 3. Polo Bun 4. Soft Cheese Stick 5. Sweet Buns 6. Kaya Square 7. Bun Kelapa ** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan	Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120 Tempoh-Setengah Hari

10. BISKUT RAYA

1	Biskut Raya 2007 - Bhg. 1 Anda akan dibimbing bagaimana untuk menghasilkan biskut-biskut raya yang terbaru sebagai persediaan untuk jualan pada musim perayaan ini atau untuk kegunaan sendiri. <ol style="list-style-type: none"> 1. London Almond (KHAS - Atas permintaan ramai dan resipi biskut - jualan terbanyak setiap kali musim raya) 2. Dot Com Dot Mai 3. Sweety Honey 4. Bidadari 5. Senyorita 6. Siputih 7. Si Hitam Manis 8. Nutty Oat Delight 9. Rainbow Crystal Ball 10. Sweet Chillie ** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan	Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120 Tempoh-Setengah Hari
2	Biskut Raya Terbaru 2007 - Bhg. 2 Anda akan dibimbing bagaimana untuk menghasilkan biskut-biskut raya yang terbaru sebagai persediaan untuk jualan pada musim perayaan ini atau untuk kegunaan sendiri. <ol style="list-style-type: none"> 1. Dephne Nut Biscuit 2. Chocdam Cookies 3. Red Mushroom Cookies 4. Cheese Cracker Apricot Cookies 5. Biskut Badam 6. Coco Crunchy 7. Silent Night Cookies 8. Blue Popy Seed Crispy 9. Orange Crisp 10. Tart Gulung ** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan	Ahli-RM100 Bukan Ahli-RM120 Tempoh-Setengah Hari

11. KUIH MELAYU

1	Kuih Melayu Bhg. 1 <ol style="list-style-type: none"> 1. Acar Berlauk 2. Tepung Pelita 	Ahli-RM50 Bukan Ahli-RM60
---	--	--

3. Koleh Kacang	Tempoh- Setengah Hari
-----------------	----------------------------------

12. JUALAN GERAI & PASAR MALAM

1	<p>Jualan Gerai & Pasar Malam Cakoi, Apam Balik, Putu Piring Mempelajari teknik-teknik membuat cakoi untuk jualan di gerai atau pasar malam. Antara yang akan dipelajari</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Menyediakan doh cakoi 7. Menebar dan mencetak 8. Menggoreng 9. Penyediaan cich cakoi - kaya pandan 10. Teknik menghasilkan donat <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	RM250 RM270 Satu Hari
2	<p>Jualan Gerai & Pasar Malam Produk Soya, Cendol, & Cincou - Air Soya, Tau Fu Fah, Cincou</p> <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	RM250 RM270 Satu Hari

14	<p>DONUT & CHARKOI : Mempelajari teknik-teknik membuat cakoi dan donat berhias. Antara yang akan dipelajari</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyediakan doh cakoi 2. Menebar dan mencetak 3. Menggoreng 4. Penyediaan cich cakoi - kaya pandan 5. Teknik menghasilkan donat 6. Cara membuat doh donat 7. Cara menghis donat <p>** JAMINAN : Produk Untuk Perniagaan</p>	Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120 Tempoh- Setengah Hari
----	---	---

13. KURSUS KHAS

1	<p>Kursus Pengendalian Makanan Tenaga Pengajar - Dari Institusi Pengendalian Makanan Malaysia Yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (MOH)</p> <p>Pengusaha Makanan seperti penjaja, gerai, kantin, kedai makan, restoran, hotel, penyaji, pembekal dan pengilang makanan yang sedang menjalankan perniagaan atau ingin memulakan perniagaan adalah perlu mendapatkan latihan untuk dirinya dan pekerja-pekerja yang mengendalikan aktiviti</p>	Ahli-RM100 Bukan Ahli- RM120 Tempoh- Setengah Hari
---	--	---

tersebut.	
-----------	--

PERTANYAAN:

AKADEMIK MASAKAN KOMERSIAL kedai2020
No. 9, Jalan Sri Puchong 3C, Taman Sri Puchong 47100 Puchong Sel. .
TEL: 016-9191755 / 017-2582728 / 03-80625650

Lawati: www.kedai2020.com