

ประวัติเค้กและแต่งหน้าเค้ก

คำชี้แจง : ให้ร.เขียนคำว่า “ถูก” หน้าข้อที่ถูก คำว่า “ผิด” หน้าข้อที่ผิด

..... 1. เค้กเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนผสมของแป้งสาลี ไขมัน น้ำตาล เกลือ ผงฟู ไข่ไก่

..... 2. เค้กมีรากศัพท์มาจากภาษาของชาวไวกิง มาจากคำว่า **KAKA**

..... 3. อัลเฟรดเบิร์ต นักเคมีชาวอังกฤษได้ค้นพบผงฟู ในปี ค.ศ. **2000** ทำให้ผลิตขนมปังที่ไม่มียีสต์ได้

..... 4. ร้านเอส แอนด์ พี เป็นร้านเบเกอรี่ย่านถนนเจริญกรุงในยุคแรก

..... 5. การทำเค้กและการแต่งหน้าเค้กต้องมีความรู้ ทักษะ และความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

..... 6. 3 ช้อนชาเท่ากับ 1 เท่ากับ 1 ช้อนโต๊ะ

..... 7. **180** องศาเซลเซียส เท่ากับ **375** องศาฟาเรนไฮต์

..... 8. คนตะล่อม (**FOLD IN**) คือ การคนส่วนผสมที่มีความนุ่มละเอียด

..... 9. ไล่ฟองอากาศ หมายถึงการใช้อุปกรณ์คนส่วนผสมของบัตเตอร์ที่ตีขึ้นฟูแล้วให้มีลักษณะเนียนก่อนนำไปตกแต่งบนเค้ก

..... 10. แซะ หมายถึง การทำให้วัตถุติดอยู่กับภาชนะหลุดออกโดยใช้เครื่องมือมีลักษณะเรียบแบนสอดใต้วัตถุให้หลุดจากภาชนะ