

# Kelas Masakan Kreatif Kek & Pastrri - "Hands-On" Class

ANJURAN

BADAN KEBAJIKAN JABATAN KEWANGAN, JABATAN KEWANGAN, PPUKM



Jom Kita Pergi Kelas 'Hands-On' Pada :

- 1) KEK - 12/11/2011 (SABTU)
- 2) PASTRY - 3/12/2011 (SABTU)

WAKTU : 9 PAGI - 3 PETANG



*Anda Akan Belajar Dengan Chef Yang Berpengalaman Dan Berpeluang Membawa Pulang Hasil Buatan Tangan Anda Ke Rumah ! Menarik Bukan ? Tunggu Apa Lagi ?*

**PENYERTAAN TERBUKA KEPADA SEMUA KAKITANGAN UKM, KAKITANGAN PPUKM DAN ORANG RAMAI.  
PENDAFTARAN DIBUKA SEKARANG !**

**YURAN : RM120.00 SEORANG / KELAS (Termasuk sarapan pagi & pengangkutan)**

- Pengangkutan akan disediakan, sila berkumpul di depan Lobi Auditorium, Blok Pendidikan, PPUKM pada jam 8.15 pagi (Bas akan bertolak pada jam 8.30 pagi)
  - Bahan masakan dan resepi akan disediakan.
- Lokasi ? Harvest Bakery Ingredients Sdn Bhd, Seksyen U5, Shah Alam, Selangor.



**BERMINAT ? UNTUK KETERANGAN LANJUT ;**

- 1) Pn. Azlinda - 03-9145 5132 / 012-6135442 / [azlindaa@ppukm.ukm.my](mailto:azlindaa@ppukm.ukm.my)
- 2) En. Mazlan - 03-9145 5248 / [mazlan@ppukm.ukm.my](mailto:mazlan@ppukm.ukm.my)

**BORANG PENYERTAAN BOLEH DIDAPATI ;**

- Kaunter Unit Hasil & Taksiran, Ting. Bawah, Jab. Kewangan, PPUKM
- Kaunter Penerimaan, Ting. 1, Jab. Kewangan, PPUKM
- Atau e-mail permohonan anda kepada kami

**TARIKH TUTUP :**

tarikh kelas. Yuran perlu dijelaskan peserta selewat-lewat  
kan pihak kami menyediakan segala keperluan dan keler



**TERIMA KASIH & JUMPA ANDA NANTI !**

**- 'HANDS-ON' CLASS**

**ANJURAN BADAN KEBAJIKAN JABATAN KEWANGAN,  
JABATAN KEWANGAN, PUSAT PERUBATAN UKM.**

PILIHAN KELAS :        KEK           (12/11/2011 - SABTU)  
                             PASTRY       (03/12/2011 - SABTU)

NAMA	
NO. KAD PENGENALAN	
NO. UKM (PER)	
JABATAN	
NO. TEL	(PEJABAT)
	(H/P)
E-MAIL	
NO. RESIT	
AMAUN BAYARAN (RM)	
TARIKH BAYARAN	
KENDERAAN	SENDIRI / KENDERAAN YG DISEDIAKAN (*Potong yang tidak berkenaan)
TANDATANGAN	
SALINAN PENAMA	
NO. RESIT	
AMAUN BAYARAN (RM)	
TARIKH BAYARAN	
KENDERAAN	SENDIRI / KENDERAAN YG DISEDIAKAN (*Potong yang tidak berkenaan)
<b>CATATAN :</b> Bagi peserta yang akan menaiki kenderaan yang disediakan, sila berkumpul di hadapan Auditorium, Blok Pendidikan, Pusat Perubatan UKM . Bas akan bertolak pada jam 8.30 pagi.	
TERIMA KASIH DIUCAPKAN DRPD PIHAK BADAN KEBAJIKAN JKEW, PPUKM	

**KELAS MASAKAN KREATIF KEK & PASTRI – ‘HANDS-ON’ CLASS**  
**ANJURAN BADAN KEBAJIKAN JABATAN KEWANGAN,**  
**JABATAN KEWANGAN, PPUKM**

- Penyertaan** : Penyertaan terbuka kepada semua yang berminat samada kakitangan UKM, kakitangan PPUKM dan orang ramai.
- Tarikh** : 1) Kek – 12/11/2011 (Sabtu)  
2) Pastri – 03/12/2011 (Sabtu)
- Waktu** : **9.00 pagi – 3.00 petang**
- Yuran** : **RM120.00 seorang/kelas** (termasuk sarapan & pengangkutan)
- Bahan masakan dan resepi akan disediakan.  
(Sila bawa beg & bekas yang bersesuaian untuk anda membawa balik hasil masakan anda).
  - Yuran perlu dijelaskan semasa pendaftaran (berserta borang pendaftaran) selewat-lewatnya (2) dua hari sebelum tarikh kelas diadakan, ini bagi memudahkan pihak kami memastikan segala keperluan dan kemudahan pembelajaran anda berjalan dengan lancar.
  - Sila maklumkan kepada Urusetia selewat-lewatnya (2) dua hari sebelum tarikh kelas jika anda tidak dapat menghadiri kelas. Pembayaran yang telah dibuat tidak akan dikembalikan.
  - Kenderaan akan disediakan. Sila berkumpul di hadapan Auditorium, Blok Pendidikan, Pusat Perubatan UKM . **Bas akan bertolak pada jam 8.30pagi.**

**1) Kek - 12/11/2011 (Sabtu)**

Keterangan :

- a) Dalam kelas ini, anda akan mempelajari cara-cara membuat dan menyediakan kek – dari awal hingga proses membakar kek (resepi akan disediakan);
  - Kek Mentega (Butter Cake/Marble Cake)
  - Kek Span (Sponge Cake)
- b) Mempelajari bagaimana untuk membuat butter cream/fresh cream  
(Resepi Tambahan : Bagaimana membuat ganache)
- c) Mempelajari cara-cara menghias kek menggunakan buttercream/fresh cream
- d) Kelas permulaan ini amat sesuai untuk semua orang dan yang baru mula belajar membuat dan menghias kek.

## **2) Pastrri – 3/12/2011 (Sabtu)**

Keterangan :

- a) Dalam kelas ini, anda akan mempelajari cara-cara membuat dan menyediakan pastri dari awal proses hingga membakar (resepi akan disediakan);
  - Pastrri (Puff)
  - Pai dan tart
- b) Mempelajari bagaimana untuk membuat aneka jenis pastri dengan pelbagai bentuk dan inti di dalamnya.
- c) Kelas permulaan ini amat sesuai kepada mereka yang baru mula belajar untuk membuat dan menghias pastri.

**Anjuran** : Badan Kebajikan Jabatan Kewangan, Jabatan Kewangan, Pusat Perubatan UKM

**Urusetia** : Berminat ? Untuk keterangan lanjut dan sebarang pertanyaan, sila hubungi pihak Urusetia;

- 1) Pn. Azlinda : 03-9145 5132 / 012-6135442  
e-mail : [azlindaa@ppukm.ukm.my](mailto:azlindaa@ppukm.ukm.my)
- 2) En. Mazlan : 03-9145 5248  
e-mail : [mazlan@ppukm.ukm.my](mailto:mazlan@ppukm.ukm.my)

Borang penyertaan juga boleh didapati daripada ;

- Kaunter Unit Hasil & Taksiran, Tingkat Bawah, Jabatan Kewangan, PPUKM
- Kaunter Penerimaan, Tingkat 1, Jabatan Kewangan, PPUKM

# Kelas Masakan Kreatif Kek & Pastrri

"Hands On Class"



**KEK - 12/11/2011** — **PASTRY - 3/12/2011**

Masa : 9.00 pagi - 3.00 petang

Tempat : Harvest Bakery Ingredients, Seksyen U5, Shah Alam, Selangor

Untuk mendaftar sila hubungi :

Badan Kebajikan Jabatan Kewangan, Pusat Perubatan UKM

**Puan Azlinda** : 03 - 9145 5132 / 012 - 613 5442  
azlindaa@ppukm.ukm.my

**Encik Mazlan** : 03 - 9145 5248  
mazlan@ppukm.ukm.my

Yuran Pendaftaran

**RM 120** PER CLASS

( sarapan & pengangkutan )

