

कपकेक



कपकेक छोटे गोल आकार की मीठी और स्वादिष्ट बन्द केक होते हैं जो बेकरी में तैयार किए जाते हैं।

सामग्री:

- 100 किलोग्राम आटा
- 50 किलोग्राम चीनी (आमतौर पर चीनी की मात्रा आधी होती है)
- 1.5 किलोग्राम बेकिंग पाउडर
- 25 किलोग्राम मक्खन
- 1500 अंडे
- 25 लीटर दूध
- 500 ग्राम वैनिला एक्सट्रेक्ट (यह आपके पसंद के अनुसार विभिन्न फ्लेवर्सों का भी हो सकता है)
- कपकेक के सजावट के लिए अलग अलग फ्लेवर के क्रीम, ये आपके कपकेक के स्वाद को बढ़ा देते हैं ।

नोट: इस रेसिपी के अनुसार लगभग 2000 कपकेक तैयार कर सकते हैं।

बनाने की विधि:

- सबसे पहले आटा, चीनी, और बेकिंग पाउडर को अच्छे से **मिक्सर** में मिलाएं।
- अब उसमें मक्खन, अंडा, दूध, और वैनिला एक्सट्रेक्ट डालें।
- सभी सामग्री को मिलाकर अच्छे से फेटें, ताकि एक चिकना और मुलायम मिश्रण बने।
- अब इस मिश्रण को **कपकेक के मोल्ड** में भरें, लेकिन मोल्ड को पहले से तेल या मक्खन लगा कर रखें ताकि उसमें चिकनाई बनी रहे ।
- मोल्ड में कुछ खली जगह छोड़ें ताकि आपकी मफिफन अच्छे से बेक हो पाए।
- अब इसे प्रीहीट किए गए **ओवन** में 180 डिग्री सेल्सियस पर 20-25 मिनट तक बेक करें, या तब तक जब तक वे सुनहरे रंग के न हो ।
- अब कपकेक को ठंडा होने दें और फिर पैक करें।

मशीने:

- मिक्सर: यह मशीन आटा और अन्य सामग्री को मिलाने के लिए उपयोग की जाती है।
- कपकेक के मोल्ड: ये अलग - अलग डिजाइन और साइज में मिलते हैं।
- ओवन: कपकेक को पकाने के लिए
- कपकेक सजावटी उपकरण: इनमें केक्स को सजाने और सजाने के उपकरण शामिल होते हैं।

उद्योग के लिए स्थान की आवश्यकता:

कपकेक बनाने के छोटे उद्योग में लगभग 1000 से 1200 वर्ग फिट जगह की आवश्यकता होती है। जिसमें निम्नलिखित विभाग तथा उनके स्थान शामिल होंगे:

- उत्पादन स्थान
- कच्ची सामग्री रखने के लिए स्थान
- पैकेजिंग और लेबलिंग स्थान

जरूरी लाइसेंस और परमिट्स:

- उद्योग रजिस्ट्रेशन (Industry Registration): <https://udyamregistration.gov.in/Government-India/Ministry-MSME-registration.htm>
- खाद्य सुरक्षा लाइसेंस (Food Safety License): <https://foscos.fssai.gov.in/>