

# සහල්පිටි ආශ්‍රිත කේක් නිෂ්පාදන

ලෝකයේ නොයෙක් රටවල විවිධ වර්ගයේ කේක් සාදනී. ඒවා නොයෙක් හැඩයෙන් හා ප්‍රමාණයෙන් යුක්ත වන අතර, අවශ්‍යතාවයන්ට අනුව නොයෙක් පාට හා රසකාරකයන්ද යොදා විසිතුරු හැඩ ගැන්වීම්වලින් අලංකාර කොට ඇත.

කේක් සෑදීමේදී, හැකියාව, දක්ෂතාවය හා පළපුරුද්ද වැදගත් තැනක් ගනී.

ඉතා හොඳ තත්ත්වයෙන් කේක් සෑදීමේදී, වට්ටෝරු තුළනය පිළිබඳ දැනුමක් තිබිය යුතු අතර අමුද්‍රව්‍ය ක්‍රියාකාරීත්වය පිළිබඳ ඇති අවබෝධය වැදගත් වේ.

## අමුද්‍රව්‍ය

- සහල්පිටි
- බිත්තර
- සීනි
- මාගරින්
- බේකිං පවුඩර් සහ ආප්පසෝඩා
- රසකාරක - වැනිලා

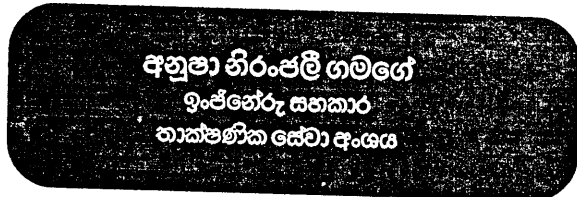
## සහල්පිටි

සහල්පිටි ආශ්‍රිත කේක් නිෂ්පාදනයේ ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය සහල්පිටිවන අතර ඉහත සඳහන් නිෂ්පාදන සඳහා සහල්පිටි යෝග්‍ය වන්නේ සහල් පිටිවල තිබෙන ගුණාත්මක තත්ත්වය මතය. ප්‍රථමයෙන් සහල් පිටි ඉතා පිරිසිදු විය යුතුය. අපද්‍රව්‍යවලින් තොර විය යුතුය. අපද්‍රව්‍යවලින් තොර සහල්පිටි ලබාගැනීම සඳහා ඉතා හොඳ, තත්ත්වයේ සහල් තිබිය යුතුය. එබැවින් සහල්පිටි, නිෂ්පාදනයට පෙර අවශ්‍ය නම් කිහිප වතාවක් හෝ "ඩිස්ටෝනරයකින්" පිරිසිදුකර ගතයුතුවේ. තවද සහල්වල තිබෙන වී ඇට ප්‍රමාණය ද ඉතා අවම තත්ත්වයේ තිබිය යුතුය. පිටි නිෂ්පාදනය සඳහා යොදා ගන්නා සහල්, කෘමි භානියකින් තොර වියයුතු අතර කෘමින් නොසිටිය යුතුය.

## සහල්පිටිවල අඩංගු ප්‍රධාන පෝෂ්‍ය පදාර්ථ

කැල්සියම්	සහල් ග්‍රෑම් 100 ට මි.ග්‍රෑම්. 28
රයිබෝෆ්ලේවින්	-එම- 1.2
තයමින්	-එම- 0.205
තයසින්	-එම- 3.150

## කර්මාන්ත



සහල් පිටිවල අඩංගු අංශු ප්‍රමාණය ද, කැම සෑදීමේ හැකියාවන්ට බලපායි. ඉතා කුඩා අංශු සහිත සහල් පිටි කේක් සෑදීම සඳහා අවශ්‍යය.

ප්‍රායෝගික භාවිතයේදී බොහෝවිට අනුගමනය කරන්නේ 0.2 මි.මි. දැලක් සහිත ඇඹරුම යන්ත්‍රයකින් දෙවරක් හෝ කිහිප වාරයක් අඹරා ගැනීමෙන් පසුව ඉතාමත් කුඩා සිදුරු සහිත යන්ත්‍රයකින් කුඩා පිටි අංශු වෙන්කර ගැනීමයි.

## බිත්තර

කේක් සෑදීමේදී බිත්තර ඉතා වැදගත් ස්ථානයක් ගනී.

## බිත්තරවලින් ඉටුවන කාර්යයන්

- නට්ටු කිරීමේදී පෙන නංවා වායු බුබුළු රඳවා ගනී.
- අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය එකට රඳවාගනී.
- උදුනේදී කේක් ගෙඩියේ සැකිල්ල යොදා හැඩය රඳවා ගැනීමට උපකාරී වේ.
- කේක්වලට මාදු මොලොක, සැහැල්ලු බවක් ලබාදේ.
- පාට, රසය හා සුවඳ කෙරෙහි බලපායි.

## සීනි

කේක් සෑදීමට ඉතාමත් යෝග්‍ය කුඩා කැට සහිත සීනිය.

කේක්වලට සීනි මගින් පාට සහ රසය ලබාදෙන අතර, සීනිවලට තෙතමනය රඳවා ගැනීමට ඇති හැකියාව නිසා, කේක් කල්තබා ගැනීමට මහෝපකාරී වේ.

## මාපර්න්

කේක් සෑදීමේදී බිත්තරවලට මෙන්ම මාපර්න්වලට ද වායුව රඳවා ගැනීමේ හැකියාව ඇත. මෙසේ රඳවා ගන්නා වායු බුබුළු සංඛ්‍යාව වැඩිවූ තරමට හා වායු බුබුළු කුඩාවූ තරමට මාංශය තුළ විශාල වායු ප්‍රමාණයක් රැඳේ. උදුනේදී මෙම වායු බුබුළු ප්‍රසාරණයවීමෙන් හා ඒවා තුළ වාෂ්ප රැඳීමෙන් කේක් ගෙඩියේ විශාලත්වය හා පර්මාව වැඩිවේ.

එමෙන්ම මාපරිත්වලින් කේක්වලට මෘදු සහ සැහැල්ලු බව ලබාදෙන අතර, අනිකුත් අමුද්‍රව්‍ය එකට බඳවා ගැනීමට උපකාරීවේ.

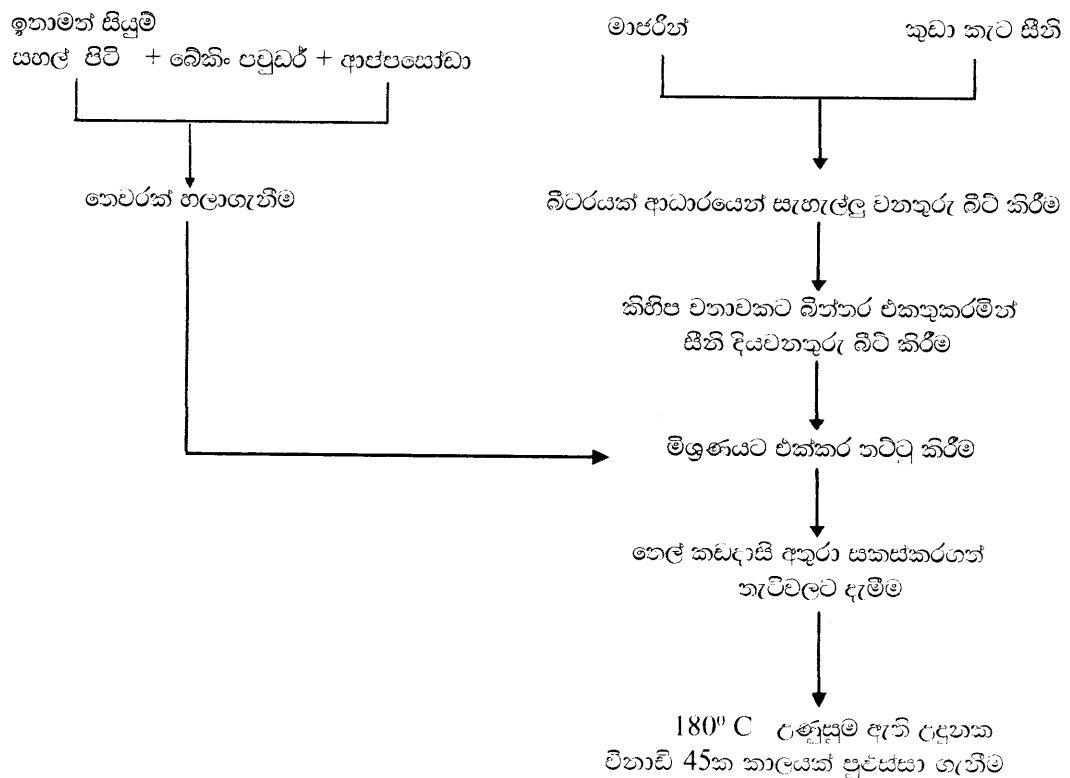
පිටකරමින්, තට්ටු කිරීමේදී රඳවා ගන්නා වායු බුබුළුවලට අමතරව, බේකිං පවුඩර් පිටකරන වායුවෙන් ද කේක් ගෙඩියට සැහැල්ලු බවක්, විශාලත්වයක් ලබාදෙයි.

**බේකිං පවුඩර්**

සාමාන්‍යයෙන් පිටිවල බරෙන් 1% - 2% දක්වා ප්‍රමාණයක් භාවිතයට ගනී.

බේකිං පවුඩර් රත්කිරීමේදී අංගාරිකාමල වායුව

**ගැලීම් සටහන - සහල් පිටි ආශ්‍රිත කේක්**



**කිතුල් පණි සහ හකුරු නිෂ්පාදනය පිළිබඳ තාක්ෂණය**

01. කිතුල් ගසෙන් මිරා ලබා ගැනීම හා එහි තත්ත්වය ආරක්ෂා කිරීම
02. කිතුල් පැණි සහ හකුරු නිෂ්පාදනය
03. කිතුල් හකුරු සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති
04. කිතුල් පැණි සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති
05. ඇසුරුම්කරණය
06. පැණි හා හකුරු නිෂ්පාදනයේ බලපාන සුරාබද්ධ නීතිරීති

**කා.ස.ම. තොරතුරු ගොනුවකි**  
මුද්‍ර. මු. 250/-