

冷凍ケーキを上手にカットするコツ・How to cut the frozen cake smoothly ?

ขั้นตอนการตัดแบ่งชิ้นเค้ก



1 電子レンジ(500W)に、水で濡らせた清潔なふきんをいれ、約1分加熱する。
Put towel including water into microwave machine (500 W) and wait for 1 minute.
วางผ้าขนหนูที่ชุบน้ำหมาดๆ อยู่ในไมโครเวฟ ด้วยกำลังไฟ 500 วัตต์ เป็นเวลา 1 นาที



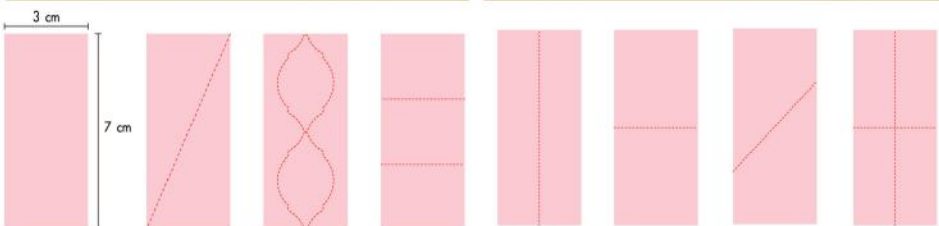
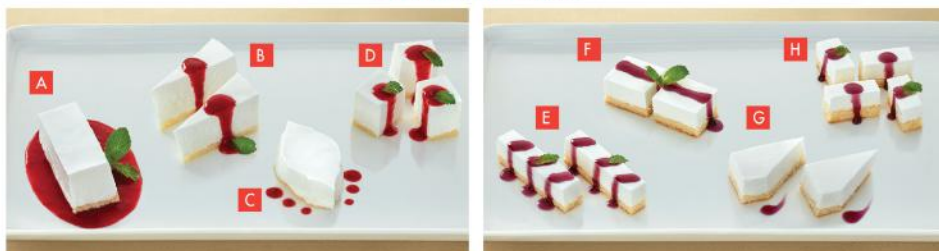
2 熱いふきんを使い、包丁の刃の部分を温める。
*やけどにご注意ください。
Warm the edge of knife with hot towel. Please pay attention not to be got burned.
อุ่นขอบมีดด้วยผ้าขนหนูที่พอหมาดๆ รอจนอุ่นๆ ให้ร้อนขอบมีด



3 包丁が熱いうちにカットする(凍ったまますぐに切れるものと、少し解凍が必要なものがあります)。
Cut the frozen cake while knife is warm.
ตัดแบ่งเค้กขณะที่มีดร้อนๆ ในขณะที่ยังมีน้ำแข็งติดอยู่

カットテクニック 例・Cutting Technique Sample

ตัวอย่างเทคนิคการตัดเค้ก



A そのまま As it is ปกติ
B 三角 Triangle สามเหลี่ยม
C ひいらぎ Tree leaf ใบไม้
D さいころ Dice สี่เหลี่ยมลูกเต๋า
E スティック Stick สี่เหลี่ยมคางหมู
F 長方形 Rectangle สี่เหลี่ยมผืนผ้า
G 台形 Trapezoid สี่เหลี่ยมคางหมู
H 短冊 Strip ตัดแบ่งสี่เหลี่ยม



กินดี มีสุข

ฝ่ายขายธุรกิจบริการอาหาร

บริษัท อายิโนะโมะไต่-เซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด

487/1 ถนนศรีอยุธยา แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี กทม. 10400

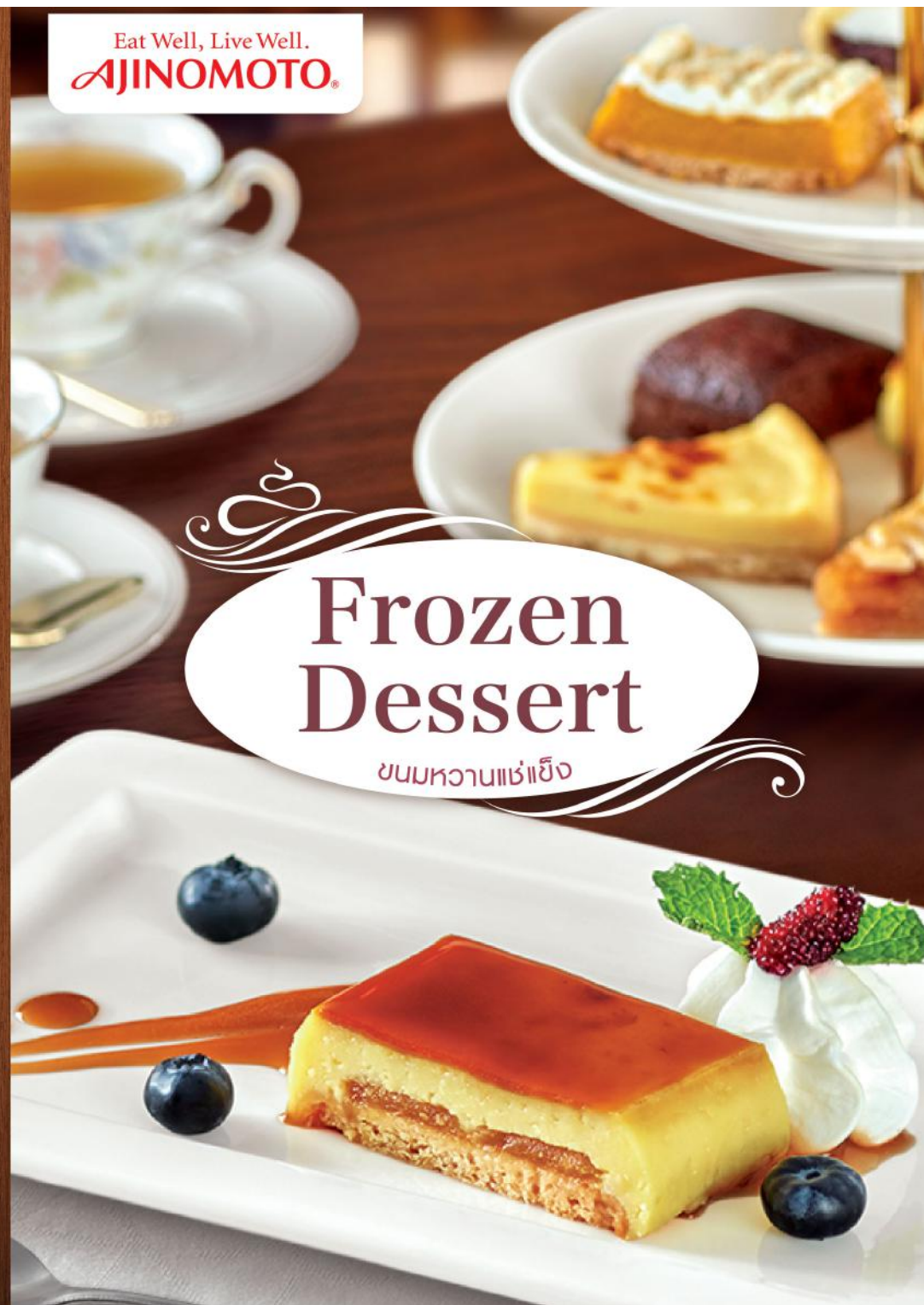
โทร: 0-2247-7000 ต่อ 1263-1270 แฟกซ์: 0-2247-7035, 0-2642-5075

<http://www.ajinomotofoodservice-thailand.com>

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®

Frozen Dessert

ขนมหวานแช่แข็ง



Menu Ideas



お客様のお好みのサイズ・形にカットし、
独自のケーキメニューを作る事が可能です。
様々な素材とあわせたメニューアレンジが可能です。

Menu Ideas



เพิ่มมูลค่า และความน่าสนใจ
ให้กับพร็อพ คัท เค้ก ด้วยท็อปปิ้งต่างๆ

生どら焼き(小豆と抹茶) | Namadorayaki (Red Bean and Matcha)

抹茶どら焼きと抹茶ソース&イチゴ
Dorayaki matcha with matcha sauce and strawberry
โดรายากิไส้ถั่วแดงและครีมชาเขียว ราดซอสชาเขียวและเสิร์ฟเบอร์รี่



Additional Toppings / 追加トッピング



Matcha Jelly เบอร์รี่ชาเขียว
Mixed Berry ผัสมixedBerry
Sliced Almond ถั่วอบตัดฟ้านานา
Chocolate Sauce ซอสช็อกโกแลต

抹茶どら焼きと抹茶プリン&もち
Dorayaki matcha with matcha pudding and grilled mochi
โดรายากิไส้ถั่วแดงและครีมชาเขียว เสิร์ฟพุดดิ้งชาเขียวและโมจิย่าง

Additional Toppings / 追加トッピング



Red Bean Sauce ซอสถั่วแดง
Vanilla Ice Cream ไอศกรีมวานิลลา
Matcha Powder พุดดิ้งชาเขียว
Grilled Mochi โมจิย่าง

生どら焼き(小豆とクリーム) | Namadorayaki (Red Bean and Cream)

どら焼きとチョコレートソース&イチゴ
Dorayaki cream with chocolate sauce and strawberry
โดรายากิไส้ถั่วแดงและครีม ราดซอสช็อกโกแลตและเสิร์ฟเบอร์รี่



Additional Toppings / 追加トッピング



Torched Peach ฟิงส์ไฟฟ
Passion Fruit Sauce ซอสเสาวรส
Whipped Cream ฟูครีม
Strawberry เบอร์รี่สด

クリームどら焼きと栗&抹茶アイスクリーム
Dorayaki cream with chestnut and matcha ice cream
โดรายากิไส้ถั่วแดงและครีม เสิร์ฟพุดดิ้งและไอศกรีมชาเขียว

Additional Toppings / 追加トッピング



Vanilla Ice Cream ไอศกรีมวานิลลา
Sliced Almond ถั่วอบตัดฟ้านานา
Salted Caramel Sauce ซอสคาราเมลรสเค็ม
Whipped Cream ฟูครีม

パンブキンタルト | Pumpkin Tart

パンブキンタルト&キャラメルソース&パンブキンシード
Pumpkin tart with caramel sauce and pumpkin seed
มาร์ตแพคทอง ราดซอสคาราเมลและเมล็ดพัททอง



Additional Toppings / 追加トッピング



White Chocolate Sauce ซอสช็อกโกแลตสีขาว
Passion Fruit Sauce ซอสเสาวรส
Walnut วอลนัท
Whipped Cream ฟูครีม



パンブキンタルト&ピーแคน&วานิลลาไอศกรีม
Pumpkin tart with pecan and vanilla ice cream
มาร์ตแพคทอง เสิร์ฟพุดดิ้งแวนิลลาและไอศกรีมวานิลลา

Additional Toppings / 追加トッピング



Sliced Almond ถั่วอบตัดฟ้านานา
Milk Ice Cream ไอศกรีมนม
Cherry Topping เบอร์รี่ท็อปปิ้ง
Pecan ถั่วพิสตาชิโอ

りんごのシブースト | Apple Chiboust

アップルタルト&ピーช&วานิลลาไอศกรีม
Apple tart with peach and vanilla ice cream
มาร์ตแอปเปิ้ล เสิร์ฟพุดดิ้งแวนิลลาและไอศกรีมวานิลลา



Additional Toppings / 追加トッピング



Mixed Berry เบอร์รี่สด
Rum Raisin Ice Cream ไอศกรีมรัมเรซิ่น
Icing Sugar น้ำตาลไอซิ่ง
Torched Peach ฟิงส์ไฟฟ



アップルタルト&はちみつ&คัตเทจชีส
Apple tart with honey and cottage cheese
มาร์ตแอปเปิ้ล เสิร์ฟพุดดิ้งและคอตเทจชีส

Additional Toppings / 追加トッピング



Whipped Cream ฟูครีม
Honey น้ำผึ้ง
Walnut วอลนัท
Maple Syrup เมเปิ้ลไซรัป

Menu Ideas



1人分カットしているため、トッピング・アレンジの工夫次第で、魅力あるケーキメニューが作れます。

アップルパイ | Apple Pie

アップルパイとチェリートopping&バニラアイスクリーム
Apple pie with cherry topping and vanilla ice cream
 พายแอปเปิ้ล ราดด้วยแยมเชอรี่ เสิร์ฟคู่ไอศกรีมวานิลลา



Additional Toppings / 追加トッピング



Milk Ice Cream ไอศกรีมนม
 Waffle วาฟเฟิล
 Strawberry Jam แยมสตรอว์เบอร์รี่
 Crumble ครัมเบิล



アップルパイとはちみつ&アーモンド
Apple pie with honey and almond
 พายแอปเปิ้ล ราดด้วยน้ำผึ้งและอัลมอนด์

Additional Toppings / 追加トッピング



Rum Raisin Ice Cream ไอศกรีมรัมเรซิน
 Macadamia แมคคาเดเมีย
 Maple Syrup เมเปิ้ลไซรัป
 Whipped Cream วิปครีม

チョコレートブラウニー | Chocolate Brownie

チョコレートブラウニーとバナナ&バニラアイスクリーム
Choco brownie with banana and vanilla ice cream
 บราวน์ ราดด้วยกล้วยและไอศกรีมวานิลลา



Additional Toppings / 追加トッピング



Orange กล้วย
 White Chocolate Sauce ซอสช็อกโกแลตขาว
 Caramel Sauce ซอสคาราเมล
 Milk Ice Cream ไอศกรีมนม



チョコレートブラウニーとチョコレートソース&バニラアイスクリーム
Choco brownie with chocolate sauce and vanilla ice cream
 บราวน์ ราดซอสช็อกโกแลตและไอศกรีมวานิลลา

Additional Toppings / 追加トッピング



Chocolate Ice Cream ไอศกรีมช็อกโกแลต
 Strawberry สตรอว์เบอร์รี่
 Sliced Almond อัลมอนด์ผ่าบาง
 Chocolate Sauce ซอสช็อกโกแลต

Menu Ideas



เพิ่มมูลค่า และความน่าสนใจ
 ให้กับวัน พอร์ชั่น เค้ก ด้วยท็อปปิ้งต่างๆ

นิวยอร์กชีสเค้ก&ชีสเค้ก | New York Cheesecake & Cheese Cake

นิวยอร์กชีสเค้ก&บลูเบอร์รี่&บลูเบอร์รี่ไอศกรีม
New York cheesecake with blueberry topping and blueberry ice cream
 นิวยอร์กชีสเค้ก ราดด้วยท็อปปิ้งและไอศกรีมบลูเบอร์รี่



Additional Toppings / 追加トッピング



Milk Ice Cream ไอศกรีมนม
 Waffle วาฟเฟิล
 Strawberry Jam แยมสตรอว์เบอร์รี่
 Mixed Berry ผสมเบอร์รี่



ชีสเค้ก&มิกซ์สเปอรี่
Cheese cake with mixed berry
 ชีสเค้ก ราดด้วยท็อปปิ้ง

Additional Toppings / 追加トッピング



Vanilla Ice Cream ไอศกรีมวานิลลา
 Raspberry ราสเบอร์รี่
 Waffle วาฟเฟิล
 Blueberry Topping บลูเบอร์รี่ท็อปปิ้ง

りんこのシブースト | Apple Chiboust

アップルタルト&พีแคน
Apple tart with pecan
 มาร์ตแอปเปิ้ล ราดด้วยถั่วพีแคน



Additional Toppings / 追加トッピング



Torched Peach พีแคนไฟ
 Passion Fruit Sauce ซอสพาสชั่นฟรุต
 Walnut วอลนัท
 Whipped Cream วิปครีม



アップルタルต&ครัมเบิล&โฮเคี-โพเคี-ไอศกรีม
Apple tart with crumble and hokey pokey ice cream
 มาร์ตแอปเปิ้ล ราดด้วยครัมเบิลและไอศกรีมช็อคโกแลต-คาราเมล

Additional Toppings / 追加トッピング



White Chocolate Sauce ซอสช็อกโกแลตขาว
 Sliced Almond อัลมอนด์ผ่าบาง
 Waffle วาฟเฟิล
 Vanilla Ice Cream ไอศกรีมวานิลลา