

کاپ کیک را می توانیم بسته بندی، ظرف و کاور و روکش کیک و دیگر تولید و فرآورده های مشابه نام ببریم. کاپ کیک را عموم مردم به عنوان ظرف و بسته بندی کیک می شناسند، و این در حالی است که کاپ کیک مصرف و استفاده های دیگری هم چون پوشش حلوا، خوراکی های مشابه کیک، خرما، شیرینی و دیگر خوراکی و نمونه های مشابه نیز دارد. قصد داریم تا در این مقاله به بررسی و شناسایی کاربرد و کارکرد های ویژه ی کاپ کیک برای خوراکی و فرآورده های دیگر بپردازیم تا دانش و درک مشتری و مصرف کننده را نسبت به دیگر مصرف ها و استفاده های کاپ کیک افزایش دهیم و به این وسیله بستری برای آشنایی بیشتر او با این محصول و در نتیجه افزایش مصرف این کالا در میان مصرف کننده، فراهم کنیم.

کاپ کیک و استفاده برای بسته بندی کاجی و حلوا

بر خلاف باور عموم، کاپ کیک های کوچک و یا همان مافین، کاربرد و استفاده ی گسترده ای در زمینه ی بسته بندی و تهیه و تولید کاجی های سفارشی، خرما های مغز دار و به اصطلاح مناسبتی، دارند. کاپ کیک ها به دلیل سطح و لایه ی روغنی و به اصطلاح گلاسه ای، گزینه و انتخاب مناسبی برای بسته بندی و کاور کردن کاجی، حلوا و شیرینی و فرآورده های مشابه، به شمار می رود.

[مشاهده و خرید آنلاین کپسول کیک](#)



حال شاید این پرسش مطرح می شود که چرا برای استفاده از خرما و حلوا، از کاپ کیک استفاده کنیم؟

همان گونه که می دانید، تا پیش از این، حلوا در ظرف و سینی و با استفاده از قاشق و وسیله های مشابه سرو می شد. با این حال نه تنها تمایل مردم برای این موضوع کاهش یافته، بلکه برای مناسبت و مراسم های مختلف، این روش پاسخ گو نیست و نمی توان چندان بر آن تکیه کرد.

گذشته از مورد یاد شده، استفاده از کاپ کیک برای حلوا، سبب می شود تا هر شخصی به میزان مشخصی از پذیرایی بهره مند شود که نه تنها بر مدیریت کردن مصرف منابع اثر گذار است، که تجربه ی خوشایندی برای مهمان و مصرف کننده رقم می زند و سبب می شود تا میزبان درک و برداشت درست و مناسب تری از حجم پذیرایی و مدیریت کردن مراسم پیدا کند.

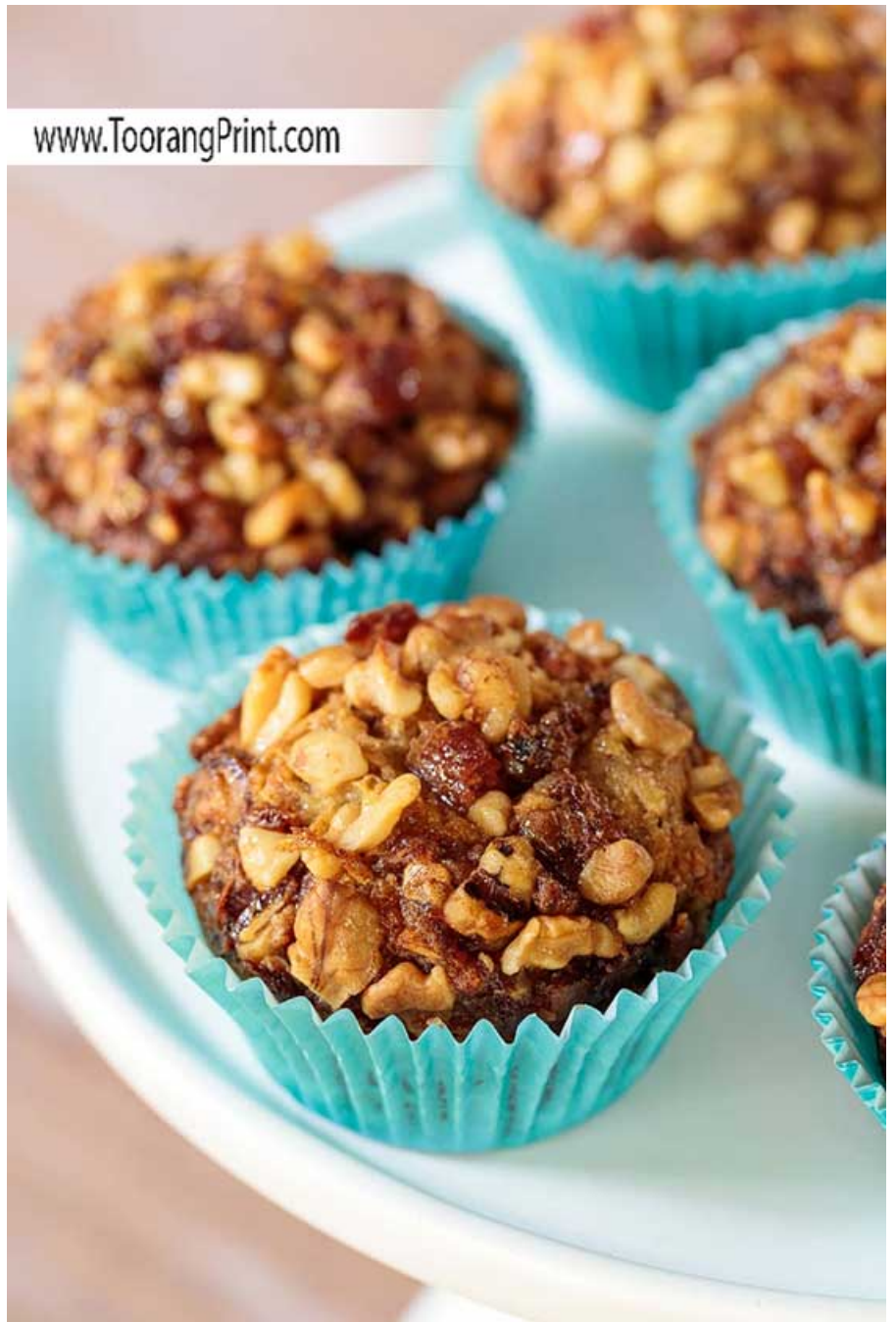


نکته های مهمی در خصوص کاپ کیک هست که در ادامه به آن ها می پردازیم:

مقاومت کاپ کیک در برابر گرما: مهم است که کاپ کیک مورد نظر در برابر گرما مقاوم باشد. پیش از خرید کاپ کیک اطمینان حاصل کنید که کاپ کیک مورد نظر در برابر گرما مقاوم باشد و بتواند حرارت و دمای بالای فر را تحمل کند.

هم چنین مقاومت در برابر چربی و چسبیدن کیک و ماده های اولیه ی آن، از دیگر شرط های مهمی است که برای تهیه و خرید کاپ کیک به کار می رود.

وزن کاپ کیک از دیگر عامل های مهمی است که نقش برجسته ای در انتخاب و گزینش آن دارد. وزن کاپ کیک باید متناسب با میزان ماده های اولیه که قرار است در آن ریخته شود، باشد.



از طرفی دیگر، شما می توانید برند، لوگو و نام تجاری مورد نظر خود را بر روی کاپ کیک حک کنید و از این روش به گسترش نام تجاری و برند خود بپردازید. در پایان لازم است که یاد آوری کنیم جنس کاپ کیک، شیوه ی تولید و فرآوری آن و البته تولید کننده و شیوه های عرضه و نگه داری کاپ کیک، نقش مهمی در سلامت آن و در نتیجه سلامت کیک و فرآورده ی مورد نظر شما دارند.

