



CUCU 7: PENYEDIAAN KEK

TAJUK: HIASAN DAN PERSEMBAHAN AKHIR HIDANGAN KEK



Baca nota di bawah dan jawab soalan dengan betul

Cara pembungkusan dan mempamer hidangan produk kek

1. Menghias kek memerlukan kerja yang fokus dan teliti untuk mendapatkan hasil yang baik. Namun penyimpanan juga harus diambil perhatian supaya kek sentiasa dalam keadaan yang baik dan sebagai persembahan pertama semasa pelanggan menerima tempahan.
2. Terdapat beberapa faktor yang perlu diambil kira semasa menghidang kek. Antaranya adalah,
 - i. **Pencahayaan** - warna kek mungkin berubah mengikut pencahayaan lampu atau cahaya matahari
 - ii. **Kelembapan** - mempengaruhi hiasan yang menggunakan royal aising dan gum paste (menjadi lembut)
 - iii. **Haba** - boleh menyebabkan hiasan kek icing cair. Penambahan serbuk meringue boleh membantu menstabilkan hiasan kek.
 - iv. **Icing** - Pilihlah resipi dan jenis yang kesesuaian mengikut faktor keadaan di mana kek itu diletakkan (cuaca, haba dan lain-lain).

3. Contoh-contoh pembungkusan kek

Bil	pembungkusan	Nama/jenis
1.		Pembungkus kek plastik jernih
2.		Kotak kek

3.		Kotak plastik lutsinar PVC
4.		Kotak kek bertingkap
5.		Bekas kek kerajang aluminium



1. Pilih 2 faktor yang perlu diambil kira semasa menghidang kek.

2. Pilih maksud bagi pencahayaan.

3. Berdasarkan gambar di bawah tuliskan nama bagi contoh pembungkusan kek

Bil	pembungkusan	Nama/jenis
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		