PENGENALAN

1. Kek adalah makanan jenis manis. Ia biasanya dihidangkan sebagai desert.
2. Hidangan kek boleh disajikan untuk minum pagi, minum petang atau majlis jamuan ringan.
3. Hidangan kek juga sangat sinonim dijadikan kek hari jadi, kek perkahwianan, kek untuk hantaran atau kek untuk majlis istimewa yang biasanya dihiasai dengan pelbagai cara yang kreatif.
4. Bahan utama dalam penyediaan kek adalah seperti mentega, gula, telur, tepung gandum dan bahan-bahan lain yang boleh dipelbagaikan dengan menambah perisa serta buah-buahan.
5. Kek sangat popular sebagai produk bakeri dalam industri pastri masa kini.
6. Kek dihasilkan dengan pelbagai variasi dari segi rasa, tekstur, bentuk, warna dan hiasan mengikut porsi dan majlis.
7. Kaedah pembuatan kek juga kini lebih meluas seperti kaedah membakar dan mengukus.

Kek hari jadi

Kek perkahwinan

Kek hantaran

Kek perpisahan

Rajah 7.2.1 Contoh-contoh kek mengikut majlis

JENIS-JENIS KEK

Secara asasnya kek boleh dibahagikan kepada 4 jenis iaitu,

1. Kek span
2. Kek chiffon
3. Kek mentega (butter or pound cakes)
4. Kek keju

LIVEWORKSHEETS

1. Kek span (sponge cake)

1. Merupakan kek yang paling asas dalam pembuatan kek.
2. Kek span ialah sejenis kek ringan yang dibuat dengan kaedah memukul kuning telur bersama dengan gula, tepung, sedikit mentega dicairkan atau minyak dan ovalette.
3. Kek span boleh dihasilkan dengan dua cara iaitu;
   a) menggunakan campuran kek span yang telah dicampur (sponge cake mix) dan hanya memerlukan tambahan mentega cair serta telur
   b) menggunakan kaedah biasa, iaitu menimbang dan mencampurkan bahan.
4. Tekstur kek span adalah lembut, gebu, lembap serta ringan.
5. Kebanyakan kedai bakeri, *coffee house* dan pasaraya ada menjual kek ini.
6. Kek span tidak sama seperti kek mentega kerana kek span menggunakan tambahan bahan iaitu **sedikit air dan penstabil kek atau ovellete**.
7. Kek span tradisional **tidak memerlukan bahan penaik** seperti serbuk penaik atau soda bikarbonat.
8. Cukup sekadar kaedah memukul telur yang betul dapat menghasilkan tekstur kek span yang lembut. **Telur** merupakan agen utama yang akan menaikkan tekstur kek span.
9. Kek span adalah kek yang biasa digunakan sebagai asas utama untuk menghasilkan pelbagai variasi kek.
10. Cara untuk memasukkan udara dalam adunan kek span ialah dengan mengayak tepung dan memukul bater hingga cukup kembang.
11. Oleh kerana rasanya yang tidak terlalu manis, kek ini sesuai dijadikan asas kepada pelbagai jenis kek lain yang dihiasi dengan *fresh cream* (krim segar) atau *butter cream* (krim mentega).
12. Penghasilan kek pada akhir proses penyediaan akan membezakan nama kek tersebut.
13. Antara contoh kek yang menggunakan kek span adalah kek *black forest*, kek gulung, kek blueberi, kek strawberi, *fruit flan cake* atau Victoria cake.
14. Kek span ni kurang rasa, biasanya dibuat secara berlapis ataupun dijadikan kek gulung, dilapis dengan krim/buttercream untuk memberikan rasa mewah pada kek.

LIVEWORKSHEETS

Kek span	Kek pandan layer	Kek *black forest*

Kek *ombre strawberry*	Kek victoria	Kek gulung

Rajah 7.2.2 Variasi kek span

LIVEWORKSHEETS

Latihan

1. Kek adalah sejenis makanan _____.
2. Kek biasanya dihidangkan semasa minum pagi, minum _____ dan majlis _____ ringan.
3.

LIVEWORKSHEETS

4. Senaraikan 4 jenis kek.

a)

b)

c)

d)

5. Kek span ialah _____ yang dibuat dengan kaedah memukul telur bersama dengan _____ , tepung, sedikit mentega dicairkan atau minyak dan _____.
6. Tekstur kek span adalah _____, gebu serta ringan.
7. Namakan kek-kek tersebut.

LIVEWORKSHEETS