

## 4.5.10 Mencipta Resipi Baharu untuk Hidangan Roti

**Standard Pembelajaran:** Mencipta resipi baharu untuk hidangan roti.

### Contoh Resipi Baharu Hidangan Roti

# Roti Sarang Lebah



1 Porsi



45 minit



Sajian Roti

#### Peralatan Penyediaan

- \* Prover
- \* Penorak
- \* Ketuhar
- \* Pengadun
- \* Penimbang
- \* Senduk kayu
- \* Table scraper
- \* Loyang bulat
- \* Pengayak tepung
- \* Mangkuk adunan

#### Peralatan Penyajian

- \* Pinggan hidang

#### Bahan

##### Doh

- 250 g tepung roti
- 45 g gula
- 3 g garam
- 35 g *shortening*
- 3 g yis segera
- 5 g susu tepung
- 25 g telur
- 125 g air sejuk

##### Bahan tabur

- Almond flakes*
- Sunflower/pumpkin seeds*

##### Sos Butterscotch

- 80 g gula perang
- 80 g *whipping cream*
- 3 g garam
- 3 g esen vanila
- 25 g *butter*

#### Langkah Kerja

1. Sediakan ramuan mengikut standard resipi.
2. Sediakan doh.
  - \* Masukkan tepung roti, gula, yis, susu tepung, dan garam di dalam mesin pengadun.
  - \* Masukkan telur, uli hingga sehati kemudian masukkan air sejuk sedikit demi sedikit dan pukul selama 2 minit pada kelajuan perlahan sederhana.
  - \* Masukkan *shortening* dan uli selama 5 minit hingga sehati.
3. Tapaikan doh selama 1 jam.
4. Bahagikan doh kepada 20 g setiap satu, susun dalam loyang bulat.
5. Kembangkan doh (*proving*) hingga doh kembang dua kali ganda saiznya.
6. Glis dengan telur dan taburkan badam dan biji kuaci.
7. Naikkan roti semula, bakar pada suhu 190°C selama 10 -15 minit.
8. Apabila telah masak, tuangkan sos *butter scotch* di atas roti.

#### Cara membuat sos *butter scotch*

Cairkan *butter* dalam periuk kecil, masukkan gula perang, kacang selalu sehingga gulanya cair dan larut sepenuhnya dan berbuih. Tuangkan *whipping cream* perlahan-lahan sambil mengacanya.



## Reka Cipta Resipi Berasaskan Hidangan Roti

## Langkah 1 Menamakan resipi

---

## Langkah 2 Penyediaan bahan kering, bahan basah dan peralatan

Bahan Kering	Bahan Basah	Kuantiti	Peralatan

## Langkah 3 Langkah penyediaan masakan

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

## Langkah 4 Menghias dan menghidang

---



---



---



---

## Langkah 5 Penilaian

Aspek	Penilaian



Jawab soalan yang berikut.

1. Lengkapkan pernyataan berikut.

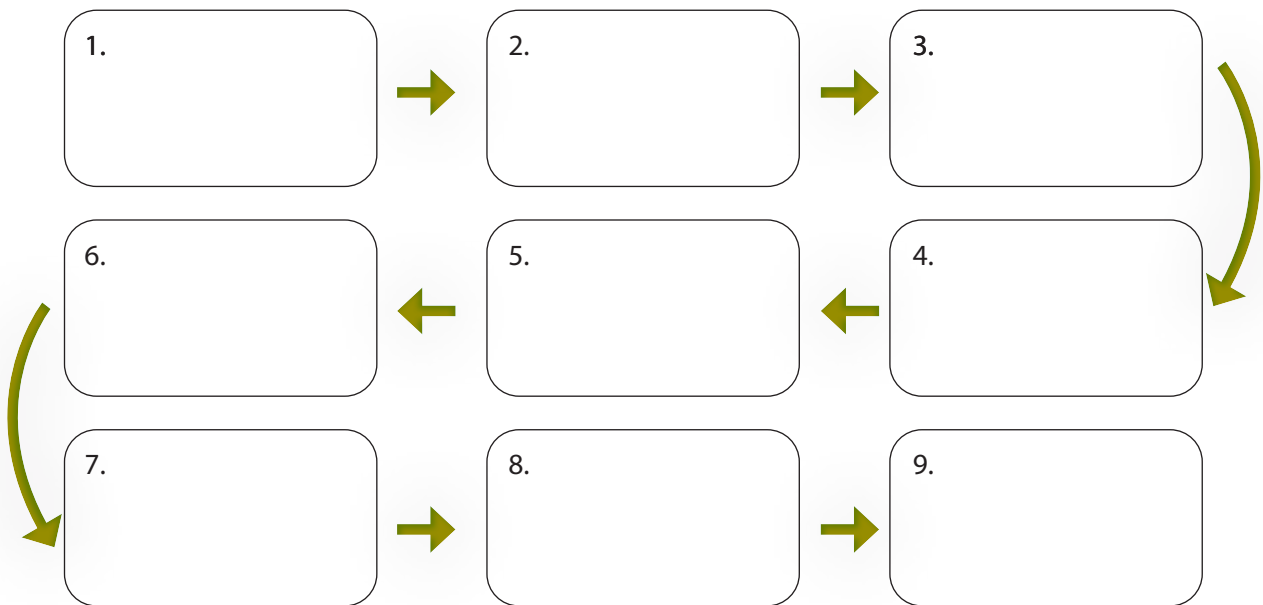
Bahan utama dalam menyediakan roti	Fungsi
a.	
b.	
c.	
d.	

2. Senaraikan **empat** jenis doh roti.

- a. \_\_\_\_\_ c. \_\_\_\_\_  
b. \_\_\_\_\_ d. \_\_\_\_\_

3. Lengkapkan aktiviti berikut.

Proses penyediaan doh roti



## 4.6

## Hidangan Biskut

## 4.6.1 Definisi Biskut

**Standard Pembelajaran:** Menyatakan definisi biskut.

Biskut dibuat menggunakan bahan seperti tepung, lemak, dan gula. Bahan perisa dan cecair pula digunakan untuk menghasilkan doh yang lembut. Bahan-bahan lain seperti kacang dan bijirin dicampurkan untuk menghasilkan biskut yang berbagai rasa dan rupa.

## 4.6.2 Fungsi Bahan Asas

**Standard Pembelajaran:** Menerangkan fungsi bahan-bahan asas membuat biskut.

## 1. Tepung Gandum

Tepung gandum ialah bahan paling penting dalam membuat biskut. Adunan doh biskut yang dihasilkan tidak perlu kembang atau naik. Oleh itu, tepung yang hendak digunakan mestilah yang mengandungi gluten yang rendah.

**Fungsi:**

Bahan utama yang penting bagi struktur dan kekuatan pada produk bakar.



## KIOS Info

Tepung beras atau tepung jagung yang dicampurkan dengan tepung gandum boleh mengurangkan kandungan gluten serta menambahkan kerapuhan biskut yang dihasilkan.

## 2. Lemak

Jenis-jenis lemak terdiri daripada marjerin, mentega, dan lemak sayuran. Marjerin biasa digunakan untuk membuat biskut tetapi mentega memberi rasa kelazatan yang istimewa berbanding dengan marjerin. Lemak sayuran yang digunakan pula boleh menghasilkan biskut yang rangup dan peroi tanpa menambahkan rasa kepada biskut.

**Fungsi:**

- Melembutkan produk dan menghaluskan tekstur.
- Memberikan kelembapan dan keenakan
- Meningkatkan masa penyimpanan.
- Menghasilkan rasa.

## 3. Gula

Gula kastor lebih sesuai digunakan untuk membuat biskut daripada gula pasir kerana gula kastor lebih senang larut dan menghasilkan tekstur yang lebih halus. Gula kasar pula akan membuatkan keadaan biskut berbintik-bintik apabila dimasak. Selain itu, gula perang juga boleh digunakan untuk membuat biskut.

**Fungsi:**

- Menghasilkan rasa manis dan perasa.
- Menghasilkan tekstur yang lembut dan halus.
- Menghasilkan warna perang.



#### 4. Telur

Telur adalah salah satu bahan asas yang paling penting untuk membuat biskut.

##### Fungsi:

- Semasa pembakaran, telur akan membeku untuk memberikan struktur kepada produk bakar.
- Telur kuning beremulsi semula jadi yang berfungsi melembutkan adunan.
- Sebahagian besar telur adalah air sebanyak 73% dan dikira sebahagian daripada cecair dalam formula.
- Nilai pemakanan.
- Memberi warna kuning pada doh.

#### 5. Esen vanila

Esen vanila merupakan campuran ekstrak vanila dan perasa tiruan vanila atau perasa vanila yang dihasilkan secara sistetik. Esen vanila boleh terdiri daripada perasa yang berasaskan air atau minyak.

##### Fungsi:

- Memberi rasa dan bau kepada biskut.

#### 6. Bahan-bahan tambahan pembuatan biskut

- Kecacang  
Kecacang yang biasa digunakan ialah badam, hazel, walnut, pecan, brazil, tanah, gajus, pistasio, pine, dan macadamia.
- Buah-buahan kering  
Buah-buahan kering yang biasa digunakan ialah kismis, sultanah, ceri, prun, kurma, dan kulit limau.

##### Fungsi:

- Bahan tambahan kepada biskut.
- Menyedapkan rasa dan menambahkan nutrien.



##### TIPS Penyajian

Biskut perlu dibiarkan sebentar sebelum dikeluarkan dari dulang pembakar apabila telah masak bagi mengelakkan biskut dari pecah.



##### KOD QR

Biskut Coklat Cip



### 4.6.3 Kaedah Membuat Biskut

**Standard Pembelajaran:** Mengenal pasti kaedah membuat biskut.

#### 1. Kaedah menyediakan doh biskut:

##### a. Kaedah Gaul dan Ramas

Biskut yang dibuat dengan kaedah gaul dan ramas menggunakan bahan seperti tepung, lemak, dan gula yang digaul ramas sehingga menjadi tekstur yang berupa serbuk roti. Bahan perisa dan cecair pula digunakan untuk menghasilkan doh yang lembut.

##### b. Kaedah Putar

Biskut kaedah putar disediakan dengan cara memutar lemak dan gula dalam tempoh yang singkat. Cecair yang digunakan akan dimasukkan sekali gus bersama-sama tepung semasa proses penyediaan.

##### c. Kaedah Enjut (*whisk*)

Biskut kaedah enjut disediakan dengan cara memukul telur dan gula sehingga kembang. Tepung dan bahan-bahan lain dikaup balik secara perlahan ke dalam adunan telur.

#### 2. Cara Membentuk Biskut:

Biskut boleh diklasifikasikan mengikut cara penyediaan dan pembuatan. Terdapat enam cara membentuk biskut iaitu *moulded*, *rolled*, *dropped*, *pressed*, *refrigerated*, dan *bar*.



##### a. *Moulded*

Doh yang dimasukkan ke dalam acuan atau dibentuk dengan tangan untuk menghasilkan sejenis biskut.



##### b. *Rolled*

Doh dicanai dan diterap dengan menggunakan penerap biskut untuk menghasilkan jenis biskut dengan kaedah *rolled*.



##### c. *Bar*

Doh yang dibuat dalam bentuk kepingan panjang sebelum dimasukkan ke dalam dulang pembakar.



**d. Dropped**

Biskut jenis ini dihasilkan dengan membentuk menggunakan sudu dan hujung jari. Biskut yang dibentuk dengan cara ini sesuai bagi biskut yang mengandungi bahan tambahan seperti kekacang, buah-buahan kering dan coklat.



**e. Pressed**

Doh dimasukkan ke dalam beg aising dan paipkan dengan menggunakan pelbagai bentuk nozel untuk menghasilkan berbagai bentuk biskut. Doh perlu lembut supaya mudah untuk dipaipkan.



**f. Refrigerated**

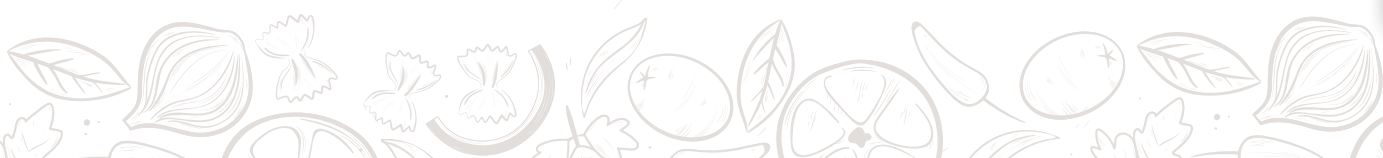
Doh dibentuk dengan membalut doh dengan kertas minyak kemudian disimpan di dalam peti sejuk. Doh dikeluarkan dan dipotong nipis sebelum dibakar.

**4.6.4 Merancang Menu Biskut**

**Standard Pembelajaran:** Merancang menu biskut.

Merancang menu biskut mengikut kaedah membuat. Perancangan kerja bertujuan untuk menentukan kerja penyediaan makanan dapat dilaksanakan dengan teratur dan rapi. Perancangan kerja yang baik dan sistematik dapat membantu merancang kerja mengikut masa, anggaran perbelanjaan dan mengelakkan pembaziran.

Kaedah biskut	Nama biskut
1. Kaedah gaul dan ramas	Biskut Riben Biskut <i>Short Bread</i> Biskut Mazola
2. Kaedah putar	Biskut <i>Cornflakes Crunchies</i> Biskut <i>Swiss Tart</i> Biskut Bulan Sabit
3. Kaedah enjut	Biskut Lidah Kucing <i>Merigie Kisses</i>





## 4.6.5 - 4.6.9 Resipi Standard Hidangan Biskut

**Standard Pembelajaran:** Menentukan resipi standard bagi biskut.  
Melaksanakan *mise en place* bagi penyediaan biskut.  
Menghasilkan hidangan biskut mengikut resipi standard.  
Menilai hasil biskut mengikut kriteria penilaian.  
Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan biskut berpandukan penilaian.

## Contoh 1: Resipi Standard Hidangan Biskut (Kaedah Putar)

# Cornflakes Crunchies



30 keping



1 jam



Sajian Biskut

**Bahan**

150 g tepung gandum  
120 g mentega  
75 g gula kastor  
1 biji kuning telur  
3 g esen vanilla  
180 g kismis  
100 g emping jagung

**Peralatan Penyediaan**

- \* Redai
- \* Penimbang
- \* Pisau pelep
- \* Pengayak tepung
- \* Mangkuk adunan
- \* Dulang pembakar
- \* Sarung tangan ketuhar

**Peralatan Penyajian**

- \* Pinggan hidang
- \* Balang bertutup

**VARIASI**

*Conflakes* boleh digantikan dengan nestum untuk menghasilkan biskut nestum *crunchies*.



## Langkah-langkah Membuat Biskut Cornflakes Cruchies

1.



Sediakan bahan mengikut resipi.

2.



Ayak tepung bersama.

3.



Putar gula bersama mentega kemudian masukkan telur.

4.



Masukkan tepung dan uli hingga doh rata.

5.



Masukkan kismis kemudian uli rata.

6.



Bulatkan doh sebesar biji guli.

7.



Salutkan doh dengan emping jagung.

8.



Susun dalam dulang pembakar dan bakar pada suhu 150°C selama 15 minit hingga 20 minit.

9.



Hidang dalam bekas yang sesuai.

## Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : \_\_\_\_\_  
 No. Kad Pengenalan : \_\_\_\_\_  
 Tingkatan : \_\_\_\_\_  
 Tarikh : \_\_\_\_\_  
 Modul : \_\_\_\_\_  
 Tugas : \_\_\_\_\_

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
<b>Mise en place</b>	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
<b>Proses</b>	1. Menyediakan adunan biskut mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah penyediaan adunan biskut.			
	3. Membentuk doh mengikut resipi.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	5. Mengangkat dan menyejukkan dengan cara yang betul.			
<b>Hasil</b>	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
<b>Keselamatan dan Sanitasi</b>	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
<b>Cadangan Penambahbaikan</b>				
<b>Keputusan Penilaian</b>	<b>Kompeten</b>		<b>Belum Kompetensi</b>	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:



## Contoh 2: Resipi Standard Hidangan Biskut (Gaul dan Ramas)

# Biskut *Shortbread*



10 Keping



1 jam



Sajian Biskut

### Bahan

120 g mentega  
165 g tepung *superfine*  
68 g gula kastor  
15 g tepung beras

### Hiasan

Gula kastor

### Peralatan Penyediaan

- \* Redai
- \* Penimbang
- \* Pisau pelep
- \* Penerap biskut
- \* Pengayak tepung
- \* Mangkuk adunan
- \* Dulang pembakar
- \* Sarung tangan ketuhar

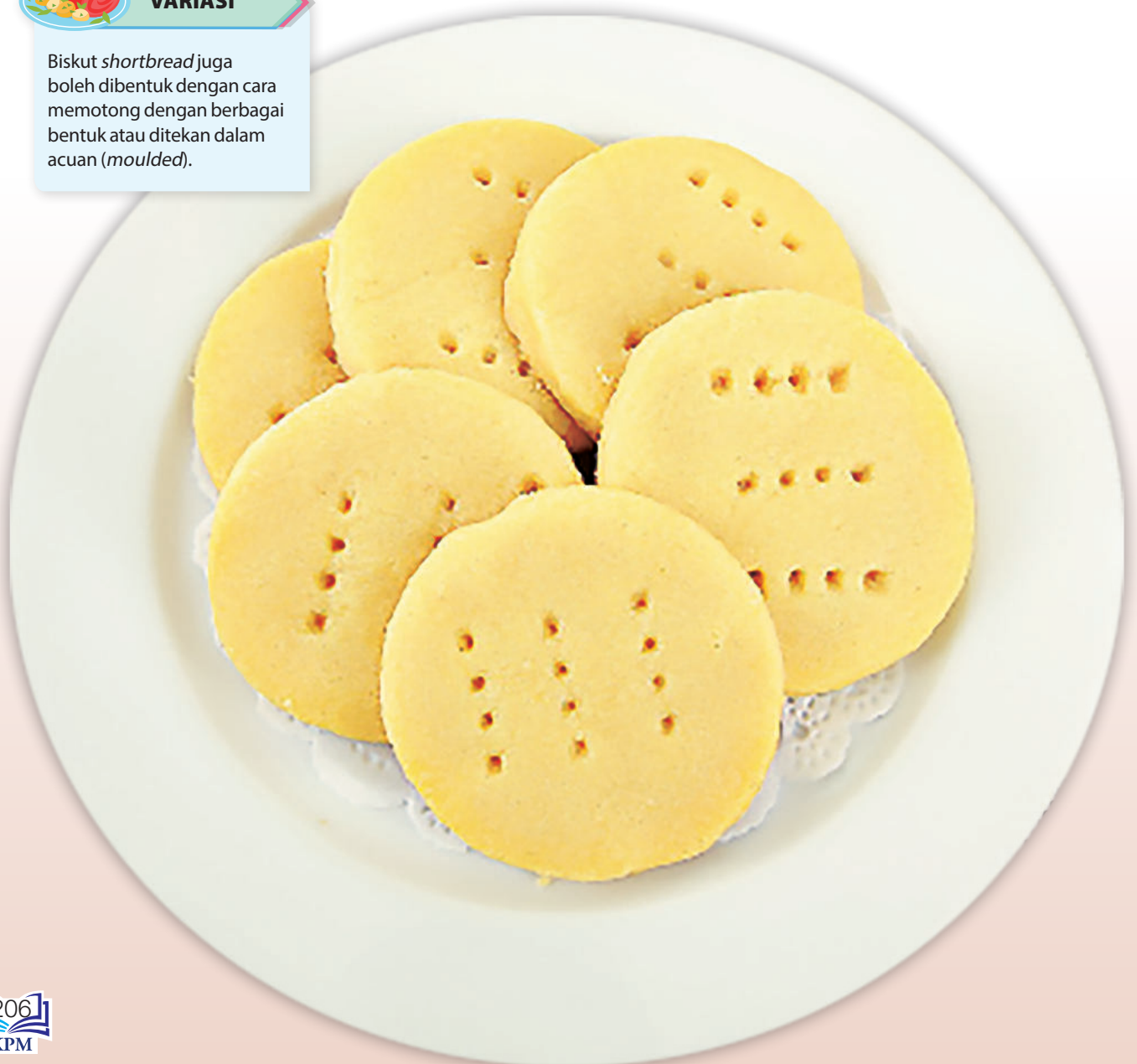
### Peralatan Penyajian

- \* Pinggan hidangan
- \* Balang bertutup



### VARIASI

Biskut *shortbread* juga boleh dibentuk dengan cara memotong dengan berbagai bentuk atau ditekan dalam acuan (*moulded*).



## Langkah-langkah Membuat Biskut Shortbread

1.



Sediakan bahan mengikut resipi.

2.



Ayak tepung.

3.



Gaul dan ramas mentega dengan tepung.

4.



Uli hingga menjadi doh.

5.



Canai doh setebal 3 mm.

6.



Terapkan doh menggunakan penerap biskut berbentuk bulat.

7.



Susun dalam dulang pembakar.

8.



Cucuk permukaan biskut dengan garpu dan bakar pada suhu 150°C selama 15 minit.

9.



Hidang dalam bekas yang sesuai.

## Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : \_\_\_\_\_  
 No. Kad Pengenalan : \_\_\_\_\_  
 Tingkatan : \_\_\_\_\_  
 Tarikh : \_\_\_\_\_  
 Modul : \_\_\_\_\_  
 Tugas : \_\_\_\_\_

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompeten	
<b>Mise en place</b>	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
<b>Proses</b>	1. Menyediakan adunan biskut mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah penyediaan adunan biskut.			
	3. Membentuk doh mengikut resipi.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	5. Mengangkat dan menyejukkan dengan cara yang betul.			
<b>Hasil</b>	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
<b>Keselamatan dan Sanitasi</b>	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
<b>Cadangan Penambahbaikan</b>				
<b>Keputusan Penilaian</b>	<b>Kompeten</b>		<b>Belum Kompeten</b>	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:



## Contoh 3: Resipi Standard Hidangan Biskut (Gaul dan Ramas)

Biskut *Riben Savoury*

30 Keping



1 jam



Sajian Biskut

**Bahan**

100 g tepung gandum  
 50 g mentega  
 15 g udang kering (goreng kering dan kisar halus)  
 5 g serbuk kari  
 30 g keju *cheddar* (parut halus)  
 40 ml air

**Hiasan**

Kuning telur

**Peralatan Penyediaan**

- \* Redai
- \* Penorak
- \* Penimbang
- \* Pisau pelepa
- \* Pengayak tepung
- \* Mangkuk adunan
- \* Dulang pembakar
- \* Sarung tangan ketuhar

**Peralatan Penyajian**

- \* Pinggan hidangan
- \* Balang bertutup

**VARIASI**

Udang kering boleh digantikan dengan ikan bilis dan *cheddar cheese* boleh digantikan dengan *parmesan cheese* bagi mendapatkan rasa yang berbeza.





## Langkah-langkah Membuat Biskut Riben Savouri

1.



Sediakan bahan mengikut resipi.

2.



Ayak tepung bersama serbuk kari.

3.



Gaul dan ramas mentega dengan tepung. Masukkan keju dan udang kering.

4.



Masukkan air dan uli rata.

5.



Canai doh setebal 3 mm.

6.



Potong doh 3 cm x 4 cm.

7.



Sepit dengan jari bahagian tengah jejeri untuk membentuk riben.

8.



Susun dalam dulang pembakar, tabur keju dan bakar pada suhu 150°C selama 15 minit.

9.



Hidang dalam bekas yang sesuai.

## Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : \_\_\_\_\_  
 No. Kad Pengenalan : \_\_\_\_\_  
 Tingkatan : \_\_\_\_\_  
 Tarikh : \_\_\_\_\_  
 Modul : \_\_\_\_\_  
 Tugas : \_\_\_\_\_

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
<b>Mise en place</b>	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
<b>Proses</b>	1. Menyediakan adunan biskut mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah penyediaan adunan biskut.			
	3. Membentuk doh mengikut resipi.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	5. Mengangkat dan menyejukkan dengan cara yang betul.			
<b>Hasil</b>	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
<b>Keselamatan dan Sanitasi</b>	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
<b>Cadangan Penambahbaikan</b>				
<b>Keputusan Penilaian</b>	<b>Kompeten</b>		<b>Belum Kompetensi</b>	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:



## 4.6.10 Mencipta Resipi Baharu untuk Hidangan Biskut

**Standard Pembelajaran:** Mencipta resipi baharu untuk hidangan biskut.

### Contoh Resipi Baharu Hidangan Biskut

# Biskut *Green Tea*



8 Porsi



1 jam



Sajian Biskut

#### Peralatan Penyajian

- \* Piring hidang
- \* Balang bertutup

#### Bahan

- 120 g tepung gandum
- 8 g *green tea powder*
- 80 g mentega tanpa garam
- 60 g kastor
- 3 g garam
- 1 biji kuning telur
- 30 g *white chocolate chips*

#### Peralatan Penyediaan

- \* Redai
- \* Penimbang
- \* Pisau pelepah
- \* Mesin pengadun
- \* Pengayak tepung
- \* Mangkuk adunan
- \* Sarung tangan ketuhar

#### Langkah Kerja

1. Sediakan semua bahan-bahan.
2. Ayak tepung bersama garam dan serbuk *green tea*.
3. Putar gula dan mentega hingga sebati sahaja, masukkan telur dan kacau rata.
4. Masukkan campuran tepung bersama *white chocolate chip* dan gaul hingga menjadi doh yang lembut.
5. Longgokkan adunan di atas dulang pembakar menggunakan sudu kecil.
6. Bakar pada suhu 160°C selama 15 minit.
7. Sejukkan atas redai dan pek dalam bekas yang sesuai.



## Reka Cipta Resipi Berasaskan Hidangan Biskut

## Langkah 1 Menamakan resipi

---

## Langkah 2 Penyediaan bahan kering, bahan basah dan peralatan

Bahan Kering	Bahan Basah	Kuantiti	Peralatan

## Langkah 3 Langkah penyediaan masakan

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

## Langkah 4 Menghias dan menghidang

---



---



---



---

## Langkah 5 Penilaian

Aspek	Penilaian



## TUGASAN 4.6

Jawab soalan yang berikut.

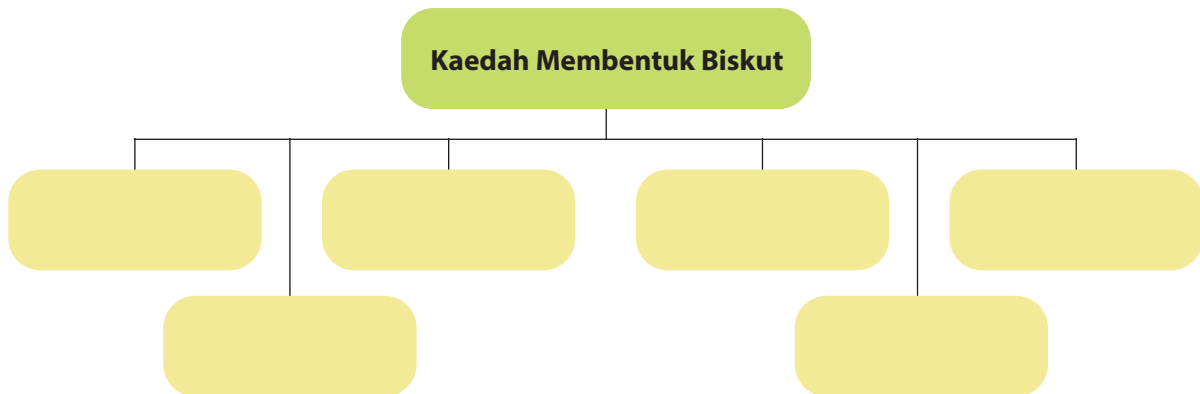
1. Senaraikan **empat** bahan utama membuat biskut.

- i. \_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_
- iv. \_\_\_\_\_

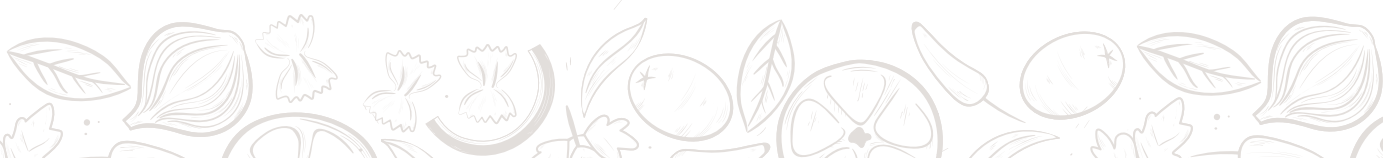
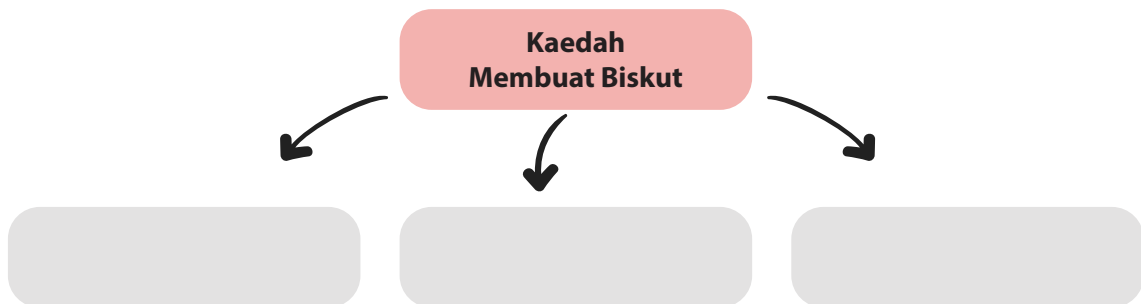
2. Senaraikan ciri-ciri biskut dengan mengisi ruang kosong yang disediakan.



3. Lengkapkan carta di bawah dengan menyatakan kaedah-kaedah membentuk biskut.



4. Lengkapkan rajah berikut.



## 4.7

## Kek dan Hiasan Kek

## 4.7.1 Definisi Kek

**Standard Pembelajaran:** Menyatakan definisi kek.

Kek adalah hidangan manis yang biasa dihidangkan sebagai menu minum pagi, minum petang, hidangan desert, dan hidangan keraian.

## 4.7.2 Kaedah Penyediaan Kek

**Standard Pembelajaran:** Menyenaraikan pelbagai kaedah penyediaan kek.

i. Kek Kaedah Putar (*Whip*)

Kek kaedah putar dibuat menggunakan kuantiti lemak lebih daripada setengah bahagian tepung atau sama banyak dengan tepung. Oleh sebab itu, kek ini dikenali sebagai kek yang kaya. Lemak dan gula perlu diputar terlebih dahulu sehingga kembang. Kek yang dibuat dengan kaedah ini lebih berat, padat, gebu, dan teksturnya sama rata. Kek ini sesuai dihidangkan untuk jamuan ringan, minum petang, majlis keraian, dan perayaan.

ii. Kek Kaedah Enjut (*Whisk*)

Kek kaedah enjut dibuat dengan cara mengenyut telur bersama-sama gula sehingga kembang dan naik, sambil udara dimasukkan seberapa banyak yang boleh. Bahan penaik tidak digunakan kerana telur yang dienyut boleh menampung udara. Kek ini bertekstur ringan, lembut, dan gebu. Kek kaedah enjut sesuai dimakan selepas dimasak kerana jika disimpan, kek mudah menjadi kering.

## iii. Kek Kaedah Selangkah

Kek kaedah selangkah lebih mudah dan cepat dibuat berbanding kaedah yang lain. Penggunaan serbuk penaik sangat penting bagi kaedah ini. Serbuk penaik berperanan untuk menaikkan kek kerana tiadanya proses memutar atau mengenyut dilakukan untuk memasukkan udara. Kek dibuat dengan cara memasukkan semua bahan ke dalam mangkuk adunan dan dipukul bersama sehingga adunan ringan dan licin.





### 4.7.3 Fungsi Bahan Asas

**Standard Pembelajaran:** Menerangkan fungsi bahan-bahan asas dalam penyediaan kek.

Jadual 4.1 Fungsi bahan asas dalam membuat kek

Bahan	Fungsi
<b>Tepung Gandum</b>  Tepung gandum ialah bahan asas yang utama untuk membuat kek. Tepung perlu dicampurkan dengan serbuk penaik untuk menghasilkan kek yang gebu. Tepung berprotein rendah, tepung serba guna, dan tepung berserbuk penaik biasa digunakan untuk membuat kek.	<ul style="list-style-type: none"><li>✧ Membantu dalam pembentukan struktur kek.</li><li>✧ Kandungan kanji membantu menyerap lembapan.</li></ul>
<b>Lemak</b>  Lemak ialah bahan asas dalam membuat kek. Mentega dan marjerin biasa digunakan untuk membuat kek. Lemak perlu dilembutkan terlebih dahulu pada suhu bilik supaya mudah diputar. Mentega atau lepa susu yang digunakan akan menghasilkan kek yang lebih sedap.	<ul style="list-style-type: none"><li>✧ Melembutkan produk dan menghaluskan tekstur.</li><li>✧ Memberikan kelembapan dan rasa lemak.</li><li>✧ Meningkatkan masa penyimpanan.</li><li>✧ Memberikan rasa.</li><li>✧ Bertindak sebagai agen pengkrim (<i>creaming agent</i>) bersama-sama gula dan membantu dalam proses penaikan (<i>leavening</i>).</li><li>✧ Keupayaan mengekalkan udara di dalam struktur kek yang telah dimasak.</li></ul>
<b>Gula</b>  Gula kastor dan gula perang sesuai digunakan untuk membuat kek. Gula kastor dan gula perang lebih mudah sebatu apabila diputar. Selain itu, gula perang akan menghasilkan kek yang lebih gelap, sedap, dan lembap.	<ul style="list-style-type: none"><li>✧ Memberikan tekstur yang lembut dan halus.</li><li>✧ Memberikan warna perang.</li><li>✧ Boleh disimpan lama dengan mengekalkan kelembapan.</li><li>✧ Bertindak sebagai agen pengkrim bersama-sama lemak semasa proses memutar.</li></ul>
<b>Telur</b>  Telur yang sesuai digunakan ialah telur ayam. Telur perlu berada dalam suhu bilik sebelum digunakan. Jika telur sejuk digunakan, adunan akan mendidih. Pastikan telur yang digunakan bersaiz sederhana dengan anggaran 50 gram sebiji.	<ul style="list-style-type: none"><li>✧ Sebagai agen penaik.</li><li>✧ Sebahagian besar kandungan telur ialah air yang menyumbang cecair.</li><li>✧ Menambahkan nilai nutrien.</li></ul>

#### 4.7.4 Jenis-jenis Hiasan Kek

**Standard Pembelajaran:** Mengenal pasti pelbagai jenis hiasan kek.

i. <i>Butter cream</i>	iii. <i>Ganache</i>	v. <i>Royal icing</i>
ii. <i>Whipped cream</i>	iv. <i>Fondant</i>	iv. <i>Frosting</i>

Kek akan menjadi lebih menarik apabila dihias. Hiasan kek juga dapat menambah rasa dan kelembapan kepada kek. Berikut merupakan jenis-jenis hiasan kek:



##### i. *Butter cream*

*Butter cream* ialah campuran lemak dan gula yang diputar sehingga ringan dan halus. Telur ditambah untuk menghasilkan tekstur yang lebih ringan dan gebu. *Butter cream* digunakan sebagai inti untuk melapis kek. *Butter cream* melembabkan kek dan menambah rasa kepada kek. *Butter cream* juga boleh dijadikan hiasan pada kek.

##### Resipi *Butter cream*

10 g *butter*  
500 g *krimwell*  
250 g gula aising  
Sedikit perasa



##### ii. *Whipped cream*

*Whipped cream* diperbuat daripada lemak susu, gula dan agen pemekat. Terdapat dua jenis krim iaitu *dairy* dan *non dairy*. Krim ini dibuat dengan cara memutar gula dan krim sehingga kental dan kekal bentuknya. Krim yang telah siap diputar boleh digunakan sebagai inti dan topping.

##### Resipi *Whipped Cream*

100 g *heavy cream*  
25 g gula aising  
3 g esen vanila



##### iii. *Ganache*

*Ganache* ialah krim coklat yang halus dan lembut. *Ganache* boleh dihasilkan daripada beberapa jenis pilihan coklat iaitu *dark chocolate*, *milk chocolate* atau *white chocolate* yang digabungkan bersama krim. *Ganache* berfungsi sebagai hiasan atau menyalut kek dan penambah perasa kepada kek.

##### Resipi *Ganache*

300 g *dark chocolate*  
200 g *whipping cream*  
30 g *unsalted butter*



#### iv. Fondant

*Fondant* diperbuat daripada gula, air dan campuran glukos. Aising ini kelihatan seperti porselin dan lembut. Kek yang dihias menggunakan *fondant* akan kelihatan sangat menarik dan berkualiti terutama sekali pada kek perkahwinan. *Fondant* jenis *rolled* yang sedia dipakai boleh didapati di kedai menjual bahan-bahan bakeri.

##### Resipi Fondant

750 g gula aising  
30 g gelatin  
5 g glycerine  
10 g liquid glucose



#### v. Royal Aising

Aising yang diperbuat daripada putih telur dan gula aising ini mempunyai tekstur yang lembut ketika dipaipkan dan akan menjadi keras setelah seketika. Pilihan aising yang baik jika inginkan ketahanan daripada bunga yang digubah.

##### Resipi Royal Aising

1 biji putih telur  
150 g gula aising  
5 ml jus lemon



#### vi. Frosting

*Frosting* biasanya dihasilkan daripada krim atau mentega. *Frosting* memiliki rasa dan tekstur seperti krim mentega tetapi konsistensinya agak tebal. Lembut apabila disentuh dan bertekstur halus. *Frosting* biasa digunakan untuk menghias bahagian atas kek cawan.

##### Resipi Vanilla Frosting

230 g mentega  
360 g gula aising  
5 ml esen vanila  
20 ml heavy cream



### 4.7.5 Merancang Menu Kek

**Standard Pembelajaran:** Merancang menu kek dan hiasan kek.

Kaedah kek	Nama kek
1. Kaedah putar	Kek Mentega Kek Nanas Terbalik Kek Lapis Prun
2. Kaedah enjut	Bahulu Gulung Kek <i>Chiffon</i> <i>Hokkaido Cake</i>
3. Kaedah selangkah	<i>Devil Food Cake</i> <i>Chocolate Moist Cake</i>

Penyediaan asas memainkan peranan penting dari segi rupa, rasa dan tekstur keseluruhan kek. Beberapa langkah *mise en place* yang perlu diambil sebelum memulakan penyediaan membuat kek adalah seperti berikut:

- Ikuti arahan resipi dengan teliti.
- Pastikan setiap sukatan adalah tepat.
- Kawal suhu dengan tepat.
  - ✳ Pastikan suhu oven dilaraskan mengikut suhu dan kepanasan yang dikehendaki.
- Ayak bahan kering berbentuk serbuk.
  - ✳ Proses mengayak tepung penting bagi tujuan mengasingkan bendasing, menggalakkan proses pengudaraan semula dan memudahkan bahan kering bercampur dengan baik.
- Lining paper*
  - ✳ Rupa bentuk kek bergantung kepada kerapian anda melenserkan tin-tin kek. Kertas minyak hendaklah digunting rapi dan kemas.



**Standard Pembelajaran:** Menentukan resipi standard bagi kek dan hiasan kek.  
Melaksanakan *mise en place* bagi penyediaan kek dan hiasan kek.  
Menghasilkan hidangan kek dan hiasan kek mengikut resipi standard.

- Kek kaedah putar (*whip*)
- Kek kaedah enjut (*whisk*)
- Kek kaedah selangkah

Menilai hidangan kek dan hiasan kek mengikut kriteria penilaian.  
Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan kek dan hiasan kek berpandukan penilaian.

### Contoh 1: Resipi Standard Hidangan Kek (Kaedah Putar)

# Kek Lapis Prun



4 Porsi



45 minit



Sajian Kek

#### Bahan

250 g tepung gandum  
3 g serbuk penaik  
250 g mentega  
200 g gula kastor  
5 biji telur  
100 g susu pekat manis  
80 g buah prun tanpa biji (dicincang kasar)  
Pewarna hijau dan merah

#### Peralatan Penyediaan

- \* Redai
- \* Skewer
- \* Kukusan
- \* Pengadun
- \* Pengayak
- \* Berus pastri
- \* Spatula plastik
- \* Kertas minyak
- \* Camca penyukat
- \* Mangkuk adunan
- \* Acuan kek berukuran 20 cm

#### Peralatan Penyajian

- \* Pinggan hidang



#### VARIASI

Kek lapis prun boleh juga dimasak dengan kaedah membakar. Bagi kaedah membakar, adunan kek tidak perlu diwarnakan. Bakar kek selapis-selapis menggunakan api atas selama 10 minit setiap lapisan pada suhu 160°C. Setelah selesai melapis, bakar lagi kek dengan api bawah selama 20 minit.





Langkah-langkah Membuat Kek Lapis



1. Sediakan bahan mengikut sukatan resipi. Lapikkan tin kek dengan kertas minyak.



2. Ayak tepung bersama serbuk penaik.



3. Pukul mentega dengan gula hingga kembang dan masukkan telur, kacang hingga rata.



4. Masukkan tepung dan susu, kacang rata kemudian bahagikan kepada dua bahagian.



5. Masukkan prun pada satu bahagian.



6. Warnakan adunan prun dengan warna merah.



7. Warnakan satu bahagian lagi dengan warna hijau.



8. Adunan yang telah dibahagikan dua dan diwarnakan.



9. Masukkan adunan berwarna merah.



10. Kukus selama 5 minit.



11. Lapiskan pula dengan lapisan hijau dan ulang sehingga habis dan kukus lagi selama 30 minit.

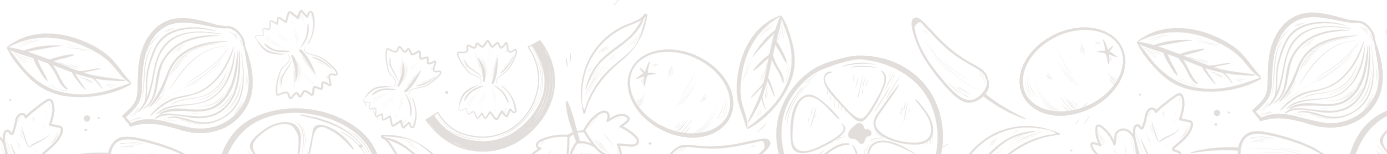


12. Sejukkan dan hidang dalam bekas yang sesuai.

## Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : \_\_\_\_\_  
 No. Kad Pengenalan : \_\_\_\_\_  
 Tingkatan : \_\_\_\_\_  
 Tarikh : \_\_\_\_\_  
 Modul : \_\_\_\_\_  
 Tugas : \_\_\_\_\_

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
<b>Mise en place</b>	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
<b>Proses</b>	1. Menyediakan adunan kek mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah penyediaan adunan kek yang betul.			
	3. Mengukus pada suhu dan masa yang betul.			
	4. Mengangkat dan menyejukkan kek dengan cara yang betul.			
<b>Hasil</b>	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
<b>Keselamatan dan Sanitasi</b>	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
<b>Cadangan Penambahbaikan</b>				
<b>Keputusan Penilaian</b>	<b>Kompeten</b>		<b>Belum Kompetensi</b>	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:



## Contoh 2: Resipi Standard Hidangan Kek (Kaedah Enjut)

## Bahulu Gulung



4 Porsi



60 minit



Sajian Kek

## Bahan

- 90 g tepung gandum
- 90 g gula kastor
- 3 biji telur
- 3 g esen vanila
- 50 g jem strawberi (dipanaskan)
- 50 g gula aising / gula kastor merah

## Peralatan Penyediaan

- \* Pengadun
- \* Mangkuk adunan
- \* Pengayak
- \* Sudu
- \* Spatula plastik
- \* Dulang pembakar
- \* Kertas minyak / *baking sheet*
- \* Skewer

## Peralatan Penyediaan

- \* Pinggan hidang



## VARIASI

Perisa bahulu gulung boleh dipelbagaikan menggunakan bahan perisa yang berbeza. Inti bahulu gulung juga boleh ditukarkan kepada inti berbeza seperti krim, coklat dan seri kaya.





## Langkah-langkah Membuat Bahulu Gulung

1.



Sediakan semua bahan mengikut sukatan resipi. Alaskan tin kek dengan kertas minyak.

2.



Pukul telur bersama-sama gula dan esen vanila sehingga kembang dan gebu.

3.



Masukkan tepung dan kaup balikkan tepung sehingga sebat. tuang dalam dulang pembakar.

4.



Ratakan dan bakar di dalam ketuhar pada suhu 170°C selama 10-15 minit.

5.



Sediakan kertas minyak dan taburkan gula aising.

6.



Angkat bahulu dan terbalikkan di atas kertas minyak. Tarik keluar kertas lapik dulang pembakar.

7.



Sapukan jem pada permukaan bahulu dan ratakan.

8.



Gulung bahulu dengan kemas. Biarkan bahulu dalam gulungan kertas.

9.



Sejukkan atas redai.

10.



Keluarkan dan potong bahulu kepada lapan bahagian. Hidang dalam pinggan yang sesuai.

## Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : \_\_\_\_\_  
 No. Kad Pengenalan : \_\_\_\_\_  
 Tingkatan : \_\_\_\_\_  
 Tarikh : \_\_\_\_\_  
 Modul : \_\_\_\_\_  
 Tugas : \_\_\_\_\_

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
<b>Mise en place</b>	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
<b>Proses</b>	1. Mematuhi peraturan dan kaedah penyediaan adunan kek yang betul.			
	2. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	3. Mengangkat dan menggulung dengan cara yang betul.			
	4. Memotong dan menghidang.			
<b>Hasil</b>	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
<b>Keselamatan dan Sanitasi</b>	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
<b>Cadangan Penambahbaikan</b>				
<b>Keputusan Penilaian</b>	<b>Kompeten</b>		<b>Belum Kompetensi</b>	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:

### Contoh 3: Resipi Standard Hidangan Kek (Kaedah Selangkah)

# Devil's Food Cake



4 Porsi



60 minit



Sajian Kek

#### Bahan

200 g tepung naik sendiri (*self-raising flour*)  
270 g gula kastor  
5 g soda bikarbonat  
5 g garam  
45 g serbuk koko  
115 g marjerin  
200 g air  
30 g susu tepung  
3 g esen vanilla  
150 g telur (2 1/2 biji)

#### Hiasan Ganache

300 g *dark chocolate*  
200 g *whipping cream*  
30 g *unsalted butter*

#### Peralatan Penyediaan

- \* Sudu
- \* Redal
- \* Spatula
- \* Pengadun
- \* Pengayak
- \* Pisau kek
- \* Kertas minyak
- \* Mangkuk adunan
- \* Papan kek 22 cm
- \* Acuan tin kek 20 cm

#### Peralatan Penyajian

- \* Pinggan hidangan

#### Cara membuat Ganache

1. Panaskan *whipping cream* dengan cara *double boiling*.
2. Masukkan coklat, kacang perlahan-lahan, dan masukkan *unsalted butter*.
3. Tuang di atas kek.





Langkah-langkah Membuat *Devil's Food Cake*

1.



Sediakan bahan mengikut sukatan resipi.

2.



Ayak tepung, soda bikarbonat, koko, susu tepung bersama.

3.



Masukkan gula kastor dan garam kemudian gaul rata.

4.



Buat lubang di tengah tepung, masukkan kuning telur, minyak jagung, esen vanilla, dan air. Kacau sebati.

5.



Putar semua bahan hingga rata.

6.



Tuang dalam tin kek.

7.



Bakar pada suhu 160°C selama 45 minit.

8.



Angkat dan sejukkan atas redai. Tuangkan *ganache*.

9.



Hidang dalam bekas yang sesuai.



### Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : \_\_\_\_\_  
 No. Kad Pengenalan : \_\_\_\_\_  
 Tingkatan : \_\_\_\_\_  
 Tarikh : \_\_\_\_\_  
 Modul : \_\_\_\_\_  
 Tugas : \_\_\_\_\_

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompeten	
<b>Mise en place</b>	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
<b>Proses</b>	1. Menyediakan adunan kek mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah menyediakan adunan kek yang betul.			
	3. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	4. Mengangkat dan menyejukkan dengan cara yang betul.			
	5. Menyediakan adunan <i>ganache</i> .			
	6. Menghias dengan <i>ganache</i> .			
<b>Hasil</b>	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
<b>Keselamatan dan Sanitasi</b>	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
<b>Cadangan Penambahbaikan</b>				
<b>Keputusan Penilaian</b>	<b>Kompeten</b>		<b>Belum Kompeten</b>	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:

### 4.7.11 Mencipta Resipi Baharu untuk Hidangan Kek

**Standard Pembelajaran:** Mencipta resipi baharu untuk hidangan kek dan hiasan kek.

#### Contoh Resipi Baharu Hidangan Kek

## Kek Labu



4 Porsi



45 minit



Sajian Kek

#### Bahan

- 150 g tepung gandum
- 3 gm serbuk penaik
- 150 g mentega
- 150 g gula kastor
- 3 biji telur
- 100 g labu (yang telah dikukus dan lecek)
- 10 g santan serbuk
- 3 g esen vanilla

#### Peralatan Penyediaan

- \* Acuan kek berukuran 20 cm
- \* Mangkuk adunan
- \* Pengadun
- \* Pengayak
- \* Camca penyukat
- \* Spatula plastik
- \* Redai
- \* Kertas minyak
- \* Skewer
- \* Berus pastrri

#### Alatan Menghidang

- \* Pinggan hidang

#### Langkah Kerja

1. Griskan acuan kek dan taburkan sedikit tepung atau alaskan dengan kertas minyak.
2. Panaskan ketuhar.
3. Timbang dan sukut semua bahan.
4. Ayak tepung bersama-sama serbuk penaik.
5. Putar gula dengan mentega sehingga kembang dan ringan.
6. Masukkan esen vanilla dan telur sedikit demi sedikit, dan putar lagi.
7. Masukkan tepung dan kaup balikkan tepung sedikit demi sedikit sehingga rata.
8. Masukkan labu lecek dan serbuk santan. Tuangkan ke dalam acuan kek.
9. Bakar di dalam ketuhar pada suhu 170°C selama 30-40 minit.
10. Sejukkan di atas redai dan peragakan kek di dalam bekas yang sesuai.



## Reka Cipta Resipi Berasaskan Hidangan Kek

### Langkah 1 Menamakan resipi

\_\_\_\_\_

### Langkah 2 Penyediaan bahan kering, bahan basah dan peralatan

Bahan Kering	Bahan Basah	Kuantiti	Peralatan

### Langkah 3 Langkah penyediaan masakan

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

### Langkah 4 Menghias dan menghidang

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Langkah 5 Penilaian

Aspek	Penilaian





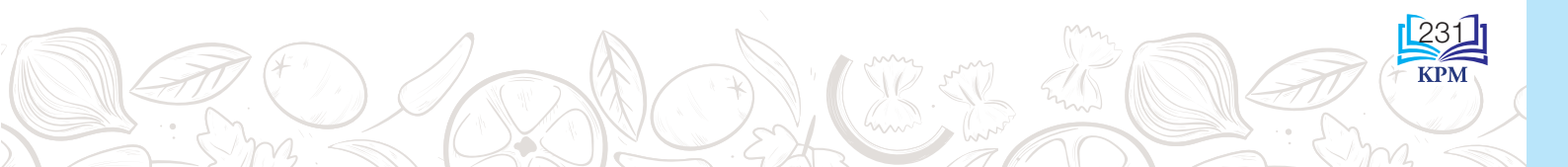
**TUGASAN 4.7**

Jawab soalan yang berikut.

1. Lengkapkan kaedah penyediaan kek di bawah.

Kaedah Penyediaan kek	Penerangan

2. Senaraikan jenis hiasan kek dan berikan resipi standard bagi setiap jenis hiasan kek.





## 4.8

## Hidangan Snek

Hidangan snek merupakan makanan ringan yang lazimnya dimakan dalam waktu yang singkat. Biasanya hidangan ini bersaiz kecil dan mudah untuk dimakan. Hidangan snek boleh dikategorikan dalam kumpulan *finger food*, *canapé* dan *hors d'oeuvres*. Hidangan snek yang sihat boleh disediakan dengan menggunakan bahan-bahan seperti ayam, udang, daging, telur, buah-buahan, dan sayur-sayuran.

### 4.8.1 Maksud Hidangan Snek

**Standard Pembelajaran:** Menyatakan maksud hidangan snek.

Snek didefinisikan sebagai makanan dan minuman ringan yang diambil di antara waktu makan utama. Snek akan mengurangkan rasa lapar dan membekalkan tenaga sebelum tiba waktu hidangan utama seterusnya.

### 4.8.2 Jenis Hidangan Snek

**Standard Pembelajaran:** Menerangkan pelbagai jenis hidangan snek.

#### 1. Konfeksioneri

- Konfeksioneri dikenali sebagai gula-gula, manisan atau makanan manis.
- Manisan dibahagikan kepada dua kategori iaitu, konfeksi roti dan konfeksi gula-gula.
- Konfeksi roti merupakan makanan yang berkaitan dengan pastri manis dan kuih-muih.
- Konfeksi gula termasuk gula-gula, manisan, gula-gula kacang, coklat, gula-gula getah dan *bubblegum*, *pastilej*, dan konfeksi lain yang dibuat terutamanya daripada gula.



#### 2. Buah-buahan

- Buah-buahan boleh dimakan segar, dijerukkan atau dikeringkan.
- Buah-buahan boleh dijadikan snek yang sihat berbanding makanan lain seperti kuih-muih atau biskut.
- Buah-buahan mengandungi serat yang tinggi untuk membantu proses pencernaan.
- Boleh dijadikan salad ringan yang mengenyangkan.
- Kaya dengan vitamin C yang diperlukan oleh tubuh.
- Buah-buahan boleh dijadikan jus atau '*smoothies*' dengan campuran pelbagai jenis buah-buahan seperti manga, nanas, pisang.



#### 3. Kekacang

- Kekacang (*legume*) adalah tumbuhan kumpulan *Fabaceae* iaitu buah atau benih tumbuhan yang dalam keadaan matang yang kering.
- Kekacang kaya dengan protein tumbuhan, karbohidrat, lemak, kalsium, ferum, dan tiamina.
- Kekacang boleh dibahagikan kepada beberapa kumpulan:
  - Beans*
  - Nuts*
  - Peas*
  - Lentil
- Kekacang mengandungi serat yang tinggi. Kekacang membantu melambatkan penyerapan gula di dalam aliran darah untuk mengawal paras gula dalam darah.





#### 4. Sandwich

- Sandwich* atau roti lapis ialah makanan yang terdiri daripada dua potong roti yang menyepit daging, sayuran, keju atau perasa makanan atau sos sehingga rasanya menjadi lebih enak.
- Pelbagai jenis inti yang boleh digunakan seperti sardin, telur, tuna, ayam, daging dan sebagainya. Nama sandwich bergantung pada isi yang digunakan seperti *egg sandwich* (sandwic isi telur), *peanut butter and jelly sandwich* (sandwic isi mentega kacang dan agar-agar).
- Sandwich* merupakan hidangan sejuk, tetapi ada juga sandwich yang dinikmati panas seperti *grilled cheese* (roti bakar isi keju).
- Pelbagai jenis roti boleh digunakan untuk membuat sandwich seperti *bread roll* dan *focaccia*.
- Permukaan roti biasanya disapu sedikit mayonis, mentega, marjerin atau minyak zaitun yang berfungsi sebagai pelekat dan penambah bau.
- Sandwich* juga dibawa sebagai makanan sewaktu beriadah.



#### 5. Biskut

- Biskut ialah sejenis kuih kering yang dibakar di dalam ketuhar sederhana panas atau suhu tinggi untuk menghasilkan biskut yang rangup dan rapuh.
- Bahan asas dalam pembuatan biskut adalah tepung, lemak dan gula.
- Biskut sesuai dihidangkan untuk minum teh, snek, sarapan, *supper*, dan jamuan ringan.



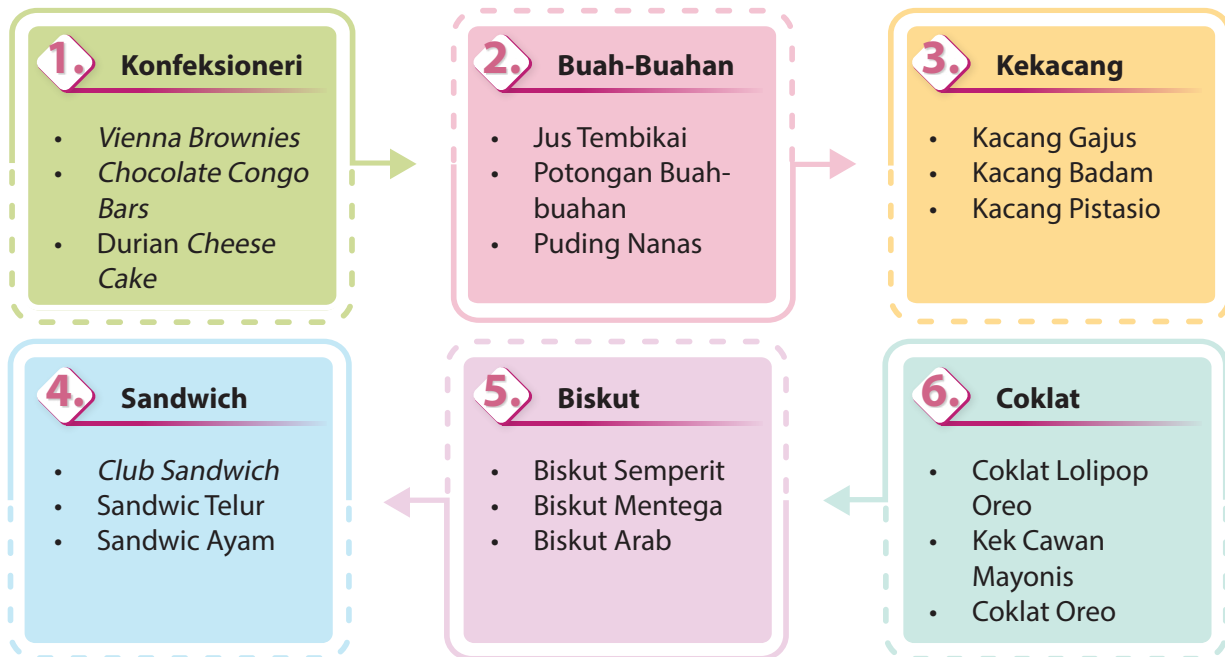
#### 6. Coklat

- Coklat ialah makanan yang diolah daripada biji koko (*Theobroma cacao*) yang diproses.
- Terdapat 2 jenis coklat iaitu yang diproses bersama susu dan yang diproses menggunakan minyak atau lemak sayuran.
- Coklat terdiri daripada coklat susu, coklat gelap, coklat putih, dan serbuk koko.
- Coklat boleh digunakan dalam resipi biskut, kek, kuih-muih, pencuci mulut, minuman dan sebagainya.
- Kini, coklat juga dijadikan sebagai hadiah atau pemberian pada hari-hari istimewa.



### 4.8.3 Merancang Menu Hidangan Snek Mengikut Jenis

**Standard Pembelajaran:** Merancang menu hidangan snek mengikut jenis.



Mise en place bagi penyediaan hidangan snek adalah seperti berikut:

Hidangan snek	Mise en Place
Buah-buahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>✿ Beli buah-buahan pada musimnya kerana lebih murah dan mudah didapati.</li> <li>✿ Pilih buah-buahan yang segar dan pejal apabila disentuh.</li> <li>✿ Cuci buah-buahan dengan cermat supaya tidak menjadi lebam.</li> <li>✿ Buah-buahan yang kecil dihidangkan bersama kulitnya atau tanpa kulit. Buah-buahan yang besar dipotong mengikut bentuk yang disukai tanpa kulit.</li> </ul>
Kekacang	<ul style="list-style-type: none"> <li>✿ Sangai atau bakar sekejap kekacang yang hendak digunakan dalam hidangan snek untuk memberikan rasa rangup.</li> <li>✿ Lebihan kekacang perlu disimpan di dalam bekas kedap udara.</li> </ul>
Biskut	<ul style="list-style-type: none"> <li>✿ Panaskan ketuhar terlebih dahulu sebelum menyediakan adunan.</li> <li>✿ Pastikan suhu dan tettingkat di dalam ketuhar pada kedudukan yang betul.</li> <li>✿ Sukat dan timbang bahan dengan tepat dan betul.</li> <li>✿ Bahan kering seperti tepung, susu tepung, soda bikarbonat, gula aising perlu diayak terlebih dahulu bertujuan untuk membuang bendasing yang berada di dalam bahan tersebut.</li> </ul>
Sandwich	<ul style="list-style-type: none"> <li>✿ Rendam terlebih dahulu semua sayuran-sayuran berdaun yang digunakan untuk hidangan sandwic. Tuskan dan lap kering sebelum digunakan.</li> <li>✿ Gunakan sayuran yang rangup dan segar.</li> <li>✿ Gunakan kombinasi warna sayur-sayuran yang berbeza.</li> </ul>
Coklat	<ul style="list-style-type: none"> <li>✿ Gunakan kaedah <i>double boiled</i> untuk mencairkan coklat.</li> <li>✿ Simpan lebihan coklat di dalam peti sejuk.</li> </ul>



### 4.8.4 - 4.8.8 Resipi Standard Hidangan Snek

**Standard Pembelajaran:** Menentukan resipi standard bagi hidangan snek.  
Melaksanakan *mise en place* bagi penyediaan hidangan snek.  
Menghasilkan hidangan snek mengikut resipi standard.  
i. Konfeksioneri    ii. Sandwich  
Menilai hasil hidangan snek mengikut kriteria penilaian.  
Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan snek berpandukan hasil penilaian.

#### Contoh 1: Resipi Standard Hidangan Snek (Konfeksioneri)

## Coklat Lolipop Oreo



15 Porsi



45 minit



Sajian Snek

#### Bahan

200 g coklat susu kompaun  
1 bungkus biskut oreo  
15 keping *edible image*  
15 batang *lolipop stick*

#### Peralatan Penyediaan

- \* Periuk
- \* Senduk
- \* Acuan lolipop
- \* Penimbang digital

#### Peralatan Penyajian

- \* Pinggan hidang





## Langkah-langkah Membuat Lolipop Oreo

1.



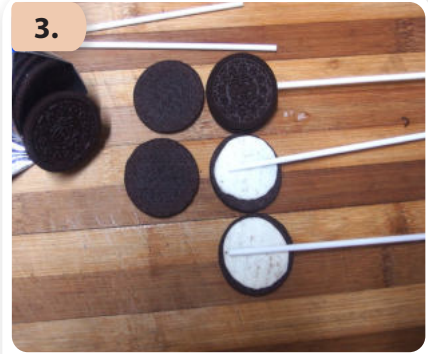
Sediakan bahan-bahan yang diperlukan mengikut sukatan resipi.

2.



Cairkan coklat dengan menggunakan kaedah *double boiled*.

3.



Buka kepingan coklat oreo. Letakkan lolipop *stick* di tengah kemudian tutup semula.

4.



Tuangkan sedikit coklat yang telah di cairkan ke dalam acuan lolipop.

5.



Kemudian letakkan oreo *stick* tadi. Tekan sedikit kemudian tuangkan coklat di atasnya.

6.



Simpan di dalam peti ais sebentar sehingga mengeras. Selepas itu, keluarkan daripada acuan.

7.



Ambil sekeping *edible image* dan letakkan coklat di atasnya (sebagai gam).

8.



Lekatkan atas coklat lolipop tadi.

9.



Coklat lolipop oreo sedia dihidangkan.

## Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : \_\_\_\_\_  
 No. Kad Pengenalan : \_\_\_\_\_  
 Tingkatan : \_\_\_\_\_  
 Tarikh : \_\_\_\_\_  
 Modul : \_\_\_\_\_  
 Tugas : \_\_\_\_\_

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompeten	
<b>Mise en place</b>	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
<b>Proses</b>	1. Mencairkan coklat dengan kaedah yang betul.			
	2. Meletakkan adunan ke dalam acuan dengan cara yang betul.			
	3. Membentuk lolipop dengan cara yang betul.			
	4. Meletakkan hiasan dengan cara yang betul.			
<b>Hasil</b>	1. Rupa yang menarik.			
	2. Rasa yang sesuai.			
	3. Tekstur yang ranggup.			
	4. Porsi yang mencukupi.			
	5. Hiasan menarik.			
<b>Keselamatan dan Sanitasi</b>	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			

## Cadangan Penambahbaikan

--

Keputusan Penilaian	Kompeten	Belum Kompeten	
Nama Guru		Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh		Tandatangan:	Tarikh:

## Contoh 2: Resipi Standard Hidangan Snek (Sandwich)

# Sandwich Telur



4 Porsi



30 minit



Sajian Snek

### Bahan

- 8 keping roti putih
- 3 biji telur ayam (direbus keras)
- 1 biji tomato
- 4 helai daun salad
- 50 g mayonis
- 5 g lada sulah
- 5 g garam
- 10 g mentega

### Peralatan Penyediaan

- ✧ Pisau
- ✧ Garpu
- ✧ Pisau roti
- ✧ Senduk kayu
- ✧ Mangkuk adunan
- ✧ Papan pemotong
- ✧ Penimbang digital

### Peralatan Penyajian

- ✧ Pinggan hidangan



### VARIASI

Roti putih boleh digantikan dengan roti gandum penuh, roti pelbagai bijirin dan roti rai.





## Langkah-langkah Membuat Sandwich Telur



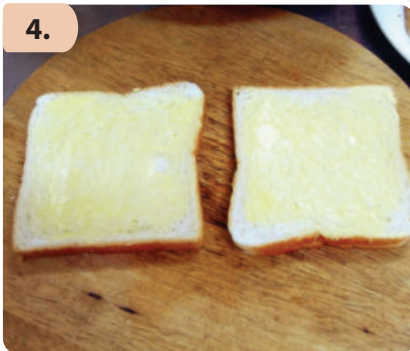
1. Sediakan bahan-bahan yang diperlukan mengikut sukatan resipi.



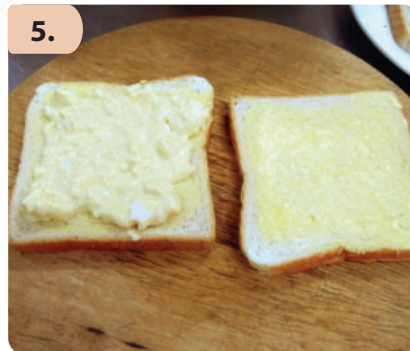
2. Kopek kulit telur dan hancurkan telur kasar menggunakan garpu.



3. Masukkan mayonis, garam dan lada sulah. Gaul rata. Ketepikan adunan.



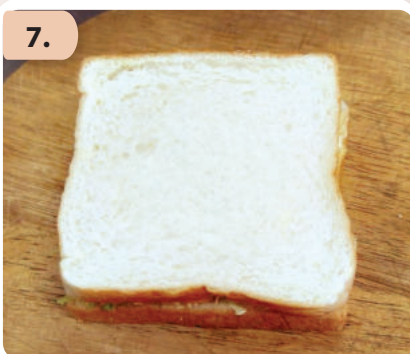
4. Sapukan mentega pada kedua-dua bahagian roti.



5. Sapukan inti telur tadi pada satu bahagian roti.



6. Kemudian letakkan tomato dan salad pada bahagian roti yang kedua.



7. Kapitkan kedua-duanya.



8. Potong bahagian tepi roti.



9. Kemudian potong sandwich kepada empat keping.



## Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : \_\_\_\_\_  
 No. Kad Pengenalan : \_\_\_\_\_  
 Tingkatan : \_\_\_\_\_  
 Tarikh : \_\_\_\_\_  
 Modul : \_\_\_\_\_  
 Tugas : \_\_\_\_\_

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
<b>Mise en place</b>	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
<b>Proses</b>	1. Merebus telur dengan betul.			
	2. Melecek telur dengan betul.			
	3. Mengaul adunan dengan sebatl.			
	4. Memperasakan inti dengan sebatl.			
	5. Memotong sandwic mengikut saiz yang sesuai.			
<b>Hasil</b>	1. Hasil yang menarik.			
	2. Rasa yang sedap.			
	3. Tekstur yang sesuai.			
	4. Porsi yang mencukupi.			
	5. Hiasan yang menarik.			
<b>Keselamatan dan Sanitasi</b>	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
<b>Cadangan Penambahbaikan</b>				
<b>Keputusan Penilaian</b>	<b>Kompeten</b>		<b>Belum Kompetensi</b>	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:

MODUL 4



### 4.8.9 Mencipta Resipi Baharu untuk Hidangan Snek

**Standard Pembelajaran:** Mencipta resipi baharu untuk hidangan snek.

#### Contoh resipi baharu hidangan snek

## Wafer Cone Muffin



4 Porsi



45 minit



Sajian Snek

#### Bahan

- 80 g mentega
- 80 g gula halus
- 2 biji telur ayam
- 175 g tepung gandum (diayak)
- 10 g serbuk penaik (diayak)
- 100 ml susu segar
- 10 ml esen vanilla
- 20 g kacang hazel (kisar halus)
- 8 biji kon wafer ais krim (yang pendek)
- 50 g *whipping cream*
- 30 g coklat urai

#### Peralatan Penyediaan

- \* Spatula
- \* Sudu makan
- \* Mesin pengadun
- \* Loyang pembakar
- \* Penimbang digital

#### Peralatan Penyajian

- \* Gelas berkaki

#### Langkah Kerja

1. Panaskan ketuhar pada suhu 175°C. Putar mentega, esen vanilla dan gula hingga putih, masukkan telur satu persatu sambil terus memutar hingga kembang.
2. Gaul rata tepung bersama kacang hazel kisar. Perlahan kelajuan, masukkan tepung tadi berselang-seli dengan susu hingga habis. Gaul rata.
3. Sudukan lebih kurang 2 camca besar adunan ke dalam kon wafer. Buat hingga siap. Bakar selama 20-25 minit. Keluarkan dari ketuhar dan biarkan sehingga sejuk.
4. Paipkan *whipping cream* atas muffin tadi dan hias dengan sedikit coklat urai.
5. Hidangkan.



## Reka Cipta Resipi Berasaskan Hidangan Snek

### Langkah 1 Menamakan resipi

\_\_\_\_\_

### Langkah 2 Penyediaan bahan kering, bahan basah dan peralatan

Bahan Kering	Bahan Basah	Kuantiti	Peralatan

### Langkah 3 Langkah penyediaan masakan

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

### Langkah 4 Menghias dan menghidang

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Langkah 5 Penilaian

Aspek	Penilaian





**TUGASAN 4.8**

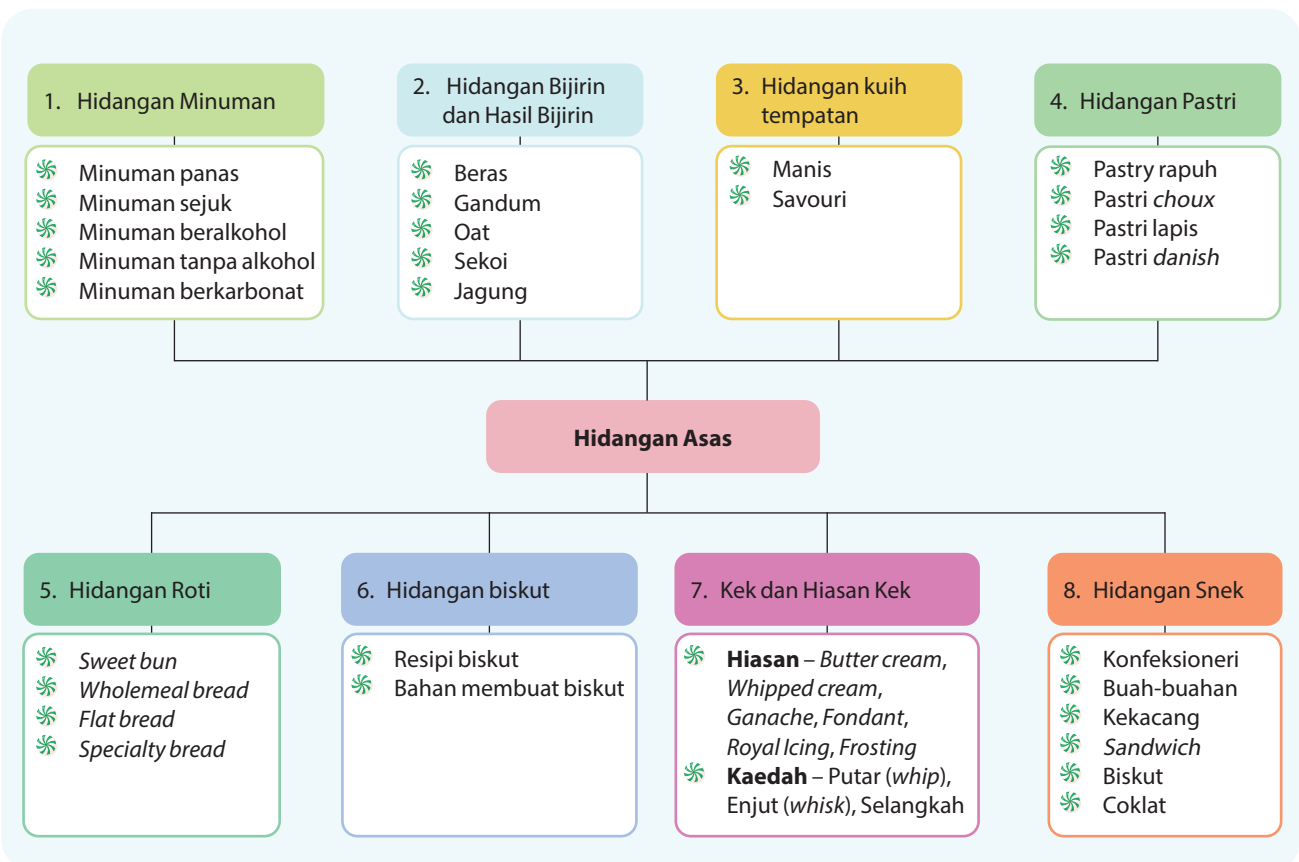
Jawab soalan yang berikut.

1. Berdasarkan resipi standard sandwich telur, sediakan resipi standard sandwich telur untuk 20 orang.
2. Senaraikan minuman yang sesuai untuk hidangan snek.
3. Lengkapkan jadual di bawah.

Bil	Snek	Cara Penyimpanan
i.	Biskut	
ii.	Sandwich	
iii.	Kek	



**RUMUSAN**







# REFLEKSI

L - Lemah  
S - Sederhana  
C - Cemerlang

Dalam modul ini, anda belajar tentang:

4.1 Hidangan Minuman	L	S	C
4.1.1 Menyatakan definisi minuman			
4.1.2 Menjelaskan kategori minuman. i. Minuman panas      ii. Minuman sejuk      iii. Minuman beralkohol iv. Minuman tanpa alkohol      v. Minuman berkarbonat			
4.1.3 Merancang menu minuman.			
4.1.4 Menentukan resipi standard minuman.			
4.1.5 Melaksana <i>mise en place</i> mengikut perancangan menu.			
4.1.6 Menghasilkan minuman berpandukan resipi standard.			
4.1.7 Menilai hasil minuman mengikut kriteria penilaian.			
4.1.8 Mencadangkan nilai tambah untuk minuman berpandukan penilaian.			
4.1.9 Mencipta resipi standard baharu bagi hidangan minuman.			
4.2 Hidangan Bijirin dan Hasil Bijirin			
4.2.1 Menerangkan jenis bijirin dan hasil bijirin.			
4.2.2 Menjelaskan bahagian utama bijirin.			
4.2.3 Mengelaskan sumber bahan asas bijirin dan hasil bijirin. i. Beras      ii. Gandum      iii. Oat      iv. Sekoi      v. Jagung			
4.2.4 Merancang menu hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.			
4.2.5 Menentukan resipi standard bagi hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.			
4.2.6 Melaksanakan <i>mise en place</i> bagi penyediaan hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.			
4.2.7 Menghasilkan hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.			
4.2.8 Menilai hasil bijirin mengikut kriteria penilaian.			
4.2.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin berpandukan penilaian.			
4.2.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan berasaskan bijirin dan hasil bijirin.			
4.3 Hidangan Kuih Tempatan			
4.3.1 Mengenal jenis kuih tempatan mengikut kategori manis dan savouri.			
4.3.2 Menjelaskan sumber bahan tempatan dalam penyediaan kuih tempatan.			
4.3.3 Menerangkan jenis bater dalam penyediaan kuih tempatan: i. Bater pekat      ii. Bater cair			
4.3.4 Merancang menu kuih tempatan.			
4.3.5 Menentukan resipi standard bagi hidangan kuih tempatan.			
4.3.6 Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan kuih tempatan.			
4.3.7 Menghasilkan hidangan kuih tempatan mengikut resipi standard.			
4.3.8 Menilai hasil kuih tempatan mengikut kriteria penilaian.			
4.3.9 Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan kuih tempatan berpandukan penilaian.			
4.3.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan kuih tempatan.			
4.4 Hidangan Pastrri			
4.4.1 Mengenal jenis pastrri.			
4.4.2 Menjelaskan fungsi bahan asas dalam penyediaan pastrri.			
4.4.3 Merancang menu hidangan pastrri.			
4.4.4 Menentukan resipi standard bagi hidangan pastrri.			
4.4.5 Melaksanakan <i>mise en place</i> bagi penyediaan pastrri.			



4.4.6	Menghasilkan hidangan pastri mengikut resipi standard. i. Pastri rapuh    ii. Pastri choux    iii. Pastri lapis    iv. Pastri <i>danish</i>			
4.4.7	Menilai hasil pastri mengikut kriteria penilaian.			
4.4.8	Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan pastri berpandukan penilaian.			
4.4.9	Mencipta resipi baharu untuk hidangan pastri.			

#### 4.5 Hidangan Roti

4.5.1	Menerangkan jenis roti.			
4.5.2	Menjelaskan fungsi bahan-bahan asas untuk membuat roti.			
4.5.3	Mengenal pasti jenis doh dan proses asas penyediaan doh roti.			
4.5.4	Merancang menu hidangan roti.			
4.5.5	Menentukan resipi standard bagi hidangan roti.			
4.5.6	Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan roti.			
4.5.7	Menghasilkan hidangan roti mengikut resipi standard. i. <i>Sweet bun</i> ii. <i>Wholemeal bread</i> iii. <i>Flat bread</i> iv. <i>Specialty bread</i>			
4.5.8	Menilai hasil roti mengikut kriteria penilaian.			
4.5.9	Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan roti berpandukan penilaian.			
4.5.10	Mencipta resipi baharu untuk hidangan roti.			

#### 4.6 Hidangan biskut

4.6.1	Menyatakan definisi biskut.			
4.6.2	Menerangkan fungsi bahan-bahan asas membuat biskut.			
4.6.3	Mengenal pasti kaedah membuat biskut.			
4.6.4	Merancang menu biskut.			
4.6.5	Menentukan resipi standard bagi biskut.			
4.6.6	Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan biskut.			
4.6.7	Menghasilkan hidangan biskut mengikut resipi standard.			
4.6.8	Menilai hasil biskut mengikut kriteria penilaian.			
4.6.9	Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan biskut berpandukan penilaian.			
4.6.10	Mencipta resipi baharu untuk hidangan biskut.			

#### 4.7 Kek dan Hiasan kek

4.7.1	Menyatakan definisi kek.			
4.7.2	Menyenaraikan pelbagai kaedah penyediaan kek.			
4.7.3	Menerangkan fungsi bahan-bahan asas dalam penyediaan kek.			
4.7.4	Mengenal pasti pelbagai jenis hiasan kek. i. <i>Butter cream</i> ii. <i>Whipped cream</i> iii. <i>Ganache</i> iv. <i>Fondant</i> v. <i>Royal icing</i> vi. <i>Frosting</i>			
4.7.5	Merancang menu kek dan hiasan kek.			
4.7.6	Menentukan resipi standard bagi kek dan hiasan kek.			
4.7.7	Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan kek dan hiasan kek.			
4.7.8	Menghasilkan hidangan kek dan hiasan kek mengikut resipi standard. i. Kek kaedah putar ( <i>whip</i> )    ii. Kek kaedah menjut ( <i>whisk</i> )    iii. Kek kaedah selangkah			
4.7.9	Menilai hidangan kek dan hiasan kek mengikut kriteria penilaian.			
4.7.10	Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan kek dan hiasan kek berpandukan penilaian.			
4.7.11	Mencipta resipi baharu untuk hidangan kek dan hiasan kek.			

#### 4.8 Hidangan Snek

4.8.1	Menyatakan maksud hidangan snek.			
4.8.2	Menerangkan pelbagai jenis hidangan snek. i. konfeksioneri    ii. buah-buahan    iii. kacang iv. sandwich    v. biskut    vi. coklat			

4.8.3	Merancang menu hidangan snek mengikut jenis.			
4.8.4	Menentukan resipi standard bagi hidangan snek.			
4.8.5	Melaksana <i>mise en place</i> bagi penyediaan hidangan snek.			
4.8.6	Menghasilkan hidangan snek mengikut resipi standard. i. konfeksioneri                      ii. sandwich			
4.8.7	Menilai hasil hidangan snek mengikut kriteria penilaian.			
4.8.8	Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan snek berpandukan hasil penilaian.			
4.8.9	Mencipta resipi baharu untuk hidangan snek			



## PENILAIAN KENDIRI

Jawab soalan yang berikut.

1. Berikan *mise en place* bagi penyediaan hidangan minuman.

2. Berikan contoh hidangan pastri yang berikut.

Pastri Rapuh	
Pastri <i>Choux</i>	
Pastri Lapis	
Pastri <i>Danish</i>	

3. Jelaskan fungsi bahan asas dalam penyediaan kek.

Tepung Gandum	Lemak	Gula	Telur

