



سرشناسه

عنوان و نام پدیدآور

مشخصات نشر

مشخصات ظاهری

شابک

وضعیت فهرست نویسی

موضوع

رده بندی کنگره

رده بندی دیویی

شماره کتابشناسی ملی

اطلاعات رکورد کتابشناسی

شناسنامه کتاب

نویسنده: یوسف مروتی

طراح: بهمن رستم وند

گرافیکست: رضا پنجعلی

قطع کتاب: بیاضی

تعداد صفحات: ۳۸

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۷۱۰۶-۲۹-۹

ناشر: انتشارات آرچا

سال و نوبت چاپ: ۱۴۰۰، چاپ اول

تیراژ: ۵۰۰

حق چاپ محفوظ است



ISBN:978-622-7106-29-9



پیشگفتار

آکادمی کیک یوسف فعالیت خود را در سال ۱۳۹۵ با هدف آموزش مهارت کیک سازی بصورت حضوری غیر حضوری در سطوح مختلف کاری توسط آقای یوسف مروتی آغاز کرد.

تاکنون هفت دوره آموزشی و بیش از ۸۰ ساعت آموزش کاربردی توسط این گروه گردآوری شده است. اولین دوره آموزشی تهیه شده، دوره کیک سازی پایه بود، این مجموعه بدون شک بهترین دوره آموزش مجازی کیک سازی است که تاکنون صدها نفر از هنرجویان حتی بدون آشنایی و مهارت اولیه توانستند با استفاده از این مجموعه فعالیت خودشان را آغاز، مهارت و هنر کیک سازی را فرا گرفته و کسب و کار خود را راه اندازی کنند.

بعد از انجام رسالت آموزش اولیه به هنرجویان، این مجموعه شروع به تهیه دوره های تکمیل کرد از جمله آنها می توان دوره شکلات کاری، دوره کیک بوتیکی، دوره دکور پیشرفته خامه، دو فوندانت پیشرفته و آموزش دکورهای به روز و مرسوم در سطح جهان با کیفیت بالا را نام برد. یکی از اصلی ترین مهارت های مورد نیاز در کیک سازی ماسوره کاری است. ماسوره کاری تزئین و زیباسازی بصری کیک نقش مهم و اساسی دارد. ایجاد خطوط مختلف هندسی، اجرا شکوفه و گل های گوناگون که اجرای آن مستلزم تمرین زیاد و به دست آوردن مهارت کار با ماسوره است.

تمرین هایی که برای ماسوره کاری در کلاس های حضوری و غیرحضوری برای هنرجویان در نظر گرفته می شود کافی نبوده و هنرجویان در ابتدای کار با مشکل اساسی روبرو می شوند. دلایل این امر هم نبود الگویی است که هنرجویان با استفاده از آن تمرین کنند.

کتاب مرجع در زمینه ماسوره کاری کتاب متدهای دکور کیک اثر "ژرف لمبت" است که توسط اساتید کیک سازی ایرانی مورد استفاده قرار می گیرد. این کتاب در سال ۱۳۳۴ منتشر شده و متأسفانه در ایران برای عموم چندان شناخته شده نیست.

جای خالی کتابی که هنرجویان با استفاده از آن هم آموزش دیده و هم تمرین کنند در ایران به شدت احساس می شد. با توجه به خلاء موجود و مشکل اساسی اکثر هنرجویانی که به تازگی شروع به فعالیت کیک سازی کرده اند، این مجموعه در جهت پاسخگویی به نیاز این دسته از افراد تهیه شده است.

مجموعه پیش رو با عنوان آموزش و تمرین ماسوره کاری (پایه) کتابی برای تمرین این مهارت می باشد. دوره پیشرفته این مجموعه نیز در آینده ای نزدیک چاپ خواهد شد.

همراه این کتاب لوح فشرده ای قرار داده شده است که مدرس بر روی نسخه ای از همین کتاب اقدام به آموزش بصورت تصویری کرده اند که کمک قابل توجهی به هنرجویان در نحوه کار با ماسوره خواهد کرد.