

قنادباشی

www.ketab.ir



نویسنده و عکاس: اعظم لاریجانی
مدیر فنی: سیاوش ذوالفقاریان
طراح گرافیک: ایمان اوچیان
ویراستار: افسانه حجتی طباطبایی
شابک: ۶-۶۹-۸۹۳۶-۶۰۰-۹۷۸
ناشر: جابرو
نوبت چاپ: اول ۱۴۰۰
شمارگان: ۲۰۰۰ نسخه

سرشناسه: لاریجانی، اعظم، ۱۳۴۵
عنوان و نام پدیدآورنده: قنادباشی / نویسنده و عکاس: اعظم لاریجانی؛

ویراستار: اعظم حجتی طباطبائی

مشخصات نشر: تهران: نشر جابیز، ۱۳۹۹.

مشخصات ظاهری: ۵۵ ص: مصورانه (رنگی).

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۹۲۶-۶۹-۶

وضعیت فهرست‌نویسی: فیپا

موضوع: شیرینی و شیرینی‌پزی

رده‌بندی کنگره: ۷۹۱

رده‌بندی دیویی: ۶۴۰/۸۵۳

شماره کتاب‌شناسی ملی: ۴۵۰۴۳۵

www.ketab.ir

مقدمه

شیرینی پزی چقدر شیرین است!

اگر عاشق شیرینی و کیک هستی، چه سگرمی جذاب‌تر از این که خودت دست به کار شوی. مواد را روی میز بچین، بعد مثل شیمی‌دان با دقت مواد را اندازه‌گیری کن، روی هم بریز، خوب کن به هم بزن. چه هیجانی بالاتر از این که آرد و شکر را بپاشی، شیر را بریزی، تخم مرغ را بشکنی و کره را بزنی. حالا در نقش یک ورزشکار ظاهر شو. خمیر را ورز بده و ورز بده و وردنه بکش. آخرش را در قالب‌ها بریز. همین‌که بوی خوش و معطر شیرینی و کیک تمام خانه را پر کرد، هنرمند درونت را بیدار کن. حالا وقت گزینن با هنرمندی توست. اینجا سفری به دنیای شیرینی‌ها می‌کنید. از انواع کاپ کیک تا شیرینی‌های بیج پیچی را به سادگی یاد می‌گیرید و ساخت ماکارون‌های زیبا و خوشمزه را دور از دسترس نمی‌یابید. در این کتاب ۴ گروه شیرینی و در هر گروه ۵ دستور تهیه معرفی شده است. این گروه‌ها عبارت‌اند از: ۱. کاپ کیک‌ها ۲. ماکارون‌ها ۳. شیرینی‌ها ۴. تارت‌ها. این ۲۰ دستور العمل گام به گام، آسان و به‌دین پیچیدگی هستند؛ به طوری که شما در پایان کار احساس می‌کنید یک فن‌د حرفه‌ای هستید چرا که همه چیزهایی را که برای پختن کیک و شیرینی لازم دارید، اینجا خواهید یافت. لازم نیست تمام دستورها را مو به مو اجرا کنی. با کمی خلاقیت می‌توانی دستور تهیه را کمی تغییر دهی. با کاپ‌کیک‌های دست‌پخت خود، دورهمی دوستانه و خانوادگی را به یاد ماندنی کنی و یا با اهدای یک جعبه از ماکارون‌های زیبا و خاص، دوستانانت را غافلگیر کنی.