

۱۳۷۲۲۵۰۰

به نام خداوند جان و خرد

مدل کیک سحر

قابل استفاده برای تمامی هنرآموزان، مربیان و شیرینی و تمام قنادان این مرز و بوم

مؤلف: محمدرضا پازوکی

www.ketab.ir

سرشناسه	پازوکی، محمد رضا، ۱۳۶۳
عنوان و نام پدیدآور	مدل کیک سحر/ قابل استفاده برای تمامی هنرآموزان، هنر کیک و شیرینی و تمام قنادان این مرز و بوم / مولف محمد رضا پازوکی.
مشخصات نشر	گرمسار: محمد رضا پازوکی، ۴۹۳۱.
مشخصات ظاهری	۱۱۱ص: مصور (بخشی رنگی).
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۰۴-۰۱۳-۸:
وضعیت فهرست نویسی	فیپا
موضوع	کیک
موضوع	کیک -- تزئین
موضوع	کیک تولد
رده بندی کنگره	TX۷۷۱: م ۴۱، ۹۴
رده بندی دیویی	۶۴۰.۸۶۵:
شماره کتابشناسی ملی	۶۸۷۰:

مدل کیک سحر

- ◀ مؤلف: محمد رضا پازوکی
- ◀ ناشر: ناشر مولف
- ◀ صفحه آرا: سمیه باقری، طرح جلد: عباس کردوانی (کانون تبلیغات هنوز)
- ◀ ویراستار: طیبه زراعتکار، حسین پازوکی
- ◀ نوبت چاپ: ۱۳۹۴
- ◀ لیتوگرافی: زاویه نور
- ◀ شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۰۴-۰۱۳-۸
- ◀ قیمت: ۵۰۰۰۰ ریال

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر محفوظ و مخصوص مولف است و هرگونه کپی برداری، زیراکس و تصویربرداری از این اثر تحت هر عنوان ممنوع می باشد مگر با اجازه مولف

سخن با خوانندگان

"جایی که زبان از سخن باز می ایستد، هنر آغاز می شود."

(نقل قول از دکتر ابولفضل مختاری در دفتر اسناد خاطرات آموزشگاه قالی بافی زرباف گرمسار)

مردم کشورمان به شادی‌ها بیش از هر چیز دیگر ارزش می‌نهند، زیرا شاد زیستن و شاد بودن را سبب سلامتی روح و جان می‌دانند. از نخستین روز پیدایش بشر هنر انسان را به تلاش و تکاپو و تلاش و تکاپو اما برجسته‌ترین توفیق انسان در پیشبرد امر تغذیه متعلق به کشف آتش و آغاز پختن جدید برای تغذیه بود و به مرور زمان تغذیه به جاذبه‌های ویژه را پیدا کرد. امروز حتی می‌توان فهمید در هریک از مواد غذایی چه مواردی و به چه اندازه وجود دارد. تغذیه به صورت یک تحول ریشه‌ای پدیدار شد و اندک اندک هنر آشپزی، کیک و شیرینی نمایان شد. کتابی را تألیف و تدوین کردم هر زمینه هنر گل به نام «مدل گل سحر» که در کتاب گل ایران لقب گرفت و بعد از کتاب «گل سحر» به این فکر افتادم کتابی را تألیف و تدوین کنم، در مورد کیک و شیرینی که در برگیرنده عکس‌های زیادی از انواع کیک عروسی و تولد باشد و اگر برای خرید کیک تولد به مغازه‌های قنادی رفته‌ام بتوانم آن کیک را سفارش دهم که خودم انداخته‌ام. از این رو به تألیف این کتاب پرداختم. اگرچه استادان و هنرمندان زیادی در زمینه هنر آشپزی در این کشور کهن صاحب سبک و سبک‌های مختلف هستند مثل استاد رزا منتظری و فهیمه نسترن و.... اما با کسب اجازه از همه اساتید و هنرمندان این اثر مختصری درباره تاریخچه کیک‌ها و دانستن‌های کیک‌هاست و نکاتی در مورد مراسم کیک بریدن و تعدادی عکس از انواع کیک‌های عروسی و تولد است بنابراین امیدوارم با چاپ این اثر کمک ناچیزی به جامعه هنرمندان آشپزی کرده باشم.

با سپاس از

محمد رضا پازوکی - دانشجوی دکترای دانشگاه تهران

فهرست

۷	فصل اول ◀ کیک عروسی
۷	تاریخچه کیک عروسی
۸	کیک عروسی در فرهنگ های گوناگون
۹	نکات مهم و مفید در پخت کیک
۱۳	نکاتی برای مراسم کیک بریدن
۴۱	طرز تهیه انواع کیک و شیرینی
۲۵	فصل دوم ◀ عکس هایی از کیک عروسی
۸۱	فصل سوم ◀ عکس هایی از کیک تولد