

آشپزی آسان
تهیه کیک (۲)



انتشارات یادنامه

سرشناسه	لعل نژاد، زهره، ۱۳۶۶ -
عنوان و نام پدیدآور	تهیه کیک (۲) نویسندگان زهره لعل نژاد، سیده مریم طباطبایی شیرازانی
مشخصات نشر	مشهد: یادنامه، ۱۳۹۵
مشخصات ظاهری	۶۴ ص، ۱۷×۱۱ س. م
ک	۲۰۰۰۰ ریال ۹۷-۹۶۸۹۸-۶۰۰-۹۷۸
وضعیت فهرست	فبا
نویس	
موضوع	کیک
موف	Cake
وع	شیرینی و شیرینی‌پزی
موضوع	Confectionery
د	لبنانی، سیده مریم، ۱۳۶۳ -
رده بندی کنگره	۹۵ ت ۷ ل / ۷۷۱ TX
رده بندی دیویی	۶۴۱/۸۶۵
شماره کتابشناسی	۴۵۱۸۹۲
ملی	

انتشارات یادنامه مرکز پژوهش و مهد تلفن ۰۹۱۵۵۲۲۸۰۱۷

- ❖ آشپزی آسان تهیه کیک
- ❖ نویسندگان: زهره لعل نژاد، سیده مریم طباطبایی شیرازانی
- ❖ نویت چاپ: اول
- ❖ سال چاپ: ۱۳۹۵
- ❖ شمارگان: ۲۰۰ جلد
- ❖ شابک: ۹-۷-۹۶۸۹۸-۶۰۰-۹۷۸
- ❖ چاپ: پرشین نوین
- ❖ قطع: جیبی

قیمت: ۲۰۰۰ تومان کلیه حقوق این اثر برای ناشر محفوظ است

فهرست مطالب

۵	مقدمه
۶	کیک ساده
۷	کیک اسفنجی
۸	کیک تخم مرغی
۸	کیک بهیه خامه کیک
۹	کیک زبیر
۱۰	کیک پتالی
۱۲	کیک لیمویی
۱۳	کیک اسفنجی ویکتوریا
۱۵	کیک میوه ای
۱۶	کیک هویج
۱۷	کیک وانیلی با سس موز
۱۸	کیک بستنی میوه ای
۱۹	کیک پرتغالی
۲۱	کیک آنناس و گردو
۲۲	کیک کنجدی
۲۳	کیک کره ای
۲۴	کیک انار
۲۶	کیک خرماو
۲۷	کیک گلابی
۲۹	کیک ارده
۳۰	کیک ماست
۳۱	کیک گردویی

۳۲	چیز کیک کارامل ۱
۳۴	چیز کیک کارامل ۲
۳۵	کیک فندق
۳۶	کیک لبو
۳۷	کیک شیفون
۳۹	کیک انگلیسی
۴۰	کیک زنجبیلی الفبا
۴۱	کیک میوه
۴۲	کیک های پروانه ای
۴۴	کیک موز
۴۵	کیک منگ
۴۶	کیک لایا
۴۷	کیک فوندانت
۵۰	کیک بانانا ف
۵۱	گلناج کیک
۵۲	مکزیکن و دینگ
۵۳	کیک زوکوتو
۵۴	کیک فلیپینی
۵۵	کیک پسته
۵۶	کیک مکزیکی
۵۷	کیک آمریکایی
۵۸	کیک چای سبز
۵۹	کیک شوکو هالیک
۶۰	کیک آناناس و تمشک
۶۱	کیک شاتوت
۶۲	کیک سیب نروژی
۶۳	کیک خرمایی با آناناس

مقدمه :

در مورد کیک ها و طبخ آنها به نکات ذیل توجه کامل داشته باشید:

درب فر را نباید باز کنیم تا موقعی که کیک درست شود. اگر سفیده تخم مرغ را با کمی قند ساییده مخلوط کنیم هرگز پخت آن نمی خوابد. اگر تخم مرغ زن برقی داشتیم به راحتی می توانیم تخم مرغ ها را هم بزنیم. کره و تخم مرغ را باید یک ساعت قبل از یخچال بیرون بیاوریم زیرا زمانی که کره در یخچال است سفت و نرم کردن آن مشکل است و تخم مرغ هم باید حرارت طبیعی را داشته باشد. کیک را نباید داغ از قالب بیرون آوریم بلکه باید در محل معمولی یعنی در اطاقی گذاشته تا خنک شود آن گاه کیک را در ظرف مناسبی برمیگردانیم، مگر بعضی از کیک ها که در دستور گفته می شود که باید فوری پس از بیرون آوردن از فر آن را برگردانیم. اگر خواستیم میوه های خشک یا کشمش در مایه بریزیم باید میوه خشک را در سینی ریخته و برای ۱۰ دقیقه در فر بگذاریم تا گرم شود سپس در آرد بغلتانیم آنگاه در مایه کیک بریزیم.