

یک نوع میکس و صد نوع کیک

مترجم: هانیه نقدی



سرشناسه	: فرانس، کریستین
عنوان و نام پدیدآور	: France. Christine
مشخصات نشر	: تهران: فروش، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۶۷ ص.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۴۹۵-۲۶۰-۶
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: One mix a hundred cakes: take 1 basic mix and make 100 different cakes. © 2016
موضوع	: کیک
موضوع	: Cake
موضوع	: آشپزی
موضوع	: Cooking
شناسه افزوده	: نقدی، هانی، ۱۳۶۹، مترجم،
رده بندی کتره	: TX۷۷۱/۴۸ ۱۳۹۷
رده بندی دیسی	: ۶۴۱/۸۶۵۳
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۱۶۸۰۱۱



یک نوع میکس و صد نوع کیک

مترجم: هانی نقدی

ناظر فنی: حدیث السادات برنی

صفحه آرا: رضا کاوه

طراح جلد: رضا کاوه

نوبت چاپ: اول - بهار ۱۳۹۷

تیراژ: ۱۰۰۰ جلد

قیمت: ۱۲۰،۰۰۰ ریال

کلیه حقوق چاپ و نشر مخصوص و محفوظ ناشر است

آدرس: میدان انقلاب، ضلع جنوب شرقی، ساختمان مترجمان، پلاک ۱۷، طبقه ۱ و طبقه ۲

مایشگاه و فروشگاه مرکزی: میدان انقلاب، روبه روی درب اصلی دانشگاه تهران، ساختمان پارسا، پلاک ۲۶ طبقه - ۱

شماره تماس: ۰۹۱۰۷۸۹۲۷۴۷ و ۰۶۶۹۳۱۶۶۹ ۰۹۳۶ ۰۶۶۴۶۰۹۳۶؛ دورنگار: ۸۹۷۸۴۵۵۸

وب سایت: www.farhooshpub.com

فهرست

۷	پیش گفتار
۱۱	فصل اول: کیک‌های مورد علاقه
۵۱	فصل دوم: کیک‌های مناسب‌تر مخصوص

پیشگفتار

حتی اگر شما آشپز حرفه‌ای هم نباشید، خبر خوب این است که کتاب کیک‌پزی خانگی خیلی زمان بر و سخت نیست. این کتاب شامل کیک‌هایی هستند که سریع میکس و آماده می‌شوند.

زیبایی این کتاب به این است که هر دستور پختی بر اساس میکس کیک‌پزی آسان است. بدان این که زندگی آشپزی برای شما آسان‌تر شود، ما بسیار سخت تلاش کرده‌ایم که هر دستور پختی کاملاً باشد و شما نیاز نداشته باشید که به دستورهای کیک‌پزی اولیه برگردید.

مواد لازم

مواد لازم برای تهیه دایره‌ایستور، کیک‌هایی که در این کتاب آمده بیشتر آنها در آشپزخانه‌ها یافت می‌شوند، مانند: میکسر، الک، پیمانه‌های آشپزی، و قاشق، و سبد فلزی و کاپ کیک.

قالب کیک‌هایی که دارای کیفیت با هستند راحت‌تر و با کیفیت‌تر پخته می‌شوند و طبعاً نتایج‌شان عالی‌تر هستند در نتیجه قالب کیک‌هایی که به شما در این کتاب معرفی می‌گردد که سال‌ها با دوام هستند و عملکرد بهتری دارند. قالب کیک‌های ساده شامل سائزهای گرد مربعی لایه‌ای تیوپی قرصی مانینی مستطیلی شکل هستند.

به دلیل این که سائز کیک‌ها بسیار متفاوت هستند، دستور پخت‌هایی که در این کتاب آمده، قالب کیک‌های را ارایه می‌دهد که سائز شان بنویسده هستند. برای پیدا کردن این قالب کیک‌ها، فقط از پیمانه‌های آشپزی برای ریختن آب در مانینه استفاده نمایید و به این نکته نیز توجه داشته باشید که چه مقدار آب برای سرف کیک مورد نیاز است، پیمانه‌ها به چه اندازه باید در مایتابه ریخته شوند.

کاسه‌هایی که برای میکس کردن استفاده می‌شوند معمولاً، ملامتی، پایی اتیلنی، و یا شیشه‌ای هستند جنس‌شان بسیار محکم و مقاوم است. پیمانه‌های اندازه‌گیری را با دقت انتخاب نمایید چون که اندازه دقیق پیمانه‌های فنجان و قاشق‌های غذا خوری کاملاً استاندارد در این کتاب ذکر شده اند.

مواد اولیه ساده

ممکن است کار کردن با میکسر الکتریکی کمی دشوار باشد ولی در صورت تمایل شما می‌توانید با یک قاشق چوبی نیز مواد لازم را میکس نمایید.

یک‌های میکس شده شامل آرد، بکینگ پودر، روغن / یا کره / خامه ماست، شربت، تخم مرغ، وانیل، انواع آردهای دیگر، شیر و آب میوه‌های مختلف هستند.

کره بهترین انتخاب برای آرد است، ولی اگر شما تمایل داشته باشید می‌تواند جایگزین مارگارین یا کره نباتی هم بشود.

چند نکته بسیار مهم برای کیک‌پزی موفق

- ❖ قبل از اینکه کیک پختن را شروع نمایید لطفاً فر را دمای مناسب قرار دهید و روشن نمایید
- ❖ سینی‌ها و فرها را قبل از کیک‌پزی با روغن چرب نمایید و برای اینکه چسبناک نشوند روی آنها ورقه روغنی بکشید.
- ❖ لطفاً پیمانه‌های اندازه‌گیری فنجان و یا قاشق‌ها را به درستی اندازه‌گیری نمایید
- ❖ وقتی کیک‌تان میکس شد، سریعاً آن را بپزید، چون بکینگ پودر وقتی در مایع حل شود سریعاً در کیک عمل می‌کند.
- ❖ لطفاً در موقع پختن کیک هیچ‌گاه در فر آن را باز نکنید - چونکه این کار باعث می‌شود دمای فر و کیک‌تان پایین بیاید و کیک‌تان فرو رفتگی پیدا کند.
- ❖ لطفاً کیک‌تان را خوب لمس نمایید و بچشید - کیک معمولاً باید خوب پف کند، بالا بیاید، و طلایی رنگ و قهوه‌ای شود و اطراف کیک‌تان باید از بغل کاملاً پف کند. کیک‌های اسفنجی معمولاً وقتی لمس می‌شوند باید خوب پف کرده باشند.
- ❖ برای اینکه کیک‌تان آسیب نبیند، بگذارید کیک‌تان ۲ الی ۳ دقیقه در ظرف کیک‌پزی بماند تا خوب شکل بگیرد و محکم شود بعد آن را از فر بیرون بیاورید و در روغن سس فلزی قرار دهید.
- ❖ لطفاً مواد اولیه کیک‌پزی را زیاد میکس نکنید چونکه این کار باعث می‌شود مخلوط‌تان خیلی سفت شود - بهتر است مخلوط‌تان را به اندازه میکس نمایید تا نرم شود.