

آشیربازی

نهمه کبک (۲)

تحقیق و تألیف:

لاله اسدزاده

مدیقه نجفی



موسسه فرهنگی انتشاراتی آفتاب گیتی

سرشناسه: اسدزاده، لاله، ۱۳۶۶
 عنوان و نام پدیدآور: آشپزباشی - تهیه کیک (۲) / گردآورنده: لاله اسدزاده، صدیقه نجفی
 مشخصات نشر: تهران: آفتاب گیتی، ۱۳۹۶
 مشخصات ظاهری: ۶۴ ص. مصور
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۸۴۶۰-۷-۸
 وضعیت فهرست نویسی: فیا
 موضوع: کیک
 موضوع: آشپزی
 موضوع: Cake
 ردیف ثبت کتابخانه: TX۷۷۱/۵۳۲۱۵۳ ۱۳۹۶
 ردیف ملی دیویی: ۶۴۱/۸۶۵۲
 شماره کتابشناسی ملی: ۴۹۲۰۰۵۸



مؤسسه بررسی و انتشاراتی آفتاب گیتی

نشر و پخش همزمان: ۱۳۹۶، ۹۱۲۳۲۲

شناسنامه کتاب

عنوان: آشپزباشی - تهیه کیک (۲)

تحقیق و تألیف: لاله اسدزاده، صدیقه نجفی

ویرایش: شورای بررسی مؤسسه انتشاراتی آفتاب گیتی

صفحه آرایشی و تنظیم: سید عباس موسوی

ناشر: مؤسسه انتشاراتی آفتاب گیتی

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۶

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ: ناجی

طراح جلد: سید عباس موسوی

قیمت: ۴۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۸۴۶۰-۷-۸

کلیه حقوق برای ناشر محفوظ است.

فهرست مطالب

۵	مقدمه
۶	کیک ساده
۷	کیک اسفنجی
۸	کیک بیستخم مرغی
۸	مرز قهوه ای کیک
۹	نرین کیک
۱۰	کیک یونانی
۱۲	کیک کلاسیک
۱۳	کیک لیمویی
۱۵	کیک اسفنجی بکتوریا
۱۶	کیک میوه ای
۱۷	کیک هویج
۱۸	کیک وانیلی با سس موز
۱۹	کیک بستنی میوه ای
۲۱	کیک پرتغالی
۲۲	کیک آناناس و گردو
۲۳	کیک کنجدی
۲۴	کیک کره ای
۲۶	کیک انار
۲۷	کیک خرمالو
۲۸	کیک کلاسیک
۲۹	کیک ارده
۳۰	کیک ماست
۳۱	کیک گردویی

۳۲	چیز کیک کارامل ۱
۳۴	چیز کیک کارامل ۲
۳۵	کیک فندق
۳۶	کیک لیمو
۳۷	کیک شیفر
۳۹	کیک انگلیسی
۴۰	کیک بیلی الفبا
۴۱	کیک میوه
۴۲	کیک پانه ای
۴۴	کیک مرکبات
۴۵	کیک منگ
۴۶	کیک لایبی ۲
۴۷	کیک فوندانت
۵۰	کیک پانانالوف
۵۱	گاناج کیک
۵۲	هکویکن و دینگ کیک
۵۳	کیک زوکوتو
۵۴	کیک فلیپینی
۵۵	کیک بسته
۵۶	کیک مکزیکی
۵۷	کیک آمریکایی
۵۸	کیک جای سبز
۵۹	کیک شوکو هالیک
۶۰	کیک اناناس و تشک
۶۱	کیک شاتوت
۶۲	کیک سیب نروژی
۶۳	کیک خرمایی با اناناس



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
پخته تخم مرغ را با کمی قند ساییده مخلوط کنیم هرگز
پف 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 آورد بلکه باید در محل معمولی یعنی در
اطاقی گذاشته تا خشک 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 پختن برداشته و در آن را
برگردانیم، اگر خواستیم میوه های خشک را با کیک در مایه
بریزیم باید میوه خشک را در سینی ریخته قدری در فر بپزیم تا
گرم شود سپس در آرد بفتانیم آنگاه در مایه کیک بریزیم