

آموزش شیرینی‌پزی

بر اساس استاندارد

شیرینی خشک (۷-۷۶/۶۷/۱/۱)

شیرینی پز بدون حر (۷-۷۶/۶۶/۱/۱)

کیک‌ساز و ترساز (۷-۷۶/۲۶/۱/۲)

مؤلف:

زهرا تارپوردی

سرشناسه : تاریخ پیدایش، زهرا، ۱۳۵۸.
 عنوان و نام پدیدآور : آموزش شیرینی‌پزی بر اساس استاندارد شیرینی ... / مؤلف: زهرا تاریخ پیدایش.
 مشخصات نشر : تهران: سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، شرکت تعاونی کارکنان، ۱۳۹۶.
 مشخصات ظاهری : ۲۹۶ ص. مصور (رنگی)
 شابک : 978-600-7397-05-3
 وضعیت فهرست‌نویسی : فیا
 موضوع : شیرینی و شیرینی‌پزی. Confectionery
 شناسه افزوده : سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور. شرکت تعاونی کارکنان
 رده‌بندی کنگره : ۱۳۹۶ TX۷۹۱/ت۲۸
 رده‌بندی دیویی : ۶۴۱/۸۵۳
 شماره کتابشناسی ملی : ۵۰۴۸۶۱۶

انتشارات تعاونی کارکنان سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۷۳۹۷-۰۵-۳

SBN: 978-600-7397-05-3

عنوان : آموزش شیرینی‌پزی
 مؤلف : زهرا تاریخ پیدایش
 با همکاری : لیدا صمیمی مقدم
 ناشر : انتشارات تعاونی کارکنان سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
 تیراژ : ۱۰۰۰
 چاپ اول : ۱۳۹۶
 لیتوگرافی : طاووس رایانه
 چاپ : نفیس نگار
 صحافی : صالحانی
 قیمت : ۲۵۰,۰۰۰ ریال

مرکز پخش : خیابان آزادی، خوش جنوبی، بین کوچه فطرت و تمدن، پلاک ۹۹۰
 تلفن : ۶۶۸۴۱۲۳۲، فکس : ۶۶۸۷۵۷۶۴
 مرکز پخش : تهران، خیابان انقلاب، بین فروردین و اردیبهشت، ساختمان ۱۳۴۸، طبقه اول،
 کتابخانه فرهنگ : تلفن : ۳۰ و ۶۶۴۹۸۹۲۹ - فکس : ۶۶۴۱۲۱۷۱

«این اثر، مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هر کس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه مؤلف (ناشر) نشر یا پخش یا عرضه کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.»

مقدمه	۱۴
پیشگفتار	۱۵
معرفی مؤلف	۱۶

فصل اول: آموزش‌های مهارتی

وسایل مورد نیاز جهت شروع کار	۱۸
شیرینی پزی به کسی است؟	۱۹
توانایی فرموله‌سازی عوامل مؤثر کار	۱۹
توانایی پیدایی از حوادث و نکات ایمنی	۲۰
توانایی تنظیم درجه حرارت	۲۱
توانایی کنترل مدت زمان پخت شیرینی	۲۲
توانایی آشنایی با مواد اولیه شیرینی پزی	۲۳
توانایی توزین مواد اولیه شیرینی پزی	۲۷
توانایی اندازه‌گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی پزی	۲۷
توانایی الک کردن مواد مصرفی در شیرینی پزی	۲۸
توانایی آسیاب کردن مواد مورد نیاز شیرینی پزی	۲۸
توانایی مخلوط کردن مواد اولیه شیرینی پزی	۲۹
توانایی عمل‌آوری خمیر در شیرینی پزی	۲۹
توانایی پهن کردن خمیر عمل آمده در شیرینی پزی	۳۰
توانایی برش خمیر عمل آمده در شیرینی پزی	۳۰
توانایی قالب‌گیری شیرینی ساده	۳۱
توانایی چیدن شیرینی ساده در فر	۳۱
توانایی آماده و مخلوط کردن زرده تخم‌مرغ با مواد افزودنی طبق فرمول	۳۲
توانایی قرار دادن سینی شیرینی در فر	۳۲
توانایی خارج کردن سینی شیرینی پخته شده از فر	۳۲
توانایی خنک کردن شیرینی پخته شده	۳۳
توانایی چیدن شیرینی در ظرف	۳۳
توانایی شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه‌ها و وسایل شیرینی پزی	۳۳
توانایی پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی در شیرینی پزی	۳۴

فصل دوم: مواد اولیه و اصلی

بخش اول: روغن‌ها و اقسام آن	۳۶
بخش دوم: اقسام آرد	۳۸
بخش سوم: شیرین‌کننده‌ها	۳۹

فصل سوم: مواد کمکی

- ۴۱ بخش اول: طعم‌دهنده‌ها
- ۴۲ بخش دوم: مواد پوک‌کننده
- ۴۴ بخش سوم: مواد غلیظ‌کننده و ژل‌کننده
- ۴۵ بخش چهارم: نگهدارنده یا مواد ضد فساد
- ۴۷ بخش پنجم: مواد تزیینی

فصل چهارم: محل شیرینی‌پزی

- ۴۹ بخش اول: ماشین‌آلات مورد نیاز شیرینی‌پزی
- ۵۱ بخش دوم: وسایل مورد نیاز شیرینی‌پزی

فصل پنجم: نکاتی درباره اندازه‌ها و نکات ایمنی کارگاه

- ۵۴ بخش اول: نکات لازم درباره کار با فر
- ۵۵ بخش دوم: اصطلاحات رایج در شیرینی‌پزی

فصل ششم: توانایی تهیه شیرینی‌های مختلف

- ۵۸ اسکار
- ۶۰ آلمانی
- ۶۲ باری پرست کوچک
- ۶۳ بیسکویت ترد گردویی
- ۶۴ بیسکویت شکری
- ۶۶ بیسکویت کره‌ای
- ۶۸ بیسکویت کرپسی
- ۶۹ بیسکویت نارگیلی
- ۷۱ بین اشتیک
- ۷۳ پایون ۱
- ۷۴ پایون ۲
- ۷۵ پادرازی
- ۷۶ تاپ تقویتی
- ۷۷ تراپفل انگلیسی
- ۷۸ ترد وینی
- ۷۹ حاج کریمی
- ۸۱ حاجی بادام
- ۸۲ چرخ‌خی
- ۸۳ دانمارکی
- ۸۵ کرم دانمارکی

۸۶		راکی رس
۸۸		رزت فندق
۹۰		رول گردویی
۹۲		رولت خرما
۹۳		سهسالار
۹۵		سوئدی
۹۶		شصتی ۱
۹۷		شصتی ۲
۹۸		شکلات آلمانی
۹۹		شکلات عسل
۱۰۰		صدفهای اموی
۱۰۱		فلورانس
۱۰۳		فنلاندی ۱
۱۰۴		فنلاندی ۲
۱۰۵		قرايه بادامي
۱۰۶		قرايه
۱۰۷		قیفی
۱۰۸		کاستر کرم
۱۰۹		خمیر کره‌ای
۱۱۰		کشمشی
۱۱۱		نان کشمشی
۱۱۲		کلمیه کرمان
۱۱۴		کلوچه خرمايي
۱۱۶		پارتي تايم کوكيز
۱۱۷		تال هاوس کوكيز
۱۱۹		کوكيز
۱۲۰		کوكيز قيفی
۱۲۱		کيك بادامي
۱۲۳		کيك خرما
۱۲۵		کيك يزدی
۱۲۷		گردو طلايي
۱۲۹		گردوئي روسی
۱۳۱		گل های بهاری
۱۳۳		گل مینا
۱۳۵		مارمالاد آلبالو
۱۳۷		مارمالاد هويج
۱۳۸		مافين

۱۴۰		مافین کشمش و گردو
۱۴۲		مغزی کره‌ای
۱۴۳		ملکه بادام
۱۴۵		ملکه بادام ۲
۱۴۷		مینی تارتلت کارما
۱۴۹		ناپلثونی
۱۵۱		نارگیلی ۱
۱۵۲		نارگیلی ۲
۱۵۳		نان بادامی
۱۵۴		نان برنجی
۱۵۵		نان برنجی سفید
۱۵۶		نان برنجی زعفرانی
۱۵۸		نان توتک
۱۵۹		نان چایی
۱۶۱		نان خرمایی کرمانشاه
۱۶۲		نان گردویی
۱۶۴		نخودچی ۱
۱۶۵		نخودچی ۲
۱۶۶		نعلی
۱۶۸		نوتلا
۱۶۹		والوان

فصل هفتم: توانایی شیرینی تر

۱۷۱		سکسون کیک
۱۷۳		کیک سیب
۱۷۴		کیک کرمدار
۱۷۶		شیرینی کرمدار
۱۷۸		پای سیب ۱
۱۸۰		پای سیب ۲
۱۸۱		پای سیب هلندی
۱۸۳		تارت ۱
۱۸۴		تارت ۲
۱۸۵		تارت با میوه خامه زده
۱۸۷		تارت نارگیلی
۱۸۹		چیز کیک
۱۹۰		خمیر پای آگوست آنوره

۱۹۱	رولت ۱
۱۹۲	رولت ۲
۱۹۳	رولت میوه
۱۹۴	رولت لقمه‌ای
۱۹۶	رویو هفت دقیقه‌ای
۱۹۷	سس ساجر ۱
۱۹۷	سس ساجر ۲
۱۹۸	نور ابریشم
۱۹۹	سس کارامل
۲۰۰	شیرینی تر
۲۰۱	کرم چیز کات
۲۰۲	کیک انگلیس
۲۰۴	کیک کشمش گرد
۲۰۵	کیک هویج
۲۰۷	کیک بادامی
۲۰۹	کیک باقلوا ۱
۲۱۱	کیک باقلوا ۲
۲۱۲	کیک باقلوا هندی
۲۱۴	کیک بستنی
۲۱۶	کیک پرتقال
۲۱۷	کیک پنیر
۲۱۹	کیک تخته‌ای
۲۲۱	کیک تولد
۲۲۳	کیک خرما
۲۲۵	کیک دورنگ
۲۲۷	کیک سیب
۲۲۹	کیک برانی
۲۳۰	کیک شیفون
۲۳۲	کیک کشمش و گردو
۲۳۴	کیک مارزپان
۲۳۵	کیک هویج و گردو
۲۳۶	گاتوست آنوره
۲۳۷	لطفه ۱
۲۳۸	لطفه ۲
۲۳۹	نان خامه‌ای

فصل هشتم: توانایی تهیه شیرینی بدون فر

۲۴۱	شکلات لوله‌ای
۲۴۲	باسلوق
۲۴۳	بامیه
۲۴۴	شربت زولبیا و بامیه
۲۴۵	برشتوک
۲۴۶	بژی برساق ۱
۲۴۷	بژی برساق ۲
۲۴۸	پیراشکی
۲۴۹	کرم پیراشکی
۲۵۰	دوناتس
۲۵۲	دوناتس یونی
۲۵۴	زولبیا
۲۵۵	ساقه عروس
۲۵۶	سوهان افشار
۲۵۸	سوهان عسلی
۲۶۰	قطاب
۲۶۱	گوش فیل
۲۶۲	میکادو
۲۶۳	پنجره‌ای
۲۶۴	لوز نارنگیلی

مقدمه

خدایا به نام تو آغاز می‌کنم که می‌دانم آغاز و انجام همه امور از توست و از پیشگاه مقدست یاری می‌طلبم که تو سرچشمه فیض و منبع لطفی؛ پروردگارا، تو نظام هستی بشر را بر اساس خانواده بنا نهادی و در قلب مادر مهر آفریدی تا شالوده خانواده توسط او قوام یابد و جامعه بشری به سوی سلامتی نشاط و سعادت دنیا و عقبی را ببرد.

من به عنوان یک کارشناس آشپزی پس از سال‌ها تجربه‌اندوزی به این نتیجه رسیدم که دانستن فن آشپزی و به کارگیری درست آن موجب نظام و استواری بنیان خانواده می‌گردد. تمنایم این است قبل از به کار بردن دستورهای کتاب بخش‌های اولیه را به دقت مطالعه کنید و مدرسین محترم در رشته‌های مدیریت خانواده و مهارت درجه ۲ فنی حرفه‌ای با استفاده از امکانات محیطی طبق ساعات تعیین شده در اسناد داده عمل نمایند.