

مهارت و آموزش شیرینی‌پزی قدسی

مؤلف: قدسیه جباری

این کتاب در گروه برنامه‌ریزی درسی صنایع غذایی

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

مورد بررسی قرار گرفته و به عنوان یک منبع آموزشی
برای استفاده کارآموزان رشته‌های:

۱- شیرینی پز درجه ۲ با کد بین المللی ۷۵-۷-۷۶/۶۵

۲- قسمتی از مهارت هنر در خانه با کد بین المللی ۸۳-۷-۹۹/۹۵

مراکز آموزشی و آموزشگاههای

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور مناسب تشخیص داده شد.

● هر گونه چاپ و تکثیر از محتویات این کتاب بدون اجازه کتبی مؤلف ممنوع است. متخلفان
به موجب قانون حمایت حقوق مؤلفان، مصنفان و هنرمندان تحت پیگرد قانونی قرار می‌گیرند.

جباری، قدسیه، ۱۳۳۰ -

مهارت و آموزش شیرینی‌پزی قدسی بر اساس آخرین استاندارد سازمان
آموزش فنی و حرفه‌ای کشور / مؤلف و نویسنده قدسیه جباری...
تهران: ناصح، ۱۳۸۳.

ژ، ۲۳۲ ص: مصور (رنگی)، جدول.

ISBN: 964-90292-7-3 ریا: ۲۴۰۰۰

عنوان دیگر: شیرینی‌پزی قدسی.

عنوان روی جلد: مهارت و آموزش شیرینی‌پزی قدسی: رشته مدیریت و
برنامه‌ریزی خانواده، هنرجویان مراکز و آموزشگاههای آزاد فنی و حرفه‌ای
... و سایر علاقمندان.

این کتاب طبق استاندارد مهارت و آموزش شیرینی‌پز درجه ۲ با کد
بین المللی ۷۵-۷-۷۶/۶۵ تنظیم شده است.
فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا.

۱. شیرینی‌پزی، الف. عنوان، ب. عنوان: شیرینی‌پزی قدسی.
ج. عنوان: مهارت و آموزش شیرینی‌پزی قدسی: رشته مدیریت و برنامه‌ریزی
خانواده، هنرجویان مراکز و آموزشگاههای آزاد فنی و حرفه‌ای ... و سایر
علاقمندان.

۶۴۱/۸۵۳

TX ۷۹۱/ج ۲م۹

۸۴-۱۵۱۶۸

کتابخانه ملی ایران

مهارت و آموزش شیرینی‌پزی قدسی

مراکز پخش:

انتشارات جنگل

● تهران

خیابان لبافی نژاد

بین خیابان ۱۲ فروردین و منیری جاوید

پلاک ۱۹۳

تلفن: ۶۶۳۸۶۱۱۵ - ۱۹

● بیرجند

زجاجی، تلفن: ۲۲۲۳۸۷۰ - ۰۵۶۱

معاذی، تلفن: ۲۲۲۰۱۷۹ - ۰۵۶۱

مؤلف: قدسیه جباری

ناشر: ناصح

نوبت چاپ: اول (۱۳۸۳)

شمارگان: ۲۱۰۰

طرح روی جلد: رضا ناصح

حروفنگاری: خورسند

لیتوگرافی: نورنگ

چاپ: امیرالمؤمنین

صحافی: فاروس ایران

شابک: ۹۶۴-۹۰۲۹۲-۷-۳

نشر ناصح

دفتر مرکزی: تهران، خیابان ستارخان، خیابان غلامی، خیابان ریسی، شماره ۵۶ تلفکس: ۳۳۲۲۸۶۶۶

پست الکترونیک: nassehpublication@yahoo.com

فهرست مطالب

۱	 مقدمه
	فصل اول
۲	 عوامل مؤثر محیط کار
۳	 اصول تشخیص عوامل مؤثر محیط کار
۳	 دستگاه همزن دستی
۳	 قلم مو
۳	 تخته و چوب نورد
۴	 خمیربر تیغه گرد
۴	 پیمانه مدرج
۴	 ترازو
۴	 بطری مدرج
۵	 صفحه آهنی نرده‌ای مشبک
۵	 کاردک آهنی
۵	 قیف خامه پاش
۵	 قالب‌های شیرینی‌پزی
۶	 نگهداری و توانایی پاک کردن و شستشو و حفاظت از قالب‌ها
۷	 پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی و تهیه آن
۷	 تهیه خلال بادام
۷	 تهیه خلال پسته
۷	 تهیه مغز گردو
۷	 دارچین
۷	 طرز تهیه آرد برنج

۸ طرز تهیه آرد نخود

۸ پوست مرکبات

فصل دوم

۹ آشنایی با مواد اولیه

۱۰ آرد

۱۰ آرد گندم

۱۰ آرد ذرت

۱۱ آرد نشاسته

۱۱ نشاسته سیبزمینی

۱۱ نشاسته ذرت

۱۱ بلغور

۱۱ برنج

۱۲ شیر

۱۲ شیر خام

۱۲ شیر خشک یا پودر شیر

۱۲ خامه

۱۲ نگهداری خامه

۱۳ خامه شیر جوشیده

۱۳ کره و مواد روغنی

۱۳ طرز استفاده از کره

۱۳ قوام دادن کره

۱۳ روغن

۱۴..... سایر مواد روغنی

۱۴..... تخم مرغ

۱۴..... انتخاب تخم مرغ

۱۴..... شکر

۱۵..... قند

۱۵..... شکر قند کریستال یا متبلور

۱۵..... پودر قند

فصل سوم

۱۶ توزین مواد اولیه شیرینی

۱۷..... توزین مواد اولیه

۱۷..... طرز اندازه گیری

۱۸..... معادل پیمانه های اندازه گیری به گرم

۱۸..... تشخیص حجم مواد

۱۹..... الک کردن مواد

۱۹..... آسیاب کردن

۲۰..... مخلوط کردن مواد اولیه

۲۲..... مخلوط کردن مواد معطر در شیرینی ها

۲۲..... مواد خوشبوکننده مایع

۲۲..... پسته و بادام

۲۲..... شکلات

۲۲..... قهوه

۲۳..... وانیل

۲۳	 دارجین
۲۳	 جایگزینی‌ها در هنگام ضرورت مواد اولیه
۲۴	 مواد شیرینی‌پزی
۲۴	 عمل آوردن خمیر شیرینی
۲۷	 پهن کردن خمیر عمل آمده
۲۸	 قالب زدن شیرینی ساده
۲۸	 نان برنجی
۲۹	 نان نخودی
۳۰	 قالب‌گیری خمیر
۳۰	 چیدن خمیر روی سینی
۳۰	 توانایی اندود کردن سطح شیرینی
۳۱	 توانایی قرار دادن سینی‌های شیرینی در فر
۳۳	 توانایی خارج کردن سینی از فر
۳۳	 توانایی خنک کردن شیرینی پخته شده با فر
۳۴	 توانایی چیدن شیرینی در ظرف
۳۴	 چیدن نانها

فصل چهارم

شیرینی‌های خشک

۳۶	 تهیه آرد برنج
۳۶	 نان برنجی (۱)
۳۸	 نان برنجی (۲)
۳۸	 نان برنجی (۳)

۳۹	نان قالبی (بیسکویت) مراحل خمیر
۳۹	نان زنجیلی (۱)
۴۰	نان زنجیلی (۲)
۴۱	نان بهشتی
۴۱	نان قرابه
۴۲	نان بیسکویت
۴۲	نان شیرینی پفکی نارگیلی
۴۳	نان شیرینی بادامی
۴۳	نان شطرنجی
۴۵	شیرینی سوئدی
۴۵	شیرینی اسکاتلندی
۴۶	بیسکویت ژول سوئدی
۴۷	حاج بادام
۴۸	ملکه بادام
۴۹	مواد درونی شیرینی
۴۹	مادلن فرانسوی
۵۰	قلب عسلی (شیرینی جفتی عسلی قلبی)
۵۱	قلب لطیف بادامی
۵۱	نان شیرینی مکا
۵۲	کرم مکا با سس قهوه و گردو
۵۳	گل سانفرانسسکو (شیرینی بدون فر)
۵۳	شیرینی مینیاتوری سیاه و سفید (دو رنگ)

- ۵۴..... نان پنجره یا خاتون پنجره (یا نان قالبی بدون فر)
- ۵۵..... دونات
- ۵۶..... شیرینی تخم مرغی
- ۵۷..... شیرینی اسکار
- ۵۸..... شیرینی هانی مون
- ۵۸..... مادرید
- ۵۹..... شیرینی کواکر
- ۶۰..... شیرینی با رویه مکا
- ۶۱..... شیرینی شکلاتی (۱) مخصوص ایام عزاداری
- ۶۲..... شیرینی شکلاتی (۲)
- ۶۲..... شیرینی کره‌ای
- ۶۳..... شیرینی گردویی
- ۶۴..... قطاب
- ۶۴..... نان کشمش مرغوب
- ۶۵..... نان کشمش
- ۶۵..... شیرینی الفبایی (برای جشن تولد کودکان)
- ۶۶..... برشتوک دو رنگ
- ۶۷..... نان نیم شکری (۱)
- ۶۷..... نان نیم شکری (۲)
- ۶۸..... شیرینی قیفی
- ۶۹..... شیرینی کاک
- ۶۹..... شیرینی مربایی

۷۰..... مواد برای تزیین وسط شیرینی

۷۰..... بیسکویت خرما

۷۱..... پفک نارگیلی (۱)

۷۲..... پفک نارگیلی (۲)

۷۲..... پفک نارگیلی (۳)

۷۳..... پفک گردویی (۱)

۷۳..... پفک گردویی (۲)

۷۴..... شیرینی ساق عروس

فصل پنجم

۷۵..... کمپوت‌ها

۷۶..... نکات لازم برای تهیه کمپوت

۷۶..... سترون کردن کمپوت‌ها و مرباها (۱)

۷۷..... کمپوت زردآلو

۷۷..... کمپوت آلو

۷۸..... کمپوت سیب

۷۸..... کمپوت گلابی، گیلان و ریواس

فصل ششم

۷۹..... شربت‌ها

۸۰..... شربت آلبیمو

۸۰..... شربت به لیمو

۸۰..... سکنجبین

۸۱..... شربت آلبالو

فصل هفتم

۸۲ مرباها و مارمالادها

- ۸۳ توضیح بیشتر درباره شکرک زدن مربا
- ۸۳ مربای انجیر
- ۸۴ مربای خلال پوست پرتقال
- ۸۵ مربای به
- ۸۵ مربای هویج
- ۸۶ مربای آلبالو
- ۸۶ مربای توت فرنگی و زرشک
- ۸۷ مربای سیب
- ۸۸ مارمالاد زردآلو
- ۸۹ مارمالاد توت فرنگی
- ۸۹ شیره کارامل
- ۹۰ شفاف کردن شیرینی‌ها
- ۹۱ فریز کردن میوه‌ها
- ۹۱ فریزر کردن به، سیب و گلابی

فصل هشتم

۹۳ دسرها و کرم‌ها

- ۹۴ ژله
- ۹۵ فروماژ قهوه
- ۹۶ کرم باواریای وانیلی
- ۹۶ اصول تهیه کرم باواریای وانیلی

۹۷	ترافل
۹۷	سوفله سیب درختی
۹۸	دسر اکروپلیس شکلاتی
۹۹	دسر کرم کارامل
۱۰۰	مستقی
۱۰۱	شله زرد
۱۰۱	پودینگ برنج (۱)
۱۰۲	کرم پودینگ وانیلی
۱۰۳	ژله نارگیلی
۱۰۴	دسر ماست
۱۰۴	بنیه سیب درختی
۱۰۵	کرم باواریای شکلات
۱۰۶	کرم پاتیسر
۱۰۷	کرم شانیلی یا فرم گرفته
۱۰۷	کرم کره یا مرینگ
۱۰۸	کرم سوفله وانیلی
۱۰۹	کرم خامه (۱)
۱۰۹	کرم خامه (۲)
۱۰۹	کرم خامه کارامل
۱۰۹	کرم شیرینی ناپلئونی
۱۱۰	کرم پرتقال
۱۱۱	کرم مکا

فصل نهم

۱۱۲

بستنی‌ها

- ۱۱۳ پارافه ناپلئون
- ۱۱۳ پارافه مکا
- ۱۱۴ دسر پلمبیر (بستنی یخی)
- ۱۱۴ میلک شیک
- ۱۱۴ شیک شیر با طعم نعناع
- ۱۱۵ بستنی کارامل
- ۱۱۵ بستنی بستنی
- ۱۱۶ بستنی لیمو ترش
- ۱۱۶ بستنی پرتقالی
- ۱۱۷ بستنی توت فرنگی

فصل دهم

۱۱۸

کیک‌ها

- ۱۱۹ نکات لازم برای تهیه کیک
- ۱۲۱ مافین‌ها ، مافین ساده
- ۱۲۲ مافین کشمش و گردو
- ۱۲۲ کیک پر معطر
- ۱۲۳ رویه خامه ساده
- ۱۲۴ رویه شکلاتی
- ۱۲۴ رویه کره‌ای
- ۱۲۵ رویه کره‌ای قهوه

۱۲۵	 رویه کره‌ای مکا
۱۲۵	 رویه شیر و شکلات
۱۲۵	 رویه ۹ دقیقه ای
۱۲۶	 کیک شیفون ساده
۱۲۷	 کیک‌های اسفنجی
۱۲۷	 کیک یزدی
۱۲۸	 کیک کشمش
	فصل یازدهم

۱۳۰ رولت‌ها

۱۳۱	 قاعده کلی برای درست کردن رولت‌ها
۱۳۱	 روش تهیه رولت پایه
۱۳۲	 زدن خامه جهت فرم گرفتن
۱۳۲	 طرز کار و آماده کردن خامه
۱۳۳	 نکات مهم
۱۳۳	 رولت یا کیک لوله‌ای ساده
۱۳۴	 رولت به صورت تنه درخت
۱۳۴	 رولت ساده
۱۳۵	 رولت برشی

فصل دوازدهم

۱۳۷ تزئین کیک

۱۳۸	 کیک تولد
۱۳۸	 کیک پرتقالی

۱۳۹ تزیین کیک پرتقالی

۱۳۹ باری برست

۱۴۰ کیک با تزیین زله

۱۴۰ کیک انگلیسی

۱۴۱ کیک لقمه‌ای یک نفره

فصل سیزدهم

۱۴۳ تارت‌ها

۱۴۴ تارت پرتقال

۱۴۵ تارت لیموترش با کرم رویال

۱۴۶ کرم لیموترش

۱۴۶ کرم رویال

۱۴۷ شیرینی تارت نارگیلی

۱۴۷ کرم تارت نارگیلی

۱۴۸ پای

فصل چهاردهم

۱۵۰ اقسام خمیرها

۱۵۱ خمیر کلمی یا خمیر هفی یا ایکلر

۱۵۲ خمیر ورقه ای نرم (فویته)

۱۵۴ خمیر تارت

۱۵۵ خمیر رولت خرما

فصل پانزدهم

۱۵۷ شکلات‌ها و سوهان‌ها



۱۵۸	شکلات سفید ترافل
۱۵۸	لوز بادام
۱۵۹	شکلات نوتلا
۱۶۰	شکلات یخچالی (رولت یخچالی)
۱۶۰	آب نبات قیچی
۱۶۱	شکلات‌های میوه‌ای
۱۶۱	مواد مارسیپان
۱۶۲	شکلات ورقه‌ای یا برگه‌ای
۱۶۲	سوهان عسلی
۱۶۳	راحت الحلقوم
۱۶۴	توت
۱۶۴	توت فرنگی
۱۶۴	سوهان کنجدی
۱۶۵	لوز نارگلی
۱۶۵	شیره شکر

فصل شانزدهم

شیرینی‌های تر ۱۶۶

۱۶۷	کیک باقلوایی
۱۶۷	شیره باقلوا
۱۶۸	شیرینی فرفره‌ای
۱۶۹	شیرینی سه گوش، عینکی و پنجه‌ای
۱۷۰	شیرینی پنجه‌ای



شیرینی عینکی ۱۷۰

شیرینی نارگلی ۱۷۰

کروآسان دانمارکی ۱۷۱

نارنجک ۱۷۲

شیرینی‌های ورقه‌ای (نان زبان)، پایون و قیفی ۱۷۳

نان خامه ای یا شیرینی قو ۱۷۴

فصل هفدهم

بهداشت و ایمنی ۱۷۶

آشنایی با وسایل ایمنی و بهداشت ۱۷۷

موجودات زنده میکروسکوپی ۱۷۷

رعایت نکات ایمنی بهداشتی در مصرف شیرینی‌ها ۱۷۸

پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی و بهداشت محیط کار ۱۷۸

بهداشت مواد غذایی ۱۷۹

سئوالات

شیرینی‌پزی ۱۸۰

سری سئوالات شیرینی‌پزی الف ۱۸۱

پاسخنامه سری الف ۱۸۹

سری سئوالات شیرینی‌پزی ب ۱۹۰

پاسخنامه سری ب ۱۹۷

مقدمه

خدایا بنام تو آغاز می‌کنم که می‌دانم آغاز و انجام همه امور از توسست و از پیشگاه مقدست یاری می‌طلبم که تو سرچشمه فیض و منبع لطفی، پروردگارا، تو نظام هستی بشر را براساس 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 راه ببرد.

من به عنوان یک معلم پس از سالها تجربه اندوزی به این نتیجه رسیدم که دانستن فن آشپزی و بکارگیری درست آن موجب نظام و استواری بنیان خانواده می‌گردد.

تمنایم این است قبل از بکار بردن دستورهای کتاب بخشهای اولیه را به دقت مطالعه کنند و مدرسین محترم در رشته های مدیریت خانواده و مهارت درجه ۲ فنی حرفه ای با استفاده از امکانات محیطی طبق ساعات تعیین شده در استانداردها عمل نمایند.

جا دارد از زحمات همسر گرامی و فرزندان عزیزم مهدی و مجید که در سختیها و مراحل چاپ کتاب مرا یاری نمودند قدردانی کنم و این کتاب را به خانواده عزیزم هدیه می‌نمایم.

قدسیه جباری