

اسپر باسی

نہمہ یک (۱)

تحقیق و تالیف:

لالہ اسدزادہ

صدیقہ نجفی



موسسہ فرهنگی انتشاراتی افتاب گیتی

سرشناسه: اسدزاده، لاله، ۱۳۶۶
 عنوان و نام پدیدآور: آشپزباشی - تهیه کیک (۱) / گردآورنده: لاله اسدزاده، صدیقه نجفی
 مشخصات نشر: تهران: آفتاب گیتی، ۱۳۹۶
 مشخصات ظاهری: ۱۰۲ ص. مصور دارد.
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۸۴۶-۰-۶-۱
 وضعیت فهرست نویسی: قیفا
 موضوع: آشپزی
 موضوع: کیک
 موضوع: تهیه کیک (۱)
 ثبت ملی کتاب: TX۷۷۷۱/۵۵۵۵۵۵
 رده کتاب: ۶۴۱/۸۶۵۳ - بوی
 شابک: ۴۹۱۸۸۳۶ ملی



مؤسسه فرهنگ انتشاراتی آفتاب گیتی

نشانی: تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۴۲۳۶۲، ۰۹۱۲

شناسنامه کتاب

عنوان: آشپزباشی - تهیه کیک (۱)

تحقیق و تألیف: لاله اسدزاده، صدیقه نجفی

ویرایش: شورای بررسی مؤسسه انتشاراتی آفتاب گیتی

صفحه آرای و تنظیم: سید عباس موسوی

ناشر: مؤسسه انتشاراتی آفتاب گیتی

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۶

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ: ناجی

طراح جلد: علی قره‌لانی

قیمت: ۸۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۸۴۶-۰-۶-۱

کلیه حقوق برای ناشر محفوظ است.

فهرست

- ۱۲ طرز تهیه خامه کیک: _____
- ۱۳ نرئین کیک: _____
- ۱۷ کیک بناده _____
- ۱۸ کیک بسفنجی _____
- ۲۰ کیک شکلاتی با خامه _____
- ۲۱ کیک شکلاتی با کرم پرتقال _____
- ۲۲ کیک بیب هان _____
- ۲۵ کیک بیب نیمو _____
- ۲۶ کیک پنیر نما مرمره _____
- ۲۷ کیک پرتقال و آکانه با شکلات و نقر _____
- ۲۹ کیک بادام زمینی _____
- ۳۰ کیک آناناس با طعم نارگیل _____
- ۳۱ کیک موکا _____
- ۳۵ کیک با آب انار _____
- ۳۶ کیک صبحانه _____
- ۳۸ کیک پسته _____
- ۳۹ کیک با نانلوف _____
- ۴۰ کیک بستنی _____
- ۴۱ کیک آمریکایی _____

- ۴۴ یک آدم نرگی
- ۴۶ یک ماست و پنیر برای ۸ نفر
- ۴۸ یک لیمو برای ۱۲ نفر
- ۵۳ کتاب یک شکلات و پنیر
- ۵۵ یک ماست و لیمو
- ۵۶ یک روز و شکلات
- ۵۸ یک
- ۶۰ یک
- ۶۲ یک شکلات رژیمی
- ۶۴ یک میوه
- ۶۵ یک لیمو
- ۶۷ یک آناناس
- ۷۱ یک وانیلی سه آرد
- ۷۲ یک دو رنگ شکلاتی
- ۷۳ یک خرمالو
- ۷۴ یک گردو و مسکافه
- ۷۶ یک پنیر با آناناس و قهوه
- ۷۸ یک خامه ای با مارمالاد
- ۸۰ یک کنجدی
- ۸۱ یک کره ای
- ۸۲ یک خرمالو و گردو

۸۲ کیک شکلاتی با کشمش

۸۵ کیک شکلاتی

۸۷ کیک خرما

۸۹ کیک پنیر

۹۱ کیک پرتقال

۹۳ کیک آبلو

۹۴ کیک شکافه

۹۶ کیک لاجی با کرم و مربا

۹۷ کیک هاست

۹۸ کیک دانست

۱۰۰ کیک شطرنجی



شیرینی پزی کاری است که هم علم است و هم هنر
در آن به کار رفته است و اگر بخواهیم نتیجه ی
مطلوب به دست بیاوریم باید سه نکته باین را کاملاً
درایت نماییم :

مواد : در انتخاب می کنیم و به کار می بریم باید
بهترین مرغوب ترین اجناس باشند. مواد و وسایل باید
به صور صحیح انتخاب شود. نوع و مقدار موادی که به
کار می رود باید طبق دستوری که داده شده انتخاب و
به کار برده شود. بهترین موادی که در شیرینی نیز
به کار برده می شوند : روغن کره یا کره یا روغن، آرد،
مایع مواد شیرینی، مواد شیر کننده روغن یا کره به
شیرینی یک مزه خوب می دهد. از این تغذی می
نماید هر نوع روغن یا کره که در دستور شیرینی داده
می شود باید همان را با دقت زیادی انتخاب کنیم زیرا
نتیجه کاملاً بستگی به انتخاب آن دارد روغن یا کره
باید از بهترین نوع یعنی نباید عطر یا بویی داشته باشد

تا بوی مواد دیگر که لازم است در شیرینی بماند از بین ببرد. البته اگر شیرینی با کره درست شده باشد واضح است که زودتر از شیرینی با روغن درست می شود حالت ماندگی پیدا می کند زیرا کره که در شیرینی است دارای دوغ است و آن دوغ که مانده می شود بزه بدی به شیرینی خواهد داد پس اگر شیرینی با کره درست شود باید زودتر آن را مصرف نمود و یا در یخچال نگهداری شود. شیرینی هایی که با روغن بسیار خوب تهیه می شود برای مدت زیادی می توان آن را نگهداری کرد.

آرد: اگر در دستور شیرینی گفته شود که از آرد نان استفاده کنید به راحتی می توان از آرد معمولی مصرف کنیم ولی اگر در دستور شیرینی به صراحت قید شود آرد سفید باید یا همان آرد سفید شیرینی را درست کنیم می دانیم که آرد معمولی از گندم درست می شود درست می شود این است که شاید برای بعضی شیرینی ها مناسب نباشد.

مواد شیرینی: اساساً مغذی و مقوی بودن شیرینی
جات همان مواد شیرینی است که در آن مصرف می
شود. مواد شیرینی از نیشکر یا چغندر به دست می
آیند. می توان از آن استفاده کرد. ولی روی هم رفته
شیرینی که در شیرینی پزی به کار برده می شوند
عباداز، شکر سفید، شکر سرخ، پودر قند، شیرینی،
عسل و یا شهد غلیظ. معمولاً شکر سرخ و شکر سفید
را می توان جای هم مصرف نمود ولی در مورد پودر
قند و شهد غلیظ این طور نیست و هر کدام که در
دستور ذکر شود همان را به کار برد.

مایع: مایعی که غالباً در شیرینی به کار برده می شود
شیر، آب و یا آب میوه می باشد. البته در مورد شیرینی
می توان از شیر خشک نیز استفاده نمود. صورتی که
طبق دستوری که برای شیر خشک نوشته شده است
باید آن را به صورت شیر کامل در پیازیم. شیرهای
غلظت را که دارای شیرینی است نمی توان به جای شیر
معمولی به کار برد.

مواد تخمیر کننده: این مواد برای داخل کردن هوا در خمیر است و بنابراین برای پف کردن شیرینی یا نان به کار برده می شوند عبارتند از: بکینگ پودر، خمیر ترش، کرم دوتارتر، ماست و جوش شیرین.

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

رَب قَرِا نباید باز کنیم تا موقعی که کیک درست شود. اگر خمیده تخم مرغ را با کمی قند ساییده مخلوط کنیم و گز به آن نمی خوابد.

اگر تخم مرغ زن رقیق استیم به راحتی می توانیم تخم مرغ ها را زخم.

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 خنک شود.

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 و یا کشمش در مایه بریزیم باید میوه خشک را در سینی ریخته قدری در فر بگذاریم تا گرم شود پس در آرد بغلتانیم آنگاه در مایه کیک بریزیم.