

اصول و مبانی

هنر قنادی

www.ketab.ir

تألیف:

زهرا دانابخش

۱۴۰۰

سرشناسه	: دانابخش، زهرا.
عنوان و نام پدیدآور	: اصول و مبانی هنر قنادی/ تألیف زهرا دانابخش.
مشخصات نشر	: تهران: مهکامه، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ۱۹۲ ص: مصور (رنگی).
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۷۲۳۹-۲۱-۸
وضعیت فهرست‌نویسی	: فیپا
موضوع	: شیرینی و شیرینی‌پزی
موضوع	: Confectionery
رده‌بندی کنگره	: TX۷۵۳
رده‌بندی دیویی	: ۶۴۱/۸۵۳
شماره کتابشناسی ملی	: ۷۶۰۹۴۴۵



انتشارات مهکامه

نام کتاب: اصول و مبانی هنر قنادی

تألیف: زهرا دانابخش

ناشر: مهکامه

ناظر چاپ: بهزاد ربیعی فراهانی

طراح جلد: محمودرضا لطیفی

لیتوگرافی: نقش

نوبت چاپ: اول / ۱۴۰۰

تیراژ: ۱۰۰ نسخه

قیمت: ۱۱۵۰۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۷۲۳۹-۲۱-۸

کلیه حقوق چاپ و نشر این کتاب مطابق با «قانون حقوق مؤلفان و مصنفان مصوب ۱۳۴۸» برای ناشر محفوظ و منحصراً متعلق به نشر مهکامه می‌باشد. لذا هر گونه استفاده از کل یا قسمتی از این کتاب (از قبیل هر نوع چاپ، فتوکپی، اسکن، عکس‌برداری، نشر الکترونیکی، هر نوع انتشار به صورت اینترنتی، سی‌دی، دی‌وی‌دی، فیلم، فایل صوتی یا تصویری و غیره) بدون اجازه کتبی از نشر مهکامه ممنوع بوده و متخلفین تحت پیگرد قانونی قرار می‌گیرند.

انتشارات مهکامه: ناشر تخصصی گردشگری و هتلداری

نشر و پخش: تهران، خیابان انقلاب، خیابان فخر رازی، نرسیده به لبافی‌نژاد، کوچه انوری، پلاک ۸، طبقه دوم

تلفن: ۶۶۹۶۱۵۰۹ - ۶۶۴۹۷۰۵۰ - ۶۶۴۸۸۲۰۳

همراه: ۰۹۱۲۳۹۷۴۰۲۱

واتساپ: ۰۹۰۳۲۶۷۴۸۴۴

www.mahkame.com

en_mahkame@yahoo.com

telegram.me/mahkamepublisher

اصلاحات و الحاقات احتمالی، در سایت انتشارات مهکامه:

پست الکترونیکی:

تلگرام:

فهرست مطالب

۹	 مقدمه
۱۱	 بخش اول: تاریخچه قنادی
۱۳	 قنادی
۱۳	 تاریخچه شیرینی در ایران معاصر
۱۴	 تاریخچه شیرینی‌پزی در اروپا
۱۵	 بیسکویت
۱۶	 تاریخچه شکلات
۱۹	 انواع شکلات
۲۰	 تاریخچه کیک (Cake)
۲۱	 تاریخچه کیک شیفون
۲۳	 مختصری از تاریخچه کیک پنیری (Cheesecake)
۲۷	 بخش دوم: شناخت مواد پایه در قنادی
۲۹	 آرد (Flour)
۳۵	 نشکر و چغندر قند
۳۸	 شکر (Sugar)
۳۹	 شیرین کننده‌ها
۴۶	 چربی (Fat)
۵۳	 تخم مرغ
۶۱	 بخش سوم: شناخت انواع مواد کاربردی در قنادی
۶۳	 بیکینگ پودر و جوش شیرین
۶۷	 خمیرمایه
۷۳	 کره تارتار



۷۵	وانیل (vanilla).....
۷۸	هل (Cardamom).....
۸۲	باترمیلک.....
۸۵	خامه ترش (Sour cream).....
۸۷	ژلاتین.....
۹۱	اکار آگار.....
۹۵	نوتلا.....
۹۹	بریلو.....
۱۰۳	شیر عسلی.....
۱۰۶	مرنگ.....
۱۱۰	کاتانش.....
۱۱۴	باتر کریم (Butter cream).....
۱۱۹	اسکان (Scone).....
۱۲۱	فوندانت (Fondant).....
۱۲۴	مارسپیان.....
۱۲۶	رویال آیسینگ (Royal icing).....
۱۳۰	رنگ‌های خوراکی.....
۱۳۳	بخش چهارم: کارامل؛ پای و تارت؛ اصطلاحات قنادی.....
۱۳۵	کارامل.....
۱۴۲	پای (Pie).....
۱۴۴	تارت.....
۱۴۷	تارتلت.....
۱۴۸	کی‌ریم باتیسیر.....
۱۴۹	برخی اصطلاحات خمیر شیرینی و نان.....
۱۵۰	برخی اصطلاحات مهم قنادی.....
۱۵۳	بخش پنجم: ابزارهای قنادی.....
۱۵۵	برخی ابزارهای مهم قنادی.....
۱۵۷	ابزارهای هم‌زدن مواد در قنادی.....

شیرینی‌پزی که در ایران به آن قنادی^۱ گفته می‌شود، یکی از هنرهای ظریف است که در عین حال یکی از حرفه‌های محبوب نیز به‌شمار می‌آید. قنادی هنری است که نیازمند شناخت کمیت و کیفیت مواد اولیه قنادی و استفاده درست از ابزار کار و شناخت برخی مفاهیم ساده فیزیک و شیمی است که در نتیجه کار، دخالت مستقیم دارد. قنادی در واقع تلفیقی از علم و هنر است، بدین معنی که در این کار هم داشتن دانش مربوط به آن ضروری است و هم سلیقه و خلاقیت شخصی نقش دارد.

امروزه هنر قنادی به حدی گسترده و تخصصی شده که در برخی مدارس و آکادمی‌های جهان به شکل حرفه‌ای تدریس می‌شود. برای این که بتوانید یک قناد حرفه‌ای باشید، باید تکنیک‌های قنادی حرفه‌ای را در کنار رسی‌های شیرینی‌پزی بلد باشید. چنین کاری در عین زحمت‌داشتن و وقت‌گذشتن، بسیار دوست‌داشتنی است و در کاهش استرس نیز بسیار تاثیر دارد. پختن کیک یا شیرینی نیاز به تمرکز داشته و در هنگام انجام فرآیند شیرینی‌پزی، بخش زیادی از ذهن شما درگیر کار می‌شود که می‌تواند در کاهش استرس تاثیر چشمگیری داشته باشد. پختن کیک‌ها، دسرهای شیرینی‌های مختلف نیاز به دقت فراوان دارد. برای این کار باید بتوانیم ذهن‌مان و حرکات دست‌هایمان را هماهنگ کنیم و در انتهای کار از طعمی که خلق کرده‌ایم، لذت ببریم. در نظر داشته باشید که شیرینی‌پزی هنر تهیه شیرینی‌هایی است که از مواد غذایی سرشار از قند و کربوهیدرات هستند. به‌طور کلی شیرینی‌جات به دو دسته گسترده تقسیم می‌شوند: شیرینی‌های آردی یا نانوائی مانند کیک‌ها و انواع شیرینی‌های مختلف و شیرینی‌های قندی شامل آب‌نبات‌ها، پُرکننده‌های شیرین، مغزهای شیرین، شکلات و آدامس. دقت کنید که شیرینی‌جات مواد مغذی کمی دارند، اما سرشار از کالری‌اند.



در این کتاب به موارد مهم هنر قنادی از قبیل شناخت مواد اولیه آن، تاثیر و جایگزینی برخی مواد بایکدیگر، روش‌های استفاده از مواد تشکیل‌دهنده کیک و شیرینی و دسر، آشنایی با شیوه‌های پخت نان و نیز آشنایی با وسایل و ابزار شیرینی‌پزی و انواع فرها پرداخته شده است. همچنین چکیده‌ای از تاریخچه شیرینی‌پزی، تاریخچه شکلات و برخی کیک‌ها ذکر شده، چرا که دانستن آن، جالب و مفید است.

این کتاب، رسی شیرینی‌ها و دسرها را شامل نمی‌شود. زیرا رسی خود مقوله مفصل دیگری است که اجرای آن، نیازمند شناخت کامل مواد اولیه قنادی، ابزارها و وسایل این کار است.

از آن جایی که قنادی یک حرفه بین‌المللی است، در این کتاب سعی شده تا جایی که مقدور است واژه‌های قنادی و واژه‌های تخصصی به زبان انگلیسی هم آورده شود. بنابراین در بخش پانویست هر صفحه، واژه‌ها و اصطلاحات قنادی به زبان انگلیسی نیز ذکر شده است.