

“ قناد خودت باش

BE YOUR OWN
CONFECTIONER

عطیه فقیهی

www.ketab.ir





BE YOUR OWN CONFECTIONER

قناد خودت باش

نویسنده: عطیه فقیهی
ناشر: سمت روشن کلمه
مدیر مسئول: یداله شهرجو
مدیر اجرایی: هانا زارعی
شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۸۱۹۶-۲۹-۹
ویراستار: هانا زارعی
صفحه آرا: زهرا عاشوری
طراح جلد: زهرا عاشوری
نوبت چاپ: اول / زمستان ۱۴۰۲
چاپ و صحافی: ایرانیا
شمارگان: ۳۰۰
قیمت: ۳۲۰/۰۰۰ تومان

بندرعباس، چهارراه فاطمیه، خیابان شریعتی شمالی، کوچه چادرن
پشت کلینیک دندانپزشکی مهرگان، ساختمان پارسا، طبقه دوم
۰۷۶۳۲۲۱۰۵۱۷ - ۰۹۱۷۳۶۵۷۰۵۰

Samtoshan@gmail.com
instagram.com/samt_roshan
www.samteroshan.com



سرشناسه:	۱۳۶۷، فقیهی، عطیه.
عنوان و نام پدیدآور:	قناد خودت باش / عطیه فقیهی.
مشخصات نشر:	بندرعباس، نشر سمت روشن کلمه، ۱۴۰۲.
مشخصات ظاهری:	۷۴ ص. ۲۲ در ۲۲ س.م.
شابک:	۹۷۸-۶۲۲-۸۱۹۶-۲۹-۹
وضعیت فهرست نویسی:	فیا
موضوع:	شیرینی و شیرینی‌پزی Confectionery کلوچه‌ها Cookies TX۷۹۱
رده بندی کنگره:	۶۴۱/۸۵۳
رده بندی دیویی:	۹۵۳۶۳۳۵
شماره کتابشناسی ملی:	فیا
اطلاعات رکورد کتابشناسی:	



حق چاپ محفوظ است

مقدمه	۹
تأثیر و نقش کیفیت مواد اولیه در شیرینی‌پزی	۱۱
ابزارها و اندازه‌گیری مواد اولیه	۱۶
کوکی بادام‌زمینی	۱۸
کوکی فندق و نوتلا	۲۰
کوکی چیزکیک اورئو	۲۲
کوکی قهوه و شکلات سفید	۲۴
کوکی لوتوس	۲۶
کوکی پسته	۲۸
کوکی شکلات و گردو	۳۰
کوکی مارشمالو دبل چاکلت	۳۲
کوکی پروتزل	۳۴
کوکی نارگیل و بادام	۳۶
کوکی گردو اسپایسی	۳۸
کوکی M & M	۴۰
کوکی دبل چاکلت	۴۲

۴۴	کوکی کرینکل شکلاتی
۴۶	کوکی ترک‌دار لیمویی
۴۸	کوکی نیویورکی
۵۰	شیرینی اسکار
۵۲	کوکی ارده و خرما
۵۴	کوکی ارده و عسل
۵۶	کراکر اسکاندیناوی
۵۸	کیک موز و شکلات
۶۰	کیک ردولوت
۶۲	پاندکیک دو رنگ
۶۴	براونی
۶۶	کیک سیب و دارچین
۶۸	کیک نوتلا
۷۰	موس شکلاتی
۷۲	موس شکلاتی بدون قند (رژیمی)



مقدمه

سلام. من عطیه هستم و فعالیتیم را در زمینه قنادی از سال ۱۳۹۵ شروع کردم. برای مدت کوتاهی مدیر یک کافه و یک رستوران بودم و بعد از آن بود که تصمیم گرفتم بیزنس خودم را شروع کنم. با سفارش گرفتن شروع کردم و در کنار آن، در دوره‌های دانشگاهی بین‌الملل شرکت کردم و توانستم مدارک مختلفی را در رشته‌های مربوط به قنادی بین‌الملل از دانشکده‌های معتبر آلیسون بگیرم. به شهرها و کشورهای مختلفی رفتم، گشتم، دیدم و تجربه کردم که بتوانم آموزش بدهم. حدود چهار سال است که دارم به صورت تخصصی و حرفه‌ای آموزش می‌دهم، هم به صورت خصوصی، هم آنلاین و هم کلاس‌های آموزشگاه‌های مختلف و زیر نظر فنی حرفه‌ای. در زمینه آموزش هر روز سعی می‌کنم خودم را به روز کنم.

شعار من این است: هنوز جا برای بهتر شدن هست.

من از صفر شروع کردم، بدون هیچ سرمایه بزرگ و یا پشتیبانی خاصی و مطمئنم تویی که این کتاب را می‌خوانی، می‌توانی با تجربیات من که بی‌کم و کاست در این کتاب در اختیار گذاشته‌ام به موفقیت برسی. تمام آموزش‌های این کتاب بارها و بارها امتحان شده. من نهایت سعی‌ام را کرده‌ام که به ساده‌ترین روش، اصول خلاقیت و طعم‌سازی را به تو یاد بدهم، کافی‌ست کتاب را کامل و بادقت بخوانی تا بتوانی یک قناد درجه یک شوی. من هم در این مسیر شیرین، کنارت هستم.

هدف از چاپ این کتاب، بالاتر بردن ارزش کیفی مواد غذایی مصرفی و جایگزینی محصولات باکیفیت خانگی با شیرینی‌جات کارخانه‌ای است و تمامی رسی‌ها جوری طراحی شده که بدون دردسر و سریع آماده‌سازی شوند. هدف دوم از چاپ کتاب، اشتغال‌زایی بیزنس‌های خانگی است. در این کتاب، تمام رسی‌ها مطمئن و بدون خطاست، پس به راحتی می‌توانید با آنها به درآمد برسید.

در این کتاب، نه مواد اولیه عجیب و غیر قابل دسترس گفته شده، نه آموزش‌های نصفه نیمه و هول هولکی، بلکه خیلی دوستانه حاصل تجربیات خودم را در اختیار گذاشته‌ام. امیدوارم این کتاب برای‌ت مفید و پر از خیر و برکت باشد.

کامتان شیرین

www.ketab.ir