

شیرینی لحظه ها با مهربانو

تألیف:

روشنک تقایی چوکامی



استدات پرتا قلم



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

میرشناسه : بقایی، روشنگر، ۱۳۵۸-
عنوان و نام پدیدآور : شیرینی لحظه‌ها با مهربانو/تألیف روشنگر بقایی چوکامی.
مشخصات نشر : تهران: پرتا قلم، ۱۴۰۳.
مشخصات ظاهری : ۲۷ص. ۲۱/۵×۱۲/۵؛ س.م.
شابک : ۹۷۸-۶۲۲-۵۳۴۵-۳۶-۲
وضعیت فهرست نویسی : فیا
پنداشت : Roshanak Baghaee. The sweetness of the :
moments by mehrbanoo.
موضوع : کیک
Cake
شیرینی و شیرینی‌پزی
Confectionery
رده بندی کنگره : ۷۷۱TX
رده بندی دیویی : ۸۶۵۳/۶۴۱
شماره کتابشناسی ملی : ۹۶۲۰۴۵۴
اطلاعات رکورد : فیا
کتابشناسی



انتشارات پرتاقلم

۷۷۸۱۷۲۱۶ - ۰۹۲۲۶۷۸۶۲۳۹

www.partaghalam.ir

partaghalam@gmail.com

شیرینی لحظه‌ها با مهربانو
نویسنده: روشنگر بقایی چوکامی

چاپ و صحافی: زرانت

چاپ اول ۱۴۰۳

تیراژ ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۶۵۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۵۳۴۵-۳۶-۲

کلیه حقوق چاپ و نشر برای انتشارات محفوظ است.

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۴.....	پیشگفتار
۷.....	اصول و مواد اولیه پخت کیک
۱۰.....	دستور پخت کیک وانیلی
۱۲.....	دستور پخت کیک عصرانه
۱۴.....	دستور پخت کیک قهوه
۱۶.....	دستور پخت کیک شکلاتی
۱۸.....	دستور پخت کیک سیب و دارچین
۲۰.....	دستور پخت کیک هویج و گردو
۲۲.....	دستور پخت کیک هل و گلاب
۲۴.....	دستور پخت کیک پرتقالی
۲۶.....	دستور پخت پنکیک
۲۸.....	دستور پخت کیک کدو حلوایی
۳۰.....	دستور پخت دونات
۳۲.....	دستور تهیه خمیر پیتزا
۳۳.....	دستور پخت نان بربری فانتزی
۳۵.....	دستور پخت نان شیرمال
۳۷.....	دستور پخت نان فانتزی
۳۹.....	دستور پخت کیک اسفنجی وانیلی
۴۱.....	فرم دادن خامه قنادی
۴۲.....	دستور پخت حلوای ستی زعفرانی
۴۳.....	دستور چیز کیک یخچالی
۴۵.....	دستور پخت فرنی با شیر خرما
۴۶.....	مشکلات رایج در پخت کیک

شیرینی اولین بار در رم باستان و قرون وسطی تهیه شد و در آن از تخم مرغ و مغزیجات چرخ شده استفاده می شد. در قرن ۱۵ میلادی نوعی شیرینی به نام پنکیک با آرد، تخم مرغ و شیر پخته شد که در مهمانی ها استفاده می شد. در قرن های ۱۸ و ۱۹ میلادی با افزودن شکر و پودر کاکائو به خمیر و برشته شدن آن در تنور سبب پیدایش اولین نوع بیسکوئیت در جهان شد. انواع کیک و کیک تولد در قرن ۱۹ میلادی پدید آمد. بهر اوست بدانید که شیرینی پزی در آسیا قدمتی طولانی تر از اروپا دارد. در گذشته انواع محصولات قنادی در تنور یا روی هیزم آماده می شد. در گذشته برای پخت کیک از تخم مرغ استفاده می شد، اما به مرور بکینگ پودر توانست جایگاه ویژه ای در دنیای جذاب شیرینی پزی پیدا کند. تاریخچه شیرینی پزی در ایران باستان به نوعی کیک به نام لایوش برمیگردد. ایرانیان باستان از آرد جو نیم کوب شده به همراه میوه و شیر، انواع نان و شیرینیهای خوشمزه تهیه می کردند.

منشا پخت کیک به اروپا برمی گردد. اروپایی ها در پخت کیک از چهار ماده اصلی آرد، تخم مرغ، شکر و کره استفاده می کردند. با گذشت زمان از موادی مثل نشاسته، روغن، میوه، شیر و آبمیوه و بکینگ پودر استفاده کردند. تاریخچه شیرینی پزی در فرهنگ غذایی ایران

معاصر قدمتی طولانی دارد. پختن شیرینی به مناسبت های مختلف از جمله تولد و عروسی و مراسم ختم گرفته تا مهمانی و دورهمی و حتی یک مهمانی دوستانه عصرگاهی جایگاه ویژه ای دارد. هر منطقه از ایران شیرینی خاص خود را دارد که به عنوان سوغات آن منطقه شناخته می شود.

هدف از نوشتن این کتاب انتقال تجربیات و دستور پخت انواع کیک و شیرینی به شما دوستان عزیز می باشد. مطالبی که در این کتاب می خوانید کاملاً تجربه شخصی است و تمام دستورات آزمون و خطا شده اند. اما قصه ی مهربانو از کجا شروع شده! من (مهربانو) سال ها پیش به دستور پخت کیک داشتم که از دوستم گرفته بودم و فقط از روی اون کیک میختم بدون کم و کاست، چون به اون دستور پخت اعتماد داشتم و میدونستم کیکم خراب نمیشه. به سال روز تولدم خیلی اتفاقی به ذهنم رسید که برای خودم کیک خامه ای درست کنم، همون کیک و پختن و به خامه قنادی معمولی گرفتم و اولین کیک خامه ای رو برای تولد خودم درست کردم. برای اولین بار رضایت بخش بود. همین کیک ساده شد جرقه ای برای شروع کار شیرینی پزی مهربانو. احساس کردم این کار و دوست دارم و بهم احساس آرامش میده. یادگیری رو از فضای مجازی شروع کردم. از منابع معتبر تو فضای مجازی کلی نکته یاد گرفتم و همه رو امتحان کردم. به جاهایی هم ناموفق بودم ولی ناامید نشدم و ادامه دادم.

تقریباً اصول اولیه پخت کیک خامه ای رو خودم با تجربه کردن و تکرار و تمرین یاد گرفتم و حتی سفارش هم می گرفتم. به مدت گذشت و تو به سری کلاس های تکمیلی هم شرکت کردم تا بتونم سطح کیفی کارم و بالا ببرم. تو این کتاب قصد دارم اصول اولیه و پایه پخت کیک و دستور پخت کیک های عصرانه رو با شما به اشتراک بذارم. شاید با خودتون بگین با به جستجوی ساده میشه همه این دستورات و پیدا کرد، اما مهمترین عامل پخت به کیک خوب با بافت عالی اندازه گیری درست مواد اولیه ست که تو این دستورات کاملاً رعایت شده. امیدوارم که مطالب این کتاب برای شما عزیزان مفید باشه.

روشنک بقائی چوکامی

بهار ۱۴۰۳