

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

استاندارد شیرینی پزی درجه دو

مؤلف:

مهری اسفندیار نژاد

اسفندیار نژاد، مهری

استاندارد شیرینی پزی درجه دو/مؤلف مهری اسفندیار نژاد. —

تهران: علوم معروف، ۱۳۸۵.

۱۹۲ ص: جدول.

ISBN 964-96452-7-6: ۳۰۰۰ ریال.

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا.

کتاب حاضر بر طبق استاندارد درجه دو آموزشگاه های آزاد فنی و حرفه ای کشور می باشد.

۱. شیرینی پزی، ۲. شیرینی پزی — آزمونها و تمرینها (متوسط).

الف.عنوان.

۶۴۱/۸۵۳

هالف هالف / TX ۷۹۱

۸۵-۱۰۵۷۲ م

کتابخانه ملی ایران



استاندارد شیرینی پزی درجه دو

☒ مؤلف: مهری اسفندیار نژاد

☒ ناشر: علوم معروف ☒ ناشر همکار: انتشارات طاهریان ☒ چاپ اول: ۱۳۸۵

☒ تیراژ: ۳۰۰۰ جلد ☒ حروفچینی و صفحه آرایی: فاطمه اسفندیار نژاد

☒ عکاس: مسلم سلطان احمدی ☒ ناظر چاپ: حمید کاظمی ☒ قیمت: ۳۰۰۰ تومان

ISBN: 964-96452-7-6

شابک: ۹۶۴-۹۶۴۵۲-۷-۶

مراکز پخش:

تهران، خیابان آزادی، تقاطع بهبودی، روبروی وزارت کار، پلاک ۴۴، تلفن: ۶۶۸۸۶۴۶۶-۶۶۸۷۵۵۶۵

تهران، خیابان انقلاب، خیابان روانمهر، بین فروردین و فخر رازی، پلاک ۱۶۹، تلفن: ۶۶۹۷۴۱۳۰-۶۶۴۹۲۷۳۳

سیرجان، بلوار دکتر صادقی، کوچه جنب پاساژ کندو، آموزشگاه گلچین، تلفن: ۹۱۳۳۴۷۵۰۹۹۲-۲۲۲۷۸۶۷

فصل اول: پیشگفتار

۱۳	پیشگفتار
۱۴	وسایل مورد نیاز جهت شروع کار:
۱۵	شیرینی پز درجه دو چه کسی است؟
۱۶	توانایی فیزیولوژیکی عوامل موثر کار
۱۶	توانایی و پیشگیری از حوادث و نکات ایمنی
۱۷	توانایی تنظیم درجه حرارت فر
۱۸	توانایی کنترل مدت زمان پخت شیرینی
۱۸	توانایی آشنایی با مواد اولیه شیرینی پزی
۲۲	توانایی توزین مواد اولیه شیرینی پزی
۲۲	توانایی اندازه گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی پزی
۲۳	توانایی الک نمودن مواد مصرفی در شیرینی پزی
۲۳	توانایی آسیاب نمودن مواد مورد نیاز شیرینی پزی
۲۳	توانایی مخلوط نمودن مواد اولیه شیرینی پزی
۲۴	توانایی عمل آوردن خمیر در شیرینی پزی
۲۴	توانایی پهن نمودن خمیر عمل آمده در شیرینی پزی
۲۵	توانایی برش خمیر عمل آمده در شیرینی پزی
۲۵	توانایی قالبگیری شیرینی ساده
۲۵	توانایی چیدن شیرینی ساده در سینی فر
۲۶	توانایی آماده و مخلوط نمودن زرده تخم مرغ با مواد افزودنی طبق فرمول
۲۶	توانایی قرار دادن سینی شیرینی در فر
۲۶	توانایی خارج نمودن سینی شیرینی پخته شده از فر
۲۷	توانایی شستشو سرویس و نگهداری دستگاهها و وسایل شیرینی
۲۸	توانایی پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی در شیرینی پزی
	فصل دوم: توانایی تهیه شیرینی خشک
۳۰	شیرینی خشک دورنگ
۳۱	شیرینی نخودچی
۳۲	شیرینی برنجی
۳۳	شیرینی نارنگیلی
۳۴	ساق عروس
۳۵	میکادو
۳۶	نان پنجره ای
۳۷	سوندی

۳۸.....	قطاب.....
۳۹.....	نان چای.....
۳۰.....	شیرینی اسکاتلندی.....
۳۱.....	شیرینی گوش فیل.....
۳۲.....	باقلا.....
۳۳.....	برشتوک.....
۳۴.....	شیرینی بادامی.....
۳۵.....	نان کشمش.....
۳۶.....	بیسکویت شکری.....
۳۷.....	دونات.....
۳۸.....	شیرینی مربایی.....
۳۹.....	خرده شکلات.....
۴۰.....	پفک.....
۴۱.....	فصل سوم: توانایی تهیه کیک
۴۲.....	کیک دورنگ.....
۴۳.....	کیک خرما و گردو.....
۴۴.....	کیک یزدی.....
۴۵.....	کیک شیفون پرتقال و نارگیل.....
۴۶.....	مافین گردویی.....
۴۷.....	کیک سیب با سس کارامل.....
۴۸.....	کیک گردویی با روکش مرنک.....
۴۹.....	کیک پرتغالی.....
۵۰.....	فصل چهارم: توانایی تهیه شیرینی تر
۵۱.....	لطفه.....
۵۲.....	تارت میوه و خامه.....
۵۳.....	رولت خامه ای.....
۵۴.....	نان خامه ای.....
۵۵.....	کیک تر با خامه میوه و ژله.....
۵۶.....	فصل پنجم: توانایی تهیه زولبیا و بامیه
۵۷.....	زولبیا.....
۵۸.....	بامیه.....
۵۹.....	طرز تهیه شربت زولبیا و بامیه.....

فصل ششم: توانایی تهیه شیرینی گل محمدی

۷۲ شیرینی گل محمدی.....

فصل هفتم: توانایی تهیه شکلات

۷۸ شکلات مغز دار.....

۷۹ شکلات نوتلا.....

۸۰ راحت الحلقوم.....

۸۱ سوهان عسلی.....

۸۲ مارش مالا.....

۸۳ لوز نارگیل.....

۸۴ شکلات نارگیلی با روکش شکلات.....

۸۵ شکلات سوئیسی.....

۸۶ تافی.....

فصل هشتم: توانایی تهیه دسر

۸۸ بستنی وانیلی.....

۸۹ دسر مکا با سس گردو و قهوه.....

۹۰ پودینگ برنج.....

۹۱ موس شکلات.....

۹۲ دسر ماست.....

۹۳ شیر برنج.....

۹۴ فروماژ قهوه.....

۹۵ پای پاره.....

۹۶ پلمبیر.....

۹۷ کرم کارامل.....

۹۸ کرم ژله.....

۹۹ کرم پرتقال.....

۱۰۰ کرم موز یا هلو.....

۱۰۱ کرم با واریای وانیلی و کاکائویی.....

۱۰۲ حلوائی آرد گندم.....

۱۰۳ پودینگ و ترایفل.....

۱۰۴ ترایفل.....

فصل نهم: توانایی تهیه کمپوت، مربا و مارمالاد

۱۰۶ کمپوت سیب.....

۱۰۷ کمپوت کیلاس.....

۱۰۸	کمپوت هلو
۱۰۹	کمپوت زردآلو
۱۱۰	مریای پوست پرتقال
۱۱۱	مریای آلبالو
۱۱۲	مریای سیب
۱۱۳	مارمالاد زرد آلو
۱۱۳	مارمالاد توت فرنگی
۱۱۵	مارمالاد کیوی
	فصل دهم: توانایی تهیه کرم
۱۱۸	کرم پاتیسیر
۱۱۹	کرم شکلاتی
۱۲۰	کرم وانیلی
۱۲۱	کرم پرتقال
	فصل یازدهم: توانایی فریز کردن میوه
۱۲۳	توانایی فریز کردن میوه
	فصل دوازدهم: شیرینی هدیه
۱۲۶	مسطقی
۱۲۷	کلمپه
۱۲۸	کماج سن
۱۲۹	ملکه بادام
۱۳۰	باقلا هندی
۱۳۱	فصل سیزدهم: سئوالات
۱۷۵	فصل چهاردهم: ضمیمه رنگی

تقدیمی با عشق به ستارگان درفشان زندگی اه

پدر و مادر عزیزه

پیشگفتار

انسان زیبایی را دوست دارد و همیشه در جستجوی زیبایی است. یکی از ویژگی های بارز یک کدبانوی خانه دار توانایی وی در تزئین میز پذیرایی از مهمان می باشد. پذیرایی از مهمان بیانگر سلیقه بانوی منزل است. بنابراین بدون تردید هنر آشپزی و شیرینی پزی بهترین ویژگی هر بانوی ایرانی می باشد و نزد بانوان ایرانی ارزش زیادی دارد. هر بانوی ایرانی می کوشد تا این هنرها را به بهترین نحو ممکن انجام دهد. اما از آنجاییکه امروزه اکثر بانوان ایرانی کارهای خارج از منزل را انجام می دهند وقت زیادی برای فراگیری این هنرها در خارج از منزل ندارند. بنابراین بر آن شدم تا کتاب شیرینی پزی بر طبق استاندارد درجه دو که در آموزشگاههای آزاد فنی و حرفه ای کل کشور تدریس می شوند را جمع آوری نمایم. امیدوارم بانوان ایرانی و کارآموزان آموزشگاهها با استفاده از مطالب این کتاب کیک و شیرینی های زیبا و خوشمزه ای را برای مراسم شادی و جشنهای خانگی تهیه نموده و لحظه های شیرین زندگی را شیرین تر و خاطره انگیز تر نمایند. با آرزوی اینکه این خدمت ناچیز مورد قبول خانواده های ایرانی واقع گردد.