

باسمه تعالی

کیک ساز و تر ساز

بر اساس استاندارد سازمان فنی و حرفه ای کشور

تألیف: اشرف کسرایان فر

مریم حلاجی

سرشناسه : کسراثیان فر ، اشرف -
 عنوان و نام پدیدآور : کیک یز و ترساز / اگردآوری اشرف کسراثیان فر، مریم حلاجی
 مشخصات نشر : مشهد: امیدمهر، ۱۳۹۱.
 مشخصات ظاهری : ۸۴ ص. مصور (رنگی)
 شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۱۵۴-۱۴۲-۱ / ۴۵۰۰۰ ریال
 وضعیت فهرست نویسی : فیبا
 موضوع : شیرینی‌پزی
 موضوع : کیک
 شناسه افزوده : حلاجی، مریم -
 رده بندی کنگره : /TX۹۷۹۱۳۶۵
 رده بندی دیویی : ۸۵۳/۶۴۱

نام کتاب: کیک ساز و تر ساز
 تألیف : اشرف کسراثیان فر، مریم حلاجی
 ناشر: امید مهر
 صفحه آرای: / اشرف کسراثیان فر / ۹۱۵۱۰۶۷۳۸۱

سال چاپ: ۱۳۹۱

چاپ: اول

شمارگان: ۲۰۰۰

قیمت: ۴۵۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۱۵۴-۱۴۲-۱

* تمامی حقوق مادی و معنوی اثر برای ناشر محفوظ است *

مشهد:، ص. پ: ۳۳۳-۹۱۷۵۵

تلفن و دورنگار: ۸۷۸۶۳۱۴ (۰۵۱۱) - همراه: ۰۹۱۵۱۷۱۰۳۶۰



انتشارات امید مهر

فهرست

عنوان	صفحه
خامه	۴۲
خمیر فوندانت	۴۵
خمیر مارسپان	۴۶
تزئین با شکلات	۴۶
انواع کرم	۴۷
فصل پنجم: توانایی تهیه انواع کیک و شیرینی تر	۴۹
پاند کیک	۵۰
کیک اسفنجی	۵۱
کیک پر (فاش)	۵۲
مرنگ	۵۳
کیک گردو و خرما	۵۴
کیک ژله ای	۵۵
کیک سیب با سس کارامل	۵۶
کیک مکزیکی	۵۷
کرم رو یال	۵۸
کرم گاناش	۵۸
کاپ کیک	۵۹
مافین	۶۰
کیک پنیر	۶۱
کیک باقلوا	۶۳
پای سبزی	۶۴
کیک شمرنجی	۶۶
کرم پائیسیر	۶۷
کیک بستنی	۶۸
کیک پرتقال	۶۹
کرم پرتقال	۶۹
لطیفه	۷۰
نان خامه ای	۷۱
تارت	۷۲
کرم وانیلی	۷۳
خمیر فوندانت	۷۴
کیک شیفون	۷۵
خمیر مارسپان	۷۶
رولت	۷۷
کیک ژله ای برشی	۷۸
شیرینی تر برشی	۷۹
منابع و مآخذ	۸۰

عنوان	صفحه
مقدمه	۴
فصل اول: توانایی در به کار گیری نکات ایمنی و ...	۵
شرایط مناسب محیط کار	۶
شناسایی جعبه کمک های اول	۷
حوادث شغلی و اصول پیشگیری از بروز آن	۸
برق گرفتگی	۸
سوختگی	۹
زخم ها	۹
آتش سوزی	۱۰
نشت گاز	۱۰
فصل دوم: توانایی شناخت ابزار و کار با آن ها	۱۲
توانایی شستشوی مواد و وسایل قنادی	۱۲
فر و انواع آن	۱۴
ابزار توزین مواد اولیه	۱۵
کیک الک و آسیاب	۱۶
مخلوط کننده ها	۱۷
قالب کیک	۱۸
ابزار تزئین کیک	۲۰
فصل سوم: توانایی شناسایی مواد اولیه ...	۲۱
گندم	۲۲
تخم مرغ	۲۵
شیرین کننده ها	۲۷
چربی ها و روغن ها	۲۹
مایعات	۳۱
طعم دهنده ها	۳۳
حجیم کننده ها	۳۴
تغلیظ کننده ها	۳۵
اصطلاحات	۳۵
فصل چهارم: تهیه، تزئین و نگهداری کیک	۳۷
آشنایی با انواع کیک	۳۸
در تهیه کیک اسفنجی این نکات را باید رعایت کرد	۳۹
علل خراب شدن کیک اسفنجی	۳۹
نکات مهم در تهیه کیک	۴۱
آماده سازی قالب	۴۲
توانایی تزئین کیک	۴۳

مقدمه :

به نام خدا

شیرینی ، علاوه بر شیرین کردن کام شما در مجالس مختلف می تواند به محفل گرم‌تان زیبایی بیشتری بخشیده و آن را در یادها جاویدان کند.

در زمینه آموزش فنی شیرینی پزی و تهیه کیک تا کنون کتاب های زیادی به رشته تحریر درآمده است . اما هیچ یک از کتب جوابگوی خواسته هرجوین بر اساس استاندارد کیک ساز و ترساز نبوده است . به همین دلیل بر آن شدیم که با عنایات خداوند متعال برای اولین بار کتاب کیک ساز و ترساز طبق استاندارد سازمان فنی و حرفه ای به زبانی ساده و مصور بصورت گام به گام به نوآموزان و علاقمندان این هنر ارائه نمائیم .

از آنجایی که این مجموعه یک نوآوری در ارائه تفهیم مطالب بوده است ، الزاماً عاری از خطا نبوده ، لذا از کلیه همکاران و استادان این هنر می خواهیم که از رهنمودهای خویش ما را بهره مند سازند.

مؤلفین :

اشرف کسرائیان فر

مریم حلاجی