

بسم الله الرحمن الرحيم

پیش مقدمه:

گروه صنعتی کیتروگاز در سال ۱۳۹۶ با هدف ساخت انواع تجهیزات صنعتی آشپزخانه و انواع فرهای صنعتی و نیمه صنعتی جهت تامین نیازهای داخلی و حضور در بازارهای جهانی تحت شماره ۹۹۵۱۶/۲۰۱ در وزارت صنایع و معادن مازندران به ثبت رسید.

در طی این مدت به علت کیفیت خوب در طراحی و زیبایی ظاهری محصولات شرکت از توجه خاص در بین هموطنان برخوردار بوده است تا جایی که در تمام شهرهای ایران دستگاه های فرقنادی گروه صنعتی کیتروگاز مورد استفاده قرار میگیرد.

کیتروگاز همواره برای این باور بوده که بایستوانه نیروی کار متخصص و اتکا به اعتبار کسب نموده در بازار به موازات آن استفاده از برترین تکنولوژی های روز دنیا به صورت حرفه ای در نقش یک مشاور و همراه برای شما مشتری عزیز ظاهر گردد.

مقدمه: تقریباً بیشتر افراد اهل خوردن شیرینی و کیک و بیسکویت هستند.

احتمالاً بیسکویت نخستین بار به صورت خیلی اتفاقی در رم باستان توسط رومیان تولید شده است در قرون وسطی استفاده از تخم مرغ و مغزهای چرخ شده در بیسکویت هارایج شد.

با کاربرد تخم مرغ در فرمولاسیون بیسکویت کمک زیادی به تردتر شدن بیسکویت صورت گرفت در قرن نوزدهم با حلول انقلاب صنعتی تولیدانبوه کیک و بیسکویت وژله آغاز شد.

در همان زمان بسیاری از کیک های جدید و امروزی اختراع شدند و در قرن نوزدهم مردم شروع به خوردن کیک تولد کردند.

پای دونات هم از قرن نوزدهم به شیرینی فروشی هاباز شد.

شیرینی پزی در اروپا قدمت کمتر از آسیا دارد. قرن هابعد از آسیا پای عسل به اروپا باز شد و شکر دیرتر از عسل وارد عرصه صنایع غذایی و شیرینی پزی اروپا شد.

انواع کیک راهم اروپایی ها وارد صنعت شیرینی پزی کردند. اگرچه به عقیده باستان شناسان نخستین کیک ها به دوره باستان ر می گردد اما نخستین کیک اسفنجی در قرن ۱۸ میلادی پخته شد و در ابتدا برای پف کردن کیک فقط از تخم مرغ استفاده می کردند. در سال ۱۸۵۰ بیکنینگ پودر برای پف کردن کیک وارد صنعت شیرینی پزی شد.

شاید برایتان جالب باشد که بدانید ریشه نخستین شیرینی ها به ایران باستان برمی گردد اگر بخواهیم در مورد شیرین پزی در ایران باستان صحبت کنیم به یک نوع به نام (لاویش) می رسیم.

در دوران هخامنش (جو) مهم ترین ماده غذایی در پید غذای مرد مبود که به طرق مختلف از ان استفاده می کردند غذای اصلی مردم در دوران هخامنشی علاوه بر گوشت و نان و سایر غذاهای معمول شامل انواع شیرینی و کلوچه بود.

جالب است بدانید که ایرانیان باستان زنبور عسل پرورش می دادند و انجیر و خرما هم جز برنامه غذایی مردم و البته از جمله مواد اساسی برای پختن انواع شیرینی بودند.

خوزستانی ها انواع کلوچه سنتی را با شکرو شیر می پزند معمولاً لایه های مختلف ان با خرما پر می شود.

حلو انجودی و رنگینک خوزستانی هم با خرما و آرد تفت داده شده با کره یا روغن حیوانی و پودر دارچین مشهور است.

در تاریخچه شیرینی پزی در ایران معاصر یزد قدمت طولانی دارد یزدی ها استاد پخت قطاب-کیک یزدی- باقلوا- پشمک یزدی و حاجی بادام و... هستند

کرمانشاهی ها شیرینی کاک -نان برنجی و نان خرمایی را به بهترین و خوشمزه ترین شکل ممکن درست می کنند نان برنجی از جمله قدیمی ترین شیرینی ها در این منطقه است.

اهالی لرستان بر ساق (ورساق یا بسراق) درست می کنند.

نوقا- لوز- قرا بیه- اریس و رشته ختایی در تبریز بسیار مشهور اند و شهرت جهانی دارند.

شیرینی لطیفه محبوب ترین و مشهورترین شیرینی در شهرستان نکا استان مازندران است.

نان کوهی ترد و خوشمزه:

روغن.....۲۵۰ گرم	تخم مرغ.....۱ عدد
پودر قند.....۳ قاشق سرپر	آرد.....۵ لیوان
نمک.....مقداری	آب ولرم.....نصف لیوان فرانسوی
بیکنینگ پودر..۱ قاشق غذاخوری	درجه فر.....۱۸۰ درجه

اول روغن+آب+تخم مرغ+پودر قند بامیکسر روی درجه ۱ زده شود تا کرمی شود.

آرد و نمک و بیکنینگ پودر آخر کار کم کم اضافه شود تا خمیر شکل بگیرد.

نکته*خمیر این نان شبیه خمیر آبدنودن نرم است.

آبدندان خانگی:

اردبرنج.....۵۰۰ گرم	پودر قند.....۱۵۰ گرم
آرد گندم.....۳۰ گرم	تخم مرغ.....۱ عدد
کره.....۳۰۰ گرم	هل.....۱ قاشق چایخوری

اول کره+پودر قند+تخم مرغ+هل با دستگاه زده شود تا سفید شود. حدوداً ۱۰ دقیقه.

حالا کم کم آرد را اضافه می کنیم تا خمیر شکل بگیرد.

نکته*آبدنودن فرسرد میخواهد یعنی دمای پایین حدود ۵۰ درجه با فن خاموش.

ساق عروس خانگی:

کره.....۵۰ گرم پودر هل..۱قاشق چای خوری

پودر قند.....۱۰۰ گرم آرد.....۱ کیلو گرم

کره+پودر قند و هل زده شود تا کرمی و پوک شود.

آرد را کم کم اضافه کنید بعضی مواقع کل آرد استفاده نمی شود بستگی به کیفیت آرد دارد.

بعد از پخت در پودر قند و هل بغلطانید.

نکته*درجه فر ۱۶۰ درجه و فن خاموش

آغوزکنا یا کناک سنتی و خانگی:

کره.....۵۰ گرم گردو خرد شده.....۲ لیوان

تخم مرغ.....۳ عدد زعفران.....مقداری

پودر قند.....۱ لیوان سر پر بیکینگ پودر.....۱ قاشق چایخوری

آرد گندم.....۱ لیوان واتک یا رازیانه یا زنیان.....۳ قاشق چایخوری

اول کره + تخم مرغ + پودر قند زده شود تا کرمی شود.

زعفران + بیکینگ پودر + آرد کم کم اضافه شود در آخر گردوی خرد شده میریزیم.

بادست گرد می کنیم و روی کار میتونیم مهر بزنیم.

نکته*دمای فر ۱۹۰ درجه و فن خاموش

قطاب ترد و عالی:

کره به دمای محیط رسیده.....۵۰ گرم
پودر قند.....۲۵۰ گرم
آب.....۳/۴ لیوان
نکته* دمای فر ۱۸۰ درجه با فن خاموش
کره+پودر قند+هل+آب زده شود تا پوک و کرمی شود.
حالا آرد را کم اضافه می کنیم تا خمیر آماده شود.

کیک یزدی:

شکر.....۹۵۰ گرم
تخم مرغ.....۱۵ عدد
جوش شیرین.....۱ قاشق چایخوری
نمک میوه.....۱ قاشق چایخوری
بیکینگ پودر.....۱ قاشق غذاخوری
نکته* دمای فر ۲۲۰ درجه
شکر+تخم مرغ+جوش+نمک+و شربت بار با دستگاه میکس درنده ۲ به مدت ۱۰ دقیقه زده شود. حالا روی دنده ۱ گذاشته و آب و نصف روغن مایع را اضافه کنید و در حد مخلوط شدن بزنید.
حالا آرد و بیکینگ پودر را کم کم اضافه کرده در آخر روغن باقی مانده را اضافه کرده و ۲ دقیقه می زنیم تا خمیر صاف شود.
۱۰۰ عدد قالب کیک میوه ای

نان شیرمال عالی:

آرد.....۱/۲۰۰ کیلوگرم	روغن.....۲۰۰ گرم
شکر.....۳۰۰ گرم	نمک.....مقداری
تخم مرغ.....۳ عدد	بهبوددهنده.....۱ قاشق
شیرولرم.....۱/۵ لیوان	وانیل و گلاب.....مقداری
خمیر مایع.....۴۰ گرم	
نکته*دمای ۲۱۰ درجه به مدت ۸ تا ۱۰ دقیقه	

۱/۴ لیوان آب گرم + ۱ قاشق شکر + خمیرمایع مخلوط کرده تا آماده شود حالا همه مواد را باهم مخلوط کرده و ورز داده تا آماده شود.

نان محلی و سنتی مازندران:

شیرولرم.....۴ کیلوگرم	آرد.....۶ کیلوگرم
تخم مرغ.....۷ عدد	بیکینگ پودر.....۱ قاشق غذاخوری
ماست.....۵۰۰ گرم	خمیرمایع.....۴ قاشق غذاخوری
کره.....۵۰۰ گرم	شکر.....۱ کیلوالی ۱۳۰۰
نکته*دمای فر ۲۰۰ الی ۲۱۰ درجه	

خمیر مایع و ۱ قاشق شکر و مقداری شیر را مخلوط کرده و خمیرمایع را عمل می اوریم.

شیر + تخم مرغ + ماست + کره + زده شود حالا مواد خمیرمایع مخلوط شود و ارد را اضافه و ورز میدهم تا خمیر آماده شود.

کیک خانگی:

تخم مرغ.....۵ عدد	روغن مایع.....۱ لیوان
شکر.....۲ لیوان	آرد.....۴ لیوان
ماست.....۲ لیوان	جوش شیرین.....۱ قاشق غذاخوری

نکته* دمای فر ۱۸۰ درجه به مدت ۳۵ الی ۴۰ درجه

تخم مرغ و شکر زده شود بعد از کرمی و پوک شدن ماست و روغن مایع اضافه کرده مخلوط شود حالا ارد و جوش شیرین را اضافه کرده و مواد را مالدست.

کیک شیفون:

تخم مرغ.....۶ عدد	بیکنینگ پودر.....۱ قاشق غذاخوری
شکر.....۱/۵ لیوان	روغن.....۳/۴ لیوان

کل مواد را مخلوط کرده زیر ۱ دقیقه با دنده ۲ زده شود حالا بالیسک دورگیری کرده و ۵ دقیقه با دنده ۳ میزنیم .

آبدندان قنادی:

روغن.....۱/۸۰۰ کیلوگرم	آرد.....۳ کیلوگرم
پودر شکر.....۱/۸۰۰ کیلوگرم	روغن مایع...۱۵۰ الی ۲۰۰ گرم

کیک اسفنجی:

تخم مرغ ۵ عدد
شکر ۱/۵ لیوان
روغن ۳/۴ لیوان
بیکینگ پودر ۱ قاشق غذاخوری
آرد ۲ لیوان
گلاب ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ + شکر با هم زن ۱۰ دقیقه زده شود حالا روغن و گلاب اضافه شود و کی زده شود.

همزن را کنار گذاشته و آرد را کم اضافه کرده و به یک جهت بالیسک هم میزنیم.

نکته * دمای فر ۱۸۰ درجه به مدت ۴۵ دقیقه

کیک هل و کنجد:

آرد ۲ پیمانه
هل و وانیل نصف قاشق مرباخوری
ماست ۲/۳ پیمانه
شکر ۱ و ۱/۳ پیمانه
تخم مرغ ۳ عدد
روغن ۲/۳ پیمانه
کنجد ۳ الی ۴ قاشق غذاخوری
بیکینگ پودر ۲ قاشق مرباخوری

تخم مرغ + شکر + هل و وانیل + روغن + ماست زده شود در آخر آرد و بیکینگ پودر اضافه می‌کنیم.

قالب را چرب کرده به همه ی قسمت های قالب کنجد می‌پاشیم و مایع کیک آماده شده را درون قالب می‌ریزیم.

نکته * دمای فر ۱۸۰ درجه به مدت ۴۵ دقیقه

شیرینی نخودچی:

آرد نخود.....۵۰ گرم	آرد سفید.....۵۰ گرم
پودر هل.....۱ قاشق غذاخوری	پودر قند.....۱۷۰ گرم
روغن جامد و حیوانی.....۱۸۰ گرم	زعفران.....مقداری

پودر قند+روغن جامد و حیوانی باهم زده شود تا پوک و کرمی شود.

حالا مواد خشک را الک کرده اضافه میکنیم حالا زعفران ریخته در صورت نیاز کمی روغن میریزیم.

نکته* دمای فر ۱۶۰ درجه به مدت ۳۰ دقیقه.

نان افطاری:

تخم مرغ.....۱۰ عدد	نمک.....۱ قاشق چایخوری
روغن مایع.....۷۰۰ گرم	آب لیمو.....۱ استکان کوچک
شکر.....۷۰۰ گرم	خامه زده شده.....۵۰ گرم
آرد.....۳ کیلوگرم	خمیر مایع.....تابستان ۵۰ گرم زمستان ۷۰ گرم

نصف روغن مایع را کنار گذاشته و همه مواد را درون میکسر ریخته و میزنیم.

حالا آرد ریخته و مابقی روغن را اضافه می کنیم.

خمیر ما آماده ست این خمیر همان پایه نان سوخاری است.

نکته دمای فر ۲۱۰ درجه و چک میکنیم.

کلوچه معروف فومن:

آرد.....۴ کیلوگرم	شکر.....۶۰۰ گرم
روغن مایع.....۱/۲۰۰ کیلوگرم	آب.....۱/۲۰۰ کیلوگرم
خمیر مایع.....۲ قاشق غذاخوری	بیکنگ پودر.....۱ قاشق غذاخوری
نمک.....مقداری	وانیل.....مقداری

ابتدا خمیر مایع و مقداری شکر و آب ولرم با هم مخلوط کرده و ۱۰ دقیقه استراحت می دهیم.
حالا آرد + روغن + شکر + آب را با هم مخلوط کرده و داخل میکسر میریزیم در آخر مایع خمیر آماده شده را اضافه می کنیم. خمیر را میزنیم تا آماده شود. وقتی به دست نچسبد حاضر است.
روی خمیر را می پوشانیم و استراحت می دهیم.

مغزی کلوچه فومن:

آرد.....۱ کیلوگرم	شکر.....۵۰۰ گرم
روغن.....۵۰۰ گرم	زنجبیل و دارچین هر کدام.....۲ قاشق غذاخوری
گردوی خرد شده.....۲۰۰ گرم	

همه ی مواد را با هم مخلوط کرده و کل مواد را با دست به شکل توپک درآورده و کنار می گذاریم.
از خمیر آماده شده چونه بر میداریم و باورنده باز می کنیم مواد را درونش گذاشته و باورنده صاف میکنیم و مهر می کنیم .

حتما بعد از مهر زدن با چاقو به صورت ضربه ای چندجارا پاره کرده تا کلوچه پف نکند.

رومال: زرده تخم مرغ + مقداری زعفران و باسیاه دانه تزیین می کنیم.

نکته* دمای فر ۲۲۰ الی ۲۳۰ درجه باید مواظب کلوچه ها بود تا نسوزد.

شیرینی بهشتی:

روغن ۱۶ جامد.....۲ کیلو
آرد۴ کیلو
پودر قند.....۳ کیلو
وانیلنصف قاشق غذاخوری

روغن + پودر قند و وانیل را با دستگاه میکسر با پنجه و دنده ۱ بزنید تا پوک شود آرد را کم کم اضافه میکنیم تا مواد آماده و خوب مخلوط شود.

می توان برای رنگی کردن از پودر کاکائو استفاده کرد.

نکته* دمای فر ۱۵۰ درجه به مدت ۵۰ دقیقه



خمیر خشک: (آلمانی. مشهدی. کاسه ای نارنگیلی. نواری هلندی)

روغن ۱۶ کیلویی جامد.....۱/۵۰۰ کیلو گرم
تخم مرغ.....۶ عدد
آرد.....۳ کیلو گرم
گلاب.....۲۰۰ گرم
وانیل۱ قاشق چایخوری
پودر قند.....۶۰۰ گرم

روغن و آرد را با پنجه و دنده ۱ زده تا شل شود مابقی مواد را داخل سطل با هم مخلوط کرده بعد از شل شدن خمیر اضافه می کنیم.

نکته* دمای فر ۲۰۰ درجه

باقلا تبری:ی:

تخم مرغ.....۱۷ عدد

مارگارین آب شده.....۳۰۰ گرم

نمک..... نصف قاشق غذاخوری

جوهر لیمو..... نصف قاشق غذاخوری

آب به مقدار لازم

آرد.....۲ کیلو گرم

آرد ذرت۴۰۰ گرم در ۴۰۰ گرم آب حل شود.

وانیل وزعفران .. به مقدار لازم

تخم مرغ+نمک + جوهر لیمو+آرد گندم +آرد ذرت آب شده از صافی رد شود و در آخر مارگارین اضافه شود.

نکته *دمای فر ۱۸۰ درجه به مدت ۱/۱۰ دقیقه.

مافین نورا:

مافین.....۳ کیلوگرم

آب۵۰۰ گرم

تخم مرغ.....۱/۲۰۰ کیلوگرم

روغن مایع.....۱/۲۰۰ کیلوگرم

کل مواد با سیم ۲ دقیقه بادنده ا زده شود.

۱ دقیقه دنده ۲ ته پاتیل با پا ک کن زیر و روشود.

نکته *دمای فر ۱۸۰ درجه به مدت ۴۰ الی ۵۰

کیک اسبونج:

پودر اسبونج.....۵کیلوگرم

آب.....۱کیلوگرم

تخم مرغ.....۳/۵کیلوگرم

کل مواد داخل پاتیل باسیم بادنده ۱ به مدت ۱ دقیقه و ۷ دقیقه بادنده ۳ زده شود.

نکته*دمای فر ۸۰ درجه به مدت ۴۰ الی ۵۰

کره ای مخصوص:

تخم مرغ.....۶ عدد

نمک.....نصف قاشق چایخوری

روغن مایع.....۳۰۰ گرم

زعفران و وانیل.....مقداری

شیر.....۴۰۰ گرم

آرد.....۱/۸۰۰ کیلوگرم

گلاب.....۲۰۰ گرم

روغن کره ای.....۱/۲۰۰ کیلوگرم برای لایه رفتن

خمیر مایع.....۲۰ گرم به صورت خشک داخل آرد مخلوط بشه

غیر از روغن کره ای کل مواد را داخل پاتیل ریخته و با شاخ زده شود به مدت ۴ دقیقه حالا خمیر خالی شود و لایه رفتن را شروع می کنیم .

لایه کره ای ۳ تا ۶ تا می رویم و خمیر را پهن می کنیم.

نکته*دمای فر ۸۰ درجه ۳۰ الی ۴۰ دقیقه

لطیفه:

زرده تخم مرغ.....۱/۵۰۰ کیلوگرم	فلکس.....۷۵ گرم
تخم مرغ.....۷ عدد	بیکنینگ پودر.....۱ قاشق غذاخوری
شکر.....۶۰۰ گرم	آرد.....۱/۱۵۰ کیلوگرم

تمام مواد را با سیم به مدت ۱۵ دقیقه زده و قیف شود.

نکته*دمای فر ۲۳۰ درجه به مدت ۲۰ الی ۳۰ دقیقه

قطاب کره ای:

زرده.....۲۰ عدد	روغن مایع.....۳۰۰ گرم
آب.....۱/۲۰۰ کیلوگرم	بیکنینگ پودر.....۱ قاشق غذاخوری
شربت بار.....۲۰۰ گرم	آرد.....۳ کیلوگرم
لایه روغن کره ای....۱/۲۰۰ کیلوگرم	

کل مواد غیر از روغن کره ای را داخل پاتیل با شاخ می بندیم به مدت ۵ دقیقه در حد آماده شدن .

۳ تا پنج تالا می رویم.

نکته*دمای فر ۲۵۰ درجه به مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه

تارت میوه:

تخم مرغ.....۱۰ عدد	شیر.....۱ کیلوگرم
گلاب.....۵۰۰ گرم	روغن مایع.....۵۰۰ گرم
خمیر مایع.....۵۰ گرم	نمک.....۱ قاشق غذاخوری
آبلیمو.....۴۰ گرم	آرد.....۴ کیلوگرم

روغن کره ای برای لارفتن.....۱/۷۰۰ کیلوگرم

کل مواد را داخل پاتیل باشاخ به جز روغن کره ای زده شود تا آماده شود.

خمیر را ۳ تا ۵ لایه رویم.

دانمارکی: (گل محمدی)

تخم مرغ.....۱۰ عدد	روغن مایع.....۵۰۰ گرم
آب.....۵۰۰ گرم	نمک.....۱ قاشق چای خوری
آبلیمو.....۵۰ گرم	بهبود دهنده.....۱ قاشق غ داخل آرد
آرد.....۳ کیلو	مارگارین.....۱/۵۰۰ کیلوگرم

خمیر مایع در زمستان ۷۰ در تابستان ۵۰ گرم

کل مواد را داخل پاتیل با شاخ زده شود.

برای لارفتن مارگارین وسط خمیر گذاشته و ۳ تا ۵ لایه رویم.

نکته* دمای فر ۲۳۰ الی ۲۵۰ درجه

پای سیب:

روغن ۱۶ جامد.....۱/۶۰۰ کیلوگرم زمستان. ۱/۸۰۰ کیلوگرم تابستان

پودر قند.....۱/۸۰۰ کیلوگرم تخم مرغ.....۴۵ عدد

اسانس تافی.....۲ تادر پوش شیر.....۵۰۰ گرم

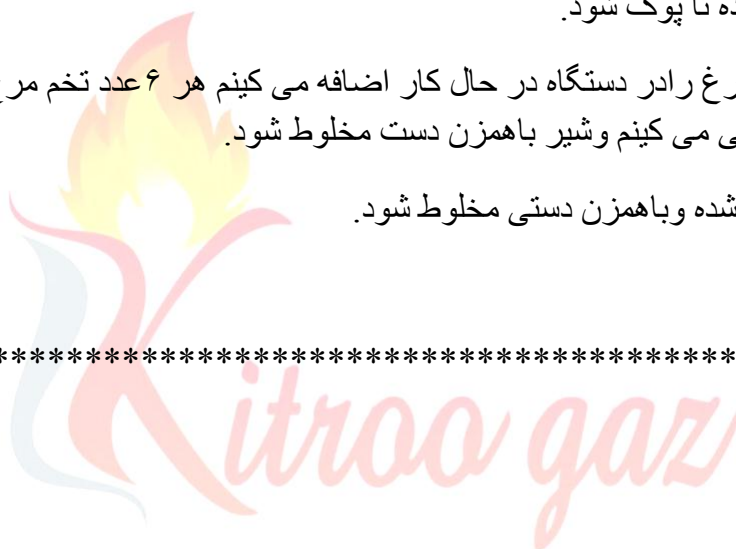
شربت بار سفت.....۲۰۰ گرم آرد.....۲/۵۰۰ کیلوگرم

بیکنگ پودر.....۱ قاشق غذاخوری روغن.....۴۰۰ گرم

روغن+پودر قند را باسیم زده تا پوک شود.

حالا اسانس+شربت+تخم مرغ را در دستگاه در حال کار اضافه می کنیم هر ۶ عدد تخم مرغ زده و ته پاتیل را در می آوریم کل مواد را خالی می کنیم و شیر باهمزن دست مخلوط شود.

بیکنگ پودر و آرد مخلوط شده و باهمزن دستی مخلوط شود.



نارگیلی:

پودر نارگیل.....۱ کیلوگرم سفیده تخم مرغ.....۱ کیلوگرم

شکر.....۲/۱۰۰ کیلوگرم روغن مایع.....۹۰۰ گرم

آبلیمو.....نصف استکان بعد از داغ خوردن

نکته*دمای فر ۱۶۰ درجه

نخود چی قنادی:

آرد نخود.....۲کیلو
آرد سفید نول.....۱کیلوگرم
پودر قند.....۱/۲۰۰کیلوگرم
روغن جامد ۱۶.....۱/۳۰۰کیلوگرم
وانیل وهل.....نصف قاشق چایخوری
مقداری زعفران و رنگ زعفران
روغن مایع.....در زمستان ۱۰۰الی ۲۰۰گرم اضافه شود.

روغن+پودر قند با پنجه زده شود تا پوک شود بعد وانیل و رنگ زرد به مقدار لازم و آخرین مرحله آرد را کم کم اضافه می کنیم و خمیر امدست.

نکته*دمای فر ۱۵۰ درجه به مدت ۵۰ دقیقه

خانگی قنادی:

آرد نخودچی.....۵۰۰گرم
آرد برنج.....۵۰۰گرم
آرد سفید.....۲کیلوگرم
روغن ۱۶ جامد.....۱/۳۰۰کیلوگرم
پودر قند.....۱/۲۰۰کیلوگرم
وانیل یا پودر هل.....مقداری

روغن+پودر قند با پنجه زده شود باندنه ۱ تا پوک شود.

حالا آرد را کم کم اضافه کرده به همراه وانیل وهل.

نکته*دمای فر ۱۵۰ درجه به مدت ۵۰ دقیقه



کشمشی:

پودر شکر.....۳۲۰۰ کیلوگرم

روغن جامد ۱۶.....۱۵۰۰ کیلوگرم

روغن مایع.....۲۰۰ گرم

باینجه زده شود تا پوک شود بعد از پوک شدن روغن مایع اضافه شود.

کشمش۱۲۰ کیلوگرم

تخم مرغ.....۳۵ عدد

وانیل.....۱ قاشق غذاخوری

آرد.....۳ کیلوگرم

حالا کشمش را اضافه کرده و تخم مرغ را ۴۱ تا ۴۲ اضافه می کنیم.

ته پاتیل در آورده شود در آخر آرد را کم کم اضافه شود.

نکته*دمای فر ۲۸۰ درجه

نکاتی که باید برای پخت رعایت شود*

از سالم بودن مواد اطمینان پیدا کنید.

همیشه قبل از تهیه ی شیرینی وکیک در منزل، مواد آنرا آماده کنید؛ سپس پخت شیرینی را آغاز کنید.
برای تهیه ی شیرینی ها، به کار بردن مقیاس "گرم" به جای پیمانه بهتر است.

سعی کنید بهترین مواد اولیه را برای تهیه ی شیرینی وکیک آماده کنید و بخیرید تا در نهایت، شیرینی های مرغوبتر و خوشمزه تری بپزید.

سعی کنید دستور ها و مراحل را مانند آنچه نوشته شده است ،انجام دهید و از کارهای دیگر که در دستور نوشته نشده خود داری کنید

درجه حرارت فر را جدی بگیرید، و از تنظیم بودن فر اطمینان پیدا کنید. برای تهیه ی شیرینی خانگی، بیشتر درجه حرارت ۱۶۰ تا ۱۸۰ درجه سانتی گراد را بکار میبرند. اگر جز این باشد باید بدانید که درجه حرارت را باید ۲۰ درجه کمتر از درجه داده شده قرار بدهید؛ یعنی اگر ۱۹۰ درجه سانتی گراد است، شما باید روی ۱۷۰ درجه بگذارید. همچنین مدت زمان پخت را ۵ دقیقه زودتر محاسبه کنید؛ یعنی اگر در دستوری مدت پخت ۲۵ دقیقه گفته شده، شما باید ۲۰ دقیقه زمان بدهید

سعی کنید مواد را درست و کامل اندازه گیری کنید همچنین همه ابزار مورد نیاز را پیش از آغاز به کار در دسترس قرار دهید

برای تهیه شیرینی ها مواد را با محیط هم دما میگیرند (پیش فرض) که اگر جز این باشد ، در دستور گفته میشود

بهتر است برای تهیه خمیر شیرینی ها، از دستانتان استفاده کنید زیرا حالت خمیر را با دست بهتر احساس میکنید

برای اینکه آرد بیشتری به خورد شیرینی ها ندهید، آن را بین دو ورق کاغذ روغنی پهن کنید، چون آرد، موجب خشک شدن شیرینی میشود

خمیر شیرینی ها نیاز به ورز دادن زیاد ندارد ، ورز دادن بیش از اندازه ، موجب خشک شدن شیرینی میشود شکری که برای شیرینی بکار میبرید، باید دانه ریز باشد، یا اینکه پودر شکر بکار ببرید.

همیشه در تهیه شیرینی های خشک، ۲ قاشق از آرد را بردارید و در مرحله پایانی کم کم اضافه کنید؛ چون توانایی جذب آردها متفاوت است. بنابراین اگر نیاز باشد، آن ۲ قاشق را افزوده و اگر احساس کردید که خمیر از حد معمول رقیق تر است و به دست میچسبد، آن زمان میتوانید کمی دیگر آرد بیافزایید
آرد را باید الک کنید

اندازه تخم مرغ ها به طور معمول متوسط است و اگر نیاز به تخم مرغ های کوچکتر یا بزرگتر باشد حتما در دستور ذکر خواهد شد.

تخم مرغ وقتی زده میشود، قدرت نگهداری هوا را در خود دارد. بنابراین باعث میشود کیک یا شیرینی شما خوب پف کند. به طور معمول، سفیده ی تخم مرغ است که پس از زدن کف میکند و هوا را درون خود نگه میدارد، نه زرده

از تخم مرغ سردی که توی یخچال بوده استفاده نکنید، بلکه بگذارید گرم شود؛ چون در غیر این صورت، مجبورید زمان طولانی تری مخلوط را هم بزنید. هیچگاه در فر را قبل از اینکه سه چهارم از زمان پخت سپری شده باشد باز نکنید چون پف یکم خوابد . نشانه ی کاملاً پخته شدن کیک، این است که روی آن طلایی شده باشد و خوب پف کرده باشد و تا حدودی از دور قالب فاصله گرفته باشد

برای تهیه ی شیرینی خوب و مرغوب نهایت دقت و حوصله رابه کارببرید.

• برای پخت انواع شیرینی یاغذا باید فر را حداقل ۱۵- ۳۰ دقیقه قبل از پخت ۲۰۰ درجه سانتیگراد گرم کنید

همچنین این سینی ها از نظر اندازه باید طوری باشد که وقتی داخل فر قرار میگیرند، حداقل ۱۰ سانتی متر از هر طرف با دیواره فر فاصله داشته باشند تا حرارت به راحتی پخش شود.

بهتر است خمیر شیرینی را یک ساعت در یخچال استراحت دهید سپس آن را قالب بزنید

قبل از گذاشتن شیرینی در سینی فر حتما به چرب بودن یا نبودن سینی توجه کنید و اگر لازم بود در سینی

چرب شده قرار دهید. باید توجه داشت که حتما سینی را با روغن جامد یا کره چرب کنید

برای نگهداری شیرینی ها ی نرم آنها را در ظرف در بسته ای که هوا داخل آن نفوذ نمیکند بگذارید. اگر این

شیرینی خشک شد ، یک چهارم از یک سیب را داخل ظرف مخصوص شیرینی بگذارید و درب آن را محکم

ببندید.

وقتی شیرینی های خشک را از فر خارج میکنید اجازه دهید داخل سینی خنک شوند. سپس آنها را از روی

سینی بردارید.

اگر در نقاط مرتفع زندگی میکنید برای تهیه شیرینی ها باید ۲ تا ۴ قاشق سوپ خوری به هر پیمانه مایعات

اضافه کنید. یک هشتم الی یک چهارم قاشق چای خوری از میزان بیکینگ پودر و یک الی سه قاشق سوپ

خوری از هر پیمانه شکر کم کنید.

اگر در نقاط هم سطح دریا یا کم ارتفاع زندگی میکنید باید برای هر پیمانه یک الی دو قاشق سوپ خوری از

مایعات بردارید و یک هشتم الی یک چهارم بیکینگ پودر به دستور و یک قاشق سوپ خوری شکر به پیمانه

خود اضافه کنید.

فرها به ۳ دسته تقسیم می شوند فرهایی که روی اجاق گاز نصب هستند. یعنی همان فرگازهای مرسوم. نوع دوم

فرهای دیواری هستند و نوع سوم فرهای رومیزی. دو نوع آخر فر معمولا با برق کار می کنند

فرهای برقی دقیق ترند. اما فرهای گازی بسیار اقتصادی تر هستند. فرهای گازی زودتر گرم و زودتر سرد

می شوند. اما فرهای برقی خطر سوختگی کمتری دارند.

فرهایی که حداکثر درجه حرارت آنها ۲۵۰ تا ۳۰۰ است بر اساس سانتی گراد و فرهایی که درجه حرارت آن

۵۰۰ یا ۵۵۰ باشد بر اساس فارنهایت می باشد.

در جدول زیر می توانید درجه حرارت های معادل این دو مقیاس را ببینید.

درجه فارنهایت درجه سانتیگراد

250 120

300 150

325 160

350 180

375 190

400 200

450 230

توجه: با وجود داشتن این جدول، حتماً به دستور العمل فرنیز توجه کنید

اکثر فرها دارای پروانه هواکش هستند که باعث می‌شود گرمای فر در کل فضا به طور یکسان توزیع شود از کار افتادن این پروانه باعث می‌شود فر شما به خوبی کار نکند و نتیجه‌ای که باید از آن نگیرید به خصوص در پخت کیک‌ها و شیرینی‌ها که حرارت یکنواخت از اهمیت زیادی برخوردار است. درجه حرارت فرها معمولاً تفاوت‌هایی با استاندارد دارد. بهترین فر، فری است که کمترین تفاوت را داشته باشد

اما اگر فر جدید گرفته اید، قبل از آنکه این تفاوت بر اساس تجربه دستتان بیاید کمی با احتیاط آشنایی کنید. توصیه می‌شود در این شرایط، پخت و پز را در دمای حدود ۲۰ درجه کمتر از دمای درج شده در دستور و ۱۰ دقیقه کمتر از زمان قید شده برای پخت و پز در نظر بگیرید.

کیک و شیرینی همیشه در طبقه وسط فر پخته می‌شود و غذاها عموماً در طبقه پایین فر. اگر با فرتان شیرینی یا کیک می‌پزید، دمای یکنواخت و یکسان بسیار اهمیت دارد

برای پخت کیک یا شیرینی باید ۱۰ تا ۱۵ دقیقه قبل از گذاشتن ظرف در آن، فر را گرم کرد. در غیر این صورت کیک یا شیرینی بافت سفت و چسبنده‌ای پیدا می‌کند چربی زدایی از فر را حداکثر هر ۲ ماه یک بار انجام دهید و برای این کار از مواد تمیز کننده استاندارد این کار استفاده کنید. همچنین می‌توانید برای نظافت قاشق غذاخوری سرکه سفید و ۳ الی ۴ قطره قاشق غذاخوری بکینگ پودر را فرتان تمیز کننده طبیعی بسازید. ۵ مایع ظرفشویی ترکیب کرده و مخلوط تمیز کننده‌ای بسازید. فر را در شرایطی که سرد است با یک اسفنج یا اسکاچ نرم تمیز کنید.

معمولاً کیک و شیرینی‌هایی که دارای حجم زیادتری هستند با حرارت متوسط و مدت زمان زیاد، پخته می‌شوند کیک و شیرینی‌هایی که ریز و کوچک هستند (به جز شیرینی‌هایی که سفیده یا زرده زیاد در آنها به کار رفته) حرارت زیاد و وقت کمتری برای پخت نیاز دارند

اگر حرارت فر برای پخت شیرینی زیاد باشد باعث می‌شود که روی آن پخته و وسط خمیر خام بماند، زمانی که این حالت پیش آمد بهتر است یک تکه کاغذ فویل را چند لایه کرده روی شیرینی بیاندازید به نحوی که به شیرینی آسیب نرساند و دوباره آن را در فر قرار دهید، در این حالت وسط خمیر نیز پخته خواهد پخت. هیچ وقت مواد کنسرو شده را در فر قرار ندهید.

در دماهای بالاتر از ۱۵۰ درجه سانتیگراد مراقب باشید مایعات به شیشه فر نپاشد که باعث شکستن آن خواهد شود.

تفاوت و کیفیت را باکیترو گاز تبرستان تجربه کنید.

کمال تشکر و قدردانی را از عزیزانی که ما را در جهت تهیه این کتابچه یاری رسانده اند داریم.

جاری باشید همانند رودکیترو