

آموزش شیرینی قنادی

دنایای شیرین

طرز تهیه بیش از ۵۰ نوع شیرینی قنادی



علی امیری مله
۱۳۹۳

بنام خداوند بخشنده و مهربان

آموزش شیرینی قنادی

دنیای شیرین

علی امیری مله

سرشناسه:	علی امیری مله
عنوان:	آموزش شیرینی قنادی دنیای شیرین
پدید آورنده:	علی امیری مله
مشخصات ظاهری:	۸۰ صفحه مصور رنگی

آموزش شیرینی قنادی دنیای شیرین

نویسنده: علی امیری مله

صفحه آرائی: آتلیه نوپرداز

چاپ اول:

تیراژ:

قیمت:

حق چاپ محفوظ است

استفاده محدود کتاب به شرط ذکر منبع مجاز است

به نام خدا

مقدمه:

شیرینی پزی یکی از بهترین هنرهای آدمی است که سلامتی جسم و روح و نشاط و شادایی افراد در گرو آن است به طوریکه با آموزش صحیح و یادگیری نکات کوچک اما ظریف در آماده نمودن و پختن شیرینی، انسان می تواند سلامتی خود را تضمین کند. متأسفانه امروزه، با استفاده از مواد غیر طبیعی و مضر. و استفاده از چاشنی های مصنوعی، مانند انواع اسانس ها و رنگ های شیمیایی سعی میکنند شیرینی را خوشمزه جلوه دهند و ذائقه ها را تغییر دهند. که نتیجه ای جز بیماری های گوناگون ندارد.

کتاب حاضر، مجموعه ای است از شیرینی و کیکهای متنوع که حاصل سالیان متمادی تجربه و گردآوری من می باشد. تمام مطالب و روشهای تهیه در این مجموعه طی تجربه عملی بدست آمده و سعی شده است تا از اضافات و کشدار کردن گفته ها جلوگیری شود و تمامی شیرینی ها با ذائقه اکثر افراد جور باشد.

از شما خواننده گرامی تقاضا دارم در تهیه مواد لازم سعی کنید از بهترین مواد همان میزان داده شده استفاده فرمایید تا کیفیت مطلوبی به دست پخت شما داده شود.

در انتها از شما که این کتاب را انتخاب نموده اید کمال تشکر را دارم و آرزو دارم توانسته باشم در جهت پیشبرد این هنر، قدمی برداشته باشم.

علی امیری مله

تاریخچه شیرینی ایرانی

شیرینی‌پزی یک هنر است و مردم خاورمیانه عاشق شیرینی هستند. اما چه کسی در سرزمین ما برای اولین بار کشف کرد با مخلوط کردن چند ماده خوراکی در دسترس می‌شود محصولی چنین پرترفدار و متفاوت خلق کرد، از رازهای تاریخ است و بر ما پوشیده. ولی همین که کتاب تاریخ را ورق می‌زنیم و در آن دنبال سرنخ‌های تاریخی می‌گردیم به چند نام آشنا برمی‌خوریم که مثل بسیاری از امور معاصر در صنعت شیرینی‌پزی هم نقشی داشته است ناصرالدین شاه در تاریخ ما نامش به واسطه تلاشش برای تولید قند ایرانی با شیرینی و شیرینی‌پزی عجین شده است.

رئیس ایل قاجار هنگام بازگشت به تهران می‌گوید: «آن حلوا، چون سوهان دل مرا سبیل داد و غذایم را هضم کرد، از این بدهید تا برای اعلیحضرت ببرم.» به این ترتیب هم نام حلوی قمی به سوهان تغییر می‌کند و هم سوهان از قم تا تهران و از آنجا کم‌کم به دیگر نقاط ایران می‌رود. در روزهایی که هنوز پای شیرینی‌های مربایی و نارنگیلی و گل محمدی به میزهای پذیرایی باز نشده بود، باقلوا، مسقطی، راحت‌الحلقوم و سوهان پای ثابت تشریفات عید به حساب می‌آمدند؛ شیرینی‌های سنتی‌ای که عمر بعضی از آنها تا زمان قاجار می‌رسد و هنوز هم گاهی در حاشیه پذیرایی نوروزی جایی برای خودشان دست و پا می‌کنند.

برای اشاره به سابقه و پیشینه قنادی‌ها در ایران، در ابتدا باید به اصل و اساس نام قنادی پرداخت. همان طور که از اسم قنادی مشخص بود، قنادی‌ها، دکان‌هایی بودند که در آنجا به عرضه قند، نقل و نبات می‌پرداختند. در واقع شیرینی، دومین محصول این دکان‌ها بود.

قندهای داخلی که از شکر جوشانده شده به دست می آمد و به نام قند شهری معروف بود، نزد مردم نسبت به قندهای خارجی چون روسیه و بلژیک، وجهه مناسبی نداشت چراکه قند های بلژیکی نرم و خوش طعم و قندهای روسی سفت و محکم بودند اما قندهای شهری ایرانی بدون طعم بودند.

به دلیل نامرغوب بودن قند شهری، ناصرالدین شاه تصمیم گرفت کارخانه قند سازی در ده کهریزک راه بیندازد اما این کارخانه متأسفانه بیش از ۱۲ روز نتوانست به حیات خود ادامه دهد و به اصطلاح چوب لای چرخش گذاشتند تا ایران همچنان قندهای روسی و بلژیکی را وارد کند.

با فراوانی قند و شکر در اوایل قرن ۱۴ خورشیدی، قنادها دست از این محصول کشیدند و به سمت شیرینی پزی رو آوردند. شیرینی از جمله کالاهایی بود که در آن روزگار در چند نوبت سال بازار داغ داشت مانند زولبیا و بامیه در ماه رمضان و شیرینی های عید نوروز، اعیاد مذهبی و ایام عقد و عروسی و در بقیه سال به گفته خود شیرینی فروشی ها ایامی بود که باید مگس می پرانند.

شیرینی فروشی ها تا آغاز جنگ جهانی همچنان به کار خود ادامه می دادند تا اینکه با کمپایی و نایابی قند و شکر مواجه شدند و مدتی در قنادی ها بسته شد و پس از پایان جنگ و قحطی دوباره به کار خود ادامه دادند.

با توجه به اینکه صنعت شیرینی سازی در ایران در دهه های اخیر فعالیت بسیاری در زمینه شیرینی های خشک و سنتی داشته اما نمی توان از تغییر ذائقه و تمایل افراد به طعم شیرینی و کیک هایی برگرفته از مدل ها و نام های فرنگی که به اسم برند شیرینی فروشی های ایران معروف است، غافل شد.

وسایل و ابزار مورد نیاز برای قنادی

1. **دستگاه فر برقی:** برای پختن انواع شیرینی ازان استفاده می شود.
2. **دستگاه چرخ گوشت:** برای زدن انواع شیرینی نواری مثل آلمانی، ژله ای و... از آن استفاده میشود.
3. **دستگاه خمیر گیر:** برای گرفتن خمیرهایی که مقدار زیاد می باشد مثل سوخاری و ... ازان استفاده می شود.
4. **دستگاه میکسر:** برای گرفتن انواع خمیر از آن استفاده می شود.
5. **دستگاه سوخاری بر:** برای برش کردن سوخاری ازان استفاده می شود.
6. **دستگاه داغ زن:** برای داغ زدن گردویی ، نارگیلی و پختن مربا و ... ازان استفاده می شود.
7. **دستگاه خمیر پهن کن:** برای پهن کردن انواع خمیر کره ای و گل محمدی و ... ازان استفاده می شود.
8. **دستگاه بستنی ساز:** برای آماده کردن بستنی و شربت فالوده ازان استفاده می شود.
9. **دستگاه پرس:** برای بسته بندی آجیل و ... ازان استفاده می شود.
10. **سیم مفتول:** برای هم زدن مواد شیرینی ازان استفاده می شود.
11. **قاشق چوبی:** برای برداشتن خمیرهایی مثل کشمش، برنجی و... از ظرف ازان استفاده میشود.
12. **گاز:** برای پختن و یا گرم کردن مواد ازان استفاده می شود.
13. **میز کار:** برای پهن کردن شیرینیهای کره ای و آماده کردن شیرینی ازان استفاده می شود.

14. **دیس پلاستیکی:** برای چیدن شیرینیهای آماده و قرار دادن آن در ویتترین از آن استفاده میشود.
15. **دیس آلومینیمی:** برای گذاشتن رولتهای آماده ، خمیر و... داخل آن و قراردادن آن در سردخانه از آن استفاده می شود.
16. **دیس آهنی:** برای چیدن خمیر شیرینی و قرار دادن آن داخل فر از آن استفاده می شود.
17. **وردنه:** برای پهن کردن خمیرهای کره ای و... روی میز از آن استفاده می شود.
18. **گردون:** برای آماده کردن کیکهای یخچالی از آن استفاده می شود.
19. **پاتیل:** برای خمیرهایی که نیاز است با دست مخلوط شود و ریختن مواد شیرینی و... از آن استفاده می شود.
20. **حصن:** برای پختن خمیر نارنجکی ، نشاسته و... از آن استفاده می شود.
21. **هفت چرخ:** برای برش کردن انواع شیرینی کره ای و... در اندازه های یکسان از آن استفاده می شود.
22. **تک بر:** برای برش کردن انواع خمیر کره ای و ... از آن استفاده می شود.
23. **پاک کن پلاستیکی:** برای تمیز کردن خمیر از داخل دستگاه و یا پاتیل و... از آن استفاده میشود.
24. **کاردک فلزی:** برای تمیز کردن میز کار و ... از آن استفاده می شود.
25. **قلم:** برای زدن تخم مرغ روی خمیر از آن استفاده می شود.
26. **قالب:** در شکلهای مختلف می باشد که برای زدن انواع شیرینی آلمانی، ژله ای و ... از آن استفاده می شود.

27. **قالب دستگاہی:** در شکل‌های مختلف می باشد که برای زدن شیرینیهای بسته بندی و زبان از آن استفاده می شود.
28. **ماسوره:** به صورت ساده و آچاری در اندازه های مختلف و همچنین ماسوره های خارجی در طرح های مختلف برای تزئین روی کیک وجود دارد.
29. **فویل:** برای محافظت از شیرینی های آماده روی شیرینی کشیده می شود.
30. **کارد اره ای:** برای برش کردن کیک و ... از آن استفاده می شود.
31. **کارد صاف:** برای صاف کردن خامه روی کیک از آن استفاده می شود.
32. **قیف:** برای زدن شیرینیهای مثل برنجی، کشمش، کیک یزدی و... از آن استفاده می شود.
33. **الک:** برای الک کردن آرد و... از آن استفاده می شود.
34. **قالب یزدی:** برای ریختن خمیر کیک یزدی از آن استفاده می شود.
35. **قالب کیک تخته ای:** برای ریختن خمیر کیک تخته ای از آن استفاده می شود.
36. **قالب پای سیب:** برای ریختن خمیر پای سیب از آن استفاده می شود.
37. **قالب کیک صبحانه:** برای ریختن خمیر کیک صبحانه از آن استفاده می شود.
38. **آرد پاکن:** برای پاک کردن آرد از روی خمیر از آن استفاده می شود.
39. **ترازو:** برای وزن کردن مواد شیرینی از آن استفاده می شود.
40. **سردخانه:** برای نگهداری مواد فاسد شدن نیاز از آن استفاده می شود.

جدول مقایسه ای مقادیر و اندازه

مقادیر مواد اولیه	یک قاشق چای خور	یک قاشق غذاخوری	یک پیمانه
مایعات: آب، شیر و...	5 گرم	15 گرم	200 گرم
شکر	4 گرم	12 گرم	170 گرم
پودر شکر	3 گرم	8 گرم	100 گرم
آرد شیرینی	2.5 گرم	8 گرم	100 گرم
روغن یا کره	4 گرم	13 گرم	180 گرم
مایع نمک	5 گرم	15 گرم	200 گرم
بیکینگ پودر	3.5 گرم	10 گرم	_____
جوش شیرین	3.5 گرم	10 گرم	_____
پودر کاکائو	2 گرم	6 گرم	80 گرم
پودر دارچین	5 گرم	15 گرم	_____
خامه	5 گرم	15 گرم	200 گرم
یک عدد تخم مرغ تقریباً 50 گرم (20 گرم زرده و 30 گرم سفیده) میباشد.			

رولت



مواد لازم:

تخم مرغ 30 عدد شکر 800 گرم آرد 900 گرم
شربت 300 گرم وانیل یک قاشق چای خوری فر 400 درجه

طرز تهیه :

1. سفیده و زرده تخم مرغ را از هم جدا می کنیم به یاد داشته که ظرف سفیده و دستگاه میکسر باید با مایع ظرفشویی شسته شود و نباید چرب باشد.
2. سفیده را داخل دستگاه ریخته، و روی دنده ی سه روشن می نماییم. در این مرحله میتوانیم طعم دهنده را اضافه کنیم.
3. وقتی که سفیده بالا آمد، دستگاه را روی دنده دو گذاشته و شکر را به آرامی داخل آن میریزیم و به مدت سه الی چهار دقیقه دستگاه هم میزند تا شکر آن خوب حل شود.

4. در این مرحله میتوانیم زرده و شربت را داخل دستگاه بریزیم و یا اینکه ابتدا زرده و شربت را داخل پاتیل ریخته و بعد مواد داخل دستگاه را داخل این مواد بریزیم و با سیم مفتول دستی هم بزنیم.
 5. آرد الک کرده را به آرامی به این مواد اضافه کرده و به آرامی هم می زنیم.
 6. حالا خمیرمان آماده است و می توانیم داخل دیس صاف که زیر آن را باروغن چرب و داخل آن کاغذ گذاشتیم بصورت لایه نازک بادستمان بکشیم.
 7. در پایان داخل فری که از قبل آماده کردیم می گذاریم و بمدت شش الی هشت دقیقه داخل فر باشد.
 8. بعدازپختن آن را بیرون آورده و کاغذ را جدا می کنیم و روی نون خامه میکشیم و بصورت لوله ای پیچیده و داخل فریزر قرار می دهیم بعد از چند ساعت از یخچال بیرون آورده و برش می دهیم.
- نکته:** برای اینکه کاغذ رولت بهتر جدا شود می توانیم بعد از خنک شدن آن را داخل نایلون قرار دهیم.

رولت فلکسی



مواد لازم :

تخم مرغ	30 عدد	شکر	750 گرم	آرد	1 کیلو گرم
شریت گرم	200 گرم	بیکینگ پودر	1 ق.سوپ خوری	فلکس	150
گلاب درجه	400 گرم	وانیل یک قاشق	چای خوری	فر	350

طرز تهیه

1. تخم مرغ ، شکر، شریت و فلکس را داخل دستگاه میکسر ریخته و روی دنده ی دور روشن می نماییم در این مرحله می توانیم طعم دهنده را به این مواد اضافه کنیم.
2. بیکینگ پودر را داخل آرد ، حل کرده و به آرامی به این مواد اضافه می نماییم.

3- بعد از دوالی سه دقیقه گلاب را نیز داخل همین مواد میریزیم به یادداشته باشید که تمام این کارها را زمانی که دستگاه روشن است باید انجام دهیم حداکثر زمانی که برای این کار در نظر گرفته شده است تقریباً ده دقیقه میباشد. حال خمیرمان آماده است.

نکته: میتوانیم تمام مواد را داخل میکسر بریزیم تا با دنده دو ب مدت ده دقیقه میکس شود. حال داخل دیسهای که از قبل آماده کرده ایم می کشیم .

بعد از پختن کاغذ را جدا میکنیم و روی نون خامه میکشیم و بصورت لوله ای پیچیده و داخل فریزر قرار میدهیم بعد از چند ساعت از یخچال بیرون آورده و برش میدهیم.

کیک تخته ای



مواد لازم :

تخم مرغ 30 عدد شکر 1 کیلوگرم آرد 1.100 کیلوگرم

بیکینگ پودر نصف قاشق غذاخوری وانیل یک قاشق چای خوری شربت 50 گرم

گلاب 150 گرم فر 220 درجه

طرز تهیه:

خمیر این کیک تقریباً مثل رولت سفیده ای می باشد

1. سفیده و زرده تخم مرغ را از هم جدا کنیم .

2- سفیده را داخل دستگاه ریخته و روی دنده ی سه روشن می نماییم. در این مرحله میتوانیم طعم دهنده را اضافه کنیم.

3- وقتی که سفیده بالا آمد دستگاه را روی دنده دو گذاشته و شکر را به آرامی داخل آن میریزیم .

4- زرده و شربت را به این مواد اضافه می کنیم حالا صبر میکنیم تا به مدت پنج الی شش دقیقه این مواد هم بخورد تا خوب شکرش حل شود.

5- در پایان مواد را داخل پاتیل ریخته و آرد الک کرده را به آرامی به این مواد اضافه میکنیم. حالا خمیرمان آماده است و می توانیم داخل دیس صاف که زیر آن کاغذ گذاشتیم بریزیم بعد از آن در داخل فر که از قبل آماده کردیم قرار می دهیم مدت زمان پخت آن 40 الی 50 دقیقه می باشد.

کیک تخته ای فلکسی

مواد لازم :

تخم مرغ 30 عدد شکر 1.3 کیلوگرم فلکس 100 گرم آرد 1.7 کیلوگرم

بیکنینگ پودر نصف قاشق غذا خوری وانیل یک قاشق چای خوری
شریت 50 گرم گلاب 700 گرم فر 200 درجه

طرز تهیه:

آماده کردن این خمیر همانند رولت فلکسی می باشد.

1. تخم مرغ ، شکر، شریت و فلکس را داخل دستگاه میکسر ریخته و روی دنده ی دو روشن مینماییم در این مرحله می توانیم طعم دهنده را به این مواد اضافه کنیم.

2. بیکنینگ پودر را داخل آرد حل کرده و به آرامی به این مواد اضافه مینماییم.

3. بعد از دو الی سه دقیقه گلاب را نیز داخل همین مواد میریزیم ، به یاد داشته باشید که تمام این کارها را زمانی که دستگاه روشن است باید انجام دهیم حداکثر زمانی که برای این کار در نظر گرفته شده است ده دقیقه میباشد . حال خمیرمان آماده است.

میتوانیم تمام مواد را داخل میکسر بریزیم تا با دنده دو بمدت ده دقیقه میکس شود .

4. در پایان داخل قالب یا دیسهای که از قبل آماده کرده ایم می ریزیم سپس داخل فر قرار می دهیم . مدت زمان پخت این کیک تقریباً 50 دقیقه می باشد.

نارنجکی



مواد لازم :

آب 2 کیلوگرم روغن 500 گرم آرد 1 کیلوگرم
تخم مرغ 30 عدد وانیل یک قاشق چای خوری شربت 100 گرم
فرجه 250 درجه

طرز تهیه:

1. آب و روغن را بالای اجاق گاز گذاشته، تا بجوش آید میتوانیم وانیل را داخل آب بریزیم تا خوب حل شود.
2. آرد را داخل آب ریخته و با حصن چند دقیقه ای هم میزنیم تا خوب بپزد .
3. خمیرمان را داخل دستگاه میکسر ریخته و شربت را داخل آن میریزیم و روی دنده ی دو روشن میکنیم
4. تخم مرغها را یکی یکی به این مواد اضافه می کنیم تا خوب مخلوط شود
5. وقتی خمیر آماده شد داخل قیفی که ماسوره آچاری دارد می ریزیم و در داخل سینی بافاصله به صورت امامه ای یا دراز میزنیم.
6. در پایان داخل فر قرار می دهیم زمان تقریبی پخت آن نیم ساعت می باشد.
7. بعد از خنک شدن داخل آن را بوسیله قیف با خامه پر می کنیم .

لطیفه



مواد لازم: زرده تخم مرغ 60 عدد شکر 1 کیلوگرم آرد 1.2 کیلوگرم

وانیل یک قاشق چای خوری بیکینگ پودر یک قاشق غذا خوری پودر شکر به میزان لازم

طرز تهیه:

1- زرده تخم مرغ ، شکر و وانیل را داخل دستگاه میکسر ریخته و روی دنده دو روشن می نماییم تا سفید و کرم رنگ شود.

2- وقتی که آماده شد دستگاه را خاموش کرده و آرد الک شده را به آرامی به آن اضافه کرده و با دست هم می زنیم .

3- حالا میتوانیم به وسیله قیف با فاصله روی کاغذ زده و روی یک دیس پراز شکر پودر بر عکس کنیم سپس داخل سینی قرار دهیم . در آخر داخل فر قرار می دهیم.

برنجی



مواد لازم :

آرد سفید 1 کیلوگرم	آرد برنج 2 کیلوگرم	روغن جامد 1.5 کیلوگرم
گلاب 600 گرم	پودر شکر 700 گرم	تخم مرغ 7 عدد
وانیل	نصف قاشق چای خوری	پودر هل یک قاشق چای خوری
150 گرم		شریت
زعفران به میزان لازم (در صورت تمایل)	خرفه (برای تزئین)	فر
300 درجه		

طرز تهیه:

1. آرد و روغن را داخل دستگاه میکسر ریخته و روی دنده یک روشن میکنیم
2. وقتی خمیرمان نرم شد دستگاه را روی دنده دو گذاشته تا سفید و کرم رنگ شود.
3. حال بقیه مواد (تخم مرغ ، پودر شکر ، گلاب ، شربت ، وانیل ، زعفران) را داخل پاتیل ریخته و با سیم همزن خوب هم میزنیم تا خوب مخلوط شود.
4. خمیرمان را داخل پاتیل میریزیم و با دست بصورت چپ و راست هم زده و در آخر زیررو میکنیم تا زمانی که دو مواد باهم مخلوط شوند.
5. این خمیر را داخل قیفی که ماسوره ساده دارد ریخته و داخل سینی با فاصله می زنیم و روی آن را با چاپ برنجی شکل می دهیم و برای تزئین روی آن خرفه می پاشیم.
6. سرانجام داخل فری که از قبل آماده کردیم قرار دهیم.

برنجی نارگیلی



مواد لازم : آرد سفید 1.5 کیلوگرم آرد برنج 1.5 کیلوگرم روغن جامد 1.6 کیلوگرم

نارگیل 700 گرم شکر 1.1 کیلوگرم زرده تخم مرغ 7 عدد شیر 500 گرم

وانیل یک قاشق چای خوری شربت 150 گرم زعفران به میزان لازم
(در صورت تمایل) فر 300 درجه

طرز تهیه:

طرز تهیه این خمیر مثل برنجی است. خمیر را به صورت ساده داخل سینی می زنیم و بعد از بیرون آمدن از فر تزئین می کنیم. یا می توانیم داخل ظرفی روغن مایع و کاکائو را مخلوط کرده و با قالب های مختلف شکل دهیم.

سپهسالاری



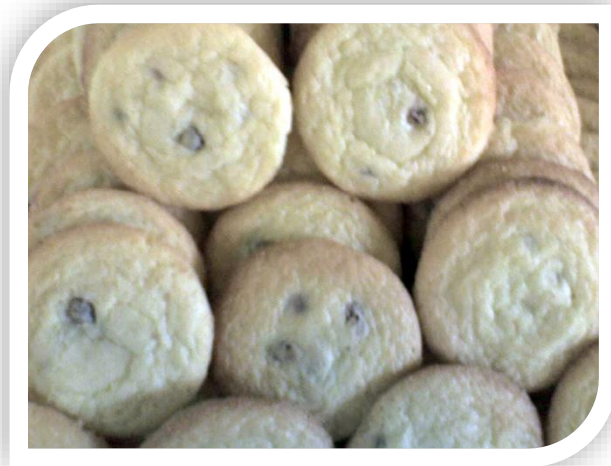
مواد لازم :

آرد سفید 1.5 کیلوگرم آرد برنج 1.5 کیلوگرم روغن جامد 1.5 کیلوگرم
 ماست 500 گرم شکر 1 کیلوگرم تخم مرغ 10 عدد
 جوش نصف قاشق غذاخوری بیکینگ پودر نصف قاشق غذاخوری
 وانیل نصف قاشق چای خوری شربت 150 گرم زعفران به میزان لازم
 (در صورت تمایل)
 فر 250 درجه

طرز تهیه:

1. آرد و روغن را داخل میکسر ریخته و روی دنده یک روشن میکنیم .
2. وقتی خمیر نرم شد دستگاه را روی دنده دو گذاشته تا زمانیکه سفید و کرم رنگ شود.
3. در طی این فرصت ما میتوانیم در ظرفی دیگر (پاتیل) تخم مرغ و شکر را با هم مخلوط کنیم و افزودنیها (جوش، بیکینگ پودر، وانیل و شربت) را به آن اضافه کرده و با سیم همزن مخلوط میکنیم.
4. خمیرمان را داخل پاتیل میریزیم و با دست بصورت چپ و راست هم زده و در آخر زیر رو میکنیم تا زمانیکه دو مواد با هم مخلوط شوند. در این مرحله نباید زیاد ورز دهیم زیرا خمیرمان سفت شده و قیف زدن آن مشکل درضمن شیرینی ما هم سفت میشود.
5. خمیر را به وسیله قیف داخل سینی با فاصله می زنیم و بعد با قلم کوچک روی آن را زرده تخم مرغ زده و با چاپ فلزی مخصوص سپهسالاری روی آنرا شکل می دهیم و داخل فر قرار می دهیم.

کشمشی



مواد لازم: پودر شکر 3.5 کیلو گرم روغن 1.5 کیلو گرم تخم مرغ 30 عدد
روغن مایع 200 گرم کشمش 1 کیلو گرم زعفران مقداری
وانیل یک قاشق مربا خوری آرد 3 کیلو گرم فر 300 درجه

طرز تهیه:

1. روغن و پودر شکر و وانیل را با هم زن خوب می زنیم تا کرم رنگ شود.
 2. تخم مرغ ها را یکی یکی به مواد اضافه می کنیم و با هم زن می زنیم تا سفید و پوک شود.
 3. کشمش ها را به مواد اضافه می کنیم ، و در آخر آرد را به مواد اضافه کرده و با دست مخلوط می کنیم . این مواد را خیلی نباید ورز دهیم و کمی هم چسبناک است ، اگر مواد خیلی به دستتان چسبید مقدار خیلی کمی آرد اضافه کنید اما بهتر است آرد آن زیاد نشود زیرا شیرینی خشک می شود.
 - 4- این مواد را به وسیله قیف با فاصله در داخل سینی می زنیم زیرا شیرینی ها در اثر حرارت بازمی شوند و اگر فاصله رعایت نشود به هم می چسبند. اندازه گوله ها کمی بزرگتر از فندق باشد.
- زمان پخت برای این شیرینی تقریباً 8 دقیقه می باشد .

کشمشی نازک



مواد لازم :

شکر	3 کیلوگرم	روغن جامد	500 گرم	آب	2 کیلوگرم
روغن مایع	1.300 کیلوگرم	کشمش	1 کیلوگرم	زعفران	مقداری
وانیل	نصف قاشق مربا خوری	آرد	3 کیلوگرم	فر	300 درجه

طرز تهیه:

1. روغن و شکر و وانیل را با هم زن خوب می زنیم تا مخلوط شود.
 2. روغن مایع را به آرامی به مواد اضافه می کنیم.
 3. مواد آماده شده را داخل ظرف (پاتیل) ریخته و آب را به آرامی داخل این مواد ریخته و با دست مخلوط می کنیم تا جاییکه کرم رنگ شود.
 4. کشمش ها را به مواد اضافه می کنیم و در آخر، آرد را به مواد اضافه کرده و با دست خلوط می کنیم.
 - 5- این مواد را به وسیله قیف با فاصله در داخل سینی میزنیم زیرا شیرینی ها در اثر حرارت بازمی شوند و اگر فاصله رعایت نشود به هم می چسبند. اندازه گلوله ها کمی بزرگتر از فندق باشد.
- زمان پخت برای این شیرینی تقریباً 8 دقیقه می باشد.

نارگیلی خالص



مواد لازم پودر نارگیل 1 کیلوگرم شکر 2.2 کیلوگرم روغن مایع 900 گرم سفیده 900 گرم وانیل یک قاشق چای خوری فر 200 درجه

طرز تهیه:

1. همه ی مواد را داخل داغ همزن میریزیم جز سفیده تخم مرغ که در آخر ریخته تا شلی و سفتی آن را تنظیم کنیم .
2. گاز را با شعله خیلی کم روشن می کنیم . زمان برای داغ خوردن به میزان نارگیل بستگی دارد.
3. هر وقت دستمان را داخل نارگیل فرو کرده و دیدیم که داغه آن زمان داغ خورده است . ولی بهتر است که شکر آن آب شود.
4. مواد را در ظرفی دیگر خالی کرده تا سرد شود.
5. یک نمونه داخل سینی می زنیم و داخل فر گذاشته تا شلی یا سفتی و شیرینی یا کم شیرین بودن آن مشخص شود. اگر کم شیرین باشد روی آن مات شده و باید به آن شکر پودر اضافه کرد و اگر شل باشد باید به آن مقداری آرد برنج اضافه کرد .

گردویی



مواد لازم : گردو 1 کیلوگرم خورده کیک تخته ای 3 کیلوگرم شکر 5.5 کیلوگرم

روغن مایع 1 کیلوگرم سفیده تخم مرغ بمقدار کافی

طرز تهیه :

- 1- همه ی مواد را داخل پاتیل میریزیم فقط سفیده تخم مرغ را به اندازه ای میریزیم که بتوان این مواد را چرخ کرد.
- 2- بعد از چرخ کردن بقیه سفیده را داخل مواد ریخته تا شلی و سفتی آن را تنظیم کنیم.
- 3- مواد را داخل داغ زن میریزم.
- 4- گاز را با شعله خیلی کم روشن میکنیم .
- زمان برای داغ خوردن به میزان خمیر گردویی بستگی دارد.
- هروقت شکر آن آب شد آن زمان داغ خورده است .
- 5- بعد آن را در ظرفی دیگر خالی کرده تا سرد شود روش پخت آن مثل نارنگیلی است با این تفاوت که خمیر گردویی همیشه باید ولرم باشد.

لبادیه



مواد لازم: روغن جامد 3 کیلوگرم روغن مایع 300 گرم شکرپودر 6 کیلوگرم
آردسفید 3 کیلوگرم وانیل یک قاشق چای خوری فر 180 درجه

طرز تهیه:

1. روغن و پودر شکر و وانیل را با میکسر خوب می‌زنیم تا کرم رنگ شود.
 2. میکسر را روی دور کند گذاشته و آرد را در چند مرحله به آن اضافه می‌کنیم.
 3. روغن مایع را به مواد اضافه می‌کنیم.
 4. میکسر را روی دور تند گذاشته تا خمیرمان شل یا به اصطلاح قنادی پوک شود
- ما میتوانیم لبادیه را به اشکال مختلف آچاری گرد یا ساده بزنیم.

پفک گردویی



مواد لازم: شکر پودر 1.8 کیلوگرم زرده تخم مرغ 1 کیلوگرم وانیل نصف قاشق
چای خوری گردو 1.3 کیلوگرم آرد برنج 300 گرم زعفران به میزان لازم
(در صورت تمایل) فر 180 درجه

طرز تهیه:

1. شکر پودر را با زرده و وانیل داخل میکسر هم زده تا کرم رنگ شود
2. گردو و آرد برنج را به مواد اضافه کرده و با دست به آرامی مخلوط می کنیم.
3. خمیرمان آماده است میتوانیم به وسیله قیف داخل سینی روی کاغذ با فاصله بزنیم و بعد داخل فر قرار دهیم.

پفک سفیده ای



مواد لازم :

شکرپودر 2 کیلوگرم سفیده تخم مرغ 1 کیلوگرم وانیل یک قاشق چای خوری

جوهر لیمو یک قاشق مرباخوری فر 100 درجه

طرز تهیه:

- 1- سفیده را با شکر و جوهر لیمو داخل دستگاه ریخته و روی دنده ی دو روشن میکنیم تا خوب سفت شود و مثل خامه سفید شود.
- 2- داخل سینی کاغذ گذاشته و با ماسوره ساده و آچاری به اشکال مختلف می زنیم.
3. سرانجام داخل فر قرار می دهیم.

لوز نارگیل



مواد لازم :

پودرنارگیل 3 کیلوگرم شکر 2 کیلوگرم آرد 500 گرم تخم مرغ 45 عدد
وانیل نصف قاشق چای خوری زعفران به میزان لازم فر 200 درجه

طرز تهیه:

- 1- نارگیل، شکر، آرد، وانیل و زعفران را داخل ظرفی (پاتیل) ریخته و با هم مخلوط می کنیم
- 2- تخم مرغها را یکی یکی به آن اضافه کرده و با دست مخلوط می کنیم تا خمیر نرم و لطیفی به دست آید.
- 3- سینی را کمی چرب کرده و با ماسوره آچاری میزنیم.
- 4- سرانجام داخل فر قرار داده و پس از سرد شدن داخل شربت ریخته تا نرم شود.

کره ای مخصوص



مواد لازم :

لای: کره مارگارین 2 کیلوگرم آرد 1.100 کیلوگرم وانیل به مقدار لازم

خمیر: تخم مرغ 5 عدد خامه 500 گرم آب 200 گرم آرد 1 کیلوگرم

وانیل به مقدار لازم فر 250 درجه

طرز تهیه:

1. **لای:** کره مارگارین ، آرد و وانیل را بوسیله دستگاه میکسر با هم مخلوط کرده تا خمیر نرمی بدست آید.

2. **خمیر:** در این مرحله تخم مرغ ، خامه ، آب ، وانیل و در انتها آرد را بوسیله دستگاه میکسر با هم مخلوط کرده به طوری که خمیر به دست نچسبد.

3. لای را به ابعاد 20*15 سانتی متر بازی کنیم

4. خمیر را به قطر 1 سانتی متر بازکرده و لایه را در وسط آن قرار داده و با چهار گوشه خمیر روی آن را می پوشانیم و با وردنه یا دستگاه پهن کن خمیر را پهن میکنیم تا جایی که بتوان آن را 4 تا لا بزنیم سپس روی آن را با نایلن می پوشانیم.

5. این عمل را باید دو مرحله دیگر انجام داد به یاد داشته باشیم برای هر بار که خمیر را باز میکنیم باید در خلاف جهت خمیر را پهن کنیم و برای هر بار پهن کردن چند دقیقه ای به خمیر استراحت بدهیم تا زمان پهن کردن خمیرمان پاره پاره نشود.

6. در مرحله چهارم خمیر را پهن میکنیم به یاد داشته باشیم که میزان ضخامت خمیر به نوع مدل شیرینی بستگی دارد مثلاً برای شیرینی لوله ای باید خیلی نازک پهن کرد و همچنین برای شیرینیهای مدل دار مثل بقچه ای یا قایقی باید مقداری کلفت تر پهن شود.

کره ای زبان



مواد لازم :

تخم مرغ 5 عدد آب 900 گرم روغن مایع 400 گرم آرد 3 کیلوگرم

وانیل یک قاشق چای خوری روغن کره ای 1.5 کیلوگرم لایه 3.5 کیلوگرم

طرز تهیه :

1- تخم مرغ ، آب ، روغن و وانیل را داخل دستگاه میکسر- ریخته با همزن مخلوط کرده سپس آرد را به آن اضافه میکنیم.

2. خمیر را به دستگاه پهن کن یا وردنه بازکرده و روغن را در وسط آن قرار داده و با چهار گوشه خمیر روی آن را می پوشانیم و با وردنه یا دستگاه پهن کن خمیر را

پهن میکنیم تا جایی که بتوان آن را 5 تا لا بزنیم سپس روی آن را با نایلن می پوشانیم.

3. در این مرحله خمیر را باز کرده سپس در خلاف جهت می چرخانیم بعد خمیر را پهن کرده آن را 5 تا لا میزنیم . در این مرحله لایي خمیر را می گذاریم لایي خمیر از پایین در لای سوم خمیر گذاشته می شود.

4. در آخر خمیر را باز کرده و در خلاف جهت می چرخانیم و سپس پهن می کنیم و در این مرحله خمیر را 6 تا لا میزنیم و گوشه های خمیر را برش کرده و بین خمیر قرار می دهیم. برای پهن کردن باید 30 دقیقه به خمیر استراحت داد.

5. خمیر را به قطر تقریباً 1 سانتیمتر پهن می کنیم پس آرد رویش را پاک کرده و با قلم شربت زبان را روی خمیر می زنیم و بعد روی آنرا شکر پودر پاشیده و با دست همه جای خمیر پخش کرده و مالش می دهیم. اگر شربت ما شل باشد زبان رنگ خوبی نمیگیرد و اگر شربت ما سفت باشد شربت داخل فر شوره میکند.

6. برای زدن فر نیاز است چند ساعتی به خمیر استراحت داد در غیر اینصورت ممکن است شیرینی از شکل عادی خود خارج شود.

لای

مواد لازم :

لای برای یک سر خمیر

مواد لازم (روش اول)	مواد لازم (روش دوم)	
روغن 1 کیلوگرم	روغن 1.100 کیلوگرم	
شکرپودر 1 کیلوگرم	شکرپودر 1.100 کیلوگرم	
آرد 1.5 کیلوگرم	آرد 1.250 کیلوگرم	
وانیل مقداری	وانیل مقداری	

طرز تهیه:

برای گرفتن لای هر دو روش را میتوان به دو طریقه آماده کرد

1. همه ی مواد را داخل میکسر بریزیم که این عمل بیشتر در تابستان کارایی دارد.
2. ابتدا روغن و شکر پودر داخل دستگاه میکسر ریخته و بعد از شل شدن آرد را به آن اضافه کنیم. برای لای زبان در روش اول باید بعد از آماده شدن لای دو یا سه عدد تخم مرغ به آن اضافه کنیم که چسبندگی آن بیشتر شود. در بقیه شیرینیها نیازی نیست.

برای لای مارسبانی باید نیم کیلو مارسبان شیرین به آن اضافه کرد.

چند نکته:

1. طرز گرفتن تمام خمیر کره ای ولا رفتن آنها شبیه هم میباشد.
2. درموردی که آرد ضعیف باشد میتوان از جوهر لیمو یا نمک برای تقویت آن استفاده کرد.
3. در خمیر باقلوای کره ای نیاز به لای نمی باشد .
4. در خمیر لاتِه ای لای خمیر 2 کیلو میباشد. وبعد از پهن کردن نارگیل راروی آن کشیده وبه شکلهای دلخواه برش میکنیم
5. در خمیر ناپلونی مقدار روغن 2 کیلو میباشد وبعد از پهن کردن میتوانیم به اندازه سینی برش کرده یا قالب بزنیم .

شریت زبان

مواد لازم :

آبلیمو به اندازه لازم پودر شکر به اندازه لازم شربت به اندازه لازم

طرز تهیه :

ابتدا ظرف و قلمویی که با آن شربت میزنیم با مایع شسته تا چرب نباشد .

1- شکر پودر را در ظرفی ریخته وبا آبلیمو شل میکنیم تا جایی که وقتی با قلمو روی خمیر میزنیم حباب ایجاد نشود.

2. یا می توانیم از طریق آبلیمو و شربت درست کنیم که طریقه ی درست کردن آن مثل روش اول میباشد.

3. میتوانیم مقداری شربت و شکر پودر را داخل ظرف بریزیم وبا آبلیمو آن را شل کنیم.

پاپیون شریقی



مواد لازم :

تخم مرغ 5 عدد آب 1 کیلوگرم روغن مایع 400 گرم آرد 3 کیلوگرم
وانیل یک قاشق چای خوری روغن کره ای 1.1 کیلوگرم

طرز تهیه:

- روش آماده کردن این خمیر مثل خمیر زیان میباشد فقط درجهاییکه تفاوت میبینم به آن اشاره میکنم.
- ابتدا خمیر را باز کرده و روغن یک کیلویی را داخل خمیر گذاشته و خمیر را پهن کرده و 5 تا لا میزنیم .
- 2- برای لای سوم خمیر روغن یک کیلویی را به اندازه خمیر باز کرده و در بین (از پایین لای دوم) خمیر قرار میدهیم.
3. خمیر را به قطر یک سانتی متر پهن کرده و با قالب گرد خمیر را میزنیم سپس مثل پاپیون دوطرف آن را با دست میچرخانیم و داخل سینی قرار داده سپس داخل فر قرار می دهیم.
4. بعد از خارج کردن از فر و سرد شدن میتوانیم شربت گرم شده را روی آن بریزیم.

شریت

مواد لازم :

شکر	1 کیلوگرم	آب	300 گرم	گلاب	50 گرم
وانیل	به اندازه کافی	جوهر لیمو	1 گرم		

طرز تهیه:

همه ی مواد را داخل پاتیل ریخته ومخلوط میکنیم سپس گاز را با شعله ملایم روشن کرده تا به جوش آید وبعد 5 دقیقه جوش خوردن گاز را خاموش میکنیم اگر لبه ی پاتیل شکرک بسته قبل از خاموش کردن گاز باید دور آن را بشوییم. چون ممکن است همین باعث رس شدن یا قندک بستن شریت ما شود.

(گل محمدی) دانمارکی



مواد لازم

تخم مرغ 10 عدد آب 500 گرم روغن مایع 400 گرم مایه خمیر 50 گرم

شکر 400 گرم خامه 500 گرم بهبوددهنده یک قاشق غذاخوری آرد 3 کیلوگرم

وانیل یک قاشق چای خوری روغن مارگارین 1.7 کیلوگرم فر 270 درجه

طرز تهیه:

- 1- در ظرفی (نباید چرب باشد) مقداری آب ولرم ریخته و مایه خمیر را داخل آن میریزیم و هم زده به طوریکه مایه در آب حل شود سپس قدری آرد داخل آن ریخته و با دست هم میزنیم تا به شکل خمیر چسبناکی در بیاید. سپس روی آن را پوشانده تا بالا بیاید.
- 2- بقیه ی مواد (تخم مرغ ، شکر ، آب ، خامه ، روغن مایع ، و وانیل) را داخل میکسر ریخته و با سیم همزن مخلوط میکنیم.
- 3- مایه بالا آمده را داخل مواد داخل میکسر ریخته و آرد و بهبود دهنده را به آن اضافه میکنیم و دستگاه را روشن میکنیم. تا خمیر نرمی بدست آید
- 4- خمیر را به قطر 2 سانتی متر باز کرده و روغن را در وسط آن قرار داده و با چهار گوشه خمیر روی آن را می پوشانیم و با وردنه یا دستگاه پهن کن خمیر را پهن میکنیم تا جایی که بتوان آن را 4 تا لا زده سپس روی آن را با نایلن می پوشانیم.
- 5- اینکار را باید دو مرحله دیگر انجام دهیم . به یاد داشته باشید که در هر مرحله لا رفتن خمیر باید حداقل 10 دقیقه استراحت داشته باشد. سپس خمیر را پهن کرده و در مدل های مختلف میزنیم. و بعد از بالا آمدن داخل فر قرار می دهیم.

کرم دانمارکی

مواد لازم :

آب 2.5 کیلوگرم گلاب 500 گرم روغن 100 گرم شکر 2 کیلوگرم

آرد 1 کیلوگرم وانیل یک قاشق چای خوری

طرز تهیه:

1. آب ، گلاب ، روغن و وانیل را بالای گاز قرار داده تا بجوش آید.
2. نصف شکر را داخل آب ریخته وبا همزن مخلوط می کنیم.
3. بقیه آرد و شکر را با هم مخلوط کرده و داخل مواد ریخته وبا همزن هم می زنیم تا بپزد.

باقلاوا ترکی



مواد لازم :

آرد ذرت 400 گرم آرد سفید 1.6 کیلوگرم زرده تخم مرغ 10 عدد
 نشاسته خشک 200 گرم روغن جامد 50 گرم خامه 50 گرم آب
 200 گرم

جوش ، نمک هر کدام یک قاشق غذاخوری وانیل یک قاشق چای خوری
 زعفران به اندازه لازم گردو در صورت تمایل فر 200 درجه

طرز تهیه:

1. نشاسته را با آب حل میکنیم و به مواد اضافه میکنیم و داخل دستگاه میکسر می ریزیم .

2- بقیه مواد (زرده ، روغن ، خامه ، وانیل ، زعفران ، جوش و نمک) را داخل میکسر ریخته و با سیم همزن مخلوط می کنیم.

3- آرد ذرت و آرد سفید را داخل میکسر ریخته و دستگاه را روشن می کنیم. به یاد داشته باشید که خمیر باید قدری سفت تر از خمیر کره ای باشد زیرا ممکن است موقع پهن کردن با دستگاه به آن بچسبد.

4. خمیر را پنج قسمت کرده به صورت خیلی نازک پهن می کنیم و روی همدیگر قرار دهیم و هر بار بعد از پهن کردن روی خمیر را آرد ذرت می پاشیم و لایه ی دیگر را روی آن قرار دهیم و بعد آن رابه دلخواه (چهارگوش) برش کرده و یک تکه گردو قرار داده و به صورت سه گوش تا کرده یا به صورت بقچه ای میزنیم.

5- برای قرار دادن در داخل فر باید روغن مایع را گرم کرده (ولرم) و داخل سینی بریزیم تا جایی که خمیر را بپوشاند سپس داخل فر قرار می دهیم. بعد از اینکه رنگ آن طلایی شد روغن مایع را خالی کرده و دوباره برای چند دقیقه ای داخل فر قرار می دهیم. بعد از خارج کردن از فر شربت گرم شده را روی آن می ریزیم.

گل انار



مواد لازم:

آرد سفید 2 کیلوگرم زرده تخم مرغ 10 عدد روغن جامد 50 گرم
 خامه 50 گرم آب 200 گرم وانیل مقداری زعفران به اندازه کافی
 فر 300 درجه

طرز تهیه:

- 1- همه مواد را داخل میکسر ریخته و دستگاه را روشن می کنیم. به یاد داشته باشید که خمیر باید مثل خمیر باقلوا ترکی قدری سفت باشد تا موقع پهن کردن با دستگاه مشکلی ایجاد نکند.
- 2- خمیر را به وسیله وردنه یا دستگاه پهن کن روی میز خیلی نازک پهن میکنیم. به صورت چهار گوش برش کرده و مغز آماده شده را داخل آن می گذاریم.
- 3- سه گوشه ی خمیر را به هم چسبانده و گوشه چهارم را دور آن می پیچیم.
4. بعد از خارج شدن از فر داخل شربت میریزیم.

مغز گل انار

مواد لازم :

کیک تخته ای	1 کیلوگرم	شکر	300 گرم	گردو
پودر نارگیل	100 گرم	هل آسیاب شده	مقداری	گلاب
شل شدن				به اندازه

همه مواد را باهم مخلوط می کنیم.

آلمانی ، ژله ای ، ماشینی



مواد لازم:

آرد	3 کیلوگرم	روغن	1.5 کیلوگرم	تخم مرغ	5 عدد
شکر	700 گرم	آب	300 گرم	شریت	200 گرم
وانیل	یک قاشق چای خوری	فر	320 درجه		

طرز تهیه:

1. آرد و روغن را داخل میکسر ریخته و دستگاه را روی دنده یک روشن می کنیم تا خمیر نرمی بدست آید.
 2. بقیه مواد (تخم مرغ ، شکر ، آب، وانیل و شریت) را داخل ظرفی دیگر ریخته و با همزن هم زده تا مخلوط شود.
 3. مواد آماده شده را داخل میکسر در حال روشن ریخته تا جایی که این مواد با همدیگر مخلوط شوند.
 4. چند دقیقه به این خمیر استراحت داده ، سپس بوسیله دستگاه چرخ گوشت مخصوص قنادی نوار گرفته و روی میزپهن میکنیم و با قالبهای مختلف میزنیم.
 5. در پایان داخل فر که از قبل آماده کرده ایم قرار می دهیم و بعد از خنک شدن میتوانیم آنها را دوتا دوتا بوسیله مربا به همدیگر جفت کرده و روی آن را بدلخواه تزین کنیم.
- نکته: در شیرینی کلمپه میتوانیم 200 گرم از روغن را اضافه کنیم و همچنین به جای آب 400 گرم خامه بریزیم. بعد از آماده شدن میتوانیم در مدل های سه گوش ، قایقی ، قیفی و... بزنیم.

کیک یزدی



مواد لازم:

تخم مرغ 30 عدد شکر 2.2 کیلوگرم شربت 50 گرم روغن مایع 1.5 کیلوگرم
آب، گلاب 1.5 کیلوگرم نمک میوه، بیکنگ پودر هر کدام یک قاشق غذاخوری
وانیل، پودر هل هر کدام یک قاشق چای خوری آرد 3 کیلوگرم فر 280 درجه

طرز تهیه:

1. تخم مرغ را به همراه شکر و طعم دهنده داخل دستگاه میکسر ریخته و روی دنده دو روشن می کنیم.
2. در داخل ظرفی آب، گلاب، شربت، نمک میوه و بیکنگ پودر را ریخته و مخلوط می کنیم.
3. وقتی مواد داخل میکسر، سفید یا کرم رنگ شد روغن مایع را به آن اضافه می کنیم.
4. میکسر را روی دنده یک گذاشته و مواد مخلوط شده داخل ظرف را داخل دستگاه میکسر می ریزیم و همزمان به آرامی آرد را اضافه می کنیم.
5. بعد از ریختن آرد میکسر را روی دنده دو گذاشته تا به مدت 30 الی 35 ثانیه میکس شود.
6. در آخر مواد آماده شده را به وسیله قیف داخل قالب ریخته و در پایان داخل فر قرار می دهیم.

کیک پای سیب



مواد لازم :

شکرپودر 2.5 کیلوگرم روغن 2.5 کیلوگرم تخم مرغ 45 عدد شیر 200 گرم
 خامه 300 گرم وانیل مقداری آرد 3 کیلوگرم سیب ورقه شده به
 اندازه لازم فر 220 درجه

طرز تهیه:

1. روغن ، پودر شکر و وانیل را با هم زن یا میکسر خوب می زنیم، تا کرم رنگ شود.
 2. تخم مرغ ها را یکی یکی به مواد اضافه می کنیم ، تا سفید و پوک شود.
 3. شیر و خامه را به مواد اضافه می کنیم.
 4. آرد را الک کرده و با دست به آرامی مخلوط می کنیم در این مرحله نباید زیاد هم بزنیم زیرا ممکن است کیک ما سفت بشود.
- مواد آماده شده را به وسیله قیف تا نصف قالب ریخته و سیب ورقه شده را روی آن قرار می دهیم و بقیه قالب را با خمیر پر می کنیم.

کیک صبحانه اهوازی



مواد لازم :

شکر 2.400 کیلوگرم روغن مایع 2.400 کیلوگرم تخم مرغ 90 عدد آرد 3 کیلوگرم
وانیل یک قاشق چای خوری بیکینگ پودر نصف قاشق غذاخوری
فر 220 درجه

طرز تهیه:

1. تخم مرغ و شکر را به همراه وانیل داخل دستگاه میکسر ریخته و روی دنده دو روشن می کنیم. تا زمانی که مواد سفید و کرم رنگ شود.
2. مواد آماده شده را داخل ظرفی خالی کرده و روغن مایع را داخل این مواد ریخته و با دست به آرامی مخلوط می کنیم.
3. آرد و بیکینگ پودر را با هم الک کرده و با دست به آرامی با این مواد اضافه می کنیم در این مرحله نباید زیاد هم بزنیم زیرا ممکن است پف آن بخوابد و کیک ما سفت بشود.
4. مواد آماده شده را به وسیله قیف کف قالب ریخته سپس در صورت تمایل گردو و کشمش را روی آن می ریزیم و بقیه قالب را با خمیر پر می کنیم. خمیر باید تا نصف قالب پر شود و در انتها کاردک یا پاکن قنادی را داخل روغن مایع قرار داده و وسط خمیر را چاک می دهیم و سپس داخل فر قرار می دهیم.

کیک صبحانه



مواد لازم :

شکرپودر 3 کیلوگرم روغن 2 کیلوگرم تخم مرغ 60 عدد ماست 600 گرم
گردو، کشمش مقداری وانیل یک قاشق چای خوری آرد 3 کیلوگرم

طرز تهیه:

1. روغن و پودر شکر و وانیل را با هم زن یا میکسر خوب می‌زنیم تا کرم رنگ شود.
- 2- زرده و سفیده تخم مرغ‌ها را یکی یکی جدا می‌کنیم. سپس شیر و خامه را به مواد اضافه می‌کنیم.
- 3- زرده تخم مرغ و ماست را به آرامی داخل دستگاه میکسر- میریزیم تا خوب مخلوط شود سپس مواد آماده را داخل پاتیل میریزیم.
- 4- سفیده تخم مرغ را داخل دستگاه میکسر- ریخته و روی دنده 3 روشن می‌کنیم تا آماده شود.
5. سفیده آماده شده را داخل پاتیل ریخته و به آرامی مخلوط می‌کنیم.
6. آرد را الک کرده و با دست به آرامی با این مواد مخلوط می‌کنیم.
7. مواد آماده شده را به وسیله قیف کف قالب ریخته سپس در صورت تمایل گردو و کشمش را روی آن می‌ریزیم و بقیه قالب را با خمیر پر می‌کنیم. خمیر باید تا نصف قالب پر شود و در انتها کاردک یا پاکن قنادی را داخل روغن مایع قرار داده و وسط خمیر را چاک می‌دهیم و سپس داخل فر قرار می‌دهیم.

کیک مافین 1



مواد لازم :

پودر مافین گلنان پوراتوس 1 کیلوگرم روغن مایع 400 گرم تخم مرغ 400 گرم
گلاب 250 گرم فر 230 درجه

طرز تهیه:

1. همه مواد را داخل میکسر ریخته و روی دنده دور روشن نمایید تا بمدت 3 دقیقه میکس نمایید.

2. مواد آماده شده را به وسیله قیف تا نصف قالب استوانه ای ریخته و به وسیله قاشق وسط خمیر را چاک می دهیم سپس روی آن را با گردو یا خلال بادام تزیین می کنیم و بعد داخل فر قرار می دهیم.

کیک مافین 2



مواد لازم :

پودر مافین زردآی 25 1 کیلوگرم شکر 1.6 کیلوگرم آرد 1.4 کیلوگرم
روغن مایع 1.2 کیلوگرم وانیل یک قاشق چای خوری تخم مرغ 1.2 کیلوگرم
گلاب 1.2 کیلوگرم فر 250 درجه

طرز تهیه:

1. همه مواد را داخل میکسر ریخته و روی دنده دور روشن نمایید تا بمدت پنج دقیقه میکس نمایید.

2. مواد آماده شده را به وسیله قیف تا نصف قالب استوانه ای ریخته و به وسیله قاشق وسط خمیر را چاک می دهیم سپس روی آن را با گردو یا خلال بادام تزیین می کنیم و بعد داخل فر قرار می دهیم.

نخودی



مواد لازم :

آرد سفید 1 کیلوگرم آرد نخود 2 کیلوگرم روغن صاف 1.5 کیلوگرم
زعفران به میزان لازم وانیل یک قاشق چایخوری پسته دندانه شده برای تزیین

طرز تهیه:

- 1- پودر شکر و روغن را داخل همزن یا دستگاه میکسر میریزیم تا جای که رنگ آن سفید شود .
- 2- زعفران دم کرده و وانیل را به مواد اضافه میکنیم در آخر آرد نخود را اضافه کرده تا جاییکه خمیر نرمی بدست آید .
- 3- خمیر آماده شده را با وردنه یا دستگاه چرخ گوشت روی میز به قطر یک ونیم سانتیمتر پهن میکنیم . خلال پسته را به روی آن بصورت یک نواخت میریزیم بعد وردنه را روی آن میکشیم تا پسته به خمیر بچسبد
4. با قالب خمیر را به سلیقه خود قالب زده و داخل دیس با فاصله از هم میچینیم و در داخل فر با درجه 150 می گذاریم حدود 45 دقیقه زمان می برد تا شیرینی ما آماده شود .
5. بعد از 4 - 5 ساعت که کاملاً خنک و سفت شد استفاده میکنیم.

برشتوک



مواد لازم:

آرد سفید 1.5 کیلوگرم آرد نخود 1.5 کیلوگرم شکلات کاکائو 250 گرم

روغن صاف 2 کیلوگرم پودر شکر 1.5 کیلوگرم وانیل ، پودر هل هر کدام یک قاشق چای خوری

پسته دندانه شده برای تزئین شکلات آب شده برای تزئین

طرز تهیه:

1. روغن را بالای گاز میگذاریم تا باشعله ملایم گاز آب شود .

2. آرد سفید و آرد نخود را الک کرده و به آرامی به روغن اضافه میکنیم و با حصن هم میزنیم تا جاییکه بوی آن بلند شود که تقریباً 15 الی 20 دقیقه زمان میبرد. در این مرحله میتوانیم کاکائو و طعم دهنده را اضافه کنیم.

3. بعد از قدری خنک شدن شکر پودر را به آن اضافه می کنیم.

4. کف دیس را چرب میکنیم و روی آن را کاغذ مومی (روغنی) قرار می دهیم . سپس مواد آماده شده را روی آن به قطر 1 سانتیمتر میریزیم و روی آن را صاف می کنیم و چند ضربه به دیس می زنیم تا خوب جا بیافتد.

5. در پایان بعد از خنک شدن روی آن را با شکلات کاکائو و پسته تزئین کرده و به شکل لوزی برش میکنیم.

برای راحتی کارمان میتوانیم در داخل دیسی. دیگر بر عکس کرده و کاغذ زیر آن را برداریم و کاغذ دیگر گذاشته و دوباره به حالت اولیه برگردانیم.

مسقطی شیرازی



مواد لازم :

شکر گرم	1 کیلوگرم	آب	750 گرم	جوهر لیمو یک
نشاسته گندم	500 گرم	گلاب	900 گرم	زعفران دم کرده به
مقدار کافی				
پسته دندانه شده	برای تزئین	خلال بادام	مقداری	پودر نارگیل
روغن مایع	100 گرم			

طرز تهیه:

1. شکر و آب را با هم مخلوط کرده بالای گاز می جوشانیم سپس زعفران و جوهر لیمو را به آن اضافه می کنیم.
2. نشاسته را با گلاب شل می کنیم و بالای گاز با شعله ملایم قرار می دهیم و مرتب هم زده تا گلوله نشود و صاف و یکدست شود.
3. پودر نارگیل و خلال بادام را به آن اضافه می کنیم.
4. شکر و آب جوشانده را در چهار مرحله به مواد اضافه می کنیم و به هم زدن ادامه می دهیم.
5. در پایان روغن مایع را اضافه می کنیم. زمان پخت مسقطی تقریباً یک ساعت می باشد.
6. مواد را داخل سینی که زیر آن را با روغن مایع چرب کرده ایم می ریزیم و روی آن را با پسته تزئین می کنیم و سپس در داخل یخچال قرار می دهیم و بعد از یک ساعت به صورت لوزی برش می دهیم.

سوخاری



مواد لازم :

آرد سفید 3 کیلوگرم شکر 700 کیلوگرم روغن مایع
700 کیلوگرم خمیر مایه 50 گرم وانیل ، پودر هل هرکدام یک قاشق
چای خوری

آب 1 کیلوگرم تخم مرغ 8 عدد

طرز تهیه:

1. در ظرفی (نباید چرب باشد) به اندازه ی تقریباً 800 گرم آب ولرم ریخته و مایه خمیر را داخل آن میریزیم و هم زده به طوری که مایع در آب حل شود سپس مقداری آرد داخل آن ریخته با دست هم میزنیم تا به شکل خمیر چسبناکی در بیاید. سپس روی آن را پوشانده تا بالا بیاید.

2. تخم مرغ ، آب ، روغن مایع ، طعم دهنده و شکر را داخل ظرفی باهم مخلوط کرده و بالای گاز گذاشته و باهم زن هم میزنیم تا گرم شود.

3. مواد آماده شده و مایه خمیر را داخل خمیرگیر ریخته و آرد را به این مواد اضافه می کنیم. اگر خمیر شل بود آرد و اگر سفت بود آب به آن اضافه میکنیم خمیر که آماده شد و صبر می کنیم تا خمیر ور بیاید.

4. خمیر را به صورت لوله ای داخل دیس بافاصله از هم قرار می دهیم و در جای گرمی به مدت دو الی سه ساعت میگذاریم تا خوب خمیر پف کند تخم مرغ را با قلمو روی خمیر میزنیم و داخل فر با درجه 200 قرار میدهیم بعد از پخت مدت 24 ساعته بعد دوباره آن را برش داده و داخل دیس می چینیم و درون فر قرار میدهیم تا خوب برشته شود .

نان خشک



مواد لازم:

آرد سفید	3 کیلوگرم	شکر	700 کیلوگرم	روغن مایع
50 گرم				
روغن دان	150 گرم	روغن صاف	200 گرم	آب+ گلاب
1.100 کیلوگرم				
آمونیاک	100 گرم	وانیل ، پودر هل	هر کدام یک قاشق چای خوری	زیره
15 گرم				

طرز تهیه:

1. روغن را بالای گاز می گذاریم تا با شعله کم گاز آب شود.
2. آب ، شکر ، آمونیاک ، طعم دهنده و زیره را داخل خمیرگیر ریخته و با هم زن هم زده تا شکر آن حل شود.

3. آرد را داخل این مواد میریزیم و دستگاه را روشن میکنیم و بعد از مخلوط شدن آرد روغن آب شده را داخل خمیر میریزیم تا خمیر نرم و لطیفی بدست آید.

4. خمیر را به اندازه 800 گرمی تقسیم میکنیم سپس خمیر را چانه کرده و روی آن را باروغن چرب می کنیم و با نایلون می پوشانیم و بمدت 24 ساعت استراحت میدهیم.

5. خمیر را بوسیله وردنه به شکل مستطیل پهن می کنیم روی آن را بوسیله کاردک کوچک چاک زده سپس داخل سینی گذاشته و به اندازه سینی خمیر را باز میکنیم . سپس داخل فر قرار می دهیم.

بامیه



مواد لازم: آب 1 کیلوگرم روغن صاف 50 گرم آرد 1 کیلوگرم
تخم مرغ 700 گرم وانیل یک قاشق چای خوری شربت 30 گرم
روغن مایع مخصوص سرخ کردنی به اندازه کافی برای سرخ کردن

طرز تهیه:

1. آب را بالای اجاق گذاشته تا جوش بیاد میتوانیم وانیل را داخل آب بریزیم تا خوب حل شود.
2. آرد را داخل آب ریخته و با حصن هم میزنیم تا خوب بپزد میتوانیم روغن صاف راهنگام پختن به خمیر اضافه کنیم تا خمیرمان صاف شود.
3. بعد از سرد شدن خمیر را داخل دستگاه میکسر یا خمیرگیر ریخته و شربت را به آن اضافه می کنیم سپس تخم مرغ رایکی یکی به خمیر اضافه میکنیم تا خوب مخلوط شود.

4. روغن رابالای گاز گذاشته تا کمی گرم شود خمیر بامیه را بوسیله قیف یا دستگاه مخصوص بامیه داخل تابه می زنیم سپس بالای گاز گذاشته تا سرخ شود. ابتدا تابه را تکان داده تا خمیر بامیه به هم نچسبد سپس با کفگیر هم می زنیم.
5. زمانی که بامیه رنگش طلایی شد به وسیله کفگیر داخل شربت که از قبل آماده کردیم میریزیم.

زولبیا



مواد لازم:

نشاسته تر 1 کیلوگرم نشاسته خشک 1 کیلوگرم روغن صاف 100 گرم

آرد 200 گرم ماست کیسه ای نیم کیلوگرم ماست شیرین به اندازه کافی تا شل شود

زعفران به اندازه کافی وانیلیک قاشق چای خوری شربت 10 گرم

روغن مایع مخصوص سرخ کردنی به اندازه کافی برای سرخ کردن

طرز تهیه:

1. همه مواد (بجز ماست شیرین) را داخل دستگاه میکسر ریخته و دستگاه میکسر را روشن میکنیم تا همه مواد با هم مخلوط شوند.
2. ماست را به آرامی به مواد اضافه میکنیم تا خمیر به اندازه ای شل شود که از قیف استوانه ای مخصوص زولبیا خارج شود.
3. خمیر را از صافی عبور می دهیم و به مدت یک ساعت صبر می کنیم تا خمیر جا بیافتد. روغن را داغ کرده سپس خمیر را بوسیله قیف استوانه ای داخل روغن به صورت حلقه ای میریزیم سپس بعد از سرخ شدن داخل شربت فرو برده و بعد از شربت خارج می کنیم.

نان پنجره ای



مواد لازم :

نشاسته خشک 450 گرم تخم مرغ 30 عدد آرد سفید 1.5 کیلوگرم
 آرد برنج 750 گرم شیر 1.2 کیلوگرم زعفران به اندازه کافی
 وانیل مقداری گلاب به اندازه کافی روغن مایع مخصوص سرخ کردنی به اندازه کافی

طرز تهیه:

1. نشاسته را با گلاب شل می کنیم.
2. تخم مرغ را به آن اضافه کرده وبا سیم هم زن دستی مخلوط می کنیم.
3. شیر ، وانیل و زعفران رابه مواد اضافه می کنیم .
- 4- آرد برنج و آرد سفید را به مواد اضافه کرده واز صافی عبور می دهیم.ونیم ساعت به خمیر استراحت می دهیم.
- 5- روغن راداغ کرده وقالب مخصوص پنجره ای تا نصف ، داخل خمیر فرو می بریم وسپس داخل روغن داغ گذاشته ورو هوا نگه داشته کمی صبر میکنیم تا خمیر پف بکند سپس به آرامی قالب را تکان داده تا از خمیر جداشودوبعد سرخ می کنیم.
6. بعد از سرد شدن روی آن را پودر شکر می پاشیم.

حلوا خانگی



مواد لازم:

شکر 3.5 کیلوگرم آب 3.5 کیلوگرم گلاب 500 گرم آرد 2 کیلوگرم
کره به اندازه کافی زعفران دم کرده به اندازه کافی

طرز تهیه:

1. شکر، آب و گلاب را با هم مخلوط کرده بالای گاز می جوشانیم.
2. آرد را بالای گاز جداگانه داخل ظرفی تفت می دهیم تا زمانی که بوی آن بلند شود.
3. شکرو آب جوشانده را به آرامی به آرد اضافه کرده و مرتب هم زده تا گلوله نشود.
4. در پایان مقداری کره به مواد اضافه می کنیم تا حلوا صاف شود.

گوش فیل اراکی



مواد لازم:

آب 500 گرم تخم مرغ 3 عدد آرد سفید 1.100 کیلوگرم
 زعفران به اندازه کافی وانیل مقداری شربت 100 گرم
 روغن مایع مخصوص سرخ کردنی به اندازه کافی برای سرخ کردن

طرز تهیه:

- 1- همه مواد را داخل دستگاه میکسر ریخته و دستگاه را روشن می کنیم تا خمیر نرمی بدست آید.
- 2- خمیر را خیلی نازک بالای میز پهن کرده و با قالب گرد بزرگ قالب زده سپس یک گوشه ی آنرا به صورت پاپیون جمع می کنیم.
- 3- بعد از چند دقیقه استراحت دادن به خمیر، آن را داخل روغن سرخ می کنیم و بعد از سرخ شدن در شربت داغ می ریزیم .

راحت الحقوم



مواد لازم :

نشاسته تر 1.600 گرم آب 5 کیلوگرم شکر 6 کیلوگرم
گلاب 1 کیلوگرم وانیل مقداری

طرز تهیه:

1. آب را بالای گاز می جوشانیم.
2. نشاسته را با گلاب شل می کنیم.
3. شعله گاز را کم کرده نشاسته را از صافی عبور داده سپس به آرامی داخل آب جوش می ریزیم و با حصن هم می زنیم. تقریباً بمدت 45 دقیقه باید بپزد.
4. داخل دیس یا میز کار به اندازه پنج سانتی متر پودر نارگیل می ریزیم سپس با فاصله روی آن را بایک عدد تخم مرغ گود کرده و گردو را داخل آن می گذاریم.
5. پس از آماده شدن خمیر آن را داخل قیف با ماسوره ساده متوسط می ریزیم و روی نارگیلی که کود کردیم به اندازه دلخواه می زنیم و پس از خنک شدن آن را بر عکس کرده و داخل ظرف می چینیم.

بستنی	شیر	شکر	ثعلب	خامه شیرین	میوه	طعم دهنده
سنتی زعفرانی	1 کیلو	400 گرم	4.5 گرم	100 گرم	_____	وانیل ، زعفران
سنتی وانیلی	1 کیلو	400 گرم	4.5 گرم	100 گرم	_____	وانیل
قیفی دستگاہی	1 کیلو	300 گرم	3 گرم	100 گرم	_____	وانیل
میوه ای طالبی	1 کیلو	350 گرم	4 گرم	100 گرم	400 گرم	وانیل
میوه ای موز	1 کیلو	350 گرم	3 گرم	100 گرم	300 گرم	وانیل
میوه ای توت فرنگی	1 کیلو	350 گرم	4 گرم	100 گرم	400 گرم	وانیل
میوه ای تمشک	1 کیلو	400 گرم	4 گرم	100 گرم	400 گرم	وانیل
میوه ای سیب ترش	1 کیلو	400 گرم	4 گرم	100 گرم	300 گرم	وانیل
میوه ای پرتقال	1 کیلو	350 گرم	3.5 گرم	100 گرم	سن ایچ 300 گرم	وانیل
میوه ای آلبالو	1 کیلو	400 گرم	3.5 گرم	100 گرم	سن ایچ 300 گرم	وانیل
نسکافه ای	1 کیلو	300 گرم	3 گرم	100 گرم	100 گرم	وانیل
شکلاتی	1 کیلو	250 گرم	3 گرم	100 گرم	300 گرم	وانیل

بستنی



طرز تهیه:

1. شیر را بالای گاز گذاشته تا بجوشد.
2. شکر را با ثعلب مخلوط کرده و داخل شیر می ریزیم.
3. وانیل رادر آب جوش حل کرده و داخل بستنی می ریزیم.
4. در پایان خامه را به آن اضافه می کنیم .

نکته:

1. در بستنی های میوه ای بعد از پختن شیر میوه ویا (نسکافه ، شکلات) را اضافه کرده سپس مواد دیگر را اضافه می کنیم.
2. در بستنی زعفرانی میتوانیم در پایان زعفران دم کرده را به بستنی اضافه کنیم.

رشته فالوده



مواد لازم :

نشاسته تر 1 کیلوگرم آب 2 کیلوگرم گلاب 500 گرم وانیل یک قاشق چای خوری

طرز تهیه:

1. آب را بالای گاز جوش می آوریم.
2. نشاسته را داخل گلاب حل می کنیم.
3. شعله گاز را کم کرده و نشاسته حل شده را به آرامی به آب اضافه می کنیم و با حصن هم می زنیم این مواد باید تقریباً بمدت 15 دقیقه بالای گاز بپزد.
4. مواد پخته شده را داخل دستگاه مخصوص رشته ریخته وزیر آن راضرف پراز آب سرد قرار می دهیم و دستگاه را به آرامی می چرخانیم.
5. درپایان آب آن را عوض کرده و داخل یخچال نگهداری می کنیم.

شریت فالوده

مواد لازم:

آب 7 کیلوگرم گلاب اکیلوگرم شکر 4.5 کیلوگرم

طرز تهیه:

همه مواد را باهم مخلوط کرده و داخل دستگاه بستنی سازی می ریزیم. بعد از آماده شدن رشته آماده شده را داخل شریت میریزیم و بعد از چند ثانیه به آرامی زیر و رو کرده و سپس داخل فریزر قرار می دهیم.