



۱۰ قدم ابتدایی

برای پختن یک کیک یا شیرینی مرغوب خانگی

شیوه شیرین کامی

قرار دارند و اصطلاحاً در این راه صفر کیلومتر هستند، لازم و ضروری است. این گزارش «انگیزه ابتدایی برای پخت یک کیک و شیرینی خانگی است که دانستنش برای رضایت بخش بودن نتیجه نهایی چیزی که از فر بیرون می آید، لازم و ضروری به نظر می رسد.

در واقع پیش از اجرا کردن هر آن چیزی که محصول دست مان را در دسته «ترین» قرار می دهد، باید اصول ابتدایی اش را به کار ببریم تا به وقتش به دنبال دانستن فوت کوزه گری بیفتیم. اصول اولیه ای که شاید در پخت غذا بدیهی به نظر برسد اما در پخت شیرینی و برای کسانی که در اولین قدم های شیرینی پزی

شیرینی پزی هم مانند غذا پختن، نیازمند تجربه و قلق هایی است که بر اثر تکرار به دست می آید اما همه این قلق ها برای آخر کار است. برای وقتی که می خواهیم برگ برنده را رو کنیم و غذا را از آن چیزی که مرسوم است، به ترکیبی خوشمزه و جالبتر تبدیل کنیم.

ترگس خانعلی زاده

روزنامه نگار

پیمانه شخصی

که با هر پیمانه کوچک و بزرگی می توانیم اندازه لازم برای پخت شیرینی مدنظرمان را داشته باشیم. البته در بسیاری از دستورهای پخت، مقدار تعیین شده ای برای هر پیمانه از نوع خاصی از مواد مشخص می شود اما باز هم کار از محکم کاری عیب نمی کند. پس حساب گرم و اندازه دقیق مواد را داشته باشید که کم و زیاد شدن هر کدام می تواند نتیجه نهایی را زیر سؤال ببرد. ضمن این که در نظر داشته باشید پیمانه ها را همیشه با قاشق پر کنید و هیچ وقت خود پیمانه را در آرد و روغن فرو نکنید.

اندازه گیری مقدار آردی که قرار است کیک یا شیرینی ما را تشکیل بدهد، با پیمانه ای انجام می شود که ابعادش برای هر کس متفاوت است. یعنی در بسیاری از موارد، ممکن است پیمانه ای که ما در اختیار داریم با آن پیمانه ای که مطابق دستورش پیش می رویم تفاوت های زیادی داشته باشد. پس بهتر است برای آگاهی از مقدار مواد لازم برای پخت شیرینی به جای چند عدد پیمانه مقدار گرم آن را بدانیم، آن وقت است

آرد را دریاب

نیست. با این حال چیزی که در همه آردها مشخص است این است هر چه بیشتر آن را هم بزنید و مخلوط کنید، بیشتر از حد طبیعی باعث چسبندگی اش می شود و حالت کشسانی پیدا می کند؛ اتفاقی که ممکن است در برخی موارد مانند تهیه خمیر پیتزای خانگی به دنبال آن باشیم ولی برای پخت شیرینی، این شکل از خمیر، نمی تواند بافت ایده آلی برای کیک و شیرینی مان باشد. پس بهتر است در روند پخت، همچنان حواس تان به نکات دستور پخت باشد تا مبادا بیشتر از حد نیاز آن را ورز دهید و در نهایت با خمیری روبه رو شوید که سفتی اش شما را در تهیه شیرینی دلخواه تان به دردمر انداخته است.

آرد، اصلی ترین ماده تشکیل دهنده در پخت شیرینی است که انواع مختلفی هم دارد؛ ماده ای که خمیر از آن تهیه می شود و باید در انتخاب آن دقت کنیم که به چه منظوری می خواهیم از آن استفاده کنیم تا کاربردی تر باشد. واقعیت این است آرد کیک بهترین نوع آرد برای چنین مصارفی است. البته آرد همه منظوره هم مثل اسمش برای انواع نان، کیک و شیرینی استفاده می شود اما کیک که با آرد همه منظوره پخته می شود به لطافت کیک که با آرد کیک درست می شود،

استثنا را در نظر بگیرید

همین اول کار بدانید شیرینی پزی یک رشته اقدامات ابتدایی و مراحل اولیه دارد که تقریباً در همه دستور پخت ها یکسان است و باید انجامش بدهید، مرحله ای مثل چرب کردن قالب پیش از ریختن مایع داخل آن یا روشن کردن فر پیش از قرار دادن ظرف. اما چیزی که در این میان مهم است این که همیشه اول به دستور پخت نگاهی کوتاه بیندازید و بعد سراغ این اقدامات اولیه بروید، چرا که گاهی و در مواردی استثناً انجام این کارها برای نوع خاصی از شیرینی ها لازم نیست. پس این را بدانید دستور پخت هر شیرینی و کیک، ویژگی های خاص خودش را دارد و نمی شود یک دستور را برای پخت انواعی از آن، حتی در ابتدایی ترین مراحل نسبت داد و عمل کرد. خلاصه اش می شود این که دستور پخت را دریابید که گاهی استثناً، کار دست مان می دهد.