

# هنر قنادی

چنگیز علی محمدی

علیمحمدی، چنگیز، ۱۳۳۶ -

هنر قنادی / چنگیز علیمحمدی. -- تهران: ارغنون، ۱۳۷۰.

۲۲۷ ص.: مصور (بخشی رنگی)، جدول.

بها: ۳۰۰۰۰ ریال

عنوان روی جلد: هنر قنادی، آموزش دانش و تکنیک شیرینی به زبان ساده.

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا.

چاپ سوم: ۱۳۸۴: 964-90390-8-2: ISBN

۱. شیرینی پزی. الف. عنوان.

۴۴۱/۸۵۳

TX ۷۸۳/۴۸۹

۶۷۰-۷۱ م

کتابخانه ملی ایران

مرکز نشر ارغنون

تهران، خیابان ولیعصر، بالاتر از تقاطع طالقانی، کوچه شهید فرهنگ حسینی، پلاک ۵۱، طبقه سوم

نام کتاب: هنر قنادی

مؤلف: چنگیز علیمحمدی

ناشر: نشر ارغنون تلفن: ۶۶۴۰۲۷۶۰ - ۶۶۴۸۶۲۷۲

حروفچینی: مؤسسه نقش بیان

چاپ: گیتا

لیتوگرافی: صحیفه نور

تیراژ: ۳۰۰۰ نسخه

چاپ سوم: ۱۳۸۴

شابک: ۹۶۴ - ۹۰۳۹۰ - ۸ - ۲

هرگونه برداشت از این کتاب منوط به اجازه رسمی از ناشر می باشد.

## فهرست کتاب

۲۵	تعریف آرد گندم	۱۳		مقدمه
۲۶	نام‌گذاری و طبقه‌بندی آرد گندم	۱۷	<b>فصل اول: مواد اولیه اصلی</b>	
۲۶	آرد ۴۰۵	۱۹	<b>بخش اول: اقسام روغن</b>	
۲۷	آرد ۵۰۰ و ۶۰۰	۱۹	روغن‌ها و چربیها	
۲۷	آرد ۷۰۰	۲۰	نقطه ذوب	
۲۷	آرد ۱۰۵۰ و ۱۲۰۰	۲۰	اندیس ید	
۲۷	آرد ۱۵۰۰	۲۰	شاخص‌های چربی‌های جامد	
۲۷	آرد ۱۷۰۰	۲۰	پلاستیسیته	
۲۸	آرد ۲۰۰۰	۲۰	روغن‌دان	
۲۸	ارزیابی آرد گندم	۲۰	روغن صاف	
۲۸	ارزیابی حسی	۲۰	روغن سویا	
۲۸	درجه‌بندی نرمی و زبری	۲۱	روغن آفتابگردان	
۲۸	میزان رطوبت	۲۱	روغن ذرت	
۲۸	ذرت و دانه‌بندی	۲۱	روغن نارگیل	
۲۸	روش و شرایط مناسب نگهداری آرد	۲۱	روغن پالم	
۲۹	آماده‌سازی آرد	۲۲	روغن هسته پالم	
۲۹	الک کردن	۲۲	کره کاکائو	
۳۰	اختلاط آرد	۲۲	نگاهداری روغن	
۳۰	رساندن حرارت آرد به حد مطلوب	۲۲	انبار روغن	
۳۰	تأثیر آب نرم روی خمیر و نان حاصل			
۳۰	تأثیر آب نیمه سخت تا نسبتاً سخت	۲۳	<b>بخش دوم: اقسام کره</b>	
	روی خمیر و نان حاصل	۲۳	کره حیوانی	
	تأثیر آب خیلی سخت روی خمیر و نان	۲۳	کره نباتی (مارگارین)	
۳۱	حاصل			
۳۱	مصرف شیر خشک	۲۴	<b>بخش سوم: اقسام آرد</b>	
۳۲	نمک طعام	۲۴	آرد گندم	

۴۱	مالتوز	۳۳	تأثیر نمک روی خمیر و گلوتن
۴۱	عصاره مالت	۳۳	تأثیر نمک طعام روی محصولات
۴۱	روش تولید		صنایع پخت
۴۱	لاکتوز (قند شیر)	۳۳	آرد قوی
۴۱	چندقندیها (پلی ساکاریدها)	۳۴	آرد ضعیف
۴۲	نشاسته	۳۵	آرد گندم تازه برداشت شده
		۳۶	آرد بی‌رنگ شده
۴۳	<b>فصل دوم: مواد کمکی</b>	۳۶	آرد نخودچی
۴۵	<b>بخش اول: امولسیون کننده‌ها</b>	۳۶	آرد برنج
۴۶	تأثیر امولسیفایر در نان	۳۶	آرد سویا
۴۶	تأثیر امولسیفایر در کیک	۳۶	شپشه آرد
۴۶	تأثیر امولسیفایر در بستنی	۳۷	کرم آرد
۴۶	تأثیر امولسیفایر در کرم‌ها	۳۷	پروانه آرد
۴۶	تأثیر امولسیفایر در شکلات	۳۷	کنه‌های آرد غلات
۴۷	تأثیر امولسیفایر در مارگارین	۳۸	نگاهداری آرد
۴۷	لسیتین		
۴۷	تخم مرغ	۳۸	<b>بخش چهارم: قندها</b>
۴۹	سفیده تخم مرغ (آلبومین)		(شیرین کننده‌ها)
۴۹	زرده تخم مرغ	۳۸	قندهای ساده
۴۹	پودر زرده تخم مرغ	۳۸	گلوکز
۴۹	پودر سفیده تخم مرغ	۳۹	فروکتوز
۵۰	پودر تخم مرغ کامل	۳۹	قندهای دوتایی
۵۰	نگاهداری تخم مرغ	۳۹	ساکاروز
۵۰	شیر تازه و نگاهداری آن	۴۰	نقطه ذوب شکر
۵۰	پودر شیر (شیر خشک)	۴۰	نقطه جوش شکر
۵۱	آب	۴۰	قند اینورت
۵۱	خامه	۴۰	شکر قهوه‌ای



۶۷	(طبیعی و مصنوعی)	۶۴	گلوکز مایع (سیروپ گندم و سیب زمینی)
۷۱	فصل سوم: کارگاه	۶۴	پایانکا
۷۳	بخش اول: تجهیزات کارگاه	۶۴	کرم تارتار
۷۳	نکاتی چند در مورد محیط کارگاه	۶۴	گلیسرین
۷۴	ماشین آلات مورد نیاز کارگاه	۶۵	سرکه (اسید استیک)
۷۴	میکسر	۶۵	جوهر لیمو (اسید سیتریک) یا اخته
۷۴	خمیر بهن کن	۶۵	سوربیتول
۷۴	چرخ گوشت (دستگاه مشهدی)	۶۶	بخش هفتم: مواد تزئینی
۷۴	آسیاب	۶۶	خرفه
۷۴	دستگاه چانه گیر	۶۶	خشخاش
۷۴	سردخانه زیر صفر (فریزر)	۶۶	بارهنگ
۷۴	سردخانه بالای صفر (یخچال)	۶۶	ترافل
۷۵	فو (برقی - گازی - سستی)	۶۶	سیاه دانه (سیاه تخمه)
۷۵	گرمخانه	۶۶	

	بخش دوم: وسایل و ابزار	بخش هشتم: مواد خشک	
۷۵	کارگاه	۶۶	کمکی
۷۵	باسکول	۶۶	نارگیل
۷۵	ترازو	۶۷	نارگیل خشک
۷۵	میکسر برقی کوچک	۶۷	پودر نارگیل
۷۵	میکسر دستی	۶۷	مغز پسته
۷۶	حصوم	۶۷	مغز بادام
۷۶	میز	۶۷	مغز گردو
۷۶	اجاق گاز	۶۷	نگاهداری مواد خشک
۷۶	پاتیل		
۷۶	درجه چگالی سنج مایعات	بخش نهم: رنگهای خوراکی	

۸۶	روش فرم دهی خامه	۷۶	رطوبت سنج
۸۷	روش تجزیه یافتن درجه آب نبات	۷۶	دماسنج
	بوسیله آب سرد	۷۷	وردنه
۸۸	طرز تهیه شربت (بار)	۷۷	هفت چرخ
۸۹	طرز تهیه شربت شکر یا قند و مراحل آن	۷۷	تک چرخ
۹۰	طرز تهیه شربت انبورت (بار کشته)	۷۷	قالب های مختلف
۹۱	طرز تهیه مارزیان (خمیر بادام) ۱	۷۷	پالت
۹۱	طرز تهیه مارزیان (خمیر بادام) ۲	۷۷	کارد
۹۲	طرز تهیه رنگهای خوراکی طبیعی	۷۷	قیف
۹۲	طرز تهیه رنگ از زعفران	۷۷	ماسوه
	طرز پوست گرفتن از مغز بادام و مغز پسته و	۷۷	سینی
۹۲	مغز هسته	۷۷	بن ماری (حمام آب)
۹۳	طرز ذوب کردن شکلات	۷۸	کاردک
۹۳	طرز پخت کیک		
	معایب پوسته کیک و راه حل های		<b>فصل چهارم : نکاتی چند در</b>
۹۵	آن (۱)	۷۹	<b>مورد شیرینی پزی</b>
۹۶	معایب بافت کیک و راه حل های آن (۲)	۸۱	اندازه ها و پیمانه ها
۹۶	طرز تهیه پوالین	۸۲	نکات ایمنی در کارگاه
۹۷	دایره رنگ (جدول تبدیل رنگها)	۸۲	نکات لازم در مورد طبخ مربا
۹۸	اصطلاحات نوشتن روی کیک	۸۳	نکات لازم در مورد فرداری
۹۸	اصطلاحات رایج در قنادی	۸۳	الف - فرهای خانگی
		۸۴	ب - فرهای قنادی
۱۰۳	<b>فصل پنجم : اقسام شیرینی</b>	۸۴	اول - فرهای کوره ای
	<b>بخش اول: شیرینی های خشک</b>	۸۵	دوم - فرهای برقی (گردان)
۱۰۵	خمیر کراهی	۸۵	سوم - فرهای طبقه ای ( غیر متحرک)
۱۰۶	اقسام کراهی	۸۵	روش فرم دهی سفیده تخم مرغ
۱۰۷	زبان	۸۶	روش فرم دهی زرده تخم مرغ

۱۲۶	نازک	۱۰۸	پایبونی
۱۲۶	سوخاری	۱۰۸	خمیر شکری
۱۲۷	رولت مربایی	۱۰۹	خمیر شکری کاکائو
۱۲۸	قیفی شکری	۱۰۹	اقسام کوکیز شکری
		۱۱۰	کوکیز قیفی ۱
	<b>بخش دوم: شیرینی های تر</b>	۱۱۱	کوکیز قیفی ۲
۱۲۹	لطیفه	۱۱۱	کوکیز قیفی کاکائو
۱۲۹	رولت ۱	۱۱۲	کوکیز بادامی
۱۳۰	رولت ۲	۱۱۳	دانمارکی ۱
۱۳۱	رولت شکلاتی	۱۱۴	دانمارکی ۲
۱۳۱	رولت بستنی	۱۱۵	دانمارکی ۳
۱۳۲	نارنجک (شو - اکلر - خامه ای)	۱۱۶	اقسام دانمارکی
۱۳۳	فرانسه	۱۱۶	کشمشی
۱۳۳	میلفوی (نابلون)	۱۱۷	سپه سالاری
۱۳۴	اقسام تر برشی	۱۱۷	بروژنی
۱۳۴	فنجانی (تارتلت)	۱۱۸	پادرازی
۱۳۵	دسری	۱۱۹	کیک یزدی (لقمه ای) ۱
۱۳۶	نگهداری شیرینی تر و میوه ای	۱۲۰	کیک یزدی (لقمه ای) ۲
		۱۲۱	بیسکویت نخته ای (نان کیک) ۱
	<b>بخش سوم: شیرینی های خانگی</b>	۱۲۱	بیسکویت نخته ای (نان کیک) ۲
۱۳۶	نان کاک (بوخه)	۱۲۲	بیسکویت نخته ای (نان کیک) ۳
۱۳۶	نان نخودچی	۱۲۲	مشهدی
۱۳۷	نان بهشتی	۱۲۳	هلندی
۱۳۸	نان بهشتی تبریزی	۱۲۳	تسمه ای
۱۳۸	پفک گردویی	۱۲۴	نان برنجی
۱۳۹	پفک گردویی با کاکائو	۱۲۵	میکادو و ساده
۱۴۰		۱۲۶	میکادو شکلاتی

۱۶۰	وزیری	۱۴۰	قُرَابِیَه (بادامی)
۱۶۰	برشتوک گندم	۱۴۱	گردویی
۱۶۰	برشتوک نخودچی	۱۴۲	نارگیلی
۱۶۱	سوهان عسلی با خلال بادام ۱	۱۴۴	پفک با سفیده تخم مرغ
۱۶۳	سوهان عسلی با خلال بادام ۲	۱۴۵	ساق عروس (سیگارت)
۱۶۳	سوهان عسلی با خلال بادام ۳	۱۴۶	باقلوای بادام
۱۶۴	سوهان گردو	۱۴۷	باقلوای ترک
۱۶۴	سوهان بادام	۱۴۸	باقلوای گل
۱۶۵	سوهان کنجد	۱۴۹	باقلوای کاشی
۱۶۵	سوهان مغز فندق	۱۴۹	باقلوا پیچیده
۱۶۶	سوهان مغز پسته	۱۵۰	رولت گردویی
۱۶۶	رشته برشته		
۱۶۷	نان پنجره (خاتون پنجره)		<b>بخش چهارم: تنقلات و اجاق</b>
۱۶۸	تهیه میوه با مارزیان	۱۵۱	<b>کاری</b>
۱۶۸	میوه توت فرنگی		<b>(شیرینی هائیکه احتیاج به فر</b>
۱۶۹	میوه پرتقال		<b>ندارند)</b>
۱۶۹	میوه موز	۱۵۱	زولبیا ۱
۱۶۹	میوه توت	۱۵۳	زولبیا ۲
۱۷۰	راحت الحلقوم	۱۵۳	بامیه
۱۷۰	باسلوق	۱۵۵	گوش فیل ازاکی
۱۷۰	دارچینی	۱۵۶	گوش فیل برگی ۱
۱۷۱	آب نبات چوبی	۱۵۷	گوش فیل برگی ۲
۱۷۲	گز کنجدی	۱۵۷	قطاب یزدی
۱۷۲	نبات سفید	۱۵۸	لوز پسته
۱۷۳	حلوا ارده	۱۵۸	لوز بادام
		۱۵۹	لوز نارگیل
۱۷۴	<b>بخش پنجم: اقسام شربت</b>	۱۵۹	لوز زعفران

۱۸۵	بستنی میوه‌ای	۱۷۴	شربت کارامل ( جومکا)
۱۸۶	بستنی میوه‌ای با نارگیل	۱۷۴	شربت پرتقال
۱۸۶	بستنی میوه‌ای با کاکائو	۱۷۵	شربت سکنجبین
۱۸۷	بستنی میوه‌ای با فوره	۱۷۵	شربت توت‌فرنگی
-	بستنی میوه‌ای با مغز پسته -	۱۷۶	شربت آلبالو
۱۸۷	بادام - گردو	۱۷۶	شربت به لیمو
۱۸۷	سس جهت بستنی	۱۷۷	شربت تخم شربتی
		۱۷۷	شربت آبلیمو

### بخش هشتم: اقسام شکلات

۱۸۸	شکلات	<b>بخش ششم: اقسام مربا و مارمالاد</b>	
۱۸۸	مواد اولیه برای تهیه شکلات	مربای سیب	
۱۸۸	لیکور کاکائو	۱۷۸	مربای پوست پرتقال و نارنج
۱۸۸	شکر	۱۷۸	مربای هویج
۱۸۸	کره کاکائو	۱۷۹	مربای آلوزرد
۱۸۹	شیر خشک	۱۷۹	مربای گوجه سبز
۱۸۹	امولسیون کننده‌ها	۱۸۰	مربای به
۱۸۹	طعم دهنده‌ها	۱۸۰	مربای پوست پسته تازه
۱۸۹	روش ساخت شکلات	۱۸۱	مارمالاد سیب
۱۹۰	شکلات پیکن	۱۸۱	مارمالاد زردآلود
۱۹۰	شکلات فاج	۱۸۲	مارمالاد آلبالو
۱۹۱	شکلات مربای پوست پرتقال	۱۸۲	مارمالاد توت‌فرنگی
۱۹۱	شوگومالاد		
۱۹۲	شکلات مغزی (مغزدار)		
۱۹۲	شکلات نخته‌ای کاکائو	۱۸۳	<b>بخش هفتم: اقسام بستنی</b>
۱۹۳	شکلات نخته‌ای سفید	۱۸۳	بستنی سنتی (ایرانی)
۱۹۳	شکلات گاناش (ساچر)	۱۸۴	خامه خشک
		۱۸۴	بستنی وانیلی

			<b>بخش نهم: اقسام کیک تر و</b>
۲۰۹	در ایران		<b>دسر</b>
۲۰۹	نان سنگگ	۱۹۴	کیک جهت مراسم عقد و عروسی
۲۱۰	سرکش	۱۹۴	کیک تولد
۲۱۰	میزان مخمر خشک فعال	۱۹۴	کیک عروسی
۲۱۰	وسایل و ابزار	۱۹۵	کیک‌های متفرقه
۲۱۱	روش تهیه خمیر	۱۹۶	کیک سبز
۲۱۱	چانه‌گیری	۱۹۷	کرم کارامل
۲۱۱	پهن کردن	۱۹۷	پروفیترویل شکلاتی
۲۱۲	تنور	۱۹۸	پروفیترویل بستنی
۲۱۲	مدت زمان پخت	۱۹۸	شارلوت
		۱۹۸	فالوده
۲۱۲	نان لواش	۱۹۹	جوجه تینی
۲۱۳	جوش و بز نان	۲۰۰	نان قیفی
۲۱۳	سختی نان در هنگام جویدن	۲۰۰	پرتقال با خمیر فرانسه
۲۱۳	طعم و مزه	۲۰۱	
۲۱۴	نمک		
۲۱۴	خمیر ترش		<b>بخش دهم: اقسام کرم و ژله</b>
۲۱۴	مخمر خشک فعال	۲۰۱	کرم سفید
۲۱۴	جوش شیرین	۲۰۲	کرم زرد
۲۱۵	وسایل و ابزار کار	۲۰۲	کرم کوه
۲۱۶	روش تهیه خمیر نان لواش	۲۰۳	ژله با ورق زلاتین
۲۱۶	چانه‌گیری	۲۰۳	ژله آگار آگار ۱
۲۱۶	پهن کردن چانه	۲۰۴	ژله آگار آگار ۲
۲۱۷	تنور	۲۰۴	کرم پانیسیر
۲۱۷	مدت زمان پخت	۲۰۵	مرینگ
۲۱۷	نان تافتون		<b>فصل ششم: نانهای متداول سنتی</b>

۲۲۲	نمک	۲۱۸	جوش و پز نان
۲۲۲	خمیر ترش	۲۱۸	طعم مزه
۲۲۳	خمیر خشک فعال	۲۱۸	مواد اولیه
۲۲۳	رومال	۲۱۸	نمک
۲۲۳	جوش شیرین	۲۱۸	خمیر ترش
۲۲۴	سبوس یا ویزیتکا	۲۱۹	خمیر خشک فعال
۲۲۴	وسایل و ابزار کار	۲۱۹	جوش شیرین
۲۲۴	روش تهیه نان	۲۱۹	وسایل و ابزار کار
۲۲۵	استراحت اولیه خمیر و چانه گیری	۲۲۰	روش تهیه خمیر نان تافتون
۲۲۵	تخمیر چانه و فرم دادن آن	۲۲۰	چانه گیری و پهن کردن خمیر
۲۲۵	تنور	۲۲۰	تخمیر میانی
۲۲۶	مدت زمان پخت	۲۲۱	تنور
۲۲۶	نگهداری نان و محصولات صنایع	۲۲۱	مدت زمان پخت
	پخت در فریزر	۲۲۱	وزن نان تافتون
۲۲۹	منابع	۲۲۱	نان بربری
		۲۲۲	آرد

#### مقدمه

### سخنی با خوانندگان محترم

در زمینه آموزش فنی شیرینی‌پزی تاکنون کتابهای فراوانی به رشته تحریر درآمده و اینجانب با مطالعه اکثر این کتب به این نتیجه رسیدم که اصولاً اصلی‌ترین موضوع این کتابها آشپزی بوده و شیرینی‌پزی در این کتابها بطور جنبی مطرح گردیده و در آن قسمت هم که در مورد شیرینی‌پزی بحث نموده‌اند به علت فشردگی مطلب، خواننده در عمل با مشکلات فراوانی مواجه می‌گردد و در نهایت از نتیجه کار ناخشنود می‌شود.

هنر قنادی و شیرینی‌پزی یکی از کارهای بسیار ظریفی است که نیازمند دقت در کمیت و کیفیت مواد اولیه، استفاده صحیح از وسایل و ابزار و همچنین محیط کار مناسب و نیز بسیاری عوامل فیزیکی و شیمیایی دیگر است که تأثیر مستقیم در حاصل کار دارد. با توجه به مسائل فوق و اینکه تاکنون راه‌حل عملی برای راهنمایی و علاقه‌مندان به هنر قنادی در زمینه نحوه آماده‌سازی و پخت شیرینی ارائه نشده و کتابی که حاوی دستورالعمل‌های جامع، علمی و مبتنی بر اصول متعارف و مرسوم قنادی باشد چاپ و منتشر نگردیده لذا تصمیم گرفتم تا مجموعه حاضر را تهیه و تدوین نمایم.

عزیزان، کتابی که پیش رو دارید حاصل مطالعات و تحقیقات علمی و فنی و تجربیات چندین ساله اینجانب در زمینه شیرینی‌پزی است که در تألیف آن سعی گردیده

تا مطالب و دستورات ارائه شده با توجه به جنبه‌های علمی و عملی بطور ساده عنوان گردد تا تمام خوانندگان بتوانند براحتی استفاده نمایند.

حتماً شما بخوبی می‌دانید که صنعت شیرینی‌پزی تلفیقی از علم و هنر است و در این حرفه می‌بایست از دانش و فنون شیرینی‌پزی آگاه بوده و از ذوق و سلیقه شخصی مدد گرفت تا بتوان بهترین نتیجه را بدست آورد.

پس چه خوبست که در مطالعه این کتاب و دستورالعمل‌های داده شده دقت فراوان به عمل آورید تا بتوانید از حاصل فعالیت خود خشنود گردید.

در پایان لازم می‌دانم که از همکاری صمیمانه دوست عزیزم جناب آقای مهندس محمد اورنگ (مدیرعامل محترم شرکت شوکوپارس) که در نگارش کتاب و تحقیقات علمی مربوط به آن مرا مساعدت مؤثر و فراوان نمودند کمال تشکر را بنمایم.

همچنین از استادان ارجمند و قدیمی این رشته و دوستان عزیزم آقای مهدی حدادی، محمد رستمیان، مرتضی رحیمی و ... دیگر صاحب‌نظران که مرا در کسب تجربه و تألیف این کتاب یاری نموده کمال امتنان را دارم.

بی‌تردید هیچ کاری بدون عیب و نقص نخواهد بود و این کتاب نیز از این امر مستثنی نیست. امیدوارم خوانندگان گرامی مرا از انتقادات سازنده خود بی‌بهره نگذاشته و در هر چه غنی‌تر کردن محتوای علمی و عملی این کتاب همکاری و مساعدت نمایند.

چ - علی‌محمدی

## نکاتی پیرامون این کتاب

۱- ذکر این نکته ضروری است که هدف اصلی در این مجموعه آموزش همگانی بوده است و خوانندگان و بانوان محترم که قصد دارند در منزل کیک یا شیرینی طبخ نمایند می‌توانند با اجرای دقیق دستورات کتاب و استفاده از ذوق و سلیقه شخصی محصول مطلوبی را نتیجه‌گیری کنند.

۲- دستورالعمل‌ها به شکل ساده بیان شده تا مبتدیان و هنرجویان به راحتی از آن سود جویند و در کنار آن برخی مسائل تخصصی نیز برای تولیدکنندگان عمده و افراد حرفه‌ای بطور مفصل شرح داده شده است.

۳- اندازه درجه حرارت تماماً به سانتی‌گراد نوشته شده در صورتیکه فر و اجاق شما با درجه فارنهایت مشخص گردیده است می‌توانید از جدول تبدیل مقیاسها در صفحه استفاده فرمائید.

۴- در بعضی از بخشها و قسمتهای کتاب برای اختصار حرف «ص» نوشته شده است که منظور از این کلمه «صفحه» می‌باشد که شما با مراجعه به صفحه مورد نظر، فرمول یا اندازه مورد اشاره را خواهید یافت.

۵- به خوانندگان عزیز توصیه می‌شود در صورتیکه بخواهند کیک و شیرینی به میزان کمتر از فرمول کتاب تهیه نمایند، می‌توانند هر یک از اندازه‌ها را تقسیم بر عدد ۱۰ نمایند.

- ۶- در فصل سوم در مورد ابزار توضیح کافی داده شده است لیکن در صورتیکه بخواهید در منزل شیرینی تهیه نمائید می بایست از وسایل دستگاههای خانگی نظیر میکسر دستی با برقی کوچک - آسیاب خانگی یا ترازوی آشپزخانه استفاده نمائید.
- ۷- در صورتیکه بانوان محترم به ترازو دسترسی ندارند می توانند از جدول صفحه کتاب استفاده نمایند.

با آرزوی موفقیت و شادکامی

چ - علیمحمدی