

از آغاز حیات انسان بر کره خاکی یکی از اشتغالات ذهن آدمی به این نکته معطوف بوده است که چگونه می توان غریزه گرسنگی را اشباع کرد و این روند تا امروز نیز ادامه داشته است به گونه ای که می توان گفت بسیاری از پیشرفتهای شگرف انسان در عرصه صنعت و کشاورزی مرهون همین غریزه ساده و ابتدایی بوده است. پس از کشف آتش، روح تنوع طلب انسان وی را واداشت تا به غذاهای ساده و تکراری بسنده نکند و همواره در صد یافتن غذاها و خوردنیهای تازه برآید. بطوریکه تدریجاً شکل پیچیده به خود گرفت و امروزه تا سطح هنری چشمگیر، ارتقاء یافته است. در بین هنرهای مرتبط با پخت و پز، شیرینی پزی برای خود جایگاهی ویژه دارد. فراگیری این هنر می تواند بعنوان یک شغل پر درآمد در بخش خود اشتغالی با کمترین هزینه سرمایه گذاری و بالاترین میزان اشتغالزایی مورد توجه قرار گیرد تهیه انواع شیرینی های تر و خشک، کیک، شکلات، دسر، کرم و مربا در این مجموعه قرار دارد که به یک نمونه از آن اشاره می شود.

### مراحل انجام کار

#### مواد لازم جهت تهیه شیرینی ساندیس

- ◀ کره (یک پیمانه)
- ◀ آرد (۲ پیمانه)
- ◀ پودر قند (یک پیمانه)
- ◀ کاکائو (۳ قاشق سوپخوری)
- ◀ آب (۲ قاشق چایخوری)
- ◀ وانیل (یک چهارم قاشق چایخوری)
- ◀ نمک (یک هشتم قاشق چایخوری)

کره و پودر قند را مخلوط نموده و خوب می زنند (با همزن برقی) تا سفید و صاف و یکدست شود. آب و وانیل را هم اضافه کرده و با هم بهم زدن را ادامه می دهند سپس مواد خشک را بتدریج داخل نموده (آرد، نمک) مجدداً به مخلوط کردن آن با دست ادامه داده و خمیر را خوب ورز می دهند تا یکدست شود قبل از آنکه خمیر روغن بیندازد عمل ورز دادن را قطع نموده نیمی از خمیر را با فندق خرد شده و نیم دیگر را با گردوی خرد شده و کاکائو مخلوط نموده، شیرینی را بصورت ساده و کاکائویی در می آورند سپس در کیسه نایلونی گذاشته به مدت ۲ الی ۴ ساعت در یخچال قرار می دهند سپس بصورت تویهای گرد و کوچکی در آورده به فاصله در سینی فر می چینند و در طبقه وسط فر با حرارت ۲۵۰ درجه فارنهایت به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه می پزند بعد از خنک شدن می توان شکلات تخته ای سفید و قهوه ای را آب کرده و روی شیرینی سفید شکلات قهوه ای و روی شیرینی کاکائویی شکلات سفید ریخته و کمی پودر بادام روی آن پاشیده و پودر قند روی آن ریخته و در ظرف می چینند.

### ابزار و وسایل مورد نیاز

- یخچال : برای قراردادن اکثر خمیرها و شکلاتها در آن
- فریزر: برای نگهداری تمام دسر ها و خامه و بعضی شکلاتها
- اجاق گاز فردار: برای طبخ انواع شیرینی و بعضی دسر ها و شکلاتها
- مخلوط کن: برای تهیه شکلاتها
- مخلوط کن و چرخ گوشت: برای آماده کردن بعضی از خمیرهای شیرینی و شکلات
- یک سری ظروف: برای قراردادن شیرینی و شکلات و غیره
- صفحه گرد فلزی: برای کیک میوه ای و انواع دسر (کرم)
- قیف دندانه دار و انواع ماسوره
- کفگیر و ملاقه
- قالب بیسکویت زنی
- قالب کوچک گرد: برای کیک یزدی و شیرینی
- قالب کوچک برای شیرینی میوه ای یا مربایی
- قالب کیک، کرم و ژله
- قلم موی پهن و قلم موی کوچک: برای استفاده کره، کرم و چرب کردن سینی

دستگاه همزن برقي كاسه دار  
 انواع قاشق ها و همزن چوبي  
 ترازو (وزنه)  
 كارد اره اي و كاردهاي آشپزخانه  
 كاردك: براي برداشتن شيريني از سيني و قالب  
 وردنه يا نورد  
 تخته آشپزخانه

سيني هاي شيريني پزي براي شيريني خشك و تر و رولت در ابعاد مختلف  
 ظرف مناسب براي همزدن مايه (خمير ها و كيك ها و دسرها)  
 انواع پيمانه هاي ليواني و قاشقي  
 خمير گير: براي مخلوط كردن انواع شيريني ها در آن  
**قيمت ابزار و لوازم مورد نياز**

قيمت به ريال	نوع ابزار
۱/۳۰۰/۰۰۰	بيخچال (۹ فوت ايراني)
۹۵۰/۰۰۰	اجاق گاز (ايراني)
۵۰۰/۰۰۰	مخلوط كن و چرخ گوشت
۳۰۰/۰۰	يك سري ظروف
۴۰۰۰	صفحه گرد فلزي
۲۰۰/۰۰	قيف دنداندار و انواع ماسوره
۲/۰۰۰	كفگير و ملاقه
۵/۰۰۰	قالب كوچك گرد
-	قالب كوچك براي شيريني ميوه اي
۳۰/۰۰۰	قالب كيك، كرم و ژله
۴۰/۰۰۰	قالب بيسكويت زني
۱۰/۰۰۰	قلم موي پهن
۲۳۰/۰۰۰	دستگاه همزن برقي كاسه دار
۱۰/۰۰۰	انواع قاشق ها و همزن چوبي
۳۰/۰۰۰	ترازو (وزنه)
۲۰/۰۰۰	كارد اره اي و كاردهاي آشپزخانه
۲۰/۰۰	كاردك، وردنه يا نورد، تخته آشپزخانه
۲۰/۰۰۰	سيني هاي شيريني پزي
۱۰۰/۰۰۰	ظرف مناسب براي همزدن مايه (خمير ها و كيك ها و دسرها)
۲/۰۰۰	انواع پيمانه هاي ليواني و قاشقي
۵۰۰/۰۰۰	خمير گير: براي مخلوط كردن انواع شيريني ها در آن

ريال ۴/۲۷۳/۰۰۰

جمع

## مواد اولیه مورد نیاز

آرد: آرد باید نرم باشد یعنی میزان پروتئین آن زیاد نباشد آرد قوی باعث سفت شدن محصول می گردد. (آرد سفید)

آرد برنج: از آسیاب نمودن برنج بدست می آید. هر چه برنج مرغوبتر باشد آرد برنج و در نتیجه شیرینی مرغوبتر است.

آرد نخودچی: از آسیاب کردن نخودچی بدست می آید

جوش شیرین: برای مرغوب تر شدن خمیر شیرینی و برای پف بیشتر در پختن کیک استفاده می شود.

بکینگ پاور: برای پف بیشتر در شیرینی پزی استفاده میشود.

خلال بادام

مغز گردو

پسته خلال شده و پودر شده

دارچین: بصورت کامل یا خرد شده برای خوش طعم نمودن شیرینی استفاده می شود .

جوز هندی: دانه ای است که آنرا آسیاب نموده و برای خوش طعم نمودن شیرینی استفاده می کنند.

وانیل: پودری است که برای عطر شیرینی استفاده می شود.

اسانسها: برای عطر شیرینی استفاده می شود مانند اسانس موز، توت فرنگی

(...)

شکلاتها: برای تهیه انواع شیرینی از نوع شکلاتی آماده (تخته ای) که به رنگ سفید و قهوه ای است.

کاکائو: بصورت پودر می باشد و در شیرینیها، دسر ها و شکلاتها استفاده می شود.

پودر نارگیل: از رنده نمودن نارگیل بدست می آید و در شیرینی و شکلات استفاده می شود

کنجد: برای تزئین روی شیرینی وشکلات استفاده می شود

ترافل: برای تزئین روی شیرینی و شکلات و دسر استفاده می شود

کرم تارتار: پودر سفید رنگی است که برای استقامت بیشتر سفیده تخم مرغ استفاده می شود

نمک میوه برای مرغوبیت خمیر بکار می رود

نان حصیری (بسننی): برای تهیه انواع ویفر و میکادو استفاده می شود

پودر ژلاتین: برای بسته شدن انواع دسر و ژله و کرم بکار می رود

پودر آگار: برای بسته شدن انواع دسر و ژله بکار می رود

گلوکز: ماده ای است که برای تهیه گز و بعضی شکلاتها و مرباها استفاده می شود

پودر قند: یکی از مواد اصلی در پخت شیرینی است

تخم مرغ: یکی از مواد اصلی انواع شیرینی می باشد

روغن: از مواد اصلی برای پخت شیرینی است

دانه خرفه: برای تزئین روی شیرینی استفاده می شود

هل: برای عطر شیرینی بکار می رود . دانه ای سیاه رنگ و با عطر بسیار زیاد

زعفران: برای عطر و رنگ در بعضی شیرینیها استفاده می شود

خمیر ترش: مایه خمیر برای ورآمدن خمیر استفاده می شود

گلاب: برای عطر شیرینی های سنتی استفاده می شود

میخک: گیاهی است به شکل ستاره که برای عطر شیرینی بکار می رود

پودر خامه: پودری است که برای بعضی شکلاتها و فرم گرفتن خامه طبیعی استفاده می شود

تخم شربتی: برای تزئین شیرینی بکار می رود

انواع رنگ های خوراکی: برای الوان کردن شیرینی و دسر بکار می رود

زنجبیل: برای عطر شیرینی بکار می رود

## قیمت مواد اولیه مورد نیاز

قیمت به ریال	نوع مواد
۸/۰۰۰	آرد
۵/۰۰۰	آرد برنج
۴/۵۰۰	آرد نخودچی
۲/۰۰۰	جوش شیرین
۲/۰۰۰	بکینگ پاور
۲۰/۰۰۰	خلال بادام و بادام پرک شده
۱۵/۰۰۰	مغز گردو
۲۰/۰۰۰	پسته خلال شده و پودر شده
۲/۰۰۰	دارچین
۵/۰۰۰	جوز هندی
۵/۰۰۰	وانیل
۲۰/۰۰۰	اسانسها
۱/۰۰۰	تخم شربت
۸/۰۰۰	شکلاتها
۲۵/۰۰	پودر خامه
۱۰/۰۰۰	کاکائو
۸/۰۰۰	پودر نارگیل
۵/۰۰۰	کنجد
۲۰/۰۰	رنگ ها
۵/۰۰۰	ترافل
۲/۰۰۰	کرم تارتار
۲/۰۰۰	نمک میوه
۲/۰۰۰	زنجبیل
۲/۰۰۰	نان حصیری (بستنی)
۵۰/۰۰۰	ژلاتین
۶۰/۰۰۰	پودر ژلاتین
۴۰/۰۰۰	پودر آگار
۵/۰۰۰	گلوکز
۲۰/۰۰۰	پودر فند
۵/۰۰۰	تخم مرغ(یک شانه)
۸۰/۰۰۰	روغن

١/٠٠٠	تخم خرفه
٥/٠٠٠	هل
٢٢/٠٠٠	زعفران (٢مثقال)
٤٠٠	خمير ترش
٢/٠٠٠	گلاب (يك شيشه بزرگ)
٢/٠٠٠	ميخك
<hr/>	
٥٠٢/٩٠٠ ريال	جمع
<hr/>	
٤/٧٧٦/٩٠٠ ريال	جمع كل
<hr/>	

### ميزان اشتغالزايي:

٢ نفر:

يك نفر توليد شيريني

يك نفر توليد دسر و شكلات

### فضاي مورد نياز:

كارگاهي به مساحت ١٢ متر مربع

### آموزش مورد نياز:

١٧٥ ساعت