

نکات جالبی که باید درباره درست کردن کیک در منزل بدانید

27 تیر 1402

کیک پختن در منزل با استفاده از مواد اولیه سالم و تازه کار بسیار لذت‌بخشی است که بسیاری از خانم‌ها و حتی آقایان دوست دارند آن را انجام بدهند. وقتی کیک شما داخل فر می‌رود و بوی مطبوعش خانه را برمی‌دارد، حس بسیار خوشایندی برای اهالی خانه به همراه دارد.

اما تهیه کیک در منزل نیاز به رعایت فوت و فن‌ها و نکات خاصی دارد تا بتوانید یک کیک خوشمزه و خوش‌بافت را در منزل تهیه کنید و از خوردن آن در کنار دوستان و اعضای خانواده لذت ببرید. در این مطلب با ما همراه باشید تا همه نکات لازم مربوط به پخت کیک را با شما به اشتراک بگذاریم.

۱- برای درست کردن هر نوع کیک و شیرینی باید مواد اولیه را به دمای محیط برسانید. بنابراین سعی کنید حداقل نیم ساعت قبل از شروع همه مواد را از یخچال خارج کنید و اجازه بدهید به دمای محیط برسند. همچنین برای پخت هر کیکي آرد و مواد خشک مثل پودر کاکائو را ۳ بار الک کنید. این کار باعث هواگیری و سبک شدن آرد می‌شود و در نتیجه بافت کیک شما بهتر می‌شود.

۲- دقیق بودن دمای فر در پخت کیک نقش بسیار مهمی دارد. وقتی قالب را در فر می‌گذارید، باید دقیقاً به همان دمای گفته شده در دستور رسیده باشد و در طول پخت هم تغییر دما ندهد. معمولاً درجه حرارت و مدت زمان پخت در فرهای مختلف متفاوت است. به عنوان مثال اگر در دستور گفته شده دمای فر ۱۷۵ درجه به مدت ۴۵ دقیقه باشد، ممکن است داخل فر شما با این دما و مدت زمان نتیجه مطلوب حاصل نشود و این مسئله به این دلیل است که در واقع فر شما به آن دمای گفته شده نرسیده است؛ یعنی شما فر را روی درجه ۱۷۵ تنظیم کرده‌اید؛ اما درواقع دمای واقعی فر شما ۱۷۵ نیست و ممکن است کمتر یا بیشتر از این دما بوده باشد.

کسانی که سابقه پخت شیرینی و کیک را دارند، معمولاً قلق فری که از آن استفاده می‌کنند، دست‌شان است. مثلاً می‌دانند اگر در دستور گفته شده دمای ۱۷۵ درجه در فری که استفاده می‌کنند، این دما روی درجه ۱۸۵ حاصل می‌شود. اگر زیاد با فر کار نکرده‌اید و دمای فرتان را نمی‌دانید، بهترین کار تهیه دماسنج فر است. همان‌طور که گفتیم، دمای بیشتر فرها دقیق نیست. استفاده از دماسنج فر بسیار ساده است و باید آن را به طبقه فر آویزان کنید.

به این موضوع توجه داشته باشید که معمولاً درجه حرارتی که در دستورهای پخت گفته می‌شود، بر مبنای فر برقی است. اگر از فر گازی استفاده می‌کنید و دماسنج فر ندارید، دما را حدود ۱۰ درجه سانتی‌گراد بیشتر بگذارید. دمایی که گفته می‌شود، باز هم به فر شما بستگی دارد و باید قلق فر دست‌تان بیاید. با چند بار امتحان کردن متوجه دما و مدت زمان پخت خواهید شد.

۳- سعی کنید حتماً یک ترازوی دیجیتالی و پیمانه‌های استاندارد آشپزی را تهیه کنید؛ زیرا در تهیه کیک و شیرینی اندازه‌های دقیق مواد اولیه بسیار مهم است. اندازه‌گیری با ترازوی دیجیتالی نسبت به پیمانه‌ها دقیق‌تر است. خیلی از افراد طریقه صحیح استفاده از پیمانه‌ها را نمی‌دانند؛ بنابراین اگر برایتان مقدور است، حتماً ترازوی دیجیتالی تهیه کنید.

اگر خواستید با پیمانه اندازه‌گیری کنید، برای اندازه‌گیری مواد خشک مثل آرد و پودر کاکائو قبل از پیمانه زدن، مواد را با قاشق هم بزنید. چون این مواد بعد از مدتی حالت فشرده پیدا می‌کنند. نکته مهم دیگری که در فرآیند پیمانه زدن باید رعایت کنید، این است که مواد را با قاشق داخل پیمانه بریزید و به هیچ عنوان پیمانه را داخل ظرف حاوی مواد نزنید؛ چون در این حالت اندازه‌ها دقیق نمی‌شوند. وقتی مواد را داخل پیمانه می‌ریزید، نباید سرپر و گنبدی شکل باشد.

دکتر کبری درویش پیشه
مرکز مشاوره
حال خوب
ازدواج ، طلاق ، خانواده ، تحصیلی
قزوین ، خیابان شهید بابایی، مقابل دادگستری قزوین
۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸
۰۲۸۳۳۶۷۲۷۵۰
باتعین وقت قبلی

۴- همیشه زمان به هم زدن تخم مرغ چندین بار همزن را خاموش کنید و اطراف ظرف را با کمک لیسک تمیز و داخل ظرف بریزید تا زرده‌ای از تخم مرغ به صورت هم نزده داخل کیک نباشد، وگرنه با وجودی که از وانیل و یا اسانس استفاده می‌کنید، باز کیک بوی تخم مرغ می‌گیرد. خیلی از افراد فکر می‌کنند که وانیل و طعم دهنده‌ها بوی بد تخم مرغ را از بین می‌برد. درحالی‌که این فکر اشتباه است. آنچه بوی بد تخم مرغ را از بین می‌برد، درست هم زدن تخم مرغ است. پس این مرحله را بادقت انجام دهید.

۵- در انتخاب قالب کیک دقت کنید. اگر قالب نسبت به مواد کوچک یا بزرگ باشد، نتیجه مطلوبی نمی‌گیرد. همیشه باید قالبی را انتخاب کنید که وقتی مواد کیک را در آن ریختید، یک سوم قالب خالی بماند. البته همه این موارد نیاز به تجربه دارد. شاید بار اول متوجه نشوید که چه قالبی مناسب است. باید چندبار کیک درست کنید تا چشم شما به اندازه‌ها عادت کند و بتوانید سریع قالب مناسب را انتخاب کنید.

۶- نکته مهم دیگر در پخت کیک انتخاب جنس قالب است. قالب‌های متنوع و گران‌قیمت زیادی در بازار موجود است. وقتی برای خرید قالب مراجعه می‌کنید باتوجه به تنوع ممکن است در انتخاب قالب سر درگم شوید. یکی از بهترین قالب‌ها برای تهیه انواع کیک که نسبت به سایر قالب‌ها قیمت مناسبی هم دارد، قالب‌های گالوانیزه است که می‌توانید آن را از همه لوازم قنادی‌ها تهیه کنید و در طرح‌ها و

شکل‌های مختلف موجود هستند.

۷- یک نکته خیلی مهم که در پخت انواع کیک باید رعایت کنید، این است که در فر را قبل از ۳۰ دقیقه اول به هیچ عنوان باز نکنید. اگر این کار انجام بدهید، تمام زحماتان هدر می‌رود، زیرا در این صورت کیک شما پف نمی‌کند.

۸- به گزارش وب گاه فرادید، نکته آخر این است که سعی کنید از مواد اولیه مرغوب در پخت کیک و شیرینی استفاده کنید. اگر مواد شما مرغوب نباشد، به هیچ عنوان نتیجه مطلوبی نمی‌گیرید. به عنوان مثال ممکن است همه نکات را رعایت کرده باشید؛ اما در نهایت کیک شما سفت شده است. این امر ممکن است به این دلیل باشد که از آرد مرغوب استفاده نکرده‌اید.