ادوات صنع الحلويات



محتويات

- ١ المطبخ
- ٢ الأدوات الأساسية لصنع الحلويات
- ٣ أدوات صنع الحلويات
- ٤ أدوات الخبز لصناعة الحلويات المخبوزة
- ٥ المراجع

المطبخ

يُعدّ المطبخ من أدفى غرف المنزل؛ فهو الذي يحتوي مصدر الحرارة والأدوات والقطع اللازمة لتجهيز المأكولات والحلويات والمخبوزات والأشربة، ظهر المطبخ لأول مرّة في إنجلترا في الفترة بين القرن السابع عشر ومنتصف القرن التاسع عشر، ولقي المطبخ الاهتمام من قِبل المؤرخين لكونه مكان إعداد الغذاء الذي يُحضّر من المنتجات الزراعية، ويتطلّب تحويل المحاصيل الزراعية لغذاء مرورها في عدّة مراحل مثل: الدرس والطحن والغربلة والخلط والتعجين والطهي، وقد أُسس المطبخ بدايةً حول موقد ناري ثم انتقل مصدر الحرارة ليُثبّت في الحائط، وكان يُطلق على المطبخ قديمًا اسم غرفة الإطفاء أو الزبداني وكان يضم غرفة المعيشة أيضًا،

وفي أواخر القرن التاسع عشر تطوّر المطبخ لتُصبح له مساحة خاصة يتوّفر فيها الوقود والضوء والمياه والمواد الأوليّة، وما زال المطبخ يتطوّر لغاية الآن ليأخذ تصاميمَ حديثةً وجذّابةً في المنزل، كما تطوّرت الأدوات الخاصّة بالمطبخ لتضم قائمةً تلزم ربّة المنزل لإعداد الكثير من الأصناف.

الأدوات الأساسية لصنع الحلويات

توجد بعض الأدوات الأساسية التي يجب أن تتوفّر في كل مطبخ، خاصةً لاستخدامها من قبل الطهاة المبتدئين وهي:

- **الأكواب والملاعق المعيارية (السائلة والجافة):** إذ يعتمد صنع الحلويات الناجحة على الدقة، فهذه القطع من المكونات الأساسية، ويجب توفر كؤوس القياس الجافة والسائلة، ولا يُفضل استخدام نوعية واحدة لكليهما، ويجب أن تكون في مكان قريب في المطبخ للحصول عليها بسرعة بسبب كثرة استخدامها، وتأتي الملاعق المعيارية بقياسات متعدّدة، منها الملعقة كبيرة، والملعقة صغيرة، ونصف الملعقة الصغيرة، وربع الملعقة الصغيرة، أمّا الأكواب المعيارية فتأتي بمجموعات تحتوي على كوب، ونصف كوب، وثلث كوب، وربع كوب، وبالنسبة للأكواب المعيارية للمكونات السائلة فتكون بحجم كوب واحد.
- **الملعقة المطاطية أو المشحاف المسطح:** وتُعدّ الملعقة المطاطية من أفضل الأدوات لكشط أطراف العجينة من وعاء الخفق مثلًا، لأنها تصل إلى كل الزوايا، كما أنها تساعد على خلط المكونات الجافة مع السائلة سويًا، ويُفضل استخدام النوعية المصنوعة من السيليكون، لأنّها تتحمّل الحرارة أكثر من المطاط.
- **الملاعق الخشبية:** وهي من الأدوات سهلة الاستخدام، ويفضل توفر قطعتين منها في المطبخ، فهي جيدة لتحريك المكونات لأنها قوية، ويُمكن استخدامها مع أثقل أنواع العجائن، ومن المهم غسلها يدويًا لأن وضعها في الجلاية قد يُعرّضها لخطر الكسر.
- **ملعقة البسط:** تُساعد على نقل البسكويت الموجود على صينية الفرن إلى رف التبريد، وتكون لها شفرة معدنية رفيعة تجعلها تنزل بسهولة أسفل قطعة البسكويت دون تكسيرها، وتنقلها بيسر وسلاسة.
- **فرشاة المعجنات:** هذه الأداة لها العديد من المهام، فيُمكن استخدامها لدهن قالب الكيك قبل وضع عجينة الكيك داخله أو لدهن وجه العجينة بالزبدة المذابة أو بالبيض أو دهن عجينة الفطيرة بالحليب، وهي أداة مهمة للطهاة الذين يطهون باستمرار.
- **المضرب الشبكي:** ويُمكن استخدام المضرب الشبكي لخفق البيض، أو لخلط المكونات الجافة مع السائلة، وهو رائع لخفق الكاسترد منزلي الصنع.

- **مقص المطبخ**: يُمكن استخدامه لقص الأعشاب الطازجة، أو لقص ورق الزبدة لجعل حجمه متناسبًا مع الصينية، أو حتى لفتح عبوة كرتونية.
- **الشوبك**: وهو من أهم المعدات المطبخية، فهو يُستعمل لفرد عجينة الفطائر، أو عجينة البسكويت أو البف باستري، كما يُمكن استخدامه في حال عدم توفر محضرة الطعام لطحن البسكويت، ويُمكن وضع البسكويت في كيس والضرب عليه باستخدام الشوبك لتقطيعه لقطع صغيرة.
- **المصفاة الناعمة**: ويُمكن استخدامها لتنخيل المكونات الجافة، أو إضافة السكر الناعم أعلى البراونيز أو الكوكيز، ويمكن استخدامها لتصفية المكونات السائلة، خاصةً التي تحتوي على قطع صغيرة مثل الكينوا، فباستخدام المصفاة العادية ستمر بضع قطع صغيرة منها.
- **سكين الشيف**: تُعد سكين متعددة الاستعمالات، فهي رائعة للتقطيع لشرائح، أو للتقطيع الخشن، أو للتقطيع الناعم وللهرس.
- **صينية فرن مستطيلة الحجم**: وهي من القطع التي يجب توافرها في المطبخ، وتستخدم لعمل البراونيز والكيك، والبسكويت أو يمكن استخدامها لطهي الأطباق المالحة بها.
- **صينية فرن دائرية**: يجب توفر قطعتين منها على الأقل من نفس الحجم لاستخدامها عند عمل الكيك والحصول على عدة طبقات، ويكون قطرها 20 و22 سم.
- **صينية الخبز**: لعمل خبز الموز، وخبز القرع، وخبز الكوسا وكل أنواع الخبز في المنزل، ويفضل توفر قطعتين منها.
- **طبق الفطيرة**: وهي تستخدم لصنع الفطائر الحلوة في المنزل، ويمكن استخدامها للعديد من الأمور الأخرى مثل صناعة فطائر مالحة محشوة باللحم أو لعمل فطيرة التاكو.
- **صينية فرن مربعة**: ويُمكن استخدامها لعمل براونيز بكمية صغيرة، أو لعمل ألواح البسكويت، أو الكيك، وخبز الذرة، ويمكم أن يكون حجمها 20*20 سم أو 22*22 سم.
- **رف التبريد**: يجب نقل الكيك أو البسكويت المخبوز عليها حتى لا يبقى رطبًا أو مخبوزًا لمدة أطول من اللازم، لأنها تساعد على دوران الهواء حول المخبوزات وجعلها تبرد، وسيكون طعمها رائعًا بدرجة حرارة الغرفة كما لو أنها قد خرجت من الفرن للتو.
- **صينية المفن**: ويُمكن استخدامها لعمل المفن أو الكب كيك في أعياد الميلاد، ويمكن استخدامها لعمل أكواب البيتزا، أو كرات اللحم، أو أكواب اللحم بعجين.
- **صينية الفرن المخصصة للبسكويت**: ويجب على الأقل توفر صينية واحدة منها في المطبخ لكن يُفضل وجود صينيتين منها، وهي ضرورية لخبز البسكويت ويمكن استخدامها للعديد من الأمور الأخرى.

- **الخلاط الكهربائي اليدوي، أو العجانة الكهربائية**: فإن لم تتوفر العجانة الكهربائية الفخمة، يمكن التعويض عنها باستخدام الخلاط الكهربائي اليدوي، ويمكن استخدامها لخفق خليط الكيك والعجائن بسهولة وسرعة دون تعب.
- **ورق الزبدة**: يُمكن وضع ورقة زبدة داخل صينية الفرن قبل وضع قطع البسكويت عليها، وهذا يسهل تنظيف الصينية ويمنع البسكويت من الالتصاق داخل الصينية، ويُمكن استخدام قاعدة خبز مصنوعة من السيليكون، ويمكن إعادة استخدامها لكن سعرها أعلى من ورق الزبدة.

أدوات صنع الحلويات

توجد بعض الأدوات التي يمكن أن تتوفر لدى ربة البيت حتى تستطيع تحضير حلويات منزلية متقنة ومنها:

- **ملعقة مسطحة ذات زاوية**: وهي ملعقة معدنية طويلة ومسطحة، ولها زاوية مرتفعة، ثم يأتي مقبضها، وتستخدم لفرد الكريمة على الكيك، وهي أفضل بكثير من الملاعق العادية، ويوجد منها العديد من الأحجام الصغيرة إلى الضخمة، وسهل العثور عليها في محلات الأدوات المنزلية.
- **أداة توزيع العجين**: وهي قطعة تساعد على توزيع العجين على ورق الزبدة حتى يكون سطحها مستويًا من كل الجهات لأنه لو سُويَّ سطحها بالملعقة لتشوه، بالإضافة إلى أنها تساعد على جعل ارتفاع العجين متساويًا من كل الجهات، وتوجد هذه الأداة في مطابخ الطهاة المحترفين.
- **المبشرة بحجم صغير**: وهي تساعد للحصول على بشر قشر الحمضيات للتزيين، وتتميز بأنها تجعل الطاهي يتحكم بالمبشرة للحصول على بشر حمضيات جيد.
- **صواني الكيك بكل الأشكال والأحجام**: عادةً ما يحتوي المطبخ على عدة صوانٍ مربعة 22*32 سم، أو دائرية حجمها 20-22 سم، لكن الطهاة المحترفين لديهم كل الأحجام والأشكال من صواني الكيك وحجمها يبدأ من 5 سم لأحجام كبيرة جدًا.
- **فرن وثلاجة وفريزر وميزان حرارة**: كل هذه الكهربائيات مع مرور الزمن تبدأ بالتعطل أو يقل أداؤها، فمثلًا درجة حرارة الفرن تقل تدريجيًا بضع درجات، وهذا يؤثر على المنتج النهائي، فمن الضروري وجود ميزان لقياس درجة حرارة الفرن والتأكد كل عدة أسابيع أنه لا يزال يسخن إلى درجة الحرارة المطلوبة، أمّا الثلاجة والفريزر، فيجب وضع ميزان حرارة في الجزء الخلفي من الثلاجة والفريزر، للتأكد من أن أداءها صحيح، وأنها ضمن درجة الحرارة المطلوبة.
- **خلاط العجينة**: وهي أداة تحتوي على أسلاك معدنية تساعد على تقطيع الزبدة ودمجها مع الطحين لتكوين عجينة، وهذه الأداة تُسهل دمج الزبدة مع الطحين دون الحاجة لتدفئتها بالأيدي وتحافظ على الأيدي نظيفةً.

أدوات الخبز لصناعة الحلويات المخبوزة

توجد بعض أدوات الخبز لصناعة الحلويات المخبوزة ومنها:

- **أوعية الخلط**: يجب توفر عدة أوعية للخفق بعدة قياسات، وتستخدم لخفق الكيك، فأحيانًا تتطلب الوصفة خلط المكونات الجافة وحدها في وعاء صغير ثم توضع في وعاء آخر كبير مع المكونات السائلة.
- **قطاعات البسكويت أو مكبس البسكويت**: التي تطبع تفاصيل على البسكويت وتستخدم في الأعياد، وهي سهلة الاستعمال وممتعة، وسعرها رخيص.
- **مؤقت المطبخ وميزان حرارة الحلويات**: ويمكن أخذ مؤقت المطبخ في حال الخروج من المطبخ إلى غرفة أخرى، فعندما يرن يجب الذهاب إلى الفرن للتأكد من حالة المخبوزات، كما توجد العديد من أنواع موازين الحرارة، وأكثرها استخدامًا لعمل الشوكولاتة أو للكريمة الساخنة.
- **أدوات تزيين الكيك**: وتحتوي على ألوان كتابة يمكن أكلها، وأكياس تزيين، وأقماع تزيين للكريمة، وقاعدة دوارة لتزيين الكيك، وكتب تزيين الكيك.
- **أطباق تقديم الكيك**: أطباق للكيك، ورف للمفن.
