

دلیل استفاده از استیل در کارگاه‌های نان و شیرینی‌پزی قسمت اول

امیر حسین صفریور؛ مدرس رشته نان، شیرینی و شکلات هنرستان کار آفرینان ملارد



در کارگاه‌های نان و شیرینی‌پزی، انتخاب جنس تجهیزات و سطوح کاری نقش تعیین‌کننده‌ای در کیفیت محصول، رعایت بهداشت، ایمنی محیط و دوام تجهیزات دارد. در میان مواد مختلف، **فولاد ضدزنگ (استیل)** به‌عنوان پرکاربردترین و استانداردترین متریال در صنایع غذایی شناخته می‌شود. استفاده گسترده از استیل در میزهای کار، سینک‌ها، قفسه‌ها، مخازن و بدنه دستگاه‌ها نتیجه ویژگی‌های فنی و بهداشتی منحصربه‌فرد این ماده است. یکی از مهم‌ترین دلایل استفاده از استیل، مقاومت بسیار بالا در برابر زنگ‌زدگی و خوردگی است. محیط کارگاه نان و شیرینی‌پزی همواره در معرض رطوبت، بخار، شست‌وشوی مداوم، نمک و مواد مختلف غذایی قرار دارد. استیل به‌دلیل وجود لایه محافظ اکسید کروم بر سطح خود، در برابر این عوامل مقاوم بوده و حتی در استفاده طولانی‌مدت دچار زنگ‌زدگی، پوسته‌شدن یا تغییر رنگ نمی‌شود. این ویژگی، استیل را به گزینه‌ای قابل اعتماد برای محیط‌های مرطوب و پرتردد تبدیل می‌کند.

از نظر بهداشت و ایمنی غذایی، استیل جایگاه ویژه‌ای دارد. سطح صاف و غیرمتخلخل این فلز مانع نفوذ آلودگی، باکتری و قارچ به داخل بافت آن می‌شود. همچنین استیل بو، رنگ و طعم مواد غذایی را جذب نمی‌کند و به‌راحتی با شوینده‌های معمولی و مواد ضدعفونی‌کننده تمیز می‌شود. به همین دلیل، این ماده به‌عنوان متریالی با درجه غذایی (Food Grade) شناخته شده و در تمامی استانداردهای بهداشتی صنایع غذایی توصیه می‌شود.

ویژگی مهم دیگر استیل، دوام و طول عمر بالا در شرایط سخت کارگاهی است. در کارگاه‌های نان‌پزی، تجهیزات باید وزن خمیرهای حجیم، سینی‌های سنگین و ابزارهای متعدد را تحمل کنند. استیل در برابر ضربه، فشار و استفاده مداوم مقاومت بالایی دارد و دچار ترک‌خوردگی یا تغییر شکل نمی‌شود. این موضوع باعث کاهش هزینه‌های تعمیر و تعویض تجهیزات در بلندمدت می‌شود.

قسمت دوم این مطلب را در شماره بعدی نشریه دنبال بفرمایید .

خوبست بدانیم!



اهمیت محاسبه درصدهای نانوا Baker's Percentages در تهیه نان و شیرینی

درصد	وزن در سیستم متریک (g)	مواد اولیه
۱۰۰	۲۵۰۰	آرد کیک
۱۰۰	۲۵۰۰	شکر
۵	۱۲۵	یکینگ پودر
۲/۵	۶۳	نمک
۵۰	۱۲۵۰	شورتینگ
۶۰	۱۵۰۰	شیر
۶۰	۱۵۰۰	سفیده تخم مرغ
۳۷۷/۵٪	۹۴۳۸	وزن کل

مقدار هر ماده اولیه ای که در تهیه نان یا شیرینی استفاده می شود، به صورت درصدی از مقدار کل آرد مورد نیاز در نظر گرفته می شود. مقدار آرد را بعنوان مبنا و پایه محاسبه قرار می دهند زیرا در اکثر محصولات نانوايي، آرد ماده‌اوليه اصلی است. نکته مهم در اینجا نسبتهای مواد اولیه است که تحت هر شرایطی ثابت می ماند.

مزایای استفاده از درصد مواد در نانوايي و قنادی:

- با یک نگاه به درصدها، نسبت مواد به یکدیگر و ساختار و ترکیب اصلی خمیر یا خمیرابه مشخص می شود.
- تبدیل فرمول و تغییر مقدار مواد اولیه برای رسیدن به هر میزان محصول را آسان می سازد (کم و زیاد کردن محصول بدون بهم خوردن نسبتها و درصدها)
- اضافه یا کم کردن مواد اولیه بدون به هم خوردن نسبتها و درصدها
- استفاده از وزن برای همه مواد اولیه به جای حجم، اندازه گیری را دقیق تر میکند و برای همه مواد اولیه از یک واحد مشترک اندازه گیری استفاده میشود.
- همه نانوها یا قنادها از یک روش واحد استفاده می کنند و به‌راحتی با یکدیگر در مورد فرمولها یا رسپیهای مختلف تبادل نظر می کنند و دستور پختها را با یکدیگر به اشتراک می گذارند.

درصد هر ماده اولیه نسبت به آرد از فرمول زیر محاسبه می شود: درصد ماده اولیه= ۱۰۰ X وزن کل ماده اولیه / وزن کل آرد

بنابر این میزان آرد همیشه ۱۰۰٪ در نظر گرفته می شود. اگر از دو نوع آرد استفاده شود، وزن کل آنها با هم ۱۰۰٪ و هر ماده اولیه ای هم که هم وزن آرد باشد، مقدار آن ۱۰۰٪ فرض می شود. بعنوان مثال جدول بالا مقدار مواد اولیه برای تهیه نوعی کیک را نشان می دهد. درصدهای ستون آخر در جدول با کمک فرمول بالا محاسبه شده است.

نویسنده:سهیلا خضرائی نیا



ارسال :لیلا قاضی
مربی هنرستان دخترانه مهرماندگار



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسپی ارسالی سئوالی داشتند می توانند با خانم قاضی تماس بگیرند.

۰۹۱۲۰۹۱۹۴۶

طرز تهیه:

مواد خشک شامل آرد ، مخمر و نمک را داخل پاتیل ریخته و مراحل میکس را انجام می دهیم (میکسر ۴ دقیقه با دور کند و ۵ دقیقه با دور تند کار کند) بعد از اتمام دمای خمیر نباید بالاتر از ۲۵ درجه باشد سپس خمیر را روی میز کار به مدت ۳۰ دقیقه استراحت می دهیم و در مدت استراحت خمیر ، مواد داخل نان را که عبارت باشد از پیازسرخ شده ، زردچوبه، سیبزمینی آب پز شده و نمک را آماده کرده و مخلوط و میکس می کنیم. در ادامه خمیر را روی میز کار پهن نموده و مواد داخل نان را روی آن قرار داده و خمیر را رول کرده آنرا مجدداً پهن و دوباره استراحت می دهیم .

سپس خمیر را به قسمت های ۲۵۰ گرمی تقسیم و روی میز کار فرم می دهیم و زمانی که به فرم دلخواه رسید روی هر سینی ۴ عدد قرار می دهیم و داخل فر با دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه می پزیم . حالا نان ما آماده است نوش جان

مقدار(گرم)

آرد ۱۰۰۰ گرم

مخمّر

۱۰ گرم

نمک

۷ گرم

مواد لازم برای دویپاز آلو داخل نان

سیب زمینی

۴ عدد متوسط

پیاز

۳ عدد متوسط

زردچوبه

یک قاشق غذا خوری

نمک

به مقدار لازم

نان تافتون مخصوص نیشابور خوراک پایه‌ای مردم این دیار است که همراه با غذاها و خورش‌های گوناگون از آن استفاده می کنند .



| شماره ۲۲ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | دی ۱۴۰۴

نشریه اختصاصی رشته ستادی نان، شیرینی و شکلات کد ۹۲۱۷۳

سرمقاله

اصلاح و بروزرسانی استانداردهای رشته نان ، شیرینی و شکلات

مهمترین دستور کار موسسه فردوس ماندگار صدرا

بعد از اقدام وزارت آموزش و پرورش در خصوص توقف توسعه به منظور اصلاح محتوی استاندارد رشته‌ها و در راستای اجرای سند تحول بنیادین و ارتقای مسیر حرفه ای ، موسسه فردوس ماندگار صدرا بلافاصله دست به کار شد و ضمن بسیج همه ظرفیت های در اختیار و همکاری با حوزه ستادی و سازمان فنی و حرفه ای کشور به جهت تامین هدف مورد نظر در خصوص اصلاح و سپس تدوین و به روزرسانی استانداردهای شایستگی رشته نان ، شیرینی و شکلات اقدام نمود .

از آنجا که این پروژه با هدف همسویی آموزشهای فنی و حرفه ای (شاخه کاردانش) با نیازهای واقعی بازار کار استواربود و طبعاً گامی موثر در کاهش فاصله آموزش با حوزه صنعت و توسعه مهارت های عملی و از همه مهمتر تقویت اشتغال پذیری فارغ التحصیلان بود موسسه آنرا به فال نیک گرفته و تا آخرین مرحله حتی بارگذاری استانداردها بر روی سایت همکاری لازم را ادامه داد .

گفتنی است تدوین استانداردها پس از بررسی و تایید در هیئت کارشناسی متشکل از نمایندگان وزارت آموزش و پرورش ، اتحادیه های صنوف نانوايي و قنادی و حضور تعیین کننده نمایندگان شرکت گلنان پوراتوس و موسسه فردوس ماندگار صدرا و طی ۱۱ جلسه طولانی و صرف دهها ساعت وقت و براساس الگوی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور و در چهارچوب صلاحیت حرفه ای آماده و نهایی شده است .

لازم به ذکر است فرآیند این اقدام بسیار مهم با هماهنگی های به عمل آمده و در مکان های متعدد از جمله هنرستان های لیلی موفقیان و دکتر شریعتی ، شرکت گلنان پوراتوس ، اتحادیه قنادی و شیرینی پزی ، اتحادیه نان های حجیم و نیمه حجیم و سنتی انجام و با همکاری صمیمانه افراد حاضر در جلسات مجموعاً ۱۲۰ استاندارد و ۱۸۰۰ ساعت محتوی آموزشی به روزرسانی ، تدوین و در چهارچوب مدنظر تایید و تحویل نمایندگان حوزه ستادی سرکار خانم دکتر رئیس زاده معاون دفتر آموزشهای فنی و حرفه ای و سر کار خانم دکتر امتیازجو کارشناس رشته های صنایع غذایی داده شد تا جهت تصویب در شورای عالی آموزش و پرورش به دفتر جناب آقای دکتر آذرکیش معاونت محترم متوسطه وزیر آموزش و پرورش ارسال نمایند.

موسسه فردوس ماندگار صدرا از حضور همه خبرگان رشته و نمایندگان نهادهای مختلف که در جلسات هم اندیشی تخصصی در خصوص اصلاح و بروزرسانی استانداردهای رشته وقت گذاشته و همکاری نموده اند بویژه سرکار خانم دکتر خضرائی نیا مدیر تحقیق و توسعه شرکت گلنان پوراتوس که زحمت اصلی تدوین و به روز رسانی استانداردها را به عهده داشته و مدرس ارجمند موسسه جناب آقای زارعی که بیشترین بار مسئولیت این اقدام ماندگار را عهده دار بودند تشکر و قدردانی می نماید .

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

نشست های تخصصی کارگروه رشته نان ، شیرینی و شکلات
در خصوص اصلاح ، تدوین و به روز رسانی استانداردها



افتتاحیه کارگاه دوم هنرستان کار آفرینان ملارد

در پی افتتاح کارگاه و دعوت مدیریت هنرستان کارآفرینان ملارد از جناب آقای مهندس حداد موسس رشته نان ، شیرینی و شکلات و مدیریت آموزش و پرورش منطقه در تاریخ ۱۷ آبان ماه فرصتی شد تا در جمع کارکنان مدرسه و هنرجویان حضور یافته و نشست صمیمانه با این عزیزان داشته باشیم .

در ابتدای این جلسه که با حضور اولیای محترم هنرجویان ۳ پایه و نیز مربیان و دانش آموزان و نیز جمعی از کارکنان آموزش و پرورش ملارد و اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا تشکیل شد آقای عیوضی مدیریت هنرستان ضمن خوشامدگویی در خصوص ساخت کارگاه دوم و تهیه تجهیزات و فعالیت هنرجویان رشته توضیحاتی ارائه و سپس آقای محمدی فام مدیر آموزش و پرورش ملارد ضمن تقدیر از پشتیبانی خوب موسسه و شخص جناب آقای حداد ، تحصیل دانش آموزان در رشته های مهارتی را امید بخش برای خود ، خانواده و جامعه ذکر کرده که می تواند در آینده منشا خدمات ارزنده ای برای کشور باشد .

در ادامه این مراسم جناب آقای مهندس حداد ضمن ابراز خرسندی از افتتاح کارگاه دوم هنرستان و تمجید از مدیریت مدرسه و همت ایشان در آماده سازی، تجهیز کارگاه و تأیید سخنان آقای محمدی فام به موضوع اهمیت تربیت افراد ماهر در تمام رشته ها که نیاز مبرم کشور است اشاره کرده و گفتند متأسفانه بعد از یک دوره طولانی سرخوردگی تحصیل کنندگان رشته های نظری و آسیب شناسی توسط دست اندرکاران آموزش و پرورش اهمیت فراگیری مهارت برای همگان روشن شد .



آقای مهندس حداد در ادامه سخنان خود خطاب به اولیای محترم و تبریک به آنان به جهت انتخاب رشته مهارتی عزیزانشان و امید حمایت از آنان به هنرجویان حاضر در جلسه اطمینان دادند که شما آینده ای روشن خواهید داشت و میتوانید بلافاصله بعد از تحصیل مشغول به کار شده و درآمد داشته باشید ولی بدانید لازمه آن یادگیری خوب و کسب مهارت بالا و داشتن خلاقیت و ابتکار در این رشته است. بازدید از کار عملی هنرجویان و کارگاه دوم هنرستان ملارد پایان بخش این مراسم بود .

گفتنی است مهارت دانش آموزان در پخت انواع نان و شیرینی ها که بسیار خوب روی میز کارگاه تزئین شده بود بعلاوه لباسهای تمیز و یکدست هنرجویان حکایت از دقت نظر اولیای محترم مدرسه و مربیان ارجمند در آموزش این عزیزان داشت .

بازدید گروه خبری صدا و سیما از هنرستان بعثت گرگان

این روزها برنامه صبح به خیر ایران موضوع بسیار مهم اشتغال زایی را در دستور کار خود داشته و سعی دارد افکار خانواده ها و دانش آموزان را در بحث انتخاب رشته و ادامه تحصیل به آن جلب نماید .

به همین منظور در تاریخ ۱۰ آبان ۱۴۰۴ گروه خبری صدا و سیما با سرپرستی آقای اقبال واحدی ضمن بازدید از هنرستان بعثت گرگان در محل کارگاه رشته نان ، شیرینی و شکلات حضور یافته تا ضمن آشنایی با توانمندی هنرجویان در زمینه تولید انواع نان و شیرینی های متنوع از آن تصویر برداری نموده و انعکاس دهند . در جریان این بازدید ضمن ارائه توضیحات سرکار خانم هدایتی مدیریت محترم هنرستان و هنرآموزان ارجمند خانم ها وطنی و اکبری در خصوص مهارت عملی هنرجویان با تعدادی از دانش آموزان درباره تجربه یادگیری مهارتهای تولید نان و پخت شیرینی و کیک مصاحبه بعمل آمد و در ادامه با معرفی تجهیزات و محصولات تولیدی کارگاه ، دستاوردها ی هنرجویان به نمایش گذاشته شد. بازدید از کار عملی هنرجویان و کارگاه دوم هنرستان ملارد پایان بخش این مراسم بود .



گندم نماد جلال الهی و نان نماد جمال الهی است

بخش دوم و پایانی



در شماره قبل بخش اول از سخنان کارشناس وزارت بهداشت آقای دکتر محمد رضا خواجه با موضوع حذف ضایعات نان در کشور را آوردیم ایشان در ادامه مطالب خود که در جمع اهالی صنعت نان ایراد شد به سند امنیت غذایی کشور اشاره کرد و گفت ضایعات نان باید از ۳۰ به ۱۵ درصد و ایمنی غذا از ۳۰ به ۶۰ درصد برسد و حتما از تولید نان های سرزمین با آرد کامل می بایست حمایت جدی شود .

وی بعنوان مدرس نانوایان سنتی کشور افزود باید برای تولید نان سالم فرهنگ سازی شده و در نان ارزش افزوده ایجاد شود و بعلاوه نقشه نا امنی غذایی ترسیم شود و اگر بخواهیم همه این گفته ها را در یک جمله خلاصه کنیم یعنی ایجاد رشته نان و تربیت افراد ماهر .

نکته : گفتنی است این اقدام توسط موسسه فردوس ماندگار صدرا و به همت جناب آقای مهندس حداد از چند سال قبل پی ریزی شده و خوشبختانه بیش از ۲۲۰ نفر از هنرجویان دختر و پسر در بیش از ۵۰ هنرستان در سراسر کشور در حال تحصیل در رشته نان بوده که می توانند بعنوان نیروی ماهر وارد حوزه کسب و کارو صنعت نان شده و اهداف مورد اشاره سندامنیت غذایی کشور را تأمین نمایند . امید آنکه همه دست اندرکاران با صداقت از این اقدام حمایت نموده و به تقویت نان و سلامت مردم کمک نمایند .

آقای خواجهی در پایان ضمن قبول بی توجهی و بی مهری دست اندرکاران اظهار امیدواری کرد تولید نان باید درست شود تا کمبود آهن برطرف شده و مردم نیازی به خوردن قرص و دارو نداشته باشند ، در غیر اینصورت باید منتظر شیوع بیشتر چاقی ، سگته ، قند و چربی خون و مرگ زودرس افراد باشیم و مجددا یادآور شدند که باید از مسیر آموزش امنیت غذایی و سلامت را به مردم برگردانیم .

از کتاب **له** برای لقمه ای نان ؛ خاطرات مهندس حبیب اله حداد بعد از یک دوره موفق کاری در پخت و عرضه نان ، تحویل سایت اتکا و حواشی آن عرصه را بر ما خیلی سخت کرد ولی با هر زحمتی بود آنرا ادامه دادیم.

پنجشنبه چهارم بهمن ۱۳۷۵

طبق قرارداد و التیماتومی که اتکا داده بود ۲ روز مانده به تاریخ ۱۰/۱۷ سایت اتکا را تحویل دادیم با چه مصائبی تعدادی از کارگران ما را تطمیع کردند و بردند! هزار عیب و ایراد از دستگاهها گرفتند و هنوز که هنوز است نتوانسته ایم چک تضمین امانی را از دست اینها در بیاوریم

بقیه کارگران مان داشتند تار و مار می شدند ، اول تصمیم گرفتیم تا مدتی توزیع نان را قطع کنیم ولی بعداً با کمک بچه ها ۲ - ۳ تا نانواپی گیر آوردیم و شیفت شب آنها را گرفتیم و با کمک بچه ها در حد حداقل پخت می کنیم و فروشگاهها را داریم تغذیه می کنیم. با اینکار تا حدودی جلو متلاشی شدن نیروهای خوب کارگری مان را گرفتیم، بهداشت برای تولید بهبود دهنده به عنوان اولین تولید کننده به ما مجوز داد و کارمان در این زمینه یک قدم پیش رفت به عنایت خدا در کنار سالن بهبود دهنده محمد آباد سالتی سنگ کاری شده و بلا استفاده بود که طرف برای کارخانه رب ساخته بود و بخوبی با تغییراتی میتوانست مشکلات ما را برای تولید نان و کیک حل کند به سرعت آن را اجاره کردیم و هم اکنون با چنگ و دندان مشغول بازسازی آن هستیم که آن را برای کار تولید نان آماده کنیم.

در نهایت عسرت و تنگدستی یک خط کامل تولید کیک که از طریق روزنامه پیدا کرده بودیم خریدیم ۱۰ میلیون تومان، در حالیکه یک میلیون تومان بیشتر پول در بساط نداشتیم. این خط تولید مشتمل بر ۵۷ قلم جنس بود از میکسر گرفته تا قیف زن، سه دستگاه فر، دستگاه بسته بندی... و دو آزمایشگاه مجهز میکروبی و شیمیایی که ما برای خط تولید بهبود دهندهمان هم لازم داشتیم خلاصه با خرید این خط ما به صف تولید کنندگان کیک پیوستیم تا ببینیم خدا چه می-خواهد؟

حالا آقای جوانشیر دنبال زنده کردن و گرفتن پروانه بهره برداری موافقت اصولی نان و کیک و کلوچه است که ۲ سالی است گرفته ایم و به دلیل اجاره سایت اتکا بلا استفاده افتاده است.

به «بوهرینگر» نامه نوشتم و گفتم که سایت تولید ما دارد راه می افتد و رقیب ما شرکتی در یزد بنام «بهنان»^۱ برنامه تولید بهبود دهنده دارد و شما باید به ما لیسانس تولید بدهید و دانش فنی ، که بعد از یک هفته جواب داد نمی توانیم بدهیم و کاسه کوزه ما را زد بهم!

به هر صورت از هر طرف سنگی و سختی ای داریم دریافت می کنیم، ولی میدانم که ما نیتی جز خیر نداشته ایم، همه را حمل بر خیر می کنیم و می گوئیم «الخیر فی ما وقع» تا ببینیم خداوند تبارک و تعالی برای ما چه رقم زده است؟

۱- شرکت بهنان کرشمه یزد تولید کننده انواع بهبود دهنده (نان شیرینی، پیتزا، ماکارونی)

ادامه دارد...

سما خدادادی هنرجوی پایه یازدهم رشته نان شیرینی شکلات - هنرستان سمندری نجف آباد اصفهان

قبل از ورود به رشته خصوصا نسبت به پخت کیک علاقه داشته و کنجکاو بودم و در ادامه به واسطه راهنمایی های مربیان دلسوز و مهربانم با انواع نانها، شیرینی ها و دسرهای فرانسوی آشنا شده و توانستم آنها را به صورت عملی یاد بگیرم.

این رشته به من یاد داده است که صبر ، نظم و دقت نقش بسیار مهمی در موفقیت و رسیدن به آرزوهایم دارد.

هر بار که یک کیک یا دسر یا نان را آماده می کنم احساس خیلی خوبی دارم به خصوص زمانی که مورد تایید و پسند دیگران قرار بگیرد.

همه تلاشم را در یادگیری آموزشها به کار می بندم تا مهارت های خود را تقویت کرده و در رشته قنادی پیشرفت کنم.



■ نمونه ای از هنرنمایی هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات با راهنمایی ، آموزش و نظارت هنرآموزان



هنرستان کاوشگران سنجند
(کیک هویج)



کوکۍ شکلاتی
هنرستان دخترانه متقین- تهران



هنرستان مطهره کرمانشاه
پخت رول دارچینی



هنرستان رجایی ثانی طرقيه
فعالیت های پایه دهم



جشنواره نان شیرمال با هدف ایجاد انگیزه
هنرستان محمودیه خیامی تربت جام



هنرستان رضوان انار کرمان
فعالیت های پایه یازدهم



پخت نان تست روباز برگر ونان جو
هنرستان الزهرا بردسیر



هنرستان الغدیر ناحیه ۲ قزوین
نان ساندویچی