မုန့် လုပ်ဝါသနာရှင် ပရိသတ်များအတွက် ကျွန်တော်ရဲ့ ပထမစာအုပ် "စားဖိုမှူးကြီး စောဆာမူလား၏ မုန့်လုပ်နည်းများ - ၁" ကို ၂၀၁၇ စက်တင်ဘာလမှာ ထုတ်ဝေခဲ့ပါတယ်။ အဲ့ဒီနောက် ၂၀၁၉ စက်တင်ဘာလမှာတော့ "ဒုတိယစာအုပ်ကို ထုတ်ဝေခဲ့ပါတယ်။ အဲ့ဒီစာအုပ်တွေထဲမှာ မုန့်လုပ်တဲ့အခါ သုံးတဲ့ ပါဝင်ပစ္စည်းတွေရဲ့ လုပ်ဆောင်မှုနဲ့ စက်ပစ္စည်းကိရိယာတွေ အသုံးပြုပုံ၊ အခြေခံပေါင်မုန့်၊ ကိတ်မုန့်တွေ ပြုလုပ်တဲ့အချိန်မှာ သိထားသင့်တဲ့ အကြောင်းအရာများ၊ အစားအသောက်များကို ကျန်းမာရေးနဲ့အညီ ပြင်ဆင်ထုတ်လုပ်သိုလှောင်ပုံများ၊ မုန့်လုပ်တာနဲ့ဆက်စပ်နေတဲ့ ချက်ပြုတ်နည်းများ၊ ပေါင်မုန့်၊ ကိတ်မုန့်ပျက်ခြင်းနှင့် သတိပြုရန်အချက်များကို ရေးသား တင်ပြခဲ့ပါတယ်။

၂၀၂၁ ဖေဖော်ဝါရီမှာတော့ တတိယစာအုပ်ဖြစ်တဲ့ ပေါင်မုန့်ဖုတ်ချင်သူများအတွက် လက်စွဲဆိုတဲ့ စာအုပ်ကို ထုတ်ဝေခဲ့ပါတယ်။ အဲ့ဒီစာအုပ်မှာ ပေါင်မုန့်အမျိုးအစားများ၊ အခြေခံပေါင်မုန့်နယ်နည်းများ၊ ပေါင်မုန့်အတွက် ဂျုံသားပြုလုပ်ရာတွင် အခြေခံအဆင့်တစ်ဆင့်ချင်းစီကို ရှင်းလင်း၍ ရေးသားတင်ပြထားပါတယ်။

ယခု စတုတ္ထမြောက်စာအုပ်မှာတော့ အခြေခံ Butter Cream လုပ်နည်းကို နိုင်ငံတကာပြုလုပ်နည်းအမျိုးမျိုးနဲ့ Meringue ပြုလုပ်နည်းများကို ရေးသားတင်ပြထားပါတယ်။ အခြေခံကိတ်သား ပြုလုပ်နည်းများကိုလည်း လွယ်ကူရိုးရှင်းစွာ လုပ်နိုင်အောင် မိမိကြိုက်နှစ်သက်ရာ မုန့်များကို တီထွင်ကြံဆလုပ်နိုင်အောင် ရေးသားတင်ပြထားပါတယ်။ မုန့်လုပ်ဝါသနာရှင်များကို အားပေးချင်တာကတော့ မုန့်လုပ်တဲ့အခါ စိတ်ရှည်စွာနဲ့ သတ်မှတ်ထားတဲ့ လိုချင်တဲ့ အတိုင်းအတာအချိန်တွေကို သေချာစောင့်ပြီး လုပ်နိုင်မှ ထွက်လာတဲ့ ရလဒ်ကို ကောင်းကောင်းရရှိမှာ ဖြစ်ပါတယ်။ ဥပမာ Sponge Cake လုပ်တဲ့အခါ ကြက်ဥ၊ သကြားရိုက်ရင် ကြက်ဥဖြူရမယ်။ ပွလာပြီး ပြည့်မယ်။ လှိုင်းကလေးတွေလို ဖေ့လာမယ်။ လက်နဲ့တို့ကြည့်လိုက်ရင် လက်မှာ ပွနေတဲ့ ကြက်ဥက ပြန်မကျဘဲ ကပ်နေမယ်။ ညောင်စေးပေါက်ကြွက်မြီးတန်းအဆင့် ဖြစ်နေရပါမယ်။ အဲ့ဒီတိုင်ပင်မျိုးဖြစ်အောင် အချိန်ပေးပြီး စောင့်ရပါမယ်။ ပြီးမှ ဂျုံထည့်တဲ့ တိုင်ပင်ကို ဖြည်းဖြည်းထည့်ပြီး ညင်သာစွာ အားလုံးနှံ့အောင် စီလီကွန်ယောက်မနဲ့ မွှေရပါမယ်။ အဲ့ဒီလို တိုင်ပင်တွေကို လိုက်နာပြီး လုပ်မှသာ ကိုယ့်မုန့်ရလဒ်က ကောင်းမှာ ဖြစ်ပါတယ်။ အဲ့ဒီတိုင်ပင်တွေကို မစောင့်ဘဲ လုပ်မယ်ဆိုရင် ကိုယ့်မုန့်ထဲမှာ အကောင်းစားပါဝင်ပစ္စည်းတွေ ဘယ်လောက်ပဲ ကောင်းအောင်ပဲထည့်ထည့် မုန့်က ရလဒ်မကောင်းဘဲ ထွက်လာမှာ ဖြစ်ပါတယ်။

Pound Cake, Butter Cake, Butter Icing တွေ လုပ်တဲ့အခါမှာလည်း ထောပတ်၊ သကြားဖြူပြီး ပွလာအောင် ရိုက်ဖို့ လိုပါတယ်။ အဲ့လို ထောပတ်ဖြူပြီး ပွအောင်မရိုက်နိုင်ရင် ကိုယ့်မုန့်သားက လေးပြီး ကျစ်နေပါမယ်။ Meringue လုပ်တဲ့အခါမှာလည်း ကြက်ဥအကာကို ဖြူပြီး ပွလာအောင် လက်ညှိုးနဲ့ယူပြီး ဆွဲတင်ကြည့်မယ်ဆိုရင် ပွနေတဲ့ ကြက်ဥအကာက လက်ညှိုးကနေ ပြန်မဆင်းဘဲ ကပ်နေရမယ်။ ညောင်စေးပေါက်ကြွက်မြီးတန်း၊ ကြက်တူရွေးနှုတ်သီးလိုများ ဖြစ်နေရပါမယ်။ Meringue ကြက်ဥအကာ အပျော့အမာကို စမ်းသပ်ရင်တော့ သုံးမျိုးရှိပါတယ်။ ကြက်ဥအကာ စရိုက်ချိန်မှာ အမြှုပ်ထဖြူပြီး ပွလာတဲ့နောက်ပိုင်းကို စမ်းသပ်ကြည့်ရပါမယ်။ ပထမ လက်ညှိုးနဲ့ ကွမ်းသီးလုံးလောက်ပါအောင် ဖြူပွနေတဲ့ ကြက်ဥအကာကို ဆွဲတင်ပြီး လက်ညှိုးပေါ်မှာ Meringue ကို ထောင်ထားကြည့်ပါ။ Meringue ဟာ ကြက်တူရွေးနှုတ်သီးလို ကွေးပြီး အောက်နားအထိ ကျနေရင် (အောက်သို့ပြုတ်ကျတဲ့အဆင့် မဟုတ်ပါ) Soft Peaks အဆင့်လို့ ခေါ်ပါတယ်။ ဒုတိယက Meringue ဟာ ကြက်တူရွေးနှုတ်သီးလို အောက်နားထဲ မကွေးဘဲ အပေါ်နားတွင် ကွေးနေရင် Firm Peaks အဆင့်လို့ ခေါ်ပါတယ်။ တတိယကတော့ Merin ဟာ ကြက်တူရွေးနှုတ်သီးလိုမဟုတ်ဘဲ အပေါ်ကိုထောင်ပြီး ချွန်နေရင်တော့ Stiff Peaks အဆင့် ဖြစ်ပါတယ်။ အဲ့လို ကြက်တူရွေးနှုတ်သီးလိုမဖြစ်ဘဲ အရည်ပဲဖြစ်နေရင်တော့ ကြက်ဥအကာ မသန့်တာဖြစ်နေပါတယ်။ မသန့်ရခြင်းအကြောင်းက ကြက်ဥအကာထဲ အနှစ်ပါသွားရင်၊ ရိုက်တဲ့ မွှေတံ၊ အိုးတွေမှာ ဆီ၊ ရေ၊ ဂျုံ တစ်ခုခုဖြစ်နေရင် ကြက်ဥအကာဖြူမပွဘဲ အရည်ပဲ ရှိနေပါမယ်။ ကြက်တူရွေးနှုတ်သီးလိုဖြစ်ပြီးမှ ရိုက်ရင်း ပျော့သွားတယ်၊ ကွဲသွားတယ်ဆိုရင်တော့ အရိုက်လွန်လို့ဖြစ်ပါတယ်။ (Over Beat) လုပ်တဲ့အခါ တစ်ဆင့်ခြင်း သေချာစမ်းသပ်ပြီး လုပ်ပါ။

ကိတ်မုန့် လုပ်တဲ့အခါ စိတ်မရှည်သူတစ်ယောက်ဖြစ်ရင်တောင်မှ အပေါ်က ပြောခဲ့တဲ့အတိုင်းအတာတစ်ခုထိ စိတ်ရှည်ပေးဖို့ လိုပါတယ်။ ကိုယ်လုပ်တဲ့ ရလဒ်ကောင်း ထွက်လာရင် ကိုယ့်ကိုကိုယ် ကျေနပ်အားရမယ်၊ အမောပြေမယ်။ အဲ့ဒီအတိုင်း ကိုယ့်မုန့်ကို တွေ့တဲ့သူ၊ စားတဲ့သူတိုင်းလည်း အားရနှစ်သပ်ကျေနပ်ပါမယ်။

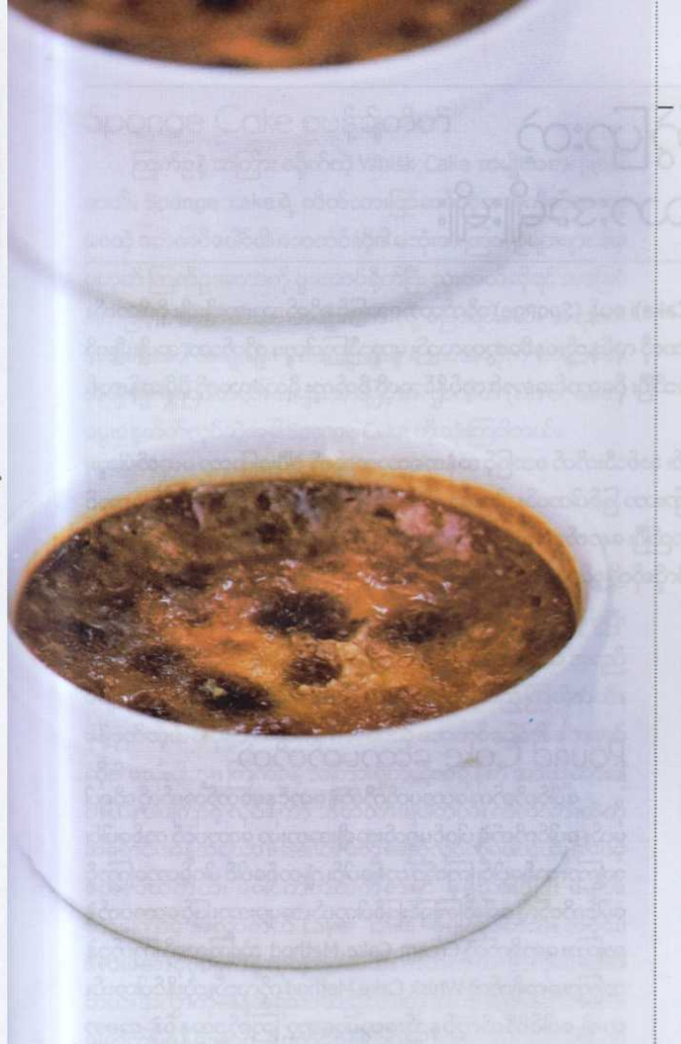
စာရေးသူကိုယ်တိုင်လည်း Hotel, Cruise Ship က မုန့်လုပ်တဲ့ လုပ်ငန်းကြီးတွေမှာ Production များစွာကို နှစ်ပေါင်း ၂၀ တိုင် လုပ်ကိုင်ခဲ့ဖူးသလို အခု Lotus Hotel သင်တန်းကျောင်းမှာ သင်တန်းဆရာအဖြစ်နဲ့ ယနေ့တိုင် ၁၀ နှစ်ရှိခဲ့ပြီးဖြစ်လို့ လုပ်ငန်းရှင်တစ်ဦးရဲ့ ခံစားချက်၊ အလုပ်သမားတစ်ဦးရဲ့ ခံစားချက်၊ ဆရာတစ်ယောက်အနေနဲ့ သင်တန်းသားအပေါ် နားလည်အောင်၊ အကောင်းဆုံးလုပ်နိုင်အောင် သင်ကြားပေးမှု၊ သင်တန်းသားတစ်ယောက်ဖြစ်ခဲ့စဉ်တုန်းကလို မုန့်ကောင်းကောင်းမလုပ်နိုင်သေးတဲ့ ခံစားချက်တွေ အားလုံးကို လက်တွေ့ခံစားခဲ့ရပြီးဖြစ်လို့ ယနေ့မုန့်လုပ်ဝါသနာရှင်များအပေါ်မှာလည်း မုန့်လုပ်တဲ့အခါ ခက်ခဲတဲ့ အရာတွေအားလုံးကို အောင်မြင်စွာ ကျော်လွှားနိုင်အောင် မေတ္တာနဲ့ ရေးသားအကြံပေး၍ တင်ပြလိုက်ခြင်းဖြစ်ပါတယ်။

သင်တန်းသားဆိုရင်လည်း မုန့်လုပ်တဲ့အခါ အရေးကြီး မှတ်သားရမယ့် နေရာဆို မှတ်ချက်ကြီးကြီးနဲ့ ကိုယ်နားလည်နိုင်အောင် မှတ်သားဖို့ လိုပါတယ်။ အလုပ်ဝင်လုပ်တဲ့အချိန်ဆိုရင်လည်း အလုပ်သမားတစ်ယောက်ဖြစ်ပေမယ့် အလုပ်ရှင်စိတ်ဓာတ်မျိုးနဲ့ ကိုယ့်စိတ်ဓာတ်ကိုထားပြီး အောင်မြင်အောင် လုပ်ပါ။ လူများကို သင်ပြပေးတဲ့အခါမှာလည်း ကိုယ့်ကိုကိုယ်ဖြစ်စေလိုတဲ့ ဆန္ဒအတိုင်း လူများကို သင်ပြပေးပါ။ လုပ်ငန်းရှင်တစ်ယောက်ဖြစ်လာတော့လည်း စားသုံးသူတွေရဲ့ ကြိုက်နှစ်သက်မှုနဲ့ ကျန်းမာရေးကို ဂရုစိုက်ပြီး လုပ်ပေးသလို ကိုယ့်အလုပ်သမားတွေကိုလည်း လုပ်ရည်ကိုင်ရည် တိုးတတ်မှုရှိပြီး အောင်မြင်တဲ့ မုန့်သမားကောင်းတစ်ယောက်ဖြစ်လာဖို့ ပညာပေး မွေးထုတ်ပေးနိုင်အောင် ပြုစုပျိုးထောင်ပေးပါ။

ဒီနေ့မှာပဲ မုန့်လုပ်ဝါသနာရှင်တွေ ရည်ရွယ်ချက်ကြီးကြီးနဲ့ အခြေခံတွေကို စနစ်တကျလေ့လာသင်ယူပြီး အောင်မြင်တဲ့ လုပ်ငန်းတွေကို ပိုင်ဆိုင်နိုင်အောင် ကြိုးစားလိုက်ပါ။ ကမ္ဘာတစ်ဝှမ်းမှာရှိတဲ့ နိုင်ငံတိုင်းမှာ မုန့်လုပ်ငန်းတွေဟာ သင်တို့ကို စောင့်နေပါတယ်။ ကိုယ့်ဘက်ကပဲ အဆင်သင့်လေ့လာသင်ယူ ပြင်ဆင်ထားပါ။ အခု စာအုပ်ထဲက လိုက်လုပ်ကြည့်လို့ အဆင်မပြေတာရှိရင် မေးလို့ရပါတယ်။ မေးရန် နေရာကတော့ Taste Window Food Magazine Page, Lotus School of Hospitality Page, Sawsarmular chef pâtissier Page တွေဖြစ်ပြီး လာရောက်တွေ့ဆုံ ဆွေးနွေးမေးမြန်းနိုင်ပါတယ်။

မုန့်ဝါသနာရှင် ပရိသတ်တွေအားလုံး အကောင်းဆုံးလက်ရာနဲ့ အောင်မြင်တဲ့ လုပ်ငန်းတွေ ပိုင်ဆိုင်နိုင်ကြပါစေ။ သင်တို့ရဲ့ အောင်မြင်မှုတွေအတွက် ကျွန်တော် အရမ်းဝမ်းမြောက်နေပါတယ်။

စောဆာမူလား



Contents

– မတူကွဲပြားတဲ့ ကိတ်မုန့်သားအမျိုးမျိုး — 6
– ခရင်မ်အမျိုးအစားများ — 9
– ကိတ်မုန့်ပျက်ခြင်းနှင့် သတိပြုရန်အချက်များ — 14
– အလေးချိန်အခေါ်အဝေါ် အတိုချုပ် — 15
– ကိတ်မုန့်စာအုပ်
- White Cake 16
- Oil Cake ဆီကိတ် 18
- Lemon Chiffon Meringue Cake 20
- Blueberry Sponge Cake 22
- Strawberry Cream Roulade 24
- Taro Marble Cake 26
- Chocolate Marbel Cake 28
- Pound Cake 30
- Fruit Cake 32
- Butter Cake 34
- Orange Cake 36
- Lemon Cake 38
- Cup Cake 40
- Ginger Cake 42
- Pumpking Cake 44
- Chocolate Cake 46
- Black Forest Cake 48
- Chocolate Coconut Swiss Roll 50
- Chocolate Gateau 52
- Double Chocolate Cake 54
- Angel Food Cake 56
- Jam Roll 58
- Devil Food Cake 60
- Opera Cake 62
- Red Velvet Cake 64
- Sacher Cake 66
- Souffle Cake 68
- Tiramizu Cake 70
- Vanilla White Cake 72
- Victoria Sponge Cake 74
- White Forest Cake 76
- American Cheese Cake 78
- Banana Cake 80
- Brownie Cake 82
- Carrot Cake 84
- Chocolate Chiffon Cake 86
- Orange Cheese Cake 88
- Chadder Cheese Cake 90
- Tres Leches 92
- Coconut Mousse 94
- Cream Brulee 96
- Japanese Cheese Cake 98