

قیف خامه زنی یا قیف قنادی یکی از لوازم شیرینی پزی و آشپزخانه است که برای تزئین کیک، شیرینی، حلوا و غیره استفاده می‌شود. قیف خامه زنی همچنین برای خارج کردن خمیر شیرینی، خامه و مواد پوره‌ای مثل سیب‌زمینی به شکل و اندازه‌ی دلخواه روی سینی فر استفاده می‌شود. قیف خامه زنی در واقع یک کیسه به شکل قیف است. قیف خامه زن با مواد دلخواه پر می‌شود و بعد از بالا با دست به آن فشار آورده می‌شود تا مواد از قسمت تیز قیف بیرون بیایند. قسمت تیز قیف خامه زنی باز است و می‌تواند با انواع ماسوره‌ها پر شود تا اشکال و تزئینات مختلف از قیف خارج شوند.

قیف قنادی در سایزهای مختلفی ساخته می‌شود از اندازه‌های بسیار بزرگ برای انجام کارهای شیرینی پزی سخت‌تر گرفته تا اندازه‌های بسیار کوچک برای انجام تزئینات با جزئیات ریز روی کیک و شیرینی. قیف‌های خامه زنی معمولاً برای ریختن مواد شیرینی پزی روی سینی فر و تزئینات استفاده می‌شود اما علاوه بر این برای پر کردن یک سری شیرینی‌ها مثل پر کردن دونات با شکلات یا شیرینی خامه‌ای با خامه هم استفاده می‌شود.

قیف‌های خامه از معمولاً از جنس پارچه‌های مختلف هستند به خصوص کرباس و پارچه برزنتی تا دوام بالایی داشته باشند و زود خراب نشوند. این قیف‌ها یک لایه‌ی پلاستیکی داخلشان دارند تا راحت‌تر تمیز شوند و چندین بار استفاده شوند. قیف خامه زنی یکبار مصرف که از جنس نایلون هست هم برای شیرینی پزی زیاد استفاده می‌شود.

بعضی از قیف‌های خامه زنی در قسمت تیزشان یک اتصال‌دهنده‌ی کوچک دارند که کار عوض کردن ماسوره‌های مختلف را راحت می‌کند. بدون وجود این اتصال‌دهنده باید ماسوره‌ها را از داخل قیف خامه زنی به قسمت انتهایی رساند.

بهترین راه پر کردن قیف خامه زنی این است که اول ماسوره‌ی دلخواه به قیف وصل شود سپس قیف خالی داخل یک لیوان یا شیشه‌ی مرباخوری خالی گذاشته شود. بعد باید اضافه‌های قیف دور لیوان یا شیشه پیچیده شود مواد دلخواه با قاشق داخل قیف ریخته شود. در آخر قسمت‌های اضافه قیف از اطراف لیوان جمع شود.

طرز استفاده قیف قنادی

اگر از قیف خامه زنی یکبار مصرف استفاده می‌کنید باید نوک قیف را قبل از شروع کار قیچی کنید؛ اما باید حواستان باشد که قبل از بریدن نوک قیف حتماً ماسوره‌ای که می‌خواهید استفاده کنید را اندازه بگیرید تا ماسوره در نوک قیف کیپ شود و بیرون نیفتد.

هر وقت کیف خامه زنی را آماده‌ی پر کردن کردید، بهتر است وسط کیف را در دست بگیرید و قسمت بازش را روی دستتان تا کنید تا وقتی که با قاشق کیف را پر می‌کنید قسمت‌های اضافه کیف خامه زن مزاحم کار نشوند. تنها نیمی از کیف قنادی یا نهایتاً دو سوم آن را پر کنید.

قسمت خامه زنی کار چیزی است که به تمرین و تلاش نیاز دارد تا کاملاً قلقش دستتان بیاید و بتوانید بدون هیچ اشکالی و با سرعت خامه بزیند اما به‌طور کلی باید قسمت‌های اضافه‌ی کیف خامه زنی را بپیچید یا گره بزیند تا دستتان کاملاً در انتهای قسمتی باشد که کیف پر شده است. بعد خیلی ملایم از انتها به کیف فشار بیاورید تا مواد از ماسوره بیرون بیایند. اگر از وسط کیف خامه زنی فشار دهید ممکن است مواد از انتهای کیف بیرون بزنند پس باید انتهای کیف را خیلی محکم بپیچید. نگران نباشید اگر چند بار اول نتیجه کارتان شبیه به عکس‌های زیبای اینستاگرام نشده است با کمی تمرین و کنترل فشار انگشتان شما هم می‌توانید در خامه زدن استاد شوید.