

اگر شما هم جزو کسانی باشید که با شیرینی، کیک و خوراکی هایی از این دست سروکار دارید یا به آن ها علاقه مند هستید، به طور حتم، یک بار یا بیشتر، نام کاپ کیک یا مافین را شنیده اید و اگر خیلی در این خصوص حرفه ای باشید، تفاوت و اختلاف های زیادی میان مافین و کاپ کیک قائل هستید و می دانند که این دو نام، دال بر یک کالا نیست.

با این همه، هنوز هم افراد و مصرف کننده های بسیاری هستند که این دو را به جای یک دیگر به کار می گیرند و چندان از تفاوت و اختلاف میان این دو واژه، آگاه نیستند. همین موضوع بهانه و دستاویزی شد تا در این یادداشت، به بررسی و تحلیل اختلاف و تفاوت میان دو گونه ی خوراکی کاپ کیک و هم تای دیگرش یعنی، مافین، بپردازیم.

پیش از هر چیز، بهتر است برای روشن تر شدن موضوع برای خواننده های جدید و البته مرور و یادآوری نکته های مهم برای خواننده های پیشین، مختصری به تاریخچه کاپ کیک که در یادداشت های پیشین به آن ها پرداخته شد، بپردازیم.

کاپ کیک و مافین، هر دو به کیک های یک نفره و البته قالب های کاغذی با طراحی و رنگ های مختلف که برای پخت این نوع کیک ها به کار می رود، اطلاق می شود. با این حال، منظور ما از کاپ کیک و مافین، بیشتر همان قالب های تک نفره (کاغذ کاپ کیک یا کپسول کاپ کیک) هستند که برای پخت این گونه شیرینی و کیک های تک نفره، به کار می روند. کاپ کیک و مافین ها، به طور عمده از کاغذ های مومی که حالت و جنسی روغنی دارند، تولید می شوند. این کاغذها نه تنها سبب زیبایی و سرو کردن کیک به طور تک نفره می شوند، بلکه به دلیل جنس و ویژگی هایی که دارند، مانع چسبندگی کیک و سوختن آن هستند.



[مشاهده و خرید آنلاین کپسول کیک](#)

مهم ترین ویژگی کاپ کیک، مصرف انفرادی آن است که همین عامل سبب شده تا مصرف این گونه ی کیک میان مردم افزایش یابد و مردم در موقعیت، زمان و مکان های مختلف، به مصرف این نوع شیرینی بپردازند. البته شیوه ی ساده و مواد ارزان قیمت برای پخت کاپ کیک، در مصرف بالای آن بی تاثیر نیست.

درباره ی چیستی مافین

در تعریفی ساده، مختصر و کلی، می توان این گونه عنوان کرد که مافین، کیک کوچکی که شمار می رود. از نگاه آشپزی، مافین را می توانیم به دو دسته ی مافین آمریکایی و مافین انگلیسی تقسیم کنیم. برای پخت مافین آمریکایی، افزون بر دیگر مواد و افزودنی ها، مقداری کره، شکر و بکینگ پودر نیز به آن اضافه می کنند و به همراه خمیر مافین، آن را کاغذ های مافین (همان بسته بندی های پخت مافین)، قرار می دهند و بر روی حرارت می گذارند.



مافین را به طور معمول، همراه با صبحانه و یا همراه با صرف چای مصرف می کنند. مافین نسبت به کاپ کیک ظاهری ساده تر و بدون تزئین دارد که همراه با خرده هایی از بیکن، کالباس و یا کشمش، سرو می شود. مافین ظاهر و اندازه ی کوچک تری نسبت به کاپ کیک دارد و شیرینی آن نسبت به کاپ کیک، کم تر است. در بیانی دیگر، می توانیم این گونه عنوان کنیم که کاپ کیک، نمونه ای سفارشی تر، گران تر، رسمی تر و لوکس تر از مافین است.

نا گفته نماند که مافین تنها نام جدیدی دارد و برای ایرانی ها، چندان موضوع جدید و تازه ای نیست و نمونه های پیشین و شناخته شده ی مافین در ایران، با نام کیک یزدی، معروف و مورد پسند همگان هستند.

