

۲۰۲۶۶۵۸



از مجموعه کتاب‌های

آشپزی حلیمچه

انواع دسر

رحیم جمال نسری



سرشناسه: آشپزی حلیمچه - انواع دسر
عنوان و نام پدیدآور: رحیم جمال نسب
مشخصات نشر: تهران: افق دور، ۱۳۹۸
مشخصات ظاهری: ۶۴ صفحه جیبی
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۴۲۳-۱۹۶-۱

انواع دسر

نویسنده: رحیم جمال نسب
ناظر امور چاپ و نشر: محسن باطنی
مراجعه: کیمیا شریف
صفحه آرای: سان عثمانپور
نشر: افق دور
سال و نوبت چاپ: ۱ - ۱۳۹۸
چاپ: طلایی
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۴۱۱-۱۹۶-۱
تیراژ: ۲۰۰۰ نسخه
قیمت: ۵۰۰۰ تومان

آدرس: تهران - میدان انقلاب - بازار بزرگ کتاب - کتابسرای
وطن - نشر افق دور

تلفن: ۰۹۳۵۵۷۰۳۶۴۲ - ۶۶۴۹۷۷۱۱ - ۶۶۹۱۵۹۱۸

www.ofoghedoor.com

فهرست

۲۴.....پودینگ کاکائو	۵.....مقدمه
۲۵.....پودینگ فندق	۷.....دسر سیب
۲۶.....کرم کارامل	۸.....دسر گیلان
۲۸.....کرم موز	۹.....دسر الی
۲۹.....کرم هلو	۱۰.....دسر هلو
۳۰.....ژله انار	۱۱.....دسر شکلات
۳۱.....ژله به	۱۲.....دسر زردآلو
۳۲.....ژله توت فرنگی	۱۳.....دسر میوه مخلوط
۳۳.....ژله پرتقال	۱۴.....دسر کمپوت
۳۴.....شله زرد	۱۵.....دسر بادام
۳۵.....حلوا تنترانی	۱۶.....دسر خربزه
۳۶.....یخ بهشت	۱۷.....دسر نارنگی
۳۷.....شرین	۱۸.....دسر موز
۳۸.....برجلم	۱۹.....دسر نسکافه
۳۹.....مسقطی	۲۱.....دسر کاکائو
۴۰.....فرنی	۲۲.....دسر بستنی
۴۱.....سمنو	۲۳.....پودینگ ژله‌ای
۴۲.....کاجی	

۵۰..... دسر کدو حلوائی

۵۱..... دسر به

۵۲..... دسر بادام

۵۳..... کرم کارامل

۵۵..... کرم شکلات

۵۶..... کرم کاکائو

۴۳..... کرم سفید

۴۴..... کرم قهوه

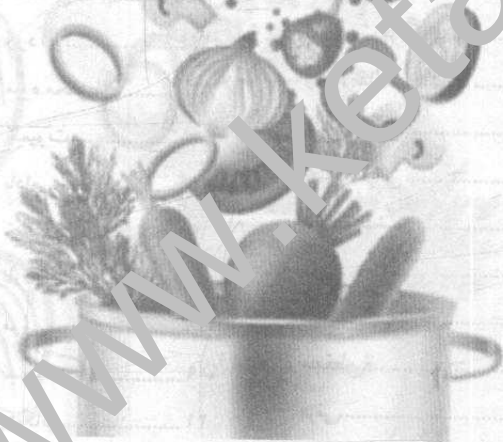
۴۵..... کرم هلو

۴۶..... دسر توت فرنگی

۴۷..... دسر آناناس

۴۸..... دسر توت فرنگی

۴۹..... دسر لیمو



مقدمه

بنام الهه زیبایی ها

هنر نزد ایرانیان است و بس
ایرانیان از عهد باستان هنرمندترین افراد بوده و هم اکنون نیز در همه زمینه های هنری چون ستاره ای تابناک می درخشند.

یکی از هنرهای ظریف، هنر آشپزی است که می تواند پایه های سلامت را محکم تر سازد و سلامتی را به افراد خانواده هدیه نماید. زیرا وقتی مواد غذایی سالم و به مقدار لازم به شخص برسد تمام نیازهای وی را برآورده ساخته و حاصل آن شادابی و سلامتی جسم و در نتیجه سلامتی روح خواهد بود.

هنر آشپزی گرچه ممکن است به باران نیست ولیکن خانمها به علت داشتن ظرافت خاص پیشرفت بسیاری در این زمینه نموده اند و اگر گفته می شود هنر آشپزی بنیان خانواده را محکم می سازد سخنی گزاف نگفته ایم چرا که وقتی همسر وارد خانه شده و سفده ای رنگین را در پیش روی خود مشاهده می کند، خستگی روزانه خود را فراموش نموده و به کانون گرم خانواده علاقمند می گردد. اگر کارتری خانه با ظرافت خاص خود از مواد موجود بتواند حداکثر استفاده را بردارد با سلامتی آن را تزئین نماید برای کودکان نیز قابل توجه بوده و برای خوشبختی آن

بهانه جویی نمی کنند و بدینوسیله مادر سلامتی را به فرزندان خود
اهدا می نماید.

در این راستا ما کوشش نمودیم تا بهترین غذاها را انتخاب و تحت
یک مجموعه بیست جلدی با عنوان آشپزی ساناز به شما تقدیم
نماییم. همچنین برای تکمیل این مجموعه دو جلد دیگر تحت عنوان
درمان بیماری ها و سبزیها و راز به دنیا آوردن فرزند سالم و مراقبت های
دوران بارداری و شیردهی را به شما عزیزان تقدیم می نماییم.

امید آنکه این مجموعه بتواند سلامتی و صفا را به شما و خانواده
محترمانه ارائه دهد. باید یاد آور شویم غذاهایی که در این مجموعه گرد
آمده معمولاً گیاهی و در نظر گرفته شده است و این دیگر بستگی به
سلیقه و درایت شما که وی گرامی دارد که با توجه به سن و موقعیت
جسمی و جنسی و شغل انتخاب کرده خود برای تامین نیاز جسمانی آنان
مقدار مواد را کم و زیاد نماید.

همچنین زمان پخت غذاها، زمان پختن میوه است. زیرا میزان
حرارت تولید شده وسایلی که در پخت، از آنها استفاده گرفته می شود
یکسان و استاندارد نیست. پس با چند بار تمرین و کمی دقت
می توانید زمان پخت مواد را مشخص نمایید.

به امید روزهای سرشار از صفا و صمیمیت برای شما خانواده
عزیز و گرامی

رحیم جمال نسب