



کتاب جامع باقلوا

آموزش گام به گام پخت و تزئین
بیش از ۸۰ نوع باقلوای سنتی و مدرن ایرانی و سایر ملل

مؤلف: منصوره تقدسی

سرشناسه	: تقدسی، منصوره، ۱۳۴۰-
عنوان و نام پدیدآور	: کتاب جامع باقلوا : آموزش گام به گام پخت و تزئین بیش از ۸۰ نوع باقلوای سنتی و مدرن ایرانی و سایر ملل/ مولف منصوره تقدسی .
مشخصات نشر	: تهران: انتشارات بین‌المللی حافظ، ۱۳۹۲ .
مشخصات ظاهری	: ۱۰۰ ص: مصور (رنگی) .
شابک	: 978-600-2770-12-7
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
عنوان دیگر	: آموزش گام به گام پخت و تزئین بیش از ۸۰ نوع باقلوای سنتی و مدرن ایرانی و سایر ملل.
موضوع	: باقلوا (شیرینی)
موضوع	: شیرینی‌پزی
رده بندی کنگره	: TX۷۹۱/ت۷ک۲ ۱۳۹۲
رده بندی دیویی	: ۶۴۱/۸۵۳
شماره کتابشناسی ملی	: ۳۱۷۶۷۲۴



انتشارات بین‌المللی حافظ

HAFEZ INTERNATIONAL PUBLICATION

نام کتاب: کتاب جامع باقلوا

مؤلف: منصوره تقدسی

نوبت چاپ: اول

تاریخ چاپ: ۹۲

تیراژ: ۳۰۰۰ عدد

طراح و ناظر فنی: مهندس احسان تقدسی

گرافیکست و صفحه آرا: مریم فهمیده وجدانی

لیتوگرافی: ترام نکار

چاپ: فرین

قیمت: ۲۲۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۲۷۷-۰۱۲-۷ ISBN 978-600-277-012-7

مرکز فروش: مجتمع آموزشی رنگین سفره - سی متری نیروی هوایی - خیابان هشتم نیروی هوایی - بین فرعی ۷/۴۱ و ۷/۴۰ - پلاک ۱۴۲

تلفن: ۷۷۳۷۹۱۰۷ - ۷۷۳۰۲۲۲۵، ۷۷۳۴۹۳۹۹، فکس: ۷۷۹۸۲۱۹۰

فروشگاه مرکزی: خیابان دماوند (تهران نو)، ایستگاه منصور آباد، پلاک ۸۷۸

تلفن: ۷۷۴۱۳۰۰۲ - فاکس: ۷۷۴۳۱۲۵۸

فروشگاه شماره ۱: تهران- تهران نو، خیابان بلال حبشی، چهار راه حافظ پلاک ۹۶

تلفن: ۷۷۴۳۱۲۵۸، ۷۷۸۱۲۱۵۵، فاکس: ۷۷۲۵۴۶۰۳

صندوق پستی: ۱۷۴۴۵/۳۸۴

مرکز پخش: مجتمع آموزشی رنگین سفره، تهران، تهران نو، سی متری نیروی هوایی، خیابان هشتم، بین فرعی ۷/۴۰ و ۷/۴۱، پلاک ۱۴۲

۷۷۴۳۴۹۳۹ - ۷۷۴۰۲۲۲۵ - ۷۷۴۷۹۱۰۷

نمابر: ۷۷۹۸۴۱۹۰

آدرس سایت: www.ranginsofre.ir

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مولف (منصوره تقدسی) می باشد.

هرگونه نسخه برداری و یا استفاده از مطالب و تصاویر بدون اخذ مجوز کتبی از مؤلف غیر مجاز است و پیگرد قانونی دارد.

آن سر کرده که صد نافه دل بهره اوست
هر گجا هست خدایا به سلامت دارش
تقدیم به محسن عزیزم



بیوگرافی مؤلف:

سرکار خانم منصوره تقدسی از دوران طفولیت و نوجوانی تحت تعلیم و پرورش مادری هنردوست و کدبانو قرار گرفت، به گونه ای که مادر از همان ابتدا، بنیانهای هنری و خلاقیت های فکری را به شایستگی در وی به ودیعت نهاد.

ایشان از سال ۱۳۷۰ فعالیت خود را در رشته صنایع غذایی آغاز کرده و از سال ۱۳۷۵ با تاسیس "مجتمع آموزشی رنگین سفره"، به آموزش و تربیت هنرجویان در رشته های متنوع (آشپزی، شیرینی پزی، سبزی آرایی، کافی شاپ، و...) و اعمال مدیریت بر مریان مجرب و همچنین تربیت دوشیزگان و بانوان، در رشته های مدیریت خانواده، مدیر آموزشگاه...، همت گماشته و حاصل آن هزاران هنر آموخته که مفتخر به دریافت مدرک رسمی از سازمان فنی و حرفه ای شده اند می باشد. شایان ذکر است، تعدادی از هنرآموختگان این مجتمع آموزشی، هم اکنون خود با تاسیس آموزشگاه و یا در کسوت مربی، سهم بسزایی در ترویج و توسعه ی هنرهای صنایع دستی و صنایع غذایی دارند. چهره ایشان بواسطه شرکت فعال در برنامه های آموزشی (شیرینی و آشپزی) در شبکه های مختلف سیمای جمهوری اسلامی ایران، برای اغلب بانوان کشور شناخته شده می باشد.

داوری در المپیاد و مسابقات درون کشوری، شرکت فعال در تهیه استاندارد های مختلف آموزش صنایع غذایی، از جمله فعالیتهای دیگر ایشان مرتبط با آموزش برنامه های سازمان فنی و حرفه ای می باشد.

توصیه و تشویق های متعدد هنرجویان و کسانی که با قریحه هنری سرکار خانم تقدسی آشنا بوده اند، انگیزه ای مضاعف برای تالیف و تدوین سلسله کتاب هایی تحت عنوان "کتاب های من و مامان" که با همکاری فعال فرزند هنرمندش - احسان تقدسی - به رشته تحریر و ترسیم درآمده، شده است. به امید آنکه پاسخی مناسب به محبت های هنر جویان و بانوان عزیز باشد.

۳۷	باقلوا انجیر	۸	خمیر یوفکا (مخصوص باقلوا)
۳۸	باقلوا پرنسس (باقلوا ترکیه)	۸	خمیر فیلو
۳۹	باقلوا حلزونی	۱۰	باقلوا سه رنگ
۴۰	خمیر باقلوا لبنانی	۱۱	باقلوا لانه بلبل (باقلوا گردو)
۴۱	باقلوا کنجدی - باقلوا مغز آفتاب گردان	۱۲	باقلوا یزدی
۴۲	باقلوا شاعبیات (Shaabiyat - باقلوای حلب)	۱۴	باقلوا پاکستانی
۴۳	باقلوی بادام هندی	۱۵	شکر پاره (باقلوا فندقی)
۴۴	باقلوا سه رنگ قزوین	۱۶	سارق بورما
۴۵	رولت باقلوای رشته ای	۱۷	باقلوا شیر عسلی
۴۶	باقلوا لیمو و پرتقال	۱۸	باقلوا مخصوص کاشان - باقلوا سنتی کاشان
۴۷	باقلوا سیب و بادام	۱۹	باقلوا سرشیر و پنیر
۴۸	کلاه باقلوایی	۲۰	باقلوا گل اناری
۴۹	باقلوا کرمانی سه رنگ	۲۱	باقلوا شکلات و پسته
۵۰	باقلوا بیتزایی	۲۲	باقلوا زنود ست (باقلوا لبنانی)
۵۱	باقلوا عراقی	۲۳	باقلوا روسی
۵۲	نموره (nammoura - از کشور سوریه)	۲۴	خمیر باقلوا ترکیه ای (باقلوا استانبولی)
۵۳	باقلوا پیچ (گل باقلوا)	۲۶	باقلوا ازل (سارای سرمسی)
		۲۷	باقلوا ارمنی
		۲۸	باقلوا مصری
		۲۹	باقلوا کادایف (باقلوا رشته ای)
		۳۰	اصابع (باقلوا لوله ای لبنانی)
		۳۱	باقلوا لانه بلبل (تاج الملک)
		۳۲	باقلوا به
		۳۳	باقلوا با خمیر هزارلا
		۳۴	گل باقلوا
		۳۵	باقلوا انگشتی
		۳۶	باقلوا خرما





- ۸۴ بکاج
۸۵ باقلوا هفت مغز
۸۶ باقلوای شیر و عسل
۸۷ باقلوا رشته ختائی تبریز
۸۸ رولت باقلوا با دانه خرفه (باقلوا ترکیه ای)
۸۹ عش الببل (باقلوای لبنانی - Bulbul nest)
۹۰ باقلوا پسته و گردو دو رنگ
۹۱ باقلوا نعلی
۹۲ ریوانی کیک باقلوای یونانی
۹۳ باقلوای وزیر بارماقی (انگشت وزیر)
۹۴ کیک باقلوا
۹۵ بورما
۹۶ باقلوا بنجاک (باقلوای ترکیه)
۹۷ کل و شکور (kol w chkor - باقلوا لبنانی)
۹۸ باقلوا توپی لبنانی
۹۹ معمول (maamoul - باقلوا خشک لبنانی)

- ۵۴ باقلوا پسته ترکیه ای
۵۵ باقلوای بادام با گل یاس
۵۶ باقلوا دوروم
۵۷ باقلوا نارگیلی هندی
۵۸ باقلوا فوری
۵۹ باقلوا شوبیت (باقلوا ترکیه)
۶۰ باقلوا تزئینی
۶۱ باقلوا گل مینا
۶۲ باقلوا بقچه بر گردان
۶۳ باقلوا نیم ماه
۶۵ باقلوا قلب - باقلوای پروانه ای
۶۶ باقلوا گل رز قزوین
۶۸ باقلوا رزت
۷۰ کیک باقلوا مخصوص
۷۱ باقلوا پلیسه
۷۲ سینی باقلوا یونانی
۷۳ باقلوا پسته
۷۴ باقلوا فندق و کاکائو
۷۵ بلوریه (ballourieh)
۷۶ باقلوای مجلسی با شربت عسلی
۷۷ باقلوا مجلسی سه گوش
۷۸ باقلوا مجلسی انگشتی
۷۹ باقلوا قیفی سبد گل
۸۰ باقلوا عربی
۸۱ باقلوا پیچک
۸۲ باقلوا مینیاتوری

کتاب باقلوا :

باقلوا یکی از شیرینی های سنتی و محبوب ما ایرانیان است که در مناسبتهای گوناگون از جمله عید نوروز، شب یلدا، مراسم عروسی، اعیاد مذهبی و مناسبتهای دیگر مورد استفاده قرار می گیرد.

باقلوا در ایران به تبعیت از آداب و رسوم مناطق مختلف، از تنوع مواد مانند: مغز بادام، پسته، نارگیل، گردو و ... اشکال خاصی مانند لوزی، مربع، گل رز، لوله ای و و حتی تنوع پخت برخوردار می باشد.

مواد اولیه باقلوا عمدتاً شامل آرد، تخم مرغ، گلاب، شکر، پودر قند، شیر یا ماست، روغن و می باشد. باقلوا در برخی از کشورها مانند ترکیه، کشورهای آسیای میانه، کشورهای عربی، یونان، روسیه و ... نیز تهیه می شود و مطابق ذائقه مردم آنجا با طعم و طبع گوناگون آماده می شود. خمیر باقلوا در کشورهای اروپائی به نام فیلو و در ترکیه یوفکا گفته می شود. در زبان یونانی فیلو به معنی ورق یا برگ است که خمیری بسیار نازک و به ضخامت ورق کاغذ می باشد و تهیه آن بسیار مشکل است که با تمرین و تکرار پخت آن، تبحر کافی را پیدا خواهید کرد. برای تهیه خمیر فیلو یا یوفکا می توانید از روشها و دستورالعملهای گوناگون استفاده نمائید گرچه می توانید بجای تهیه خمیر باقلوا، از خمیر یوفکای آماده که در بازار موجود است نیز استفاده نمائید. این خمیر از کشور ترکیه وارد می شود و در دو نوع: مخصوص غذا و مخصوص باقلوا وجود دارد. که نوع مخصوص باقلوا نازک تر از نوع غذائی آن میباشد. نگهداری این خمیر در فریزر بوده و بهتر است برای یخ زدائی آن، یک روز قبل از مصرف از فریزر خارج و داخل یخچال گذاشته شود و بعد مورد استفاده قرار گیرد. برای جلوگیری از خشک شدن خمیر بهتر است آن را در کیسه نایلون نگهداری کنید. در این مجموعه سعی شده علاوه بر باقلوهای سنتی ایران و کشورهای دیگر، نمونه های جدید و متنوع از باقلوا با سبکهای جدید و همچنین شیرینیهای شربتی نیز آموزش داده شود.

وسایل اندازه گیری

- ۱- یک پیمانه معادل ۲۵۰ میلی لیتر
- ۲- یک دوم پیمانه معادل ۱۲۵ میلی لیتر
- ۳- یک سوم پیمانه معادل ۸۰ میلی لیتر
- ۴- یک چهارم پیمانه معادل ۶۰ میلی لیتر

- ۱- یک قاشق سوپخوری معادل ۱۵ میلی لیتر
- ۲- یک قاشق چایخوری معادل ۵ میلی لیتر
- ۳- یک دوم قاشق چایخوری معادل ۲/۵ میلی لیتر
- ۴- یک چهارم قاشق چایخوری معادل ۱/۲۵ میلی لیتر

