

آشپز شیرینی پز



کاملترین مجموعه غذاها، سالادها،
شیرینی ها، ترشی ها، بستنی ها، و نوشیدنی ها از ایران



سرشناسه: منصورى، اعظم

عنوان و نام پديدآور

هنر آئينى بهاره / مولف اعظم منصورى.

مشخصات نشر: اصفهان: ياقوت سپاهان، ۱۳۹۲.

مشخصات ظاهري: ۴۸۰ص: مصور: ۱۷×۱۱ س.م.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۱۴۵-۱۶-۶

وضعيت فهرست نويسى: فيا

موضوع: آئينى

موضوع: شيرينى يزي

رده بندي كنگرد: ۱۳۹۲ م ۷۲۵۶۳/آ۱

رده بندي ديويي: ۵۸/۶۴۱

شماره كتابخانه ملي: ۲۳۸۲۷۷۴

مؤلف: اعظم منصورى

ناشر: ياقوت سپاهان

مجري تحويلد: كتابسراى سلام

نوبت چاپ: هفتم / اول ناشر

تاريخ چاپ: زمستان ۱۳۹۲

تعداد صفحات: قطع: ۴۸۰ / جيبى

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۱۴۵-۱۶-۶

شمارگان: ۲۰۰۰ جلد

بهاء: ۱۲۰ ۰۰ تومان



کتابسرای سلام اصفهان

آماده دریافت سفارش و ارسال کتب منتشره خود
از طریق فروشگاه اینترنتی می باشد.

WWW.BOOKSALAM.IR

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۳۶	کیاب یونانی
۳۷	کیاب کوبیده
۳۷	کیاب برگ
۳۸	کیاب ماهی آزاد
۳۹	دلمه ها
۴۰	دلمه کدو
۴۱	دلمه به
۴۲	دلمه مو آذربایجانی
۴۳	دلمه گوجه فرنگی
۴۳	دلمه پیاز
۴۴	دلمه لوانش
۴۵	کتلتها و شامی ها
۴۷	کتلت گوشت
۴۸	کتلت سیب زمینی
۴۸	کتلت عدس
۴۹	کتلت برنج
۵۰	شامی پوک
۵۰	شامی سیب زمینی
۵۱	شامی دندخودچی
۵۲	شامی بابا رند
۵۳	شامی کوه
۵۴	کوکوی لوبیا سبز
۵۵	کوکوی بادام
۵۵	کوکوی سیب زمینی
۵۶	کوکوی سیب زمینی و گوجه فرنگی
۵۷	کوکوی هویج
۵۸	کوکوی تره
۵۸	کوکوی کدو
۵۸	کوکوی گوشت
۱۳	مقدمه
۱۵	آشها
۱۶	آش کدو
۱۶	آش ماست
۱۷	آش کشک
۱۷	آش ترنج
۱۸	آش ترش
۱۹	آش ترش
۲۰	آش ترش
۲۰	آش ترش
۲۱	آش ماهی
۲۲	آش گوجه فرنگی
۲۳	کوفته ها
۲۴	کوفته سیب زمینی
۲۵	کوفته برنجی
۲۵	کوفته کدو مسها
۲۷	کوفته استانبولی
۲۷	کوفته مرغ
۲۷	کوفته ارضی
۲۸	کوفته ریزه
۲۹	کوفته آبلیمو
۳۰	کوفته کرمانی
۳۱	کوفته یزدی
۳۱	کوفته میگو
۳۲	کوفته سماق
۳۳	کیابها
۳۴	کیاب جوجه
۳۵	کیاب جوجه بی استخوان
۳۵	کیاب سیخی

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
کوکوی میگو	۵۹
کوکوی نخود سبزی	۵۹
کوکوی سبزی با ماهی	۶۰
کوکوی سبزی	۶۱
کوکوی کنگر	۶۱
کوکوی کنگر	۶۲
انواع خوراک ماهی	۶۳
ماهی سرخ شده	۶۴
خوراک ماهی سرخ شده	۶۴
قزل آلائی سرخ شده	۶۵
کیلکای سرخ شده	۶۶
ماهی دودی	۶۷
شیر ماهی با سُس گوجه فرنگی	۶۷
شنیسل ماهی	۶۸
ماهی شکم پر با چاشنی رب انار	۶۹
قیله ماهی در فر	۷۰
انواع سوفله و املت	۷۱
سوفله هویج	۷۲
نیمروی مخلوط	۷۳
املت لوبیا سبز	۷۳
املت اسفناج	۷۴
املت نعنائ	۷۵
املت گل کلم	۷۵
املت ماهی دودی	۷۶
املت گوشت	۷۷
املت کدو	۷۷
املت بفرم کیک	۷۸
املت ساده	۷۹
املت سبزی	۸۰
املت سیب زمینی	۸۱
املت جعفری	۸۱
املت کاهو	۸۳
املت نخود سبز	۸۳
املت گوجه فرنگی	۸۴
خاگینه	۸۵
خاگینه پیاز	۸۵
خاگینه گوشت	۸۶
خاگینه خرما	۸۶
خاگینه پیاز و جعفری	۸۷
سوفله ماهی	۸۷
انواع نان های فانتزی	۸۹
یک نوع نان شیر مال	۹۰
نان بیونی	۹۱
بیگل	۹۲
نوعی نان مکزیکی	۹۳
نان باکلی	۹۳
یک نوع نان باکلی	۹۵
کاکول (ماهی پختاری)	۹۶
نان زعفرانی	۹۷
یک نوع نان سریبی	۹۸
کیکها	۹۹
کیک و لیمو ترش	۹۹
کیک عسلی	۱۰۰
کیک نارگیل	۱۰۱
کیک قالب شده دارچینی	۱۰۲
بیسکویت با کارامل	۱۰۲
بیسکویت دو رنگ	۱۰۳
بیسکویت فندق	۱۰۴

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۶۳۰	کیک عروسی دو طبقه
۱۳۱	کیک دوم
۱۳۲	کیک شیری
۱۳۳	سالادها
۱۳۴	مواد مناسب برای سالادهای فصلی
۱۳۵	سالاد گوجه فرنگی با تربچه
۱۳۶	سالاد گوجه فرنگی
۱۳۶	سالاد خیار
۱۳۷	سالاد فصل
۱۳۸	سالاد جعفری
۱۳۸	سالاد لوبیا و گوجه فرنگی
۱۳۹	سالاد خیار و آناناس
۱۳۹	سالاد نخود فرنگی با فلفل دلمه‌ای
۱۴۰	سالاد هویج
۱۴۰	سالاد سبزیجات با تن ماهی
۱۴۱	سالاد شیرین
۱۴۱	سالاد کرفس
۱۴۲	سالاد لاله
۱۴۳	سالاد سفید
۱۴۳	سالاد کدو
۱۴۴	سالاد خود فصلی
۱۴۵	شیرینی
۱۴۷	روش زدن خامه
۱۴۹	استفاده از پودر خامه
۱۴۹	شیرینی ساده
۱۵۰	شیرینی حلقه‌ای
۱۵۱	شیرینی کاکائونی
۱۵۱	شیرینی مجنون
۱۵۲	شیرینی عسلی
۱۰۵	بیسکویت خشک
۱۰۶	کیک اسفنجی مرکبات
۱۰۶	کرم کیک اسفنجی مرکبات
۱۰۷	کیک آلبالو
۱۰۸	کرم کیک
۱۰۹	کیک پان
۱۱۰	کیک پریچ
۱۱۱	کرم کیک پرتقال
۱۱۱	کیک پویچ
۱۱۳	کیک هندی
۱۱۴	کیک بانسک
۱۱۵	کرم کیک بانسک
۱۱۶	کیک نارگیل شکلاتی
۱۱۶	کرم کیک معطر ایتالیایی
۱۱۷	کیک مغزدار نعنائی
۱۱۷	کرم کیک نعنائی
۱۱۸	کیک میوه‌ای
۱۱۹	کیک گلابی
۱۲۰	کیک کنجدی
۱۲۱	کیک کره‌ای زنجبیلی
۱۲۲	کرم کیک کره‌ای زنجبیلی
۱۲۲	کیک تشریفاتی کیوی
۱۲۴	کیک خامه
۱۲۴	کیک سیب
۱۲۵	کیک تولد
۱۲۶	کرم کیک شکلاتی کشمشی
۱۲۷	کیک شکلات و گیلان
۱۲۸	کیک شیفون لیمویی
۱۲۹	کیک کارامل

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱۷۵	نان آردی
۱۷۶	نان شکری
۱۷۷	نان بهشتی
۱۷۸	سوهان قمی
۱۷۹	لوز بادام
۱۷۹	کرم اصیل
۱۸۰	کرم پاتی سیر
۱۸۱	کرم برتقال
۱۸۲	کرم رویال برای دسر
۱۸۲	کرم کاکائو
۱۸۳	خوراکها
۱۸۴	خوراک نعنای و جعفری
۱۸۴	با دمنجان شیرازی
۱۸۵	پنجه بادمنجان
۱۸۶	خوراک لوبیا
۱۸۶	خوراک سیرابی با کشک
۱۸۷	خوراک سیرابی اصفهان
۱۸۷	خوراک باقالی
۱۸۸	خوراک عدس
۱۸۹	خوراک گوشت با زیره
۱۸۹	خوراک لوبیا سبز
۱۹۰	خوراک عدس
۱۹۰	خوراک اسفناج با قارا
۱۹۱	خوراک بلغور
۱۹۱	استیک با گوشت چرخ کرده
۱۹۲	خوراک گوشت با زیره
۱۹۳	خوراک گوشت با زیره
۱۹۴	ته قابلمه ای
۱۹۴	خوراک کالباس و نخودفرنگی
۱۵۲	شیرینی قوت
۱۵۳	شیرینی خشک
۱۵۳	مستقطبی خانگی
۱۵۴	بیاضیه
۱۵۵	شهد بامیه
۱۵۶	زولبیا
۱۵۷	نقل خامه
۱۵۷	پفک سردویی
۱۵۸	پفک گرم
۱۵۹	بیسکویت شکری
۱۶۰	بیسکویت کتبی
۱۶۱	رولت
۱۶۲	رولت با خامه
۱۶۳	شکلات بادام
۱۶۴	شکلات نوتلا
۱۶۴	شکلات تافی
۱۶۵	شکلات فندق
۱۶۵	نان بادامی
۱۶۶	نان برنجی
۱۶۷	نان خامه ای
۱۶۸	نان نخودچی
۱۶۹	نان چای
۱۷۰	نان پنجره ای
۱۷۱	نان موز
۱۷۱	نان زنجبیل
۱۷۲	نان قندی
۱۷۲	نان کشمش
۱۷۳	باقلا
۱۷۴	پخ در بهشت

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۲۱۶	فرنی عسل
۲۱۷	برنجک
۲۱۷	دسر نارنج
۲۱۸	شیر بادام
۲۱۹	ژله و دسر ها
۲۲۰	ژله پرتقال
۲۲۱	ژله سیب
۲۲۱	ژله آلبالو
۲۲۲	دسر پرتقال
۲۲۳	دسر زغال اخته
۲۲۴	دسر موز
۲۲۴	ژله
۲۲۴	طریقه حل کردن پودر ژلاتین
۲۲۵	فرنی آرد برنج
۲۲۵	حریره آرد برنج
۲۲۶	حلوائ آرد برنج
۲۲۶	حلوائ نشاسته
۲۲۷	کند کشیده برشته
۲۲۷	پنیر کشیده
۲۲۸	کند کشیده
۲۲۹	کند کشیده
۲۳۰	سوپ اسفناج
۲۳۱	سوپ لپه
۲۳۱	سوپ ماش
۲۳۲	سوپ عدس
۲۳۱	سوپ دارچینی
۲۳۳	سوپ گوجه فرنگی
۲۳۱	سوپ سبب زمینی و هویج
۲۳۵	سوپ ماست و برنج
۱۹۵	دو پیازه
۱۹۶	خوراک جوجه
۱۹۶	پنیکک
۱۹۸	خوراک طاس کیاب
۱۹۹	آبگوشتها
۲۰۰	آبگوشت با رب بیا قرمز
۲۰۰	آبگوشت با رب بیا سفید
۲۰۲	آبگوشت ساده
۲۰۳	آبگوشت کبابی
۲۰۳	آبگوشت و بیا
۲۰۴	آبگوشت
۲۰۴	آبگوشت روستا
۲۰۵	آبگوشت گوشت کوبیده
۲۰۶	آبگوشت نعنای و جعفری
۲۰۷	آبگوشت نخود و لوبیا
۲۰۷	کله و پاچه گوسفند
۲۰۹	انواع پیتزا و ساندویچ
۲۱۰	ساندویچ مخلوط
۲۱۰	ساندویچ گوشت چرخ کرده
۲۱۰	ساندویچ سوسیس
۲۱۱	ساندویچ مرغ
۲۱۱	ساندویچ تخم مرغ
۲۱۲	ساندویچ کوکو سبزی
۲۱۲	بندری
۲۱۲	همبرگر
۲۱۳	پیتزای سوسیس
۲۱۴	پیتزای مرغ
۲۱۵	دسر ها
۲۱۶	دسر برنجی

فهرست مطالب

عنوان

صفحه

استامبولی پلو با گوشت	۲۵۹	سوپ گوشت و گوجه فرنگی	۲۳۵
شوید پلو با مرغ	۲۶۰	سوپ جو	۲۳۶
لوییا پلو	۲۶۰	برای	۲۳۷
پلو مرغ (۱)	۲۶۱	سوپ کاهو	۲۳۷
هویج پلو	۲۶۲	شوربا	۲۳۸
کشمش و خرما پلو	۲۶۲	اشکنه	۲۳۹
زرشک پلو	۲۶۳	اشک سبزی	۲۳۹
آماده کردن زرشک	۲۶۴	اشک به	۲۴۰
پلو کنگر	۲۶۴	اشک خشک	۲۴۱
پلو با گوجه فرنگی (ترکی)	۲۶۵	اشکنه با دانه	۲۴۲
پلو خرما	۲۶۵	حلیماها	۲۴۳
پلو مرغ (۲)	۲۶۶	حلیم ساده	۲۴۴
پلو ماش	۲۶۶	حلیم بادمجان	۲۴۵
پلو شوید با سیب زمینی	۲۶۷	حلیم گندم	۲۴۵
گوشت	۲۶۸	حلیم شیر	۲۴۶
سیرین پلو	۲۶۸	سُسها	۲۴۷
پلو انار	۲۶۹	سس ساده	۲۴۸
پلو کله	۲۶۹	سس سرکه	۲۴۸
پلو کله	۲۷۰	سس رمولاد	۲۴۸
کته قالی با مرغ	۲۷۱	سس تُند	۲۴۹
کته ساده	۲۷۲	سس نارنج	۲۴۹
کته قالی با کباب	۲۷۲	سس اسپانیول	۲۵۰
کته گوجه	۲۷۳	سس پیاز	۲۵۱
دمی باقلا	۲۷۳	سس گوجه فرنگی	۲۵۱
دمبختک با بلغور	۲۷۴	سس هلندی	۳۵۲
ته چین مرغ	۲۷۴	چلو و پلو	۳۵۳
ته چین بره	۲۷۵	چلوی ساده	۲۵۴
ته چین گوشت	۲۷۶	انواع ته دیگ	۲۵۵
کته چلو رشتی	۲۷۶	استامبولی پلو	۲۵۸

فهرست مطالب

صفحه

عنوان

۲۹۸	خورش فسنجان با گوشت	۲۷۷	دمی کشمش
۲۹۹	خورش قیمه بدون گوشت	۲۷۸	نخود پلو
۲۹۹	خورش ماست با گوشت	۲۷۹	خورشها
۳۰۰	خورش خرفه	۲۸۰	خورش ریواس
۳۰۱	خورش ماست با مرغ	۲۸۰	خورش لوبیا سبز
۳۰۱	خورش بادمجان با جوجه	۲۸۱	خورش سبزی
۳۰۳	انواع خوراک مرغ	۲۸۲	خورش کدو
۳۰۴	مرغ بریان	۲۸۳	خورش آلب
۳۰۴	مرغ شکم پر	۲۸۴	خورش قارچ
۳-۵	مرغ سوخاری	۲۸۵	خورش قیده
۳۰۶	زله مرغ	۲۸۶	خورش سبزی
۳۰۷	مرغ شکم پر با سبزیجات معطر	۲۸۷	خورش قارچ
۳۰۷	شنیستل مرغ	۲۸۸	خورش بادمجان
۳۰۸	خوراک مرغ	۲۸۸	خورش قیمه بادمجان
۳۰۹	خوراک مرغ با قارچ	۲۸۹	خورش نعناع
۳۰۹	مرغ بطور کباب دیگی	۲۹۰	خورش فسنجان
۳۱۰	مرغ با ماکارونی	۲۹۱	خورش هلو
۳۱۲	مرغ و جوجه فرنگی	۲۹۱	خورش کرفس
۳۱۳	مرغ و جوجه با سیب زمینی	۲۹۳	خورش هویج
۳۱۳	جوجه و مرغ	۲۹۳	خورش جقاله بادام
۳۱۵	مرغ و ارپه و بویانی	۲۹۳	خورش کنگر
۳۱۶	بورانی کنگر	۲۹۴	خورش بامیه
۳۱۶	نرگس بادمجان	۲۹۴	خورش غوره
۳۱۷	بورانی چغندر	۲۹۵	خورش اسفناج
۳۱۷	بورانی نخود سبز	۳۹۶	معجون گیلانی
۳۱۸	بورانی بادمجان	۳۹۶	خورش کردی
۳۱۸	بورانی موسیر	۲۹۷	خورش رشتی
۳۱۹	نرگس اسفناج	۲۹۷	خورش بختیاری
۳۱۹	اردور ماهی تن		

فهرست مطالب

عنوان

صفحه

اردور مرغ	۳۳۰	پیراشکی با نان همبرگر	۳۴۳
اردور خاویار	۳۲۱	ترشی‌ها	۳۴۵
اردور بادمجان	۳۲۶	ترشی آلبالو	۳۴۸
اردور خیار و کرفس و کدو	۳۲۳	ترشی انجیر	۳۴۸
اردور سوسیس	۳۲۲	ترشی انبه	۳۴۹
اردور کالباس	۳۲۳	ترشی انگور فرنگی	۳۵۰
اردور ماهی	۳۲۴	ترشی برگه هلو	۳۵۱
اردور ماهی اسپاگتی لازانیا	۳۲۵	ترشی به	۳۵۲
طرز تهیه اردور ماهی کارونی	۳۲۶	ترشی بادمجان	۳۵۲
ما کارونی ساده	۳۲۶	ترشی لپته بادمجان	۳۵۴
ما کارونی با گوشت	۳۲۷	ترشی پیاز	۳۵۵
ما کارونی قالبی	۳۲۷	ترشی پیاز گل	۳۵۵
اسپاگتی با مرغ	۳۲۹	ترشی پیاز و فلفل سبز	۳۵۶
اسپاگتی با مرغ	۳۲۹	ترشی چاقاله	۳۵۶
لازانیا	۳۳۱	ترشی چغندر	۳۵۷
ما کارونی با گوشت ماهی	۳۳۲	ترشی خیار	۳۵۷
ما کارونی با سبزیهای معطر	۳۳۲	ترشی خربزه	۳۵۸
ما کارونی با قارچ	۳۳۳	ترشی بویا	۳۵۹
ما کارونی با نخود فرنگی	۳۳۳	ترشی بون	۳۶۰
ما کارونی با سوسیس	۳۳۴	ترشی زال	۳۶۱
رولت ما کارونی	۳۳۵	ترشی سیر	۳۶۱
لازانیای قارچ	۳۳۶	ترشی سیب زمینی	۳۶۲
لازانیای ماهی	۳۳۷	ترشی لپته سیب	۳۶۲
لازانیای مرغ	۳۳۸	ترشی شلغم و چغندر	۳۶۳
تهیه خمیر سمبوسه و پیراشکی	۳۳۹	ترشی فلفل سبز	۳۶۴
سمبوسه هندی	۳۳۹	ترشی فلفل دلمه‌ای	۳۶۴
پیراشکی سیب زمینی	۳۴۰	ترشی کرفس و جعفری	۳۶۵
پیراشکی برنج	۳۴۲	ترشی کلم	۳۶۵
پیراشکی با نان لواش	۳۴۲	ترشی کلم پیچ	۳۶۶

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۳۸۵	لواشک گوجه سبز
۳۸۵	لواشک آلبالو
۳۸۵	لواشک تمشک
۳۸۶	برگه زردآلو
۳۸۶	برگه هلو
۳۸۷	رُب انار
۳۸۷	رُب گوجه فرنگی
۳۸۹	تهیه تنقلات لبنیات ادویه
۳۹۰	بو دادن تخمه هندوانه
۳۹۱	بو دادن تخمه خربزه
۳۹۱	تخمه کدو
۳۹۱	تخمه گل آفتاب
۳۹۲	بو دادن حبوبات
۳۹۲	بو دادن پسته
۳۹۳	بو دادن گندم
۳۹۳	گندم بو داده شیر
۳۹۴	دادن انواع مغز خشکبار
۳۹۴	بو دادن بادام
۳۹۵	بو دادن بادام
۳۹۵	بو دادن بادام
۳۹۵	ادویه ترش
۳۹۶	ادویه پسته
۳۹۷	ادویه کاری
۳۹۷	پودر کتناکی
۳۹۸	ادویه مخصوص ماست
۳۹۹	ادویه سبزیجات
۴۰۰	ماست
۴۰۰	کشک
۳۶۶	ترشی گلپر
۳۶۷	ترشی گوجه
۳۶۷	ترشی گیلان
۳۶۸	ترشی گل کلم یا هویج
۳۶۹	ترشی گردو
۳۶۹	ترشی گوجه سبز
۳۷۰	ترشی کوسیر
۳۷۱	ترشی غنچه
۳۷۲	ترشی های خشک
۳۷۳	ترشی کدو
۳۷۴	خیارش
۳۷۵	غوره شور
۳۷۵	گوجه فرنگی شور
۳۷۶	شوری محلی
۳۷۶	گل کلم شور
۳۷۶	کدو شور
۳۷۶	شوری هفت بیجار
۳۷۸	زیتون پرورده
۳۷۹	سرکه ها
۳۸۰	سرکه سیب
۳۸۰	سرکه انگور
۳۸۱	سرکه معطر
۳۸۱	سرکه گوجه فرنگی
۳۸۱	تلخینه
۳۸۲	آب غوره
۳۸۲	آب لیمو یا نارنج
۳۸۳	خشکبار و رب ها
۳۸۴	گردو شور
۳۸۴	لواشک آلو سیاه

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۴۲۱	کمپوتها ۴۰۱
۴۲۲	کمپوت میوه‌های تازه ۴۰۲
۴۲۲	کمپوت سیب ۴۰۲
۴۲۳	کمپوت به ۴۰۳
۴۲۳	کمپوت گیلان ۴۰۴
۴۲۴	کمپوت توت فرنگی ۴۰۴
۴۲۵	کمپوت موز ۴۰۵
۴۲۵	کمپوت گلاب ۴۰۵
۴۲۶	کمپوت ماهی شلیان ۴۰۶
۴۲۶	پالوده سیب ۴۰۶
۴۲۷	بستنی و سردی‌دنی ۴۰۷
۴۲۷	نکات مهم برای تهیه بستنی ۴۰۸
۴۲۸	طرز تهیه انواع سس و سس‌های ۴۰۹
۴۲۸	بستنی و کوکتل ۴۰۹
۴۲۹	سس تمشک یا توت فرنگی ۴۱۰
۴۲۹	سس شکلات نخته‌ای ۴۱۰
۴۳۰	تزئین بستنی با گیلان یا آلبالو ۴۱۱
۴۳۰	بستنی توت فرنگی ۴۱۱
۴۳۱	بستنی تخم مرغی با زعفران ۴۱۲
۴۳۲	بستنی کاکائو و قهوه ۴۱۳
۴۳۲	بستنی زعفرانی ۴۱۳
۴۳۳	بستنی گردویی ۴۱۴
۴۳۳	بستنی موز ۴۱۵
۴۳۴	بستنی نارگیل ۴۱۶
۴۳۵	بستنی میوه‌ای ۴۱۷
۴۳۶	پلمبیر ۴۱۷
۴۳۶	آلاسکا یا بستنی یخی ۴۱۸
۴۳۶	بستنی یخی با شیر کاکائو ۴۱۹
۴۳۷	بستنی یخی آلبالویی ۴۲۰
۴۲۱	فالوده شیرازی
۴۲۲	بستنی فوری
۴۲۲	بستنی یخی توت فرنگی
۴۲۳	بستنی تمشک
۴۲۳	بستنی شکلاتی
۴۲۴	کافی گلاس
۴۲۵	شیر و موز
۴۲۵	فراپه توت فرنگی
۴۲۶	پوره میوه جات
۴۲۶	فراپه موز
۴۲۷	فراپه هلو و زرد آلو
۴۲۷	فراپه شکلات
۴۲۸	فراپه قهوه
۴۲۸	فراپه هویج
۴۲۹	دم کردن قهوه
۴۲۹	روش برای دم کردن قهوه
۴۳۰	کوکتل قهوه
۴۳۰	قهوه بستنی
۴۳۱	نوسیدنی میوه
۴۳۲	خامه فرغفتنی
۴۳۲	کوکتل لیمو
۴۳۳	کوکتل نارگیل
۴۳۳	کوکتل گریب فروت
۴۳۴	معجون
۴۳۵	شربت‌ها
۴۳۶	شربت ریواس
۴۳۶	شربت توت فرنگی
۴۳۶	شربت تخم شربتی
۴۳۷	شربت تمشک

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۴۶۹	شربت زرد آلو ۴۳۷
۴۶۹	شربت قهوه ۴۳۸
۴۷۰	شربت گل ۴۳۸
۴۷۱	شربت آلبالو ۴۳۸
۴۷۲	لیمو ناد ۴۳۹
۴۷۳	شربت به لیمو ۴۴۰
۴۷۳	شربت بهار نارنج ۴۴۰
۴۷۳	شربت سیب ۴۴۱
۴۷۴	شربت شاد ۴۴۱
۴۷۴	شربت سیب ۴۴۲
۴۷۵	شربت گلاب ۴۴۳
۴۷۵	شربت سکنجیب ۴۴۳
۴۷۶	شربت پرتقال ۴۴۴
۴۷۷	دانه‌تینهای آشپز ۴۵
۴۷۷	مریبا و مارمالادها ۴۳
۴۷۸	چند نکته در مورد مریبا ۴۱
۴۷۸	مریبا آلو زرد ۴۶
۴۷۹	مریبا انجیر ۴۶۷
۴۷۹	مریبا به ۴۶۷
۴۸۰	مریبا پوست پرتقال ۴۶۸
	مریبا مخلوط ۴۶۹
	مریبا پوست پسته ۴۶۹
	مریبا بالنگ ۴۷۰
	مریبا سیب ۴۷۱
	مریبا تمشک ۴۷۲
	مریبا کیوی ۴۷۳
	مریبا توت فرنگی ۴۷۳
	مریبا توت سیاه ۴۷۳
	مریبا آلبالو ۴۷۴
	مریبا گیلان ۴۷۴
	مریبا زرد آلو ۴۷۵
	مریبا هندوانه ۴۷۵
	مریبا سیب گلاب ۴۷۶
	مریبا هلو ۴۷۷
	مریبا آناناس ۴۷۷
	مریبا گل محمدی ۴۷۸
	مارمالاد زرد آلو ۴۷۸
	مارمالاد سیب ۴۷۹
	مارمالاد پرتقال ۴۷۹
	مارمالاد توت فرنگی ۴۸۰

سخنی با کدبانوهای ایرانی

آشنایی و آگاهی به پایه مبنای اساس زندگی است. یکی از ویژگیهای تمدن انسان، دستبازان هنر است. هنری که بسیار ساده می باشد البته بستگی به دقت و حوصله خاص دارد. اگر شما استاد یا دانشمندی این هنر ظریف دارید باید توجه داشته باشید در این فن سه چیز بسیار مهم و لازم است: اول ظرافت، دوم حوصله و سوم دقت و مهارت. این هنر را که در آشپزخانه خانمهای کدبانو و با سلیقه ایرانی رایج بوده است، ولی امروزه متأسفانه با ماشینی شدن زندگی در عصر تکنولوژی و ضیق وقت این هنر اندک اندک از منازل بخت بریست.

ولیکن شایسته است این هنر و سنت دیرینه را و بوم را همچون دیگر سنتهای ایرانی خود ارج نهیم و میراث مادران را حفظ نماییم چرا که هنری است شایسته خانمهای با سلیقه، اقتصادی و بهداشتی آری هر کدبانویی لازم است که در کنار کار اجتماعی و فرهنگی خود به شیرینی و شیرینی پزی را نیز بیاموزد چرا که در نهایت یک زن، یک کدبانو، یک مادر و یک همسر است.

از شما عزیزان تقاضا دارم قبل از تهیه هر نوع غذا و شیرینی نکات مهمی را که در شروع هر بخش و بعضی از فصول آن آمده مطالعه فرمایید

و مورد توجه و دقت قرار دهید. باین مجموعه از بخشهای مختلفی تشکیل شده که شامل غذاهای ایرانی، غذاهای خارجی، انواع خوراکیها، نانهای سنتی و فانتزی، شیرینیها، بستنی و نوشیدنی می باشد.

برای تهیه این کتاب از چند کتاب آشپزی مطالبی را گرفته ایم و ترجمه کرده ایم. تمام کتابهای فارسی را در این زمینه ورق زده ایم و همچنین از دستیار پخت و پزهای که دوستان و خویشان در اختیار ما قرار داده اند بهره بردیم.

این کتاب را می توانستیم قابل استفاده برای تمام کسانی که به آشپزی و شیرینی پزی از راهی دیگر آشنایی نداشتند و برای نو عروسانی که آشپزی را تازه شروع کرده اند، می توانستیم وجود دارد که می تواند آنان را در این امر یاری کند و همچنین افراد مبتدی به استفاده خواهند کرد.

امیدواریم بتوانید از این کتابها استفاده کنید و راضی باشید و از شما هموطنان عزیز خواهشمندیم به صورتی که دستور طبخ شیرینی و غذای جدید یا محلی شهر خودتان را در این کتاب به آدرس ذیل ارسال فرمایید تا در چاپهای بعدی از آنها استفاده کنیم و همه هموطنان بتوانند از غذاهای محلی و متنوع استفاده کنند. در پایان از همه کسانی که ما را در جهت جمع آوری و ترجمه مطالب این کتاب یاری کرده اند تشکر می کنیم.

با آرزوی موفقیت

اعظم منصور

a-mansouri121@yahoo.com