

دسره‌ای جدید

www.ketab.ir

مؤلفین

فرزانه محمدیان

فرزانه ساهریان

گلستان محمدیان چولاندیم

رستم امیری چولاندیم





عنوان و نام پدیدآور	: دسرهای جدید/ مولفین فرزانه محمدیان... [و دیگران].
مشخصات نشر	: تهران : اترس، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ۱۳۰ ص.: مصور (رنگی).
شابک	: 978-622-98449-9-1
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: مولفین فرزانه محمدیان، فرزانه ساپریان، گلستان محمدیان چولاندیمی، رستم امیری چولاندیم.
موضوع	: دسرها
موضوع	: Desserts
موضوع	: آشپزی
موضوع	: Cooking
شناسه افزوده	: محمدیان، فرزانه، ۱۳۴۰ -
رده بندی کنگره	: TX۷۷
رده بندی دیویی	: ۶۴۳.۸۶
شماره کتابشناسی ملی	: ۸۴۵۷۹۱۳
اطلاعات رکورد کتابشناسی	: فیپا



انتشارات اترس

آدرس: تهران، پونک، اشرفی اصفهانی، ک ۵ شرقی، ساختمان شقایق طبقه ۴ بلاک ۱۱۶

نشر و پخش همراه : ۰۹۱۳۵۵۰۳۱۳۶

عنوان : دسرهای جدید
مؤلفین: فرزانه محمدیان، فرزانه ساپریان، گلستان محمدیان چولاندیمی، رستم امیری
صفحه آرای و تنظیم: انتشارات اترس
نشر و پخش: انتشارات اترس
نوبت چاپ: اول، ۱۴۰۰
شمارگان: ۴۶۰ نسخه
قیمت: ۷۵۰۰۰ تومان
شابک : ۹۷۸-۶۲۲-۹۸۴۴۹-۹-۱

کلیه حقوق برای ناشر و نویسنده محفوظ است.

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
پیشگفتار.....	۹
فصل اول: دسرهای ساده خانگی	۱۱
۱. دسر ساده زعفرانی	۱۲
۲. دسر تارت بستنی	۱۴
۳. دسر پودینگ تخم شربتی	۱۵
۴. دسر ساده ژله رنگین کمان	۱۷
۵. دسر ساده ژله میوه‌ای	۱۸
۶. دسر شیر برنج	۲۰
۷. دسر فرنی	۲۱
۸. شیرینی شکلاتی آلمانی	۲۳
۹. سوهان عسلی کنجدی	۲۵
۱۰. دسر بیسکوییتی بدون فر	۲۷
۱۱. دسر هندوانه	۲۹
۱۲. دسر ایرمیک توت فرنگی	۳۱
۱۳. دسر خرما لوز	۳۳
۱۴. پودینگ کاراملی	۳۵
۱۵. دسر کاسترد	۳۷

۱۶. دسر پاناکوتای وانیلی ۳۹

۱۷. دسر پودینگ شکلاتی ۴۱

۱۸. دسریسکویت و ژله ۴۳

۱۹. دسر لوکومادس ۴۵

۲۰. دسر مالتیزر ۵۰

فصل دوم: دسرهای عربی ۵۳

۱- دسر عربی أم علی ۵۴

۲- دسر عربی بسبوسه ۵۵

۳- دسر عربی کونفه ۵۸

۴- باقلوا ۵۷

۵- ایش السریه ۵۸

۶- لوکومانداس یا انگشتان زینب ۵۹

۷- پودینگ برنج ۶۰

۸- قطایف ۶۱

۹- فطیر ۶۲

۱۰- حلاوه الجین ۶۳

فصل سوم: دسرهای شکلاتی ۶۵

دسر تیرامیسو خانگی ۶۶

دسر تیرامیسو خانگی با کیک ۶۸

دسر آفوکاتو ۷۲

دسر پاناکوتای وانیلی ۷۴

کرم کارامل مجلسی ۷۸

دسر فروماژ پرتقال ۷۹

فصل چهارم: دسرهای تابستانی ۸۳

۱- دسر پاناکوتا: ۸۴

۲- بستنی خانگی: ۸۶

۳- ژله بستنی لایه‌ای: ۸۷

۴- بستنی سرخ شده: ۸۸

۵- فالوده شیرازی: ۹۰

۶- دسر طالبی: ۹۲

۷- انواع میلک شیک: ۹۷

۸- پودینگ: ۹۵

۹- کرم کارامل: ۹۶

۱۰- انواع اسموتی: ۹۸

۱۱- کیک گیلان: ۱۰۰

۱۲- کوکتل توت فرنگی: ۱۰۲

۱۳- دسر انبه با پاناکوتای وانیلی: ۱۰۴

پیشگفتار

دسرها معمولاً یکی از جذاب ترین خوردنی هایی محسوب می شود که معمولاً تهیه آن نیاز به زمان و هزینه خیلی زیادی ندارد. دسرها می تواند کودکان را به غذا خوردن تشویق کند و پاداش خوبی برای آن ها باشد. انواع دسر که در فرهنگ های آشپزی کشورهای سراسر جهان (گاهی به آن پی غذا یا پس غذا نیز می گویند) که معمولاً در پایان یک وعده غذایی مصرف می شود به طور معمول جزو مواد غذایی شیرین می باشد. واژه دسر از واژه فرانسوی کهن دیسرویر به معنی جمع کردن روی میز گرفته شده است. دسرهای مشترک غربی عبارت اند از: کیک، کلوچه، میوه، ژله، بستنی، فالوده، پودینگ، ماست، بیسکویت، شیرینی، پای ها و آبنبات ها تنوع دسر ها را می توان در سراسر جهان یافت. از جمله روسیه که در هنگام صبحانه از دسرهای بسیار متنوعی استفاده می کنند. در برخی کشورها برای مصرف کردن دسر از قاشق مخصوصی استفاده می کنند که اندازه آن بین اندازه یک قاشق چای خوری و یک قاشق معمولی است. اولین دسر ها آبنبات هایی بودند که از خرمای خشک و موم کندوی زنبور عسل ساخته شده بودند. قرون وسطی، زمانی که شکر برای اولین بار به صورت کلی تولید شد، مردم از طعم شیرینی ها لذت می بردند و شیرینی چیز جدیدی به حساب می آمد. اما چون شکر بسیار گران بود فقط افراد ثروتمند از شیرینی ها و دسر ها بهره مند بودند. ریشه اولین دسر ها ی محبوب، مانند

بستنی‌های منجمد شده، به قرون وسطی بر می‌گردد زمانی که خانواده سلطنتی درخواست یخ تازه طعم دار شده با عسل یا شربت میوه را کردند. کلمه دسر بیشتر در کشورهایمانند آمریکا، کانادا، استرالیا، نیوزلند و ایرلند استفاده می‌شود. در حالی کلمه پودینگ بیشتر در کشورهایی مانند انگلستان و کشورهای مشترک‌المنافع با انگلستان استفاده می‌شود. کشورهایی مانند هند. کلمه پودینگ بیشتر در خانواده‌های سطح بالا یا متوسط استفاده می‌شود. کسانی که می‌خواهند از وزن خود بکاهند بهتر است بعضی دسرهارا وارد برنامه غذایی خود نکنند. بعضی دسرها مانند ماست به دلیل کالری کم و انواع پروتئین بسیار مفید هستند و مصرف آن‌ها می‌تواند باعث کاهش وزن شود. دسرهای تنوع زیادی دارند و کشورهای مختلف دسرهای متفاوتی دارند. دسر علاوه بر کوچک ترها در بین بزرگترها هم طرفداران زیادی دارد. در این کتاب با روش های تهیه دسرهای خوشمزه و ساده آشنا می شوید.