

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وَجَعَلْتُكُمْ سُلَاطِينَ

خوشمزه ترین کتاب

هنر آشپزی در تهیه انواع شیرینی و دسر خانگی

پورانداخت قرچه داغی

گردآورنده: فریده صدیری



انتشارات نظری

عنوان و نام پدیدآور خوشمزه ترین کتاب (هنر آشپزی در تهیه انواع شیرینی و دسر خانگی) / نویسنده پوراندخت

فرچه داغی؛ گردآورنده فریده صدیری

تهران: انتشارات نظری، ۱۴۰۰

مشخصات نشر

۲۷۶

مشخصات ظاهری

۹۷۸-۶۲۲-۲۰۹-۸۳۶-۰

شابک

فیبا

وضعیت فهرست نویسی

دستورالعمل های آشپزی

موضوع

۷۲۵TX

رده بندی کنگره

۵/۶۴۱

رده بندی دیویی

۷۶۳۴۱۰۳

شماره کتابشناسی ملی

نام کتاب : خوشمزه ترین کتاب

نام نویسنده: پوراندخت فرچه داغی

گردآورنده: فریده صدیری

نوبت چاپ : اول - ۱۴۰۰

شمارگان : ۳۰۰

کلیه حقوق چاپ و نشر و مالکیت مادی این کتاب، مخصوص و محفوظ ناشر است .

دفتر مرکزی : تهران، خیابان ولی عصر (عج) ، خیابان سید جمال الدین اسدآبادی (یوسف آباد) ،

نبش خیابان فتحی شقاقی ، جنب بانک سپه پلاک ۳۲ ، طبقه ۲ ، واحد ۱۷

E-mail: nazaribook@yahoo.com

www.nazaribook.ir



انتشارات نظری

تلفن : ۸۸۱۰۲۷۷۵

همراه : ۰۹۱۹۰۱۲۹۴۵۵

قیمت : ۳۰۰۰۰ ریال

فهرست مطالب

بخش ۱.....	۱۵
اندازه گیری اوزان و جدول تبدیل حرارت.....	۱۵
اندازه گیری اوزان.....	۱۷
اوزان اندازه گیری.....	۱۹
جدول تبدیل درجه حرارت سانتی گراد به فارنهایت.....	۲۰
نکاتی که باید با دقت و مطالعه مراعات شود به قرار زیر است:.....	۲۱
طریقه صحیح اندازه گیری و وسائل آن.....	۲۴
قاشق های اندازه گیری عبارتند از:.....	۲۶
معادل فنجان اندازه گیری به گرم.....	۲۷
دانستنی ها برای تسهیل در اندازه گیری.....	۲۸
بخش ۲.....	۲۹
کیک ها.....	۲۹
۱. کیک اسفناج.....	۳۱
۲. کیک اسفنجی لذیذ و مخصوص.....	۳۳

۳. کیک پر ۳۴
۴. رولت خامه ای ۳۵
۵. کیک هویج ۳۶
۶. کیک توت فرنگی ۳۷
۷. کیک خوشمزه ۳۹
۸. کیک مرنگی با بادام بسیار خوب ۴۰
۹. کیک کشمش و گردو ۴۱
۱۰. کیک بادام ۴۲
۱۱. کیک عسلی ۴۳
۱۲. کیک مجلسی ۴۵
۱۳. کیک زرد آلو ۴۷
۱۴. کیک ساندوز بادامی ۴۸
۱۵. کیک پرتقالی ۴۹
۱۶. کیک پسته ۵۰
۱۷. کیک شکلاتی ۵۲
۱۸. کیک شکلاتی خوشمزه و سبک ۵۳
۱۹. کیک سبک موس لیمویی ۵۵
- بخش ۳ ۵۷
- تزیین رویه های کیک ۵۷
۱. کرم وسط کیک پرتقال ۵۹
۲. رویه کیک شکلاتی براق بسیار عالی ۶۰
۳. تزیین روی کیک ۶۱
۴. تزیین رویه کیک - ۲ ۶۲

۵. رویه شکلات براق..... ۶۳
۶. آی سینگ روی کیک..... ۶۴
۷. مایع شکلات برای روی شیرینی و یا کیک..... ۶۵
۸. رویه کیک های مختلف..... ۶۶
۹. شکلات روی کیک ها و لقمه قاضی..... ۶۷
۱۰. کیک عملی..... ۶۸
۱۱. مایه روی کیک..... ۶۹
۱۲. کرم روی کیک..... ۷۰
۱۳. شیرینی ملکه بادام..... ۷۱
۱۴. رویه مخصوص شیرینی ملکه بادام..... ۷۲
۱۵. سس توت فرنگی برای کیک توت فرنگی..... ۷۳
- بخش ۴..... ۷۵
- شیرینی های خشک..... ۷۵
۱. نان سابله..... ۷۷
۲. نان گردویی بازاری-۱..... ۷۸
۴. نان پیاله ای..... ۷۹
۵. نان پیاله ای -۳..... ۸۰
۶. نان انگشتی..... ۸۱
۷. نان ماشینی..... ۸۲
۸. نان کشمش..... ۸۳
۹. نان حلقه ای..... ۸۴
۱۰. نان برنجی..... ۸۵
۱۱. نان مربایی..... ۸۷

۱۲. نان گردویی - ۲ ۸۸

۱۳. شیرینی گردوی - ۳ خیلی خوب ۸۹

۱۴. نان بادامی - ۱ ۹۰

۱۵. نان برنجی با برنج گرده خیلی خوب ۹۱

۱۶. شیرینی نان نارگیلی ۹۲

۱۷. نان شیرینی مربائی (با مَرنگ) ۹۳

۱۸. نان شیرینی شکری ۹۵

۱۹. نان بادامی - ۲ ۹۶

۲۰. نان شیرینی گل ۹۷

بخش ۵ ۹۹

شیرینی ها ۹۹

۱. بیسکویت پرتقالی خوشمزه ۱۰۱

۲. بیسکویت ساده ۱۰۲

۳. شیرینی قرابیه ۱۰۳

۴. نان زنجبیلی ۱۰۴

۵. شیرینی مارگریت ۱۰۵

۶. شیرینی ستاره فضایی ۱۰۶

۷. شیرینی برانی ۱۰۷

۸. شیرینی ستاره ۱۰۸

۹. شیرینی مرنگی ۱۰۹

۱۰. شیرینی هانی مون مخصوص عروسی ۱۱۰

۱۱. شیرینی خشک با تزئین بادام ورقه ایی ۱۱۱

۱۲. شیرینی نخودی ۱۱۳

- ۱۱۴..... شیرینی دانمارکی با مارمالاد سیب
- ۱۱۵..... شیرینی تر و کیک نرم
- ۱۱۶..... باقلوا
- ۱۱۸..... داخل باقلوا
- ۱۱۹..... شیرینی لطیفه خامه ای
- ۱۲۱..... قطاب-۱
- ۱۲۳..... قطاب-۲ خیلی خوب
- ۱۲۵..... قطاب-۳
- ۱۲۶..... پفک
- ۱۲۷..... ملکه بادام
- ۱۲۸..... رویه ملکه بادام
- ۱۲۹..... حاج بادام
- ۱۳۰..... دوناتس
- ۱۳۱..... زولبیا
- ۱۳۳..... بامیه
- ۱۳۴..... ساق عروس
- ۱۳۵..... ناپلئون خانگی
- ۱۳۷..... نان خامه ای
- ۱۳۸..... مسقطی عالی
- ۱۳۹..... بادام سوخته
- ۱۴۰..... سوهان عسلی
- ۱۴۱..... شیرینی مربانی بسیار عالی
- ۱۴۲..... پیروک سیب خوشمزه

۳۶. خمیر پای ۱۴۳

۳۷. پای سیب ۱۴۴

۳۸. پای آلبالو ۱۴۵

۳۹. پای توت فرنگی ۱۴۶

۴۰. پیروک سیب-۲ ۱۴۷

۴۱. بادام بورا ۱۴۸

۴۲. بیسکوئیت گراندوک ۱۴۹

۴۳. یک نوع دیگر شیرینی ملکه بادام ۱۵۱

بخش ۶ ۱۵۳

انواع دسر ها و بستنی ۱۵۳

۱. موس شکلات ۱۵۵

۲. بستنی زردآلو ۱۵۶

۳. بستنی توت فرنگی یا شاتوت ۱۵۷

۴. بستنی خامه ائی ۱۵۸

۵. بستنی نسکافه و یا اسانس وانیل و توت فرنگی ۱۵۹

۶. ژله توت فرنگی ۱۶۰

۷. کرم لیمویی خوشمزه ۱۶۱

۸. شکلات تخته ای خوشمزه ۱۶۲

۹. تارت میوه ۱۶۳

۱۰. کرم ژله ۱۶۴

۱۱. دسر رولت بشکل کلاه ۱۶۵

۱۲. دسر مکاموس ۱۶۶

۱۳. پنکک ۱۶۷

به نام خداوند جان و خرد
کزین برتر اندیش بر نگذرد

به نام مادرم

ای آموزگار غرافت، ای بوی بهشت، ای خاتون نور، ای تنه آسمانی آرا بنفش بیزاری ما، مادری که همواره فرزندان خود را در راه کسب علم، معرفت، دانش و فراگیری بسزیدای نمود.

روح بلند مادر عزیزم با نوپورانه اخت قرچه دانشی در اندیشه من سبب شد که دست به جمع آوری تجربیات و دست پخت های ارزشمند ایشان آورم.

این بانو حقیقتاً انسانی بگزر، فرزانه، نوآور، با ایمان، خلاق، پر تلاش در همه زمینه های زندگی نه تنها در سرآشنایی و تبه نان های مختلف و دسر ها و غذا های سنتی و غیر سنتی بلکه ایشان در هنر روی پارچه های گمان نمود و دوزی و بند دوزی نیز تجربه در مقام استادی بودند ایشان در سال ۱۳۰۶ متولد و دارای یک خواهر و یک برادر بوده و در تاریخ ۱۳۸۲/۵/۱۱ روزی که مقادیر اشهادت حضرت زهرا سلام الله علیه بود چشم از جهان فرو بست و در جوار امام ششم در حرم مطهر به خاک سپرده شدند گفته می شود دکتر ایشان مرحوم پدرمان جناب آقای مهندس عباس مدیری نیز در بر جات مشوق پشتیبان ایشان بودند این کتاب را تقدیم به ارواح بلند والدینم می کنم. جادار و از برادر عزیزم آقای مهندس علیرضا صدیری که در تدوین این کتاب مرایای نمود تقدیر و تشکر نمایم و خواهر بسیار عزیزم سرکار خانم شیا صدیری که خود نیز یکی از صاحب نظران در این زمینه می باشند در اصلاح و غلط گیری این کتاب نظارت داشته اند و زمان زیادی صرف نموده اند و نیز از خواهر زاده نازنین سرکار خانم دکتر سنا ساز جهانگر که در گردآوری این مجموعه مرا همراهی نموده کمال سپاسگزاری و تشکر را دارم.

فریده صدیری