

دسر نظامی

تألیف:

اسماعیل نظامی

انتشارات شایسته

سرشناسه	:	نظامی، اسماعیل، ۱۳۷۳-
عنوان و نام پدیدآور	:	دسر نظامی / تالیف اسماعیل نظامی.
مشخصات نشر	:	تهران: شایسته، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	:	۱۲۷ ص.: مصور (رنگی).
شابک	:	978-622-7108-56-9 : ۷۵۰۰۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
موضوع	:	دسرها
موضوع	:	Desserts
رده بندی کنگره	:	TX۷۷۳
رده بندی دیویی	:	۶۴۱/۸۶
شماره کتابشناسی ملی	:	۸۵۰۵۶۰۷



اسماعیل نظامی	دسر نظامی
پاییز ۱۴۰۰	چاپ اول
۲۰۰ نسخه	شمارگان
کارگاه نشر شایسته	ویرایش، آرایش و اجرا
۱۲۷ صفحه- وزیری	تعداد صفحه و قطع
آفرنگ	لیتوگرافی
اعظم	چاپ و صحافی
۹-۵۶-۷۱۰۸-۶۲۲-۹۷۸	شابک

قیمت ۷۵۰۰۰۰ تومان

مدیر مسئول محمد ذارع

هیچ بخشی از این کتاب، بدون اجازه مکتوب مؤلف، قابل تکثیر یا تولید مجدد به هیچ شکلی، از جمله چاپ، فتوکپی، انتشار الکترونیک، فیلم، نمایش و صدا نیست. این اثر تحت پوشش قانون حمایت از مؤلفان و مصنفان و مترجمان ایران قرار دارد.

مرکز بخش و فروش
نمایشگاه کتاب نشر شایسته

۱.....	نکات تهیه دسر.....
۳.....	روش تهیه کیک اسفنجی.....
۴.....	کیک اسفنجی اسفنجی شکلاتی.....
۵.....	روش تهیه بیسکویت لیدی فینگر.....
۶.....	روش تهیه خامه فرم گرفته.....
۷.....	روش تهیه خامه شیرین.....
۸.....	روش تهیه شکر کاراملی.....
۹.....	روش تهیه مرنگ کلاسیک.....
۱۳.....	کروپ شکلاتی.....
۱۴.....	رویه کرب شیری.....
۱۵.....	رویه مخلوط میوه.....
۱۶.....	رویه شکلات و موز.....
۱۷.....	رویه سیروپ.....
۱۸.....	کرب سوزت کاراملی.....
۱۹.....	کرم کاستارد.....
۲۰.....	سس کاستارد.....
۲۱.....	کرب.....
۲۲.....	کرم پانیسیر.....
۲۵.....	کرم کارامل.....
۲۸.....	کرم کارامل بودینگ بنبری.....
۳۱.....	کرم بروله.....
۳۳.....	کرم بروله پسته + بادام.....
۳۴.....	کرم بروله بادام.....
۳۵.....	کرم باواریا.....
۳۷.....	باواریا تمشک.....
۳۷.....	باواریا توت فرنگی.....
۳۷.....	باواریا شکلاتی.....
۳۷.....	باواریا پرتغالی.....
۳۸.....	کرم بهار نارنج.....
۴۰.....	کرم لیمو ترش.....
۴۱.....	دسر کرم رز.....
۴۴.....	کرم گل سرخ.....
۴۶.....	کرم لیمو ترش.....
۴۸.....	کرم شاه توت.....
۵۱.....	کرم موس انبه.....

۵۳	کرم آناناس
۵۴	کرم لیوانی سه رنگ
۵۶	کرم شکلاتی
۵۸	پاناکوتا
۶۰	انواع پاناکوتا و رویه های آن
۶۱	پاناکوتای زردآلو
۶۳	بودینگ کابینه
۶۵	بودینگ دیپلمات
۶۶	بودینگ سیب
۶۷	بودینگ برنج
۶۹	بودینگ انبه
۷۱	بودینگ هندوانه
۷۳	بودینگ لیمو
۷۵	بودینگ گل سرخ
۷۷	بودینگ زعفران
۷۹	بودینگ ماست و خرما
۸۱	موس شکلات
۸۳	موس شکلات سفید
۸۵	موس انبه
۸۷	موس شکلات گلابی
۸۹	موس زغال اخته
۹۱	موس هلو
۹۲	موس کیک شکلاتی
۹۴	موس کیک زله البالو
۹۷	موس البالو
۹۸	موس کیک اناری
۱۰۰	سوفله شکلاتی
۱۰۲	سوفله وانیلی
۱۰۴	سوفله لیموی سرد
۱۰۶	بارفه آیس کافی
۱۰۸	ترافل کاراملی
۱۱۰	فروماژ برالین موکا
۱۱۲	روش تهیه زله نسکافه ای
۱۱۳	روش تهیه زله شکلاتی
۱۱۴	روش تهیه برالین
۱۱۵	بارفه هندوانه پشیری

سلام دوست من

من شما را می‌شناسم شاید شخصاً نشناسم اما درباره شما خیلی چیزها می‌دانم.

میدانم که می‌خواهی مهارتی را یاد بگیری

و می‌خواهی زندگیتان شیرین و شکر باشد

و می‌دانم که علاقه زیادی بر دنیای دسر دارید

نهایت سعی خودمو کردم تا بهترین و دقیق‌ترین و کامل‌ترین کتابی جهت آموزش دسر باشد