

بسم الله الرحمن الرحيم

آموزش آشپزی جلد ۶

انواع دسر

مؤلف: فخری مشهدی

انتشارات سپهرین

سرشناسه	مشهدی، فخری، ۱۳۴۲
عنوان و نام پدید آور	آموزش آشپزی مؤلف فخری مشهدی
مشخصات نشر	تهران سپهرین ۱۳۹۰
مشخصات ظاهری	ج: مصور ۱۲ ۱۷x اس م. ۸۴ص
شابک	(دوره): ۵-۵-۹۰۹۳۷-۶۰۰-۹۷۸-۶۰۰
	ج. ۵: ۸-۰-۹۱۸۱۷-۶۰۰-۹۷۸
	ج. ۷: ۹-۷-۹۱۸۱۷-۶۰۰-۹۷۸
	ج. ۳: ۷-۳-۹۱۸۱۷-۶۰۰-۹۷۸
وضعیت فهرست نویسی: فیبا	
یادداشت	فهرست نویسی بر اساس جلد ۵
مندرجات	ج. ۵: انواع دلمه، کوکو، برانی، شامی، کوفته واملت
	ج. ۶: انواع دسر: ج. ۷: انواع خورش ها و قلیه ها
موضوع	آشپزی
موضوع	آشپزی ایرانی
موضوع	شیرینی پزی
رده بندی کنگره	۱۳۹۰: TX۷۲۵/آ
رده بندی دیویی	۶۴۱/۵۹۵۵ :
شماره کتاب شناسی ملی	۲۴۳۹۰۲۱ :

انتشارات سپهرین

نام کتاب: آموزش آشپزی جلد ۶- انواع دسر

مؤلف: فخری مشهدی

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۰

ناظر چاپ: مهندس محمد مهدی طاهری

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۱۱۵۰ تومان

کلیه حقوق این اثر متعلق به انتشارات سپهرین است

تلفن: ۷۷ ۹۲ ۷۷ ۸۴

سفن ناشر:

یکی از عوامل سازنده ی یک زندگی سالم، تغذیه خوب است. تغذیه ای که نیازهای جسمی انسان را برآورده سازد و او را طراوت و نشاط ببخشد. اما یک تغذیه ی خوب آن است که با میل و رغبت همراه باشد. و بدین سان می بینیم که این بخش از زندگی انسان، دو جنبه دارد. یکی علمی و دیگری جنبه ی هنری. که جنبه ی علمی آن تأمین کالری مورد نیاز بدن است و جنبه ی هنری آن، نشاط بخشیدن به تغذیه و نه ایجاد میل کاذب. در راستای تأمین این نیاز اساسی جامعه، این انتشارات، یکی دیگر از کتابهای خود را به هم میهنان عزیز عرضه می دارد. امید است که این کتاب چون دیگر تولیدات فرهنگی این انتشارات، خانواده های گرامی را مفید و مؤثر افتد. "بمنه و کرمه"

انتشارات سپهرین

فهرست

عنوان

صفحه

انواع دسر های ایرانی

۸.....	حلوائ آرد گندم
۹.....	حلوائ سدرنگ
۱۰.....	حلوائ شیری
۱۱.....	حلوائ کرمان
۱۱.....	حلوائ شیرازی
۱۲.....	بالوده (فالوده) شیرازی
۱۳.....	کاجی
۱۴.....	تر حلوا
۱۴.....	شله زرد
۱۶.....	شیر برنج
۱۷.....	مستطی کاسه ای
۱۸.....	مستطی بریده شده
۱۸.....	یخ در بهشت
۱۹.....	فرنی
۱۹.....	حریره بادام
۲۰.....	نوع ساده تر زولیا
۲۱.....	نان خرما و گردوی دارچینی
۲۲.....	قیقناق

۲۳..... گل پالندو

۲۴..... رشته خوشکار

انواع دسر های شیر ایرانی

۲۶..... نکات لازم برای تهیه ی کرم و زله

۲۹..... تیرامیسو

۳۰..... بیه ی سب

۳۱..... بیه ی موز

۳۱..... پودینگ با یسکویت

۳۳..... پودینگ میوه

۳۵..... زله آناناس

۳۶..... زله دو رنگ

۳۸..... دسر سیب درسته یا فیلوفر آبی

۴۰..... زله لیموترش

۴۱..... زله میوه با خامه

۴۲..... سوفله وانیل

۴۴..... سوفله با یسکویت

۴۴..... سوفله فندق

۴۴..... سوفله لیموترش (موس لیموترش)

۴۵..... سوفله شکلات (موس شکلات)

۴۶..... سیب با شکلات و کرم باتیسیر

۴۷..... کرم برنج با ترفین زرد آلو

۴۸..... کرم پرتقال

۴۹..... کرم دورنگ باواروا

- ۵۱..... کرم رانورسه یا کرم کارامل
- ۵۲..... کرم رانورسه با شکلات
- ۵۲..... کرم رانورسه با قهوه
- ۵۲..... کرم رانورسه گرم
- ۵۳..... کرم رانورسه با وانیل
- ۵۳..... کرم رانورسه یک نفره با شکلات
- ۵۳..... کرم رویانی برای دسر
- ۵۴..... کرم عسله دو آن میوه
- ۵۵..... کرم موز
- ۵۶..... کرم هلو
- ۵۷..... کرم شکلات
- ۵۸..... کلابی و خاصه
- ۵۹..... موز با شربت کارامل
- ۶۰..... سالاد میوه
- ۶۱..... دسر طالبی
- ۶۲..... دسر خربزه
- ۶۳..... زله میوه
- ۶۴..... کوکتل میوه با بستنی
- ۶۵..... قهوه ترک
- ۶۶..... کافه گلاسه
- ۶۶..... پشمبیا
- ۶۶..... سالاد میوه داخل پوست پرتقال
- ۶۷..... کرم کلابی
- ۶۷..... دسر سوتلاج در فر

۶۸..... دسر کلابی با شیر

انواع مارمالاد

۷۰..... مارمالاد پرتقال یا نارنگی

۷۱..... مارمالاد توت فرنگی یا آلبالو یا گیلاس یا تمشک

۷۱..... مارمالاد زرد آلو

۷۲..... مارمالاد سیب یا کلابی

چند اصطلاح آشپزی

۷۴..... سفت و سفید شدن زردی تخم مرغ

۷۴..... سفت شدن سفیده تخم مرغ

۷۴..... شکرک زدن

۷۵..... فرم گرفتن خامه

۷۵..... قوام آوردن

۷۶..... کارامل کردن

۷۶..... کیک زدن و ترش شدن

۷۷..... درجه حرارت و تبدیل درجه ی فارنهایت به سانتی گراد

۷۹..... اندازه گیری اوزان

۸۰..... ترکیبات موجود در میوه ها

۸۱..... ترکیبات موجود مواد قندی

۸۲..... ترکیبات موجود در لبنیات

۸۳..... یبوست

انواع دسر های ایرانی



حلوای آرد گندم

مواد مورد نیاز:

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| ۱: آرد گندم (بهتر است سفید باشد) | یک کیلو گرم |
| ۲: شکر | ۷۵۰ گرم |
| ۳: روغن | ۷۵۰ گرم |
| ۴: زعفران | نیم مثقال |
| ۵: آب | ۴ لیوان |
| ۶: گلاب | نصف لیوان |

طرز تهیه:

روغن را در ظرفی که به‌ترست بادیه مانند باشد می ریزیم روی آتش می گذاریم تا داغ شود سپس آرد را می ریزیم و حرارت را ملایم می نماییم و مرتب بهم می زنیم تا آرد کاملاً سرخ شود و رنگ آن برگردد (نکته مهم برای خوب شدن حلوای سرخ شدن آرد است یعنی باید آرد بحدی سرخ شود که رنگ آن خرمایی و عطر آن بلند شود و در غیر اینصورت حلوای خوب روغن نمی اندازد و خوش طعم نمی شود) و سپس شکر را با آب مخلوط می‌کنیم و می جوشانیم تا شکر آب شود، آنگاه گلاب و زعفران ساقطه را در شربت می ریزیم و آرد سرخ شده را در داخل آرد می ریزیم و خوب بهم میزنیم تا شربت کاملاً جذب حلوای شود و حلوای روغن بیاندازد، در صورتیکه مایه کمی شل بود یکی دو دقیقه حلوای را روی آتش می گذاریم (پس از ریختن شربت حلوای را نباید زیاد روی آتش