

هنر آشپزی (۳)

(بستنی، دسر، حلوا به همراه خواص پزشکی)

لیلا شریفی



انتشارات تیرگان

مدرسنامه: شریفی، لیلا

عنوان و نام پدیدآور: هنر آشپزی (۳) - بستنی، دسر، حلوا (به همراه خواص

پزشکی) / لیلا شریفی

مشخصات نشر: تهران: تیرگان ۱۳۹۲.

مشخصات ظاهری: ۹۶ ص.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۳۲۴-۰۰۱-۸

وضعیت فهرست نویسی: فیا.

موضوع: آشپزی ایرانی

موضوع: دسرها

رده بندی کنگره: ۶۴۱/۹ TX۷۷۵

رده بندی دیویی: ۵۹۵۵/۶۴۱

شماره کتابشناسی ملی: ۳۱۲۳۵۲۵



انتشارات تیرگان

تهران، صندوق پستی: ۱۱۴-۱۷۱۸۵، تلفن: ۷۷۶۳۱۸۰ و ۹۱۲۶۱۱۱۵۱۲

Email: tirgan_pub@yahoo.com / www.tirganpub.ir

هنر آشپزی (۳)

بستنی، دسر، حلوا به همراه خواص پزشکی

مؤلف: لیلا شریفی

طراح جلد فروغ بیژن

لیتوگرافی صدف • چاپخانه مهارت • صحافی کیمیا

نوبت چاپ نخست: ۱۳۹۲ • شمارگان ۵۰۰ نسخه

قیمت ۵۰۰۰ تومان • شماره نشر ۲۱۱

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۳۲۴-۰۰۱-۸

© حق چاپ: ۱۳۹۲، انتشارات تیرگان

فهرست

۱۱	مقدمه
----	-------

«نواع بستنی»

۱۳	بستنی وانیلی
۱۴	بستنی میوه‌ای
۱۶	بستنی یخی لیمویی
۱۷	بستنی ساده با وانیل
۱۸	بستنی کاکائویی
۲۰	بستنی کلوچه‌ای
۲۱	بستنی شکلاتی
۲۲	بستنی ساده
۲۳	بستنی ماست و توت‌فرنگی
۲۵	بستنی بیسکوییتی
۲۵	بستنی کارامل
۲۶	بستنی زعفرانی
۲۸	بستنی توت‌فرنگی
۲۹	بستنی با طعم قهوه
۳۱	بستنی میوه‌ای
۳۲	بستنی شکلاتی
۳۳	بستنی سنتی
۳۴	بستنی با موز و خامه

۳۶	 بستنی با طعم کاکائو
۳۷	 بستنی با طعم طالبی
۳۸	 رولت بستنی
۳۹	 بستنی با طعم انبه
۴۱	 بستنی با طعم قهوه
۴۱	 بستنی با طعم آناناس
۴۲	 بستنی با طعم پرتقال

«انواع دسر»

۴۶	 کرم زله
۴۷	 مسقطی
۴۸	 دسر پرتقال
۴۹	 دسر هلو
۵۰	 دسر توت فرنگی
۵۱	 دسر عسل
۵۲	 دسر آلبالویی
۵۴	 دسر هندوانه
۵۶	 دسر یخ بهشت
۵۸	 شله زرد (۱)
۶۰	 سمنو
۶۱	 کرم پرتقال با موز
۶۲	 دسر هلو
۶۳	 کاجی
۶۴	 فرنی (۱)
۶۴	 مسقطی بریده شده
۶۵	 پودینگ کاکائو
۶۶	 دسر دورنگ
۶۷	 دسر لیموترش
۶۸	 دسر وانیلی آلبالویی

۶۹		مسطبی سیرجان
۷۰		سوفله ی شکلاتی
۷۱		شیربرنج
۷۲		فرنی (۲)
۷۳		باسلوق
۷۴		رشته برشته
۷۴		کاجی
۷۵		دسر ساده
۷۶		شله زرد (۲)
۷۷		دسر با طعم کاموچینو
۷۸		شله زرد (۲)
۷۹		دسر شاه توت
۷۹		دسر پرنفال
۷۹		دسر داخل کاسه ی طالبی

«انواع حلوا»

۸۱		حلوا ی دو رنگ
۸۲		رنگینک (۱)
۸۴		حلوا ی سفید
۸۶		حلوا ی دو رنگ
۸۸		حلوا ی آرد برنجی
۹۰		رنگینک (۲)
۹۰		حلوا ی خرما
۹۱		پیش غذای تر حلوا
۹۲		حلوا
۹۳		رنگینک (۳)
۹۶		حلوا ی هویج
۹۶		کتاب نما

مقدمه

بی‌تردید یکی از هنرهایی که امروزه در دنیا از جایگاه ویژه‌ای برخوردار است، هنر آشپزی است. این هنر به‌ویژه در میان کدبانویان دارای اعتبار ارزشمندی است. هنری که سالیان سال، از زمان تولد انسان تا به امروز مورد استفاده قرار گرفت و در آیین‌ها و جشن و سرورها نمایشگر اعتبار بانیان آن محافل بوده است.

در بین نسل گذشته‌ی ایرانیان به‌ویژه مادر بزرگان، این هنر از جایگاه ارزشمندی برخوردار بوده است. در آیین و رسوم ایرانیان رسم بوده که بهترین آشپزی را برای میهمانان در سر سفره‌های‌شان ترتیب می‌دادند. در این کتاب به سه موضوع پرداختیم: بستنی، دسر، حلوا. بستنی یکی از محبوب‌ترین خوراکی‌های بچه‌هاست که از خوردن آن لذت بسیار می‌برند. چقدر خوب است که مادران بتوانند در منزل بستنی را تهیه کنند تا هم بستنی با کیفیت بیشتری را برای بچه‌ها آماده کنند، هم با کمک با بچه‌ها حسن همکاری را در آنها تقویت کنند. چرا که تهیه‌ی بستنی برای بچه‌ها جالب است و بچه‌ها دوست دارند تا تهیه‌ی آن را از نزدیک ببینند.

دسر ها هم چون اکثراً از میوه های فصل تهیه می شوند، طرفدار بسیاری دارند و در مراسم عروسی یا میهمانی ها تهیه و مصرف می شوند.

تاریخچه ی مصرف حلوا به گذشته های دور برمی گردد. اکثراً از حلواها در مراسم ختم و عزا مصرف می شود، اما در گذشته برای ایام عروسی هم از حلوا استفاده می شده است.

امیدوارم با این کتاب توانسته باشم اندکی اطلاعات مفید در اختیار شما عزیزان قرار دهم تا بتوانید با تهیه ی این بستنی های خوشمزه و دسر های زیبا و حلواها، بهترین ها را برای کسانی که دوستشان دارید هدیه کنید.