

www.ketab.ir

سمیرا جنت دوست

شیرین‌های خستک

جنت دوست، میرا
شیرینی های خوشمزه سمیرا جنت دوست / تألیف سمیرا جنت دوست
تهران، مؤسسه پانیز مهر ایرانیان، ۱۳۹۵.
۳۲۰ ص.: مصور رنگی؛ ۲۹ × ۲۱ س.م.
مجموعه کتاب های ارزشی پانیز

۹۷۸-۶۰۰-۹۵۹۳-۸۰-۴

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فهرست نویسی پیش از انتشار)
فارسی

کتاب حاضر قبلا تحت عنوان "شیرینی های سنتی و مدرن پانیز" توسط انتشارات
پانیز مهر ایرانیان سال ۱۳۸۹ منتشر شده است.
موضوع: شیرینی پزی

رده بندی کنگره: ۹۱۳۹۴ ش ۸۷ ج ۷۹۱/ TX

رده بندی دیویی: ۶۴۱/۸۱۵

شماره کتاب شناسی ملی: ۴۱۴۴۶۰۰

مجموعه کتاب‌های آموزشی پانیز

نام کتاب: شیرینی‌های خشک سمیرا جنت دوست
تالیف: سمیرا جنت دوست
انتشارات: پانیز مهر ایرانیان
نوبت چاپ: اول
(این کتاب قبلاً توسط مؤلف پنج مرتبه به چاپ رسیده است)
شمارگان: ۱۰۰۰ جلد
ویراستاری: سحر باهمت شیروانه ده
مدیریت هنری: سمیرا جنت دوست
عکس: شهرام جعفری
عکس جلد: محمت آتش
طراحی: سحر باهمت شیروانه ده
طراحی گرافیک: مصطفی احمدی
طراحی جلد: افق
طراحی جلد: افق
طراحی جلد: افق
مدیر فرم: سحر باهمت شیروانه ده

مرکز پخش:

تهران، خیابان گاندی جنوبی، نبش کوچه هشتم، پلاک ۶۴، واحد ۲، پسته پانیز مهر ایرانیان
تلفن و نمابر: ۴۲۶۱۳ (۰۲۱)

وبسایت: www.panizcook.org

اینستاگرام: [panizcook](https://www.instagram.com/panizcook)

تلگرام: [telegram.me/panizcook](https://t.me/panizcook)

توجه: تمامی حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مؤلف است. هرگونه بازنشر، تکثیر و چاپ تمام یا قسمتی از این اثر به انواع مختلف کاغذی یا الکترونیک و همچنین استفاده از عکس‌های این کتاب و نیز استفاده از محتوا در شبکه‌های اجتماعی و صداوسیما بدون اجازه کتبی از مؤلف/ناشر، اکیداً ممنوع بوده و متخلفان تحت پیگرد قانونی قرار خواهند گرفت.
©All rights reserved.

سمیرا جنب دوست

شروع فعالیت ۱۳۶۵

- بنیانگذار موسسه بین‌المللی علمی، آموزشی، پژوهشی و فرهنگی پانینز مهر ایرانیان
- بانوی اول آشپزی ایران از طرف سازمان جهانی غذا (FAO)
- بانوی برتر آشپزی ایران از طرف سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای
- پژوهشگر و مؤلف بین‌المللی مجموعه کتاب‌های آموزشی در زمینه صنایع غذایی
- ناشر نمونه کشوری و منتخب جشنواره کتاب‌های نفیس هنری، دارنده تندیس زرین جشنواره کتاب‌های نفیس هنری، سال ۱۳۹۱
- ناشر و مؤلف منتخب مسابقات جهانی لاییزینگ آلمان، سال ۲۰۱۳ و ۲۰۱۴
- مقام اول مسابقه جهانی کتاب‌های آشپزی (Gourmand Awards) در بخش آشپزی ملل برای کتاب آشپزی مدرن، سال ۲۰۱۴
- دارنده مقام بهترین بهترین‌ها (Best of the best) در مسابقه جهانی گورمند (Gourmand Awards) برای کتاب آشپزی ملل در کشور آلمان، سال ۲۰۱۵
- دارنده مقام اول جهان مسابقه گورمند (Gourmand Awards) برای کتاب دسر، سال ۲۰۱۶
- دارنده بهترین کتاب آشپزی در مسابقه جهان گورمند (Gourmand Awards) برای کتاب آشپزی ایرانی، سال ۲۰۱۶
- دریافت تندیس برتر چهارمین اجلاس جهانی نشان منتخب، سال ۱۳۸۳
- کارشناس و مدرس آموزش آشپزی و شیرینی‌پزی صدا و سیما جمهوری اسلامی ایران
- موسس و مدیر اولین آموزشگاه رسمی وابسته به سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، سال ۱۳۷۲
- در استان آذربایجان شرقی به نام آموزشگاه صنایع غذایی پانینز و تاسیس شعبه تهران، سال ۱۳۸۵
- عضو گروه مشاور مدیر کل آموزش فنی و حرفه‌ای استان تهران در رشته‌های صنایع غذایی
- بانوی کارآفرین نمونه کشوری با نشان ملی
- داور و کارشناس برگزیده مسابقات ملی مهارت در رشته صنایع غذایی
- تنها نماینده رسمی یونسکو از ایران در جشنواره جاده راه ادویه

به نام پروردگار مهر و راستی
عده‌ای محدود از اندیشه‌های بزرگ، برای مشهور ساختن ملتی کافی است.
تمدن پویای بشری همواره قهرمانانی از جنس تفکر، اندیشه و فرهنگ را در بستر آسمانی خود پرورش و پرواز داده است که هر کدام نمادی از جاودانگی و فرزاندگی و تالو افتخارات بی‌پایان آن بوده‌اند.
پرش برای زرنکاری هر تمدنی، به پشتوانه اندیشه‌های بزرگی اتفاق می‌افتد که بودن را دلیل زندگی می‌دانند و عشق و آرمان‌های انسانی را دلیلی بر وقایع آن. در راستای همین تفکر متعالی و رسیدن به جاودانگی اندیشه‌های تمدن‌ساز و بازخوانی کتیبه‌های خرد و مهرورزی و شور بی‌پایان آفرینندگان آن در سرزمین آفتاب و مهر و هنر و ... ایران!

ما بنیانگذاران مؤسسه بین‌المللی آموزشی، پژوهشی و فرهنگی پانیز مهر ایرانیان به یاری خداوندگار نور و باران به پا خواسته‌ایم تا بر سرود تمدن فاخر ایران زمین برای پیوستن به رؤیاهای ماندگار فرهیختگی جاودانه و ماندگار بسراییم.

این مؤسسه که حاصل بیش از دو دهه فعالیت عملی، پژوهشی، آموزشی در حوزه فرهنگ و تمدن و میراث‌های آیینی است، به هدف رسیدن به اندیشه‌های زیر، پای به عرصه فعالیت و واژه‌نگاری نموده است:

۱ شناخت، بازیابی و واکاوی میراث تمدن هزاره‌های فاخر این سرزمین و انتشار آن
۲ ایجاد بستر و پشتوانه تخصصی برای پژوهشگران و علاقمندان عرصه بازشناسی میراث کهن و ماندگار ایران

۳ تعریف و تشکیل ال-جی-اوهای دانش‌بنیان و فعال در عرصه میراث فرهنگی هنر و حوزه‌های مرتبط
۴ بسط و گسترش حوزه مطالعات میراث فرهنگی و صنایع دستی، انتشار مجلات، هفته‌نامه‌ها و کتب تخصصی و پژوهشی و تهیه و تدوین انواع برنامه‌ها و فیلم‌ها و نرم‌افزارهای آموزشی و پژوهشی مرتبط با همکاران، اساتید و برجستگان این عرصه

۵ مطالعه، تحقیق، تنظیم و انتشار مجموعه دایره‌المعارف فرهنگ و تمدن فاخر ایرانیان در حوزه صنایع غذایی و آشپزی و شیرینی‌پزی که با عنایت به گستره عظیم فرهنگی و قومیتی و آداب و رسوم بی‌پایان و فراوان سرزمین بزرگمان ایران با سابقه بسیار برجسته و ماندگار، عبارتی معلم برای سایر تمدن‌ها، می‌تواند ارزش و ثمره و جلوه‌ای پرافتخار و باشکوه و دست‌نیافتنی باشد.

کتاب حاضر، انتشار یکی از مجلدات این دایره‌المعارف عظیم و باشکوه است که به همت و تلاش علمی، منظم و پژوهش‌شده مدیران مؤسسه که نتیجه تلاش و آموزش بیش از ده دهه فعالیت مستمر در این حوزه می‌باشند، آماده شده است.

جلوه‌گاه پویایی این اثر و مجلدات دیگر آن که به صورت نفیس و درخور شأن این فرهنگ و تمدن نام‌آوران تهیه، تدوین و انتشار یافته در جشنواره کتاب‌های نفیس هنری مقام اول کشوری را به خود اختصاص داد و تندیس زرین این جشنواره را دریافت نمود. پذیرش، استقبال و حمایت فرهنگی و معنوی شما میراث‌داران دگرگونی، رستن و پویش، همچنان مورد انتظار ماست تا به عنوان فرزندان این آفتاب همیشه تابان به جاودانه بپیوندیم.

مارا که وامداران ماندگاری این خرد و شعور بی‌پایانیم، در بستر آرام اندیشه‌های زیباتان پذیرا بوده و منتظر شکوفایی آتی این مؤسسه باشید.

سمیرا جنت‌دوست

مدیرعامل مؤسسه بین‌المللی علمی، آموزشی، پژوهشی و فرهنگی
پانیز مهر ایرانیان

www.ketab.ir

۱۶	فهرست
۲۳	لوازم مورد نیاز
۲۹	مواد مورد نیاز
۴۰	نکات کلی
۴۷	شیرینی های ایرانی
۱۶۷	شیرینی های ملل
۲۹۱	اسلایس ها



۴۷
۴۸
۵۰
۵۰
۵۲
۵۲
۵۴
۵۶
۵۸
۶۰
۶۲
۶۴
۶۴
۶۶
۶۸
۷۰
۷۲
۷۴
۷۶
۷۸
۸۰
۸۲
۸۴

۸ شیرینی های ایرانی
نخودچی
۱۱ بانجی
خورشید
۲۳ بهشتی
۲۹ سوندی
۴۰ بهشتی سیفی
فسایی
پادرازی قزوین
پادرازی
گردویی
گردویی پفکی
پرالین گردوئی
کنجدی
مشهدی
کشمشی
بادامی
خشک پیسته ای
پیسته ای کرکی
فندق با مارمالاد
بادامی توپی
هفت لایه گردویی
ماه زنجبیلی

بیوگرافی مولف
درباره موسسه
پیشگفتار
خوشامد
لوازم مورد نیاز
مواد مورد نیاز
نکات کلی در پخت شیرینی

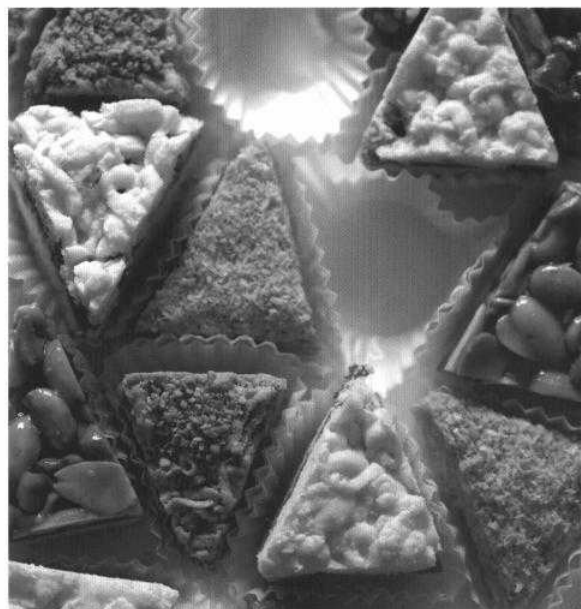


۱۲۶	۸۶ غنچه	سابله
۱۲۸	۸۸ کنجدی با شکلات	قندی
۱۳۰	۹۰ ساق عروس	پرتقالی دوزنگ
۱۳۲	۹۲ شیرینی چای	نازک نارنجی
۱۳۴	۹۱ میکادو	کلوچه سنتی
۱۳۶	۹۶ گا بنفشه	سیگارت
۱۳۸	۹۸ سیپه سالاری	قرایبه نارگیلی
۱۴۰	۱۰۰ بادامی با روکش شکلات	قرایبه گردویی
۱۴۲	۱۰۲ بیسان	قرایبه بادامی
۱۴۴	۱۰۴ قطاب	ستاره‌های طلایی
۱۴۶	۱۰۶ پفکی	توپ‌های بادام هندی
۱۴۸	۱۰۸ خرمای نیم‌بچه	گزی
۱۴۸	۱۱۰ مارمالادی نیم‌بچه	مارمالادی توپی
۱۵۰	۱۱۲ رولت خرما	بیسکویت شکری
۱۵۲	۱۱۲ خرما کادویی	بیسکویت شکری با دارچین
۱۵۴	۱۱۴ تارت خرما	اسکار
۱۵۶	۱۱۴ خرمای گل	کنجدی توپی
۱۵۸	۱۱۴ شیرینی خرما با بادام	بادامی توپی
۱۵۸	۱۱۶ رولت مارمالادی	شیرینی سیب
۱۶۰	۱۱۸ شیرینی خرما با بادام و پسته	رولت گردویی
۱۶۰	۱۲۰ شیرینی مارمالادی	شیرینی چرخ‌خ
۱۶۲	۱۲۲ شیرینی خرما با گردو	نان پنجره‌ای
۱۶۴	۱۲۴ شیرینی خرما با آجیل	خشک عسلی سنتی



۲۱۰	بیسکویت نسکافه‌ای کرم‌دار
۲۱۲	رول‌های قیسی
۲۱۲	رول‌های خرما
۲۱۴	شیرینی با رویه پسته و عسل
۲۱۶	بیسکویت با دستگاه
۲۱۸	سه‌گوش شیرینی
۲۲۰	تارت کورن فلکس
۲۲۲	حلقه‌ای بادامی
۲۲۴	مغزدار با رویه شکلات بادام
۲۲۶	بیسکویت کرم‌دار شکلاتی با پودر
۲۲۸	خشک پاپاتیا
۲۳۰	نسکافه‌ای قیفی با شکلات
۲۳۰	شکوفه‌دارچینی
۲۳۲	بیسکویت دوزنگ
۲۳۴	بیسکویت شکلاتی توپی
۲۳۶	ستاره‌های لیمویی
۲۳۶	ستاره‌های پرتقالی
۲۳۸	گل‌های رویایی
۲۴۰	شیرینی با بادام هندی
۲۴۲	تارت شکلاتی
۲۴۴	بیسکویت گردویی با شکلات
۲۴۶	شیرینی با کورن فلکس
۲۴۶	توپ‌های آجیلی

شیرینی‌های ملل
آلمانی
لوزهای پرتقالی با شکلات
فلورنتینا
بادام وزردآلو
کوکیز کره‌ای مارمالادی
عسلی با شکر قهوه‌ای
پسته خام شکلاتی
مارمالادی ونیزی
تارت گردویی
فرزهای
فرزهای خرمایی
پرسله
آناناسی
کوکیز پرتقالی
شکلاتی با گردو
فندق با قهوه
مغزدار سوئدی
نعلی
نارگیلی
قیفی
عسلی
شیرینی با رویه بادام



۲۹۱	اسلایس‌ها	۲۴۸	اسکاتلندی
۲۹۲	اسلایس شکلات و بادام	۲۵۰	هلال شکلاتی
۲۹۴	اسلایس آجیلی	۲۵۲	بیسکویت قهوه با گردو و شکلات
۲۹۶	اسلایس سیب و دارچین	۲۵۴	شکلاتی با نوتلا
۲۹۸	اسلایس نارگیل کارامل	۲۵۶	شیرینی موکا
۳۰۰	اسلایس تخم کدو	۲۵۸	بیسکویت با مغزی شکلات
۳۰۲	اسلایس قهوه و گردو	۲۶۰	کوکیز طلائی
۳۰۴	اسلایس گردو	۲۶۲	بیسکویت قهوه و فندق
۳۰۶	اسلایس فندق و قهوه	۲۶۴	کوکیز پرتقالی (گل رز)
۳۰۸	اسلایس بادام و زردآلو	۲۶۶	دانتل
۳۱۰	اسلایس بادام هندی	۲۶۸	پیچ‌های شکلاتی
۳۱۰	اسلایس گویا	۲۷۰	ونیزی چرخشی
۳۱۲	اسلایس گردو و دارچین	۲۷۲	تارت گردو و فندق
۳۱۴	اسلایس‌های رویا	۲۷۴	بیسکویت‌های تویی شکری
۳۱۶	اسلایس کارامل با بادام	۲۷۶	سیگارت پنیر و شکلات
		۲۷۸	رول‌های زردآلو و گردو
		۲۸۰	قلب‌های دارچینی با شکلات
		۲۸۲	چرخ‌های بادام و شکلات
		۲۸۴	شکلاتی کنجدی
		۲۸۶	دارچینی با گردو
		۲۸۸	بیسکویت کرم‌دار
			بیسکویت وال‌نات قهوه