

مینایی، اکرم، ۱۳۴۱ -
انواع دسرهای سنتی، مربا و مارمالاد.
ساناز و سانیا / ساناز مینایی. - تهران،
ساناز و سانیا، ۱۳۸۴.
۳۸۱ ص.، مصور

ISBN : 964 - 7663-11-0

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیپا.

۱. دسرها، الف. عنوان.

۶۴۱/۸۶

الف ۸۶ / م ۷۷۳ TX

م ۸۴-۹۴۸۸

کتابخانه ملی ایران

نام کتاب: انواع دسرهای سنتی، مربا و مارمالاد

مؤلف: اکرم (ساناز) مینایی

ناشر: انتشارات ساناز سانیا

ویراستار: منیژه الطافی

سال نشر: ۸۵-۱۳۸۴

شمارگان: ۵۵۰۰ نسخه

نوبت چاپ: اول

قیمت: ۲۲۰۰۰ ریال

طراحی: نوند گرافیک (پریسا هادی زاده)

اجرا، عکاسی، نیتو گرافی و چاپ: نوند گرافیک

مرکز پخش: انتشارات ساناز و سانیا

تلفن مرکز پخش: ۸۸۸۹۲۸۱۰

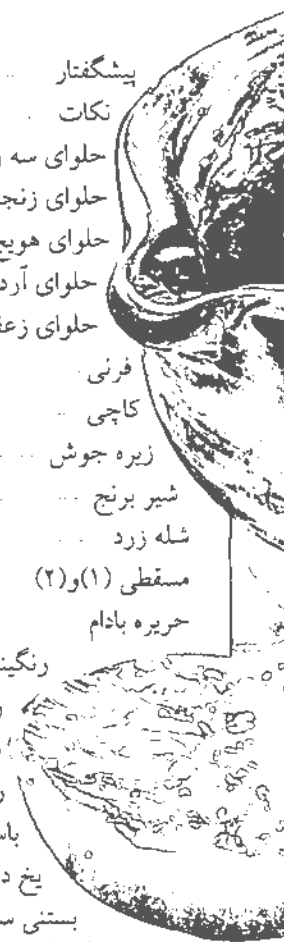
تلفن آموزشگاه: ۸۸۹۰۰۲۸۲

شابک: ۹۶۴-۷۶۶۳-۱۱-۰

ISBN: 964 - 7663-11-0

۳۲	مربای انجیر بی دانه
۳۴	مربای هلو
۳۵	مربای بالنگ
۳۵	مربای بادرنگ
۳۶	مربای پوست گریپ فروت
۳۷	مربای پرتقال درسته
۳۷	مربای کامکوات
۳۸	مربای پوست پرتقال یا نارنج (۱)
۳۸	مربای پوست پرتقال (۲)
۳۸	مربای سلطان مرکبات
۴۰	مربای پوست پسته
۴۱	مربای پسته تازه
۴۲	مربای قیسی
۴۳	مربای گردو
۴۴	مربای بهار نارنج
۴۴	مربای گل محمدی
۴۶	مربای زرشک
۴۷	مربای زغال اخته
۴۸	مربای آلو زرد درسته
۴۸	مربای زردآلو درسته
۵۰	مربای آبلالو
۵۱	مربای گیلاس
۵۱	مربای توت فرنگی
۵۲	مربای کیوی
۵۳	مارمالاد کیوی
۵۴	مارمالاد لیموی شیرازی
۵۴	مارمالاد نارنگی
۵۵	مارمالاد پرتقال
۵۶	مارمالاد بلوری انگور
۵۶	مارمالاد خرمالو
۵۷	مارمالاد توت فرنگی
۵۸	پیمانه‌ها و قاشقهای اندازه‌گیری

پیشگفتار
نکات
حلزای سه رنگ
حلزای زنجبیلی
حلزای هویج
حلزای آرد گندم
حلزای زعفرانی
فرنی
کاجی
زیره جوش
شیر برنج
شله زرد
مسقطی (۱) و (۲)
حریره بادام
رنگینک
رولت خرما
اسمنو
راحت حلقوم
باسلوق
بیخ در بهشت
بستنی سنتی ایرانی
طرز تهیه آب آهک
مربای گوجه فرنگی
مربای کدو
مربای خیار
مربای بادنجان
مربای ترب سفید
مربای هویج
مربای به
مربای گلابی یا سیب درسته
مربای پوست هندوانه



پیشگفتار



کتابی که در دسترس شما خواننده عزیز و علاقه‌مند قرار گرفته است، حاصل زحمت مداوم اکرم (ساناز) مینائی از سال ۱۳۶۲ تاکنون است که

در تهران به تدریس تزئین سبزیجات و میوه‌آرایی، آشپزی، شیرینی‌تر و خشک، دکور کیک، شکلات و غیره به طریقه ایرانی و فرنگی مشغول می‌باشد. نام مؤسسه آموزشی و کتابهای مؤلف به نام فرزندانساناز و سانایست. وی نخستین کسی است که در ایران مجوز رسمی آموزشگاه این هنرها را از سازمان فنی و حرفه‌ای کل کشور و همچنین مجوز تأسیس دانشگاه غیرانتفاعی را از وزارت فرهنگ و آموزش عالی در مورد شناخت و پخت غذا گرفته است. همین‌طور صاحب امتیاز مجوز نشر از وزارت ارشاد اسلامی است. اکثراً با چهره و نحوه آموزش ساناز مینائی به واسطه آموزش‌هایی که در تلویزیون‌های ایران، آمریکا، هلند، سوئد، نروژ، دانمارک، کانادا و غیره داشته است، آشنا هستند. مؤلف با کسب مقام اول، دیپلم افتخار، لوح تقدیر در ایران، ژاپن و فرانسه حضور همیشه فعال خود را در جامعه به اثبات رسانیده است. در خاتمه شما خواننده محترم با رعایت کردن نکات لازم مندرج در کتاب می‌توانید بی‌هیچ گونه ایراد و اشکالی تمام درسها را به نحو احسن درست کنید و از خوردن آنها لذت ببرید. برای اطمینان شما خواننده عزیز باید عرض کنم هر گونه سوألی در مورد پخت شیرینی و آشپزی و دکور غذا داشته باشید آموزشگاه همه روزه آماده جوابگویی به سوالهای شما عزیزان خواهد بود.

با آرزوی موفقیت