



۱۶۰۵۱۶۳

بفرمایید مربا، مارمالاد و کمپوت

تألیف

مهندس شهرام مقصودی

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

نشر آقای کتاب

۱۳۹۸

سرشناسه	: مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	: بفرمایید مربا، مارمالاد و کمپوت/ تالیف شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	: تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۱۲۸ ص: مصور و مس ۱۴/۵×۲۱/۵ :
شابک	: 978-600-8851-81-3
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
موضوع	: مرباها
موضوع	: Jam
موضوع	: مارمالاد
موضوع	: Marmalade
موضوع	: کمپوت سازی
موضوع	: Canne fraise
رده بندی کنگره	: ۶۳۷.۷ م ۶۱۲/۰ TX۶۱۲
رده بندی دیویی	: ۶۳۷.۷ م ۶۱۲/۰
شماره کتابشناسی ملی	: ۶۳۷.۷ م ۶۱۲/۰

ناشر	: آقای کتاب
عنوان	: بفرمایید مربا، مارمالاد و کمپوت
مؤلف	: مهندس شهرام مقصودی
نوبت چاپ	: اول / ۱۳۹۸
تیراژ	: ۱۰۰ جلد
قیمت	: ۲۲ هزار تومان
شماره شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۸۸۵۱-۸۱-۳

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هرکس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه ناشر یا مؤلف، نشر یا پخش کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مؤلف می باشد.

آدرس نشر و محل توزیع: تهران، میدان انقلاب، ابتدای خ وحید نظری، بن بست بختیاری، پلاک ۷،

واحد ۱ تلفن و دورنگار: ۶۶۱۷۶۸۹۱

سایت: www.aghayeketab.ir ایمیل: Info@aghayeketab.com

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می باشد"

فهرست مطالب

۹	پیشگفتار.....
۱۱	فصل ۱ اصول و مبانی تهیه مربا، مارمالاد و کمپوت.....
۱۲	مربا.....
۱۲	انواع مربا.....
۱۲	روش‌های پخت مربا.....
۱۳	فوند و فی تهیه مربا.....
۱۵	قوام آمدن شربت.....
	تهیه خلال پرنقار و نا، نج برای مربا (رمز و راز تلخی گرفتن پوست
۱۶	مرکبات).....
۱۸	مارمالاد.....
۱۸	تاریخچه.....
۱۹	تفاوت مربا و مارمالاد در چیست.....
۲۲	روش تهیه مارمالاد خانگی بسیار آسان و راحت.....
۲۳	کمپوت.....
۲۳	روش‌های اصولی تهیه کمپوت خانگی.....
۲۴	نکات کاربردی در تهیه کمپوت خانگی.....
۲۵	فصل ۲ مربا.....
۲۶	مربا گل محمدی.....
۲۷	مربا گل پالدو.....
۲۸	مربا بهار نارنج.....
۲۹	مربا شفاقل.....
۳۰	مربا کیوی.....



- ۳۱..... مربا انجیر
- ۳۳..... مربا انجیر خشک سه سوتنه
- ۳۴..... مربا آلو زرد
- ۳۵..... مربا آلو سیاه
- ۳۶..... مربا آلو را
- ۳۸..... مربا جاله گردو
- ۳۸..... آماده کردن مواد برای تهیه مربا گردو
- ۳۹..... مربا گرد در
- ۴۰..... مربا زرشک
- ۴۲..... مربا پوست بالنگ
- ۴۳..... مربا پوست گریب فروت
- ۴۴..... مربا خلال پوست پرتقال
- ۴۵..... مربا خلال پوست پرتقال نوعی دیگر
- ۴۶..... طرز تلخی گرفتن و تهیه خلال پوست مرکبات
- ۴۷..... مربا پوست هندوانه
- ۴۸..... مربا پوست هندوانه نوعی دیگر
- ۵۰..... مربا پوست پسته
- ۵۱..... مربا کامکوات
- ۵۱..... مربا کامکوات نوعی دیگر
- ۵۴..... مربا نارنگی کاراملی
- ۵۵..... مربا پرتقال درسته
- ۵۷..... مربا گلابی درسته
- ۵۸..... مربا گلابی
- ۵۹..... مربا به

- ۶۰..... مربا به نوعی دیگر
- ۶۱..... مربا به با عسل
- ۶۲..... مربا هلو و شلیل
- ۶۴..... مربا انبه و آناناس
- ۶۵..... مربا هویج و خیار
- ۶۶..... مربا زنجبیلی
- ۶۷..... مربا زنجبیل سیبی
- ۶۸..... مربا سیب
- ۶۹..... مربا سیب کشمش
- ۷۰..... مربا هلو
- ۷۱..... مربا طالبی
- ۷۲..... مربا آلبالو
- ۷۴..... مربا گیلای
- ۷۵..... مربا آناناس
- ۷۶..... مربا چغندر
- ۷۷..... مربا توت فرنگی
- ۷۹..... نشانه قوام آمدن مربا توت فرنگی
- ۸۰..... مربا توت فرنگی با مایکروفر
- ۸۱..... مربا زرد آلو
- ۸۳..... مربا انار
- ۸۴..... مربا هویج
- ۸۶..... مربا خرما
- ۸۸..... مربا ازگیل
- ۹۰..... مربا تمشک



- ۹۱..... مربا کدو حلوائی
- ۹۱..... مربا کدو حلوائی
- ۹۳..... مربا بادمجان
- ۹۴..... مربا شیر
- ۹۵..... مربا قارچ
- ۹۷..... مربا توت فرنگی مینیاتوری
- ۹۹..... مربا انجور خش بدون پخت
- ۱۰۱..... فصل ۳ مارمالاد
- ۱۰۲..... مارمالاد پرتقال
- ۱۰۳..... مارمالاد کیوی
- ۱۰۵..... مارمالاد شلیل
- ۱۰۶..... مارمالاد ریواس
- ۱۰۷..... مارمالاد گل محمدی
- ۱۰۹..... مارمالاد هویج برای شیرینی مربایی
- ۱۱۱..... مارمالاد سیب و توت فرنگی
- ۱۱۲..... مارمالاد پرتقال و فلفل
- ۱۱۳..... مارمالاد هلو و انبه
- ۱۱۴..... مارمالاد پیاز قرمز
- ۱۱۵..... فصل ۴ کمپوت
- ۱۱۶..... کمپوت سیب
- ۱۱۷..... کمپوت سیب در مایکروفر
- ۱۱۸..... کمپوت آلبالو در مایکروفر
- ۱۱۹..... کمپوت گلابی حرفه ای
- ۱۲۲..... کمپوت یا دسر گلابی با طعم انبه



بفرمایید مربا، مارمالاد و کمپوت

۱۲۳ کمپوت پنج میوه

۱۲۴ منابع مورد استفاده

www.ketab.ir

پیشگفتار

اگر اهل خوردن میوه تازه نیستید، و دستگاه گوارش شما با میوه خام راحت نمی‌باشد بهتر است به خاطر بهره گرفتن از ویژگی‌های غذایی میوه‌ها آن را به شکل مربا، مارمالاد و کمپوت میل کنید. مرباها جزء جدانشدنی سفره صبحانه ما ایرانی‌ها می‌باشند و مطابق با فصول مختلف و میوه‌هایی که وجود دارد خانم‌های کدبانو همیشه بهترین‌ها را تهیه می‌کنند.

مربا یکی از هفتاتی است که خیلی خوب می‌تواند هنر و سلیقه بانوی ایرانی را نشان دهد. مربا مواد تشکیل‌دهنده محدودی دارد اما آماده کردن آن توجه زیادی را به‌رسم زد تا دارای مربای خوش‌طعم، خوش‌رنگ و شفاف باشد و ماندگاری طولانی نیز داشته باشد. در کتاب حاضر با رمز و رازهای تهیه این فراورده‌های خوشمزه و اصل بهداشتی تهیه آنها آشنا شده و طرز تهیه انواع مربا، مارمالاد و کمپوت‌های شگفت‌انگیز و متفاوت را به سادگی فرا می‌گیرید.

از خوانندگان ارجمند این کتاب تقاضا داریم در صورت مشاهده هرگونه اشتباه یا نارسایی، چاپی و غیرچاپی مولف را مطلع سازید تا در چاپ بعدی به تصحیح و تکمیل آن اقدام گردد.

مهرم مقصودی^۱