

کتابهای کوچک آشپزی

نان، پای و رولت

نویسنده: راحله دلاوری



سرشناسه: دلاوری، راحله السادات، ۱۳۶۸ -
 عنوان و نام پدیدآور: نان، پای و رولت / نویسنده راحله دلاوری.
 مشخصات نشر: قم: انتشارات آوای ترنم، ۱۳۹۵.
 مشخصات ظاهری: ۶۴ ص.
 فروست: کتاب‌های کوچک آشپزی.
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۲۲۸-۱۲-۷
 وضعیت فهرست نویسی: فیپا
 موضوع: شیرینی‌پزی
 موضوع: رولت‌ها (آشپزی)
 موضوع: تارت
 رده‌بندی کنگره: TX ۷۹۱/۸۵ ن ۲ ۱۳۹۰
 رده‌بندی دی‌سی: ۸۵۳/۶۲
 شماره کتابخانه ملی: ۲۴۰۱۷۶۹



شماره تماس: ۰۹۱۹۱۱۱۱ - ۰۹۳۶۲۰۳۴۷۰۷

نام کتاب	نان، پای و رولت
نویسنده	راحله دلاوری
نوبت چاپ	اول ۱۳۹۵
چاپ	الهادی
تیراژ	۱۰۰ نسخه
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۸۲۲۸-۱۲-۷

تمامی حقوق این اثر برای ناشر محفوظ می‌باشد
 قیمت : ۵۰۰۰ تومان

فهرست

۷.....	نکات سودمند.....
۸.....	پای لیموترش.....
۱۲.....	پای لیموترش.....
۱۳.....	بام، توت فرنگی.....
۱۴.....	خوک شانس.....
۱۶.....	درخت نونا، ادویه‌ای.....
۱۸.....	دندلی کهنه.....
۲۰.....	رام خوک.....
۲۱.....	رولت بسمی.....
۲۳.....	رولت بوبس.....
۲۵.....	رولت خامه.....
۲۷.....	رولت خامه با تمشک.....
۲۹.....	برشتوک با آرد نخودچی.....
۳۰.....	نان بابانوئل.....
۳۲.....	نان بادامی ادویه‌ای.....
۳۳.....	نان پنیری نرم.....
۳۵.....	نان پارسی.....
۳۶.....	نان جوانه گندم.....
۳۷.....	نان حلقه‌ای.....
۳۸.....	نانک سبوس دار.....
۳۹.....	نان خشخاشی.....
۴۱.....	نان بادامی.....
۴۲.....	نان سوخاری ماکرونی.....
۴۴.....	نان شیرینی عید پاک.....

- ۴۶..... نان شیرینی پر تقالی از خمیر پولندر
- ۴۸..... نان قیفی طره شیلر
- ۵۰..... نان شیرینی های کوچک کلاسیک
- ۵۲..... نان صبحانه گراهام
- ۵۱..... نان مسیح
- ۵۵..... نان عید پاک و تاج عید پاک
- ۵۷..... نان میوه ای بروکسل
- ۵۹..... نان های انگشتی
- ۶۰..... نان گردو و موز
- ۶۱..... نان با اعم سیر
- ۶۲..... نان کشمش پتالیایی
- ۶۳..... نان فوکلیای ایتالیایی
- ۶۴..... نان ایتالیایی

نکات سودمند و اصطلاحات ناآشنا برای طبخ کیک، شیرینی، کرم و...

مراوردن:

این اصطلاح در مورد خمیرها به کار برده می‌شود. خمیرهایی که دارای مایه خمیر است بعد از دو سه ساعت بالا می‌آیند و پف می‌کنند و نتیجه آن پوکی نان می‌شود. خمیرهایی که شیرینی نیز ورآمدن خمیر باعث راحت باز شدن و ترد شدن شیرینی می‌شود.

فرم گرفتن خامه:

فرم گرفتن خامه حالتی است در اندازه‌دن برای مالیدن لای کیک‌ها و شیرین‌ها و تزئین کرم‌ها و ژله‌ها آماده می‌کنیم. اما نکته اینست که خامه چه موقع فرم گرفته است، خامه را باید آنقدر زد که وقتی با حالتی خطوطی روی آن ترسیم می‌کنیم آن خطوط محو نشود، ولی خامه را بیش از حد نرم گیریم تا زدن زیاد در آن صورت تبدیل به کره می‌شود و البته باید توجه داشت اگر خامه بیش از حد زیاد تبدیل به کره شود فاسد نشده است و می‌توان به عنوان کره شیرینی از آن استفاده نمود.

سفت و سفید شدن زرده تخم مرغ:

این اصطلاح در مورد زرده تخم مرغ که به مصرف تهیه کیک‌ها و کرم‌ها و سایر غذاها و شیرینی‌ها می‌رسد به کار می‌رود. با زدن بوسیله قاشق یا تخم مرغ زن، سفت می‌شود و آن حدی است که زرده باید کاملاً سفید و سفت شود و وقتی با قاشق از آن برمی‌داریم کش پیدا کند یعنی یک سر آن در کاسه و یک سر آن در قاشق بماند.

سفت شدن سفیده تخم مرغ:

سفت شدن سفیده حالتی است که سفیده را برای طبخ انواع کیکها و بعضی از کرمها و غذاها با زدن بوسیله قاشق یا تخم مرغ زنی آماده می کنند و حد نهایی آن هنگامی است که وقتی کاسه یا قاشقی را که سفیده سفت شد کج کنیم سفیده از کاسه یا قاشق بیرون نریزد.

حالت سردمند - لغات و اصطلاحات نا آشنا

بنا بر این جمله هرهایی است که قدمت طولانی دارد و همچنین از ملل مختلف برگرفته شده لذا بر این اساس در آن لغات و اصطلاحات قدیمی و نامتعارف بسیاری وجود دارد بر روی اینکه شما سردرگم نشوید در زیر سعی به توصیف آنها نموده ایم:

طبخ بن ماری: این طبخ طبخ تهیه غذاها و کرمهایی است که می خواهیم مستقیماً روی آتش قرار نگیرند. البته به آن لطیف تر شدن غذا و کرمی است که تهیه می کنیم. عمل آن به این طریق است که ظرف محتوی غذا را در ظرف آبی قرار می دهیم و ظرف آب را روی آتش می گذاریم مقدار آب باید در حدی باشد که موقع جوش آمدن داخل ظرف غذا نشود، معمولاً غذاهای سرد شده یا مانده را که بخواهیم دوباره گرم کنیم و آب در آن داخل نکنیم به این طریق بن ماری گرم می کنیم.

نکات سودمند برای پختن شیرینی

برای اینکه شیرینی بدبو و بدطعم نشود، ظرفهای مربوطه به آب خیلی تمیز بشوئید. برای اینکه شیرینی ها نسوزند ساعت را همراه با خود به آشپزخانه ببرید. قالب های مخصوص شیرینی پزی را همیشه آماده داشته باشید.

مواظب درجه فر و مراقب شیرینی‌ها باشید تا از سوختن آن جلوگیری کنید.
فر گرم و حاضر باشد.
آنچه مورد نیاز است روی میز حاضر باشد.
تمام لوازم شیرینی‌پزی از قییل کارد و چنگال قالب و غیره در دسترس باشد.