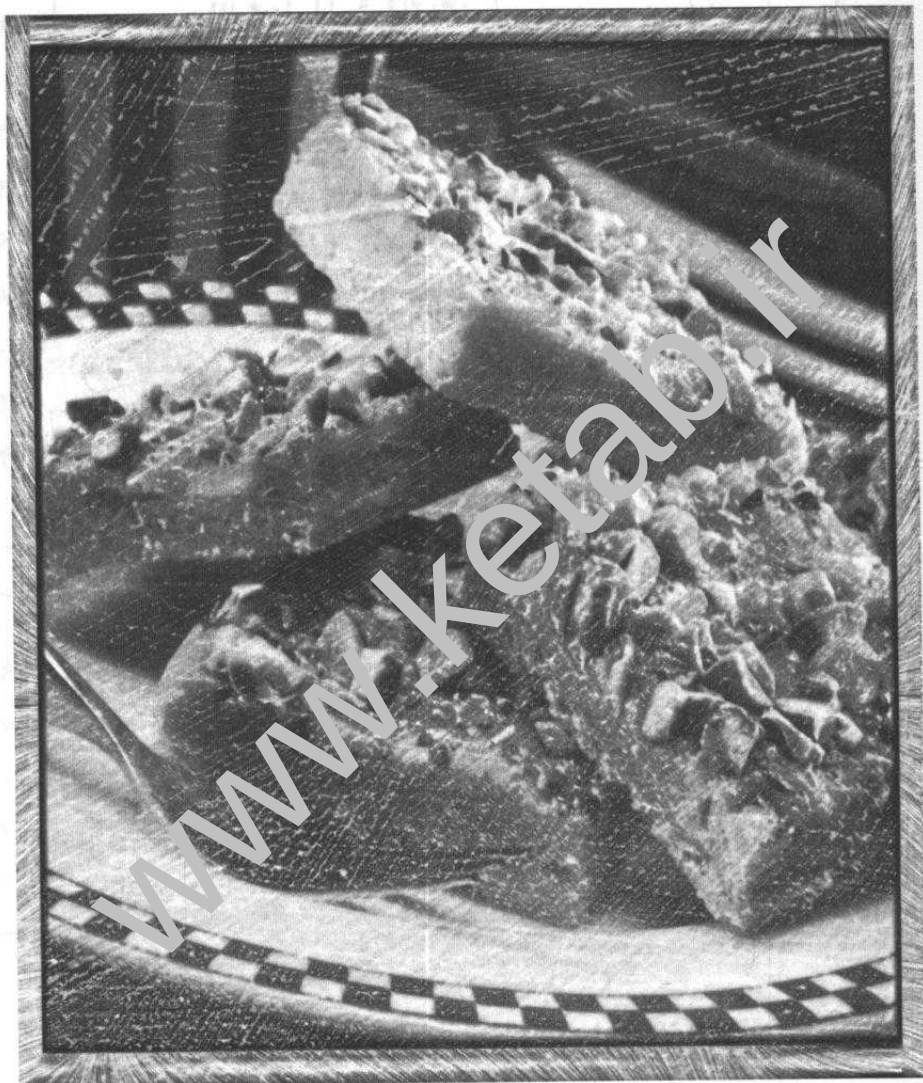


شیرینی‌پزی در خانه



تألیف: افسانه فائقی
ویراستار: کاظم فائقی

فائق، افسانه . ۱۳۴۴ -
شیرینی پزی در خانه / تالیف افسانه فائق؛
ویراستار کاظم فائق. - تبریز: زر قلم . ۱۳۸۲ .
۱۴۴ ص.؛ ۱۱ × ۱۷ س.م.

ISBN 964-6953-15-8:

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا .
۱. شیرینی پزی . الف. عنوان .

۶۴۱/۸۵۳

۲۸۷۹۱/۳
۱۳۸۲

۸۲-۱۲۴۳۸

کتابخانه ملی ایران

تلفن: ۳۵۵۶۷۲۸۲ (۰۴۱) فاکس: ۳۵۵۳۶۹۹ (۰۴۱)



عنوان کتاب: شیرینی پزی در خانه

مؤلف: افسانه فائق

ناشر: آذریان

نوبت چاپ: یازدهم (اول برای ناشر)

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

سال چاپ: ۱۳۹۷

تعداد صفحه: ۱۴۴

قطع: وزیری

محل نشر: تبریز

چاپ: امیر

صحافی: نوبل

طراح جلد: لیتوگرافی واژه

قیمت: ۱۲۰۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۶۶۵-۲۱-۳

سایت جدید

تلفگرام: ۹۳۸۶۹۱۵۷۴۵

۰۹۱۴۴۱۷۷۵۰۵

Email : Gh0029@yahoo.com

www.Zargalamshop.com

حق چاپ و انتشار دائم محفوظ است

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
مقدمه	۵
قبل از شروع بخوانید.....	۷

یک‌های کوچک و زیبا.....	۳۸
یک فندق و کشمش.....	۴۰
یک فندقی.....	۴۲
خوشمزه‌ترین یک.....	۴۴
یک خوشمزه با تزیین کاکائو.....	۴۶
یک روستایی لذیذ.....	۴۸
خوش طعم و زیبا.....	۵۰
یک یک برای روز مادر.....	۵۲
یک یک نوظهور.....	۵۴

شیرینی

گردو و فندق شیرینی کره‌ای.....	۸
شیرینی‌های شکلات خوشمزه.....	۱۰
یک شیرینی ساده با خامه و شکلات.....	۱۲
شیرینی با پودر بادام.....	۱۴
شیرینی با تزیین بادام.....	۱۶
خوشمزه‌ترین قطاب.....	۱۸
خرده‌های بادام و گردو در شیرینی.....	۲۰
بیسکویت ساده و گردویی.....	۲۲
نان روغنی برای چایی.....	۲۴
شیرینی لیموترش با کرم مخصوص.....	۲۶
شیرینی روستایی.....	۲۸
هم غذا هم شیرینی.....	۳۰
شیرینی قالبی و شربت ریواس.....	۳۲
قطاب با مارمالاد زرد آلو.....	۳۴

پودینگ و ژله

پودینگ آلو سیاه.....	۵۶
پودینگ شکلات و بادام.....	۵۸
لرزه‌ای زرد آلو.....	۶۰
تارت توت فرنگی و تمشک.....	۶۲
لواشک و موز.....	۶۴

تارت و لواشک

تارت بادام و کمپوت سیب.....	۶۶
یک شیرینی زیبا و خوشمزه.....	۶۸
نانک خوشمزه.....	۷۰
تارتک نارگیلی.....	۷۲

کیک

ساده‌ترین کیک.....	۳۶
--------------------	----

۱۱۰ مارمالاد توت فرنگی

۱۱۲ مارمالاد کدو حلوائی

۱۱۴ مارمالاد هلو

کمپوت

۱۱۶ کمپوت گلابی

۱۱۸ کمپوت گیلان

۱۲۰ کمپوت مخلوط سیب و هلو

۱۲۲ کمپوت گلابی و کرم خوشمزه

۱۲۴ کمپوت آلبالو

۱۲۶ کمپوت چند میوه

شربت

۱۲۸ شربت آتغال

۱۳۰ شربت دانه

۱۳۲ شربت فوی آتغال

۱۳۴ شربت توت فرنگی

۱۳۶ شربت تمشک

۱۳۸ شربت و ژله و رب انار

۱۴۰ آبلیمو و شربت آبلیمو

۱۴۲ آب هویج و نوشابه گازدار

۱۴۴ شربت ریواس

۷۴ تارتک های خوشمزه

دسر

۷۶ دسر لیمو

۷۸ دسر خوشمزه و مقوی

۸۰ دسر مخصوص با سیب

۸۲ میوه های آرمز در کرم مخصوص

۸۴ دسر موز و پرتقال

۸۶ دسر یا غذای شیرین با نان

۸۸ پذیرایی با میوه های تنه به تنه

۹۰ کرم کارامل و پرتقال

۹۱ گلابی و شوکولات در یک دسر زیبا

۹۱ دسر خوشمزه میوه ها

۹۲ سبک و زیبا و خوشایند

مربّا

۹۸ مربای گیلان

۱۰۰ مربای سیب

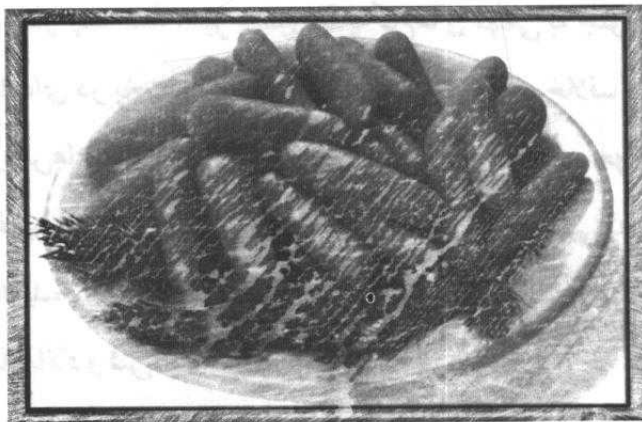
۱۰۲ مربای توت فرنگی

۱۰۴ مربای بالنگ

۱۰۶ مربا و مارمالاد سیب و گیلان

مارمالاد

۱۰۸ مارمالاد چند میوه



بنام خدا

مقدمه

برخی‌ها چنین تصور می‌کنند که شیرینی پزی - برخلاف آشپزی - کار آسانی نیست، و فقط حرفه‌ای‌ها از حد پختن و آماده کردن آن بر می‌آیند. روی این اصل، شیرینی را برای مهمان و خانه‌داران و لا همواره از قنادی‌ها تهیه می‌کنند. بعضی‌ها نیز بر این باورند، که تهیه یک شیرینی خوب، فقط با استفاده از وسایل خاص گرانقیمت و فر مخصوص امکانپذیر است. در صورتی که چنین نیست، و اولاً شیرینی پزی را - مثل آشپزی - می‌توان آموخت و تمرین کرد. موفق شد. ثانیاً با کمک گرفتن از وسایل عادی و پیش پا افتاده نیز ممکن است به همان فرهای معمولی خانگی می‌توان این کار را انجام داد.

زمانی بود، که راز شیرینی پزی فقط به قنادی‌ها و کارگران فنی آنها اختصاص داشت، و آنها هرگز فوت و فن این کار را با کسی در میان نمی‌گذاشتند. اما امروز که ما در قرن بیست و یکم زندگی می‌کنیم، می‌توانیم به سهولت از رموز شیرینی پزی در نقاط مختلف جهان با خبر شویم، و به وسیله کتاب و رادیو و تلویزیون و اینترنت، از اصول شیرینی پزی و ظرایف آن اطلاع حاصل کنیم.

در چند دهه اخیر دانش تغذیه گام‌های مهمی به جلو برداشته، و دیدگاه‌های تازه‌ای در پخت و پز داشته است. و اینک ما - برخلاف گذشته - می‌توانیم از روش‌های جدیدی که در ایران و سایر کشورهای جهان، هنرمندان شیرینی‌آفرین در این زمینه ابداع کرده‌اند، آگاه شویم. در کتابی که شما هم اکنون پیش رو دارید، روش‌های گوناگونی در تهیه شیرینی و کیک و پودینگ و تارت و مربا و مارمالاد و ... ارائه کرده‌ایم، که بیشک مورد توجه شما قرار خواهند گرفت. مخصوصاً آنکه هر کدام از آنها با تصویر گویایی همراه است، که می‌تواند راهنمای شما در تهیه انواع شیرینی‌ها باشد.

انتظار داریم، شما این مجموعه را به عنوان یک کتاب شیرینی‌پزی معمولی ورق نزنید، زیرا نمونه‌های طرح شده در آن ترکیبی است از علم و تجربه و زیبایی‌شناسی متخصصان دانش پخت، که به رباتی بسیار ساده، آخرین روش‌های تجربه شده در تهیه شیرینی‌ها و تنقلات مختلف را در اختیار شما می‌گذارد.

توصیه می‌کنیم، از همین امروز دست به کار شوید و تصمیم بگیرید، با شیرینی‌های خانگی دست پخت خودتان کام خانواده، شیرین کنید. امیدواریم پس از مطالعه و به کار بستن دستورهای ساده آن برای تهیه شیرینی‌ها، دریچه‌ای در برابر دیدگان شما خواننده هوشمند، که خواهان سلامت و شادمانی خود و خانواده‌تان هستید، گشوده شود، و از این روزنه به شیرینی‌ها و کیک‌های زیبایی بنگرید، که با مواد اولیه ساده‌ای آماده می‌شوند، و شما با تهیه آنها می‌توانید، اولاً کمبود جیره غذایی روزانه خود افراد خانواده را جبران کنید، ثانیاً از خوردن آنها لذت ببرید.

موفق باشید