

جنت‌دوست، سمیرا
شیرینی‌های سنتی و مدرن پانید/ تألیف سمیرا جنت‌دوست؛ مترجم زینب آرمند
تهران، سمیرا جنت‌دوست، ۱۳۸۹.
۳۶۸ ص. : مصور (رنگی)؛
مجموعه کتاب‌های آموزشی پانید
۹۷۸-۹۶۴-۰۴-۶۶۴۱-۴
۸۰۰۰۰ ریال :
فهرست‌نویسی بر اساس اطلاعات فیبا (فهرست‌نویسی پیش از انتشار)
فارسی، انگلیسی
ص.ع. به انگلیسی *Samira Janatdoust.Paniz Traditional & modern cookies*
موضوع : شیرینی‌پزی
شناسه افزوده : آرمند، زینب، ۱۳۶۲-، مترجم
رده‌بندی کنگره : ۱۳۸۹ ش ۹ ج ۷۹۱/ TX
رده‌بندی دیویی : ۶۴۱/۸۱۵
شماره کتاب‌شناسی ملی :
۲۲۱۰۲۹۹

معرفی مؤلف

سمیرا جنت دوست

استاد ممتاز و برجسته بین‌المللی (داخلی - خارجی) در

آموزش رشته‌های صنایع غذایی

شروع فعالیت سال ۱۳۶۵

دارنده عناوین:

مربی ممتاز و برگزیده بین‌المللی

فارغ التحصیل ممتاز رشته‌های مختلف صنایع غذایی از

آموزشگاه‌ها و مؤسسات آموزشی معتبر داخلی و بین‌المللی

داور و کارشناس برگزیده مسابقات بین‌المللی مهارت ملی در

رشته صنایع غذایی

مدرس ممتاز برنامه‌های آموزشی صداوسیما و شبکه‌های

تلویزیونی بین‌المللی داخلی و خارجی

بانوی کارآفرین نمونه کشوری با نشان ملی

پژوهشگر و مؤلف بین‌المللی مجموعه‌های آموزشی،

پژوهشی و فرهنگی در زمینه صنایع غذایی

بنیانگذار موسسه بین‌المللی علمی، آموزشی، پژوهشی و

فرهنگی پانیز مهر ایرانیان فعال در زمینه هنرهای آیینی،

سنتی و دستی

من از سرزمین عشق و نور و امید هستم، سرزمین کوه‌های بلند و استوار
سرزمین دشت‌های آرام، سرزمین رودهای خروشان و سرزمین دریا‌های آبی
سرزمینی به قدمت تمامی دنیا!
سرزمینی با مردمانی همیشه عاشق
همیشه خوب، همیشه مهربان
سرزمین شعر و هنر و زیبایی
سرزمین سهراب سپهری
«اهل کاشانم
روزگارم بد نیست
تکه نانی دارم، خرده هوشی، سرسوزن ذوقی
مادری دارم، بهتر از برگ درخت
دوستانی بهتر از آب روان»

و من می‌گویم
اهل تبریز استوار، اهل مشهد مقدس، اهل شیراز زیبا، اهل اصفهان باشکوه، اهل ...
اهل ایرانم، اهل ایرانم، اهل خاک این سرزمین پاک و مقدس

سیرانست دوست
همیشه از یاد تو می‌گذرد و دست تو در هر گامم

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.

پیش برای زرنگاری 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 رویاهای
ماندگار فرهیختگی جاودانه و ماندگار بسراییم.

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

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

۳ تعریف و تشکیل ال-جی-اوهای مشارکت‌پذیر 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 نرم افزارهای 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 شیرینی پزی 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 و به عبارتی معلم
برای سایر تمدن‌ها، می‌تواند ارزش و ثمره و جلوه‌ای پر افتخار و با شکوه و دست نیافتنی باشد.
کتاب حاضر، انتشار یکی از مجلدات این دایره‌المعارف عظیم و باشکوه است که به همت و تلاش
علمی، منظم و پژوهش شده مدیران مؤسسه که نتیجه تلاش و آموزش بیش از دو دهه فعالیت
مستمر در این حوزه می‌باشند، آماده شده است.

جلوه‌گاه پویایی این اثر و مجلدات دیگر آن، کتاب دسرهای سنتی و مدرن و مجموعه دو جلدی
آشپزی سنتی که به صورت نفیس و در خور شأن این فرهنگ و تمدن نام‌آوران تهیه، تدوین و انتشار
یافته، پذیرش، استقبال و حمایت فرهنگی و معنوی شما میراث‌داران دگرگونی، رستن و پوییش،
همچنان مورد انتظار ماست تا به عنوان فرزندان این آفتاب همیشه تابان به جاودانه بپیونددیم.
مارا که وامداران ماندگاری این خرد و شعور بی‌پایانیم، در بستر آرام اندیشه‌های زیبایتان پذیرا بوده
و منتظر شکوفایی آتی این مؤسسه باشید.

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



مجموعه کتاب‌های آموزشی پانیز

نام کتاب : شیرینی‌های سنتی و مدرن پانیز

تألیف : سمیرا جنت دوست

مترجم: زینب آرمند

ناشر : مؤلف

نوبت چاپ : اول ۱۳۸۹

شمارگان : ۵۰۰۰ جلد

مدیریت پروژه و ویراستاری : بخش فرهنگی هنری پانیز

ویراستار : مریم ملایی

ویراستار انگلیسی: احمد رضا زاده مافی

عکس، مشاور، هنری صحنه عکس : شهرام جعفری

عکس مراحل : فرهاد میرزاپور

طراحی صحنه عکس، طراح، گرافیک، امور فنی و نظارت چاپ :

مصطفی احمدی

لیتوگرافی و چاپ : هنر چاپ و گرافیک

صحافی : معین

مدیر فروش : مهدی عمران نویدی

۰۹۱۲۸۰۸۸۱۹۷

مرکز بخش

تهران، ونک، خیابان گاندی، تقاطع همت، نیش کوچه هشتم

پلاک ۶۴، آموزشگاه صنایع غذایی پانیز

تلفن : ۱ - ۸۸۲۰۷۵۰۰ (۰۲۱) نمابر : ۸۸۲۰۷۵۰۲ (۰۲۱)

قیمت : ۸۰۰۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۰۴-۶۶۴۱-۴ ISBN:978-964-04-6641-4

توجه: تمامی حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مؤلف (سمیرا جنت دوست) می باشد. تکثیر تمام یا قسمتی از این اثر به صورت حروفچینی یا چاپ مجدد، چاپ افست، پلی کپی و انواع دیگر چاپ و یا استفاده از عکس های این کتاب، اکیدا ممنوع می باشد. «متخلفان تحت پیگرد قانونی قرار خواهند گرفت.»

www.paniz-ir.com

www.ketab.ir

۱۲	فهرست
۲۳	لوازم اصلی مورد نیاز
۳۱	نکات کلی
۵۱	مواد مورد نیاز
۶۵	شیرینی‌های سنتی
۱۸۹	شیرینی‌های مدرن
۳۱۷	اسلایس‌ها

۸۶	مشهدی
۸۹	کشمشی
۹۰	شیرینی بادامی
۹۳	خشک پسته‌ای
۹۴	پسته ای کرکی
۹۷	فندق با مارمالاد
۹۸	بادامی تویی
۱۰۱	هفت لایه گردویی
۱۰۲	ماه زنجبیلی
۱۰۵	سابله
۱۰۶	قندی
۱۰۹	پرتقالی دورنگ
۱۱۰	نازک نارنجی



۱۱۳	کلوچه سنتی
۱۱۴	سیگارت
۱۱۷	قزاییه نارگیلی
۱۲۰	قزاییه گردویی
۱۲۳	قزاییه بادامی
۱۲۴	ستاره‌های طلایی
۱۲۷	توپ‌های بادام هندی
۱۲۸	گری
۱۳۱	مارمالادی تویی
۱۳۲	بیسکویت شکری

۵	بیوگرافی مولف
۸	بیشکفتار
۹	درباره موسسه
۱۲	فهرست
۲۲	سخنی درباره کتاب
۲۴	لوازه اصلی مورد نیاز
۳۲	نکات کلی در پخت شیرینی
۴۰	عکس مراحل شیرینی‌ها
۵۲	مواد مورد نیاز
۶۵	شیرینی‌های سنتی
۶۶	نخودچی
۶۹	برنجی
۶۹	قرص خورشید
۷۰	بهشتی
۷۰	شیرینی سوئدی
۷۳	بهشتی قیفی
۷۴	فسانی
۷۷	پادرازی قزوين
۷۸	پادرازی
۸۱	گردونی
۸۲	گردونی پفکی



۸۲	پزالین گردونی
۸۵	کنجی

۱۳۶	شیرینی سیب
۱۳۹	رولت گردویی
۱۴۰	شیرینی چرخی
۱۴۳	نان پنجره ای
۱۴۴	خشک عسلی سنتی
۱۴۷	غنچه
۱۴۸	کنجدی با شکلات
۱۵۱	ساق عروس
۱۵۲	شیرینی چای
۱۵۵	میکادو
۱۵۶	گل بنفشه
۱۵۹	شیرینی سپه سالاری
۱۶۰	بادامی با روکش شکلات
۱۶۳	بیساق



۱۶۴	قطاب
۱۶۷	پفکی
۱۶۸	خرمای نیمه پخته
۱۶۸	مارمالادی نیمه پخته
۱۷۱	رولت خرما
۱۷۱	رولت مارمالادی
۱۷۲	خرما کادویی
۱۷۵	تارت خرما
۱۷۶	خرمای گل



بیسکویت شکری با دارچین
اسکار
کنجدی تویی
بادامی تویی



۲۲۳	نعلی
۲۲۴	مونث کارلو
۲۲۷	قیفی
۲۲۸	عسلی
۲۳۱	شیرینی با رویه بادام
۲۳۲	بیسکویت نسکافه ای کرم‌دار
۲۳۵	رول‌های قیسی
۲۳۵	رول‌های خرما
۲۳۶	شیرینی با رویه پسته و عسل
۲۳۹	بیسکویت با دستگاه
۲۴۰	سه گوش انجیری
۲۴۳	تارت کورن فلکس
۲۴۴	حلقه ای بادامی
۲۴۷	مغزدار با رویه شکلات و بادام
۲۴۸	بیسکویت کرم‌دار شکلاتی با نوتلا
۲۵۱	خشک پاپاتیا
۲۵۲	نسکافه‌ای قیفی با شکلات
۲۵۲	شکوفه دارچینی
۲۵۵	بیسکویت دورنگ



۲۵۶	بیسکویت شکلاتی توپی
۲۵۹	ستاره‌های لیمویی
۲۵۹	ستاره‌های پرتقالی
۲۶۰	گل‌های رویایی

۱۷۹	شیرینی خرما با بادام
۱۸۰	شیرینی خرما با بادام و پسته
۱۸۰	شیرینی مارمالادی
۱۸۳	شیرینی خرما با گردو
۱۸۴	شیرینی خرما با آجیل
۱۸۹	شیرینی‌های مدرن
۱۹۱	آلمانی
۱۹۲	لوزهای پرتقالی با شکلات
۱۹۵	فلورنتینا
۱۹۶	بادام وزردآلو
۱۹۹	کوکیز کره‌ای مارمالادی



۲۰۰	عسلی با شکر قهوه ای
۲۰۳	پسته خام شکلاتی
۲۰۴	مارمالادی ونیزی
۲۰۷	تارت گردویی
۲۰۸	فرزله ای
۲۰۸	فرزله ای خرمایی
۲۱۱	برسکه
۲۱۲	آنا ناسی
۲۱۵	کوکیز پرتقالی
۲۱۶	شکلاتی با گردو
۲۱۹	فندقی با نسکافه
۲۲۰	مغزدار سوئدی

۳۰۴	شکلاتی کنجدی
۳۰۷	دارچینی با گردو
۳۰۸	بیسکویت کرم دار
۳۱۲	بیسکویت وال نات قهوه
۳۱۷	اسلایس ها
۳۱۹	اسلایس شکلات و بادام
۳۲۲	اسلایس آجیلی
۳۲۵	اسلایس سیب و دارچین
۳۲۶	اسلایس نارگیل کارامل
۳۲۹	اسلایس تخم کدو
۳۳۰	اسلایس قهوه و گردو
۳۳۴	اسلایس گردو
۳۳۷	اسلایس فندق و قهوه



۳۴۱	اسلایس بادام و زردآلو
۳۴۲	اسلایس بادام هندی
۳۴۲	اسلایس گردویی
۳۴۵	اسلایس گردو و دارچین
۳۴۶	اسلایس های رویایی
۳۴۹	اسلایس کارامل با بادام پرک

۲۶۳	شیرینی با بادام هندی
۲۶۴	تارت شکلاتی



۲۶۷	بیسکویت گردویی با شکلات
۲۶۸	شیرینی با کورن فلکس
۲۶۸	توپ های آجیلی
۲۷۱	اسکاتلندی
۲۷۲	هلال شکلاتی
۲۷۵	بیسکویت قهوه با گردو و شکلات
۲۷۶	شکلاتی با نوتلا
۲۷۹	شیرینی موکا
۲۸۰	بیسکویت با مغزی شکلات
۲۸۳	کوکیز طلایی
۲۸۴	بیسکویت قهوه و فندق
۲۸۷	کوکیز پرتقالی (گل رز)
۲۸۸	دانتل
۲۹۱	پیچ های شکلاتی
۲۹۲	ونیزی چرخشی
۲۹۵	تارت گردو و فندق
۲۹۶	بیسکویت های توپی شکری
۲۹۹	سپگارت پنیر و شکلات
۲۹۹	رول های زردآلو و گردو
۳۰۰	قلب های دارچینی با شکلات
۳۰۳	چرخ های بادام و شکلات