

مشاغل خانگی

طرز تهیه مربا

(همراه با تصاویر)

www.ketab.ir



گردآورنده: اسدالله جعفری و الیجردی

سرشناسه
 عنوان و نام پدیدآور
 مشخصات نشر
 مشخصات ظاهری
 شابک
 وضعیت فهرست نویسی
 موضوع
 موضوع
 رده بندی کنگره
 رده بندی دیویی
 شماره کتابشناسی ملی
 وضعیت رکورد
 جعفری والیجردی، اسدالله، ۱۳۶۴-
 مشاغل خانگی: طرز تهیه مربا / اسدالله جعفری والیجردی.
 قم: خادم الرضا (علیه السلام)، ۱۳۹۹.
 ۶۰ ص.
 978-600-206-148-5
 فینا
 مرباها
 Jam
 TX۶۱۲
 ۶۴۱/۸۵۲
 ۷۵۱۱۱۳۲
 فینا

اشتغال خانگی طرز تهیه مربا



گردآورنده: اسدالله جعفری والیجردی

ناشر: انتشارات خادم الرضا (ع)

نوبت چاپ: اول / ۱۳۹۹

چاپ: کوثر - صحافی: برایتی

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۲۰۶-۱۴۸-۵

قیمت:

75000

حق چاپ محفوظ است.

ارتباط با ما:

قلم: خیابان صفایه (پنجراه) انتهای کوچه ۲۸، پلاک ۷۸۴

۱۱۱۹ - ۳۷۱۹۵

صندوق پستی

@khademolrezaa

صفحه اینستاگرام

نمایش تصاویر، معرفی کتابها و مطالب مرتبط با انتشارات

@khademolrezaa

کاتالوگ فروش

اطلاع رسانی آخرین اخبار و تازه های نشر

تلفن ۳۷۷۴۲۱۴۲ - ۳۷۷۴۶۱۹۵ - ۰۲۵

۰۹۱۲ ۷۵۱ ۳۶۸۹ - ۰۹۱۲ ۷۴۶ ۱۲۰۵

فروشگاه مجازی انتشارات Kh-reza.ir

با امکان خرید محصولات و بهره مندی از تخفیف ویژه

۳۰۰۰۱۹۱۹۶۰

سامانه پیامکی

عضویت در باشگاه مخاطبین با ارسال عدد ۱۱۲

عزیزی که از طریق سایت و یا سامانه پیام کوتاه با باشگاه مخاطبین
 انتشارات خادم الرضا (ع) می پیوندند به قید قرعه جوایزی اهدا میگردد.

فهرست مطالب

- ۱..... مقدمه:
- ۲..... نکات تغذیه ای:
- ۳..... ۱- مربا آلونه ورا:
- ۵..... ۲- مربا هویج:
- ۷..... ۳- مربا انار:
- ۸..... ۴- مربا گلابی:
- ۹..... ۵- مربا توت فرنگی:
- ۱۰..... ۶- مربا زردآلو:
- ۱۱..... ۷- مربا انجیر:
- ۱۳..... ۸- مربا بالنگ تازه:
- ۱۴..... ۹- مربا گیلان:
- ۱۶..... ۱۰- مربا آلوسیا:
- ۱۷..... ۱۱- مربا چغندر:
- ۱۸..... ۱۲- مربا کیوی:
- ۱۹..... ۱۳- مربا آناناس:
- ۲۰..... ۱۴- مربا سیب یا کشمش:
- ۲۱..... ۱۵- مربا شقایق:
- ۲۲..... ۱۶- مربا پوست پرتقال:
- ۲۳..... ۱۷- مربا پوست پسته:

- ۱۸- مربا پوست هندوانه: ۲۴
- ۱۹- مربا نارنگی کاراملی: ۲۵
- ۲۰- مربا کامکوات: ۲۶
- ۲۱- مربا آلبالو: ۲۷
- ۲۲- مربا به: ۲۹
- ۲۳- مربا بهار نارنج: ۳۰
- ۲۴- مربا طالبی: ۳۱
- ۲۵- مربا کدو حلوایی: ۳۲
- ۲۶- مربا پرتقال: ۳۴
- ۲۷- مربا زنجبیل و سیب: ۳۶
- ۲۸- مربا پوست گریپ فروت: ۳۷
- ۲۹- مربا هلو: ۳۸
- ۳۰- مربا گل محمدی: ۳۹
- ۳۱- مربای بادمجان: ۴۰
- ۳۲- مربا سیب: ۴۱
- ۳۳- مربا گردو: ۴۲
- ۳۴- مربا زنجبیلی: ۴۳
- ۳۵- مربا هویج و خیار: ۴۴
- ۳۶- مربا زرشک: ۴۵
- ۳۷- مربا به با عسل: ۴۶
- ۳۸- مربا تمشک: ۴۷

مقدمه:

مربا یکی از چاشنی های محبوب ایرانی در کنار صبحانه و وعده های غذایی می باشد. مربا از پختن انواع میوها با شکر بدست می آید. این محصول معمولاً در ظرف دربسته نگهداری می شود و برای مدت زمان طولانی سالم باقی می ماند. از پکتین طبیعی یا مصنوعی و عسل هم می توان به عنوان افزودنی استفاده کرد.

www.ketab.ir