

# دسر سنتی

نویسنده:

فاطمه طارسی

مریم جمال نوائی

www.ketab.ir

سرشناسه: طارمی، فاطمه، ۱۳۵۸ -

عنوان و نام پدیدآور: دسر سنتی / نویسنده فاطمه طارمی، مریم جمال‌نوایی.

مشخصات نشر: قم: افروغ، ۱۴۰۳.

مشخصات ظاهری: ۶۸ ص.: مصور (رنگی): ۱۴/۵×۲۱/۵ س.م.

شابک: ۱۴۹۰۰۰۰ ریال : 978-622-8048-22-2

وضعیت فهرست نویسی: فیا

موضوع: دسرها -- ایران

Desserts -- Iran

شناسه افزوده: جمال‌نوایی، مریم، ۱۳۵۵ -

رده بندی کنگره: TX۷۷۳

رده بندی دیویی: ۶۴۱/۸۶

شماره کتابشناسی ملی: ۹۷۱۱۷۶۶



عنوان: ..... دسر سنتی

تألیف: ..... فاطمه طارمی

ناشر: ..... افروغ

شابک: ..... ۹۷۸۶۲۲۸۰۴۸۲۲۱

نویت چاپ: ..... اول

شمارگان: ..... ۱۰۰ جلد

قیمت: ..... ۱۴۹۰۰۰۰ ریال

انتشارات افروغ: قم- میدان امام- خیابان کارگر- شهرک فاطمیه- بعثت ۲۲ پ ۲۰۳ تلفن:

۰۹۱۲۷۵۳۴۶۸۳-۰۹۳۳۳۰۳۸۶۹۰

## مقدمه:

در زبان فرانسه دسر (dessert) به خوراکی یا غذاهایی گفته می‌شود که بعد از اتمام یک وعده‌ی غذایی کامل مورد استفاده قرار می‌گیرد. در زبان فارسی به سیراپس خوراک» یا «پی خوراک» گفته می‌شود. ایران نیز مثل سایر کشورها لیست متنوعی از خوراکی‌های خوشمزه و مختلف دارد که به آن‌ها لفظ دسر اطلاق می‌شود.

دسرهای ایرانی جزو خوشمزه‌ترین انواع دسر در دنیا می‌باشد که از دیرباز پای ثابت سفره‌های ایرانی بوده است، البته گاهی از آن‌ها به عنوان یک میان وعده نیز استفاده می‌کنند. هرچند امروزه دسر سفره‌ی ایرانی‌ها از دسرهای فرهنگی نیز استفاده می‌شود، ولی در اصل انواع دسر ایرانی شامل (حلوا، شیرینی، مربا و دسرهای سرد) می‌شود.

اکنون در این کتاب بر اساس استاندارد آموزش‌های سازمان فنی و حرفه‌ای مجموعه‌ی از دستور پخت‌های غذا و دسرهای سنتی ایران گردآوری شده تا هنرآموز و هنرجو بتوانند از آن‌ها استفاده کنند. با آرزوی موفقیت برای همه‌ی هنر جویان عزیز.

## فهرست:

|    |                         |
|----|-------------------------|
| ۵  | مقدمه                   |
| ۸  | فصل اول حلوا            |
| ۹  | اصول اولیه تهیه حلوا    |
| ۱۱ | حلواى مرمرى             |
| ۱۴ | حلواى دونه گى           |
| ۱۶ | حلواى زنجبیلی           |
| ۲۰ | حلواى ایرمیک            |
| ۲۲ | حلواى شکلاتی            |
| ۲۴ | حلواى هویج              |
| ۲۶ | حلواى شیر               |
| ۲۹ | حلواى دارک فندقى        |
| ۳۲ | انواع آرد و کاربرد آنها |
| ۳۴ | فصل دوم مارمالاد        |
| ۳۵ | مارمالاد سیب            |
| ۳۷ | مارمالاد توت فرنگی      |
| ۳۹ | مارمالاد پرتقال         |
| ۴۱ | مارمالاد کیوی           |

|    |                                      |
|----|--------------------------------------|
| ۴۳ | فصل سوم مربا.....                    |
| ۴۴ | مربای پسته.....                      |
| ۴۶ | مربای هندوانه.....                   |
| ۴۸ | مربای کدو.....                       |
| ۵۰ | مربای گل محمدی.....                  |
| ۵۳ | راه‌های جلوگیری از کپک زدن مربا..... |
| ۵۵ | فصل چهارم دسرهای خانگی.....          |
| ۵۶ | کاجی.....                            |
| ۵۸ | رنگینک خرما.....                     |
| ۶۱ | شله زرد.....                         |
| ۶۵ | شیر برنج.....                        |
| ۶۷ | گز آردی.....                         |
| ۷۰ | انواع روغن خوراکی.....               |