



کتاب جامع باقلوا

آموزش گام به گام پخت و تزئین

بیش از ۸۰ نوع باقلوای سنتی و مدرن ایرانی و سایر ملل

مؤلف: منصوره تقدسی

فهرست

۳۷	باقلوا انجیر	۸	خمیر یوفکا (مخصوص باقلوا)
۳۸	باقلوا پرنسس (باقلوا ترکیه)	۸	خمیر فیلو
۳۹	باقلوا حلزونی	۱۰	باقلوا سه رنگ
۴۰	خمیر باقلوا لبنانی	۱۱	باقلوا لانه بلبل (باقلوا گردو)
۴۱	باقلوا کنجدی - باقلوا مغز آفتاب گردان	۱۲	باقلوا یزدی
۴۲	باقلوا شاعبیات (Shaabiyat - باقلوای حلب)	۱۴	باقلوا پاکستانی
۴۳	باقلوا بادام هندی	۱۵	شکر پاره (باقلوا فندقی)
۴۴	باقلوا سه رنگ قزوین	۱۶	سارق بورما
۴۵	رولت باقلوای رشته ای	۱۷	باقلوا شیر عسلی
۴۶	باقلوا لیمو و پرتقال	۱۸	باقلوا مخصوص کاشان - باقلوا سنتی کاشان
۴۷	باقلوا سیب و بادام	۱۹	باقلوا سرشیر و پنیر
۴۸	کلاه باقلوایی	۲۰	باقلوا گل اناری
۴۹	باقلوا کرمانی سه رنگ	۲۱	باقلوا شکلات و پسته
۵۰	باقلوا پیتزایی	۲۲	باقلوا زنود ست (باقلوا لبنانی)
۵۱	باقلوا عراقی	۲۳	باقلوا روسی
۵۲	نموره (nammoura - از کشور سوریه)	۲۴	خمیر باقلوا ترکیه ای (باقلوا استانبولی)
۵۳	باقلوا پیچ (گل باقلوا)	۲۶	باقلوا ازل (سارای سرمسی)
		۲۷	باقلوا ارمنی
		۲۸	باقلوا مصری
		۲۹	باقلوا کادایف (باقلوا رشته ای)
		۳۰	اصابع (باقلوا لوله ای لبنانی)
		۳۱	باقلوا لانه بلبل (تاج الملک)
		۳۲	باقلوا به
		۳۳	باقلوا با خمیر هزارلا
		۳۴	گل باقلوا
		۳۵	باقلوا انگشتی
		۳۶	باقلوا خرما





- ۸۴ بکاج
 ۸۵ باقلوا هفت مغز
 ۸۶ باقلوای شیر و عسل
 ۸۷ باقلوا رشته ختائی تبریز
 ۸۸ رولت باقلوا با دانه خرفه (باقلوا ترکیه ای)
 ۸۹ عش البلبل (باقلوای لبنانی - Bulbul nest)
 ۹۰ باقلوا پسته و گردو دو رنگ
 ۹۱ باقلوا نعلی
 ۹۲ ربوانی کیک باقلوای یونانی
 ۹۳ باقلوای وزیر بارماقی (انگشت وزیر)
 ۹۴ کیک باقلوا
 ۹۵ بورما
 ۹۶ باقلوا بنجاج (باقلوای ترکیه)
 ۹۷ کل و شکور (kol w chkor - باقلوا لبنانی)
 ۹۸ باقلوا توپی لبنانی
 ۹۹ معمول (maamoul - باقلوا خشک لبنانی)

- ۵۴ باقلوا پسته ترکیه ای
 ۵۵ باقلوا ی بادام با گل یاس
 ۵۶ باقلوا دوروم
 ۵۷ باقلوا نارگیلی هندی
 ۵۸ باقلوا فوری
 ۵۹ باقلوا شویبت (باقلوا ترکیه)
 ۶۰ باقلوا تزئینی
 ۶۱ باقلوا گل مینا
 ۶۲ باقلوا بقچه بر گردان
 ۶۴ باقلوا نیم ماه
 ۶۵ باقلوا قلب - باقلوای پروانه ای
 ۶۶ باقلوا گل رز قزوین
 ۶۸ باقلوا رزت
 ۷۰ کیک باقلوا مخصوص
 ۷۱ باقلوا پلیسه
 ۷۲ سینی باقلوا یونانی
 ۷۳ باقلوا پسته
 ۷۴ باقلوا فندق و کاکائو
 ۷۵ بلوریه (ballourieh)
 ۷۶ باقلوای مجلسی با شربت عسلی
 ۷۷ باقلوا مجلسی سه گوش
 ۷۸ باقلوا مجلسی انگشتی
 ۷۹ باقلوا قیفی سبد گل
 ۸۰ باقلوا عربی
 ۸۱ باقلوا پیچک
 ۸۲ باقلوا مینیاتوری

کتاب باقلوا :

باقلوا یکی از شیرینی های سنتی و محبوب ما ایرانیان است که در مناسبتهای گوناگون از جمله عید نوروز، شب یلدا، مراسم عروسی، اعیاد مذهبی و مناسبتهای دیگر مورد استفاده قرار می گیرد.

باقلوا در ایران به تبعیت از آداب و رسوم مناطق مختلف، از تنوع مواد مانند مغز بادام، پسته، نارگیل، گردو و ... اشکال خاص مانند لوزی، مربع، گل رز، لوله ای و ... و حتی تنوع پخت برخوردار می باشد.

مواد اولیه باقلوا عمدتاً شامل آرد، تخم مرغ، گلاب، شکر، پودر قند، شیر یا ماست، روغن و ... می باشد. باقلوا در برخی از کشورها مانند ترکیه، کشورهای آسیای میانه، کشورهای عربی، یونان، روسیه و ... نیز تهیه می شود و مطابق ذائقه مردم آنجا با طعم و طبخ گوناگون آماده می شود. خمیر باقلوا در کشورهای اروپائی به نام فیلو و در ترکیه یوفکا گفته می شود. در زبان یونانی فیلو به معنی ورق یا برگ است که خمیری بسیار نازک و به ضخامت ورق کاغذ می باشد و تهیه آن نسبتاً مشکل است که با تمرین و تکرار پخت آن، تبحر کافی را پیدا خواهید کرد. برای تهیه خمیر فیلو یا یوفکا می توانید از روشها و دستورالعملهای گوناگون استفاده نمایید گرچه می توانید بجای تهیه خمیر باقلوا، از خمیر یوفکای آماده که در بازار موجود است نیز استفاده نمایید. این خمیر از کشور ترکیه وارد می شود و در دو نوع: مخصوص غذا و مخصوص باقلوا وجود دارد. که نوع مخصوص باقلوا نازک تر از نوع غذایی آن میباشد. نگهداری این خمیر در فریزر بوده و بهتر است برای یخ زدائی آن، یک روز قبل از مصرف از فریزر خارج و داخل یخچال گذاشته شود و بعد مورد استفاده قرار گیرد. برای جلوگیری از خشک شدن خمیر بهتر است آن را در کیسه نایلون نگهداری کنید. در این مجموعه سعی شده علاوه بر باقلوهای سنتی ایران و کشورهای دیگر، نمونه های جدید و متنوع از باقلوا با سبکهای جدید و همچنین شیرینیهای شربتی نیز آموزش داده شود.



وسایل اندازه گیری

۱- یک پیمانه معادل ۲۵۰ میلی لیتر

۲- یک دوم پیمانه معادل ۱۲۵ میلی لیتر

۳- یک سوم پیمانه معادل ۸۰ میلی لیتر

۴- یک چهارم پیمانه معادل ۶۰ میلی لیتر

۱- یک قاشق سوپخوری معادل ۱۵ میلی لیتر

۲- یک قاشق چایخوری معادل ۵ میلی لیتر

۳- یک دوم قاشق چایخوری معادل ۲/۵ میلی لیتر

۴- یک چهارم قاشق چایخوری معادل ۱/۲۵ میلی لیتر

از این مؤلف منتشر شده است



برای شرکت در کلاسهای آموزشی مؤلف، می توانید با تلفن های زیر تماس حاصل نمایید.

۷۴۳۴۹۳۹ - ۷۴۰۲۲۲۵ - ۷۴۶۹۱۰۷

نمابر: ۷۹۸۴۱۹۰

آدرس سایت: www.ranginsofre.ir

آدرس مجتمع آموزشی رنگین سفره: تهران، تهران نو، سی متری نیروی هوایی، خیابان هشتم، بین فرعی ۷/۴۰ و ۷/۴۱، پلاک ۱۴۲