



عکاسان
مونا آقايان
جعفر يگلر

عنوان و نام پديدآور: خوراک / حميدرضا رنجبر.
مشخصات نشر: قم: سميدونين، ۱۴۰۲.
مشخصات ظاهري: ۲۸ ص. مصور (رنگي).
شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۶۱۱۷-۰۵-۰
فروست: پخت و پز.
وضعيت فهرستبنوسي: فبيا.
پادداشت: کتاب حاضر توسط ناشران مختلف در سال هاي متفاوت منتشر شده است.
موضوع خوراک ها (اشپزي) (Cassensl cookery).
اشپزي ايراني
Cooking, Iranian
رده بندي کنگره: ۶۹۳ TX
رده بندي ديويي: ۶۴۱/۸۲۱
شماره کتبخناسي ملي: ۹۵۷۲۷۲۷
اطلاعات رکورد کتبخناسي فبيا.

مديتر هاري
مديتر دالاني
مشاور
کانون تبليغ ياشان
طرح نوکر، جلد و صفحه آرا
مديتويه عايلر

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۶۱۱۷-۰۵-۰

www.ketab.ir

لقاش چهده
مخمر پوررخدا
رنگ آميز چهده
حديث رفوسي



نام کتاب
لاشر
نويسنده
چاپ
شمارگان
چاپخانه
خوراک
سميدونين
حميدرضا رنجبر
۱۴۰۲ / اول
۵۰۰
قدسيان

قيمت: ۵۵۰۰۰ تومان

با ما همراه باشيد



3000570047

www.pokhtvapaz.com



مركز پخش

قم بلوار شهيد كرمي، خيابان ليمان خنكپ بين كوچه ۲ و ۴
تلفن: ۰۲۵-۳۲۹۳۵۶۶ / همراه: ۰۹۱۳۱۵۱۶۳۸

سخن ناشر

به نام خدا

تقدیم به ایرانیان ارجمند که حرمت خانواده را پاس می‌دارند.

این موسسه مفتخر است پس از پژوهش‌های فراوان یکی از با تجربه‌ترین اساتید آشپزی را برگزیده و سال‌ها تجربه ایشان را به رشته تحریر در آورده.

این کنجینه که پس از ۲ سال زحمت شبانه روزی وی و تیم ۵۴ نفری‌اش آماده گردیده دارای محاسن خاصی است که به اختصار به آن اشاره می‌کنیم.

۱- تمامی دستورهای غذایی ابتدا تهیه و طبخ گردیده و یک به یک مورد آزمایش قرار گرفته و پس از تکمیل شدن تصویربرداری و تالیف گردیده‌اند.

۲- صفحه آرایی و تصاویر منحصر به فرد از جذابیت خاصی برخوردار می‌باشند به گونه‌ای که از چهره سرآشپز، تصاویر کاریکانور گونه‌ای تهیه شده تا هنر آشپزی در کنار طرز جلوه بهتری بیابد.

۳- نمایه های بکار رفته در صفحات با توجه به مواد اولیه و لوازم مورد استفاده در پخت و پز غذاها طراحی شده است.

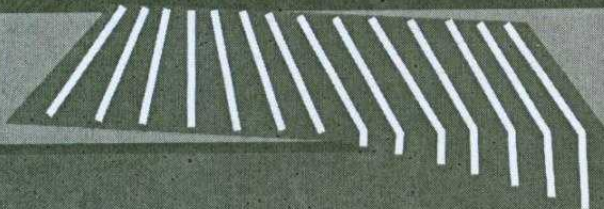
امیدواریم که در آینده بتوانیم در این رشته با موضوعات و تنوع بیشتر تالیفات دیگری را به شما هدیه نماییم.

با ما در تماس باشید.

بهترین هدیه برای خانم خانه کتاب پخت و پز

مسعود دانایی

مدیر روابط عمومی انتشارات سعید نویسنده



سخن مولف

کتاب‌های آشپزی اغلب از جمع‌آوری و گلچین دستورات موجود کتب دیگر، سایت‌های آشپزی و جزوات تهیه و تنظیم می‌شود که اغلب بخاطر هزینه بالای تهیه مواد اولیه و انعکاسی فاقد عکس می‌باشند که البته این موارد باعث عدم ایجاد تصویر ذهنی از غذا و نیز ایجاد ارتباط با غذا خواهد شد.

در صورتی که در تقسیم‌بندی مراحل استاندارد آشپزی در سطح بین‌المللی پس از عبور از مواد اولیه، نوع برش‌ها، خرد کردن مواد، مزه دار نمودن آن‌ها با ادویه‌ها و چاشنی‌ها و نیز انتخاب یک روش پخت دلخواه اعم از سرخ کردن، آب‌پز، تنوری و... به مرحله آخر آشپزی که همانا تزیین و سرو مناسب غذا می‌رسیم. در این مرحله است که سرآشپز یا کدبانو خانه با بهره‌گیری از اشکال هندسی و رنگ‌ها، نم‌ها و توانایی خود را صرف زیبا نمودن غذا می‌نماید و با تزیین است که ارزش مضاعف به غذا داده می‌شود.

این امر مستلزم حس زیبایی‌شناسی و تمرین می‌باشد.

لذا ما در این کتاب با استفاده از سال‌ها تجربه خود و کارشناسان و آشپزهای ناب کشور عزیزمان ایران سعی در انتقال صحیح مراحل حرفه‌ای آشپزی با خواننده کتاب نموده‌ایم. ما با انتخاب نوع غذاها و دسته‌بندی آن‌ها، نوع طراحی و عکس‌هایی که انحصاری بوده و با کمک کارشناسان و همکاران هزمنده خود در آتلیه اختصاصی ماهنامه آشپزخانه ملل تهیه شده، رسیدن به آشپزی حرفه‌ای را برای شما آسان نموده‌ایم.

حمیدرضا رنجبر www.ranjbarchef.com

خوراک



۲۹	خوراک مغز مصری	۶	خوراک
۳۰	بگارا پیگن	۸	خوراک ریکاتونی با سوسیس
۳۲	کوسا ماشی	۱۰	خوراک میگو و بادمجان
۳۴	گازنی پاریخ	۱۲	ورمیشل با جگر
۳۵	میرزا قاسمی	۱۴	خوراک نخود و بادمجان
۳۶	پخمه ترش	۱۵	واویشکا با جگر مرغ
۳۷	هولته فرکاسه	۱۶	لقمه سبزیجات
۳۸	هوکین من	۱۷	خوراک گوشت
۴۰	پاکورا مرغ	۱۸	خوراک قارچ و دانه
۴۲	پای سبزیجات		گوشت و بادمجان با سس
۴۴	کله جوش سیرابی		ترشه بادمجان
۴۶	کاچی قورمه		رول بادمجان و پنیر
۴۷	کله جوش	۲۳	بادمجان کباب
		۲۴	بز قورمه
		۲۶	دبله انگشتی کتم
		۲۸	خوراک آلوچه برقانی