

آشپزباشی

پخت انواع کباب

تحقیق و تألیف:

لاله اسدزاده

صدیقه نجفی



موسسه فرهنگی انتشاراتی افق تاب گیتی

سرشناسه: اسدزاده، لاله، ۱۳۶۶
 عنوان و نام پدیدآور: آشپزباشی - پخت انواع کباب / گردآورنده: لاله اسدزاده، صدیقه نجفی
 مشخصات نشر: تهران: آفتاب گیتی، ۱۳۹۶
 مشخصات ظاهری: ۹۱ ص. مصور
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۸۳۲۶-۲-۰۰
 وضعیت فهرست نویسی: فیبا
 موضوع: کباب (آشپزی)
 موضوع: پخت انواع کباب
 موضوع: Roasting (Cooking)
 رده بندی کنگره: ۱۳۹۶ ۵۲۳۱۵ / TX۶۹۰
 رده بندی دیویی: ۶۴۱/۷۱
 شماره ثبتی ملی: ۴۹۳۷۵۶۲



مؤسسه فرهنگی انتشاراتی آفتاب گیتی

نشر و انتشار همراهِ: ۰۹۱۲۳۳۴۴۲۳۶۲

شناسنامه کتاب

عنوان: آشپزباشی - پخت انواع کباب

تحقیق و تألیف: لاله اسدزاده، صدیقه نجفی

ویرایش: شورای بررسی مؤسسه انتشاراتی آفتاب گیتی

صفحه آرایشی و تنظیم: سید عباس موسوی

ناشر: مؤسسه انتشاراتی آفتاب گیتی

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۶

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ: تاجی

طراح جلد: سید عباس موسوی

قیمت: ۴۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۸۳۲۶-۲-۰۰

کلیه حقوق برای ناشر محفوظ است.

فهرست

۹. نکاتی در خصوص تهیه ی کتاب
۱۷. کتاب کوئیده مخصوص برای ۶ نفر
۱۹. کتاب تنبلی - لزونی
۲۱. کتاب
۲۲. کتاب
۲۳. کتاب چغیر
۲۴. کتاب حسینی
۲۶. کتاب لقمه
۲۷. نم جابس
۲۸. کتاب مرغابی
۳۰. کتاب مرغ نمده
۳۱. کتاب بلدرچین
۳۲. کتاب بلغاری
۳۳. کتاب برزلی

۳۴.....کباب کبک درسته

۳۵.....کباب قرقاول

۳۹.....کباب غلا

۴۰.....کباب حلزونی

۴۱.....کباب دورنگ و بی

۴۳.....کباب جگر

۴۳.....کباب برگ تابه ای

۴۴.....فیله ماهی کبابی

۴۶.....فیله تند سرخ شده

۴۷.....شیشلیک

۴۸.....شنیسل فیله

۵۰.....شش کباب برای ۶ تا ۸ نفر

۵۱.....سبزیجات کباب شده

۵۳.....ران کبابی مرغ با رزماری

۵۴.....جوجه کباب درسته در فر

۵۶.....جوجه کباب تابه ای

۵۹.....جوجه کباب بدون استخوان

۶۰.....جوجه کباب به سبک مراکشی

۶۱.....تازه کباب

۶۲.....پس کباب

۶۴.....بریان

۶۵.....بره

۶۸.....استیک کوردن بلوی

۶۹.....استیک پارمیجانا

۷۱.....کباب کم چربی برای چهار نفر

۷۲.....شیشلیک مخصوص برای سه نفر

۷۳.....شیرماهی کبابی

۷۴.....استروژن کبابی

۷۶.....کباب قارچ ۱

۷۷.....کباب قارچ ۲

۷۸..... کتاب ساتوی مرغ

۷۹..... کتاب آسیایی

۸۰..... کتاب یاکو توری

۸۱..... کتاب مرغ ژاپنی

۸۲..... کتاب گوشت در مایکروفر

۸۳..... کتاب گوشت

۸۴..... کتاب میوه خشک

۸۵..... کتاب ماهی اوزون

۸۶..... کتاب ماهی قزل آلا

۸۷..... جوجه کتاب



در آشپزی خودمان را دست کم نگیریم، تحقیقات نشان می دهد، ایرانیان نخستین مردمی بودند که به طبخ غذا پرداختند. آش، سوپ و میرزا قاسمی با چهار هزار سال قدمت نشان از تمدن ایرانیان دارد. جالب است بدانید بیش از دو هزار و ۲۰۰ نوع غذای ایرانی سراسر کشور وجود دارد که متأسفانه طبخ هزار و ۴۰۰ نوع آن به کلی فراموش شده است اما همین تعدادی هم که مانده خود گنجینه تنوع غذایی مهمی به شمار می رود. از آن جمله «کباب» هستند. نامی که بر روی انواع غذاها گذاشته می شود غذاهایی مانند شیشلیک، کباب برگ و کوبیده، کباب لقمه و یک ذایقه سنجی نشان داده که بعد از ایرانیان، مردم اروپا و آمریکا بیشترین مشتریان کباب های ایرانی اند.