



پیش غذاها

هشتمی دیدی ویلسون

گردان: مهرک ایروانلو

for
dummies
A Wiley Brand

ترجمه و چاپ در ایران، تحت امتیاز
انتشارات وایلی توسط انتشارات آوند دانش

WILEY



آوند دانش

سرشناسه: ویلسون، دد. Wilson, Dede
عنوان و نام پدیدآور: پیش‌غذاها For Dummies / نوشته‌ی دیدی ویلسون؛ برگردان مهرک ایروانلو؛ ویراستار سیما سرشار.

مشخصات نشر: تهران: آوند دانش، ۱۳۹۹.

مشخصات ظاهری: هفده، ۲۳۵ ص: مصور، جدول.

شابک: ۹۷۸-۶۶۱-۶۶۶۱-۹۶-۶

وضعیت فهرست‌نویسی: فیبا

یادداشت: عنوان اصلی: Appetizers For Dummies, c2002.

موضوع: پیش‌غذاها

موضوع: Appetizers

شناسه‌ی افزوده: ایروانلو، مهرک، ۱۳۳۷ - مترجم

رده‌بندی کنگره: TX۷۴۰

رده‌بندی دیویی: ۶۴۱/۸۱۲

شماره‌ی کتاب‌شناسی ملی: ۶۱۲۲۶۴۴



آوند دانش

پیش‌غذاها

نوشته‌ی دیدی ویلسون

ویراستار: سیما سرشار

طراحی گرافیک: استودیو آوند دانش

تاریخ انتشار: سال ۱۳۹۹ - چاپ اول

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: چاپ پرسیکا

نشانی دفتر نشر و مرکز پخش: ابتدای خیابان پاسداران، خیابان گل نبی، خیابان ناصی نور، بر، طلایی، پلاک ۴

تلفن: ۲۲۸۹۳۹۸۸، نمابر: ۲۲۸۷۱۵۲۲

فروشگاه: ضلع جنوبی پارک قیطریه، خیابان روشنایی، خیابان شهاب، نیش روشن‌دان، پلاک ۲۵، ۲۲۳۹۵

صندوق پستی: ۱۹۵۵۵/۶۷۲

قیمت: ۴۵۰۰۰ تومان

کلیه حقوق این کتاب نزد ناشر محفوظ است

محدودیت مسئولیت / سلب مسئولیت از ایجاد ضمانت: هیچ مسئولیت یا ضمانتی متوجه ناشر یا نویسنده در قبال دقت یا کامل بودن متن اثر نیست و صریحاً از تمامی ضمانت‌ها، شامل و نه محدود به، ضمانت مناسب بودن برای هدفی خاص، سلب مسئولیت می‌کنند. به‌واسطه‌ی فروش یا مواد تبلیغاتی هیچ ضمانتی ایجاد نخواهد شد یا تعمیم نخواهد یافت. توصیه‌ها و راهکارهای ارائه‌شده در این اثر ممکن است برای هر موقعیتی مناسب نباشند. این اثر با استناد بر این تفاهم فروخته می‌شود که ناشر درگیر هیچ‌گونه کار حقوقی، حسابداری یا هرگونه خدمات حرفه‌ای دیگر نمی‌شود. چنانچه مشاوره‌ی حرفه‌ای موردنیاز باشد، از خدمات یک فرد حرفه‌ای باید بهره گرفته شود. نه ناشر و نه نویسنده نباید در قبال صدماتی که از این ناحیه حادث می‌گردد مسئول باشند. این مطلب که به سازمانی یا وبسایتی در این اثر ارجاع داده و/یا به‌عنوان منبع احتمالی اطلاعاتی بیشتر معرفی می‌شود نباید به‌مزه‌ی آن باشد که ناشر یا نویسنده اطلاعات یا توصیه‌هایی را که سازمان یا وبسایت ارائه می‌کند صحه می‌گذارد. علاوه بر این، خوانندگان باید از این مطلب آگاه باشند که وبسایت‌های اینترنتی که در این اثر فهرست شده‌اند ممکن است در حداثی که این اثر نوشته شده است تا زمانی که خواننده می‌شود، تغییر کنند یا محو شوند.

دستورهای پخت در یک نگاه

پیش غذاها با پایه‌ی نان

۱۳۴	بیسکویت باترمیلک با چانتی کرنبری و بوقلمون
۱۳۲	پالمیه‌ی پستو و رب گوجه‌فرنگی
۱۳۰	تارت قارچ هوس‌انگیز
۱۲۸	تارتلت پیاز کاراملی با کریم فرش
۱۳۲	تارت پایه
۱۱۰	ساندویچ لقمه‌ای خیار و بولآغ‌اوتی
۱۰۹	ساندویچ لقمه‌ای سالاد تخم‌مرغ
۱۰۸	ساندویچ لقمه‌ای مرغ با ترخون
۱۱۷	کروستینی پایه
۱۱۸	کروستینی درجه‌فرنگی و نان
۱۱۹	کروستینی لوبیاسفید با رب‌مارم
۱۱۳	کویسادیلای پوره‌ی لوبیاجینی و پنیر
۱۱۲	کویسادیلای مونتری جک و پنیر
۱۲۶	بقچه‌ی گوشت بره و پنیر فتا
۱۳۶	مافین ذرت با زامبون دودی و خردل غسل
۱۲۴	مثلث‌های پنیری
۱۱۵	نان باگت با گوجه‌فرنگی خشک‌شده و سس پستو
۱۲۰	نی‌های پنیری تند

پیش غذاهای پنیری

۱۴۵	پنیر بری تنوری با کرنبری خشک و گردو و آب‌پرتقال
۱۶۴	پنیر طعم‌دار بز
۱۶۱	توپک‌های موتزارالای مزه‌دار
۸۴	دیپ بلوچیز

کلاسیک‌ها

۱۴۲	بال مرغ لعاب‌دار
۶۶	تخم‌مرغ شکم‌پر
۶۱	توپک پنیر چدار، آب سیب و بلوچیز
۱۳۸	سیب‌زمینی شکم‌پر با دیپ خامه‌ی ترش و ترب کوهی و پیازچه
۶۹	قارچ شکم‌پر با اسفناج و بلوچیز
۷۴	کوکتل میگو با دو نوع سس

دپ‌ها

۷۸	بهترین دپ پیاز
۸۱	پیکودگالو
۸۶	تاپناد
۸۲	حمص
۸۷	دپ اسفناج
۸۳	دپ بادمجان کبابی
۸۴	دپ بلوچیز
۸۸	دپ داغ میگو
۸۰	دپ هفت لایه
۸۵	وندو پنیر
۶۳	ک ت میگو
۷۹	گواکامل

ماهی و غذای دریایی

۲۰۹	استیک ماهی تن با سس واسابی زنجبیل
۱۴۰	اسکالوپ پیچیده در یکن
۱۸۴	توستادای مینیاتوری میگو و آوه کادو
۸۸	دپ داغ میگو
۱۸۲	سویچه‌ی دریایی مخلوط
۱۶۲	کالاماری سرخ‌شده با سس گوجه‌فرنگی تاپ و ریخان
۷۴	کوکتل میگو با دو نوع سس
۶۳	کیک میگو
۱۸۸	گراولاکس خانگی آسان
۲۰۳	موس سالمون دودی اختصاصی

پیش‌غذاهای رسمی

۲۰۹	استیک ماهی تن با سس واسابی زنجبیل
۲۰۷	ترزین سبزیجات کبابی
۲۰۰	سالاد پرتقال و رازیانه
۱۹۸	سالاد سزار با کروتان سیردار
۱۹۶	سالاد گرم پنیر بز
۱۹۷	سالاد لبوی کبابی با بلوچیز و گردو
۲۰۱	سوپ سرد آووکادو با خامه‌ی گشنیز
۲۰۵	کارپاچیوی گوشت گوساله
۲۰۳	موس سالمون دودی اختصاصی

سالادها

۲۰۰	سالاد پرتقال و رازیانه
۱۹۸	سالاد سزار با کروتان سیردار
۱۹۶	سالاد گرم پنیر بز
۱۹۷	سالاد لبوی کبابی با بلوچیز و گردو

میان وعده‌ها: مغزها، چیپس‌ها، پاپ کورن

۴۳	بادام با طعم خردل دیژون و پنیر پارمزان
۴۹	پاپ کورن با طعم پنیر پارمزان و سیر
۴۸	پاپ کورن معطر
۵۰	خمه کدوی تند
۹۱	چیپس پیگل
۹۷	چیپس تور تیلای آردی سرخ شده
۸۹	چیپس ذرت دودی
۹۶	چیپس ذرت سرخ شده
۹۵	چیپس سبزیجات خشک شده
۹۰	چیپس سیبزمینی انگلی
۹۴	چیپس سیبزمینی شکر
۵۱	چیپس موز سبز
۹۳	فنجان‌های تور تیلای
۴۴	گردو با طعم زنجبیل و پرتقال
۴۵	گردوی تندوتیز

پیش غذاهای هندی و آسیایی

۱۷۶	اسپرینگ رول ویتنامی با دیپ بادام زمینی
۲۰۹	استیک ماهی تن با سس و اسابی زنجبیل
۱۷۳	تمپورای ژاپنی میگو و سبزیجات
۱۷۱	دنده‌ی کبابی به سبک چینی
۱۷۰	ساته‌ی مرغ اندونزیایی
۱۹۰	سمبوسه‌ی سیب زمینی و نخودفرنگی با چاتنی گشنیز

پیش غذاهای فرانسوی

۱۴۵	پنیر بری تنوری با کرنبری خشک و گردو و آب پرتقال
۱۶۴	پنیر طعم دار بز
۲۱۸	جگر چرب تفت داده

پیش غذاهای یونانی

۱۷۸	دلمه‌ی برگ مو
-----	---------------

۱۸۰	دپ سیبزمینی سیردار
۱۲۶	بقچه‌ی گوشت بره و پنیر فتا
۱۲۴	مثلث‌های پنیری

پیش‌غذاهای ایتالیایی

۱۵۳	پیتزای پایه
۱۶۱	توپک‌های موتزارلای مزهدار
۱۴۸	خمیر پیتزا
۲۰۵	کارپاچوی گوشت گوساله
۱۶۲	کالاماری سرخ‌شده با سس گوجه‌فرنگی تازه و ریحان
۱۱۷	کروستینی پایه
۱۱۸	کروستینی گوجه‌فرنگی و ریحان
۱۱۹	کروستینی لوبیاسفید با رزماری

پیش‌غذاهای جنوب غربی، آمریکای لاتین و مکزیکی

۸۱	پیه دگال
۵۰	تخمه‌کده بند
۱۸۴	توستادای می‌آتمن میگر و آووکادو
۹۷	چیپس تورتیلا
۸۹	چیپس ذرت تنوری
۹۶	چیپس ذرت سرخ‌شده
۸۰	دپ هفت‌لایه
۱۸۲	سویچه‌ی دریایی مخلوط
۱۵۴	سوپرناچو
۹۳	فنجان‌های تورتیلا
۱۱۳	کویسادیلای پوره‌ی لوبیاچیتی و جیلی
۱۱۲	کویسادیلای موتتری جک و پیازچه
۷۹	گواکامل

پیش‌غذاهای اسکاندیناویایی

۱۸۶	کوفته‌قلقلی سوئدی
۱۸۸	گراولاکس خانگی آسان

پیش‌غذاهای اسپانیایی

۱۶۶	ایمانادا (کلوجه‌ی گوشت گوساله)
۱۶۸	زیتون‌های مزهدار

یک کتاب فقط درباره‌ی پیش‌غذا؟ البته. لقمه‌های مینیاتوری یا خوراکی‌های اشتهاآوری که پیش از غذای اصلی سرو می‌کنید، بسیار مهم است. یادتان باشد، همان طور که مادرها همیشه می‌گویند، نظر اول خیلی مهم است و پیش‌غذایی که در مقابل مهمانان یا افراد خانواده می‌گذارید، بر حال و هوای جمع تأثیر گذار است.

بسیاری از آشپزها منوی خود را بر اساس غذای اصلی یا حتی دسر طراحی می‌کنند و فکر کردن درباره‌ی پیش‌غذا را به آخرین دقایق موکول کرده یا کلاً از آن صرف‌نظر می‌کنند. اشتباهی بزرگ! پیش‌غذاها را می‌توان سریع و آسان و کم‌هزینه یا بسیار تجملی و پرهزینه تهیه کرد.

فانی نم‌ک، روش شما آسان و سریع است یا تجملی و چشمگیر؛ پیش‌غذا جلوه‌ای چندانی به غذای اصلی می‌بخشد. کتاب *پیش‌غذاها For Dummies*، تصمیم‌گیری درباره‌ی انتخاب پیش‌غذا و زمان و نحوه‌ی تدارک آن را با کمترین زحمت و ریخت‌وپاش، امکان‌پذیر می‌سازد.

درباره‌ی این کتاب

در این کتاب، با ایده‌های کلی درباره‌ی طراحی منوی پیش‌غذا آشنا می‌شوید و از فهرست‌هایی کاربردی، شامل عواد مناسب استفاده می‌کنید. حدود صد دستور تهیه‌ی پیش‌غذا، از آنتی‌پاستو، پیتای پیچیده تا کوکتل میگوی کلاسیک، را مشاهده می‌کنید. می‌توانید کتاب را از ابتدا تا انتها بخوانید و از مطالب آن بهره‌مند شوید یا اینکه دستور تهیه‌ی پیش‌غذای دلخواهتان، مثلاً دیپ پیاز، را پیدا کنید و بپزید.

ترتیب مطالب این کتاب

کتاب *پیش‌غذاها For Dummies* دارای پنج بخش است که در ادامه، به هریک خواهیم پرداخت. هر بخش چند فصل دارد که از ابتدایی‌ترین اطلاعات، مثل موادی که برای پذیرایی‌های بدون آمادگی قبلی باید در انباری داشته باشید، تا طرز تهیه‌ی سالیسی تازه و لذیذ را در بر می‌گیرد. همچنین با منوهای طراحی‌شده برای مناسبت‌های گوناگون، مثل پذیرایی از ده‌ها مهمان، یا سرو پیش‌غذاهای کم‌چرب اما لذت‌بخش آشنا می‌شوید. فصل‌هایی از کتاب را هم به لقمه‌ها و مغزهای طعم‌دار، پیش‌غذاهای