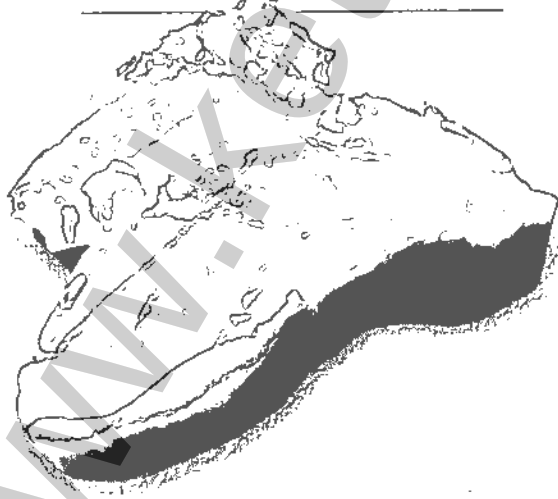


ساناز و سیانیا



ای که با نامت جهان آغاز شد
دفتر ما هم به نامت باز شد
دفتری کز نام تو زیور گرفت
کار آن از چرخ بالا تر گرفت

- ۴..... پیشگفتار
- ۵..... شناخت گوشت
- ۶..... برش‌های گوشت گوسفند
- ۷..... برش‌های گوشت گوساله
- ۸..... برش‌های گوشت گاو
- ۱۰..... طریقه برش دادن فیله
- ۱۰..... طریقه آماده کردن گوشت برای خورش
- ۱۱..... نکات لازم برای تهیه بیفنگ یا استیک
- ۱۱..... نکات لازم برای تهیه ژیکو
- ۱۱..... نکات لازم برای تهیه رتی فیله استیک و ژیکو

مینائی، ساناز، ۱۳۴۱ -

انواع غذاهای گوشتی ساناز و سانیا/مؤلف
اکرم (ساناز) مینائی - تهران: انتشارات
ساناز و سانیا، ۱۳۸۲.

۶۲ص: مصور (رنگی).

۲۲۰۰۰ ریال

ISBN 964-92047-5-x

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا.

عنوان روی جلد: انواع گوشت

۱. آشپزی (گوشت). الف. عنوان. ب. عنوان:
انواع گوشت

۶۴۱/۶۶ TX۷۴۹/پ۹

۸۲-۲۵۱۶م

کتابخانه ملی ایران

نام کتاب: غذاهای گوشتی

مؤلف: اکرم (ساناز) مینائی

ویرایش: نیلوفر افتخاری راد

حروفچین: فرانہ نایی

تیراژ: پنج هزار نسخه

قیمت: ۲۲۰۰۰ ریال

چاپ: ۱۳۸۳-۱۳۸۵

ناشر: انتشارات ساناز و سانیا

مرکز بخش: انتشارات ساناز و سانیا

طراحی، لیتوگرافی و چاپ: خانه چاپ و طرح

تلفن آموزشگاه: ۸۹۰۰۲۸۳

شابک: ۴-۰۶-۷۶۶۳-۹۶۴

ISBN: 964-7663-06-4

۴۷.....	خوراک دل	۳۰.....	استیک نمناع	زیگویی بره همراه با سیبزمینی تنوری و
۴۷.....	پاچه	۳۲.....	استیک فلفل	گوچه فرنگی
۴۸.....	استیک جگر	۳۴.....	استیک یا پوره فلفل دلمه‌ای	ران گوسفند تنوری با سبزیجات معطر
۴۸.....	خوراک مغز	۳۶.....	بیف استروگانف	رتی فیله با شیر و هویج
۵۰.....	جگر با پیاز	۳۸.....	همبرگر با سبزیجات	فیله گوشت بریان
۵۰.....	خوراک دل و جگر و قلوچه	۴۰.....	کلوچه گوشت	کتلت دسته‌دار
۵۲.....	خوراک زبان با سس قارچ	۴۲.....	کتلت گوشت یا پنیر موزارلا و گوچه فرنگی	شنیتسل گوشت با پنیر گودا
۵۲.....	زبان گوساله	۴۳.....	رست بیف گوساله	رولت گوشت (۱)
۵۴.....	فیله پر شده با پنیر گودا	۴۳.....	کرب اصلی	رولت گوشت (۲)
۵۶.....	پیمانه‌ها و قاشق‌های اندازه گیری	۴۴.....	پپواشکی گوشت	رولت گوشت (۳) با خمیر
		۴۶.....	خوراک گوشت با سرکه و زیتون	استیک قارچ



کتابی که در دسترس شما خواننده عزیز و علاقه‌مند قرار گرفته است، حاصل زحمت مداوم اکرم (ساناز) مینائی از سال ۱۳۶۲ تاکنون است که در تهران به تدریس تزئین سبزیجات و میوه‌آرایی، آشپزی، شیرینی‌تر و خشک‌دک‌ور کیک، شکلات و غیره را به طریقه ایرانی و فرنگی مشغول است. نام مؤسسه آموزشی و کتاب‌های مؤلف به نام فرزندانساناز وسانایاست. وی نخستین کسی است که در ایران مجوز رسمی آموزشگاه این هنرها را از سازمان فنی و حرفه‌ای کل کشور و همچنین مجوز تأسیس دانشگاه غیرانتفاعی را از وزارت فرهنگ و آموزش عالی در مورد شناخت و پخت غنا گرفته است. همین طور صاحب امتیاز مجوز نشر از وزارت ارشاد اسلامی است. ساناز مینائی به واسطه

آموزش‌هایی که در تلویزیون‌های ایران، آمریکا، هلند، سوئد، نروژ، دانمارک، کانادا و غیره داشته است، اکثراً با چهره و نحوه آموزش وی آشنا هستند. مؤلف با کسب مقام اول، دیپلم افتخار، لوح تقدیر در ایران، ژاپن و فرانسه حضور همیشه فعال خود را در جامعه به اثبات رسانیده است.

در خاتمه شما خواننده محترم با رعایت کردن نکات لازم مندرج در کتاب می‌توانید بی‌هیچ گونه ایراد و اشکالی تمام غذاها را به نحو احسن بپزید و از خوردن آنها لذت ببرید. برای اطمینان خاطر شما خواننده عزیز باید عرض کنم هر گونه سوالی در مورد پخت شیرینی و آشپزی داشته باشید، آموزشگاه همه روزه آماده جوابگویی به سوال‌های شما عزیزان خواهد بود.

با آرزوی موفقیت