



نام کتاب: صبحانه، مربا و مارمالاد
 گردآورنده و مؤلف: ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی
 ناشر: مؤسسه غیرتجاری فرهنگی هنری پویاسازان ساناز و سانیا
 مدیر پروژه: ساناز شریفی
 مدیر اجرایی: ساناز حیدری
 آتلیه عکاسی و طراحی: مؤسسه غیرتجاری فرهنگی هنری پویاسازان ساناز و سانیا
 تاریخ نشر: ۱۳۹۸
 قیمت: ۴۰,۰۰۰ تومان
 نوبت چاپ: اول
 تراژ: ۱۵۰ جلد

www.sanazsania.shop

مراکز فروش و فروش: سانازسانیا

میراث: مینایی، ساناز، ۱۳۴۱-

عنوان: پدیدآور: صبحانه، مربا و مارمالاد/گردآورنده و مؤلف ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی

مشخصات سری: تهران: ساناز و سانیا، ۱۳۹۸.

مشخصات ظاهری: ۳۱: ۲۹×۲۲ س.م.

فروست: آشنایی با المثل. آشپزی با ساناز مینایی.

شابک: ۹۷۸-۹۰۰۷۶۶۰۶۹-۱

وضعیت فهرست نویسی: مینا

موضوع: صبحانه، Brakia

موضوع: آشپزی ایرانی

موضوع: Cooking, Iranian

شناسه افزوده: شریفی، ساناز، ۱۳۴۲-

شناسه افزوده: شریفی، سانیا، ۱۳۴۶-

رده بندی کنگره: TX۷۲۳

رده بندی دیویی: ۶۴۱/۵۲

شماره کتابشناسی ملی: ۶۰۷۴۸۵۳

همه حقوق کتاب صبحانه مربا و مارمالاد محفوظ است. هرگونه استفاده غیر مجاز از آن از جمله نقل، تکثیر، پخش محتوای کتاب، تصاویر و همچنین اقتباس از صفحه‌آرایی کلی و جزئی از طریق چاپ روی کاغذ، ضبط نوار ویدیویی، دیسک فشرده، دیسکت کامپیوتر و فضاهای مجازی پیگرد قانونی دارد.



sanazsaniashop



sanazsania



sanazsania.academy



sanazsaniaofficial



sanazsania

ماهنامه و کتاب:

آدرس: ایران، تهران، باغ فردوس، خیابان طوس، نبش کوچه ستاره، پلاک ۲۴/۱، طبقه دوم

تلفن: ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۸، ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۹، ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۸، ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۹

برای سفارش کتاب‌ها به وبسایت www.sanazsania.shop مراجعه فرمایید یا با

شماره‌های ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۸ و ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۹ تماس حاصل فرمایید.

تلفن آموزشگاه (شعبه شمال تهران): ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۸-۸۰

تلفن آموزشگاه (شعبه ساعی): ۰۲۱-۸۸۱۹۷۸۸۵-۸۸۱۹۷۸۹۰

تلفن آموزشگاه (شعبه مرکزی): ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳

فهرست

فهرست براساس موضوع

۵

راهنمای نشانه‌ها

۷

صبحانه، مربا و مارمالاد ایرانی

۸.....	پامادور چغرفه (گیلان).....
۱۰.....	قی قناق (آذربایجان شرقی).....
۱۱.....	اشپل واویج (گیلان).....
۱۲.....	پنیر واویج (گیلان).....
۱۳.....	کله پاچه.....
۱۴.....	عدس.....
۱۶.....	حلیم.....
۲۰.....	انواع مارمالاد.....
۲۸.....	انواع مربا.....

راهنمای نشانه‌ها



سطح پخت آسان



زمان استراحت



زمان پخت



زمان آماده‌سازی



تعداد نفرات



جایگزین



پیشنهاد



نکته



سطح پخت سخت



سطح پخت متوسط

- ق.س (قاشق سوپ‌خوری)
- ق.چ (قاشق چای‌خوری)
- ب.م.ل (به مقدار لازم)
- ب.ت.ل (به تعداد لازم)
- گ (گرم)
- پ (پیمانه)
- ک.گ (کیلوگرم)



مراجعه به کتاب
نکته‌ها و تکنیک‌های
آشپزی



خاستگاه