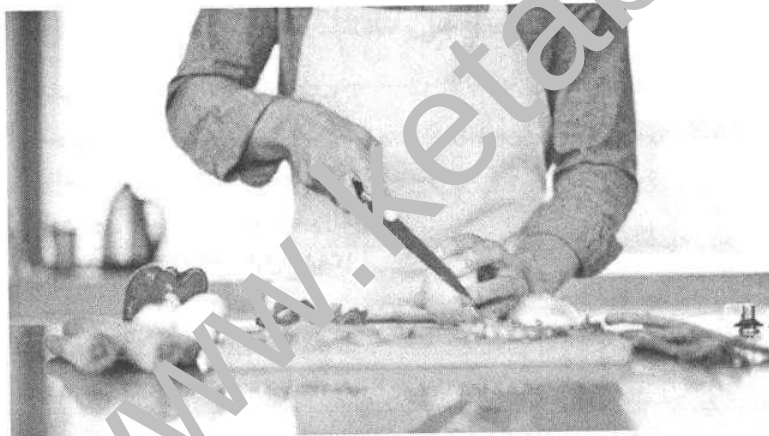


۱۴۰۴۰۳۳



مشکلات پخت و پزتان را از من پرسید



تألیف

مهندس شهرام مقصودی

نشر آقای کتاب

۱۳۹۵

سرشناسه	: مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	: مشکلات پخت و پزتان را از من بپرسید/ تالیف شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	: تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۸۴ ص.: مصور (رنگی): (۱۴/۵×۲۱/۵) س.م.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۸۰۱۶-۷۰۰۰
وضعیت فهرست نویسی	: قیفا
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۸۱.
موضوع	: آشپزی
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۵ ۱۶۸/۱ TX ۷۲۵
رده بندی دیویی	: ۶۴۱/۵
شماره کتابشناس ملی	: ۴۲۰۳۰۲۳

ناشر	: آقای تاب
عنوان	: مشکلات پخت و پزتان را از من بپرسید
مؤلف	: مهندس شهرام مقصودی
طرح روی جلد	: مریم میرزا علی
نوبت چاپ	: اول / ۱۳۹۵
تیراژ	: ۱۰۰ جلد
قیمت	: ۱۰ هزار تومان
شماره شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۸۰۱۶-۷۰۰۰

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ اس.م. ه.ک. تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه ناشر یا مؤلف، نشر یا پخش کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مؤلف می باشد.

آدرس نشر و محل توزیع: تهران، میدان انقلاب، ابتدای خ وحید نظری، بن بست بختیاری، پلاک ۷، واحد ۱ تلفن و دورنگار: ۶۶۱۷۶۸۹۱

سایت: www.aghayeketab.com ایمیل: Info@aghayeketab.com

www.ghazayesalem.org

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می باشد"

فهرست مطالب

صفحه

عنوان

۵		پیشگفتار
۷		پنج مهارتی که هر آشپز خانگی باید بداند
۱۰		ریزه کاری های آشپزی
۱۲		ترفه های کدبانوگری
۱۳		نکاتی که باید در مورد کباب های خوشمزه بدانید
۱۸		نکات طلایی در تهیه کباب کوبیده
۲۰		نکاتی برای داشتن یک مرغ باب عالی و خوشمزه
۲۰		ترفندهای بهتر کباب ترس گوشت و مرغ
۲۴		نکات کلیدی برای درست کردن جوجه کباب
۲۵		ترفندهای پختن سریع انواع گوشت
۲۵		رازهای خوشمزه شدن گوشت
۲۷		چطور آب گوشت خالص درست کنیم؟
۲۹		سیر تا پیاز برشته کردن مرغ
۳۰		رازهای خوشمزه شدن زرشک پلو
۳۲		رازهای خورشی یک کدبانوی ایرانی
۳۳		نکات اساسی خوشمزه شدن خورش
۳۴		تکنیک هایی برای خوشمزه تر شدن سوپ
۳۵		چکار کنیم غذاهایمان خوشمزه بشود؟
۴۴		ترفندهای پخت کیک خانگی
۴۷		نکات مهم در پخت کیک



- ۴۹..... فوت کوزه گری لازانیا را نمی دانید.....
- ۵۰..... سریعترین و سادهترین روش پخت لازانیا.....
- ۵۲..... پیتزای خانگی به همراه رازهای رستورانی.....
- ۵۵..... رازی که فلافل خانگی شما را مانند فلافل های حاضری می کند!.....
- ۵۷..... راز پزی برای خوش طعم کردن غذا.....
- ۵۹..... فوت کوزه گری برای تهیه مربا.....
- ۶۱..... ۱۴ راز برای سرد کردن پیاز بدون اشک ریختن.....
- ۶۴..... راه های از بین بردن بوی ماکروویو.....
- ۶۶..... با این کار از سیاه شدن درز جلوی می کنید.....
- ۶۶..... از تقاله های هویج در آشپزی استفاده کنید.....
- ۶۷..... تهیه خلال پرتقال و نارنج - چگونه تاسی پوست پرتقال را بگیریم؟.....
- ۶۸..... چه جوری یک چای خوش رنگ دم کنم.....
- ۷۰..... نحوه تشخیص سالم بودن تخم مرغ.....
- ۷۰..... راهنمای نگهداری غذا در ۱۵- درجه.....
- ۷۵..... رازهای فریز کردن صحیح مواد غذایی.....
- ۸۱..... منابع مورد استفاده.....

پیشگفتار

آشپزخانه قلب خانه است؛ این را همه اهالی خانواده می‌دانند. بیشتر افراد وقتی در خانه را باز می‌کنند؛ پس از سلام و احوالپرسی، سری به آشپزخانه می‌زنند تا ببینند چه غذایی برای ناهار یا شام در حال پختن است. تدوین کتاب‌های آشپزی با دستورهای تهیه غذا آنقدر قدمت دارد که می‌توان در آثار مکتوب به جا مانده از قاجار و قبل از آن هم رد آن را زد. پس عجیب نیست که در بازار پر باشد از کتاب‌های رنگارنگ آشپزی که هر کدام می‌دارند خودشان را تخصصی‌تر نشان دهند. مثلاً یکی تمام غذاهایی را که می‌شد با گوشت قرمز درست کرد را یک جا جمع می‌کند.

دیگری روی سبزی و گوشت مرغ و آن یکی غذاهای دریایی را انتخاب می‌کند. در دوره رژیم‌ها هم محدودیت‌های غذایی، غذاهای گیاهی، انواع غذا با قارچ، سیب‌زمینی، تخم‌مرغ و غذای مخصوص یابتی‌ها هم مشتری‌های خودشان را پیدا می‌کنند. سس‌ها تخصصی می‌شوند و سری خردشان می‌شوند یک کتاب دیگر. داستان دسرها و فینگرفودها هم جداست، چه برسد به برینی‌ها و کیک‌ها. کلی کتاب آشپزی که در دستورهای‌شان سوراخ دارند سوراخ‌هایی که نقطه‌ای دیده می‌شوند که دیگر کار از کار گذشته، چون شما مشغول درست کردن هستید. بسیاری از افراد تصور می‌کنند که روش طبخ غذاها بسیار ساده است در حالی که رعایت نکته‌های ظریفی در آن لازم و نشانه حرفه‌ای بودن آشپز است.

آشپزی خوب و موفق ریزه کاری‌های زیادی دارد. در این کتاب به بعضی از نکات مهم آشپزی اشاره می‌شود. این کتاب متعلق به شماست؛ شما که هنوز چند فوت مانده تا آشپزی حرفه‌ای شوید. اینجا جایی است که پاسخ سوال‌های تان را می‌گیرید.

از خوانندگان ارجمند این کتاب تقاضا دارم در صورت مشاهده هر گونه اشتباه یا نارسایی، چایی و غیرچایی مولف را مطلع سازند تا در چاپ بعدی به تصحیح و تکمیل آن اقدام گردد.

شهرام مقصودی^۱