

دنیای آشپزی

«کدبانو»

کافی شاپ و تزیین سفره

تألیف

مریم احباب

سرشناسه	:	احباب، مریم، ۱۳۶۰ -
عنوان و نام پدیدآور	:	دنیای آشپزی کدبانو: کافی شاپ و تزیین سفره/ تالیف مریم احباب.
مشخصات نشر	:	تبریز: آذریان، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	:	۲۵۰ص: ۱۱×۷اس.م.
شابک	:	978-600-7665-22-0
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
یادداشت	:	چاپ قبلی: زرقلم، ۱۳۸۴.
موضوع	:	آشپزی
موضوع	:	Cooking
موضوع	:	آشپزی ایرانی
موضوع	:	Cooking, Iranian
موضوع	:	سفره آرای
موضوع	:	Table setting and decoration
موضوع	:	تزیین غذا
موضوع	:	Garnishes (Cooking)
رده بندی دیویی	:	الف ۱۳۹۵ ۱۲۶ الف/ TX۷۲۵
شمار کتابشناختی ملی	:	۶۴۱/۵
	:	۴۳۱۶۱۱۲

تلفن: ۳۵۵۶۷۴۸۲ (۰۴۱) فاکس: ۳۵۵۵۳۶۹۹ (۰۴۱)



عنوان کتاب: دنیای آشپزی کدبانو

مؤلف: مریم احباب

ناشر: انتشارات آذریان

نوبت چاپ: (اول برای ناشر)

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

سال چاپ: ۱۳۹۵

تعداد صفحه: ۲۵۶

قطع: جیبی

محل نشر: تبریز

چاپ: کیهان

صحافی: لکلری

طراح جلد: لیتوگرافی واژه

قیمت: ۱۰۰۰۰۰ ریال

سایت جدید

شابک ۹۷۸-۶۰۰-۷۶۶۵-۲۲-۰

Email: Gh0029@yahoo.com

www.Zargalamshop.com

حق چاپ و انتشار دائم محفوظ است انتشارات آذریان

فهرست مطالب

عنوان	صفحه	تزیین تخم مرغ	۱۹
		تزیین سفره	۱۹
مقدمه	۱۱	تزیین کباب	۲۰
		تزیین کره	۲۰
فصل اول		تزیین با نارنج برای دور پیش غذاها	۲۱
سفره آرائی و تزیین سبزیجات	۱۲	تزیین دستمال سفره به شکل بادبزنی	۲۱
تزیین دسر با پوست پرتقال	۳	تزیین دستمال سفره طبق مدل مثلث	۲۲
تهیه کاسه یخ برای سرو بستنی	۱۳	مداد زینق با دستمال سفره	۲۲
تهیه گلدان گل از پیازچه	۱۴		
تهیه کاسه از پیاز	۱۵	سبزیهای فصلی	۲۳
تهیه گل از تره فرنگی	۱۵	سالاد پیویه	۲۴
تزیین قفل دلمه‌ای برای پر کردن تره‌ای با		سالاد کاردیده	۲۵
سس	۱۶	سالاد ماکارونی	۲۶
تزیین گوجه‌فرنگی به شکل گل رز	۱۶	سالاد مرغ	۲۷
تزیین گوجه‌فرنگی به شکل آفتابگردان	۱۷	سالاد سیبزمینی با ماست	۲۹
تزیین کلم برگ سفید و قرمز	۱۷	سالاد گردو	۳۰
تزیین سیب به شکل ظرف	۱۷	سالاد تن	۳۱
گل رز از خیار	۱۸	سالاد لبو	۳۲
تزیین خیار برای ظرف سالاد	۱۸	سالاد اسفناج	۳۳

۵۲	فصل چهارم - سوپ‌ها	۳۴	سالاد آوکانو
۵۳	سوپ جو	۳۵	سالاد برنج
۵۴	سوپ برش روس	۳۶	سالاد گریپ فروت
۵۵	سوپ پیاز فرانسوی	۳۷	سالاد آلاسکا
۵۶	سوپ سبزیجات	۳۸	سالاد سببزمینی
۵۷	سوپ عدس آلمانی	۳۹	سالاد مرغ
۵۸	سوپ کدو	۴۰	سالاد فصل
۵۹	کرم سوپ اسفناج	۴۱	سالاد کاهنانه
۶۰	کرم سوپ فلفل		
۶۱	کنسومه گوجه فرنگی	۴۲	فصل سوم - سس
۶۲	سوپ میگو	۴۳	سس مایونز
۶۳	سوپ گل کلم	۴۴	سس گوجه فرنگی
۶۵	سوپ زمبیل	۴۵	سس سالاد فرانسوی
۶۵	سوپ فنجان	۴۵	سس خردل
۶۷	سوپ قارچ	۴۶	سس نارتار
		۴۷	سس سالاد سبزی
۶۸	فصل پنجم - آش‌ها	۴۷	سس سفید
۶۹	آش جو	۴۸	سس بشامل
۷۰	آش رشته	۴۹	سس پنیر
۷۱	آش سبک	۵۰	سس فلفل
۷۲	آش کلم برگ و هویج	۵۰	سس کباب
۷۲	آش آبغور	۵۱	سس فرانسوی

۱۰۰	خورش قورمه سبزی	۷۵	آش کوجعفرنگی
۱۰۱	خورش کرفس	۷۶	آش کلم قمری
۱۰۲	خورش قیمه	۷۷	آش دوغ
۱۰۳	خورش کلری (هندی)	۷۸	ایم گوشت
۱۰۵	چامین مرغ (چینی)	۸۰	فصل هشتم - پلوها
۱۰۶	خورش بادمجان	۸۱	نکات مهم برای پلو
۱۰۷	خورش به قورمه (گیلانی)	۸۲	شیرین پلو
۱۰۸	خورش باقلاکاش (گیلانی)	۸۳	باقلا پلو
۱۰۹	خورش موتجنس (گیلانی)	۸۵	لوبیا پلو
۱۱۰	خورش مرغ ترش (گیلانی)	۸۶	سبزی پلو
۱۱۱	خورش چغاله بادام	۸۸	حمص پلو
۱۱۲	خورش نلرنگی (مازندرانی)	۸۹	میگو پلو به سبک چینی
۱۱۳	خورش اسفناج و آلو	۹۰	آبلالو پلو
۱۱۴	خورش کدو	۹۲	استامبول پلو
۱۱۵	خورش کدو	۹۳	کلم پلو
۱۱۶	میرزا قاسم	۹۵	فصل نهم - خورش‌ها
۱۱۸	فصل هشتم - کباب‌ها	۹۶	خورش فسنجان
۱۱۹	کباب مامی	۹۷	خورش قیله مامی
۱۲۰	جوجه کباب پراستخوان	۹۸	خورش قارچ
۱۲۱	کباب کوبیده	۹۹	خورش آلو اسفناج
۱۲۲	کباب برگ (اسطانی)		

فصل دهم - انواع خوراک

۱۴۳	غذاهای سنتی ایرانی
۱۴۴	ناس کباب
۱۴۵	برانی (غذای اصفهانی)
۱۴۶	کشک بادنجان
۱۴۷	فرگسی

۱۴۸	ناز خاتون
۱۴۹	سامبوسه
۱۵۰	کوفته تبریزی
۱۵۱	برانی کدو
۱۵۲	آبگوشت
۱۵۳	بمه فلفل سبز
۱۵۵	کله و پاچه
۱۵۶	اشکه
۱۵۶	جگر
۱۵۷	جگر در

فصل یازدهم

۱۵۹	غذاهای معروف بین المللی
۱۶۰	پیتزای مخلوط (ایتالیایی)
۱۶۲	گولاش (مجارستانی)
۱۶۳	بیف استروگانف (روسی)

۱۲۳	کباب پاکستانی
۱۲۴	کباب بلدرچین
۱۲۵	کباب حسینی
۱۲۶	کباب تابه‌ای
۱۲۷	کباب چنجه

فصل نهم

۱۲۸	ماکارونی، لازانی و راویولی
۱۲۹	طریقه پخت رشته ماکارونی با سس
۱۳۰	ماکارونی با گوشت
۱۳۱	ماکارونی با مرغ
۱۳۲	ماکارونی قالبی
۱۳۳	ماکارونی با سس نیاپولتین
۱۳۵	ماکارونی با تن ماهی
۱۳۵	ماکارونی با تن ماهی در فر
۱۳۶	فتاچینی
۱۳۷	ماکارونی با لوبیا چیتی
۱۳۹	لازانيا
۱۴۱	راویولی

۱۹۰	فصل دوازدهم - ترشی ها	۱۶۴	موساکای بادمجان (یونانی)
۱۹۱	ترشی هفته بیجار	۱۶۶	پف طلایی (انگلیسی)
۱۹۲	ترشی مخلوط	۱۶۷	گراتن مرغ و بادنجان
۱۹۳	ترشی لیته بادنجان	۱۶۸	کرفته سه ندی
۱۹۴	ترشی بادنجان توپر	۱۷۰	میتال یا پودینگ گوشت
۱۹۵	ترشی هلو	۱۷۱	مرغ در خمیر بنیه
۱۹۶	ترشی چیننی (هندی)	۱۷۲	کناپ بر بروت
۱۹۷	ترشی آلبالو	۱۷۳	فلافل (لبنانی)
۱۹۸	ترشی موسیر	۱۷۴	ژیگو
۱۹۸	ترشی پیاز	۱۷۵	پتل چاپ
۱۹۹	ترشی سیر	۱۷۶	سوکي باکی (غذای ژاپنی)
۱۹۹	ترش گردو	۱۷۷	خوراک قارچ و مرغ (غذای چینی)
۲۰۰	ترشی پسته	۱۷۸	شاتو بریان (فرانسوی)
۲۰۱	ترشی هرجات	۱۸۰	راگو (فرانسوی)
۲۰۲	ترشی هفت میزی	۱۸۱	سوفله مخلوط (فرانسوی)
۲۰۲	شور مخلوط	۱۸۲	بیفتک
۲۰۴	خیارشور	۱۸۳	استیک
۲۰۶	فصل سیزدهم - کتلت ها	۱۸۴	کروکت (لبنانی)
۲۰۷	کتلت میگو	۱۸۶	کیش مرغ
۲۰۸	کتلت گوشت چرخ کرده موسیر زمینی	۱۸۸	کیوسکی
۲۰۹	کتلت سبزی و گوشت		

۲۳۲	رولت مرغ	۲۱۰	کلت مغز
۲۳۳	مرغابی شکم پر	۲۱۱	کلت دستمال
۲۳۴	خوراک بوقلمون	۲۱۲	کلت مرغ
۲۳۵	خوراک بلدرچین	۲۱۳	کلت ماهی
۲۳۷	فصل شانزدهم - کتلی شهاب	۲۱۴	ماهی آرد نخودچی
۲۳۸	فراپه مرغ	۲۱۴	ماهی ترشی
۲۳۸	کوکل سولار	۲۱۶	فصل هجدهم - انواع دلمه ها
۲۳۹	فراپه مخلوط	۲۱۷	دلمه برگ سبز
۲۴۰	پانچ نمناس و آناتاس	۲۱۸	دلمه بادبلجان
۲۴۱	فراپه موز	۲۱۹	دلمه سیبزمینی
۲۴۱	ماهی بون	۲۲۱	دلمه گوجه فرنگی
۲۴۲	ماهی کفلی	۲۲۲	دلمه کلم پیچ
۲۴۳	لیموناد	۲۲۳	دلمه پیاز
۲۴۴	ماهی شاد		
۲۴۴	کوک کلاه		فصل پانزدهم
۲۴۵	قهوه ترک	۲۲۵	شفا با مرغ و ماکینان
۲۴۵	شیر قهوه و کافه بوله	۲۲۶	خوراک مرغ
۲۴۶	هات چاکلت	۲۲۷	مرغ در قفس
۲۴۶	پشلیا	۲۲۸	مرغ شکم پر
۲۴۷	پامپیر	۲۳۰	مرغ کتلی
۲۴۸	بیب شکلاتی	۲۳۱	سلدوج مرغ
۲۴۹	بستی نوت فرنگی		

در این کتاب سعی شده طرز تهیه غذاهای گنجانده شود که منطبق بر فائده ایرانی باشد. مؤلف که فارغ التحصیل مقطع کارشناسی دانشکده علوم پزشکی می باشد به اهمیت رژیم غذایی سالم و مناسب واقف بوده و آموزشگاه آملی و شیرینی پزی کدبانو را با امتیاز رسمی از سازمان فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی تأسیس نموده و فیستوال حلوا و مربا را برای اول بار برگزار نموده که با استقبال بی نظیر هنر دوستان مواجه گردیده است. اموزشگاه که ایشان به عنوان مربی و مدرس آشپزی و شیرینی پزی از سالیان بسیار سابق به تصویر زندگی از شبکه دو داشته اند معروف حضور همگی می باشند.

بعضی از غذاهای بین المللی که در این کتاب آمده بنا به درخواست شاگردان مؤلف گنجانده شده امید است که مورد علاقمندان قرار گیرد.

Email: shahrooz.000@hotmail.com