

۲۰۵۲-۸۹

۸۶/



نام کتاب: سالاد به روایت سانازسانیا
 گردآورنده و مؤلف: ساناز مینایی، ساناز شریفی و سانیا شریفی
 ناشر: مؤسسه فرهنگی هنری سانازسانیا
 مدیر پروژه: ساناز شریفی
 مدیر اجرایی: ساناز حیدری
 طراح: رهام بهزادی
 تاریخ نشر: ۱۳۹۸
 نوبت چاپ: اول
 چاپ: افق
 پیراژ: ۲۰۰۰ جلد

بخش و فروش: سانازسانیا

www.sanazsania.shop

۸۵ هزار تومان

عنوان کتاب: سالاد به روایت سانازسانیا
 مؤلف یا مؤلفان: ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی
 تعداد صفحات: ۱۶۸
 شماره شابک: ۹۶۱-۷۶۶۳-۲۸-۱
 فهرست نویسی: بر اساس اطلاعات پیا
 موضوع: سالاد به روایت سانازسانیا
 رده بندی کنگره: TX۸۰۷
 شماره کتاب شناسی ملی: ۵۸۰۶۷۳۳

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

ماهنامه و کتاب:

آدرس: ایران، تهران، باغ فردوس، خیابان طوس، نبش کوچه ستاره،

پلاک ۲۴/۱، طبقه دوم

تلفن: ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۹۳، ۰۲۱-۲۲۷۲۲۶۵۰

برای سفارش کتاب‌ها به وبسایت www.sanazsania.shop مراجعه

فرمایید یا با شماره‌های ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۸ و ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۹۳ تماس

حاصل فرمایید.

تلفن آموزشگاه (شعبه شمال تهران): ۰۲۱-۲۲۷۲۱۷۵۱-۸۰

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

تلفن آموزشگاه (شعبه مرکزی): ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳



sanazsania



sanazsania.academy



sanazsaniaofficial



sanazsania

سالاد به روایت ساناژ سانیا

فهرست

فهرست براساس موضوع

۷

راهنمای نشانه‌ها

۸.....	خیلی ساده، خیلی پیچیده
۱۳.....	سس راز خوشمزه‌گی سالاد
۱۵.....	سس مایونز
۱۵.....	سس پن ایه
۱۵.....	سس مای گرت پایه
۱۵.....	سس ویتاگرت بر سبزیجات
۱۶.....	سس ایتالیایی
۱۶.....	سس ایتالیایی سرد
۱۶.....	سس گرین گادس
۱۶.....	سس خردلی عسلی
۱۶.....	سس آسیایی
۱۶.....	سس فرانسوی
۱۷.....	سس رانچ
۱۷.....	سس اسپنیول
۱۷.....	سس فلفل
۱۷.....	سس تایلندی
۱۷.....	سس انار
۱۸.....	سس سزار
۱۸.....	سس زرشک
۱۹.....	سس سبزی
۱۹.....	سس شبت
۱۹.....	سس بادامزمینی
۱۹.....	سس سماق
۱۹.....	سس انبه
۲۰.....	سس آرده

۲۰.....	سس باریکیو
۲۰.....	سس انتقال
۲۰.....	سس رجبیا
۲۰.....	سس سان
۲۰.....	سس پنپ
۲۱.....	سس سیر آرک
۲۱.....	سس لیموترش
۲۱.....	سس نعناع
۲۱.....	سس فرش مینت میکس
۲۱.....	درسینگ افرا
۲۲.....	سس سفید پُرحاشیه
۲۴.....	داستان الهه سبز
۲۶.....	سسی به قدمت تاریخ
۲۹.....	جهانگردی با بشقاب سالاد
۳۰.....	سالاد سزار
۳۲.....	سالاد تبوله
۳۴.....	سالاد قَتوش
۳۶.....	سالاد گرم با کاپریس
۳۸.....	سالاد والدورف
.....	سالاد ملانزه
۴۲.....	سالاد پانزانلا
۴۴.....	سالاد یونانی
۴۶.....	سالاد فرانسوی
۴۸.....	سالاد روسی
۵۰.....	سالاد اندونزی
۵۲.....	سالاد مکزیکی
۵۴.....	ماجرای شهرت یک بشقاب کاهو
۵۶.....	سوغاتی از مدیترانه
۵۸.....	چاشنی سلیقه در سالاد

۶۱.....	عضله سازی با سالادها.....
۶۲.....	سالاد اسفناج با رول سالمون.....
۶۴.....	سالاد بیف تای.....
۶۶.....	سالاد تخم مرغ با چاشنی تهره ندی.....
۶۸.....	سالاد تن ماهی.....
۷۰.....	سالاد تُن و ذرت.....
۷۲.....	سالاد چیکن گریل.....
۷۲.....	سالاد مرغ و انبه.....
۷۴.....	سالاد عدس.....
۷۶.....	سالاد گوشت و مرکبات.....
۷۸.....	سالاد لوبیا.....
۸۰.....	سالاد مرغ کنجدی.....
۸۲.....	سالاد مرغ.....
۸۴.....	سالاد سیب با سس بادام زمینی.....
۸۶.....	سالاد مرغ گوی.....
۸۹.....	بفرمایید سرژی!.....
۹۰.....	سالاد برنج.....
۹۲.....	سالاد برنج آجیلی.....
۹۴.....	سالاد بلغور.....
۹۶.....	سالاد پاستا با سس سیر آرکا.....
۹۸.....	سالاد پاستای خامه ای.....
۱۰۰.....	سالاد پاستای فسیلی.....
۱۰۲.....	سالاد کینوآ.....
۱۰۴.....	سالاد گندم.....
۱۰۶.....	سالاد نودل سته.....
۱۰۸.....	سالاد ورمیشل.....
۱۱۰.....	سالاد سیب زمینی خامه ای.....
۱۱۳.....	انتخابی برای تمام فصول.....
۱۱۴.....	سالاد رنگین.....
۱۱۶.....	سالاد خیار با شبت.....
۱۱۸.....	سالاد گوجه مینیاتوری داغ.....
۱۲۰.....	سالاد سبز با سس زرشک.....
۱۲۲.....	سالاد سبزیجات گریل شده.....
۱۲۴.....	سالاد کلم سفید.....

۱۲۶.....	سالاد کلم قرمز
۱۲۸.....	سالاد لیو
۱۲۸.....	سالاد زمستانی
۱۳۱.....	یک اتفاق مجلس
۱۳۲.....	سالاد گریپ فروت
۱۳۴.....	سالاد گلایی
۱۳۶.....	سالاد دانه
۱۳۶.....	سالاد میوه یگارتنگ
۱۳۸.....	سالاد ییزی
۱۴۰.....	فرمولی برای سالاد
۱۴۲.....	پایه های سالاد
۱۵۱.....	پروتئین های سالاد
۱۶۰.....	تاپینگ های سالاد

راهنمای نشانه ها

			
زمان استراحت	زمان پخت	زمان آماده سازی	تعداد نفرات
			
نایستگاه	سطح پخت سخت	سطح پخت متوسط	سطح پخت آسان
			
	جایگزین	پیشنهاد	نکته
	• ق.س (قاشق سوپ خوری) • ق.چ (قاشق چای خوری) • ب.م.ل (به مقدار لازم) • ب.ت.ل (به تعداد لازم) • گ (گرم) • پ (پیمانه) • ک.گ (کیلوگرم)		 مراجعه به کتاب نکته ها و تکنیک های آشپزی