

۹۰۹۱۸۴۶



نام کتاب: ماهی و آبزیان
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
شابک: ۹۷۳-۹۶۴-۷۶۶۳-۷۸-۶
نوبت چاپ: اول
میراث: ۱۸۱ جلد
مکان پخش و فروش: سانازسانیا
www.sanazsania.shop

سرشناسه: ساناز، ۱۳۴۱-
عنوان و نام پدیدآور: ماهی و آبزیان / گردآورنده و مؤلف ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی.
مشخصات نشر: تهران: ساناز و سانیا، ۱۳۹۹.
مشخصات ظاهری: ۱۸۱ ص.، ص.، رنگی.؛ ۲۹×۲۲ س.م.
فروست: آشپزی بین المللی.
شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۷۶۶۳۷۸-۶
وضعیت فهرست نویسی: فیپا
موضوع: آشپزی (ماهی)
موضوع: (Fish) Cooking
موضوع: آشپزی (غذاهای دریایی)
موضوع: Cooking (Seafood)
شناسه افزوده: شریفی، ساناز، ۱۳۴۲-
شناسه افزوده: شریفی، سانیا، ۱۳۶۶-
رده بندی کنگره: TX۷۴۷
رده بندی دیویی: ۶۴۱/۶۹۳
شماره کتابشناسی ملی: ۶۰۷۴۹۱۴

قیمت: ۴۰۰۰۰۰ ریال

ماهنامه و کتاب:

آدرس: ایران، تهران، باغ فردوس، خیابان طوس، نبش کوچه ستاره، پلاک ۲۴/۱، طبقه دوم
تلفن: ۰۲۱-۲۲۷۲۲۶۵۰، ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۹۳، ۰۲۱-۲۶۵۴۸۵
برای سفارش کتاب‌ها به وبسایت www.sanazsania.shop مراجعه فرمایید یا با
شماره‌های ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۸ و ۰۲۱-۲۶۵۴۸۵ تماس حاصل فرمایید.
تلفن آموزشگاه (شعبه شمال تهران): ۰۲۱-۲۲۷۲۱۷۵۱-۸۰
تلفن آموزشگاه (شعبه ساعی): ۰۲۱-۸۸۱۹۷۸۸۵-۸۸۱۹۷۸۹۰
تلفن آموزشگاه (شعبه مرکزی): ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳

همه حقوق کتاب ماهی و آبزیان 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 بیکرد قانونی دارد.



sanazsaniashop



sanazsania



sanazsania.academy



sanazsaniaofficial



sanazsania

سانازسانیا

کباب و خوراک

فهرست

فهرست براساس موضوع

راهنمای نشانه‌ها ۵

ماهی و آبزیان ۷

۷	ماهی و آبزیان.....
۹	خرید آبزیان منجمد.....
۱۰	آبزیان را می‌توانید به روش‌های مختلف فریز کنید:.....
۱۰	فریزکردن.....
۱۱	روش‌های یخ‌زدایی.....
۲۰	سالمون دنتیک.....
۲۰	سالمون اقلوس آرام.....
۲۱	تخم ماهی سالمون.....
۲۱	خاویار.....
۲۱	تخم ماهی پرند.....
۲۱	تخم شاه‌ماهی.....
۲۱	تخم مشک‌ماهی سفید (اشپز).....
۲۴	پاک کردن ماهی از طریق آبشش.....
۲۴	تمیزکردن.....
۲۵	پاک کردن از طریق شکم.....
۲۵	گرفتن استخوان از شکم (سفره کردن).....
۲۵	گرفتن استخوان ماهی کوچک.....
۲۶	قیله کردن ماهی گرد.....
۲۶	قیله کردن.....
۲۷	پوست‌کندن.....
۲۷	بریدن استیک.....
۲۷	روش بسته.....
۲۸	روش بالش یا پیلو.....
۲۸	روش کوجان (ماهی آغشته به مواد).....
۲۸	روش بافته.....
۳۱	خرید ماهی دودی.....
۳۳	نمک‌زدایی ماهی‌های کولی.....
۳۴	روش‌های مرینیت کردن.....
۳۴	روش شکم‌پر.....
۳۴	مرینیت سریع.....
۴۱	خرید میگوی خشک.....