



نام کتاب: پاستا و پیتزا + دستورات خمیری به روایت سانازسانیا
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: ۱۳۹۹

نوبت چاپ: اول

چاپ و صحافی: یزدا

تیراژ: ۲۰۰۰ جلد

مراکز پخش و فروش: سانازسانیا

www.sanazsaniashop

خوان کامل کتاب پاستا و پیتزا + دستورات خمیری
به روایت سانازسانیا
مؤلفان: ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی
تعداد صفحات: ۱۳۲
شماره شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۰۲۱-۳۸۰۰
فهرست نویسی: بر اساس استاندارد ملی
موضوع: پیتزا و پاستا + دستورات خمیری
رده بندی کنگره: TXA۰۹
رده بندی دیودی: ۶۴۱/۸۲۲
شماره کتاب شناسی ملی: ۵۹۷۴۷۱۷

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

ماهانامه و کتاب:

آدرس: ایران، تهران، خیابان ولیعصر، بالاتر از میدان ولیعصر،

کوچه ناصر، پلاک ۳۶

تلفن: ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳، ۰۲۱-۲۶۵۴۸۵

برای سفارش کتاب‌ها به وبسایت www.sanazsania.shop مراجعه

فرمایید یا با شماره‌های ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳ و ۰۲۱-۲۶۵۴۸۵ تماس

حاصل فرمایید.

تلفن آموزشگاه (شعبه مرکزی): ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳

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



sanazsaniashop



sanazsania



sanazsania.academy



sanazsaniaofficial



sanazsania



فهرست

فهرست براساس موضوع

۶۴.....	● فیلینگ بلونزه.....	۶.....	را نماي نشانه‌ها.....
۴۴.....	● فیلینگ پستو.....	۱۲.....	راز و رمزهای پاستا.....
۴۴.....	● فیلینگ اسفناج.....	۱۶.....	خمیر خانگی با سس.....
۴۴.....	● *سس گوجه‌فرنگی.....	۱۸.....	پاستا.....
۴۶.....	فارقاله سالمون.....	۱۸.....	پاستای پستو.....
۴۸.....	تالیاتله با میگو.....	۲۰.....	پاستای کربونارا.....
۵۰.....	لینگوئینی پارمزان.....	۲۲.....	اسپاگتی.....
۵۲.....	ماکارونی.....	۲۲.....	اسپاگتی بلونزه.....
۵۴.....	گراتن پاستا.....	۲۴.....	اسپاگتی پامادورو.....
۵۶.....	اسپاتزل.....	۲۶.....	اسپاگتی با کوفته‌های پنیری.....
۵۸.....	پولنتا.....	۲۸.....	اسپاگتی با مرغ شیرین.....
۵۸.....	● پولنتای پارمزان.....	۳۰.....	اسپاگتی سالسا.....
۶۰.....	لازا یا.....	۳۲.....	پنه.....
۶۰.....	لازا یا، سس بشامل.....	۳۲.....	پنه آلفردو.....
۶۴.....	لازا یا، سس میگو.....	۳۴.....	پنه العربیه.....
۶۴.....	● لازای اسپا.....	۳۶.....	پنه سبزیجات.....
۶۶.....	لازانای مرسیر و قارچ.....	۳۸.....	فتوچینی.....
۶۸.....	نودل.....	۳۸.....	فتوچینی با سس گوجه‌فرنگی.....
۶۸.....	نودل مرغ.....	۴۰.....	فتوچینی با سس کدو حلوایی.....
۶۸.....	● بیف نودل.....	۴۲.....	سایر پاستاها.....
۷۲.....	پیتزا.....	۴۲.....	راویولی کدو حلوایی.....
۷۲.....	● خمیر پیتزا.....		
۷۲.....	○ راز و رمزهای تهیه خمیر پیتزا.....		
۷۲.....	● سس گوجه‌فرنگی.....		
۷۴.....	● خمیر پیتزای ایتالیایی.....		

● کالزون سبزیجات هندی..... ۹۶

● خمیر پای و تارت..... ۱۰۲

● خمیر پای خانگی..... ۱۰۴

● انواع تاپینگ پای..... ۱۰۸

● پای فیله گوساله..... ۱۰۸

● پای اسفناج..... ۱۰۸

● پای کدوتنبیل..... ۱۱۰

● پای مرغ و قارچ..... ۱۱۰

● پای بیکن..... ۱۱۰

● پای گوشت..... ۱۱۲

● یوفکا: اسفناج..... ۱۱۶

● سمبوسه نند..... ۱۱۸

● بورک گوشت..... ۱۲۰

● بورک قالبی..... ۱۲۲

● بوریتوی بوقلمون..... ۱۲۴

● سبد گوشتی..... ۱۲۶

● جعبه حصیربافی مرغ..... ۱۲۸

● خمیر پیلاوی..... ۱۳۰

● خمیر پیتزای آمریکایی..... ۷۴

○ استراحت خمیر..... ۷۴

○ باز کردن خمیر پیتزا..... ۷۶

○ پخت خمیر پیتزا..... ۷۶

○ فر کردن خمیر..... ۷۷

● انواع تاپینگ پیتزا..... ۷۸

● پیتزای مارگاریتا..... ۷۸

● پیتزای پپرونی..... ۷۸

● پیتزای چهارفصل..... ۸۰

● پیتزای سبزیجات..... ۸۰

● پیتزای ملانزانا..... ۸۰

● پیتزا فیله استیک..... ۸۲

● پیتزای مرغ پستو..... ۸۴

● پیتزای میکو..... ۸۴

● پیتزای مکزیکی..... ۸۶

● پیتزا سیسیلی..... ۸۶

● پیتزا هاوایی..... ۸۸

● خمیر کالزون..... ۹۰

● خمیر کالزون خانگی..... ۹۰

● انواع تاپینگ کالزون..... ۹۴

● کالزون گوشت..... ۹۴

● کالزون پپرونی..... ۹۴

● کالزون اسفناج..... ۹۶

حرف اول ساناز مینایی



فرهنگ خوراک یکی از شاخصه‌های کلیدی هر کشوری محسوب می‌شود که در بسیاری از موارد به دلیل پُررنگ بودن، این شاخصه رفته‌رفته به یک نماد تبدیل شده است تا حدی که نام یک خوراک می‌تواند تداعی‌کننده نام یک کشور باشد. به عنوان مثال، این امر در کشور خودمان با آبگوشت و کباب، در لبنان با باباغوش و در ترکیه با دهن باباغوش معادل پیدا می‌کند.

ایتالیا هم از این امر مستثنی نیست و خوراک‌هایی همچون پیتزا و پاستا در طول زمان به یکی از نمادهای آلمان‌های ایتالیا بدل شده‌اند، اما تفاوتی که این خوراک معروف ایتالیایی با سایر خوراک‌های اصیل کشورهای دیگر دارد، در محبوبیت و همه‌گیر شدن آن‌هاست. سایر کشورها است.

به عنوان مثال، خوراکی مثل آبگوشت، آن باباغوش لبنان را قطعاً نمی‌توان در همه رستوران‌ها، در هر کشوری یافت و برای سرو آن‌ها حتماً باید به رستوران‌های ایرانی و لبنانی مراجعه کرد؛ این در حالی است که پاستا و پیتزا با وجود اینکه یک خوراک ایتالیایی محسوب می‌شوند، اما خود را محدود به سرو در رستوران‌های ایتالیایی نکرده و در تمام سالن‌های فست‌فود و رستوران‌ها سرو می‌وند.

اما نکته جالب اینکه ایده اولیه خمیر پیتزا، توسط رومی‌ها از برابروم گرفته شد؛ چراکه طبق اسناد تاریخی در زمان داریوش، ایرانیان این خمیر را تهیه می‌کردند و روی آن، خرما و پنیر می‌ریختند و سرو می‌کردند.

شاید جالب باشد بدانید که پیتزا در دوران اولیه ورود خود به ایتالیا صرفاً متشکل از یک نان و چند ماده ساده دیگر بود، به خوراک فقرا معروف بود تا اینکه سال‌ها بعد، یک سرآشپز به جست‌وجوی خلاقیت می‌زند و از گوجه‌فرنگی هم برای حضور در پیتزا دعوت می‌کند. او با استفاده از گوجه‌فرنگی و سرخ‌پختن آن به یک ملکه، پیتزایی تهیه می‌کند که از سه رنگ سبز، سفید و قرمز (رنگ‌های پرچم ایتالیا) تهیه شد. ملکه مارگاریتا به مدت از این پیتزا لذت می‌برد تا حدی که به افتخار او، نام پیتزا را پیتزا مارگاریتا می‌گذارند.

پاستا هم کم از پیتزا ندارد و مانند آن تنوع بالایی دارد. شاید یکی از دلایل تنوع این دست‌پزیدنی از فرهنگ خوراک سایر کشورهایی است که در آن‌ها وارد شده است؛ اما با این همه تنوع، هم پیتزا و هم پاستا یک وجه مشترک دارند و آن سس گوجه‌فرنگی است تا حدی که مسئولیت عمده تغییر و تحول این دو خوراک در طول تاریخ بر عهده همین سس بوده است.

از این‌رو، این جلد از کتاب‌های موضوعی به روایت سانازسانیا را به «پاستا، پیتزا و دستورات خمیری» اختصاص دادیم تا با تهیه انواع مختلفی از پاستا و اسپاگتی، پیتزا و خوراک‌های خمیری‌پایه، گهگاهی آشپزخانه خود را به یک رستوران ایتالیایی تبدیل کنید و از آشپزی به سبک ایتالیایی لذت ببرید.