

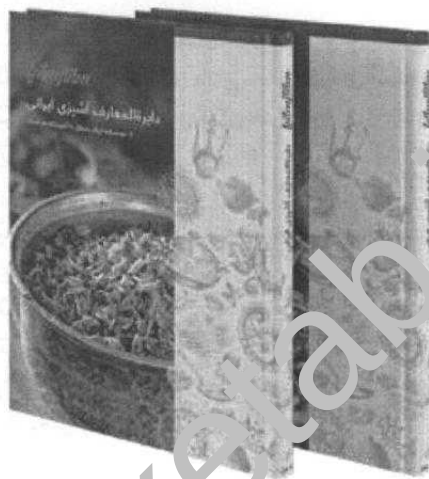


دایرةالمعارف‌های نفیس آشپزی به روایت سانازسانیا

دایرةالمعارف
تک جلدی آشپزی ایرانی



دایرةالمعارف
آشپزی ایرانی



دایرةالمعارف
نکته‌ها و تکنیک‌های آشپزی



این کتاب، نسخه ارزان و ارزنده دایرةالمعارف آشپزی ایرانی دوجلدی است که در یک جلد با سبک کوچک‌تر و با همان محتویات، بدون عکس منتشر شده است. در تمامی دستورات بخش آشپزی به روایت سانازسانیا تمرکز بر اصول صحیح پخت و ایجاد طعم منحصر به فرد است.

دایرةالمعارف آشپزی ایرانی در ۴ دهه تحقیق و پژوهش مجموعه سانازسانیا است. این کتاب حاوی ۷۰۰ دستور غذا، اصل ایرانی و ویدئوهای آموزشی است که از صبحانه‌های ایرانی و پیش غذا گرفته تا خوراک‌های اصلی، چاشنی، شور و ترشی که به همراه نکات و تکنیک‌های تخصصی آموزش داده شده است. در تمامی دستورات بخش آشپزی به روایت سانازسانیا تمرکز بر اصول صحیح پخت و ایجاد طعم منحصر به فرد است.

دایرةالمعارف نکته و تکنیک، از «الف تا ی» آشپزی در آن آورده شده است؛ از نحوه خرید و نگهداری تا هماهنگی طعم مواد اولیه، انواع برش گوشت و سبزیجات، ادویه‌های ترکیبی، استاک و روش‌های پخت آن، در این کتاب آموزش داده شده است. برای تهیه یک دستور غذایی منحصر به فرد، دسترسی به نکات و تکنیک‌های این کتاب، شرط اساسی است.

برای سفارش کتاب‌ها با یکی از راه‌های زیر با ما در ارتباط باشید:

۰۲۱-۲۲۷۲۲۶۵۰ و ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۸ و ۰۲۱-۲۶۵۴۸۵۰۹۱۳



www.sanazsania.com

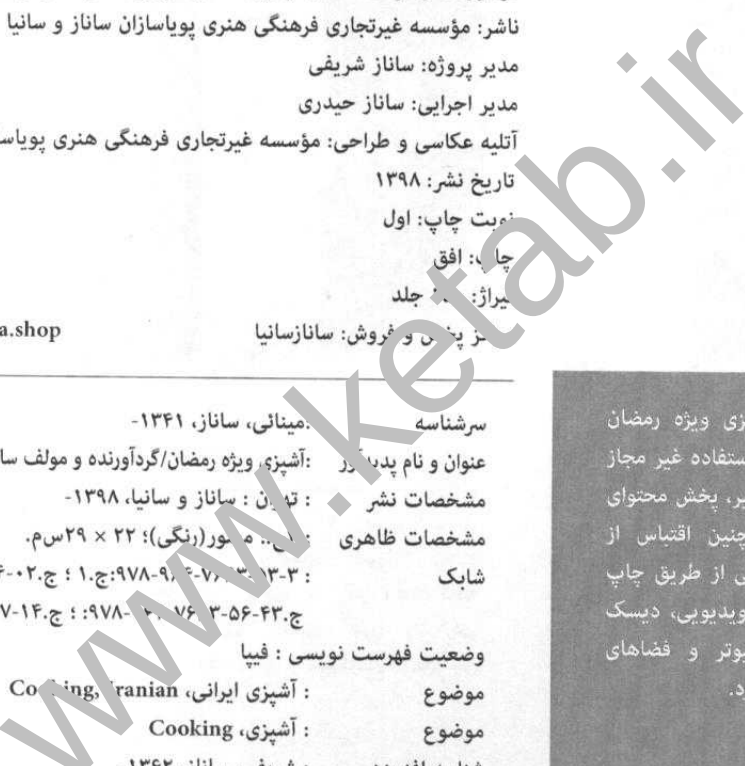


sanazsaniashop



sanazsania





از بخش و فروش: سانازسانیا

تلفن آموزشگاه (شعبه مرکزی): ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳

sanazsania



فهرست

فهرست براساس موضوع

۴	• حلیم	۲۴	• قورمه‌پلو
۵	• خاگینه شیری	۲۵	• ته‌دیگ، این چرب دوست‌داشتنی
۶	• سوپ حریره	۲۶	• خوراک بامیه
۷	• سوپ گوشت و جو	۲۷	• قلیه بامیه
۸	• آش کلم قُمری	۲۸	• خورش بامیه بادنجان
۹	• آش تویگا	۲۹	• سبد گوشتی
۱۰	• آش رشته کرمان	۳۰	• کبسه ماهیچه
۱۱	• آش گوجه‌فرنگی و بادنجان	۳۱	• طاجین مرغ و نخود
۱۲	• شامی ازمیری	۳۲	• ناسی گورنگ
۱۳	• شامی دال‌عدس	۳۴	• رندانگ
۱۴	• کوفته زرشک	۳۵	• کاسرول مرغ
۱۵	• کوفته آلو	۳۶	• حلوی سبد گل
۱۶	• کوفته بلدرچین	۳۷	• حلوی گل رز
۱۷	• کنلت سوخاری	۳۸	• حلوی شیرخشک
۱۸	• خوراک ورمیشل	۳۹	• حلوی کلاسیک
۱۹	• خوراک سویا	۴۰	• حلوی شیر و وانیل
۲۰	• قارچ‌پلو با بلدرچین	۴۱	• حلوی کادایف
۲۱	• کشمش‌پلو با ته‌دیگ سیب‌زمینی	۴۲	• ته‌حلوا
۲۲	• ماش‌پلو با ماهی	۴۴	• حلوا-پسته
۲۳	• شبت‌پلو با ماهیچه	۴۶	• دار-دیک حلوایی



نکته



خیساندن



مواد لازم



روش تهیه



نکته تغذیه



پیشنهاد



تکنیک



جایگزین