

آشپزی به سبک فرانسوی

مرغ

Cuisine à la française

Poulet

ترجمه و گردآوری

مریم عابدی

سرشناسه : عابدی، مریم، ۱۳۵۸
 عنوان و نام پدیدآور : آشپزی به سبک فرانسوی مرغ/ ترجمه و گردآوری
 مریم عابدی.
 مشخصات نشر : تهران: اخوان ۱۳۹۲.
 مشخصات ظاهری : ۷۴ ص.: مصور (رنگی).
 شابک : 978-964-8586-63-3
 وضعیت فهرست‌نویسی : قیفا
 یادداشت : کتاب حاضر از سایت www.meilleurduchef.com
 گردآوری و ترجمه شده است.
 موضوع : آشپزی فرانسوی
 موضوع : آشپزی (مرغ و خروس)
 رده‌بندی کنگره : TX۷۱۹/ع۲۱۵۸ ۱۳۹۲ :
 رده‌بندی دیویی : ۶۴۱/۵۹۴۲ :
 شماره کتابشناسی ملی : ۳۰۵۶۹۵۳ :



آشپزی به سبک فرانسوی مرغ

مریم عابدی

انتشارات اخوان

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ اول: ۱۳۹۲

قیمت: ۸۰۰۰ تومان

ISBN: 978-964-8586-63-3

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۸۵۸۶-۶۳-۳

انتشارات اخوان: تهران - میدان انقلاب - خیابان ۱۲ فرودین - تقاطع وحید نظری

پلاک ۱۰۴ - طبقه اول - واحد ۱ - تلفن: ۶۶۴۸۲۲۸۳ - ۹۱۲۳۳۷۸۷۲۸

آدرس پستی: تهران، صندوق پستی: ۱۳۷۳ - ۱۳۱۴۵

Email: Akhavan_books@yahoo.com

ایمیل مترجم: Monmel2012@Gmail.com

کلیه حقوق برای ناشر و مؤلف محفوظ است.

۴ گوشت گوجه فرنگی (Monder une tomate)

۶ دسته گارنی (Faire un Bouquet Garni)



۸ مرغ نانو (Poulet Nahou)



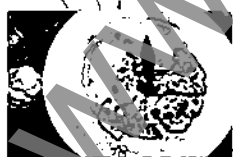
۱۲ خروس کبابی (Chapon Roti)



۱۶ بنیه مرغ با سس تند (Beignets de poulet, sauce piquante)



۲۰ مرغ کاری (Poulet sauté au curry)



۲۲ سینه مرغ کاری (Blanc de poulet au curry)



۲۷ ران مرغ با خامه (Cuisses de poulet à la crème)



- ۳۰ (Fricassée de volaille à l'ancienne) مرغ به سبک قدیمی



- ۳۴ (Poulet à la banane plantain) خوراک مرغ با موز



- ۳۷ (Poulet Yassa) مرغ یاسا



- ۴۰ (Poulet au paprika) مرغ با پاپریکا



- ۴۳ (Poulet sauce pistache) مرغ با سس پسته



- ۴۶ (Sauté de volaille aux poireaux) مرغ سرخ شده با قورقونگی



تجین مرغ یا آلو

0- (Tajine de poulet aux pruneaux)



0۲ (Poulet Marengo) مرغ مارنگو



0۷ (Pastilla au poulet) پاستیلای مرغ



7- (Tomate farcie aux pleurotes) گوچه فرنگی شکم پر



7۴ (Ballotine de poularde aux tomates) بالوتین مرغ یا گوچه فرنگی



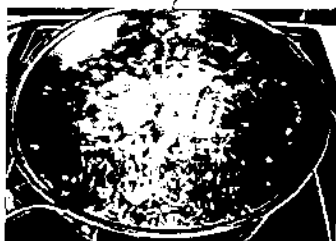
۷۰ (Roulade de poulet de Bresse aux cèpes) رولت مرغ یا قارچ و کیک سیب زمینی

گوجه فرنگی (Monder une tomate)

امتیاز: ****

مورد استفاده: تهیه انواع سسها و غذاها

مواد لازم: گوجه فرنگی، یک قابلمه آب جوش، یک ظرف آب سرد



۱. در یک قابلمه مقداری آب بریزید و با شعله کم حرارت دهید تا به جوش آید.



۲. با نوک چاقو دمکل گوجهها را جدا کرده



۳. و ته گوجه را به شکل صلیب قاچ کنید.



۴. گوجهها را به صورت دوتا دوتا یا سه تا سه تا در آب در حال جوش بیندازید. ۱۰ تا ۱۵ ثانیه صبر کنید سپس با یک کفگیر آنها را از آب جوش بیرون آورده