

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

سفره آرا، سبزی آرا و میوه آرا

سفره آرا

کد استاندارد ۵-۹۹/۵۲/۱/۲

سبزی آرا و میوه آرا

کد استاندارد ۱-۶۱/۸۷/۱/۲

تألیف: شهرزاد منصوری

تعاونی کارکنان سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

سرشناسه	منصوری، شهرزاد، ۱۳۵۰ -
عنوان و نام پدیدآور	سفره‌آرا، سبزی‌آرا و میوه‌آرا کد استاندارد ۵-۹۹/۲۰/۱/۲ سبزی‌آرا و میوه‌آرا کد استاندارد ۶۹/۸۷/۱/۲ - ۶۹/۸۷/۱/۲ تألیف شهرزاد منصوری.
مشخصات نشر	تهران: سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، شرکت تعاونی کارکنان: تورنگ، ۱۳۸۹.
مشخصات ظاهری	۱۱۲ ص: مصور.
شابک	978-964-8638-78-3
وضعیت فهرست نویسی	قیفا
موضوع	سفره‌آرایی
موضوع	سبزی‌آرایی
موضوع	میوه‌آرایی
شناسه افزودن	سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، شرکت تعاونی کارکنان
رده بندی گنگره	۱۳۸۹ س ۷ / م ۸ / ۳۸۷۹
رده بندی دیویی	۶۴۲/۸
شماره کتابشناسی ملی	۴۱۰۵۰۶۷



انتشارات شرکت تعاونی کارکنان

تلفن: ۶۶۸۷۵۷۶۴ - فکس: ۶۶۸۴۱۲۳۲

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام کتاب	سفره‌آرا، سبزی‌آرا و میوه‌آرا
مؤلف	شهرزاد منصوری
ناشر	تعاونی کارکنان سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور - تورنگ
نوبت چاپ	دوم (اول ناشر) ۱۳۸۹
شمارگان	۲۰۰۰ جلد
طراحی جلد	مسعود لاهوت
حروفچینی و صفحه‌آرایی	نوآور
لیتوگرافی	دلارنگ
چاپ و صحافی	دلارنگ
قیمت	۳۵۰۰۰ ریال

• خیابان آزادی خیابان خوش جنوبی تلفن: ۶۶۸۷۵۷۶۴ - فکس: ۶۶۸۴۱۲۳۲

مراکز پخش:

• انتشارات تورنگ تلفن: ۶۶۴۱۹۸۲۴ - همراه ۰۹۱۲۱۰۷۷۷۲۴

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۸۶۳۸-۷۸-۳ ISBN 978-964-8638-78-3

تمامی حقوق مادی این اثر متعلق به انتشارات تعاونی کارکنان سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور می‌باشد. تکثیر تمام یا قسمتی از این اثر به صورت حروفچینی یا چاپ مجدد، چاپ افست، پلی کپی و انواع دیگر چاپ ممنوع است. متخلفان تحت پیگرد قانونی قرار خواهند گرفت.

فهرست

نکات لازم در مورد سبزی‌آرایی	۲۹	فهرست	۳
انواع تزیینات	۳۱	اصول پذیرایی	۶
گل رز (شماره یک)	۳۱	اصول چیدن میز غذاخوری	۷
روش شکل دادن گل رز	۳۱	وظایف میهمان	۷
مارپیچ (شماره یک)	۳۳	انواع پذیرایی	۸
طرز تهیه مارپیچ	۳۳	پذیرایی صبحانه	۸
گل رز (شماره دو)	۳۴	پذیرایی ناهار	۸
نکات لازم و طرز تهیه گل رز	۳۴	پذیرایی شام	۹
گل مینا	۳۵	پذیرایی سؤاره (ایستاده)	۹
گل فری یا فتر بسته	۳۷	پذیرایی در گردش‌های دسته‌جمعی و	
تزیین زیگزاگ	۳۸	پیک‌نیک	۹
ونجیر	۴۰	پذیرایی در هنگام بازی	۱۰
مارپیچ (شماره دو)	۴۱	آشنایی با دستورالعمل سرو غذا	۱۰
تره‌فرنگی به صورت روبان	۴۲	اصول تزیین میز ناهارخوری	۱۱
گل از پیازچه	۴۴	محل قرار گرفتن دسته گل بر روی میز	
گل پاپیون از پیازچه	۴۵	ناهارخوری	۱۱
پیاز به فرم گل کوکب	۴۶	یک نمونه گل‌آرایی برای وسط میز	
پیاز به فرم کاسه	۴۷	ناهارخوری	۱۳
فلفل دلمه‌ای به صورت کاسه	۴۸	طرحی کلاسیک برا تزیین میز ناهارخوری	۱۴
انواع تزیین گوجه‌فرنگی	۴۹	ترکیب گل و شمع	۱۴
گوجه‌فرنگی به صورت گل لاله	۴۹	دسته گل آبشار	۱۵
گوجه‌فرنگی به صورت گل	۵۰	ترکیب گل با میوه و سبزیجات	۱۶
گوجه‌فرنگی به فرم گل کوکب	۵۱	آشنایی با دستورالعمل وسایل سبزی‌آرایی	۲۵

- هندوانه به فرم سبد دسته دار ۶۶
- هندوانه به فرم ظرف ۶۷
- هندوانه به فرم کالسکه ۶۷
- هندوانه به فرم مشبک ۶۸
- هندوانه به فرم خرگوش ۷۰
- هندوانه به فرم طوطی ۷۱
- خریزه به فرم قو ۷۲
- انواع تزئین دستمال سفره ۸۳
- مدل جیبی (Decorative Pocket) ۹۹
- مدل بادبزین (Gathered Pleat) ۹۹
- مدل مثلث (Fanned Pleats) ۱۰۰
- مدل پلیسه موازی (Diagonal Pockets) ۱۰۱
- مدل لوزی مثلثی (Place Mat) ۱۰۱
- مدل کلاه کشیشی (Bishops Hat) ۱۰۲
- مدل قایقی (The Crown) ۱۰۳
- مدل گل نیلوفر (Waterlily) ۱۰۴
- گوجه فرنگی به فرم کاسه ۵۱
- تربچه به فرم قارچ ۵۲
- تربچه به فرم آکاردئون ۵۳
- تربچه به فرم گل داودی ۵۴
- کلم برگ به فرم گل ۵۵
- سالاد الویه به شکل خرگوش، گل، ماهی و مرغ ۵۵
- ترب سفید به فرم گل مروارید ۵۷
- تزئینات قالبی ۵۹
- سیب به فرم پرند ۵۹
- سیب فانتزی ۶۰
- سیب به فرم سبد دسته دار ۶۱
- سیب به فرم ظرف ۶۲
- سیب به فرم لوزی ۶۳
- سیب به فرم گل ۶۴
- پرتقال به فرم گل نیلوفر ۶۵
- هندوانه ۶۶

«بالطیف»

سخنی با کدبانوی ایرانی

فراهم نمودن سفره سنگین از آن جهت حائز اهمیت است که علاوه بر مفهوم تنوع غذاها بیانگر ذوق و ابتکار در چیدن سفره نیز می‌باشد، به طوری که غذا و نحوه عرضه و ارائه آن می‌تواند معرف فرهنگ شخصی باشد که آن را فراهم نموده است.

ارزش هنر سبزی‌آرایی از آن جهت است که چشم نیز به سهم خود با مشاهده هنری که در آراستن و پیراستن انواع سبزی و میوه بکار رفته نوازش می‌گردد.

در فرهنگ ایرانی غذا و آرایش سفره جای ویژه‌ای در معرفی فرهنگ و سنت‌های دیرینه‌ای که تا به امروز متداول می‌باشد را داراست.

آنچه در این کتاب ارائه می‌شود روش‌های بسیار ساده و جالبی است که هر صاحب ذوقی می‌تواند با ابتکار، عمل و دقت کافی انواع سبزی و میوه را به اشکال مختلف آرایش نموده و موجبات تزیین میز غذا را فراهم نماید.

اصول پذیرایی

میزبانی شایسته، یک نوع هنر است که می توان تحت عنوان هنر پذیرایی از آن نام برد. در این باب اصول و قواعدی وجود دارد که رعایت آنها باید مورد توجه قرار گرفته و عبارتند از:

۱. دکور و تزئین میز، حسن استقبال، آمادگی برای پذیرایی و خدمت به میهمانان از وظایف اساسی میزبان می باشد.
۲. پذیرایی با روی گشاده و ابراز ادب و احترام به میهمان از جانب میزبان از ارزش خاصی برخوردار می باشد.
۳. استعداد کدبانوگری هنگامی به خوبی نمایان می گردد که در انواع غذا، نوع سرویس، تزئین میز دقت کافی بکار برده شود. ذوق، سلیقه، تجانس، آسایش میهمانها، تناسب وسعت محل پذیرایی و تعداد مدعوین نیز باید کاملاً در نظر گرفته شود.
۴. برای یک پذیرایی مناسب، تنها بکار بردن وسایل لوکس و گرانبه، تهیه غذاهای مطبوع ارزشمند نمی باشد بلکه آسایش و راحتی مدعوین مورد نظر است.
۵. طرز پذیرایی و نوع غذا را باید با موقعیت میهمانان، سن، شغل و ملیت آنها تطبیق داد.
۶. رعایت تناسب و وسعت اطاق پذیرایی و غذاخوری با تعداد مدعوین ضروری است، آنها باید جای کافی برای نشستن، حرکت کردن و قرار دادن اشیاء موردنظر در اختیار داشته باشند.
۷. تناسب ظروف و سایر لوازم پذیرایی باید مورد توجه قرار بگیرد.
۸. روش چیدن میز و پذیرایی در ساعات مختلف فرق می کند و بستگی به موقعیت اشخاص و انواع غذا دارد.
۹. حتماً ساعت دقیق میهمانی و پذیرایی مشخص شود.