

عکاسان
مونا آقایان
جعفر بگلو

شابک جلد: ۹۷۸-۹۶۴-۹۶۴۲۶-۶-۶
شابک دوره: ۹۷۸-۹۶۴-۹۶۴۲۶-۳-۵

با ما همراه باشید



3000570047



www.pokhtvapaz.com

مرکز پخش شهرستان‌ها
۰۲۵-۳۷۸۳۹۹۹۹

پخش تهران
خ انقلاب، مقابل دانشگاه تهران، پلاک
۱۲۱۲، فروشگاه کوتنبرگ

پخت و پز ۱

آئینه بهار
حمیدرضا رنجبر
اول / بهار ۹۳
۵۰۰

قدسیان
بشارت

کلیه حقوق چاپ و نشر برای انتشارات سعید نوین محفوظ می‌باشد

قیمت: ۹۰۰۰۰ تومان

نام کتاب
ناشر
نویسنده
چاپ
شمارگان
چاپخانه
صحافی

سرآشپزان و همکاران

فاطمه ملایی (رنجبر)
اصغر رنجبر

مریم شیرزایی
بهروز ریکی
فاطمه غلامی

معصومه نصیری
شکوه روز خوش
رضا فولادی

محمد بدالهی
داریوش توفیقی
فرزانه ارجمند
مهین بغدادی
آبدین توکلی

فخرالسادات موسوی
فاطمه صفرزاده
مهدیه حق محمدی
مریم ترابی
پیمان منصوریان
ویدا خزاعی

نسرین مهدوی
مهتاب رضائیان
سید مجید ابراهیمی
مریم درودیان
حسین نوروزی

زینب شریف
ریحانه عبدالهی
فرامرز اشکان مهر
شیما کلکار

مهرنوش افشار
مهرانگیز لایقی
محمدرضا یحیایی
معصومه شجاعی
سارا جعفری
معصومه گل مرزی
سمانه قره داغی
علی شکرگزار

مدیر هنری
سعید دانایی
مشاور
کانون تبلیغ نشان
طراح لوگو، جلد و صفحه آرا
محبوبه علیار

نقاش چهره
محمد پوررضا
رنگ آمیز چهره
حدیث رفیعی

سخن ناشر

به نام خدا

تقدیم به ایرانیان ارجمند که حرمت خانواده را پاس می‌دارند.

این موسسه مفتخر است پس از پژوهش‌های فراوان یکی از با تجربه‌ترین اساتید آشپزی را برگزیده و سال‌ها تجربه ایشان را به رشته تحریر در آورده.

این گنجینه که پس از ۲ سال زحمت شبانه روزی وی و تیم ۵۴ نفری‌اش آماده گردیده دارای محاسن خاصی است که به احتضار به آن اشاره می‌کنیم.

۱- تمامی دستورهای غذایی ابتدا تهیه و طبخ گردیده و یک به یک مورد آزمایش قرار گرفته و پس از تکمیل شدن تصویربرداری و تالیف گردیده‌اند.

۲- صفحه آرایی و تصاویر منحصر به فرد از جذابیت خاصی برخوردار می‌باشند به گونه‌ای که از چهره سرآشپز، تصاویر کاریکاتور گونه‌ای تهیه شده تا هنر آشپزی در کنار طنز جلوه بهتری بیابد.

۳- نمایه های بکار رفته در صفحات با توجه به مواد اولیه و لوازم مورد استفاده در پخت و پز غذاها طراحی شده است.

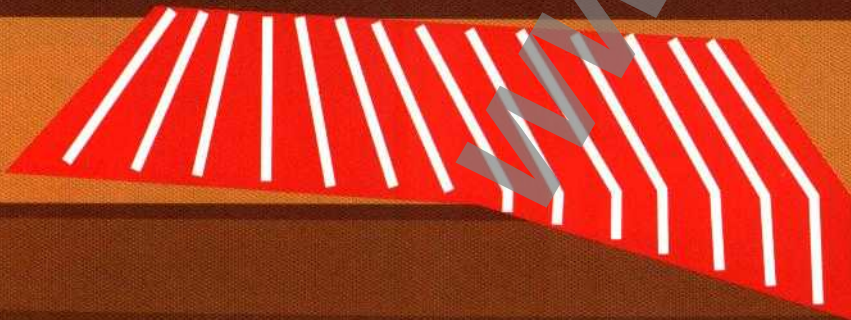
امیدواریم که در آینده بتوانیم در این رشته با موضوعات و تنوع بیشتر تالیفات دیگری را به شما هدیه نماییم.

با ما در تماس باشید.

بهترین هدیه برای خانم خانه کتاب پخت و پز

مسعود دانایی

مدیر روابط عمومی انتشارات آئینه بهار



غن مولف

آب‌های آشپزی اغلب از جمع‌آوری و گلچین دستورات موجود کتب دیگر، بایت‌های آشپزی و جزوات تهیه و تنظیم می‌شود که اغلب بخاطر هزینه بالای تهیه مواد اولیه و عکاسی فاقد عکس می‌باشند. که البته این موارد باعث عدم ایجاد تصویر ذهنی از غذا و نیز ایجاد ارتباط با غذا خواهد شد.

در صورتی که در تقسیم‌بندی مراحل استاندارد آشپزی در سطح بین‌المللی پس از شور از مواد اولیه، نوع برش‌ها، خرد کردن مواد، مزه دار نمودن آن‌ها با ادویه‌ها چاشنی‌ها و نیز انتخاب یک روش پخت دلخواه اعم از سرخ کردن، آب‌پز، تنوری... به مرحله آخر آشپزی که همانا تزیین و سرو مناسب غذا می‌رسیم. در این مرحله است که سرآشپز یا کدبانو خانه با بهره‌گیری از اشکال هندسی و رنگ‌ها نام هنر و توانایی خود را صرف زیبا نمودن غذا می‌نماید و با تزیین است که ارزش ضاعف به غذا داده می‌شود.

ن امر مستلزم حس زیبایی‌شناسی و تمرین می‌باشد.

ما در این کتاب با استفاده از سال‌ها تجربه خود و کارشناسان و آشپزهای بل‌کشور عزیزمان ایران سعی در انتقال صحیح مراحل حرفه‌ای آشپزی با خواننده کتاب نموده‌ایم ما با انتخاب نوع غذاها و دسته‌بندی آن‌ها، نوع طراحی عکس‌هایی که انحصاری بوده و با کمک کارشناسان و همکاران هنرمند خود در لایه اختصاصی ماهنامه آشپزخانه ملل تهیه شده، رسیدن به آشپزی حرفه‌ای را

حمیدرضا رنجبر www.ranjbarchef.com

ای شما آسان نموده‌ایم.