

آشپزی به سبک فرانسوی

پیش غذاها – سالادها

Cuisine à la française

Entrées-Salades

ترجمه و گردآوری

مریم عابدی

سرشناسه : عابدی، مریم، ۱۳۵۸ - گردآورنده، مترجم
 عنوان و نام پدیدآور : آشپزی به سبک فرانسوی پیش غذا - سالادها/ گردآوری
 و ترجمه مریم عابدی.
 مشخصات نشر : تهران: اخوان ۱۳۹۲.
 مشخصات ظاهری : ۵۰ ص.: مصور (رنگی)
 شابک : 978-964-8586-66-4
 وضعیت فهرست نویسی : فیبا
 یادداشت : کتاب حاضر از سایت www.meilleurduchef.com
 گردآوری و ترجمه شده است.
 موضوع : آشپزی فرانسوی
 موضوع : پیش غذاها - سالادها
 رده بندی کنگر : ۱۳۹۲/ع۲۱۵/ت۷۱۹ TX
 رده بندی دیویی : ۶۴۱/۵۱۴۴
 شماره کتابشناسی ملی : ۳۰۵۸۵۸۷
 دسترسی و محل الکترونیکی : www.meilleurduchef.com

منافذ

آشپزی به سبک فرانسوی پیش غذاها - سالادها

مریم عابدی

انتشارات اخوان

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ اول: ۱۳۹۲

قیمت: ۵۵۰۰ تومان

شابک: 978-964-8586-66-4

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۸۵۸۶-۶۶-۴

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

پلاک ۱۰۴ - طبقه اول - واحد ۱ - تلفن: ۰۹۱۲۳۳۷۸۷۳۸ - ۶۶۴۸۲۲۸۳

آدرس پستی: تهران، صندوق پستی: ۱۳۲۳ - ۱۳۱۴۵

Email: Akhavan_books@yahoo.com

ایمیل مترجم: Monmel2012@Gmail.com

کلیه حقوق برای ناشر و مؤلف محفوظ است.



سالاد سزار (Salade César)



سالاد آرتیشو با میگوی سرخ شده

۷ .. (Salade d'artichauts aux langoustines poêlées)

۱۰ گوشت گوجه فرنگی (Monder une tomate)

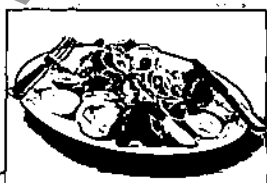


سالاد پرنج (Salade de Riz)



سالاد پیه مونتر

۱۵ (Salade Piémontaise)



سالاد نیکوآز (Salade Niçoise)

۱۸



سالاد پنیر پنز

۲۱ (Salade de chèvre chaud)



سالاد مرغ با خیار و پنیر

۲۴ (Salade de poulet au concombre)



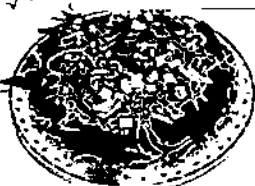
سالاد طالبی با پنیر فتا

۲۶ (Salade de melon et feta)



سالاد محصولات دریایی

۲۹ (Salade de fruits de mer)



سالاد تن ماهی

۳۲ (Salade de thon mariné)



سالاد ریشه کرفس

(Céleri rémoulade)

۳۴



سالاد عدس

(Salade de Lentilles)

۳۷



سالاد سیب زمینی

(Salade de pommes de terre)

۴۰



سالاد گوجه فرنگی و سیب زمینی

(Salade de tomates et de pommes de terre)

۴۳

سالاد سزار (Salade César)

کلاس: سالاد ترکیبی (Salades Composées) برای ۲ نفر زمان: ۳۵ دقیقه

سالادهای ترکیبی خود به تنهایی غذاهایی کامل و ارزشمندی هستند که از سبزیجات، ماهی، گوشت و سبب تشکیل می‌شوند. تهیه این نوع سالاد آسان است و به صورت سرد سرو می‌شود.



مواد لازم برای سالاد یک عدد کاهو -
ترجیحاً کاهوی فرانسوی در صورت
تفایل می‌توانید آنرا با جوانه گندم مخلوط
کنید. ۲۰۰ گرم سینه مرغ پخته و سرد شده.
۵۰ گرم پنیر پیتزای مقداری نان
تست



۱- کاهو را در ظرف مخصوص سرد سالاد
بریزید.



۲- سینه مرغ را به قطعات نزدیک برش
دهید.



۳- آنها را بر روی کاهوها و در ظرف
ظرف بچینید.