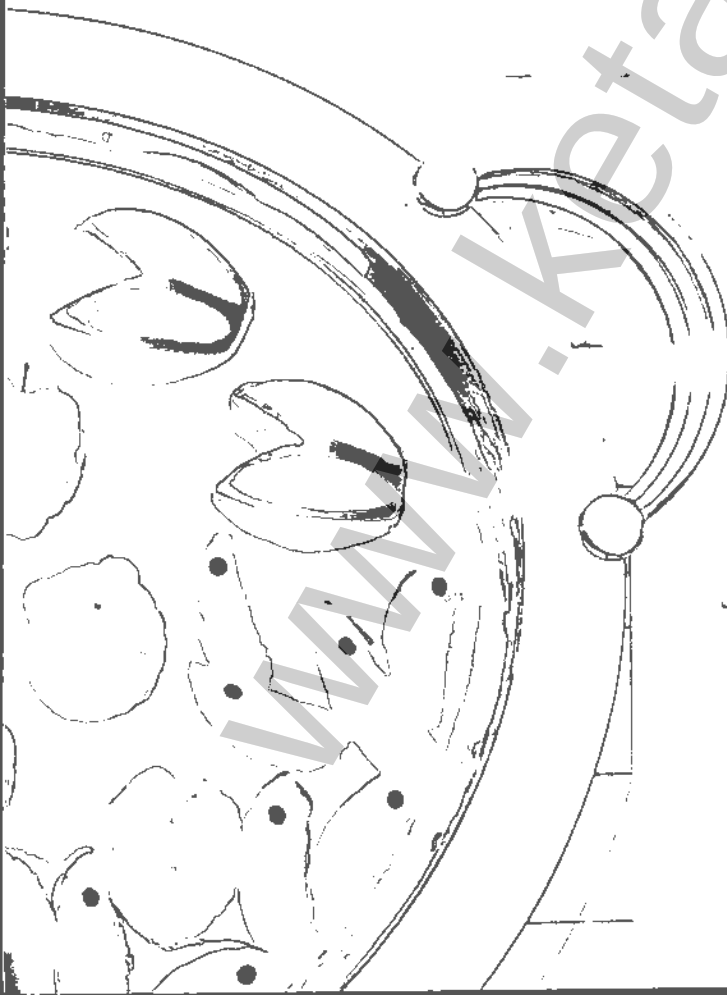




میشایی، سنانز. ۱۳۴۱ -
آرایش سبزیجات و دکور غذا (۳) سنانز و سانیبا / سنانز میثایی، -
تهران، سنانز و سانیبا، ۱۳۸۸.
۱ ج (بدون شماره گذاری، مصور رنگی)
ISBN : 966 - 7663-10-2
فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیدیا.

۱ سفره آرایی، ۲. سبزی آرایی، ۳. غذا آرایی، الف عنوان
۶۴۲/۸ TX ۸۷۹/م/۹۴۲
کتابخانه ملی ایران
۸۸-۹۵۳۷ م



نام کتاب: آرایش سبزیجات و دکور غذا (۳)

مؤلف: اکرم (ساناز) مینائی

ناشر: انتشارات ساناز سانیا

ویراستار: منیژه الطاف‌ای

سال نشر: ۸۵-۱۳۸۴

شمارگان: ۵۵۰۰ نسخه

نوبت چاپ: اول

قیمت: ۲۲۰۰۰ ریال

طراحی: نوند گرافیک

عکاسی، اجرا، لیتو گرافی و چاپ: نوند گرافیک

مرکز پخش: انتشارات ساناز سانیا

تلفن مرکز پخش: ۸۸۸۹۲۸۱۰

تلفن آموزشگاه: ۸۸۹۰۰۲۸۳

شابک: ۹۶۴-۷۶۶۳-۱۰۰۲

فهرست

۶	پیشگفتار.....	۲۴	نکات مهم در مورد انتخاب پک کدوی خوب.....
۸	دکور خمیری.....	۲۵	گل زیبایی از کدو.....
۹	ترتین زیبا از نان جهت میز تولد بچه ها.....	۲۶	گل کوبک از کدو.....
۹	پره های توت فرنگی.....	۲۷	اردور کرفس.....
۱۰	کاتاپه و ساندویچهای کوچک.....	۲۷	برگ از تره فرنگی.....
۱۱	طریق چیدن سینی کاتاپه.....	۲۸	ترتینی از پیازچه و تره فرنگی.....
۱۲	ترتین برای اطراف رولتها.....	۲۸	گل از سیر.....
۱۴	ترتین بشقاب برای غللهای یکفره.....	۲۹	گل بگونیا از تربچه.....
۱۵	ترتین دستمال سفره.....	۳۰	ترتین فلفل دلمه ای.....
۱۶	دکورهای زیبا با میوه و شکلات.....	۳۱	گلی از فلفل دلمه ای.....
۱۷	تبه اردور.....	۳۲	ترتین خیار.....
۱۸	ترتینی از سیب.....	۳۳	گل گوجه.....
۱۸	ترتینی از انبه و آواکادو.....	۳۴	گل رز از لیو.....
۱۹	ترتینات آواکادو.....	۳۵	گل نیلوفر از چغندر.....
۲۰	نکات مهم در مورد انتخاب هویج.....	۳۶	ترتین سیب زمینی.....
۲۱	گل رز از هویج.....	۳۶	قارچ از سیب زمینی.....
۲۲	ترتینات مختلف از هویج، خیار، کدو و ترب سفید.....	۳۶	گل از پوره سیب زمینی.....
		۳۷	حلقه سبزیجات.....
		۳۸	ترتین از گلها و میوه ها.....
		۳۹	ترتینی از پوست مرکبات.....
		۴۰	ترتینی از لیمو ترش.....
		۴۱	ترتین آندپو.....
		۴۲	درخت از کره.....
		۴۲	ترتین از کره.....
		۴۳	رول کره گلدار (۱) و (۲).....
		۴۴	ترتینات متنوع.....
		۴۵	ترتین پنیر.....
			ترتینات زیبایی از پنیر، گوجه فرنگی، ترتینی،
		۴۷	ماست چکیده، حبیب انگور و غیره.....
		۴۹	نوبهای پنیری.....
		۵۰	ترتینی از ژله.....
		۵۱	گل قند.....
		۵۱	ترتین یخ.....
		۵۲	ترتین سس.....
		۵۳	خوشه ماکارانی چینی.....
		۵۳	گلدان کوچک از تخم بلدرچین.....
		۵۴	ترتینات مختلف از تخم مرغ.....
		۵۶	ترتین تخم مرغ و خاویار.....
		۵۷	کاغذ ترتین برای پای مرغ.....
		۵۸	ترتینی از ماهی.....
		۵۸	ترتین خوراک ماهی.....
		۶۰	شاه میگوی پروانه ای.....
		۶۱	تاج شاه میگو.....





پیشگفتار

کتابی که در دسترس شما خواننده عزیز و علاقه‌مند قرار گرفته است، حاصل زحمت مداوم اکرم (ساناز) مینائی از سال ۱۳۶۲ تاکنون است که در تهران به تدریس تزیین سبزیجات و میوه‌آرایی، آشپزی، شیرینی‌تر و خشک، دکور کیک، شکلات و غیره به طریقه ایرانی و فرنگی مشغول می‌باشد. نام مؤسسه آموزشی و کلیه‌های مؤلف به نام فرزندانساناز و سانیاست. وی نخستین کسی است که در ایران مجوز رسمی آموزشگاه این هنرها را از سازمان فنی و حرفه‌ای کل کشور و همچنین مجوز تأسیس دانشگاه غیرانتفاعی را از وزارت فرهنگ و آموزش عالی درمورد شناخت و پخت غذا گرفته است. همین‌طور صاحب امتیاز مجوز نشر از وزارت ارشاد اسلامی است. اکثراً با چهره و نحوه آموزش مینائی به واسطه آموزش‌هایی که در تلویزیون‌های ایران، آمریکا، هلند، سوئد، نروژ، دانمارک، کانادا و غیره داشته است، آشنا هستند. مؤلف با کسب مقام اول، دیپلم افتخار، لوح تقدیر در ایران، ژاپن و فرانسه حضور همیشه فعال خود را در جامعه به اثبات رسانیده است. در خاتمه شما خواننده محترم با رعایت کردن نکات لازم مندرج در کتاب می‌توانید بی‌هیچ گونه ایراد و اشکالی تمام دسرها را به نحو احسن درست کنید و از خوردن آنها لذت ببرید. برای اطمینان شما خواننده عزیز باید عرض کنم هر گونه سؤالی در مورد پخت شیرینی و آشپزی و دکور غذا داشته باشید آموزشگاه همه روزه آماده جوابگویی به سوال‌های شما عزیزان خواهد بود.

با آرزوی موفقیت

