

عکاسان

مونا آقاآیان

جعفر بگلو

سرشناسنامه

عنوان و نام پدیدآور: ریخت و پز، مرع / نویسنده حمیدرضا زنجیر

مشخصات نشر: تهران

مشخصات ظاهری: ۴۸ ص؛ مصور (رنگی)

بهار

وضعیت فهرست نویسی: الفبا

موضوع: مکان

موضوع: آشپزی

موضوع: آشپزی ایرانی

رده بندی کنگره: ۳۰۱۳۹۷ / ۷۸۰ IX

رده بندی دیویی: ۶۴۱ / ۶۶۵

شماره مدرک: ۴۹۹۹۷۳۸

شابک: ۹۷۸-۹۶۰-۶۴۷۷-۷۰-۱

مجله خور
محمد دانیایی
مشاور
گلونا خورشید نشان
طرح لوگو، جلد و صفحه‌ها
مجموعه عیار

با ما همراه باشید



3000570047

www.pokhtvapaz.com

مرکز پخش:

قم، بلوار شهید کرمی، خیابان لقمان بین
کرچه ۲ و ۴ جنب باطری سازی درب قهرمانی

تلفن:

۰۲۵-۳۳۹۴۲۵۶۶ / ۰۹۱۳۵۲۷۰۳۱

۰۲۵-۷۸۳۹۹۹۹



نام کتاب

ناشر

نویسنده

چاپ

شمارگان

پنجاهتخته

پیتزا و ساندویچ

آبیه بهار

حمیدرضا زنجیر

اول / ۱۳۹۷

۵۰۰

حاتم النبیه

کتاب حقوق چاپ و نشر برای انتشارات معبد نوین محفوظ می باشد

قیمت: ۱۰.۰۰۰ تومان

نقاش چهره

معبد نوررضا

رنگ گستر چهره

حدیث رفیعی

سخن مولف

کتاب‌های آشپزی اغلب از جمع‌آوری و گلچین دستورات موجود کتب دیگر، سایت‌های 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 تقسیم بندی مراحل استاندارد آشپزی در سطح بین‌المللی پس از عبور از مواد اولیه، نوع برش‌ها، خرد کردن مواد، مزه دار نمودن آن‌ها با ادویه‌ها و چاشنی‌ها و نیز انتخاب یک روش پخت دلخواه اعم از سرخ کردن، آب‌پز، تنوری و... به مرحله آخر آشپزی که همانا تزئین و سرو مناسب غذا می‌رسیم. در این مرحله است که سرآشپز یا کد بانو خانه با بهره‌گیری از اشکال هندسی و رنگ‌ها تمام هنر و توانایی خود را صرف زیبا نمودن غذا می‌نماید و با تزئین است که ارزش مضاعف به غذا داده می‌شود.

این امر مستلزم حس زیبایی شناسی و تمرین می‌باشد. لذا ما در این کتاب با استفاده از سال‌ها تجربه خود و کارشناسان و آشپزهای قابل کشور عزیزمان ایران سعی در انتقال صحیح مراحل حرفه‌ای آشپزی با خواننده کتاب، نموده‌ایم ما با انتخاب نوع غذاها و دسته‌بندی آن‌ها، نوع طراحی و عکس‌هایی که انحصاری بوده و با کمک کارشناسان و همکاران هنرمند خود در آتلیه اختصاصی ماهنامه آشپزخانه ملل تهیه شده، رسیدن به آشپزی حرفه‌ای را برای شما آسان نموده‌ایم.

حمیدرضا رنجبر www.ranjbarchef.com

مرغ



۳۴	رولت مرغ	۶	مرغ
۳۵	اسکالپ ساویلپا	۸	چکون لیمویی
۳۷	اکیر جوجه	۱۰	شیشل مرغ با سن قارچ
۳۸	جوجه ۱۵۵۵۵	۱۲	فیله مرغ با سن یوفالو
۳۹	خوراک مرغ و لوبیا قرمز	۱۴	مرغ سرخ شده
۴۰	دلمه مرغ با سن قارچ	۱۵	مرغ ادویه دار
۴۲	ناکت مرغ	۱۶	مرغ با خردل و لیمو
۴۴	تاپچین مرغ کدو و زیتون	۱۸	مرغ پخته با پنیر
۴۶	چیکن اسفراگلف	۲۰	مرغ تریش
		۲۲	مرغ تندوری
		۲۴	کیسکی
		۲۵	مرغ لیون با پنیر میکس
		۲۶	مرغ غری
		۲۸	مرغ سرخ شده
		۳۰	مرغ کاتالانیا
		۳۲	کروکت مرغ