

۲۶۲۶۵۵۱

دست پخت مادر و بخور، دختر بگیر

سارا عزیزی لاطران

مهمین رحیمی درآباد

۱۳۹۶

سرشناسه: عزیزی، سارا، ۱۳۶۶ -

عنوان و نام پدیدآور: دست پخت مادر و بخور، دختر و بگیر / سارا عزیزی لاطران، مهین رحیمی درآباد.

مشخصات نشر: تهران: مهر ایران، ۱۳۹۶.

مشخصات ظاهری: ۷۳ص؛ ۱۴/۵×۲۱/۵ س.م.

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۸۳۵-۲۰-۲

وزن و قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان

موضوع: آشپزی

موضوع: Cooking

موضوع: آشپزی ایران

موضوع: Cookery Iranian

شناسه افزوده: رحیمی درآباد، بن. ۳۵

رده بندی کنگره: TX۷۲۵ ۱۳۹۶ ج ۱/۱

رده بندی دیویی: ۶۴۱/۵

شماره کتابشناسی ملی: ۴۸۸۳۸۰۶

دست پخت مادر و بخور، دختر بگیر

سارا عزیزی لاطران - مهین رحیمی درآباد

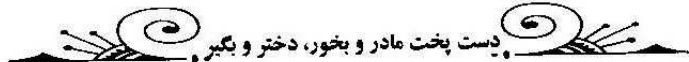
ویراستار: راضیه ندرلو

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۷۸۳۵-۱۸-۳

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۶ - شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان

انتشارات مهر ایران



پیش گفتار

در مهمانی های امروزه غذاهای سنتی تا حدودی جای خود را به فینگر فودها و فست فودها داده اند. امروزه میزبانان به غذاهایی می اندیشند که از لحاظ طعم، بو و شکل ظاهری متفاوت بوده و در عین حال کالری مورد نیاز بدن را تامین کند و بتوانند حس جدیدی در مهمانان خود ایجاد کنند.

نقشه های کوچک، غذاهای انگشتی، غذاهای سریایی، فینگر فود و ... هزار تا اسم ... این مدل غذاها دارند. که در اندازه های کوچک به اندازه بند انگشت با عنوان پیش غذا، میان وعده و ... سرو می شوند برای درست کردنشان فقط در خانه و سلیقه و خلاقیت می خواهد.

نامگذاری فینگر فود

به نظر می رسد که علت نامگذاری فینگر فود، اندازه آن و نحوه سرو آن می باشد که می توان به راحتی با دست آن را خورد.

طرز خوردن فینگر فود

در واقع فینگر فود مقابل غذاهای سنگین پرنالری قرار می گیرد و با دست و یا چاقو و چنگال خورده می شود. در کشورهای غربی فینگر فود بیشتر به عنوان پیش غذا مورد استفاده قرار می گیرد. فینگر فودها در کشورهای غربی در عروسی ها، جشن ها، تولد ها و نامزدی ها بسیار پرطرفدار هستند. انواع آنها درست شده و در داخل سینی های بزرگ در مهمانی ها، به مهمانان تعارف می شوند.