

عکاسان

مونا آقايان

جعفر بگلو

سرشناسه

رنجبر، حمیدرضا، ۱۳۵۳

عنوان و نام پدیدآور

پشت و پز، پیتزا، ساندویچ / نویسنده حمیدرضا رنجبر

مشخصات نشر: تهران

آیین بهار، ۱۳۹۷

مشخصات ظاهری

۶۰ ص.، مصور (رنگی)

بها:

۱۰۰،۰۰۰ ریال

وضعیت فهرست نویسی

آیسا

ISBN 978-600-6477-71-8

موضوع

پیتزاها

موضوع

ساندویچ

موضوع

آشپزی

موضوع

آشپزی ایرانی

رده بندی کنگره

۶۷۰/۹۰۳، ۱۳۹۷، ۷۷۰/۹

رده بندی دیویی

۶۴۱/۸۴۸

شماره مدرک

۴۹۹۷۲۹

عنوان اصلی

پیتزا و ساندویچ

موضوع

آشپزی، کتب، کتب آشپزی

طراح بک گراند و صفحه گرا

محریر: علیرضا

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۴۷۷-۷۱-۸

با ما همراه باشید

3000570047

www.pokhtvapaz.com

مرکز پخش:

قم، بلوار شهید کرمی، خیابان لقمان بین
کوچه ۲ و ۴ جنب باطری سازی درب فومای

تلفن:

۰۲۵-۳۳۹۳۲۵۶۶ / ۰۲۵-۳۳۹۳۲۵۶۶

۰۲۵-۷۸۳۹۹۹۹



پیتزا و ساندویچ

نام کتاب

آیین بهار

ناشر

حمیدرضا رنجبر

نویسنده

اول / ۱۳۹۷

چاپ

۵۰۰

شمارگان

حاتم التیاب

چاپخانه

کلیه حقوق چاپ و نشر برای انتشارات مسجد نوین محفوظ می باشد

قیمت: ۱۰۰،۰۰۰ تومان

تألیف: حمیدرضا

محمد پوررضا

نگارنده: حمیدرضا

حمیدرضا رنجبر

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 تقسیم‌بندی 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 تزیین و سرو مناسب غذا می‌رسیم. در این مرحله است که سرآشپز یا کدبانو خانه با بهره‌گیری از اشکال هندسی و رنگ‌ها تمام هنر و توانایی خود را صرف زیبا نمودن غذا می‌نماید و با تزیین است که ارزش مضاعف به غذا داده می‌شود.

این امر مستلزم حس زیبایی‌شناسی و تمرین می‌باشد. لذا ما در این کتاب با استفاده از سال‌ها تجربه خود و کارشناسان و آشپزهای قابل‌کشور 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



۳۹	ساندویچ مرغ تنوری	۴	پیتزا مخصوص
۳۰	ساندویچ اینتکری تند	۶	پیتزا الکسی
۳۲	کلاپ ژامبون و پنیر	۸	کامپانیا
۳۴	برگر سیب زمینی و لوبیا سفید	۱۰	پیتزا مرغ باریکیو
۳۶	سوزکرات	۱۲	پیتزا کاپری چیوسا
۸۳	کیک ساندویچ	۱۳	مارگاریتا
۴۰	لقمه‌های تونا فیش	۴۱	پیتزا کارونه
۴۲	فلافل کجندی	۱۴	ساندویچ
۴۴	فلافل یا سویا	۱۶	ژامبون و پنیر رولتی
۴۶	کاناپ سبب زمینی	۱۸	همبرگر ویژه
۴۸	سمبوسه خرمایی	۲۰	پیز برگر
۵۰	سمبوسه هویج	۲۲	ساندویچ قبه مرغ و قارچ
۵۲	قارچ سوخاری	۲۴	سوپریم مرغ
		۲۶	ساندویچ مرغ پستو
		۲۸	ساندویچ مرغ سوخاری