

عنوان و نام پدیدآور	: همراه آشپزخانه (ایمنی غذا در آشپزی)
مشخصات نشر	: تهران: فرقللم، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری	: ۵۳ ص: مصور (بخشی رنگی): ۲۴×۱۶/۵ س.م.
فروست	: کتابچه‌ی راهنما برای غذای سالم.
شابک	: ۷۰۰۰۰ ریال : ۹-۳-۹۴۶۵۴-۶۰۰-۹۷۸
وضعیت فهرست نویسی	: فبیای مختصر
یادداشت	: این مدرک در آدرس http://opac.nlai.ir قابل دسترسی است.
یادداشت	: عنوان اصلی: Kitchen Companion: Your Safe Food Handbook
شناسه افزودن	: گرجی فرد، شیرین، ۱۳۶۰ - مترجم
شماره کتابشناسی ملی	: ۲۷۷۴۶۳



همراه آشپزخانه (ایمنی غذا در آشپزی)

مترجم : شیرین گرجی فرد

ناشر : انتشارات فرقللم

ویراستار : مرضیه سلیم پور

صفحه آرای : بهاره انوری

چاپ :

نوبت چاپ : اول ۱۳۹۴

شمارگان : ۱۰۰۰ نسخه

قیمت : ۷۰۰۰۰ ریال

شابک : ۹-۳-۹۴۶۵۴-۶۰۰-۹۷۸

انتشارات فرقللم

تهران : بلوار فرحزادی، کوچه ناخدااهمئی، پلاک ۳۰

کد پستی : ۲۷۶۵۱-۱۴۶۶۹

تلفن : ۸۸۳۷۸۲۴

همراه آشپزخانه

کتاب راهنما برای غذای سالم

«ایمنی غذا» در مورد آن زیاد می شنوید و درباره ی آن زیاد می دانید. اما مانند هر موضوع جامع دیگری، ممکن است مراحل ساده ای وجود داشته باشند که در ردیف عادات شما درآمده باشد و همیشه به آن عمل کرده اید- مثل شستن دست- اما ممکن است اطلاعات جدید و به روزی وجود داشته باشند که کمتر با آن آشنا هستید، یا اینکه از آخرین باری که غذا پخته اید تغییر یافته باشد.

این همان چیزی است که کتاب ایمنی غذا در آشپزی درباره ی آن توضیح میدهد. این کتاب همه ی اطلاعات اساسی مورد نیاز شما درباره ی ایمنی غذا...برخی قدیمی و برخی جدید را تماماً در یک جا در بر میگیرد.

با مطالعه فصل های کتاب و اطلاعات فهرست راهنما در آخر کتاب، احتمالاً به تمامی سئوالات شما درباره ی ایمنی غذا پاسخ داده خواهد شد. اما اگر این گونه نبود، می توانید با مراجعه به سایت های معرفی شده در کتاب اطلاعات خود را کامل نمایید...پس حتماً کتاب را بخوانید و غذای خود را ایمن نمایید.

غذای خود را ایمن نمایید



تخم مرغ و دیگر غذاهای غنی از تخم مرغ.....	۳۰	باکتری های ناشی از غذا.....	۶
جدول نگهداری تخم مرغ.....	۳۱	باکتری های بیماری زا.....	۶
هات داگ ها و گوشت ناهاری مفصل.....	۳۲	بیماری زهای عمده ی غذایی.....	۸
پسمانده های غذا.....	۳۲	خرید غذا در فروشگاه.....	۱۰
روش ها ی مخصوص آماده سازی و پخت		تاکید بر منطقه ی خطر.....	۱۱
خواباندن (مارینه کردن).....	۳۳	حمل و نقل خواربار.....	۱۱
پخت با مایکروویو.....	۳۳	درباره ی برچسب های غذا.....	۱۲
گریل کردن و کباب کردن.....	۳۴	ذخیره ی غذا	
دودی کردن.....	۳۵	غذای یخچالی فاسد شونده.....	۱۳
پخت آرام.....	۳۶	غذای منجمد.....	۱۴
سرو کردن ایمن غذا		جدول ذخیره ی سرد.....	۱۵
راهنمایی های کلی.....	۳۷	غذای ماندگار بر قفسه ی کابینت.....	۱۶
بوفه ها..... پخت برای گروه.....	۳۸	آماده سازی غذا	
غذای بیرون بر و تحویلی.....	۳۹	تمیز نگهداشتن آن.....	۱۷
حمل و نقل غذا		توصیه های آماده سازی برای محصول.....	۱۸
لقمه های سبک کیفی.....	۴۰	یخ گشایی.....	۱۸
سرد کننده ها.....	۴۱	پخت ایمن غذا	
ایمنی غذا برای غذاهای ارسالی		درباره ی داماسنج های غذا.....	۱۹
غذاهای سفارشی ارسالی.....	۴۲	چگونه از یک داماسنج غذا استفاده کنیم.....	۱۹
ایمنی غذا در مواقع اورژانسی		داماسنج های غذا و شاخص های دمایی.....	۲۰
فراخوان محصول.....	۴۳	پخته در برابر ایمن.....	۲۰
قطع برق.....	۴۳	نمودار دمای داخلی حداقل ایمن.....	۲۱
درمواقع سبیل.....	۴۴	از « منطقه ی خطر» دوری کنید.....	۲۱
درمواقع آتش سوزی.....	۴۵	رهنمون های خاص برای غذاهای خاص	
جدول تبدیل درجه فارنهایت به سانتی گراد.....	۴۵	گوشت و ماکیان چرخ شده.....	۲۲
راهنما.....	۴۶	ژامبون.....	۲۲
		بریان شده ها.....	۲۳
		جدول بریان کردن.....	۲۴
		بوقلمون و دیگر ماکیان.....	۲۶

