

گوهریان، پریا، ۱۳۴۳ -

TX

۸۰۹

۹ گ ۲ م ۱

۵۰ (پنجاه) نوع ماکارونی و لازانیا

نویسنده: پریا گوهریان،- همدان: انتشارات هانی،

۱۳۸۵

۱۳۸۵

فهرست نویسی براساس اطلاعات فیپا

۷۲ ص: مصور، شابک، ۸-۶۰-۶۸۷۹-۹۶۴

۱. آشپزی (ماکارونی)، ۲- آشپزی (لازانیا)

انتشارات هانی: ۸۱۱-۸۲۲۶۶۲۲

مولف: پریا گوهریان

حروفچینی: خدمات افق

چاپ: اول ۱۳۸۵

لیتوگرافی سایان

چاپ: روشن

تیراژ: ۵۰۰۰

قطع: جیبی

قیمت: ۴۰۰ تومان

شابک: ۸-۶۰-۶۸۷۹-۹۶۴ ISBN: 964-6879-60-8

فهرست عناوین

صفحه	عنوان
۱	نکات اولیه
۵	طرز تهیه سس گوجه فرنگی
۶	ماکارونی ساده
۸	ماکارونی با نخود فرنگی
۸	ماکارونی بدون گوشت
۱۰	اسپاگتی مخلوط
۱۲	ماکارونی با مارتادالا
۱۳	ماکارونی با جگر مرغ یا گوسفند
۱۴	ماکارونی با تن ماهی
۱۴	ماکارونی پیچ
۱۶	سالاد ماکارونی
۱۷	ماکارونی با مرغ
۱۸	سالاد ماکارونی با قارچ
۱۹	سالاد ماکارونی با کرفس
۲۰	ماکارونی با پنیر
۲۱	ماکارونی با میگو و قارچ
۲۳	سالاد ماکارونی با سبزیجات
۲۴	لازانیا
۲۶	لازانیا با مرغ
۲۷	لازانیا با سوسیس
۲۷	مواد لازم برای تهیه سس سفید
۲۹	ماکارونی با سویا
۳۰	قیمه ماکارونی
۳۲	کوکوی ماکارونی
۳۳	ماکارونی سبز
۳۴	املت ماکارونی
۳۵	ماکارونی با سس قارچ

۳۷	 ماکارونی با سس قرمز و نخود
۳۸	 ماکارونی رشته‌ای پهن
۳۹	 ماکارونی پروانه
۴۰	 لازانیا لقمه‌ای
۴۱	 لازانیا با سوسیس
۴۲	 لازانیا با تن ماهی
۴۳	 لازانیا با گوشت تکه‌ای
۴۴	 لازانیای بادنجان
۴۵	 لازانیا با گوشت راسته
۴۶	 لازانیا لوله‌ای با ژامبون و رقه‌ای
۴۷	 لازانیای کرفس، هویج
۴۸	 ماکارونی با بادام زمینی
۴۹	 سالاد ماکارونی با انار
۵۰	 لازانیا با سینه مرغ
۵۱	 ماکارونی رشته‌ای پهن یا فتوچینی
۵۲	 سالاد ماکارونی با زیتون
۵۳	 سالاد ماکارونی حلزونی
۵۴	 ماکارونی برنجی
۵۵	 سالاد ماکارونی با گوجه فرنگی کوچک
۵۶	 ماکارونی پاپیونی
۵۷	 ماکارونی فتوچینی و کلم بروکلی
۵۸	 ماکارونی تند با مرغ (فتوچینی)
۵۹	 ماکارونی با لوبیا سفید
۶۱	 فتوچینی (ماکارونی) فلفل دلمه‌ای

نکات مهم:

- ۱- ماکارونی نباید در موقع جوش زدن له شده و از هم باز شود.
- ۲- ماکارونی‌ها را با نمک، زردچوبه و مقداری روغن در آبجوش بریزید که بهم نچسبد.
- ۳- ماکارونی را بلافاصله پس از صاف کردن باید دم گذاشت.
- ۴- ماکارونی را پس از ریختن در آب جوش، نباید بگذاریم زیاد نرم شود و پس از آنکه در صافی ریختیم بلافاصله با آب سرد می‌شوئیم تا هم لیزی آن گرفته شود و هم کمی سفت شود. یکدانه از ماکارونی‌ها را در ظرفی می‌اندازیم و ظرف را بر می‌گردانیم اگر ماکارونی بیفتد هنوز نپخته و اگر بچسبد آماده آبکش شدن است.
- ۵- مواد آماده شده را در لابه‌لای ماکارونی آبگرفته می‌ریزیم. این مواد تا حد امکان باید بدون آب باشد که ماکارونی‌ها استفاده کنیم.
- ۶- از پنیر پیتزا هم می‌توانیم برای ماکارونی‌ها استفاده کنیم.
- ۷- از گوجه‌فرنگی رنده شده و یارب برای رنگ ماکارونی استفاده می‌کنیم.
- ۸- ماکارونی‌ها را در ظرفی بزرگ می‌جوشانیم و دم می‌کنیم تا خمیر نشود.