

هر آنچه درباره گوشت

میثم قویلی استکوهی

کاری از گروه مصاص



ناشر برگزیده سال‌های ۸۹، ۸۷، ۸۵، ۷۹، ۹۰، ۹۲، ۹۳ و ۹۶

سرشناسه	قوبدل دوستکوهی، میثم، ۱۳۶۱ -
عنوان و نام پدیدآور	هر آنچه درباره گوشت / میثم قوبدل دوستکوهی.
مشخصات نشر	رشت: دهسرا، ۱۳۹۷.
مشخصات قاعری	ص. ۸۸.
شابک	۹۷۸-۹۶۳-۱۹۷-۳۸۴-۰-۵
وضعیت فهرست نویسی	فایپا
موضوع	گوشت
موضوع	Meat :
موضوع	اسانس های طعم دهنده
موضوع	Flavoring essences :
رده بندی کنگره	۹۱۳۹۷/۹۱۳۵۶/ TX
رده بندی دیویی	۶۴۱/۳۶
شماره کتابشناسی ملی	۵۱۴۶۰۶۰

• نام کتاب: هر آنچه درباره گوشت

• مؤلف: میثم قوبدل دوستکوهی

• ناشر: انتشارات دهسرا (ناشر برگزیده سال های ۷۹، ۸۵، ۸۷، ۸۹، ۹۰، ۹۲، ۹۳ و ۹۶)

• دفتر مرکزی و نمایندگی: رشت، خ لاکانی، ابتدای خ هفده شهریور

• تلفن: ۰۳۲۳۰۹۷۱، ۰۳۲۶۰۰۸۰۳۲۶-۵۵-۰۱۳-۳۳۲۳ فکس: ۰۳۲۳۴۱۹۷۱-۳۳-۰۱۳

• حروفچینی و صفحه آری: میثم قوبدل دوستکوهی، انتشارات دهسرا

• طرح جلد: کانون تبلیغاتی دهسرا www.DEHSARA.com

• نوبت چاپ، تاریخ انتشار: چاپ اول سال ۱۳۹۷

• شمارگان: ۱,۰۰۰ جلد

• تعداد صفحات، قطع: ۸۸ صفحه، رقعی

• لیتوگرافی، چاپ و صحافی: لیتوگرافی همراهان، چاپ رنگ

• شماره استاندارد بین المللی کتاب: ۹۷۸-۹۶۳-۱۹۷-۳۸۴-۰-۵

• قیمت در سراسر کشور: ۱۵,۰۰۰ تومان

www.DEHSARA.com

کلیه حقوق قانونی و شرعی برای مؤلف و ناشر محفوظ می باشد و هیچ شخص حقیقی یا حقوقی، حق تکثیر تمام یا قسمتی از این اثر را نداشته و متخلفان تحت پیگرد قانونی قرار خواهند گرفت.

۰۳۲۳۴۱۹۷۱-۳۳-۰۱۳-۳۳۲۳ فکس: ۰۳۲۳۰۹۷۱، ۰۳۲۶۰۰۸۰۳۲۶-۵۵

فهرست

۱۱	پیش‌گفتار
۱۳	فصل اول: تعریف گوشت و انواع آن
۱۴	پستانداران و پرندگان، منابع گوشتی
۱۸	گستر دام‌های پرورشی
۱۹	تعریف و تاریخچه کشتارگاه
۲۱	اجرای سیستم HACCP در کشتارگاه
۲۲	ذبح و کشتار
۲۳	دستور ذبح
۲۴	شرایط ذبح
۲۵	دستور کشتن شتر
۲۶	کشتار اضطراری
۲۶	رنگ
۲۷	رنگ گوشت
۲۸	صلابت نعشی
۲۹	عوامل با تاثیر مثبت
۲۹	عوامل با تاثیرات منفی
۳۱	فصل دوم: ساختمان گوشت
۳۲	رسیدن و تردی مصنوعی گوشت
۳۲	بافت پیوندی

۳۲	 ساختمان بافت عضلانی گوشت
۳۳	 بافت چربی
۳۳	 روغن ها و چربی های حیوانی
۳۵	 بافت عصبی
۳۶	 بافت غضروفی
۳۶	 بافت پوششی
۳۶	 بافت استخوانی
۳۷	 آب
۳۷	 تاثیر ظرفیت نگهداری آب بروی طعم و رنگ گوشت
۳۸	 ظرفیت نگهداری آب
۳۸	 رسیدن گوشت
۴۰	 تردی مصنوعی
۴۳	 فصل سوم: طعم دهنده ها و ادویه جات
۴۵	 ادویه جات
۴۶	 نگهداری ادویه جات
۴۷	 طعم دهنده دودی
۴۸	 گوجه فرنگی و رب آن
۴۸	 آب لیمو، آب غوره، سرکه
۴۹	 نمک طعام
۴۹	 پیاز
۵۰	 سیر
۵۰	 زنجبیل

۵۱	زیره سبز
۵۱	زیرسیاه
۵۲	تخم رازیانه
۵۲	رازیانه رومی
۵۲	تخم گشنیز
۵۳	تخم کفاس
۵۳	تخم شوید
۵۳	آویشن
۵۴	نعناع
۵۴	مرزنگوش
۵۴	مرزه
۵۵	ریحان
۵۵	ترخون
۵۵	برگ بو
۵۶	زردچوبه
۵۶	پودر کاری
۵۷	سماق
۵۷	فلفل
۵۷	فلفل تند (سبز یا قرمز)
۵۸	فلفل فرنگی
۵۸	پاپریکا
۵۹	فلفل سیاه و سفید

۵۹		جوز هندی
۶۰		دارچین
۶۰		هل
۶۱		خولنجان
۶۲		میخک
۶۲		سردا
۶۴		خهداری ادویه جات
۶۴		مُصلح
۶۷		انواع گوشت و مرغ ها
۷۰		اردک
۷۰		تخم مرغ
۷۰		شتر مرغ
۷۱		گوسفند
۷۱		گوشت گاو
۷۲		ماهی
۷۲		مرغ
۷۳		کباب
۷۵		فصل چهارم: بازیافت ضایعات کشتارگاهی و تولید محصولات فرعی
۷۷		گوشت و دیگر آلایش های ضبطی
۸۳		واژه نامه
۸۵		منابع

پیش‌گفتار

گوشت یکی از مهمترین منابع پروتئینی به شمار می‌آید. مغزی بودن گوشت از پروتئین‌های ارزشمندی حاوی اسید آمینه ضروری برای بدن مواد معدنی مانند آهن و روی انواع ویتامین‌ها و نیز انرژی کافی سبب می‌شود تا آن را در زمره بهترین و کامل‌ترین مواد غذایی طبقه‌بندی نمایند. گوشت منبعی که در بخش اعظم پروتئین حیوانی مورد نیاز بدن می‌باشد. چنانچه به اندازه کافی مصرف شود باعث رشد جسمانی بدن رشد ذهنی فکری حفظ تعادل فیزیولوژیکی بدن و مقاومت بدن در برابر بیماری‌ها می‌گردد. بدین‌عنوان مثال گوشت حاوی اسید آمینه ضروری مانند لوسین، ایزولوسین، هیستیدین، و ... اسید آمینه‌های غیرضروری اسیدهای چرب املاح سدیم پتاسیم کلسیم فسفر آهن منیزیم و ... می‌باشد.

حقیر به عنوان یک خادم در عرصه رستورانی و هتل، خلع این کتاب را در این حوزه به شدت مشاهده کرده و به لطف خدا و یاری درستان، دست به تالیف و نگارش آن زدم. در این کتاب برخلاف چند کتاب موجود درباره گوشت و علم گوشت، سعی گردید به زبان ساده تری در مورد گوشت و ساختمان آن صحبت شود و طیف اصلی این کتاب سرآشپزان و عزیزانی که در حوزه غذا فعالیت دارند و در نهایت خانه‌داران عزیز می‌باشند. بی‌شک این کتاب با نواقص و اشکالاتی مواجه هست که در اینجا از همه خوانندگان و بخصوص سرآشپزان گرامی تقاضا دارم انتقادات و

پیشنهادهات خود را به اینجانب انتقال دهند. امیدوارم توانسته باشم
کمی از سوالات آشپزان و کاربران این کتاب را پاسخ داده باشم.

میثم قویدل دوستکوهی

Meysam.GhavideL786@gmail.com

www.ketab.ir