

شما از چه ظرونی استفاده می کنید؟

گردآورندگان:

فخری تیموری

مهدی جنابی

حسین صفاری

نسرین لکی

عنوان و نام پدیدآور	شما از چه ظروفي استفاده مي كنيد؟ گردآورندگان فخرى تيمورى... و ديگران.
مشخصات نشر	اصفهان: پارس ايليا ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهري	۱۵۲ص: مصور (رنگي)، نمودار (رنگي).
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۵۸۲۸-۶۲-۷
وضعيت فهرست نويسي	فيا
يادداشت	گردآورندگان فخرى تيمورى، مهدي جاني، حسين صفاري، سرين لکي.
يادداشت	کتاب حاضر با حمايت مالي دانشگاه علوم پزشکي و خدمات بهداشتي درماني استان اصفهان، معاونت بهداشتي شبکه بهداشت و درمان شهرستان خوانسار و مجمع خيران بهداشت و سلامت امام هادي (ع) منتشر شده است.
يادداشت	کتابنامه: ص ۱۴۵ - ۱۴۷.
موضوع	ظرفه‌هاي غذا
موضوع	لوازم آشپزخانه
شناسه افزوده	تيموري، فخرى، گردآورنده
شناسه افزوده	دانشگاه علوم پزشکي و خدمات بهداشتي درماني استان اصفهان، شبکه بهداشت و درمان خوانسار، معاونت بهداشتي
شناسه افزوده	مجمع خيران بهداشت و سلامت امام هادي عليه‌السلام (اصفهان)
رده بندي کنگره	۱۳۹۳ش ۷۳۵ TX
رده بندي ديويي	۶۴۱/۵۳
شماره کتابشناسي ملي	۳۴۹۵۵۸۱

عنوان: شما از چه ظروفي استفاده مي كنيد؟

تأليف: فخرى تيمورى... [و ديگران].

ناشر: انتشارات پارس ايليا

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۵۸۲۸-۶۲-۷

مشخصات ظاهري: ۱۵۲ ص، مصور (رنگي)، نمودار (رنگي)

قطع: رقعي

شمارگان: ۵۰۰ جلد

ليتوگرافي، چاپ، صحافي: انتشارات پارس ايليا

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱۹	مقدمه
۲۰	تاریخچه تولید ظروف آشپزخانه
	فصل اول : ظروف مخصوص طبخ و سرو غذا
۲۵	۱-۱- ظروف چوبی
۲۶	۱-۲- ظروف سنگی
۲۷	۱-۳- ظروف سفالی یا سرامیکی
۲۹	۱-۳-۱- ویژگی های ظاهری ظروف سرامیک
۳۱	۱-۴- قابله ی سرامیکی

۳۲ ۱-۵- ظروف برنجی

۳۳ ۱-۶- ظروف چینی

۳۴ ۱-۶-۱- ساخت چینی

۳۵ ۱-۶-۲- مشخصات ظروف چینی

۳۶ ۱-۷- ظروف شیشه‌ای

۳۶ ۱-۷-۱- مواد اصلی شیشه‌گری

۳۹ ۱-۸- ظروف بلوری

۴۱ ۱-۹- ظروف کریستال

۴۱ ۱-۹-۱- ترکیب

۴۱ ۱-۹-۲- ویژگی‌ها

۴۲ ۱-۹-۳- مسائل زست محیطی

۴۲ ۱-۹-۴- خطرات

۴۳ ۱-۹-۵- مطالوف ویکر کریتال

۴۴ ۱-۱۰- خطروف پیرکس

۴۵ ۱-۱۰-۱- مشخسات یک حرف پیرکس خوب

۴۶ ۱-۱۱- خطروف می

۵۰ ۱-۱۲- خطروف آلو مینوم

۵۱ ۱-۱۲-۱- آیا استفاده از خطروف آلو مینومی موجب ابتلا به بیماری آلزایمری شود.....

۵۳ ۱-۱۳- خطروف ملامین

۵۶ ۱-۱۴- آرکوپال

۵۸ ۱-۱۵-۱-حروف اتیل

۵۸ ۱-۱۵-۱-۱-تنس اتیل چیست؟

۶۱ ۱-۱۶-حروف تقنون یا پنجب

۶۲ ۱-۱۶-۱-کیک پرورش

۶۵ ۱-۱۷-حروف لعابی

۶۶ ۱-۱۷-۱-انواع لعابها

۶۷ ۱-۱۸-چدن

۶۷ ۱-۱۸-۱-نگاتی درباره استفاده از ظروف چدنی

۶۹ ۱-۱۹-حروف سیلارکان

۷۲ ۲-۱-۲- ناکفته های زودپز

۷۳ ۲-۱-۲-۱- توصیه های رایجی در مورد استفاده از زودپز

۷۶ ۲-۲-۲- آرام پزها

۷۷ ۲-۲-۲-۱- پخت و پز آهسته و مطمئن

۷۹ ۲-۳-۲- پلوپزها

۷۹ ۲-۳-۲-۱- اجزای ساختمان پلوپز

۸۱ ۲-۳-۲-۲- روش استفاده از پلوپز

۸۲ ۲-۳-۲-۳- سرویس و نگهداری پلوپز

۸۳ ۲-۴-۲- بخارپزها

۸۳ ۲-۵-۲- سرخ کن

۸۴ ۱-۵-۲- مشخصات سرخ کن

۸۶ ۶-۲- چای ساز

۸۶ ۱-۶-۲- چای ساز و ظروف همزن پلاستیکی

۸۷ ۷-۲- ساور

۸۸ ۱-۷-۲- دلیل جرم گیری ساور و کتری

۸۹ ۲-۷-۲- روش های از بین بردن جرم ساور و کتری

۹۰ ۸-۲- میکروویو

۹۱ ۱-۸-۲- میکروویو چگونه کار می کند؟

۹۳ ۲-۸-۲- نکات استفاده از میکروویو

۹۳ ۳-۸-۲- آیا می توان خطر تشعشع را کم کرد؟

۹۴ ۲-۸-۴- حروف قابل استفاده در دستگاه میکروویو

۹۵ ۲-۹- سولار دایم

۹۶ ۲-۱۰- فریتی (آون توستر)

۹۶ ۲-۱۰-۱- تمام قطعات و عملکرد آنها

۹۷ ۲-۱۰-۲- احتیاط های ایمنی

۹۸ ۲-۱۰-۳- طریقه ی تمیز کردن

۹۹ ۲-۱۱- هواپز

۹۹ ۲-۱۱-۱- دستور العمل استفاده از هواپز

۱۰۰ ۲-۱۱-۲- مواردی که در هنگام استفاده از دستگاه هواپز باید به آن توجه کنید

۱۰۳

۱-۱-۳- ارائه گزارشی کف قوطی

۱۰۵

۱-۲-۳- مزایای قوطی فلزی

۱۰۵

۲-۱-۲-۲- معایب قوطی فلزی

۱۰۶

۱۰۶

۱۰۷

۲-۳-۲- روش استفاده از ظروف و کوسوم

۳-۲-۳- مواردی برای مراقبت بیشتر از ظروف و کیوم

۱۰۹

۳-۳- مخروف مخصوص فزیز کر دن

۱۱۰ ۳-۴- مخروف یکبار مصرف پلاستیکی

- ۱۱۱ ۳-۴-۱- غریبی خروف یکبار مصرف با طبیعت
- ۱۱۲ ۳-۴-۲- توصیه های بهداشتی در زمینه استفاده از خروف یکبار مصرف پلاستیکی
- ۱۱۵ ۳-۵- خروف یکبار مصرف پایه گیاهی
- ۱۱۶ ۳-۵-۱- خروف یکبار مصرف گیاهی، گامیمم در راستای تحقق اصل توسعه پایدار
- ۱۱۷ ۳-۵-۲- برتری خروف یکبار مصرف گیاهی
- ۱۱۸ ۳-۵-۳- معایب خروف یکبار مصرف گیاهی
- ۱۱۸ ۳-۵-۴- چگونه می توان مطمئن شد که این خروف سالم هستند؟
- ۱۱۸ ۳-۵-۵- فرمول ترکیبی خروف یکبار مصرف پایه گیاهی
- ۱۱۹ ۳-۵-۶- مراحل فرآوری خروف یکبار مصرف پایه گیاهی
- ۱۲۲ ۳-۶- خروف آلو مینوم یکبار مصرف

۱۲۳

۱-۶-۳- مزایای استفاده از ظروف یکبار مصرف آلومینیوم

۱۲۴

۷-۳- ظروف سلیکونی

فصل چهارم: شست و شو، نگهداری و ...

۱۲۷

۱-۴- شست و شو، نگهداری

۱۳۰

۲-۴- ویژگی های مهم

۱۳۱

۳-۴- چگونگی انتخاب

۱۳۲

۴-۴- چاقو و پنخل چه موقع اختراع شد؟ و کاربرد و انواع آن

۱۳۴

۵-۴- برای انتخاب و نگهداری چاقو لازم است موارد زیر را مورد توجه قرار دهید

فصل پنجم: ضمانت

۱۳۷

۱-۵- پرتلان

۱۳۹

۵-۱-۱- تاریخچه

۱۴۱

۵-۱-۲- انواع پرسیلان

۱۴۳

۵-۱-۳- مواد خام برای تهیه ی پرسیلان

۱۴۵

۵-۲- چه چیز باعث می شود استنسل استیل ضد زنگ باشد؟

۱۴۵

۵-۲-۱- آیا استنسل استیل مجذب آهن ربای شوند؟

۱۴۵

۵-۲-۲- حرف بعد از نام استنسل استیل (ش ۳۱۶) نشانه ی چیست؟

۱۴۵

۵-۲-۳- آیا استنسل استیل قابل بازیافت است؟

۱۴۶

۵-۲-۴- آیا استنسل استیل می تواند در دماهای بسیار بالا یا پایین کار کند؟

۱۴۷

۵-۳- همه چیز در مورد چدن

۱۴۸

۵-۳-۱- تحولات هم دما (ایزوترم) در سیستم آهن-کربن شبه پایدار

۱۴۸

۵-۳-۲- تولید چدن

۱۴۸

۵-۳-۳- عناصر آلیاژی

۱۵۰

منابع

www.ketab.ir



اگر سری به بازار لوازم خانگی بزنید، با انواع ظروف طبخ غذا روبه‌رو خواهید شد. ظروفی با اشکال و اندازه‌های گوناگون و البته چشم‌نواز و زیبا که انتخاب را برای شما سخت می‌کند. این جاست که شما برای خرید بهترین‌ها، به فروشنده اعتماد می‌کنید و از او مشورت می‌گیرید. اما آیا فروشنده از اثرات مفید یا احیاناً سوء این ظروف بر سلامتی بدن اطلاع کافی دارد و ما می‌توانیم

به اطلاعات چنین فردی اعتماد کنیم و سلامت خود و خانواده امان را به دست او بسپاریم؟ مسلماً جواب منفی است، زیرا فروشنده فقط به مدت کارکرد و عمر مفید ظروف، آسانی کار و به میزان سودآوری آن توجه دارد.

آیا شما هم جزو آن دسته از افرادی هستید که فکر می‌کنید جنس ظرف نمی‌تواند تأثیری روی غذا داشته باشد و ارزش غذایی غذای طبخ شده بستگی به مواد اولیه آن دارد؟ باید بگوییم که این یک باور غلط است. ظروف مختلفی که برای پخت و پز غذا استفاده می‌شوند، می‌توانند تأثیرات گوناگونی روی مواد غذایی بگذارند. در برخی، این تأثیرات مضر بوده و در دراز مدت آسیب‌های جدی به بدن وارد می‌کنند و حتی گاهی اوقات نیز غیرقابل جبران خواهند بود.

استفاده از ظروف مختلف برای پخت و پز غذا از اهمیت ویژه‌ای در تغذیه برخوردار است. برخی از ظروف با آزاد کردن یون‌ها و ترکیبات مختلفی که در جنس، رنگ و یا لعاب آن‌ها به کار گرفته شده است، موجب ایجاد تأثیرات بالا می‌شوند. شاید در نظر اول، کیفیت و طعم غذا مورد توجه قرار گیرد ولی باید به خاطر داشت کیفیت ظرفی که در آن غذا می‌خورید نیز به اندازه‌ی کیفیت مواد غذایی مورد مصرف، مهم است.

به همین خاطر، کارشناسان ازدیدگاه علمی، در مورد استفاده از ظروف باجنس‌های مختلف، نظر می‌دهند و گاه حتی درباره‌ی کاربرد بعضی از آن‌ها هشدار می‌دهند. امروزه انواع مختلف قابلمه‌ها و تابه‌ها برای تهیه و پخت غذا یا سرو آن مورد استفاده قرار می‌گیرد. در هنگام استفاده از

ظروف باید دقت داشته باشیم سلامت افراد خانواده را با مشکل مواجه نکنیم. بعضی از موادی که در تهیه ظروف مواد غذایی به کار برده شده اند، می توانند در حین پخت و پز، وارد غذا شده و اثرهایی را به دنبال داشته باشند.

تاریخچه تولید ظروف آشپزخانه

عادات اجتماعی همگام با پیشرفت های طراحی تغییر می کرد. یکی از ویژگی های پخت و پز در سراسر جهان، دامنه محدود وسایل آشپزی آن بود. غالباً یک ظرف بزرگ برای تهیه غذاهای مختلف کافی بود.

تنوع غذاها و روش های آشپزی که خود موضوع مجزایی است، در ساخت ظروف و وسایل مخصوص و تولید آن ها با مواد جدید تأثیر گذاشته است.

زمانی انسان از سنگ به عنوان ظرفی برای پختن و نگه داری غذا استفاده می کرد. از زمانی که فلز کشف و به زندگی انسان وارد شد، استفاده از ظروف فلزی نیز برای پخت، نگه داری و مصرف غذا آغاز شد.

در قرن نوزدهم به طور وسیعی از چدن و ورقه های حلبی برای ساختن قابلمه، ماهی تابه و ظروف دیگر استفاده می شد. پیشرفت روش های پوشاندن چدن با لایه ای از لعاب چینی، باعث ایجاد صنعتی اساسی در آلمان و اتریش در سال ۱۸۵۰ شد.

استفاده از ظروف لعاب دار آسان تر بود و این ظروف از ظروف فلزی بدون لعاب راحت تر تمیز می شدند. طیف رنگی این ظروف محدود و بیش تر به رنگ های تیره بودند. در دهه ی ۱۹۲۰ استفاده از آن ها رو به کاهش گذاشت. ظهور سبک های آشپزی عالی و هرجه یک در دهه ی ۱۹۵۰ به تجدید حیات ظروفی با کیفیت بسیار عالی منجر شد. مجموعه ی فرانسوی لوکروسو (Le Creuso) که اشکال یکپارچه ی آن ها با مجموعه ای از رنگ های روشن حاصل از فرایندهای شیمیایی مدرن زیباتر شده بود از این ظروف به شمار می رود.

ظروف حلبی هرگز به طور کامل کنار گذاشته نشدند و هنوز هم به اشکال متنوع تریینی برای آشپزی و تهیه ی نان و شیرینی تولید می شوند.

آلومینیوم از مدت ها پیش شناخته شده بود، اما تا حدود سال ۱۹۱۰ از این ماده برای تولید انبوه ظروف استفاده نشده بود. در سال ۱۹۳۵ لورال گیلد (Lurelle Guild) مجموعه ی موفقی از وسایل آشپزی آلومینیومی را برای شرکت ویراور (Wear Ever) طراحی کرد. این ظروف خوش ساخت با دستگیره های یکپارچه پلاستیکی و عایق گرما، مخصوصاً برای رفع مشکل انتقال گرما در اجاق های برقی ساخته شده بودند.



Lurelle Guild

توجه دقیق به شکل و کارکرد آن ها، عامل مهمی در تضمین مقبولیت مواد غیر معمول در تولید انبوه چنین ظروفی بود.

به کارگیری موادی چون فولاد ضد زنگ، فولاد با روکش کروم و شیشه ی نسوز از نظر زیبایی شناسی و تحول تصویر می توانست تاثیر چشم گیرتری ایجاد کند. شرکت مس و برنج ریویر (Revere Copper and Brass) در آمریکا، روشی ایجاد کرد که به وسیله ی آن، زیر ظروفی از فولاد ضد زنگ را با مس آب کاری می کردند. این عمل به توزیع بهتر گرما کمک می کرد. ترکیب کارکرد بهتر و ظاهر زیبای فولاد ضد زنگ و مس در مجموعه ای با کیفیت عالی که در سال ۱۹۳۹ تحت عنوان «ظروف ریویر» به بازار عرضه شد، تجسم یافت.