

غذاهای سرد

در منزل

شامل:

ساندویچ‌ها

پیش غذاهای سرد

سالادها

غذاهای ژله‌ای

میوه‌های گرمسیر

غذاهای دریایی و ...

نویسندگان:

کریستین تویبیر

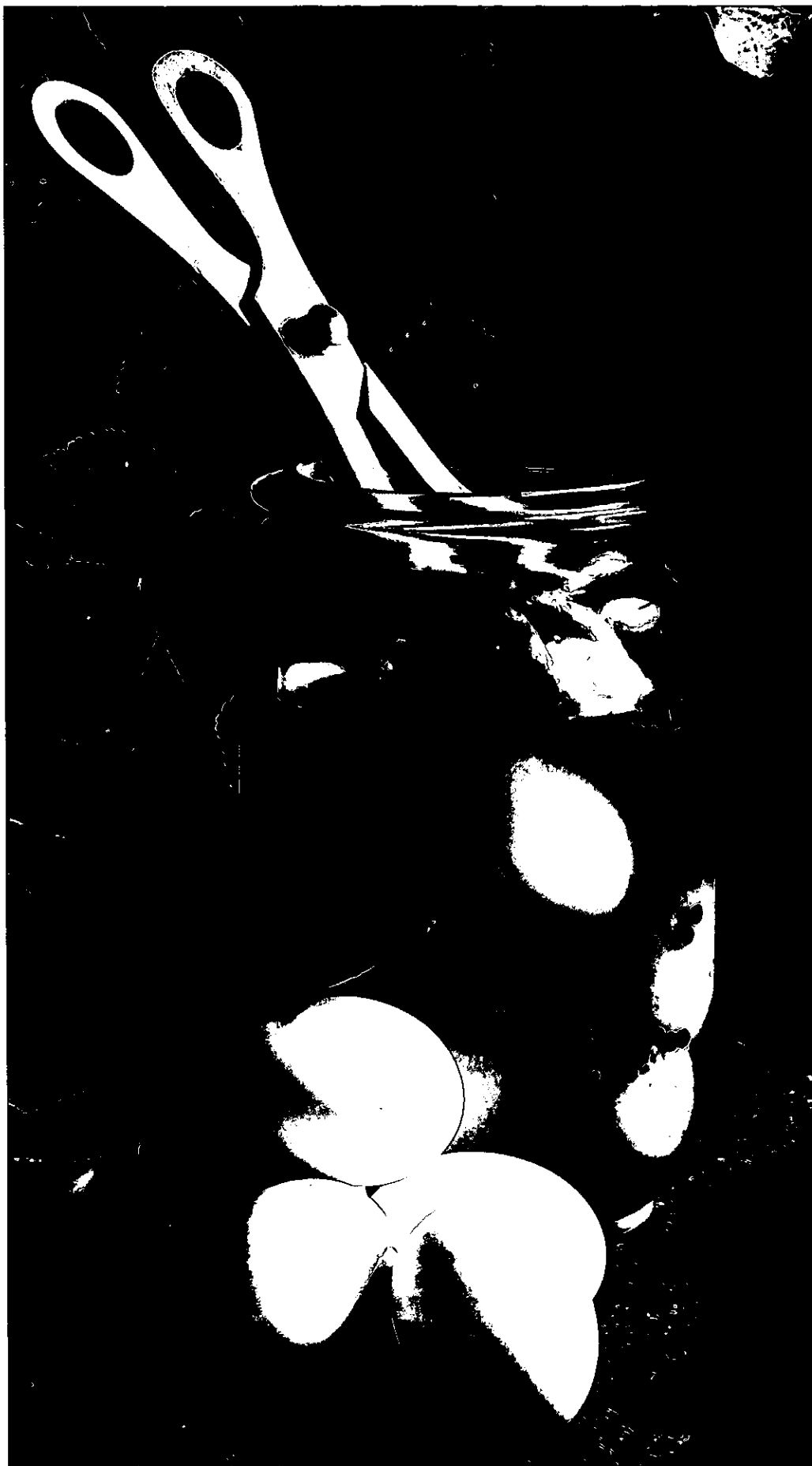
آنت ولتر

برگردان:

زری (خاور) مرعشی



آنت



سر شناسه	: تویبیر کریستیان Teubner Christian
عنوان و نام پدیدار	: هنر غذاهای سرد در منزل
	: نویسندگان کریستین تویبیر- آنت ولتر
	: مترجم زری خاور (مرعشی)
مشخصات نشر	: [تهران]: تندیس ۱۳۸۷
مشخصات ظاهری	: ۲۳۲ ص.: مصور (رنگی)
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۵۴۴۵-۰۰-۸
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: عنوان اصلی: Kalte kuche kostlich wie noch nie
یادداشت	: نمایه
موضوع	: آشپزی
شناسه افزوده	: ولتر، آنت
شناسه افزوده	: Wolter, Annette
شناسه افزوده	: خاور، زری (مرعشی)، ۱۳۰۸-، مترجم
رده بندی کنگره	: ۱۳۸۷ ۸۷۳ ت ۸/۱ TX۷۲۵
رده بندی دیویی	: ۶۴۱/۵
شماره کتابشناسی ملی	: ۱۶۱۷۰۹۲



بشقاب کلوچه

- ۷۰ کلوچه‌های ترد
۷۳ ترن برای خوش سلیقه‌ها

مرکز توجه: سالاد

- ۷۶ سالادهای سبک
۸۲ سالاد به عنوان غذای اصلی
۹۶ سالادهای مخصوص مهمانی
۱۰۶ سالادهای میوه
۱۱۴ سالاد به عنوان خام خواری



غذاهای ژله‌ای

- ۱۱۸ غذاهای دریائی در پوشش
۱۲۰ ژله‌های سبزی رنگی
۱۲۲ ژله‌های مجلسی

گونگون با تخم‌مرغ

- ۱۲۴ تخم‌مرغ پر کرده
۱۲۶ طرز ماهرانه سرو کردن تخم‌مرغ
۱۲۸ غذاهای ویژه از تخم‌مرغ

سبزی‌ها در غذاهای سرد

- ۱۳۰ سبزیجات با ظرافت پر شده
میوه‌های گرمسیر (غیر بومی)
۱۳۴ سینی خوراک‌های اشتهاآور
۱۳۸ خوشمزه و شیرین

مهمترین مواد لازم برای نسخه‌های اصلی

- ۹ نان مایه اولیه زیر بنا
۱۰ از تخم مرغ تا مایونز
۱۱ کالباس‌ها و گوشت‌ها
۱۲ پنیر در غذاهای سرد
۱۳ انواع مختلف کباب‌های سرد
۱۴ سبزی و میوه
۱۵ تقویم فصل اصلی
۱۸ نسخه‌های غذاهای سرد

تبدیل ماهرانه نان به ساندویچ

- ۲۶ نان‌های خوشمزه
۳۲ ساندویچ
۳۸ برتشن‌های کوچک و کاناپه
۴۲ نان‌های کره مالیده شده



ساندویچ‌های ادویه‌ای

- ۴۴ لقمه‌های خوشمزه و لقمه‌های دوست داشتنی
۵۴ مزه‌های برگزیده برای کوکتل

پیش غذاهای کوچک سرد

- ۶۰ آوردورهای فرانسوی
۶۲ آنتی پاستی ایتالیائی
۶۴ آنتره‌های مجلسی

شیرینی‌های مخصوص مهمانی

- ۱۸۶ شیرینی‌های ترد
۱۸۹ شیرینی‌ها و شکم‌پُرها

بشقاب‌های پُرسی

- ۱۹۲ وعده غذاهای کوچک



طرز تزئین مجلل برای مهمانی‌ها

- ۲۰۲ بوفه مهمانی‌ها
۲۰۴ سینی‌های سرد
۲۰۸ بوفه‌های سرد

نکاتی در پیرامون غذاهای سرد

- ۲۱۶ ابزار کارهای لازم
۲۱۸ آماده کردن و تزئین
۲۳۱ واژه‌نامه غذاهای سرد
۲۳۷ جشن‌ها و مهمانی‌های شاد
۲۳۸ نوشیدنی‌های مناسب با غذاها

فهرست مطالب

- ۲۳۰ جهت مراجعه به محتویات کتاب



از رودخانه و دریا

- ۱۴۲ میگوها
۱۴۴ غذاهای ویژه از ماهی
۱۴۸ غذاهای همراه با خاویار
۱۵۰ ماهی‌های با لطافت دود داده شده
۱۵۴ از شاه‌ماهی لذت ببرید



سرو کردن گوشت سرد

- ۱۵۸ قطعات بزرگ گوشت سرخ شده
۱۶۰ گوشت شکار و پرندگان
۱۶۲ بشقاب گوشت مرغ
۱۶۴ غذاهای ویژه از گوشت

غذاهای پنیری

- ۱۷۰ بشقاب‌های پنیری

فرعیات لذیذ

- ۱۷۲ روغن‌های گیاهی و سرکه‌های گیاهی
۱۷۴ ترکیبات مختلف از کره
۱۷۶ سُس‌های مخصوص خوش ذائقه‌ها
۱۷۸ دیپ‌های لذیذ (DIP)
۱۸۰ ترشی‌ها و چاشنی‌های اشتهاآور

مقدمه مترجم

به یاری پروردگار، کتاب آشپزی غذاهای سرد، سومین کتاب از این سری است که به شما علاقمندان و دوستداران پذیرایی‌های شیک و هنرمندانه تقدیم می‌شود.

این کتاب هم مانند دو کتاب قبلی که ترجمه شده (هنر شیرینی‌پزی در منزل و هنر آشپزی در منزل) به دریافت مدال آکادمی کاسترونومی آلمان مفتخر گردیده.

در این کتاب انواع ساندویچ‌های زیبا و خوشمزه بی‌نظیر و انواع غذاهای سرد و لذیذ و انواع بوفه‌های سرد با غذاهای کامل و با تصویر زیبا برای چیدن میز بوفه (در آخر صفحات این کتاب) در اختیار شما گذاشته شده و همچنین مهم‌تر از همه خانم‌های با سلیقه و خوش ذوق می‌توانند با فرصت این غذاها را در روز قبل از مهمانی هم تهیه ببینند، چون اغلب آنها به طور سرد سرو می‌شود.

و این برای خانم‌هایی که وقت کافی در همان روز مهمانی یا ضیافت‌های بزرگ که انواع و اقسام غذا چیده می‌شود ندارند، بسیار با ارزش و مغتنم است. در خاتمه آرزو مندم که این کتاب نیز هم مانند دو اثر قبلی من مورد پسند و استقبال خانم‌های با سلیقه و هنرمند که مشوق اصلی ترجمه این کتاب‌های با ارزش شده‌اند قرار گیرد.

در ضمن با یادبودی از همسر عزیزم شادروان آقای احمد مرعشی (مترجم، محقق، نویسنده) که همواره محبت‌های بی‌نظیرش الهام بخش زندگیم بوده و در ترجمه این سه کتاب یاری‌ام داده سپاسگزارم.

همچنین از همکاری‌های بی‌دریغ جناب آقای مرتضی رفعتی که این کتاب‌ها به همت و یاری ایشان به بهترین طرز به چاپ رسیده، سپاسگزاری می‌نمایم.

سرآغاز سخن

غذای سرد بی همتا: میلیون‌ها علاقمند را جذب کرده و در موفقیت خیلی از مهمانی‌ها دعوت‌ها و اعیاد کمک ساز بوده است.

در تماس دائمی با خوانندگان (علاقمندان) خود سعی وافر بر این پایه نهادیم که تمام خواسته آرزوهای آنان را پیگیری کرده و در این کتاب بزرگ طبّاحی مصور G.U. (ناشر: گراف واونسیر) گرد آوریم. در حفظ آنچه مُد روز است پیشگام خواسته‌های خوانندگان باشیم.

در این کتاب بعضی از دستورات تغییر داده و همه را دو مرتبه مورد آزمایش قرار دادیم و افزون بر آن واحدها را به ژول و کالری آورده که تسهیلی برای خانواده‌ها باشد و بتوانند در نقشه ریزی برای مهمانان و لذت بخشیدن ذائقه‌شان کمک رسانی بوده و حد نصاب را زیر پا نگذارند.

برای اغنای خواسته خوانندگان از فرآورده‌های با ارزش بالا بیولوژی سالادها و مواد غذایی وافر و سبزیجات عالی گوشزد کرده‌ایم.

تهیه با میوه‌های گرمسیری و لقمچه‌های سبزیجات سبک و پیشنهاداتی برای نشاط آفرینی جشن‌ها بکارگیری این کتاب را دلپذیر می‌سازد.

با پرسش همگانی بعضی از دستورالعمل‌های بسیار قدیمی که تهیه آن غیر ممکن بوده و در نامه‌های ارسالی هم آورده شده است که می‌توان آماده آن را از مغازه‌های مخصوص تهیه کرد چشم‌پوشی شده است.

کیفیت تازگی و سادگی مواد مورد نیاز در صدر کار قرار گرفته تا آنجا که اغذیه سرد در برنامه غذایی روزانه و حتی پذیرایی از میهمانان را در اعیاد بزرگ غیر قابل اغماض ساخته است.

فصلی هم نیز درباره ساندویچ‌ها، سالادها، نانچه‌ها، یا مخلفات تازه و یا بشقاب‌هایی از انواع و اقسام تخم‌مرغ‌ها، سبزیجات

زینت بخش، غذای روزانه یا مهمانی‌ها گشته.

حتی برای جشن‌ها، اعیاد و ظروف برای ظرافت پاستت‌ها، ماهی‌ها، آبزیان‌ها دستور عمل‌های کامل و دقیق داده شده است یا پیشنهادات ساده و عالی برای غذاهای سرد با سوسیس، ژامبون، سرخ کرده‌ها، پنیر، لوزانک، میگو، طیور، شکار امکانات عدیده را به تهیه و تزئین با غذای سرد را می‌دهد که هر خانم خانه‌دار یا آشپز تفرنی قادر خواهد بود آن را آسان و به وجه زیبایی تهیه و تزئین کند.

مزید بر آن ایده‌های اصلی برای تهیه بیسکویت‌ها، نانچه‌های نمکی را در این کتاب خواهید یافت.

این کتاب راهنمایی می‌باشد برای یک بوفه سرد که بدون دغدغه خاطر انجام‌پذیر خواهد بود. خواه مهمانی جوانان، دوستانی، ایتالیائی، کلاسیک یا اعیادی باشد. یا همراه با خیلی دستورالعمل سنتی آزمایش شده که برای تهیه اغذیه سرد غیر قابل چشم‌پوشی است. طرّوق تازه و جدیدی نیز در اختیار خوانندگان می‌گذارد. به مصداق آنچنان خوب و ساده اغذیه این کتاب خواسته.

ذائقه‌های مختلف و نوع تزئین آن را به شکل جدید فراهم می‌سازد و تمام ایده‌های تهیه در بخش دستورالعمل با عکس‌های رنگی نشان داده شده است.

برای موفقیت حتمی در بخش سیاه و سفید ما به کار بردن مواد اولیه را توضیح داده‌ایم و خیلی از صور (ترسیمات) باعث تسهیل تهیه غذای سرد و کمک رسانی به تزئینات آن خواهد شد.

فهرست غذای سرد و نیز بخش آشامیدنی‌های وابسته با آن تکامل این کتاب را موجب می‌شود و کمک شایانی برای سهولت، تسریع و اطمینان اطلاعات لازم می‌باشد.

با آرزوی اشتیاق فراوان برای پختن، پدید آوردن و لذت بردن شما.