

۱۵۹۲۵۶۳
۹۷, ۲, ۲۹



بفرمایید سس

تألیف

مهندس شهراد مقصودی

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

نشر آقای کتاب

۱۳۹۷

سرشناسه	: مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	: بفرمایید سس / تالیف شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	: تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۱۵۴ص: مصور؛ ۲۱/۵×۱۴/۵ س م
شابک	: 978-600-8851-72-1
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
موضوع	: سس ها
موضوع	: Sauces
رده بندی کنگره	: TX۸۱۹ / ۱۳۹۷ م ۱۱
رده بندی دیویی	: ۶۴۱/۸۱۴
شماره کتابشناسی	: ۵۱۴۳۶۵

ناشر	: آقای کتاب
عنوان	: بفرمایید سس
مؤلف	: مهندس شهرام مقصودی
نوبت چاپ	: اول / ۱۳۹۷
تیراژ	: ۱۰۰ جلد
قیمت	: ۱۰،۰۰۰ تومان
شماره شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۸۸۵۱-۷۲-۱

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، در کس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه ناشر یا مؤلف، نشر یا پخش کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت. کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مؤلف می باشد.

آدرس نشر و محل توزیع: تهران، میدان انقلاب، ابتدای خ وحید نظری، بن بست بختیاری، پلاک ۷، واحد ۱ تلفن و دورنگار: ۶۶۱۷۶۸۹۱

سایت: www.aghayeketab.com ایمیل: Info@aghayeketab.com

www.ghazayesalem.org

مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می باشد



فهرست مطالب

۹	پیشگفتار
۱۱	فصل اول سس در یک نگاه
۱۲	سس در تهیه غذاهای فرانسوی
۱۲	سس در تهیه غذاهای دیگر کشورهای دنیا
۱۳	نوع سس ها
۱۴	انواع سس ها
۱۴	سس های سفید
۱۴	سس های زرد
۱۴	سس هایی که چربی با محلول است
۱۴	سس های کره ای
۱۴	سس های شیرین
۱۴	سس های تند
۱۴	سس های آسیایی
۱۴	دیگر انواع سس
۱۵	سس کره ای سفید
۱۵	سس برنیز
۱۵	سس سالسا
۱۶	سس های سالتسای معروف
۱۶	سس آلو
۱۷	سس صدف
۱۷	سس سویا
۱۷	انواع سس سویا
۱۸	سس تنوری



- ۱۸ سس بشامل
- ۱۹ سس ووسترشر
- ۱۹ سس تارتار
- ۲۰ سس گوجه فرنگی
- ۲۱ کچاپ
- ۲۱ سس نان
- ۲۲ سس سیب
- ۲۲ سس وله
- ۲۳ سس های مشی
- ۲۳ سس سوپر
- ۲۴ سس مایونز
- ۲۴ سس هزار جزیره
- ۲۵ سس تند
- ۲۵ سس آلفردو
- ۲۵ راز درست کردن مادر تمام سس ها (ماونز و سس گوجه فرنگی)
- ۲۵ فوت های سس مایونز
- ۲۷ فوت های سس گوجه فرنگی
- ۲۹ فصل دوم طبقه بندی سس ها و ترکیب آنها
- ۳۰ انواع سس بر پایه گوجه فرنگی
- ۳۰ سس کچاپ (سس گوجه فرنگی) خانگی
- ۳۲ سس قرمز با رب گوجه فرنگی
- ۳۳ سس مارینارا ایتالیایی
- ۳۵ سس مخصوص پیتزا
- ۳۶ طریقه کنسرو کردن سس گوجه مخصوص پیتزا



بفرمایید سس

- ۳۷..... سس سالسا مکزیکی
- ۳۹..... انواع سس سالاد و ساندویچ
- ۴۰..... سس تارتار میگو
- ۴۱..... سس تارتار روش ساده تر
- ۴۳..... سس مایونز خانگی
- ۴۴..... سس مایونز نوعی دیگر
- ۴۶..... مایونز معمولی
- ۴۶..... مایونز رژیمی خانگی
- ۴۷..... سس مایونز خامی با روغن زیتون
- ۵۱..... سس ماست
- ۵۵..... سس خردل
- ۵۶..... سس خردل خانگی با سرکه
- ۵۷..... سس خردل با خامه
- ۵۸..... سس سزار ایتالیایی
- ۵۹..... انواع سس خامه‌ای و کره‌ای
- ۶۰..... سس قارچ معمولی
- ۶۱..... سس قارچ و سیر
- ۶۲..... سس قارچ بدون خامه
- ۶۳..... سس قارچ خامه‌ای
- ۶۴..... سس بشامل (سس سفید لازانیا)
- ۶۶..... سس آلفردو پاستا
- ۶۷..... سس لازانیا (سس سفید بشامل)
- ۶۸..... سس‌های شیرین مخصوص کیک و دسر
- ۶۹..... سس شکلات

- ۷۰ کرم کاسترد با پودر کاسترد
- ۷۲ گاناش شکلاتی یا خامه شکلاتی برای تزئین کیک
- ۷۵ سس برتقال برای کیک به سه روش
- ۸۱ سس کارامل مخصوص
- ۸۴ سس کاراملی با کره و خامه
- ۸۶ سس براق فرانسوی برای کاور کیک آینه ای
- ۸۹ سس سویا خانگی
- ۹۲ سس تشب (ورچستر) خانگی
- ۹۴ سس پستو، ایتالیایی (پستوی ریحان و اسفناج)
- ۹۷ فصل سوم سس های خوشمزه برای خوراکی های خوشمزه
- ۹۸ دیاوولی فریتا سس پیاز و شوید
- ۹۹ سس شیرین میوه ای
- ۱۰۰ سس زنجبیلی بادام و پسته
- ۱۰۱ سس اسفناج و پیاز
- ۱۰۲ سس ماست خیار و شوید
- ۱۰۳ سس کنگر فرنگی و اسفناج
- ۱۰۴ سس پیتزا
- ۱۰۵ سس چندمنظوره پیتزا
- ۱۰۶ سس پستو جنوا
- ۱۰۷ سس سبز چربی سوز
- ۱۰۸ سس رژیمی
- ۱۰۹ سس تاکو
- ۱۱۰ سس ورچسترشایر
- ۱۱۱ سس رنج



بفرمایید سس

- ۱۱۲..... سس شکلاتی
- ۱۱۳..... سس شکلات خانگی
- ۱۱۴..... سس چری چیز
- ۱۱۵..... سس پرتقال
- ۱۱۶..... سس زغال اخته
- ۱۱۷..... سس سالاد ایتالیایی
- ۱۱۸..... سس تریاکر
- ۱۱۹..... سس پامل
- ۱۲۰..... سس پشاش نوعی دیگر
- ۱۲۱..... سس سالاد روسی
- ۱۲۲..... سس استیک
- ۱۲۳..... سس استیک کنجدی
- ۱۲۴..... سس تارتار
- ۱۲۵..... سس نایلندی
- ۱۲۶..... سس نند و شیرین نایلندی
- ۱۲۷..... سس چیلی شیرین نایلندی
- ۱۲۸..... سس سرکه و عسل
- ۱۲۹..... سس تاهینی
- ۱۳۰..... سس قارج
- ۱۳۱..... سس قارج نوعی دیگر
- ۱۳۲..... سس قارج و خامه با موسیر
- ۱۳۳..... سس سالسا
- ۱۳۴..... سس گواکامول
- ۱۳۵..... سس باربکیو

- سس باربيكيو نوعي ديگر ۱۳۶
- سس باربيكيو چپوتله ۱۳۷
- ديپ اسفناج و آرتيشو ۱۳۸
- ديپ چيلي كوئزو ۱۳۹
- ديپ پيتزا ۱۴۰
- پ مرغ ۱۴۲
- ديپ ذرت و هالوپينو ۱۴۳
- سس مخدر و پازان ۱۴۴
- سس فلفل خاكي تند ۱۴۵
- سس بادام زميني ۱۴۶
- سس شوفروا و پز ۱۴۷
- سس لېو ۱۴۸
- سس گشنيز و آووكادو ۱۴۹
- سس ارده ۱۵۰
- منابع ۱۵۱

پیشگفتار

سس، نوعی چاشنی غلیظ است که برای طعم و مزه دادن به انواع غذاها از آن استفاده می‌شود. دنیای سس‌ها دنیایی متفاوت و متنوع است و می‌توان انواع سس‌های مختلف و متنوع را با اندکی کم یا زیاد کردن مواد اولیه تهیه کرد. سس‌ها از چاشنی‌های مهم غذا هستند اما اینکه بتوان این چاشنی را در منزل و بدون استفاده از مواد نگهدارنده و رنگ خوراکی تهیه کرد بسیار حائز اهمیت است.

در این کتاب قصد داریم طرز تهیه انواع سس خانگی خوشمزه را به شما آموزش دهیم که بعد از آن از بسیاری از برندهای صنعتی نیز خوشمزه‌تر است. به علاوه از مواد افزودنی ... نیز خبری نیست و می‌توانید این سس‌ها را با خیال راحت در منزل و صرفه‌جویی نمایید.

در بیشتر دستورهای غذایی نام سس‌ها را مختلفی را می‌شنویم که شاید برایمان آشنا نباشند. یا با روش تهیه آنها آشنا نباشیم. برای اینکه بتوانید مواد اصلی تشکیل دهنده سس‌ها را بدانید و آنها را در خانه درست کنید، در این کتاب روش تهیه بهترین و معروف ترین سس‌ها به زبان ساده به همراه فوت و فن‌های آنها توضیح داده شده است. از دستورهای ذکر شده به خوبی برای ایجاد یک کسب و کار خانگی برای تولید سس‌های لاکچری خوشمزه و جدید و عرضه آن‌ها به مراکز فروش به ویژه رستوران‌ها و اغذیه‌فروشی‌ها می‌توانید استفاده نمایید. تولیدکنندگان صنعتی سس با توجه به دانش آکادمیک و تجربه مولف در زمینه فرمولاسیون مواد غذایی، از داده‌های کتاب برای تبدیل سس‌های خانگی به صنعتی، به خوبی می‌توانند بهره ببرند.

کتابی که پیش رو دارید به جرات کامل‌ترین مجموعه طبقه بندی شده سس می باشد که عرضه شده است. در کتاب حاضر می‌توانید با انواع و اقسام سس‌ها و اصول ساخت آن‌ها آشنا شوید. امیدوارم از این دستورهای ساده و بکر نهایت استفاده را ببرید و سس‌های خانگی را تهیه کرده و از طعم بی‌نظیر آن‌ها لذت ببرید.

دوستدار شما

شهرام مقصودی