

به نام یزدان پاک

هنر آشپزی عالیجناب

نورالمرغ

مؤلفان: مهناز داودی، مهشید امیری

کارشناس تغذیه: شایسته حراجی

کارشناس طب سنتی: کاظم رنجبر امامزاده

ویراستار: مانده رئوفی

سرشناسه : داودی، مهناز، ۱۳۳۰-
 عنوان و نام پدیدآور : هنر آشپزی عالیجناب: خوراک مرغ / مولفان مهناز داودی، مهشید امیری؛ کارشناس تغذیه شایسته حراجی؛ کارشناس طب سنتی کاظم رنجبر امامزاده؛ ویراستار مائده رئوفی.
 مشخصات نشر : قم آئینه دانش، ۱۳۹۱.
 مشخصات ظاهری : ۱۰۴ ص.: مصور، جدول.
 شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۲۱۵-۰۷۴-۵
 وضعیت فهرست نویسی: فیبا
 موضوع : آشپزی (مرغ و خروس) - خوراکیها (آشپزی)
 موضوع : مرغ و خروس‌ها به منزله غذا
 شناسه افزوده : امیری، مهشید، ۱۳۵۸- حراجی، شایسته، ۱۳۶۷-
 شناسه افزوده : رنجبر امامزاده، کاظم، ۱۳۴۹- رئوفی، مائده، ۱۳۶۶-، ویراستار
 رده بندی کنگره : ۱۳۹۱ ۷۵۰/۵۲-ه۹ TX
 رده بندی دیویی : ۶۴۱/۶۶۵ شماره کتابشناسی ملی : ۲۷۳۹۰۶۳

مرکز بخش : تهران، اتوبان آهنگ، پلاک ۵۴

۰۲۱-۳۳۴۳۱۴۵۲

۰۹۱۲۱۵۳۰۶۱

aienedanes@vanoo.com

هنر آشپزی عالیجناب

خوراک مرغ

مهناز داودی، مهشید امیری

ناشر آئینه دانش
 نوبت چاپ اول، ۱۳۹۲
 قیمت ۴۰۰ تومان
 قیمت با DVD ۶۰۰ تومان
 شمارگان ۵۰۰ جلد
 چاپخانه جعفری
 مرکز بخش انتشارات فن افزار

ISBN: 978-600-215-074-5

**

شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۲۱۵-۰۷۴-۵

۵	 مقدمه
۶	 ارزش غذایی و درمانی مرغ و جوجه
۹	 ۱- انواع دلمه با گوشت مرغ
۱۱	 ۲- گالاتین (بدون استخوان کردن و پر کردن شکم مرغ)
۱۳	 ۳- خوراک بالوتن مرغ (فرانسوی)
۱۵	 ۴- شنپسل مرغ
۱۶	 ۵- رولت مرغ
۱۸	 ۶- مرغ سرخ شده
۱۹	 ۷- بنیه مرغ
۲۲	 ۸- دو پیازه مرغ
۲۴	 ۹- مرغ شکم پر
۲۶	 ۱۰- خوراک جوجه با بادام زمینی
۲۸	 ۱۱- فتو چینی
۳۰	 ۱۲- پای مرغ
۳۳	 ۱۳- چامین مرغ
۳۵	 ۱۴- پاته جگر مرغ
۳۷	 ۱۵- زله مرغ و ژامبون
۳۹	 ۱۶- کیوسکی (کیواسکی)
۴۱	 ۱۷- ته چین مرغ با زرشک (ته چین قالبی)
۴۳	 ۱۸- جوجه‌ی چینی
۴۵	 ۱۹- مرغ سرخ شده با گوجه فرنگی و قارچ
۴۷	 ۲۰- کراکت مرغ
۵۲	 ۲۱- مرغ تنوری با سس سویا
۵۲	 ۲۲- کتلت مرغ
۵۴	 ۲۳- مرغ به طریق هاوایی
۵۶	 ۲۴- خوراک مرغ در فر

- ۲۵- سوفله مرغ با سبزیجات ۵۸
- ۲۶- خوراک ران مرغ با سس مخصوص ۶۲
- ۲۷- مرغ تندوروی ۶۴
- ۲۸- (تای توری) یا خوراک مرغ به سبک ژاپنی ۶۶
- ۲۹- سوکی مرغ (چینی) ۶۷
- ۳۰- کاسرول جوجه ۶۹
- ۳۱- خوراک جوجه با به ۷۰
- ۳۲- خوراک مرغ بریان به سبک فلورانس ۷۲
- ۳۳- خوراک جوجه شاسور ۷۴
- ۳۴- خوراک جوجه به طریق فرانسوی ۷۵
- ۳۵- جوجه پاپریکا دار ۷۷
- ۳۶- خوراک جوجه و تر مرغی ۷۸
- ۳۷- خوراک مرغ با دیز جانت (به طریق اسپانیایی) ۸۰
- ۳۸- بوفالو ۸۱
- ۳۹- چلو مرغ اسپانیایی ۸۲
- ۴۰- گراتن مرغ با بادنجان ۸۴
- ۴۱- خوراک جوجه با قارچ به طریق رومانی ۸۶
- ۴۲- خوراک جوجه خامه دار ۸۷
- ۴۳- مرغ گریوی ۸۸
- ۴۴- خوراک مرغ ترش گیلانی ۹۰
- ۴۵- خوراک مرغ با قارچ و سس کاری ۹۲
- ۴۶- خوراک جوجه با بادنجان دلمه‌ای ۹۴
- ۴۷- خوراک جوجه با فلفل قرمز ۹۶
- ۴۸- سوفله سبزی با مرغ ۹۷
- ۴۹- کتلت مرغ با سبزیجات ۹۹
- ۵۰- مرغ با سس سیر ۱۰۱
- ۵۱- خوراک مرغ با سس کاری و قارچ ۱۰۳

مقدمه

هنر نزد ایرانیان است و بس

هنر آشپزی همانند دیگر هنرها مقداری بستگی به ذوق و قریحه‌ی ذاتی افراد دارد و مقداری هم توسط آموزش و تمرین قابل دست‌یابی است؛ و به جرأت می‌توان گفت یکی از جالب‌ترین و شیرین‌ترین هنرهاست. کسی که با عشق و علاقه به این هنر بپردازد مخصوصاً اگر چشایی و بویایی قوی داشته باشد به موفقیت‌های چشم‌گیری نایل می‌شود.

شما بانوی گرامی با کمی ذوق و علاقه می‌توانید در پذیرایی اعضاء خانواده با هنرنمایی خرد سفره‌ای دلنشین و دلچسب برای آن‌ها فراهم آورید. ما در این مجموعه سعی کرده‌ایم تا با گرد آوردن دستورات گوناگون غذایی همراه با بیان ارزش غذایی کدنه‌ها، مفید شما را یاری کنیم.

آنچه در این مجموعه تحت عنوان (هنر آشپزی عالی جناب) و (هنر شیرینی‌پزی عالی جناب) به شما تقدیم شده است دست‌آورد ربع قرن سابقه و تجربه‌ی آموزشی خانم مهناز داوودی مدیر و مؤسس آموزشگاه صنایع غذایی ماه است که چندین سال متوالی به عنوان بانوی کارآزمایی حرفی شده و خانم مهشید امیری که سال‌های متمادی به امر آموزش، ارایه‌ی مشاوره، راهنمایی آشپزخانه‌های صنعتی و اجرای پروژه‌های آموزشی آشپزی ویژه‌ی اشتران و سرآشپزان اشتغال دارد. در بخش ارزش غذایی خوراک‌های آموزش داده شده نیز از همکاری کارشناسان مهندسی تغذیه و در بخش طب سنتی از دانش و تجربه‌ی کارشناسان مجرب طب سنتی در تدوین این مجموعه بهره گرفته‌ایم. امید است مقبول و مورد پسند شما باشد؛ از آن استفاده کنید و خاطرات شیرینی برای شما و خانواده‌ی شما ایجاد کند.

در پایان از تمام کسانی که در تولید این مجموعه ما را یاری کردند اعم از کارگردان، فیلم بردار، تدوین‌گر، حروف نگار، ویراستار، صفحه آرا، ناظر چاپ، طراح و گرافیکست و ... سپاس گذاری می‌کنیم.