

هر آنچه درباره سس

میشم تولید و پخش
کاری از گریه صمصام



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

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

فهرست

۱۱	پیش‌گفتار
۱۳	تعریف سس
۱۴	مُصلح
۱۷	فصل اول: مواد اولیه تولید انواع سس
۱۸	چربی‌ها و روغن‌ها
۱۸	انواع روغن و چربی
۱۸	کلسترول چیست؟
۱۹	روغن‌ها
۱۹	انواع روغن
۲۱	مواد اسیدی‌کننده سس‌ها
۲۱	انواع سرکه
۲۲	پایدارکننده‌ها و قوام‌دهنده‌ها
۲۳	تخم‌مرغ
۲۳	ادویه‌ها و چاشنی‌های و طعم‌دهنده‌ها
۳۶	نگهداری ادویه‌جات
۳۸	شیرین‌کننده‌ها
۳۹	رنگها و پودرها
۴۰	شیر و فرآورده‌های آن
۴۲	میوه‌ها و آبمیوه‌ها
۴۳	شورها و ترشی‌ها

فصل دوم: اصول فرآیند تولید سس ها	۴۵
آمیختن یا مخلوط کردن	۴۶
خرد کردن غذاهای مایع	۴۶
مخلوط کردن مایعات	۴۶
نکات مهم در استفاده از پیمانه و ترازو	۴۷
نکات کلیدی و مهم در تهیه سس های خانگی و رستورانی	۴۹
تاریخچه سس مایونز	۵۱
سس مایونز	۵۲
تعریف سس مایونز از نظر استاندارد ایران	۵۲
فرمولاسیون سس مایونز	۵۳
ویژگی فیزیکی مایونز و سس های سالاد	۵۴
اسرار تهیه سس مایونز	۵۵
سس مایونز و چند نوع مایونز ترکیبی	۵۶
طرز تهیه مایونزهای رنگی	۵۹
سس های سفید و انواع آن	۶۱
سس هلندی یا هلندز و اسرار تهیه این سس	۶۲
سس بشامل	۶۵
حریره سیر چیست ؟	۶۷
سس های طلایی	۶۷
سس سرکه	۶۹
سس های لطیف	۷۰

سس گریوی یا مغز قلم	۷۷
سس های سالاد	۸۰
سس هزار جزیره	۸۰
پنیر پرورده	۸۳
سس های ماست	۸۷
سس پستو	۸۹
نکات کلی در مورد تهیه کردن سس پستو	۸۹
سس های ترچه فرمی	۹۳
سس کچاپ وی سس قره	۹۷
سس ناپولیتن (ناپل - ایتالیا)	۱۰۰
سس نعنا	۱۰۰
واژه نامه	۱۰۲
منابع	۱۰۳

پیش‌گفتار

حمد و سپاس فراوان خداوند یگانه که توفیق نوشتن را به ما داد.
در این کتاب سعی گردیده نکات پنهان و طریقه صحیح‌تر
درست‌کردن سس آشکار گردد.

ساده‌ترین و بهترین راه برای اینکه شما غذای معمولی خود را به
غذائ خاص تبدیل نمائید یادگیری و درست کردن انواع سس می‌باشد.
اگر به سرو غذاها در رستوران‌ها، به همراه چندین مدل سس انجام
می‌گیرد خواننده می‌گویند، غذای بدون سس مانند نامه بدون امضاء
بی ارزش است. که این نشان از اهمیت این نکته دارد. در واقع شما
می‌توانید با استفاده از یک چند مواد ساده که می‌تواند در یخچال و
قفسه ادویه‌جات منزل شما باشد غذای خود را لذیذتر و تکمیل طعم و
سرو زیباتری داشته باشید.

شما عزیزان در این کتاب با مواد اولیه، طرز نگهداری، تهیه، فرآوری،
طریقه درست کردن و... آشنا می‌شوید.

از تمامی دوستانی که در جمع‌آوری و تالیف این کتاب بنده را یاری
نمودند، سپاسگزارم.

در پایان جا دارد اشاره نمایم با توجه به اینکه تمام سعی و تلاش خود
را جهت بی نقص بودن این اثر انجام داده‌ام، مسلماً اشکالاتی در این اثر
وجود دارد که بدین وسیله از تمامی همکاران و دیگر عزیزان تقاضا دارم تا
نظرات و پیشنهادات خود را به اینجانب ارسال نمائید.

میثم قویدل دوستکوهی

Meysam.Ghavidel786@gmail.com