

لازانیا یا سزیزجات (رژیمی)..... ۵۲	پاستا حلزونی یا لوبیا قرمز..... ۴۱	ماکارونی با سس مادر..... ۲۸
پاستا با ذرت و فلفل دلمه ای قرمز..... ۵۴	پاستا یا فلفل دلمه ای و سوسیس..... ۴۲	طریقه پخت ماکارونی با سس نابولتین..... ۳۰
پاستا با سینه مرغ و سوسیس..... ۵۶	پاستا با تن ماهی..... ۴۳	ماکارونی با سس گوشت..... ۳۲
سس سفید..... ۵۸	پاستا با سس میلانی..... ۴۴	ماکارونی با پنیر و زامبون..... ۳۴
	پاستای مرغ یا گوجه فرنگی و بروتلی..... ۴۶	پاستا با سوسیس و قارچ..... ۳۵
	پاستا یا قارچ و سس گوجه فرنگی..... ۴۷	اسپاگتی با زامبون..... ۳۶
	لازانیا (۱)..... ۴۸	پاستا یا میگو و پنیر فتا..... ۳۸
	لازانیا (۲)..... ۵۰	پاستا با سینه مرغ..... ۴۰



کتابی که در دسترس شما خواننده عزیز و علاقه‌مند قرار گرفته است حاصل زحمت ملام اکرم (ساناز) مینائی از سال هزار و سیصد و شصت و دو تاکنون است که در تهران به تدریس تزئین سبزیجات و میوه‌آرایی، آشپزی، شیرینی‌تزیین و خشک‌دک‌دک‌یکه شکلات و غیره را به طریقه ایرانی و فرنگی مشغول است. نام مؤسسه آموزشی و کتاب‌های مؤلف به نام فرزندانش ساناز و سانیاست. وی نخستین کسی است که در ایران مجوز رسمی آموزشگاه این هنرها را از سازمان فنی و حرفه‌ای کل کشور و همچنین مجوز تأسیس دانشگاه غیرانتفاعی را از وزارت فرهنگ و آموزش عالی در مورد شناخت و پخت غذا گرفته است. همین‌طور صاحب امتیاز مجوز نشر از وزارت ارشاد اسلامی است. ساناز مینائی به واسطه آموزش‌هایی که در تلویزیون‌های ایران، آمریکا، هلند، سوئد، تروژ، دانمارک، کانادا و غیره داشته است، اکثراً با چهره و نحوه آموزش وی آشنا هستند. مؤلف با کسب مقام اول، دیپلم افتخار، لوح تقدیر در ایران، ژاپن و فرانسه حضور همیشه فعال خود را در جامعه به اثبات رسانیده است.

در خاتمه شما خواننده محترم با رعایت نکات لازم مندرج در کتاب می‌توانید بی‌هیچ گونه ایراد و اشکالی تمام غذاها را به نحو احسن بپزید و از خوردن آنها لذت ببرید. برای اطمینان خاطر شما خواننده عزیز باید عرض کنم هر گونه سوآلی در مورد پخت شیرینی و آشپزی داشته باشید، آموزشگاه همه روزه آماده جوابگویی به سوال‌های شما عزیزان خواهد بود.

با آرزوی موفقیت

ساناز و سانیا



ای که با نامت جهان آغاز شد
دفتر ما هم به نامت باز شد
دفتری کز نام تو زیور گرفت
کار آن از چرخ بالاتر گرفت

فهرست

- پیشگفتار ۴
 پاستا، لازانیا، اسپاگتی (ماکارونی) ۶
 خمیر پاستا ۸
 مدلیهای خمیر پاستا ۱۰
 طریقه پختن نمودن و پخت ماکارونی (پاستا) ۱۲
 ماکارونی قالبی ۱۴
 ماکارونی یا پنیر ۱۶
 گراتن ماکارونی ۱۸
 ماکارونی با قارچ و میگو ۲۰
 ماکارونی با گوشت چرخ کرده ۲۱
 ماکارونی با تن ماهی ۲۲
 ماکارونی با قارچ و مرغ (۱) ۲۴
 ماکارونی با قارچ و مرغ (۲) ۲۶

مینائی، ساناز، ۱۳۴۱ -

انواع ماکارونی، لازانیا (پاستا) / مؤلف اکرم
 (ساناز) مینائی، تهران: ساناز و سانیا، ۱۳۸۲.

۶۴ ص. مصور (رنگی).

۲۲۰۰۰ ریال

ISBN 964-7663-05-6

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا.

۱. آشپزی (ماکارونی). ۲. آشپزی.
 الف. عنوان.

۶۴۱/۸۲۲

TX۷۰۹/پ ۳م

۳۳۱۰۳-۸۲ م

کتابخانه ملی ایران

نام کتاب: انواع ماکارونی (پاستا، لازانیا و اسپاگتی)

مؤلف: اکرم (ساناز) مینائی

ویرایش: نیلوفر افتخاری راد

حروفچین: فرانہ نایی

تیراژ: پنج هزار نسخه

قیمت: ۲۲۰۰۰ ریال

چاپ: ۱۳۸۵ - ۱۳۸۴

ناشر: انتشارات ساناز و سانیا

مرکز پخش: انتشارات ساناز و سانیا

طراحی، لیتوگرافی و چاپ: خانه چاپ و طرح

تلفن آموزشگاه: ۸۹۰۰۲۸۳

شابک: ۴ - ۶ - ۷۶۶۳ - ۹۶۴

ISBN: 964-7663-06-4