

روش‌های تزئین
با
میوه و سبزیجات

Ceres.Verlag Rudolf - August Oetker

KG, Bielefeld

مترجمین:

نوشین سادات فریزنی - مجید اخلاقی‌پور (مدرس آموزش هتلداری)

سرشناسه	اوتکر، رودلف، آوگوست، ۱۹۱۴-۲۰۰۷ م.
عنوان و نام پدیدآور	Oetker, Rudolf-August : روش‌های تزئین با میوه‌ها و سبزیجات رودلف-آوگوست اوتکر = مترجمین: نوشین سادات فریزنی، مجید اخلاقی.
مشخصات نشر	: مشهد : طنین قلم، ۱۳۹۱.
مشخصات ظاهری	: ۱۰۰ ص.
شابک	: ۹۷۸-۹۶۴-۶۱۷۳-۶۳-۷
وضعیت فهرست نویسی : فیپا	
یادداشت	عنوان اصلی : The finishing touch. . . .
موضوع	: میوه‌آرایی.
موضوع	: سبزی‌آرایی.
شناسه افزوده	: سادات فریزنی، نوشین، ۱۳۵۴ - مترجم
شناسه افزوده	: اخلاقی‌پور، مجید، ۱۳۴۸ - مترجم
رده‌بندی کنکره	: ۸۱۱ / الف ۸۹ / ۱۳۵۱
رده‌بندی دیویی	: ۶۴۱ / ۶۴
شماره کتابشناسی ملی	: ۲۸۶۴۰۴۵

روش‌های تزئین با میوه و سبزیجات

Ceres-Verlag Rudolf - August Oetker

مولفین: KG,Bielefed

مترجمین: نوشین سادات فریزنی - مجید اخلاقی‌پور (مدرس آموزش هتلداری)

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۶۱۷۳-۶۳-۷

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

نوبت چاپ: اول، مهر ۱۳۹۱

چاپ و صحافی: چاپ و نشر پیمان نو ۰۵۱۱ ۵۴۱۱۹۹۰

قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان

جهت خرید کتاب یا هرگونه پیشنهاد با تلفن ۰۹۱۵۸۰۴۴۳۵۶ تماس حاصل فرمائید.

فهرست مطالب

۵۸.....	پياز.....	۵.....	پيشگفتار.....
۶۹.....	گوجعفرنگي.....	۲۰.....	آناناس.....
۷۲.....	هويج.....	۲۴.....	موز.....
۷۴.....	تر بچه.....	۲۸.....	انگور.....
۷۶.....	تخم مرغ.....	۳۲.....	سيب و گلابي.....
۸۲.....	کره.....	۳۶.....	طالبی.....
۸۴.....	بيسکويتهای خوش طعم و خوراکی های	۴۰.....	ليمو.....
۸۶.....	مهمانی.....	۴۲.....	نارنگی.....
۸۸.....	زله ها.....	۴۸.....	پرتقال.....
۹۰.....	بادام ها و گردوها.....	۵۲.....	گریپ فروت.....
۹۲.....	میوه های سرد.....	۵۶.....	سبزیجات.....
۹۴.....	بوفه سرد.....	۵۸.....	خیارشور.....
۹۶.....	ترئين انواع ليوان.....	۶۰.....	ترب.....
۹۸.....	انواع چيدمان ميزها.....	۶۱.....	کاهو و کلم قرمز.....
۱۰۰.....	دستمال سفره.....	۶۲.....	سيب زميني.....
۱۰۲.....	ميز تولد بچه ها.....	۶۴.....	زيتون.....
	لوازم میوه آرایی.....	۶۵.....	بلال.....
		۶۶.....	فلفل دلمه ای.....

پیشگفتار

به نام خالق زیبایی‌ها آفریننده‌ی طبیعت زیبا

امروزه تزئین غذاها و میوه‌آرایی جزء جدایی‌ناپذیر آشپزی می‌باشد. در کلیه‌ی هتل‌ها و رستوران‌های معروف دنیا آشپزها به صورت تخصصی به این امر می‌پردازند بطوری‌که غذاها و دسرها حتما باید تزئین و طراحی شوند تا مورد تایید سرآشپز قرار گرفته و پس از تایید به دست مشتری می‌رسند. بنابراین می‌توان گفت دورچین غذاها و تزئینات آن نوعی هنر می‌باشد. کتاب حاضر در راستای تحقق این هدف به اهدافی است که سال‌ها بنده و همسر در دغدغه‌ی نبود کتاب‌های تخصصی در خصوص مباحث مختلف هتل‌داری، آشپزی، تزئینات و میوه‌آرایی به زبان فارسی داشتیم از آنجایی که ما ایرانیان در کارنامه‌ی خود سابقه‌ی طولانی در مهمان‌نوازی و آشپزی را ثبت کرده‌ایم لذا تزئینات غذا جزء هنرهای نیاکان ما بوده‌است بدون شک بر هیچ‌کس پوشیده نیست که تزئین غذا، سفره‌ها و میز موجب ایجاد اشتها و تاثیرات درونی مثبتی در روح و افکار انسان می‌گردد این امر خود باعث هضم و جذب بهینه‌ی مواد غذایی در بدن می‌گردد. این کتاب برای علاقه‌مندان به هنر پذیرایی، سفره‌آرایی، خانه‌داری، هتل‌داری، رستوران‌داری و مزون‌های عروسی همراه با تصاویر واضح و گویا ترجمه و تدوین گشته است. لذا شما علاقه‌مندان می‌توانید از تصاویر آن در جهت کاربردهای متعدد بهره‌جسته و با ذوق و قریحه خود جهت مناسبت‌های مختلف از آن الگوهای متفاوتی بگیرید.

نوشین سادات فریزی

nooshin.sadatfarizani@gmail.com

مجید اخلاقی‌پور

majid3013@yahoo.com