



آموزش انواع



www.ketab.ir

تابستان ۱۳۹۰

عنوان قرارداد: آشپزباشی (مجله)

عنوان و نام پدیدآور: آموزش انواع پیتزا / تالیف تحریریه مجله آشپزباشی.

مشخصات نشر: تهران: انتشارات دنیای تغذیه، ۱۳۹۰.

مشخصات ظاهری: ۶۴ ص. : مصور (رنگی).

شابک: ۱-۵۳-۵۰۴۰-۶۰۰-۹۷۸: ۴۰۰۰۰ ریال

وضعیت فهرست نویسی: فیا

موضوع: پیتزا

رده بندی کنگره: ۱۲۹۰ ۹۸ / TX۷۷۰

رده بندی دیویی: ۶۴۱/۸۲۴۸

شماره کتابشناسی ملی: ۲۵۰۸۱۱۶



نام کتاب: آموزش انواع پیتزا

تالیف: تحریریه مجله آشپزباشی

چاپ اول: تابستان ۹۰

ناشر: انتشارات دنیای تغذیه

تلفن: ۸-۶۶۶۶۶۶۶-۶۶۴۳۵۶۶۶- صندوق پستی: ۶۹۳-۱۴۱۸۵

طراحی و صفحه آرایی: موسسه فرهنگی دنیای تغذیه و سلامت- رضا کودرزی

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: گل آذین

شمارگان: ۳۰۰۰ نسخه

بها: ۴/۰۰۰ تومان

ISBN: 978-600-5040-53-1

شابک: ۱-۵۳-۵۰۴۰-۶۰۰-۹۷۸

حق چاپ برای ناشر محفوظ است

فهرست

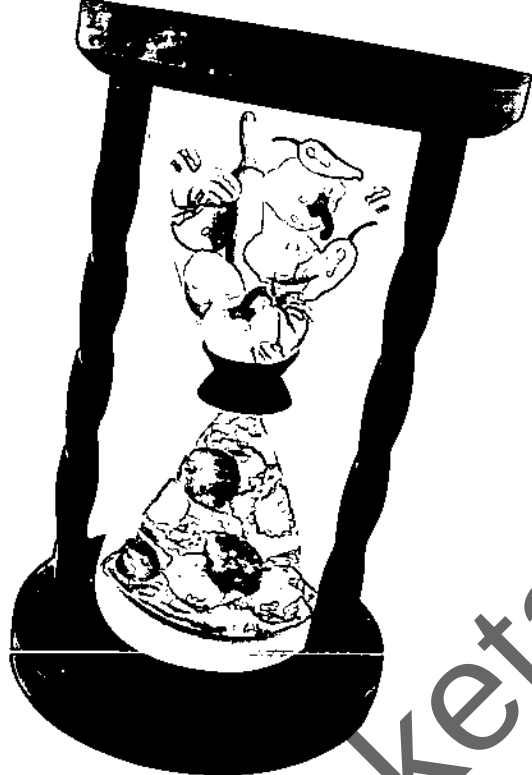
۳۸	۷	پیتزای پنیر	پیشگفتار
۳۹	۸	پیتزای رنگارنگ	مروری بر تاریخچه پیتزا
۴۰	۱۰	پیتزای اسفناج	پیتزا زیر ذره بین تغذیه
۴۱	۱۴	پیتزای ماهی کیلکا	خواندنی های جالب پیرامون پیتزا
۴۲	۱۶	پیتزای ماهی تن	پیتزای شیکاگو
۴۳	۱۷	پیتزای کدو	پیتزای مخصوص
۴۴	۱۸	پیتزای کالزونه	پیتزای بوقلمون
۴۵	۱۹	پیتزای قارچ	پیتزای یونانی
۴۶	۲۰	پیتزای مارچوبه	پیتزای استیک با فلفل
۴۷	۲۱	پیتزای براکلی	پیتزای مکزیکی
۴۸	۲۲	پیتزا پیاز و جعفری	پیتزای پیرونی
۴۹	۲۳	پیتزای رولتی ژامبون و آناناس	پیتزای قیفی
۵۰	۲۴	پیتزای مارگاریت	پیتزای مرغ تنوری
۵۲	۲۵	پیتزای مخلوط	پیتزای هاوانی
۵۳	۲۶	پیتزای سه گوجه	پیتزای قارچ صدفی با توفو
۵۴	۲۷	پیتزا قارچ و ژامبون	پیتزای سبزی مخلوط
۵۵	۲۸	پیتزای روستایی	پیتزای گوجه کبابی و بادمجان تنوری
۵۶	۲۹	پیتزا با سس گیاهان بويا	پیتزای مینیاتوری
۵۸	۳۰	پیتزای دریایی	پیتزای لوبیا سبز با فلفل
۵۹	۳۱	آموزش تهیه خمیر پیتزا پیشنهاد شماره ۱	پیتزای چیلی
۶۰	۳۲	آموزش تهیه خمیر پیتزا پیشنهاد شماره ۲	پیتزای میگو
۶۱	۳۳	آموزش تهیه خمیر پیتزا پیشنهاد شماره ۳	پیتزای فیله مرغ
۶۲	۳۴	آموزش تهیه سس پیتزا پیشنهاد شماره ۱	پیتزای چانو
۶۳	۳۵	آموزش تهیه سس پیتزا پیشنهاد شماره ۲	پیتزای گوجه فرنگی
۶۴	۳۶	آموزش تهیه سس پیتزا پیشنهاد شماره ۳	پیتزای باربیکیو
	۳۷		پیتزای سوسیس

پیشگفتار ناشر

پیتزا! امروزه به عنوان یک غذای لذیذ و خوشمزه، مورد اقبال عموم مردم جهان قرار گرفته است و انواع مختلف این گونه غذا، به عنوان یک وعده‌ی غذایی، جایگاه مطلوبی در بین مردم پیدا کرده است. این اقبال عمومی، موجب شده تا کارشناسان مجرب آشپزی، ده‌ها نوع پیتزا را با مواد و طعم‌های مختلف، به منظور پاسخگویی به ذائقه‌های گوناگون، آماده و عرضه نمایند. اگرچه کارشناسان تغذیه بر این باورند که مصرف پیتزا و به طور کلی فست‌فودها باید در برنامه‌ی غذایی افراد محدود شود، اما تبلیغات گسترده و طعم لذت‌بخش این غذا، سبب رونق پیتزا فروشی‌ها شده است. از این رو، یکی از راه‌هایی که هم ذائقه‌های پیتزاپسند را راضی می‌کند و هم به کاهش آسیب‌های ناشی از مصرف پیتزاهای غیرخانگی می‌انجامد، آموزش پخت و تهیه‌ی این غذا در منزل است.

انتشارات دنیای تغذیه، در همین راستا دست به انتشار جلد اول کتاب پیتزاهای زده، که مشتمل بر آموزش و دستور تهیه‌ی ۴۲ نوع پیتزا و همچنین، روش آماده‌سازی سس و خمیر پیتزا در خانه است. امید آن که این مجموعه، کمکی مؤثر در تهیه‌ی انواع پیتزا به صورت ساده و در عین حال لذت‌بخش در منزل باشد.

این کتاب، با همکاری جمعی از آشپزان مجرب و عضو تحریریه‌ی نشریه‌ی آشپزباشی آماده گردیده که جا دارد از همکاری صمیمانه‌ی آنان، صمیمانه سپاسگزاری نمایم.



سروری بر تاریخچه پیتزا

شما شکموها، شده موقع خوردن فکر کنید که این بستنی، آن شکلات، این خورش یا آن شیرینی که یکی یکی به قعر شکم می‌فرستید، از کجا آمده‌اند و چه سرگذشتی دارند؟ مسلماً بستنی، یخک و اینبات، از ابتدای خلقت آدم وجود نداشته‌اند. شاید برایتان مهم نباشد، اما به نظر ما، یک شکموی آگاه بسیار بهتر از شکموی ناآگاه است!

یکی از غذاهای پرطرفدار در میان خوش‌خوراک‌ها (مخصوصاً بچه‌ها)، پیتزاست، همان خمیر کردی که با پنیر و مخلقات پوشیده شده و موقع خوردن، لقمه‌هایش کش می‌آید! جالب‌است بدانید که این غذای بسیار خوشمزه، قدمتی نسبتاً طولانی دارد و به زمان اهالی یونانی ساکن در ماگناگریسیاف در جنوب ایتالیا بازمی‌گردد.

حتی در کتاب «انثید» ویرژیل نیز، اشاردهای به این غذا شده‌است. در قرن سیزدهم میلادی، در کتاب تاریخ روم نوشته‌ی «مارکوس پورسیوس کاتو»، به خمیر گرد صافی اشاره شده که با روغن زیتون، سبزی و عسل، در اجاقی پخته می‌شده است.

باستان‌شناسان در حین حفاری‌های خود در شهر پومپئی در ایتالیا، به بقایای مغازه‌هایی برخوردند که نشان‌دهنده‌ی شباهت این مغازه‌ها با پیتزافروشی‌های امروزی است. البته پیتزا در آن زمان، به شکل امروزی