

آشپزی به سبک فرانسوی

یاستا و لازانیا

Cuisine à la française
Pâtes et Lasagne

ترجمه و گردآوری
مریم عابدی

سرشناسه : عابدی، مریم، گردآورنده، مترجم
 عنوان و نام پدیدآور : آشپزی به سبک فرانسوی پاستا و لازانیا / مریم عابدی.
 مشخصات نشر : تهران: اخوان ۱۳۹۲.
 مشخصات ظاهری : ۸۲ ص: مصور (رنگی)
 شابک : 978-964-8586-65-7
 وضعیت فهرست‌نویسی : فیپا
 موضوع : آشپزی فرانسه
 موضوع : ماکارونی
 رده‌بندی کنگره : TX۷۱۹/ع۲۴۶ ۱۳۹۲
 رده‌بندی دیویی : ۶۴۱/۵۹۴۴
 شماره کتابشناسی ملی : ۳۰۵۸۵۸۶



آشپزی به سبک فرانسوی پاستا و لازانیا

مریم عابدی

انتشارات اخوان

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ اول: ۱۳۹۲

قیمت: ۹۰۰۰ تومان

ISBN: 978-964-8586-65-7

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۸۵۸۶-۶۵-۷

انتشارات اخوان: تهران - میدان انقلاب - خیابان ۱۲ فرودین - تقاطع وحید نظری

پلاک ۱۰۴ - طبقه اول - واحد ۱ - تلفن: ۶۶۴۸۲۲۸۳ - ۰۹۱۲۳۳۷۸۷۳۸

آدرس پستی: تهران، صندوق پستی: ۱۳۷۳ - ۱۳۱۴۵

Email: Akhavan_books@yahoo.com

ایمیل مترجم: Monmel2012@Gmail.com

کلیه حقوق برای ناشر و مؤلف محفوظ است.

سس پستو (Pesto)

۸



سالاد پاستا یا سس پستو

(Salade de pâtes au pesto)

گوشت کوجه فرنگی (Monder une tomate)

۱۴



سالاد پاستا

(Salade de pâtes)



سالاد پاستا با سبزیجات

(Salade de pâtes aux légumes)

۱۹



سالاد پاستا با کوجه فرنگی و پنیر موزارلا

(Salade de pâtes tomates-mozzarella)

۲۱

کولی کوجه فرنگی (Coulis de tomate)

۲۴

سس بشامل (Sauce Béchamel)

۲۶



لازانیای سبزیجات (Lasagnes aux légumes)

۲۸



لازانیای اسفناج، ژامبون و قارچ
۳۲ (Lasagnes aux Epinards, jambon et champignons)



لازانیای باغانی
۳۸ (Lasagnes Jardinière)



لازانیای بولونیز
۴۴ (Lasagnes bolognaise)



پاستا با کرم گل کلم
۵۰ (Penne à la crème de Chou-fleur)



گنوکشی به سبک رومی
۵۲ (Gnocchi à la Romaine)



گنوکشی به سبک پاریسی

۵۶

(Gnocchis à la parisienne)



۶۰

اسپاتزل (Spaetzles)



تورتلینی ماهی به روش باسک

۶۳

(Tortellini au poisson façon Basquaise)



راویولی ژامبون و پنیر پارمزان

۶۶

(Raviolis au jambon et parmesan)



راویولی پر شده با قارچ

۷۲

(Raviole farcie aux pleurotes)

پاستا و سمولینا (Pâtes et semoule)

سمولینا (semolina)



در زبان فرانسه به آن سمول (semoule) و در زبان ایتالیایی به آن (semolino) گویند نوعی آرد دانه دانه است که عموماً از دانه‌های گندم درست می‌شود البته در بعضی مواقع از ذرت نیز برای درست کردن آن استفاده می‌شود. این

آرد را در آب حل کرده و با آن خمیر درست می‌کنند سپس این خمیر را به صورت رشته درآورده و آن را در بخار پخته و خشک می‌کنند.

پاستا (Pâtes)

خوراکی است که از ترکیب آرد گندم، سمولینا، آرد برنج یا سایر حبوبات با آب و نمک و برخی مواقع تخم مرغ بدست می‌آید. پاستاها در اشکال مختلفی موجودند برخی از آنها در زیر توضیح داده شده اند:

۱. لازانیا (lasagna)



خوراکی ایتالیایی است که زادگاه آن شهر

بولونیا (Bologna) است. در فرانسه به آن

لازانی (lasagnes) گویند. لغت ایتالیایی

لازانیا خود از واژه یونان باستان / λάσανα

lāsana گرفته شده است که به معنای سه

پایه آشپزی (trépied de cuisine) است. تهیه لازانیا به قرن ۱۳ ام میلادی باز می‌گردد.

نوعی لازانیا به نام لازانیای سبز (Les lasagnes vertes) نیز وجود دارد که با افزودن اسفناج به مواد اولیه آن تهیه می‌شود.