

پنجاه نوع
غذای لقمه ای و انگشتی
(فینگرفود)

پریا گوهریان

گوهریان، پریا، ۱۳۴۳ -

TX

۷۴۰

۹۲ پ ۹ گ / ۵۰ (پنجاه) غذای لقمه‌ای و انگشتی (فینگرفود)
نویسنده: پریا گوهریان - هم‌دان انتشارات هانی،
۱۳۹۰.

فهرست نویسی براساس اطلاعات فیپا
۵۶ص: مصور، شابک، ۵-۱۰-۵۸۵۸-۶۰۰-۹۷۸
۱. غذاها ۲- چاشنیها. الف. عنوان.
۶۴۱/۵

۱۳۹۰

۵۰ نوع غذای لقمه‌ای و انگشتی

پریا گوهریان

حروفچینی: خدمات افق

چاپ اول: ۱۳۹۰

تیراژ: ۵۰۰۰ جلد

قیمت: ۶۰۰ تومان

چاپ: گیتی

تعداد صفحات: ۵۶

شابک: ۵-۱۰-۵۸۵۸-۶۰۰-۹۷۸ ISBN: 978-600-5858-10-5

فهرست مطالب

صفحه

۵	عنوان
۶	نکات اولیه
۷	سس تاتار
۸	سس تهرندی
۹	سس خردل
۱۰	کوفته گوشتی
۱۱	کوفته انگشتی
۱۲	کوفته های توپی مرغ
۱۳	لقمه های پنیری
۱۴	بال مرغ کبابی
۱۵	ماهیهای انگشتی
۱۶	ماهی انگشتی
۱۷	مرغ انگشتی
۱۸	کوفته های تن ماهی
۱۹	کوفته کنجدی مرغ
۲۰	برنج توپی
۲۱	کوفته توپی اسفناج
۲۲	مرغ سوخاری
۲۳	کلم، پیاز و قارچ سوخاری
	الویه در کوفته

۲۴	لقمه های مرغ با سس
۲۵	کوکتل میگو
۲۶	کباب چوبی
۲۷	ماهی کیلگا
۲۸	الویه با باگت
۲۹	خوراک گوشت و باگت
۳۰	خوراک تخم مرغ و نان باگت
۳۱	مینی پیتزا
۳۲	ساندویچ ژامبون
۳۳	نان باگت لقمه ای
۳۴	تکه سوخاری
۳۵	کیابهای کوچک
۳۶	مرغ لقمه ای
۳۷	لقمه پنیری
۳۸	ماهی لقمه ای
۳۹	گوجه فرنگی تزیینی
۴۰	تخم مرغ لقمه ای
۴۱	تخم مرغ لقمه ای با ماهی
۴۲	میگو لقمه ای
۴۳	سیب زمینی تئوری
۴۴	همبرگر لقمه ای
۴۵	مرغ لقمه ای
۴۶	مرغ انگشتی
۴۷	گوشت لقمه ای
۴۸	لازانیای لقمه ای

نکات اولیه

غذاهای انگشتی با چنگالهای کوچک یا وسائل تزئینی مشابه مصرف می شود.

غذاهای انگشتی با نان تست - نان باگت و انواع خمیرها و گوشتها تهیه می شود.

منظور از غذاهای لقمه ای این است که یک لقمه کوچک به اندازه دهان با چنگال یا وسایل مشابه خورده می شود. غذاهای لقمه ای و انگشتی بیشتر در میهمانی ها - شامهای سبک - تولدها - جشن های کوچک دوستانه و... مصرف می شود.

منظور از در روغن شناور این است که روغن را تا کمر قابلمه ای کوچک داغ می کنیم و دانه به دانه یا دوتایی از مرغ - ماهی - میگو و غیره در آن می ریزیم ولی نباید مواد به هم بچسبند.

در مورد سفیده ها پس از سرد شدن برش بزنید و تا هنگام برش زدن و پر کردن مواد سفیده ها پاره نشود.

در شروع کتاب دستور تهیه ۳ نوع سس آمده است که با غذاهای این کتاب خورده می شوند.

سس تارتار

مواد لازم:

پیازچه ۳ بوته	تخم مرغ پخته ۲ عدد
سس تند ۱ قاشق مرباخوری	روغن زیتون ۱/۳ پیمانه
خیارشور ۶۰ گرم	نمک و فلفل مقداری
سرکه ۱/۴ پیمانه	سس مایونز ۱/۴ پیمانه
	جوانه مغز کرفس ۱ عدد کوچک

طرز تهیه:

زرده تخم مرغ را رنده ریز می کنیم و با روغن زیتون، نمک، فلفل، سس تند و سس مایونز کاملاً مخلوط می کنیم. خیارشور، جوانه مغز کرفس و پیازچه با ساقه را خیلی ریز خرد می کنیم که کمتر پیدا شود و با مواد زرده تخم مرغ مخلوط می کنیم و سفیده را هم در آخرین مرحله رنده ریز می کنیم و تمام مواد را مخلوط می کنیم و با غذاهای مختلف از جمله مرغ و ماهی و... مصرف می کنیم.