

کتابهای کوچک آشنایی

پلو و چلو

نویسنده: راحله دلاوری



سرشناسه: دلوری، راحله السادات، ۱۳۶۸ -
عنوان و نام پدیدآور: پلو و جلو / نویسنده راحله دلوری.
مشخصات نشر: قم: انتشارات آوای ترنم، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری: ۶۴ ص: ۱۷×۱۱ س. م.
فروست: کتاب‌های کوچک آشپزی
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۵۶۸۳-۷-۶
وضعیت فهرست‌نویسی: فیا

موضوع: آشپزی (برنج)

موضوع: آشپزی

موضوع: آشپزی ایرانی

شماره کنگره: TX ۸۰۹ / ب ۸۰۴ ۱۳۹۰

شماره ثبت: ۶۴۱/۶۳۱۸۰

شماره کتابخانه ملی: ۲۳۹۴۲۸۱



شماره تماس: ۰۲۱-۹۳۵۰۰۵۱ - ۰۲۱-۹۳۶۲۰۳۴۷۰۷

نام کتاب	پلو و جلو
نویسنده	راحله دلوری
نوبت چاپ	اول
چاپ	الهادی
تیراژ	۱۰۰ نسخه
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۹۵۶۸۳-۷-۶

تمامی حقوق این اثر برای ناشر محفوظ می‌باشد

قیمت: ۵۰۰۰ تومان

فهرست

۷.....	پلو و چلو.....
۸.....	شیرین پلو ۱.....
۱۰.....	شیرین پلو ۲.....
۱۱.....	سبزی پلو یا زامبون.....
۱۳.....	شوید پلو (برنج هلندی).....
۱۵.....	ته چلو ۱.....
۱۶.....	ته چلو ۲.....
۱۷.....	میگو پلو.....
۱۸.....	سبزی پلو.....
۱۹.....	عدس پلو.....
۲۰.....	شوید باقالا.....
۲۱.....	ماش پلو.....
۲۲.....	مرصع پلو.....
۲۴.....	هویج پلو با مرغ.....
۲۵.....	دمی.....
۲۶.....	برنج کدو حلوائی.....
۲۷.....	چلوی ساده.....
۲۸.....	چلوی گوجه فرنگی سیردار.....
۲۹.....	چلو مرغ.....
۳۰.....	اسلامبولی پلو.....
۳۱.....	پلو چلو.....
۳۲.....	کنه.....
۳۳.....	زرشک چلو.....
۳۴.....	آلبالو چلو.....
۳۵.....	لوییا پلو.....

۳۶	قمری پلو
۳۷	قارچ پلو
۳۸	کلم پلو
۳۹	دمی مرغ
۴۰	تره پلو
۴۱	سته پلو
۴۲	کلم پلو شیرازی
۴۴	ه پلو
۴۵	مام پلو
۴۶	برنجانی
۴۸	کاسرول برنج با بادجان
۵۰	برنج با سبزیجات
۵۱	برنج با ذرت
۵۳	برنج نارگلی
۵۴	میگو و خامه روی برنج
۵۶	برنج و پارمزان
۵۸	مرغ با برنج و سوسیس
۵۹	برنج
۶۰	برنج ایتالیایی تنوری
۶۲	برنج با جوجه
۶۴	برنج قهوه‌ای با سیب

پلو و چلو

پلو و چلو از غذاهای اصیل ایرانی است که باید در طبخ آن ها دقت و سلیقه کافی به کار برد یک پلو و یا چلوی خوب هنر است و سلیقه یک کدبانوی ایرانی است پس لازم است آنچه که ذیلاً تذکر داده می شود دقت بیشتری بشود.

اولین نکته: ته برنج خوب و درجه یک است که با این علامت شناخته می شود برنج خوب، بلند و باریک و قطر آن در هر دانه به یک اندازه است رنگ آن کمی زرد و بدون خرده است و ز دندان کاملاً سفت و محکم می باشد بدیهی است که چنین برنجی از لحاظ قیمت گرانتر تمام می شود ولی باید توجه داشت برنج های ارزان معمولی دارای ری کمتری است و معلوم است که تفاوت قیمت را ری بیشتر برنج جبران می کند.

نکته دیگر طرز خیس کردن برنج است که بطریق زیر انجام می شود.
برنج را باید به دقت تمیز کرد و با آب نیمه گرم چندین دفعه بدون این که زیاد چنگ بزنیم بشوییم تا آب برنج کاملاً زلال شود بعد روی آتش مفتاحی آب نیم گرم به حدی که دست را نسوزاند ولی گرمی آن کاملاً محسوس باشد ریزش آب باید ۴ ساعت روی برنج بماند تا کاملاً خیس بخورد.