

۳۰۵۳۱۲۷

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

نان

دستور العمل پخت

کریستین فرانز

دکتر سیمیه میرزائی



سرشناسه : فرانس، کریستین France, Christine
عنوان و نام پدیدآور : نان: ۱۰۰ دستورالعمل پخت / مولف کریستین فرانس؛
[عکاس کلایو بازرد - هیل]؛ مترجم سمیه میرزایی.

مشخصات نشر : تهران: شاهق، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری : ۱۱۱ص: مصور (بخشی رنگی).

شابک : 978-600-9924-13-4

وضعیت فهرست نویسی : فیپا
ناشر : Bread : 100 everyday recipes , 2013.:: عنوان اصلی :

موضوع : آشپزی (نان)
موضوع : (Cooking (Bread :
شناسه افزوده : بازرد-هیل، کلایو، عکاس
شناسه افزوده : Bozzard-Hill, C. :
شناسه افزوده : میرزایی، سمیه، ۱۳۶۰ - مترجم
رده بندی کنگره : TX۷۰۹/۴۲۱۱۹۷ :
رده بندی دیویی : ۶۴۱/۸۱۵ :
شماره کتابشناسی ملی : ۵۲۵۹۶۳۲

نام کتاب : نان (۱۰۰ دستورالعمل پخت)

مؤلف: دکتر سمیه میرزایی

ناشر: شاهق

مدیر اجرایی: علیرضا احمدی

صفحه آرایی: ساناز جعفری

چاپ و صحافی: ردنا ۶۶۱۲۳۹۹۶

طراحی جلد: علیرضا احمدی

قیمت: ۶۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۹۲۴-۱۳-۴



نان

۴ مقدمه

۷ نان‌ها و رولت‌های پایه

۲۹ نان‌های خوشمزه

۵۵ نان‌های سراسر جهان

۷۷ نان‌های شیرین

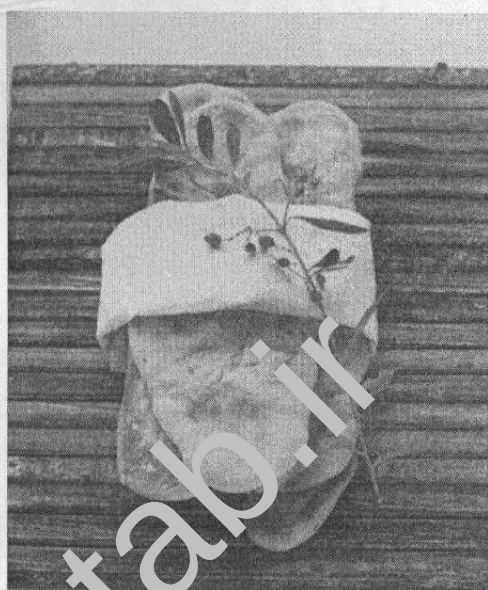
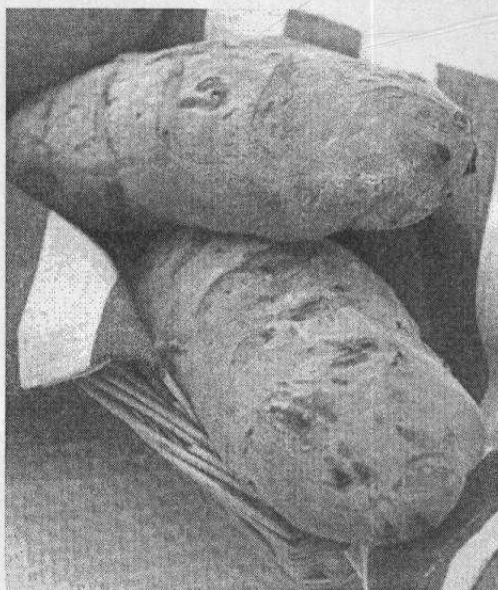
۹۵ نان‌های بدون گلوتن

مقدمه



وقتی شما از یک ظرف مواد که چندان ایستاده به آنها ندارید یک چیز خوشمزه و دلپذیر می‌پزید تا حدی از نانی که خودتان پخته‌اید راضی خواهید بود. مخلوط کردن و ورز دادن خمیر یک کار بسیار شگفت‌آور و عجیب است. پخت نان محصول یک خودتان یک فعالیت نشاط‌آور است که می‌توانید با آن یک محصول خوش طعم ایجاد کنید. پخت نان یک تجربه قابل اشتراک با دیگران است اعضای خانواده و دوستان می‌توانند داخل آشپزخانه بیایند و با بوی حاصل از پخت نان و فکر اینکه یک طعم جدید ایجاد شده دچار شگفتی شوند، چیزهایی که در مورد نان تازه وجود دارد تردی لایه بیرونی، گرما و بافت آن است.

پختن نان بسیار کم هزینه و بسیار ساده‌تر از آن است که فکر می‌کنید. مهارت‌های اصلی پخت نان را به راحتی می‌توانید بیاموزید. شما به یک عدد الک، قاشق چوبی، ظرف بزرگ برای مخلوط کردن، صفحه پختن و چنگ سیمی احتیاج دارید، گرچه ممکن است از زمان شروع تا پایان پروسه، چند ساعت طول بکشد ولی بعد از این صبر طولانی می‌توانید یک نان ترد با طعمی عالی داشته باشید.



این ۱۰۰ دستور پخت به شما امکان انتخاب نان‌هایی با ارزش غذایی بالا همچون قرص نان سفید ساده تا ترکیبات چند دانه و گونه‌های خارجی آن را می‌دهد در سرتاسر جهان. همچنین یک سری دستورات پخت در مورد نان‌های شیرین و خوش مزه ارائه شده که در این فهرست نان‌هایی نیز هست که طعم خاصی ندارد و فقط کافی است چند تکه گردوی شکسته، میوه خشک یا پنیر رنده شده به آن طعم خوشایندی بدهد. در این کتاب دستور پخت‌های مختلفی مطرح شده که با استفاده از این دستورات می‌توانید نان‌های خوشمزه و لذیذی برای هر ذائقه‌ای تهیه کنید.

با کمی تمرین، یک فرد تازه کار می‌تواند خیلی سریع اعتماد به نفس پیدا کند و تصمیم بگیرد که یک نان خوشمزه و تازه بپزد. تعداد زیادی از روش‌ها را در صفحات بعدی خواهید یافت که ذوق پختن یک قرص نان را در هر زمان که بخواهید در شما ایجاد می‌کند.