

۲۰۱۶۴۵۵

پخت و پز سالاد و سس

معصومه معصومی



سرشناسه: معصومی، معصومه، ۱۳۵۲ -
عنوان و نام پدیدآور: پخت و پز سالاد و سس / معصومه معصومی.
مشخصات نشر: تهران: انتشارات نخبگان، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری: ۴۰ ص. مصور (رنگی).: ۱۴/۵×۲۱/۵ س. م.
شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۶۲۲۱-۱۸-۴
وضعیت فهرست نویسی: فیبا
موضوع: سالادها
موضوع: Salads
موضوع: سس‌ها
موضوع: Sauces
رده بندی کنگره: ۳۱۳۹۷ پ ۶ / TX۷۴۰
رده بندی دیویی: ۶۴۱/۸۳
شماره کتابشناسی ملی: ۵۵۳۲۳۵۵



پخت و پز سالاد و سس معصومه معصومی

طراح گرافیک: محمود محرابی

سال چاپ: ۱۳۹۷

نوبت چاپ: اول

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۶۲۲۱-۱۸-۴

تلفن پخش: ۰۹۳۵۸۴۷۷۳۷۰

مقدمه

یک سالاد ممکن است ظرفی حاوی سبزیجات باشد تا در کنار یک غذا قرار بگیرد یا اینکه خودش حاوی گوشت یا ماهی بوده و یک غذای کامل به حساب بیاید. در تهیه سالاد محدودیتی وجود ندارد. شما می‌توانید سالاد را از تمامی مواد غذایی در دسترس خود تهیه نمایید. تمامی دستورهای سالاد این قابلیت را دارند که مواد اولیه آنها بنا بر سلیقه شما تغییر پیدا کنند. رعایت این نکته که باید بدانید، این است که سبزیجات مختلف نیز همین طعم را بهتر است برای انتخاب جایگزین، از مواد در دسترس و متناسب با فصل استفاده کنید.

هر سالادی را باید با سس مناسب با آن میل کرد تا لذیذ باشد. امروزه انواع مختلفی از سس در فروشگاه‌ها عرضه می‌شود اما شما نیز می‌توانید بنا بر سلیقه خود، سس مناسب را تهیه کنید. سس مایونز یکی از سس‌های اصلی است. می‌توانید با جایگزین کردن ماست به جای مایونز نیز سس‌هایی عالی تهیه کنید. از ترکیب روغن زیتون با آب لیمو که یا سرکه بالزامیک نیز می‌توانید سس‌های سالم و خوشمزه‌ای خلق کنید. برای طعم دار کردن سس می‌توانید به پایه سس که مثلاً ماست، سرکه یا روغن زیتون است، نمک، فلفل، سیر، سبزیجات خشک یا تازه، زردچوبه، مانند نعناع، جعفری و گشنیز اضافه کنید. برای تزیین سالاد می‌توانید از مواد اولیه آن استفاده کنید. برای سرو سالاد نیز می‌توانید از انواع نان‌های مناسب استفاده کنید مثلاً می‌توانید سالاد را با نان تست، نان چاودار، نان فانتزی و ... سرو نمایید.