

۲۰۲۶۶۵۳

۹

از مجموعه کتاب‌های

آشپزی حلیمچه

تنوع کباب

رحیم جمال نسب



سرشناسه: آشپزی حلیمچه - انواع کباب
عنوان و نام پدیدآور: رحیم جمال نسب
مشخصات نشر: تهران: افق دور، ۱۳۹۸
مشخصات ظاهری: ۶۴ صفحه جیبی
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۴۲۳-۲۰۵-۰

انواع کباب

نویسنده: رحیم جمال نسب
ناظر امور چاپ و نشر: محسن باطنی
طراح: کیمیا شریف
صفحه رایج: سامان عثمانپور
انشارات: افق دور
سال و نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۸
چاپ: طائو
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۴۲۳-۲۰۵-۰
تیراژ: ۲۰۰۰ نسخه
قیمت: ۵۰۰۰ تومان

آدرس: تهران - میدان انقلاب - بازار بزرگ کتاب - کتابسرای
وطن - نشر افق دور

تلفن: ۶۶۹۱۵۹۱۸ - ۶۶۴۹۷۷۱۱ - ۰۹۳۵۵۷۰۳۶۴۲

www.ofoghedoor.com

فهرست

ته چین گوشت ۲۸	مقدمه ۵
کباب حسینی (اصفهانی) ... ۲۹	کباب کوبیده ۷
کباب حسینی با گوشت چرخ کرده ۳۰	کباب برگ ۸
ته چین مرغ ۳۱	کباب تابه ۹
ته چین اسفناج ۳۳	کباب شیشلیک ۱۰
ته چین با ماهی تن ۳۵	کباب دگنی ۱۱
ته چین ماهیچه با سبزی ۳۷	کباب کن ۱۲
ته چین بره ۳۸	کباب بره ۱۴
ته چین (شیرازی) ۴۰	تازه کباب ۱۶
ته چین ماهی با گوجه ۴۱	ترش کباب ۱۷
ته چین مرغ با قارچ ۴۲	کباب برنجی ۱۷
چند نکته در مورد پخت کباب ۴۴	کباب بریانی ۱۸
ته چین قورمه ۴۵	کباب شامی ۱۹
ته چین ماهی پلو با ۴۶	تاس کباب ۲۱
ته چین سیب زمینی ۴۸	کباب دل و جگر گوسفند ۲۳
ته چین قلابی ۴۹	برنج تنوری ۲۴
ته چین بادمجان ۵۰	ته چین بوقلمون ۲۵
	ته چین بره ۲۶

کباب مرغ ۵۵

کباب ماهی ۵۶

چلو مرغ ۵۲

دم پخت بریان ۵۳

کباب جوجه ۵۴



مقدمه

بنام الهه زیبایی ها

هنر نزد ایرانیان است و بس

ایرانیان از عهد باستان هنرمندترین افراد بوده و هم اکنون نیز در همه زمینه های هنری چون ستاره ای تابناک می درخشند.

یکی از این سرهای ظریف، هنر آشپزی است که می تواند پایه های خانه را با حجم سازد و سلامتی را به افراد خانواده هدیه نماید. زیرا وقتی مواد غذایی سازد به مقدار لازم به شخص برسد تمام نیازهای وی را برآورده ساخته و حاصل آن شادابی و سلامتی جسم و در نتیجه سلامتی روح خواهد بود.

هنر آشپزی گرچه مختص به بانوان نیست ولیکن خانمها به علت داشتن ظرافت خاص پیشرفت مایانی در این زمینه نموده اند و اگر گفته می شود هنر آشپزی بنیان خانواده را محکم می سازد سخنی گزاف نگفته ایم چرا که وقتی همسر وارد خانه شده و سفوفای رنگین را در پیش روی خود مشاهده می کند، خستگی روزه خود را فراموش نموده و به کانون گرم خانواده علاقمند می گردد. اگر کدبوری خانه با ظرافت خاص خود از مواد موجود بتواند حداکثر استفاده را برده و با سلیقه آن را تزیین نماید برای کودکان نیز قابل توجه بوده و برای خوردن غذا

بهبانۀ جویی نمی کنند و بدینوسیله مادر سلامتی را به فرزندان خود اهدا می نماید.

در این راستا ما کوشش نمودیم تا بهترین غذاها را انتخاب و تحت یک مجموعه بیست جلدی با عنوان آشپزی ساناز به شما تقدیم نماییم. همچنین برای تکمیل این مجموعه دو جلد دیگر تحت عنوانین خواص میوه ها و سبزیها و راز به دنیا آوردن فرزند سالم و مراقبت های دوران بارداری و شیردهی را به شما عزیزان تقدیم می نماییم. امید آنکه این مجموعه بتواند به ترانس سلامتی و صفا را به شما و خانواده محترمتان برسانی باشد. باید یاد آور شویم غذاهایی که در این مجموعه گرد آمده معمولاً برای چهار نفر در نظر گرفته شده است و این دیگر بستگی به سلیقه و درایت شما که بوی گرامی دارد که با توجه به سن و موقعیت جسمی و جنسی و شغلی سرادۀ آماده خود برای تامین نیاز جسمانی آنان مقدار مواد را کم و زیاد نمایید.

همچنین زمان پخت غذاها، زمانی تازیبی است. زیرا میزان حرارت تولید شده وسایلی که در پخت، آنها را گرم می شود یکسان و استاندارد نیست. پس با چند بارترین و کمی دقت می توانید زمان پخت مواد را مشخص نمایید.

به امید روزهای سرشار از صفا و صمیمیت برای شما خانواده عزیز و گرامی

رحیم جمال نسب