



آشپزی مجلسی

(آموزش پخت غذا برای بیش از ۱۰۰ نفر)

ویژه غذاهای نذری، هیئتی و مراسم

تألیف:

مهندس شهرام مقصودی

نشر آقای کتاب

۱۴۰۰

سرشناسه	: مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	: آشپزی مجلسی: آموزش پخت غذا برای بیش از ۱۰۰ نفر ویژه غذاهای نذری، هیئتی و مراسم/ تالیف شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	: تهران: آقای کتاب، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ۵۲ ص: مصور(رنگی).
شابک	: 622-217-260-2-45000978: ۴۵۰۰۰۰۹۷۸ ریال
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: کتابنامه: ص. [۵۱] - ۵۲.
عنوان دیگر	: آموزش پخت غذا برای بیش از ۱۰۰ نفر ویژه غذاهای نذری، هیئتی و مراسم.
موضوع	: آشپزی ایرانی Cooking, Iranian آشپزی Cooking دستورالعمل‌های آشپزی - ایران Formulas, recepies, etc. -- Iran
رده بندی کنگره	: TX۷۲۵
رده بندی دیویی	: ۵/۶۴۱
شماره کتابشناسی ملی	: ۶۶۵۵۲۸۲
اطلاعات رکورد کتابشناسی	: فیپا

ناشر	: آقای کتاب
عنوان	: آشپزی مجلسی (آموزش پخت غذا برای بیش از ۱۰۰ نفر) ویژه غذاهای نذری، هیئتی و مراسم
گردآورنده	: شهرام مقصودی
نوبت چاپ	: اول / ۱۴۰۰
تیراژ	: ۱۰۰ جلد
قیمت	: ۲۵ هزار تومان
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۲۱۷-۲۶۰-۲

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هرکس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه ناشر یا مؤلف، نشر یا پخش کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به ناشر و مؤلف می‌باشد.

آدرس نشر و محل توزیع: تهران، میدان انقلاب، ابتدای خ وحید نظری، بن‌بست بختیاری، پلاک ۷، واحد ۱ تلفن و دورنگار: ۶۶۱۷۶۸۹۱

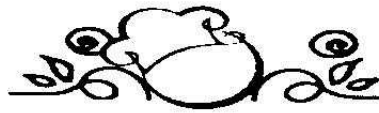
ایمیل: Info@aghayeketab.com

سایت: www.aghayeketab.ir

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می‌باشد"

فهرست مطالب

فوت و فن‌های پخت نذری.....	۱۲	پیشگفتار.....	۵
قیمه.....	۱۲	مقدار مواد اولیه برای پخت غذاهای نذری ۱۰۰ نفره و بیشتر.....	۶
چلو کباب.....	۱۳	خورش قیمه نذری.....	۶
قرمه‌سبزی.....	۱۳	عدس پلو نذری.....	۶
شله زرد و آش.....	۱۳	خورش قرمه‌سبزی.....	۶
زرشک‌پلو با مرغ.....	۱۴	زرشک‌پلو نذری.....	۶
عدس پلو.....	۱۴	خورش فسنجان نذری.....	۶
آبگوشت.....	۱۴	آش رشته نذری.....	۷
ظروف مورد نیاز برای توزیع غذاهای نذری.....	۱۴	شله زرد.....	۷
لوازم مورد نیاز پخت غذای نذری.....	۱۵	حلوا مجلسی.....	۷
غذا نذری‌های ماه محرم.....	۱۶	نوع و آنالیز غذاهای مجلسی برای هر پرس غذا.....	۷
آموزش پخت پلو برای ۱۰۰ نفر.....	۱۶	عدس پلو با گوشت.....	۷
آموزش پخت قیمه برای ۱۰۰ نفر.....	۱۷	لوبیاپلو با گوشت.....	۸
رمز و راز پختن قیمه امام حسین.....	۱۹	چلو خورش قرمه‌سبزی.....	۸
آموزش پخت قرمه‌سبزی برای ۱۰۰ نفر.....	۲۰	چلو خورش فسنجان.....	۸
فوت پخت قرمه‌سبزی چیست؟.....	۲۰	چلو خورش قیمه سیب‌زمینی.....	۸
آموزش پخت خورش فسنجان مجلسی برای ۱۰۰ نفر.....	۲۰	چلو خورش قیمه بادمجان.....	۸
رمز و راز تهیه یک خورش فسنجان جا افتاده.....	۲۱	سبزی پلو با ماهی قزل‌آلا.....	۹
فوت پخت فسنجان چیست؟.....	۲۲	زرشک‌پلو با مرغ.....	۹
آموزش پخت فسنجان نذری رشت برای ۱۰۰ نفر.....	۲۲	شوید باقالی پلو با مرغ.....	۹
آموزش پخت عدس‌پلو نذری برای ۱۰۰ نفر.....	۲۳	شوید باقالی پلو با گوشت.....	۹
آموزش پخت کباب کوبیده برای ۱۰۰ نفر.....	۲۵	چلو کباب برگ.....	۹
آموزش پخت زرشک‌پلو با مرغ برای ۱۰۰ نفر.....	۲۶	چلو کباب بختیاری.....	۱۰
مرغ زرشک‌پلو.....	۲۶	جوجه کباب با برنج.....	۱۰
آموزش پخت زرشک‌پلو با مرغ نذری با سس مخصوص برای ۱۹۰ نفر.....	۲۷	خوراک شنیدل مرغ.....	۱۰
طرز تهیه مرغ نذری.....	۲۷	خوراک شنیدل ماهی.....	۱۰
طرز تهیه سس مرغ نذری خوشمزه.....	۲۸	چلو کباب کوبیده ۲ سیخ (۷۵ گرمی).....	۱۱
طرز تهیه زرشک‌پلو نذری.....	۲۸	چلو کباب لقمه (۱۰۰ گرمی).....	۱۱
نکات مهم برای تهیه زرشک‌پلو با مرغ نذری.....	۲۸	چلو کباب لقمه (۱۲۰ گرمی).....	۱۱
آموزش پخت لوبیاپلو نذری برای ۱۰۰ نفر.....	۲۹	چلو کباب لقمه نگین دار (۱۷۰ گرمی).....	۱۱
آموزش پخت چلوگوشت نذری برای ۱۰۰ نفر.....	۳۰	خوراک کوبیده (۳ سیخ ۷۵ گرمی).....	۱۱
آموزش پخت آش رشته برای ۱۰۰ نفر.....	۳۱	خوراک کلت.....	۱۲
آموزش پخت آش شله قلمکار برای ۱۰۰ نفر.....	۳۲	ماکارونی.....	۱۲
		خوراک کوفته تبریزی.....	۱۲



آموزش پخت آش امام زین‌العابدین برای ۵۰۰ نفر.....	۳۳
آموزش پخت آش شله‌زردک برای ۱۳۰ نفر.....	۳۳
آموزش پخت آش حضرت زهرا برای ۱۰۰ نفر.....	۳۴
آموزش پخت آش نذری شیرازی برای ۱۰۰ نفر.....	۳۴
آموزش پخت عدسی برای ۱۰۰ نفر.....	۳۵
آموزش پخت شله مشهدی برای ۱۰۰ نفر.....	۳۵
آموزش پخت آبگوشت نذری برای ۱۰۰ نفر.....	۳۶
آموزش پخت حلیم برای ۱۰۰ نفر.....	۳۶
حلیم نذری نوعی دیگر.....	۳۶
آموزش پخت شله زرد برای ۱۰۰ نفر.....	۳۷
تزئین شله زرد نذری و مجلسی.....	۳۹
طرز تهیه شله زرد قالبی مجلسی.....	۴۰
طرز تهیه ماست قالبی (ماست و خیار مجلسی).....	۴۰
طرز تهیه شیر برنج مجلسی.....	۴۱
طرز تهیه شیر برنج قالبی مجلسی.....	۴۲
طرز تهیه فرنی مجلسی با آرد برنج.....	۴۲
طرز تهیه حلوا رولتی مجلسی در نان میکادو.....	۴۳
طرز تهیه حلوا زعفرانی مجلسی.....	۴۳
تزئین حلوا زعفرانی مجلسی.....	۴۴
طرز تهیه حلوا مجلسی با آرد برنج.....	۴۵
طرز تهیه انواع شربت نذری.....	۴۶
شربت خاکشیر نذری.....	۴۶
شربت زعفران نذری.....	۴۶
شربت نذری تخم‌شربتی.....	۴۷
شیر کاکائو داغ مجلسی.....	۴۷
آموزش تزئین غذای محرم.....	۴۸
خورش قیمه نذری.....	۴۸
خورش قرمه‌سبزی.....	۴۸
عدس‌پلو.....	۴۸
شله زرد.....	۴۹
آموزش تزئین سفره نذری ویژه محرم و صفر.....	۴۹
تزئین سفره نذری حضرت ابوالفضل.....	۴۹
تزئین سبزی خوردن.....	۵۰
منابع.....	۵۱

پیشگفتار

آشپزی مجالس با توجه به مولفه‌های کیفیت، تنوع، سرعت و قیمت راه خود را به ادارات، سازمان‌ها، کارخانجات و نیز خانه‌های مردم باز نموده است.

دانش آکادمیک به همراه تجربه ۲۰ ساله مولف در صنعت غذا و نیز مشاوره در حوزه غذای سالم، دستمایه نگارش این کتاب متمایز گردید.

کتاب حاضر اولین راهنمای کاربردی آشپزی حرفه‌ای صنفی می‌باشد و به کار افراد علاقه‌مند به آشپزی مجلسی و دست‌اندرکاران این حرفه، برای پیشرفت بیشتر، می‌آید. آموزش پخت غذا برای بیش از ۱۰۰ نفر، مخصوص مراسم‌های گوناگون جشن‌ها، مهمانی‌های بزرگ و نیز تهیه غذاهای نذری و هیئتی - بطور عملی و به زبان ساده - در این کتاب شرح داده شده است.

اگر قصد آشپزی مجالس را دارید، می‌توانید با استفاده از محتوای کتاب، بسیار زودتر و کم‌خطرتر به موفقیت دست یابید. با به‌کارگیری اطلاعات کاربردی کتاب، شما می‌توانید میزان ریسک در کارتان را به حداقل رسانده و با اطمینان بیشتر در این راه گام بردارید.

از خوانندگان ارجمند این کتاب تقاضا دارم در صورت مشاهده هرگونه اشتباه یا نارسایی، چاپی و غیرچاپی مولف را مطلع سازند تا در چاپ بعدی به تصحیح و تکمیل آن اقدام گردد.

شهرام مقصودی^۱

www.ketab.ir