

كلارك، باملا

Clark, Pamela

عنوان و نام پدیدآور

مشخصات نشر

مشخصات ظاهری

شما ایک

وضعیت فهرست نویسی

پادشاہیت

ملادامست

عنوان دیگر

موضوع ۶

موضوع

موضوع

شناسه افزوده

رده بندی کنگره

رده بندی نویسی

شماره کتابشناسی ملی



Nihon Pu...

انتخابات فیکین

NIKKON PUBLICATION

نام کتاب: دنیای هنرآشپزی غذایی

مترجم: فریده جهانگیری

نوبت چاپ: اول

تاریخ چاپ: بهار ۹۳

تیسرا: ۲۰۰۰ جلد

لیتوگرافی: زرین کستر

چاپ: فرین

قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان

ISBN 978-964-9120-38-6 شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۹۱۲۰-۳۸-۶

فروشگاه مرکزی : تهران - خیابان دماوند (تهران نو) ، بین ایستگاه وحیدیه وسپهان -

مقابل کلینیک تخصصی قدس - پلاک ۸۷۸ - تلفن: ۷۷۲۳۱۲۵۸-۷۷۸۱۲۱۵۵ - فاکس: ۷۷۲۵۲۶۰۳

فروشگاه شماره ۱: تهران- تهران نو، خیابان ملال حسینی، چهارراه حافظ ملای ۹۶

تلفون: ۷۷۴۱۳۰۰۲، فاکس: ۷۷۲۵۲۶۰۳

صندوق: ١٧٢٢٥/٣٨٢

ساندویچ لقمه ای



مواد لازم:

نان ساندویچی ۱ عدد بزرگ
تخم مرغ ۱ عدد
گوشت چرخ کرده به همراه پیاز داغ و ادویه جات ۲۰۰ گرم
آرد سوخاری به میزان لازم
جعفری یا فلفل دلمه ای ۲ قاشق غذاخوری
زرشک ۲ قاشق غذاخوری
قارچ مقداری
در صورت تمایل تخم مرغ آب پز رنده شد ۱ عدد
رب ۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

گوشت را سرخ می کنیم سپس رب و جعفری ساتوری یا فلفل دلمه ای را اضافه می کنیم. هنگامی که آب گوشت کشیده شد تخم مرغ رنده شده و زرشک را می افزاییم. نان باگت را به تکه های ۳ تا ۴ سانتی متری برش داده بدون آنکه یک طرف آن را برش دهیم، داخلش را خالی می کنیم و از مواد گوشتی پر می کنیم. بایستی پس از پر کردن نان از مواد گوشتی، با دست دو طرف داخلی نان را فشار دهید تا در روغن مواد بیرون نریزد. در ظرفی یا کاسه ای تخم مرغ را می شکنیم و ساندویچ را در تخم مرغ می غلتانیم بعد در آرد سوخاری غلتانده و در روغن داغ فراوان سرخ می کنیم.

این ساندویچ با سس کچاپ مصرف می شود.

لقمه های پنیری

مواد لازم:

سیب زمینی پخته شده ۱ عدد
پنیر گودا رنده شده ۵۰ گرم
پنیر پیتزا رنده شده ۱۰۰ گرم
سینه و ران مرغ چرخ کرده ۱ عدد
پفک نمکی پودر شده به میزان لازم
نمک، فلفل و پودر سیر و روغن به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا سیب زمینی را رنده می کنیم، سپس مرغ چرخ کرده و پنیر گودا را به سیب زمینی اضافه می کنیم. نمک، فلفل و پودر سیر را هم افزوده و مقداری ورز می دهیم. آن گاه از مواد به اندازه گردو برداشته و در کف دست پهن می کنیم و مقداری پنیر پیتزا وسط آن می ریزیم سپس مواد را به فرم دلخواه در آورده و در پودر پفک نمکی غلتانده و در روغن داغ سرخ می کنیم.