

انواع برگر، کوفته و موساکا



انواع برگر- صفحه ۳۱-۲



انواع کوفته- صفحه ۴۷-۳۲



انواع موساکا- صفحه ۵۹-۴۸

اکرم ذاکری

صفحه	فهرست
۳	پياز کاراملی.....
۵	تَبوله (سالاد لبنانی).....
۶	سُس تَزاتَرِیکِی.....
۸	ادویه کاجان.....
۱۴	حُمص.....
۱۲	سالسا کاراملی فلفل دَلمه ای.....
۱۸	تُرشی گوجه فرنگی.....
۲۰	تُرشی لیو.....
۲۴	سُس سویا شیرین.....
۲۷	چاشنی فلفل قرمز.....
۲۸	سُس مایونز.....
۲۸	سُس گوجه فرنگی.....
۲۹	سُس باریکیو.....
۲۹	سُس فلفل قرمز شیرین.....
۳۰	سیب زمینی با سیروُزَماری.....
۳۰	چیپس سیب زمینی.....
۳۱	پوست سیب زمینی.....
۳۱	خلال سیب زمینی.....
۳۳	ادویه گاراماسالا.....
۳۳	چانتنی نعناع.....
۴۴	سالسا گازپاچو.....
۴۶	ساتای سُس.....
۴۶	سُس تَرش و شیرین.....
۴۷	سُس سیر و سیب زمینی.....
۴۷	سُس سین.....
۵۰	سُس بشامل.....

پیرگرھا



چیز برگریبا پیاز کارامل شده

روش تهیه:

۱- ابتدا پیاز کاراملی را درست کنید.

۲- گوشت چرخ کرده را با کمی نمک ورز دهید، و آن را به چهار قسمت تقسیم کنید و هر قسمت را به شکل همبرگر، گرد فرم دهید و روی سینی چرب کرده گریل (یا باربکیو) بپزید تا بطور کامل بپزد. در دقایق آخر زمان پخت روی هریک از برگرها یک ورقه پنیر چدار قرار دهید.

۳- اکنون، هریک از بُرشهای نان را طوری که سمت بُرش خورده به طرف پایین قرار بگیرد روی سینی گریل تُست کنید.

۴- برگهای کاهو، بُرشهای گوجه فرنگی، چیز برگروخیارشور و پیاز کاراملی را بین دوتکه نان قرار دهید و با خردل و سُس گوجه فرنگی سرو کنید.

روش تهیه پیاز کاراملی:

روغن را داخل یک ماهیتابه روی حرارت داغ کنید، پیاز را اضافه کرده، هم بزنید تا نرم شود، سپس شکر، سرکه و آب را اضافه کنید و حرارت دهید و هم بزنید تا پیاز کاراملی شود.



مدت زمان آماده کردن و پخت - ۵۵ دقیقه

ارزش غذایی هر سرو:

۲۳/۶ گرم کل چربی، (۷/۴ گرم چربی اشباع شده)، ۲۳۷۸ کیلوژول، (۵۶۹ کالری)، ۵۱/۶ گرم کربوهیدرات، ۳۴/۹ گرم پروتئین، ۵ گرم فیبر

مواد مورد نیاز: سرو ۴ نفر

- ۵۰۰ گرم گوشت چرخ کرده گوسفندی
- ۲ بُرش نازک (۲۰ گرم) پنیر چدار
- ۲ عدد نان همبرگر، بُرش دهید
- ۱ عدد گوجه فرنگی کوچک (۹۰ گرم) نازک بُرش دهید
- ۸ عدد برگ کاهو فرنگی (بوستونی)
- ۴ عدد خیارشور درشت (۲۴۰ گرم) نازک بُرش دهید
- ۱ قاشق سوپخوری خردل
- ۱/۳ پیمانه (۹۵۰ گرم) سُس گوجه فرنگی، کچاپ

مواد مورد نیاز پیاز کاراملی:

- ۲ قاشق سوپخوری روغن زیتون
- ۲ عدد پیاز سفید متوسط (۳۰۰ گرم) نازک بُرش دهید
- ۱ قاشق سوپخوری شکر قهوه ای
- ۲ قاشق سوپخوری سرکه بالزامیک
- ۲ قاشق سوپخوری آب



انتشارات بین المللی حافظ
HAFEZ INTERNATIONAL
PUBLICATION

انتشارات بین المللی حافظ

HAFEZ INTERNATIONAL PUBLICATION

نام کتاب: دنیای هنر انواع برگر، کوفته و موساکا

مترجم: اکرم ذاکری

نوبت چاپ: دوم

تاریخ چاپ: ۹۹

تیراژ: ۱۰۰۰ جلد

لیتوگرافی: ترام نکار

چاپ: فرین

قیمت: ۳۸۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۲۷۷-۰۳۰-۱ ISBN 978-600-277-030-1

فروشگاه مرکزی: خیابان دماوند (تهران نو)، ایستگاه منصور آباد، پلاک ۸۷۸

تلفن: ۷۷۲۳۱۲۵۸، ۷۷۸۱۲۱۵۵، فاکس: ۷۷۲۵۲۶۰۳

فروشگاه شماره ۱: تهران- تهران نو، خیابان بلال حبشی، چهار راه حافظ پلاک ۹۶

تلفن: ۷۷۲۳۱۲۵۸، ۷۷۸۱۲۱۵۵، فاکس: ۷۷۲۵۲۶۰۳

صندوق پستی: ۱۷۲۲۵/۳۸۲

سرشناسه: کلارک، پاملا

Clark, Pamela

عنوان و نام پدیدآور

دنیای هنر انواع برگر، کوفته و موساکا، نویسنده Pamela Clark : مترجم اکرم ذاکری

مشخصات نشر

تهران : انتشارات بین المللی حافظ، ۱۳۹۲

مشخصات ظاهری

۶۰ص: (مصور) رنگی)

شابک

۹۷۸-۶۰۰-۲۷۷-۰۳۰-۱

وضعیت فهرست نویسی: فیا

یادداشت

عنوان اصلی: Burgers, bolognese & meatballs

موضوع

آشپزی (گوشت)

موضوع

همبرگرها

موضوع

کوفته‌ها

شناسه افزود

ذاکری، اکرم، ۱۳۳۳ - مترجم

رده بندی کنگره

۱۳۹۲ ۹۷۷۷۵ / TX۷۲۹

رده بندی دیویی

۶۶/۶۲۱

شماره کتابشناسی ملی

۳۳۰۳۲۰۲

