

# پروژه اشپزی

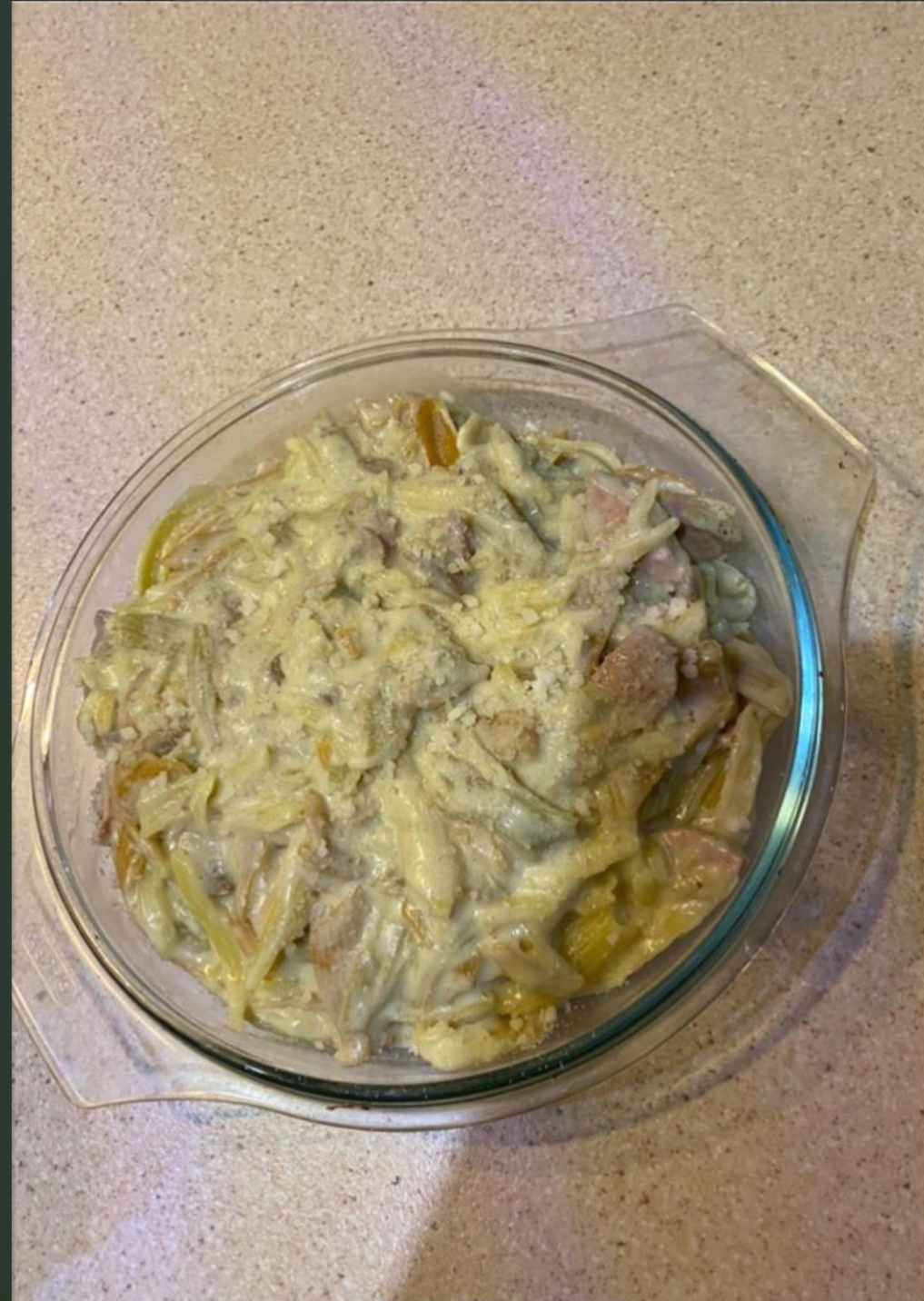
## پای گوشت

نکته مهم در تهیه پای گوشت لایه گذاری دقیق  
مواد و تفت دادن گوشت با پیاز است همچنین  
باید توجه به میزان نگه داری مواد در فر داشته  
باشیم



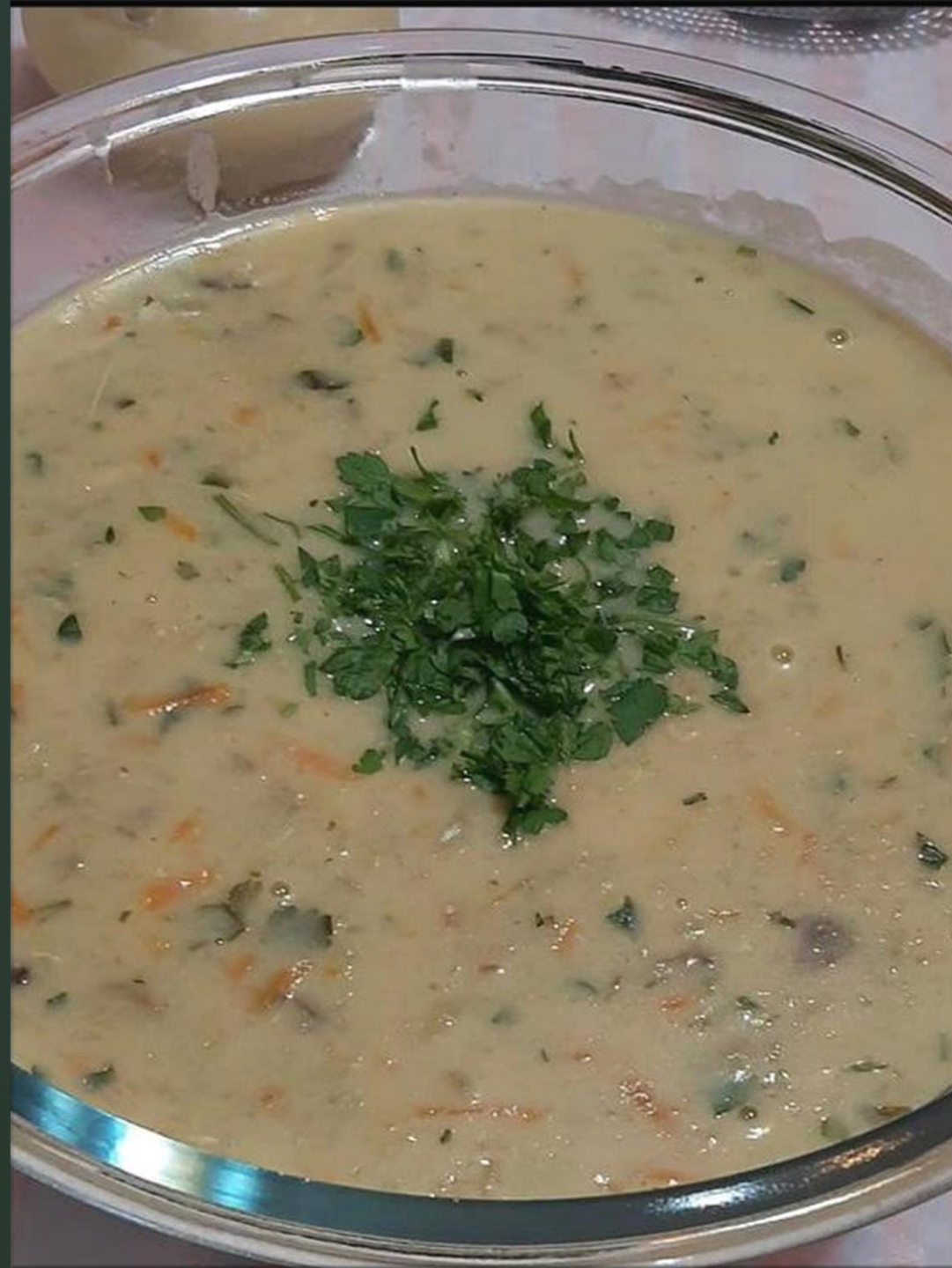
# پاستا

نکته مهم در تهیه پاستا قوام آمدن سس  
ان است و استفاده از قابلمه کوچک تا  
مواد به درستی هم بخورند و ابکش کردن  
پاستا ها همچنین اضافه کردن اب جوش  
به روغن



## سوپ شیر

نکات مهم در پخت سوپ شیر خوب پخته شدن جو و همچنین از قبل خیس کردن آن. همچنین خوب هم خوردن خامه و استفاده از شیر به اندازه



## ته چین

نکته مهم برای پخت ته چین این است  
که روغن باید داغ باشد تا مواد رو اضافه  
کنیم

ماست به اندازه باشد و به خوبی دم کردن  
زعفران



## قرمه سبزی

نکات هم در تهیه قرمزی میتوان به اهمیت خیس کردن لوبیا از شب قبل و خوب سرخ کردن سبزی ها و یکی از مهم ترین نکات صرف زمان کافی برای پخت این غذا هست و توجه به روغن انداختن خورشت و استفاده از سبزی تازه اشاره کرد



## چای ماسالا

از نکات مهم در تهیه چای ماسالا میتوان  
به اهمیت خرد و پودر کردن ادویه ها قبل  
از اضافه کردنشان به آب و برای افزایش  
غلطت چای میزان شیر داغ را افزایش  
دهیم



## هویج پلو

یکی از نکات مهم در تهیه هویج پلو اضافه کردن گوشت به جای مرغ است که باعث مجلسی تر شدن غذايمان ميشود همچنين خوب جوشاندن زعفران و همچنين خوب مخلوط کردن مواد با یکدیگر اهمیت زیادی دارد و اینکه هویج بیش از اندازه پخته نشود که موجب تولید انتی اکسیدان است





با تشکر فراوان از  
توجه شما دبیر  
گرامی

نام سازنده: ارتینا سامع  
نام دبیر: ژاله یاسمی  
کلاس: 905