

به نام خدا

تهیه کننده : نرگس شیرزادیان

موضوع : پروژه نهایی

کلاس : آشپزی

دبیر : فانم یاسمی

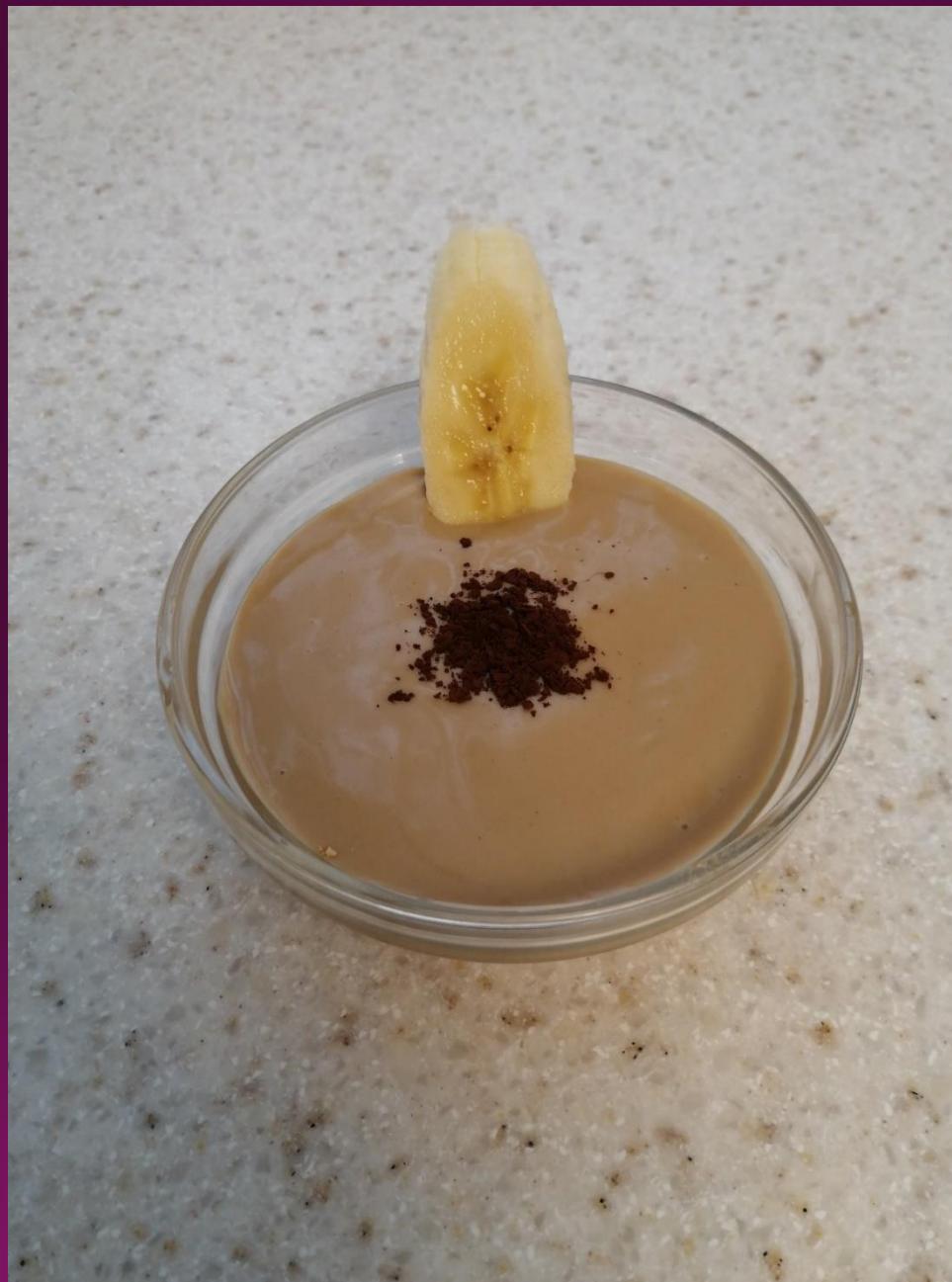
پای گوشت و سیب زمینی

تجربه ای لذت بخش و
جدید بود. فقط خواستون
باشه که همون اول نمک
رو به گوشت قرمز اضافه
نکنین که سفت میشه.



پان اسپانیا

دسر فوشمزه و آسون. بهتون پیشنهاد
می‌کنم مدت زمانی که می‌ذارید توی
یخچال نسبتاً زیاد باشه تا مواد به خورد
هم برن و دسرتون فوشمزه تر بشه.



کبه

یک غذای عربی و پرب و چیل. قبل
از سرخ کردن فوب لایه ی رویی که
از برنج هست، رو متراکم کنید تا توی
روغن داغ باز نشه.



هویج پلو

یک پلوی خوشمزه و مقوی.
همون طور که میدونید برای اینکه
برنج دم بکشد باید مثل تپه برنج
رو یکجا جمع کرد و با ته کفگیر
یکسری سوراخ روی برنج ایجاد
کرده تا بخار آب درون قابلمه
بیپه تا برنج دم بکشد.



تارت سیب

زحمت دو برابر ، خوشمزگی دو برابر
(آفه خمیر و کرم تارت رو جداگانه
باید درست کرد). راستی یادتون نره
که وقتی می خوای پودری رو در
مایع حل کنید ، مایع باید قنک باشه
تا پودر گلوله گلوله نشه.



براونی

کیک ترد با روش پخت سریع.
برای آب کردن کاکائو همیشه از
روش بن ماری استفاده کرد.
یعنی شکلات رو توی کاسه
فلزی بذاریم و روی بخار آب
نگه داریم تا شکلات های تخته
ای آب بشن.



پیزکیک



پاستای پنه



سوپ شیر و قارچ



لازانیا



بورک



ته چین مرغ و بادمجان



★ با تشکر از توجه شما ★