

# پروژه پایانی آشپزی

ملیسا میرزائی

فرزانگان 2

دبیر: سرکار خانوم یاسمی

# سوپ اسفناج

نکته : خامه را نباید رو  
شعله ی روشن و یا موقع  
قل قل مواد اضافه کنیم



# پاستا پنه



نکته : آرد در شیر  
سرد بهتر از شیر داغ  
حل میشود

# بورک ترکیه

نکته : پیاز باعث کندی شدن  
چاقو میشود!!!

\*پس بهتر است موقع خرد  
کردن پیاز از بهترین و تیزترین  
چاقوهایمان استفاده نکنیم\*-\*



# لازانیا

نکته : هنگام پخت  
سس بشامل با هم  
زدن مداوم حواسمان  
به غلظت و قل قل  
نکردنش باشد



# برنج

وقتی روی برنجمان سوراخ هایی  
ایجاد میشود یعنی برنجمان آماده  
ی دمکنی گذاشتن است



نکته : به ازای  
هرپیمانه برنج  
1.5 پیمانه آب

## ته چین



نکته : قبل از شروع به پخت مرغ چند دقیقه آن را تو قابلمه ی آب جوش با شعله ی زیاد میگذاریم تا روی آب کف جمع شود بعداز خالی کردن آن و تمیز نمودن مرغ میتوانیم پخت اصلی را آغاز نماییم

# مرغ ناردون



نکته : رب ها را زمانی به  
غذاهایمان اضافه میکنیم که  
بتواند مدتی را با آنها سرخ شود



# هویج پلو



نکته : کره نباید درمقابل  
حرارت زیادی قرار بگیرد

# قرمه سبزی

نکته : هنگام تفت دادن گوشت‌های قرمز  
نمک را به همراه بقیه ادویه ها اول کار  
اضافه نمیکنیم زیرا باعث سفت شدن  
گوشت میشود



\*البته این موضوع راجع به  
گوشت‌های سفید صدق  
نمیکند...\*-\*