



## بازی با طعم ها

کاری از روژان حسینی  
دبیر راهنما سرکار خاتم یاسمی  
دبیرستان فرزندگان دو



## اشپزی یک هنر است

اشپزی کردن یک هنر است چون در اشپزی از موادی که بی جان و بی طعم هستند طعم های رویایی خلق می شوند و در دل همه احساس خوبی را ایجاد می کند.



The art of cooking:  
It's when you mix  
craftsmanship  
At the highest level with  
creativity

# پاستا پنه آفردو

## پاستا پنه:

مواد اولیه: پاستا - قارچ - مرغ - شیر - پنیر  
پارمزان - خامه - ادویه جات و روغن به مقدار  
لازم

- برای سنگین تر شدن پاستا می توان به ان خامه نیز اضافه کرد اما من برای سبک تر بودن آن فقط از شیر استفاده کردم
- هنگام سرخ شدن مرغ ها به آنها نمک به خوبی اضافه شود تا طعم آنها دلپذیر تر بشود
- استفاده از آویشن در هنگام پخت نیز طعم آن را دلپذیر تر میکند



# قورمه سبزی



## قورمه سبزی

مواد اولیه: لوبیا - سبزی - گوشت  
- لیمو عمانی - ادویه جات به مقدار  
لازم

طبع کلی غذا سرد است.

- برای بهتر شدن طعم آن میتوان در آخر کمی به آن آب لیمو اضافه کرد.
- هرچقدر بیشتر بجوشه بهتر خواند شد.

# براونی

## براونی

- روی کیک وقتی داغه مواد کنار گذاشته شده ی خنک رو بریزیم
- اگر رویش سس شکلات جداگونه بریزیم خیلی بهتر میشه
- در فر در نیم ساعت اول باز نشه تا پف کیک نخوابه



# ته چین

## ته چین

مواد اولیه: برنج - مرغ - بادمجان - زرشک

- برنج رو زیاد نباید فشار داد چون له میشه
- اگر اب مرغ که پختیم رو اضافه کنیم تا خیلی خوشمزه میشه اما باید در اخر بریزیم تا شفته نشود.
- اگر بادمجان هم در بین دو لایه بپنیم خیلی خوشمزه میشه
- بخش دیگر اب مرغ رو با رب قاطی کرده و بذاریم خوب درست بشه و در اخر روی تیکه ی ته چین بریزیم



# پان اسپانیا

## پان اسپانیا

- اگر در آخر درست شدن لایه ها و سرد شدن دسر روی آن پودر قهوه یا شکلات بپاشیم خیلی بهتر خواهد شد
- هرچه موز ها قطور تر و بیشتر باشند خوشمزه تر میشود
- اگر همراه موز توت فرنگی هم استفاده شود خیلی خوب میشود



# کبه



## کبه

- هرچی خمیر رو بیشتر له کنیم و مواد رو بیشتر بزیزیم خوشمزه تر میشه
- خمیر رو خوب ورز بدیم تا خوب از آب در بیاد

# مرغ نار دون

## مرغ نار دون

مواد اولیه: مرغ - رب انار - دانه  
انار - اب انار - سیر

- اگر بذاریم که خوب مرغ در اب رب آن دو ساعت با در بسته قل بخورد کاملاً طعم سیر و ترشیجات به داخل آن نفوذ کرده و خیلی خوشمزه میشود.

