

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

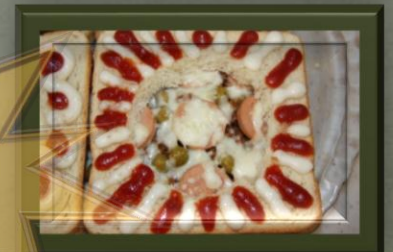
کلید

در گنج

حکیم

اسنک

تهیه، طبخ، عکس و برنامه نویسی کامپیوتری تقدیمی است از :
خانم شهلا آقا محمد صادق حریر فروش و آقای مرتضی مقیم اسلام



خروج

کالری غذا

مواد لازم

تزئین غذا



Pmdirin.com



مواد لازم

برای

تهیه

اسنک

با این مقدار مواد لازم به اندازه یازده عدد "اسنک" خواهیم داشت.

۲۲ عدد

نان تست

نمایش تصویر

۴۰۰ گرم

سوسیس

نمایش تصویر

چهار قاشق غذاخوری

رب گوجه فرنگی

نمایش تصویر

نیم کیلو

گوشت چرخ کرده

نمایش تصویر

نیم کیلو

پنیر پیتزا

نمایش تصویر

نیم کیلو

نخود سبز

نمایش تصویر

به مقدار لازم

آویشن

نمایش تصویر

دو عدد

پیاز

نمایش تصویر

یک فنجان

روغن

نمایش تصویر

هر کدام صد گرم

سس سفید و قرمز

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

تزیین غذا

اسنک

تهیه

برای

وسایل لازم



مایکرو ویو یا گاز فردار

خروج

تصویر قبلی

اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



۳۵۰ الی ۴۰۰ گرم سوسیس

خروج

تصویر قبلی

اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



سس سفید و قرمز هر کدام صد گرم
برای تزئین روی اسنک

خروج

تصویر قبلی

اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



نیم کیلو پنیر پیتزا

رنده شده

حدود چهار کاسه

ماست خوری

خروج

تصویر قبلی

اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



یک بسته بزرگ نان
تست چهارگوش
معادل ۲۲ عدد نان یا
۸۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



یک فنجان روغن
حدود صد گرم

خروج

تصویر قبلی



اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



نیم کیلو گوشت

چرخ کرده

حدود دو کاسه

ماست خوری

خروج

تصویر قبلی



اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



یک قوطی نیم کیلویی
کنسرو نخود فرنگی



خروج

تصویر قبلی



اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



پودر آویشن به میزان دلخواه

خروج

تصویر قبلی



اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



دو عدد پیاز متوسط

حدود ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی



اسنک

تهیه

برای

مواد لازم



چهار قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی
حدود ۱۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی



اسنک

تهیه

طرز



دو عدد پیاز را در یک فنجان روغن سرخ کرده، کمی زردچوبه اضافه می کنیم. ۴ قاشق رب گوجه را اضافه کرده تفت می دهیم سپس گوشت چرخ کرده و کنسرو نخود فرنگی را اضافه کرده تا مایه گوشتی آماده شود. بهتر است ماهیتابه را کج کرده تا روغن آن جدا شود و مایه گوشتی بدون روغن را استفاده کنیم.

خروج

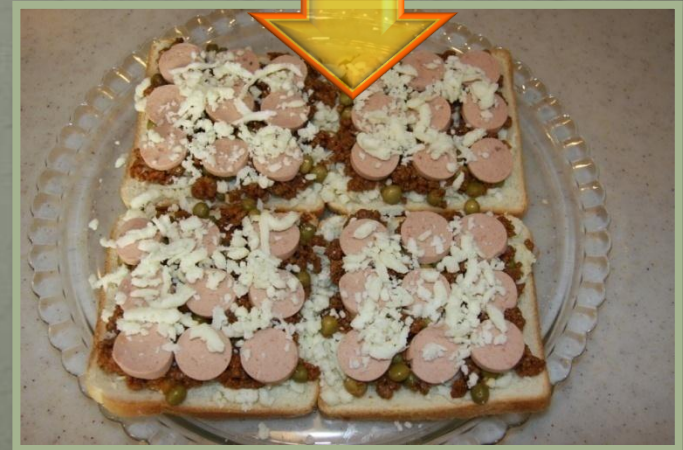
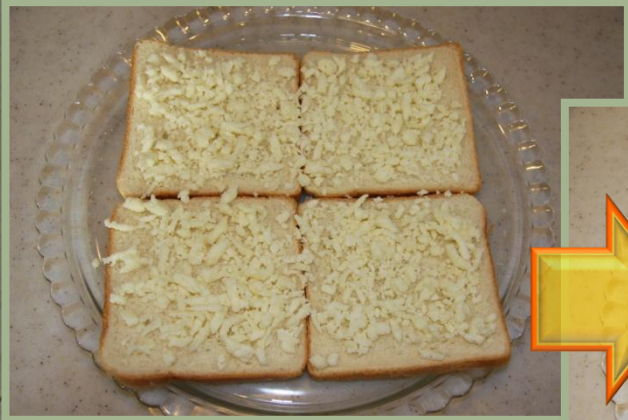
مواد لازم

تصویر بعدی

اسنک

تهیه

طرز



نان تست را در سینی گذاشته، کمی پنیر پیتزا و بعد مایه گوشتی را روی آن می ریزیم. سپس سوسیس های خرد شده را روی آن چینده و در نهایت کمی دیگر پنیر پیتزا روی آن می پاشیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

اسنک

تهیه

طرز



دوباره نان تست روی آن چینده و با سس قرمز و سفید روی آن را تزئین می کنیم. در انتها کمی پودر آویشن روی سس ها می ریزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



اسنک ها را در مایکرو ویو (با دستور پخت اتوماتیک پیتزا) قرار می دهیم تا پنیر ذوب شده، اسنک پخته شود.
در تهیه اسنک به جای مایکرو ویو می توان از فر نیز استفاده کرد.
پخت اسنک فقط به اندازه ای باید طول بکشد که پنیر آن ذوب شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

اسنک

تهیه

طرز



اسنک های پخته شده، بعد از کمی سرد شدن آماده پذیرایی می باشند.

نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

تزیین غذا

اسنک

تزئین



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

اسنک

تزئین



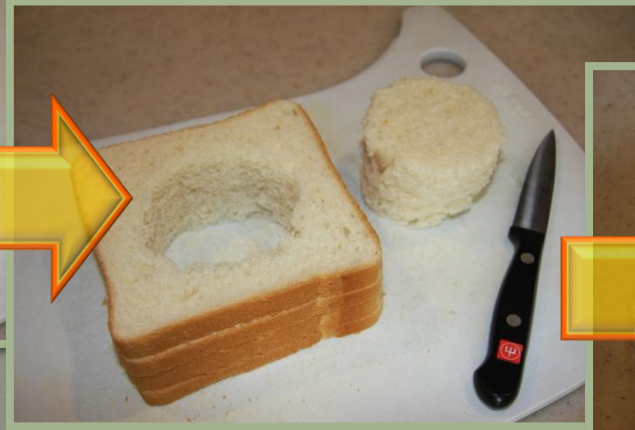
تزئین با سس
سفید، قرمز و
پودر آویشن

خروج

تصویر قبلی

اسنک

تزئین



چند عدد نان تست را روی هم گذاشته و با چاقو از داخل نان به شکل دایره در می آوریم. نان تست های برش خورده را روی اسنک گذاشته و با سس سفید و قرمز آن را تزئین می کنیم.



خروج

تصویر قبلی

اسنک

تزئین



چند عدد نان تست را روی هم
گذاشته و با چاقو از داخل نان به
شکل دایره در می آوریم. نان تست
های برش خورده را روی اسنک
گذاشته و با سس سفید و قرمز آن را
تزئین می کنیم.



خروج

تصویر قبلی

اسنک

تزئین



چند عدد نان تست را روی هم گذاشته
و با چاقو از داخل نان به شکل دایره در
می آوریم. نان تست های برش خورده را
روی اسنک گذاشته و با سس سفید و
قرمز آن را تزئین می کنیم.



خروج

تصویر قبلی

اسنک

تزئین



چند عدد نان تست را روی هم گذاشته
و با چاقو از داخل نان به شکل دایره در
می آوریم. نان تست های برش خورده را
روی اسنک گذاشته و با سس سفید و
قرمز آن را تزئین می کنیم.

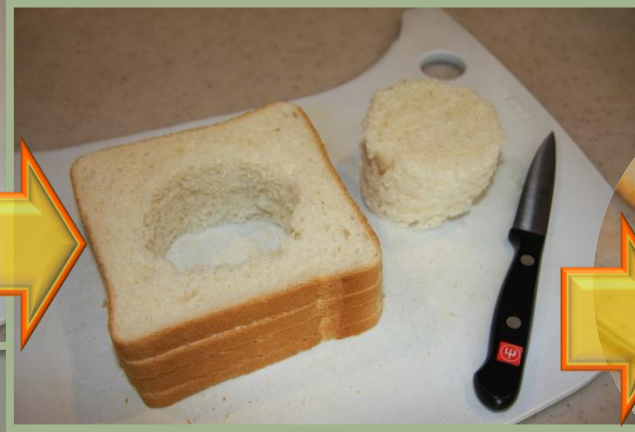


خروج

تصویر قبلی

اسنک

تزئین



چند عدد نان تست را روی هم گذاشته و با چاقو از داخل نان به شکل دایره در می آوریم. با نان تست های دایره ای اسنک درست کرده و با سس سفید، قرمز و پودر آویشن آن را تزئین می کنیم.



خروج

تصویر قبلی

اسنک

تزئین



ابتدا با سس قرمز شکل گل کشیده و بعد وسط
گلبرگهای آن سس سفید می ریزیم و کمی
پودر آویشن روی آن می پاشیم.

خروج

تصویر قبلی

اسنک

تزئین



تزئین با سس سفید،
قرمز و پودر آویشن

خروج

تصویر قبلی

اسنک

موجود در

کالری



مقدار کالری موجود در یک عدد اسنک چهار گوش حدود
۷۶۰ کیلو کالری می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تزئین غذا