

# سالاد الویه



خروج

کالری غذا

مواد لازم

تزئین غذا

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

# مواد لازم برای سالاد الویه



با این مقدار مواد لازم  
به اندازه ۹ کاسه ماست خوری  
از "سالاد الویه"  
خواهیم داشت.

شش عدد  
**تخم مرغ**  
نمایش تصویر

یک فنجان  
**خامه**  
نمایش تصویر

یک عدد  
**سینه مرغ**  
نمایش تصویر

دو فنجان  
**کنسرو ذرت و  
نخود فرنگی**  
نمایش تصویر

دو فنجان  
**سس مایونز**  
نمایش تصویر

یک عدد  
**پیاز**  
نمایش تصویر

**نمک  
و فلفل**  
نمایش تصویر

یک کاسه ماست خوری  
**خیارشور**  
نمایش تصویر

شش عدد متوسط  
**سیب زمینی**  
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

تزیین غذا

مواد لازم برای سالاد الویه



یک عدد پیاز متوسط  
حدود ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای سالاد الویه



شش عدد سیب زمینی متوسط  
(در یک بشقاب خورش خوری)  
معادل یک کیلوگرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای سالاد الویه



نمک و فلفل به میزان دلخواه

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای سالاد الویه



دو فنجان سس مایونز  
معادل ۱۰ قاشق غذاخوری  
حدود ۳۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای سالاد الویه



شش عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای سالاد الویه



در صورت دلخواه

یک بسته صد گرمی خامه

معادل یک فنجان خامه

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای سالاد الویه



یک عدد سینه مرغ متوسط (دو طرف سینه مرغ)  
معادل ۴۰۰ گرم گوشت خالص مرغ

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای سالاد الویه



۲۵۰ گرم خیار شور برای تهیه  
یک کاسه ماست خوری خیار شور خرد شده  
یا معادل دو فنجان خیار شور خرد شده

خروج

تصویر قبلی

# مواد لازم برای سالاد الویه



یک قوطی نیم کیلویی کنسرو نخود فرنگی  
یا دو فنجان نخود فرنگی معادل یک کاسه ماست خوری نخود فرنگی  
معادل ۲۵۰ گرم نخود فرنگی پخته  
به جای دو فنجان نخود فرنگی بهتر است از یک فنجان کنسرو ذرت  
و یک فنجان کنسرو نخود فرنگی استفاده کرد.

خروج

تصویر قبلی

# طرز تهیه سالاد الویه



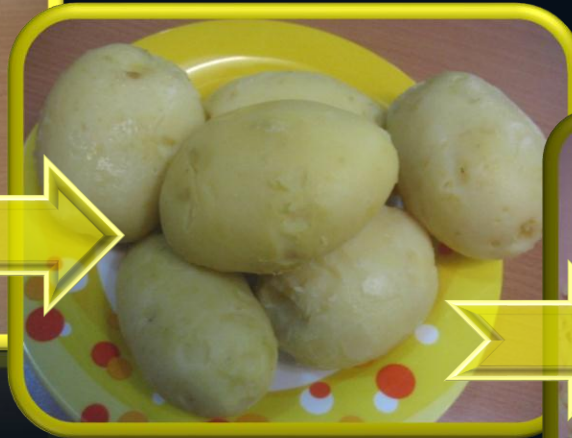
سینه مرغ را با پیاز، نمک و دو لیوان آب می پزیم تا آب مرغ تبخیر شود. سپس آن را خرد می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

# طرز تهیه سالاد الویه



سیب زمینی ها را آبپز کرده، بعد از سرد شدن، رنده می کنیم. (حدود یک ساعت زمان پخت آن است)

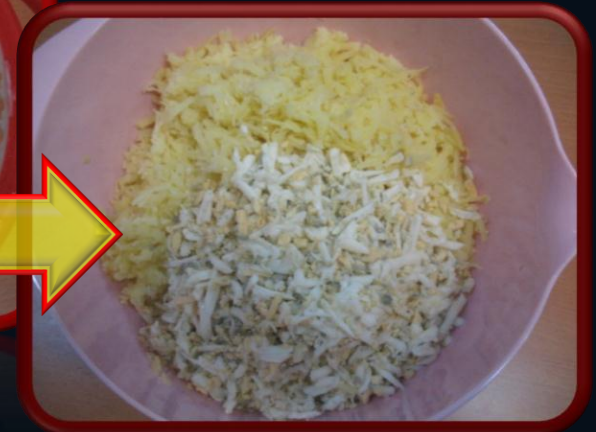
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه سالاد الویه



تخم مرغ ها را نیز آبپز کرده، بعد از سرد شدن، رنده می کنیم.  
(حدود نیم ساعت زمان پخت آن است)

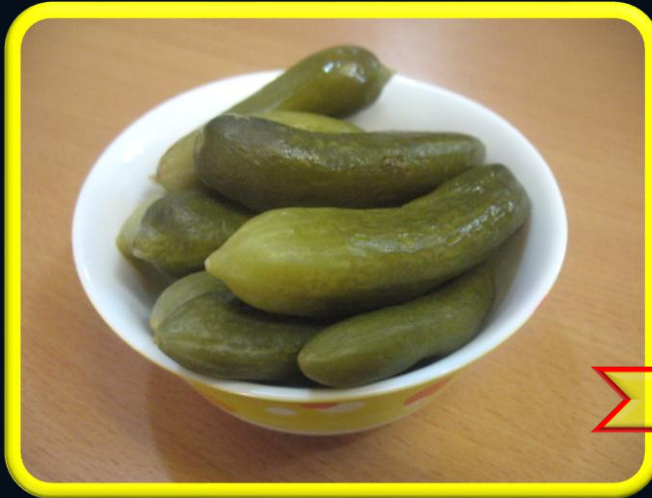
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه سالاد الویه



۲۵۰ گرم خیار شور را خرد  
می کنیم.

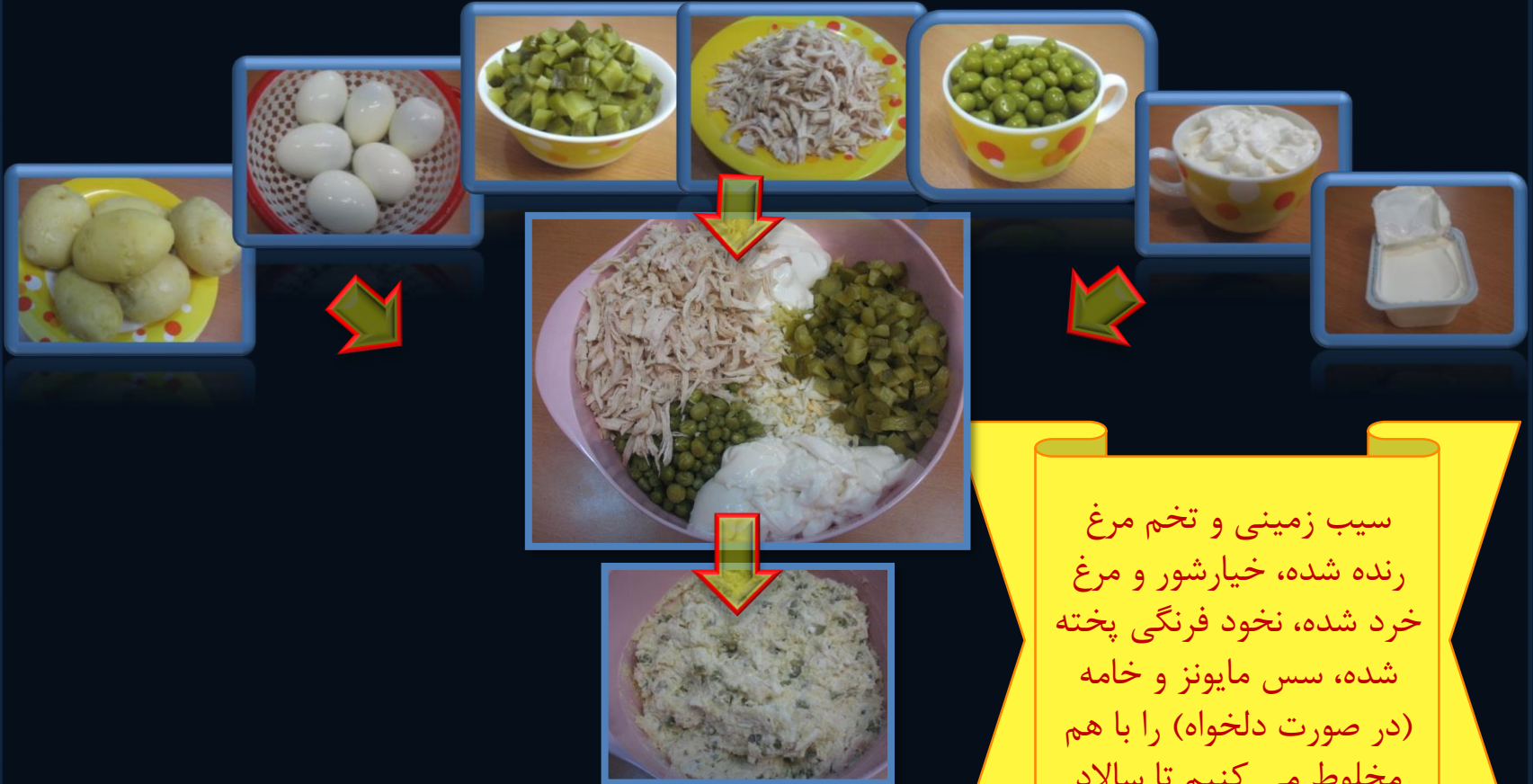
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه سالاد الویه



سیب زمینی و تخم مرغ  
رنده شده، خیارشور و مرغ  
خرد شده، نخود فرنگی پخته  
شده، سس مایونز و خامه  
(در صورت دلخواه) را با هم  
مخلوط می کنیم تا سالاد  
الویه آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# طرز تهیه سالاد الویه



در یک ظرف دلخواه کیسه فریزر را پهن می کنیم و روی آن را کمی روغن می مالیم. سالاد الویه آماده شده را در ظرف فشرده می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه سالاد الویه



سالاد الویه را برگردانده، کیسه فریزر آن را جدا می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه سالاد الویه



سالاد الویه آماده پذیرایی می باشد. با کمی نخود  
فرنگی پخته و یک گوجه فرنگی که به شکل گل  
رز درآمده، می توان آن را تزئین کرد.

**نوش جان**

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

تزئین غذا

# تزئین سالاد الویه



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



# تزئین سالاد الویه



ته یک قالب به شکل قلب، پلاستیک انداخته و با سالاد الویه توی آن را پر کرده و بعد از سرد شدن، قالب را برگردانده و پلاستیک روی آن را جدا می کنیم. سپس با چند برگ کلفت کالباس، شکل برگ در آورده، آن را روی الویه قرار می دهیم و بعد با گوجه فرنگی چند گل رز درست کرده، روی کالباسها می گذاریم. در نهایت با کاهوی خرد شده، دور الویه را تزئین می کنیم.



# تزئین سالاد الویه



ته یک قالب به شکل مستطیل، پلاستیک می اندازیم. با کالباس شکل ستاره درآورده، ستاره ها را کنار قالب می گذاریم سپس با سالاد الویه توی قالب را پر کرده و بعد از سرد شدن، قالب را برگردانده و پلاستیک روی آن را جدا می کنیم. درنهایت با برشهایی از گوجه فرنگی و تخم مرغ پخته، روی الویه را تزئین می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

# تزئین سالاد الویه



ته یک قالب به شکل مستطیل، پلاستیک می اندازیم. با کالباس شکل قارچ درآورده، قارچ ها را کنار قالب می گذاریم سپس با سالاد الویه توی قالب را پر کرده و بعد از سرد شدن، قالب را برگردانده و پلاستیک روی آن را جدا می کنیم. درنهایت با برشهایی از گوجه فرنگی و تخم مرغ پخته، روی الویه را تزئین کرده و با کاهوی خرد شده دور آن را تزئین می کنیم.



خروج

تصویر قبلی

# تزئین سالاد الویه



ته یک قالب گرد سوراخ دار کمربندی،  
پلاستیک می اندازیم. با کالباس شکل  
قلب درآورده، آنها را کنار قالب می  
گذاریم سپس با سالاد الویه توی قالب  
را پر کرده و بعد از سرد شدن، قالب را  
برگردانده و پلاستیک روی آن را جدا  
می کنیم تا آماده پذیرایی شود.

خروج

تصویر قبلی



# تزئین سالاد الویه



شکل لاک پشت با الویه درست شده و روی آن با سس زرد (سس سفید مخلوط با زعفران آب کرده) و سس بنفش (مخلوط سس سفید و آب ترشی کلم قرمز) پوشش داده شده است. سپس با نخود فرنگی و ذرت روی لاک تزئین شده و سر لاک پشت با الویه درست شده است. دهان لاک پشت با یک قاشق شکاف خورده و چشم آن با یک نخود فرنگی و سس گوجه درست شده است.



خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



تزئین با برشهایی از گوجه  
فرنگی و خیارشور و یک گل رز  
که با پوست گوجه فرنگی  
درست شده است. کمی سس  
زرد (سس سفید مخلوط با  
زعفران) نیز زیر گل رز ریخته  
شده است.



خروج

تصویر قبلی

ابتدا تن حلزون با الویه درست شده و روی آن با سس زرد پوشش داده شده است. زیر شاخک ها دو برش از خیار قرار داده شده و چشمهای حلزون با دو نخودفرنگی و سس قرمز گذاشته شده است. سپس بدن حلزون با الویه درست شده و روی آن سس سفید ریخته شده است.

## تزئین سالاد الویه



خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



ابتدا یک نیم کره با الویه در وسط ظرف درست شده و روی آن با سس زرد (مخلوط سس سفید و زعفران آب کرده) پوشش داده شده، سپس گلبرگ های گل با الویه درست شده است.



خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



یک ورق کالباس برداشته و کمی سالاد الویه لای آن می گذاریم. یک عدد نان جو گرد کوچک را برش زده، کالباس را لای آن قرار می دهیم. با یک برشی از گوجه فرنگی ساندویچ ما آماده خواهد شد.

خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



شکل گاو با الویه درست شده و روی آن با سس زرد (سس سفید مخلوط با زعفران آب کرده) و سس بنفش (مخلوط سس سفید و آب ترشی کلم قرمز) پوشش داده شده است. دهان گاو با برشی از خیار شور می باشد. دم آن با برشی از خیار شود و خیار می باشد. گوشها برشی از خیار و چشمها برشی از گوجه فرنگی، خیار شور و سس زرد می باشد.



خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



ابتدا یک نیم کره با  
الویه در وسط ظرف  
درست شده، سپس  
گلبرگ های گل با  
الویه درست شده است.  
روی گلبرگ ها با برش  
هایی از گوجه فرنگی  
تزئین شده و وسط گل  
پر از نخود فرنگی شده  
است.



خروج

تصویر قبلی

# تزئین سالاد الویه



شکل لاک پشت با الویه درست شده و روی آن با سس زرد (سس سفید مخلوط با زعفران آب کرده) و سس بنفش (مخلوط سس سفید و آب ترشی کلم قرمز) پوشش داده شده است. سپس با نخود فرنگی و ذرت روی لاک تزئین شده و سر لاک پشت با الویه درست شده است. دهان لاک پشت با یک قاشق شکاف خورده و چشم آن با یک نخود فرنگی و سس گوجه درست شده است.



خروج

تصویر قبلی



## تزئین سالاد الویه



ابتدا شکل ماهی با الویه درست شده و روی آن سس سفید مالیده شده است. سپس پولکها با نخود فرنگی شکل گرفته و روی پولکها تخم مرغ رنده شده ریخته شده است. دم ماهی با برشهایی از خیار شور و چشم آن با برشی از هویج پخته شده، یک عدد نخود فرنگی و سس سفید درست شده است.



خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



شکل خروس با الویه درست شده و روی آن با سس زرد (سس سفید مخلوط با زعفران آب کرده) و سس بنفش (مخلوط سس سفید و آب ترشی کلم قرمز) پوشش داده شده و با نخود فرنگی تزئین شده است. دهان خروس با برشی از خیار می باشد. دم آن با الویه درست شده و با برشهایی از خیار و خیار شور تزئین شده است. تاج خروس با الویه درست شده و با برشهایی از گوجه فرنگی تزئین شده، چشم خروس با برشی از گوجه فرنگی، خیار شور و سس زرد درست شده است.

خروج

تصویر قبلی



# تزئین سالاد الویه



ابتدا الویه در یک ظرف پایه دار به شکل مخروط درست شده، سپس روی آن شیارهایی با قاشق ایجاد شده است. در نهایت یک گل رز با گوجه فرنگی درست شده و روی الویه قرار داده شده است.

خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



شکل زرافه با الویه درست شده و روی آن با سس زرد (سس سفید مخلوط با زعفران آب کرده) پوشش داده شده است. برشهایی از گوجه فرنگی روی بدن زرافه قرار گرفته است. دم آن با خیارشور و برشی از گوجه فرنگی می باشد. شاخ زرافه نیز با خیار شور می باشد. دهان زرافه با برشی از گوجه فرنگی بوده، و چشم آن با برشی از خیارشور، یک نخودفرنگی و کمی سس سفید می باشد.

خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



شکل ظرف بستنی با الویه درست شده و روی آن سس سفید مالیده شده و با نخودفرنگی تزئین شده است. توپهایی از الویه با قاشق مخصوص بستنی درآورده شده و روی آن با سس سفید، سس زرد (سس سفید مخلوط با زعفران آب کرده) و سس بنفش (مخلوط سس سفید و آب ترشی کلم قرمز) پوشش داده شده است.

خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



ابتدا یک دایره از الویه در یک ظرف پایه دار درست می کنیم. سپس چند پر کاهو، چند ورق کالباس و چند برش از گوجه فرنگی روی آن قرار می دهیم. در نهایت روی آن نیم کره ای از الویه درست می کنیم و سطح آن را سس سفید می مالیم. در صورت تمایل می توان مقداری کنجد نیز روی آن پاشید.

خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



یک دایره بزرگ از الویه در وسط یک ظرف پایه دار درست می کنیم و روی آن را پر از نخودفرنگی می کنیم. به عنوان گلبرگ، توپهایی از الویه با قاشق مخصوص بستنی درآورده، مانند شکل کنار یکدیگر می چینیم و روی آنها را با سس زرد (سس سفید مخلوط با زعفران آب کرده) پوشش می دهیم.

خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



ابتدا پرهای طاووس با الویه درست شده، و روی هر پر ورقه از کالباس به صورت مثلثی قرار گرفته و با برشهایی از تخم مرغ و گوجه فرنگی تزئین شده است. سپس بدن طاووس با الویه ساخته شده و چشم، بینی، پا و تاج طاووس با برشهایی از هویج و خیارشور درست شده است.

خروج

تصویر قبلی



## تزئین سالاد الویه



شکل جغد با الویه درست شده و روی آن با سس سفید، سس زرد (سس سفید مخلوط با زعفران آب کرده) و سس بنفش (مخلوط سس سفید و آب ترشی کلم قرمز) پوشش داده شده است. دهان جغد با برشی از خیار می باشد. چشمها با برشی از گوجه فرنگی، خیار شور و سس بنفش درست شده است.

خروج

تصویر قبلی

## تزئین سالاد الویه



ابتدا شکل درخت با سالاد الویه درست شده، سپس روی آن با برگهایی از جعفری و دانه های انار تزئین شده است. برشهایی از خیارشور برای درست کردن علف زیر درخت به کار رفته است.

خروج

تصویر قبلی

## کالری موجود در سالاد الویه



مقدار کالری موجود در کل این غذا

**۴۷۰۰ کیلو کالری**

می باشد.



مقدار کالری موجود در یک قاشق غذاخوری از این غذا

**۱۰۰ کیلو کالری**

می باشد.



مقدار کالری موجود در یک کاسه ماست خوری از این غذا

**۵۳۰ کیلو کالری**

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تزیین غذا