

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

خروج

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



Pmdirin.com

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. درنهایت با کاهوی خرد شده، دور الویه را تزئین می کنیم.



خروج

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

تزئین سالاد الویه



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.



خروج

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر



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

تزئین دیگر

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 خیارشور 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

تزئین دیگر

تزئین سالاد الویه

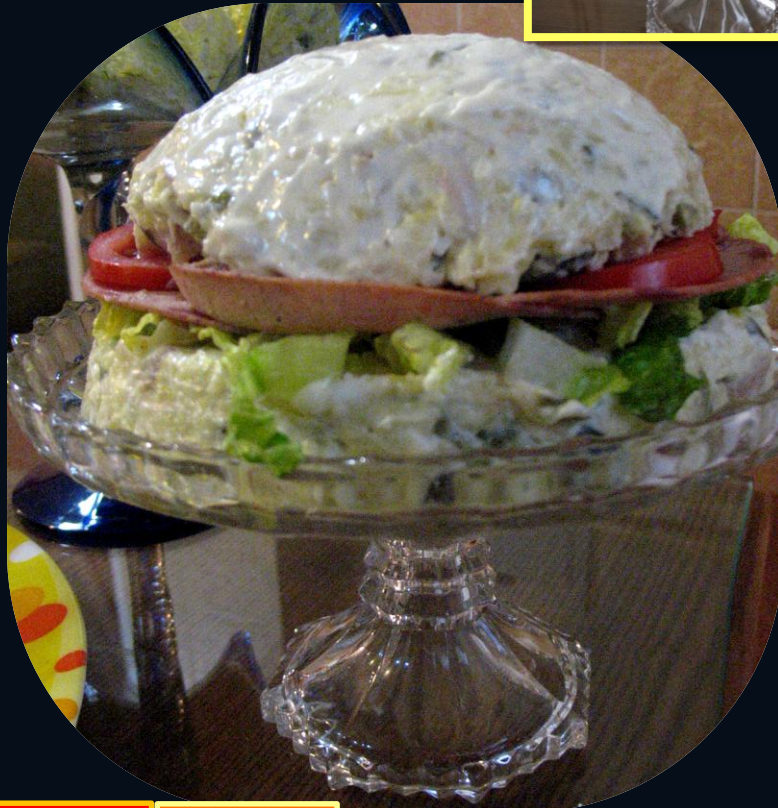


شکل ظرف بستنی با الویه درست شده و روی آن سس سفید مالیده شده و با نخودفرنگی تزئین شده است. توپهایی از الویه با قاشق مخصوص بستنی درآورده شده و روی آن با سس سفید، سس زرد (سس سفید مخلوط با زعفران آب کرده) و سس بنفش (مخلوط سس سفید و آب ترشی کلم قرمز) پوشش داده شده است.

خروج

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر

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

تزئین دیگر