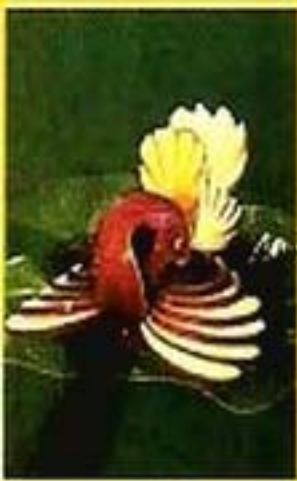


# سبزی آرایشی و تزئین



پریا گوهریان



# سبزی آرایی و تزئین

پریا گوهریان

TX کوهریان، پریا، ۱۳۴۳ -

۷۸۶

۹ ک ۴ پ / سبزی آرای و تزئین

نویسنده: پریا کوهریان - همدان: انتشارات هانی،  
۱۳۸۹.

۱۳۸۹ فهرست نویسی براساس اطلاعات فیپا

۴۸ص: مصور، شابک، ۵-۱۹-۶۸۷۹-۹۶۴-۹۷۸

۱. سبزی آرای الف. عنوان.

۶۴۱/۵

انتشارات هانی: ۸۱۱-۸۲۲۶۶۲۲-۰

\*\*\*

سبزی آرای و تزئین

پریا کوهریان

حروفچینی: خدمات افق

چاپ سیزدهم ۱۳۹۰

تیراژ: ۵۰۰۰ جلد

قیمت: ۸۰۰ تومان

چاپ: گیتی

تعداد صفحات: ۴۸

شابک: ۵-۱۹-۶۸۷۹-۹۶۴-۹۷۸ ISBN:978-964-6879-19-5

\*\*\*

## فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۴	سبد کدو، گوجه فرنگی تزئینی.....
۶	سبد تربچه.....
۷	تزئین انواع سیب زمینی.....
۱۱	تزئین بشقاب با سبزیجات و صیفی جات.....
۱۲	تزئین گل با کلم بروکلی و کلم برگ قرمز.....
۱۴	تزئین لیمو ترش.....
۱۶	سبد سبزیجات.....
۱۸	سبد گل با پیازچه.....
۲۰	سبد گل‌های وحشی.....
۲۲	گل پیاز.....
۲۳	بشقاب خیار.....
۲۶	بشقاب پیاز.....
۲۸	بشقاب گل رز با شلغم جودی.....
۳۰	بشقاب اردور پیازچه و سوسیس.....
۳۱	گل شیپوری با بادمجان.....

### سبد گدو، گوجه فرنگی تزئینی

برای تهیه این سبد زیبا می‌توانید از سبد گل‌هایی که برایتان می‌آورند استفاده کنید ابتدا یک فویل آلومینیوم روی اسفنج و سبد می‌کشیم و از گوجه فرنگیهای تزئینی زرد همراه سیر، تربچه و خیار این سبد زیبا را تهیه می‌کنیم به این صورت که حبه‌های بزرگ سیر را به شکل گل یا با چاقو برشهایی در وسط آن می‌زنیم و داخل آب سرد می‌اندازیم تا پس از چند ساعت باز شوند سپس خیار باریک و بلند را بصورت برشهای بلند ۷ و ۸ می‌زنیم که به راحتی از هم جدا می‌شوند سپس داخل آب سرد برای مدت ۶ تا ۷ ساعت می‌اندازیم تا سفت و باز شوند. در مورد تربچه مانند شکل می‌توانیم سه چهار برش از وسط بزنیم و داخل آب سرد بیاندازیم همچنین می‌توانیم فلفل‌های بلند قرمز را هم مانند تربچه‌ها با قیچی برش طولی بزنیم و داخل آب سرد بیاندازیم پس از ۷ تا ۸ ساعت تمام مواد را داخل سبدهای جدا می‌-

## سبزی آرای و تزئین

ریزیم تا آب آنها گرفته شود. به انتهای هر کدام یک خلال دندان می‌زنیم طبق شکل ابتدا داخل اسفنج را با خیار سبز و کدو پر می‌کنیم سپس گوجه فرنگی‌ها را در فاصله خیارها به اسفنج می‌زنیم و بعد گل سیرها را وسط بعضی از خیارها و کدوها مانند شکل می‌زنیم و از گلهای تریچه یا فلفل‌های قرمز هم داخل سبد می‌زنیم و در جایی خنک نگهداری می‌کنیم و برای تزئین روی میز غذا می‌گذاریم.

### سبد تربچه‌ها

تربچه‌های سالم و درشت را برای تزئین تهیه می‌کنیم. روی تربچه‌ها چند خط عمودی می‌زنیم اما مواظبیم برش به انتهای تربچه نرسد هر چه تعداد برشها بیشتر باشد زیباتر شود. تربچه‌ها را به شکلهای مختلف می‌توانیم برش بزنیم مثلاً چند برش افقی می‌زنیم و داخل آبسرد می‌اندازیم.

چند برش افقی و عمودی می‌زنیم ولی برشها به انتها نرسد سپس داخل آبسرد می‌اندازیم. در شکل سبد ابتدا دور سبد را سبزی شسته شده می‌ریزیم و در قسمت وسط یک تکه اسفنج مخروطی شکل را با فویل آلومینیوم می‌پیچیم و گل‌های تربچه را با خلال در اطراف روی اسفنج پر می‌کنیم و وسط سبزی خوردن قرار می‌دهیم. در این عکس از سه تربچه یک عدد موش درست کرده‌ایم که به جای سبیل از خلال دندان استفاده کرده‌ایم. و در عکس بعدی از انواع شکلهای روی تربچه‌ها زده‌ایم و داخل آبسرد انداخته‌ایم و سپس با خلال دندان روی یک عدد کلم برگ وصل کرده‌ایم.



## تزیین انواع سیب زمینی

۱- این سبب سیب زمینی به شکل گل رز و بقیه خالها را برای تزیین اطراف خوراک و غذاهای سرد مثل مرغ، زبان و ... تهیه می‌کنیم. سیب زمینی‌های متوسط را حلقه‌های نازک می‌زنیم و در صورت سفت بودن مقداری نمک روی آن می‌ریزیم تا نرم شود. برای تهیه گل رز ابتدا یکی از حلقه‌های برش زده شده را بر می‌داریم و به شکل مغز گل رز به دور خود بشکل لوله می‌پیچیم سپس انتهای همین ورقه لوله شده را در وسط لایه دوم قرار می‌دهیم طوری‌که اولی را داخل لایه دوم قنடைق پیچ می‌کنیم به همین ترتیب لایه دوم را هم در وسط لایه سوم می‌گذاریم و می‌پیچیم و این کار را ادامه می‌دهیم تا لایه‌های سیب زمینی تمام شوند. در این حالت با استفاده از دو یا سه عدد دندان از یک سوم قسمت پائین گل رز لایه‌های سیب‌زمینی را بصورت ضربدر مهار می‌کنیم و هر یک گلها را از بالا شروع به باز

کردن لایه‌ها می‌کنیم و چون از پایین با خلال دندان چوبی مهار شده‌اند به شکل گل رز باز می‌شوند اما فرو نمی‌ریزند. هر یک از گلها را پس از آماده کردن داخل سطل پلاستیکی آبسرد می‌اندازیم و به مدت ۶ ساعت در گوشه آشپزخانه قرار می‌دهیم تا کاملاً باز و سفت شوند. اکنون گل‌های سیب زمینی را از آب بیرون می‌آوریم و در سبد قرار می‌دهیم تا آب آن کاملاً ریخته شود و نم آن برچیده شود.

می‌توانیم لبه بعضی از گل‌های رز را داخل آب زعفران بزنیم تا در هنگام سرخ شدن دو رنگ شوند.

۲- در مورد سیب زمینی‌های که داخل بشقاب ریخته‌ایم به صورت حلقه‌های خیلی نازک برش می‌زنیم و داخل روغن سرخ می‌کنیم و در قسمت دیگر بشقاب بصورت خالهای بلند و کمی پهن برش می‌زنیم و داخل روغن سرخ می‌کنیم. روی یک سیب زمینی متوسط را با چاقو برشهای افقی عمودی می‌زنیم ولی برشها به انتهای سیب زمینی نرسد که

## سبب آرای و تزیین

سبب قطع و جدا شدن سیب زمینی ها شوند. سپس آنها را به مدت دو ساعت داخل آب سرد گذاشته و بیرون می آوریم. آب آن که رفت داخل ظرف روغن داغ سرخ می کنیم. (گل داودی از سیب زمینی)

۳- در این بشقاب هم گلها مانند سبب گل رز تهیه می شوند که با سیب زمینی های بزرگ و کوچک گلها را تهیه کرده ایم و تقدیم شما می کنیم.

۴- در این بشقاب از دو نوع خلال سیب زمینی باریک و بلند و نوع دوم در زیر بشقاب خلالهای کمی ضخیم تر با چاقوی تیز می زنیم و داخل آب سرد حدود ۳ ساعت می گذاریم. سپس در صافی می ریزیم و پس از برچیده شدن نم آن را سرخ می کنیم. پس از بیرون آوردن از داخل روغن نمک آن را می زنیم.

نکته: سیب زمینی را حداقل مدت سه ساعت داخل آب سرد و در جای خنک قرار می دهیم سپس در صافی می ریزیم و آب

## سبزی آرای و تزئین

روی آن می‌گیریم تا نشاسته‌های اضافی آن برود و داخل قابلمه‌ای متوسط روغن می‌ریزیم (با توجه به مقدار سبب زمینی‌ها) و روی سبب زمینی را روغن می‌پوشاند تا کاملاً سرخ و یکرنگ شوند.



## تزئین بشقاب با سبزیجات و صیفی جات

۱- ابتدا هویج و لبوها را بخارپز می‌کنیم سپس برشهای حلقه حلقه می‌زنیم و با قالبهای شیرینی به شکل گل و ستاره در می‌آوریم و برای تزئین انواع غذاهای سرد، سالاد، خوراک و ... تزئین می‌کنیم.

۲- لیموترش را بصورت ۸ و ۷ برش می‌زنیم و از هم جدا می‌کنیم.

۳- خیارها را بصورت برشهای عرضی بلند می‌زنیم و با دانه‌های ذرت و نخود فرنگی تزئین می‌کنیم. می‌توانیم شغلم جودی را هم بدون پختن قالب بزنیم و انواع گلها را از آن تهیه کنیم.

در کنار کار هم از کلم بروکسل که در صفحات بعد توضیح داده‌ایم استفاده کنیم.

### تزئین گل با کلم بروکلی و کلم برگ قرمز

برای تهیه این گلها کلم بروکسل یا کلم دکمه‌ای را پس از خریداری کردن حدود یک تا دو ساعت در دمای معمولی آشپزخانه قرار می‌دهیم. گل‌ها را به دو صورت می‌توانیم تهیه کنیم. اول اینکه با چاقو چند برش عمودی می‌زنیم و داخل آبسرد می‌گذاریم تا پس از چند ساعت بشکل گل باز و شکفته شود.

نوع دوم: آرام آرام با دست دانه به دانه برگها را باز می‌کنیم تا بشکل گل رز شکفته شود سپس داخل آبسرد می‌اندازیم تا گلها کاملاً باز شوند. کلم برگ قرمز هر چه کوچکتر باشد گل‌ها زیباتر می‌شود. برگهای کلم را آرام آرام و با دقت دانه به دانه باز می‌کنیم و پس از کامل باز شدن داخل سطل بزرگ آب سرد قرار می‌دهیم و یک سبد با بشقاب کم وزن روی آن قرار می‌دهیم که روی آب نماند پس از چند ساعت گل‌ها کاملاً شکفته و باز می‌شود می‌توان با کلم برگ سفید

## سبزی آرای و تزئین

هم همین کار را انجام داد و در حین باز شدن گلها از رنگهای مختلف زرد یا ابی داخل آب کلم می‌ریزیم تا گل رنگی شود. می‌توانیم این کلم را وسط سینی بزرگ قرار دهیم و اطراف آن را سالاد بریزیم و برای پذیرایی از میهمانان استفاده کنیم. اطراف ظرف گل کلم قرمز با گل‌های شیپوری که با شلغم جودی درست شده‌اند تزئین شده است.

### تزئین لیمو ترش

۱- در بشقاب اول لیموترش را برش عمودی می‌زنیم طوری که در انتها از هم جدا نمی‌شود (مانند شکل) سپس از برشهای گوجه فرنگی در لابه لای برشهای لیمو استفاده می‌کنیم و با یک گل تربچه وسط لیمو را تزئین می‌کنیم. فلفل‌های بلند را با قیچی یا چاقو یا سوزن مانند شکل برش می‌زنیم و داخل آبسرد قرار می‌دهیم تا باز شود. این بشقابها در کنار ظرفهای جوجه کباب، کباب برگ، کباب کوبیده و انواع کبابها و شامیها که از لیموترش یا نارنج استفاده می‌کنند قرار می‌گیرد.

۲- در ظرف دوم برشهای لیموترش را جدا کرده‌ایم و باریکتر برش زده‌ایم و در وسط آنها یک گوجه فرنگی کوچک و سفت را بصورت ۷ و ۸ برش زده‌ایم و در فاصله برشها از حلقه‌های خیار استفاده کرده سپس برشهای لیموترش را در آن می‌چینیم و از حلقه‌های گوجه فرنگی در اطراف و زیر



برشهای لیموترش استفاده می‌کنیم و فلفل‌های بلند هم به روش قبل تهیه شده است.

۳- بشقاب سومی هم مانند بشقاب نوع دوم است با این اختلاف که از گل پیاز و هویج تهیه شده است. توضیح کامل گل پیاز در چند صفحه بعد داده شده است، در اینجا با حلقه‌های خیار و مقداری جعفری اطراف ظرف را تزئین می‌کنیم. فلفل دلمه‌ای را برش ۷ و ۸ کمی لبه‌دار زده‌ایم و در داخل آن از خیار برش خورده یا شغلم جودی قالب زده شده استفاده می‌کنیم.

## سبد سبزیجات

این سبد سبزیجات را می‌توانید از سبدهای گلی که برای شما هدیه آورده‌اند درست کنید و یا یک سبد می‌خرید و تا آخر از آن استفاده می‌کنید. برای تهیه این سبد از کدو سبز یا خیارهای باریک و بلند که به صورت ۸ و ۷ برشهای بلند زده‌ایم و داخل آبسرد قرار داده‌ایم استفاده می‌کنیم. حبه‌های درشت سیر را به شکل گل یا برشهای افقی و عمودی روی سیر می‌زنیم اما این برشها به ته سیر نمی‌رسد. سپس داخل آب قرار می‌دهیم و مانند شکل ترچه‌ها و سیرها را به یک شکل برش می‌زنیم و داخل سطل آبسرد دیگری قرار می‌دهیم. از فلفل‌های زرد، نارنجی و قرمز با قیچی یا چاقوی نازک یا سوزن برش می‌زنیم و داخل آبسرد قرار می‌دهیم. پس از ۶ ساعت هر یک از سطل‌ها را داخل سبدی جدا خالی می‌کنیم تا آب آنها برود. اکنون توسط خلال دندان خیار و کدوهای برش زده را روی تمام اسفنج پر می‌کنیم تا جای

خالی مانند شکل روی اسفنج پیدا نشود. طبق شکل تعدادی از خیار و کدوهای از وسط برش خورده را خلال دندان می-زنیم و روی آنها گوجه فرنگی تزئینی، گل سیر، گل تربچه و حتی می توانیم به جای گل تربچه از زیتون سیاه و سبز روی خلال دندانها استفاده کنیم زیرا این سینی اُردور در کنار سبزی و سالاد استفاده می شود. فلفلها به شکل گل را لابه لای خیارها به اسفنج می زنیم و در هوای خنک (یخچال) نگهداری می کنیم در هنگام مصرف اگر هوا کمی گرم بود با اسپری آب یخ روی آن می زنیم.

## سبد گل با پیازچه

این سبد را می‌توانیم داخل سبزی به شکل سبد گل‌های قبل تزئین کنیم و یا یک اسفنج را به شکل یک کاسه کوچک برش بزنیم و روی آن ورق آلومینیوم بکشیم سپس تریچه‌ها را مانند شکل به صورت گل‌هایی با شکلهای متفاوت تهیه کنیم و داخل آبسرد بیندازیم. تریچه‌ها تا حد امکان بزرگ بدون لک باشد که کار زیباتر شود. کلم بروکسل را مانند گل کلم که در صفحات قبل کاملاً توضیح داده‌ایم تهیه و داخل آبسرد می‌گذاریم برای تهیه گل پیازچه ابتدا یکطرف یا دو طرف پیازچه را مدل می‌زنیم پیازچه‌ها تا حد امکان بزرگ و سفید باشد سپس با سوزن بزرگ شیارهایی از دو سانتیمتر به انتهای پیازچه مانده به سمت بالا می‌زنیم تا کاملاً از هم باز شود و اگر بخواهیم دو طرف را شیار بزنیم یک یا دو سانتیمتر فاصله می‌گذاریم و با چاقوی نازک یا سوزن دو طرف پیازچه را ۵ تا ۶ برش می‌زنیم و داخل آبسرد قرار می‌-

## سبزی آرای و تزئین

دهیم تا کاملاً بشکل پیازچه‌های فری شوند هر چه برشها نازکتر و بیشتر باشد گلها زیباتر می‌شوند. در وسط بشقاب اسفنج با روکش آلومینیومی قرار می‌دهیم تا دو سوم کف ظرف را پر کند در قسمت بالا یک گل تربچه بزرگ با خلال دندان نصب می‌کنیم سپس گل‌های کلم بروکسل را مانند شکل با خلال دندان به اطراف آن می‌زنیم و در دور سوم تمام گل‌های تربچه‌ای را با خلال دندان می‌زنیم و در پایان گل‌های پیازچه را با خلال دندان کاملاً روی صفحه می‌پوشانیم و سبد گل را آماده می‌کنیم.

- ۱- توجه داشته باشید که جای خالی داخل سبد دیده نشود.
- ۲- سبد در جای خنک (یخچال) نگهداری شود و در روی میز همراه با سالاد و سبزی مصرف شود.

### سبد گلهای وحشی

این سبد زیبا با شلغم جودی، لبو، هویج، زردک، پیازچه‌های به شکل گل، فلفل بلند به شکل گل و مقداری شوید تهیه شده است.

لبو، هویج، زردک را بخارپز و یا خام تهیه می‌کنیم. سپس آنها را همراه شلغم جودی و انواع قالب شیرینی به شکل گلهای مختلف قالب می‌زنیم قطر آنها ضخیم‌تر باشد بهتر است می‌توانیم برای شیارها از چاقوهای سبزی آرای یا اسکنه استفاده کنیم و با توپی‌های کوچک مانند شکل وسط دو گل دو رنگ را بیرون بیاوریم و مغز آنها را جابه جا کنیم تا گل زیباتر شود و چند پروانه با قالب بزئیم کمی با اسکنه روی آن را شیار بزئیم و روی گلهای قرار دهیم. از قسمت پشت گلهای کمی به داخل برش می‌زنیم که مانند گل حالت کاسبرگ بگیرد و طبیعی‌تر شود. سبزی تهیه می‌کنیم و داخل آن اسفنج قرار می‌دهیم و روی آن ورقه آلومینیومی

## سبزی آرای و تزئین

می کشیم سپس گل‌های خام یا پخته را پس از قالب زدن و جدا کردن مغزی آنها با خلال دندان بهم وصل می کنیم و داخل اسفنج می زنیم تمام سبد را کاملاً از گلها می پوشانیم وسط آنها از پیازچه‌های به شکل گل که قبلاً توضیح داده‌ام داخل آبسرد تهیه می کنیم و لابه لای گلها می گذاریم از فلفل‌های بلند سبز و رنگی همراه شیوید در فاصله گلها کار می کنیم.

نکته: لبو را حتماً بخارپز کنید زیرا خام آن تغییر رنگ می دهد و کمی سفید و بی رنگ می شود طبق شکل از پروانه در لابه لای گلها و یا روی دسته سبد استفاده می کنیم.

## گل پیاز

در این دو بشقاب کار گل پیاز بصورتی است که یکی به عنوان تزئین و یکی بعنوان جا شمعی استفاده می‌شود. اکنون سر بالای پیاز را به صورت ۸ و ۷ کوچک برش می‌زنیم. سپس در قسمت پایین یعنی دو سوم باقیمانده فاصله هر ۸ و ۷ را دو برش عمودی می‌زنیم ولی سعی می‌کنیم به قسمت انتهایی پیاز نرسد و از هم جدا نشوند سپس داخل قسمت وسط بالای پیاز را با چاقو مقداری خالی می‌کنیم مانند شکل طوری که اطراف آن صدمه نبیند و یک شمع داخل آن می‌گذاریم و اطراف بشقاب را با حلقه‌های گوجه فرنگی، فلفل سبز بلند برش خورده که داخل آبسرد انداخته شده و جعفری و لیموترش تزئین می‌کنیم. اگر پیاز را با پوست بشوئیم و گل را تهیه کنیم زیباتر می‌شود می‌توانیم مدت کمی آن را داخل آبسرد قرار دهیم.



## بشقاب خیار

در این بشقاب تزئین چند نوع خیار را همراه هویج می بینید.  
۱- کار به این صورت است که حلقه های نازک را با رنده یا چاقو به خیارهای بلند و باریک می زنیم و بشکل توپی در هم می پیچیم.

۲- در شکل شماره ۲ برشهای عرضی بلند می زنیم و لایه به لایه هویج و خیار می گذاریم. همچنین می توان گلی از تریچه تهیه کرد و وسط آن قرار داد و یا از خود هویج گلی کوچک بزنیم. در داخل شکل در مرکز بشقاب یک خیار باریک و بلند را از وسط نصف کرده ایم و بصورت ۸ برش زده ایم و یک گل قالب زده شده از لبوی پخته در وسط کار قرار داده ایم.

۳- در شکل شماره ۳ روی خیار را با چنگال با لبه های پوست گیر برشهای نازکی زده ایم و پس از حلقه حلقه کردن به این شکل می شود که در کنار هم قرار می دهیم وسط

## سبزی آرای و تزئین

خیارها را با یک تکه گوجه فرنگی سفت که به شکل ۸ و ۷ بیرون آورده‌ایم مانند شکل شماره ۳ درست می‌کنیم.

۴- یک برش بلند و نازک از وسط خیار درختی می‌زنیم و برشهای عرض کوچک مانند گل شماره ۴ می‌زنیم و نوار بلند را روی میز قرار می‌دهیم و لایه به لایه برشهای خیار را روی هم قرار می‌دهیم طوری که برش دوم کمی روی اولی قرار بگیرد تا انتها می‌چینیم و آرام یک برش بلند خیار را بطوریکه برشها بهم نخورد به دور هم لوله می‌کنیم و وسط برشها را مانند شکل چند خلال هویج قرار می‌دهیم و با خلال دندان از دو طرف قسمت پایین برش خیارها را بهم وصل می‌کنیم.

۵- انتهای فلفل دلمه‌ای رنگی را کمی نازک برش زده‌ایم و یک گل کوچک تریچه در وسط آن قرار داده‌ایم سپس با فلفل بلند برش خورده تزئین کرده‌ایم (شکل شماره ۵)

## سبزی آرای و تزئین

۶- خیار را به شکل برش‌های کمی بلند و مورب می‌زنیم و به شکل U داخل هم قرار می‌دهیم حدوداً ۴ تا ۵ برش بلند می‌خواهیم و وسط کار گلی از تربچه قرار می‌دهیم و با خلال دندان بهم وصل می‌کنیم (شکل شماره ۶)

۷- برای تهیه این گل طبق شکل شماره ۷ خیار کلفتی را برشی به طول ۶ سانتیمتر می‌زنیم و به شکل ۸ و ۷ از قسمت بالای خیار بیرون می‌آوریم و با توپی کمی وسط آن را خالی می‌کنیم و با یک تکه هویج کوچکتر مانند خیارهای به شکل ۷ و ۸ را انجام می‌دهیم و گل هویج را وسط خیار قرار می‌دهیم وسط آن هم گل کوچکی از لبو می‌گذاریم.

از این چند نوع گل خیار می‌توانیم در انواع سالادها، کنار غذاها، خوراکیها و غیره استفاده کنیم حتی به عنوان اردور می‌توانیم از خیارهای بزرگ ۸ و ۷ زده شده تهیه کنیم و وسط آن سالاد الویه یا ماست بگذاریم.

## بشقاب پیاز

۱- این بشقاب با برشهای ساده خیار و حلقه‌های شلغم جودی با پوست که وسط آن را به شکل گل بیرون آورده‌ایم تهیه شده است می‌توانیم از حلقه‌های نازک شلغم جودی هم استفاده کنیم. یک پیاز متوسط را بصورت ۸ و ۷ کوچک طبق شکل برش می‌زنیم و قسمت بالای پیاز را بر می‌داریم و دانه به دانه بیرون می‌آوریم و هر لایه را فاصله لایه دیگر قرار می‌دهیم بطوریکه برشهای ۸ و ۷ در وسط هم قرار می‌گیرند و این گل زیبا را به ما می‌دهند سپس در مرکز گل یک هویج قالب زده شده می‌گذاریم.

۲- می‌توانیم با یک حلقه از آن پیازهای برش زده که بیرون آورده‌ایم وسط یک شلغم جودی که قالب زده‌ایم قرار دهیم و یک گل قالب زده شده از هویج یا لبوی بخار پز شده قرار دهیم و از خیار بجای برگ آن مانند شکل استفاده کنیم.

۳- می‌توانیم یک پیاز کوچک را از قسمت سر پیاز برداریم و کنار بگذاریم و با چاقویی نازک و کوچک آرام آرام برشهای عمودی و افقی روی پیاز بدهیم (به قسمت انتهایی پیاز نرسد) سپس داخل آبسرد بگذاریم که به شکل گل مینا می‌شود و اگر بخواهیم کمی رنگ در آبسرد می‌ریزیم تا گلها رنگی شود مطابق شکل. همچنین از گلهای قالب زده شغلم جودی، هویج و تعدادی ذرت و فلفل بلند برش زده شده در ظرف استفاده می‌کنیم و نیز گل نارنجی از فلفل دلمه‌ای که در صفحات قبل توضیح داده‌ام تهیه شده است هر کدام را در کنار غذا، خوراک، سالاد و ... می‌توانید استفاده کنید.

## بشقاب گل رز با شلغم جودی

این بشقاب سبزیجات و گل‌های کلم بروکسل را در بخش گل کلم برگها توضیح داده‌ایم. لایه‌های نازک از شلغم جودی را با پوست سفید و بنفش رنگ آن برش می‌زنیم و کمی که نرم شد به شکل گل شیپوری طبق شکل می‌پیچیم و از خلالهای کبریتی هویج یا لبوی پخته داخل آن استفاده می‌کنیم و گلها را با خلال دندان از قسمت پایین وصل می‌کنیم بطوری که جدا نشوند (اصطلاحاً کوک می‌زنیم) خیاری را توسط یک سیخ کباب چوبی که در مرکز خیار از بالا به پایین وارد کرده‌ایم آرام آرام با چاقو برشهای حلقه‌ای می‌زنیم بطوریکه بصورت نازک حلقه‌ای از خیار پیچ می‌خورد و تا انتهای خیار ادامه پیدا می‌کند پس از اینکه سیخ کباب را بیرون آوردیم یک نوار حلقه‌ای بلند داریم که در زیر گل‌هایمان قرار می‌دهیم. گل پیاز را مانند صفحه قبل که توضیح داده‌ام تهیه می‌کنیم. سپس یک گوجه فرنگی را شکل ۸ و ۷ برش می‌-

## سبزی آرای و تزئین

زنیم و یک گل کوچک رز قالب زده شده از شلغم جودی داخل آن می‌گذاریم. اکنون یک گل رز با استفاده از ورقه‌های نازک شلغم جودی را طبق دستور به شکل سیب زمینی‌های گل رز درست می‌کنیم و پس از مهار کردن ورقه‌ها با خلال دندان گلها را داخل آبسرد قرار می‌دهیم و با بقیه سبزیجات بشقاب گل را کامل می‌کنیم حتی می‌توانیم از یک گوجه فرنگی بزرگ استفاده کنیم و سر آن را برداریم داخل آن را خالی کنیم و سس سفید سالاد بریزیم و با گلپر روی آن را تزئین کنیم و همراه سبزیجات مصرف کنیم. در این شکل از گل‌های شلغم جودی برای تزئین در کار غذا استفاده شده و در مرکز گل خلالهای باریک هویج و لبو پر شده است.

## بشقاب اردور پیازچه و سوسیس

در این سبد اردور یک کلم برگ سفید کوچک تهیه کرده ایم و قسمت انتهایی آن را زده ایم سپس پیازچه ها و فلفل های بلند رنگی را مانند توضیحات قبل که گفته ایم برش زده داخل آب سرد انداخته ایم تا گلها باز شوند در اینجا از تعدادی خیارشور سفت بصورت ۷ و ۸ برش زده ایم و در لابه لای این مواد زده ایم در صورت تمایل و کوچک بودن خیارشور می توانیم بصورت درسته خیارشورها را با خلال چوبی در بین سبزیجات قرار دهیم سوسیس کوکتلی را که کپل و کوتاه هستند طبق شکل ۵ تا ۶ برش می زنیم و داخل روغن سرخ می کنیم که مانند گل شکفته می شود و تمام پیازچه ها، فلفلها، خیارشور و چند عدد کدو سبز کوچک همراه کوکتلها با خلال دندان به کلم برگ می زنیم تمام قسمتهای روی کلم برگ را کاملاً می پوشانیم و در روی میز می گذاریم.





## گل شیپوری با بادمجان

این گل را برای انواع سالادها و غذاهای سرد می‌توان استفاده کرد. بادمجانها را با پوست برشهای عرضی اریب (کج و بلند و نازک) می‌زنیم سپس در روغن سرخ می‌کنیم تا کاملاً نرم شود ولی له نشود بیرون می‌آوریم کمی که خشک شد به شکل گل شیپوری مانند شکل می‌پیچیم و چند خلال شلغم جودی داخل آن می‌گذاریم و می‌توانیم طبق شکل سوم بصورت گل رز چند حلقه دور هم بپیچیم و مرکز آن لبوی پخته یا خام قرار دهیم و همچنین از حلقه‌های گوجه فرنگی که سفت هستند به شکل حلقه دور هم بپیچیده‌ایم و گل رز زیبایی برای شما عزیزان تهیه کرده‌ایم تا در روی سالادها، در کنار غذاهای سرد و سبزیجات قرار دهید.

## سبزی آرای و تزئین

از همین انتشارات:

۵۰-۲۷ نوع غذا با ماهی، میگو و صدف	۱-۵۰ نوع غذای فرنگی
۵۰-۲۸ نوع شیرینی خشک و بیسکویت	۲-۵۰ نوع پیش غذا و دسر
۵۰-۲۹ نوع شکلات و شیرینی بدون فر	۳-۵۰ نوع ترشی و شور
۵۰-۳۰ نوع غذا با سبزیجات و حبوبات	۴-۵۰ نوع غذای فوری
۵۰-۳۱ نوع غذا با شیر و انواع لبنیات	۵-۵۰ نوع نکته ریز خانه‌داری
۵۰-۳۲ نوع آش، آبگوشت و بورانی	۶-۵۰ نوع خمیر
۵۰-۳۳ نوع پیتزا، ساندویچ، اسنک	۷-۵۰ نوع مربا و مارمالاد
۵۰-۳۴ نوع کوکو، کوفته و اشکنه	۸-۵۰ نوع کیک و شیرینی
۵۰-۳۵ نوع غذا با میکروفر، آرام‌پز، فرگاز	۹-۵۰ نوع کیک شکلاتی
۵۰-۳۶ نوع خاصیت سرکه سیب و سیب	۱۰-۵۰ نوع زله و دسر
۵۰-۳۷ نوع غذای کودک و نوجوان	۱۱-۵۰ نوع غذا با قارچ
۵۰-۳۸ روش موثر برای تقویت موها و...	۱۲-۵۰ نوع بستنی و نوشیدنی
۵۰-۳۹ نوع ماسک (برای شادابی ...)	۱۳-۵۰ نوع کیک خانگی ساده
۵۰-۴۰ نوع غذا با گوشت چرخ کرده	۱۴-۵۰ نوع تزئین کیک
۴۱- اسرار فال قهوه	۱۵-۵۰ نوع دلمه و پوره و دمی
۴۲- روشهای عاشقانه زیستن	۱۶-۵۰ نوع کباب، ته‌چین و پلو
۴۳- سبزی آرای و تزئین	۱۷-۵۰ نوع سالاد و سس
۴۴- قشنگ‌ترین اسمهای ایرانی	۱۸-۵۰ نوع خورش ایرانی
۴۵- تغذیه جنسی	۱۹-۵۰ نوع غذا با تخم‌مرغ
۴۶-۵۰ نوع غذای مخصوص	۲۰-۵۰ نوع غذا با مرغ و جوجه
۴۷-۵۰ نوع کلوچه و تارت	۲۱-۵۰ نوع ماکارونی و لازانیا
۴۸-۵۰ نوع پای و شیرینی کوچک	۲۲-۵۰ نوع غذای محلی ایرانی
۴۹- سفره‌های آسمانی	۲۳-۵۰ نوع غذای بدون گوشت
۵۰-۵۰ اعجاز مرکبات	۲۴-۵۰ نوع سوپ ایرانی و فرنگی
۵۱- آداب معاشرت	۲۵- سفره آرای و تزئین
۵۲- دکوراسیون منزل	۲۶-۵۰ نوع صبحانه



سبب تربچه ها



گل پیاز



تزئین گل با کلم بروکلی و کلم قرمز



سبد کدو و گوجه فرنگی تزئینی



لوازم مخصوص سبزی آرایشی



بشقاب گل رز با شلغم جودی





بشقاب اردور پیازچه و سوسیس



تزئین انواع سیب زمینی



سبد سبزیجات



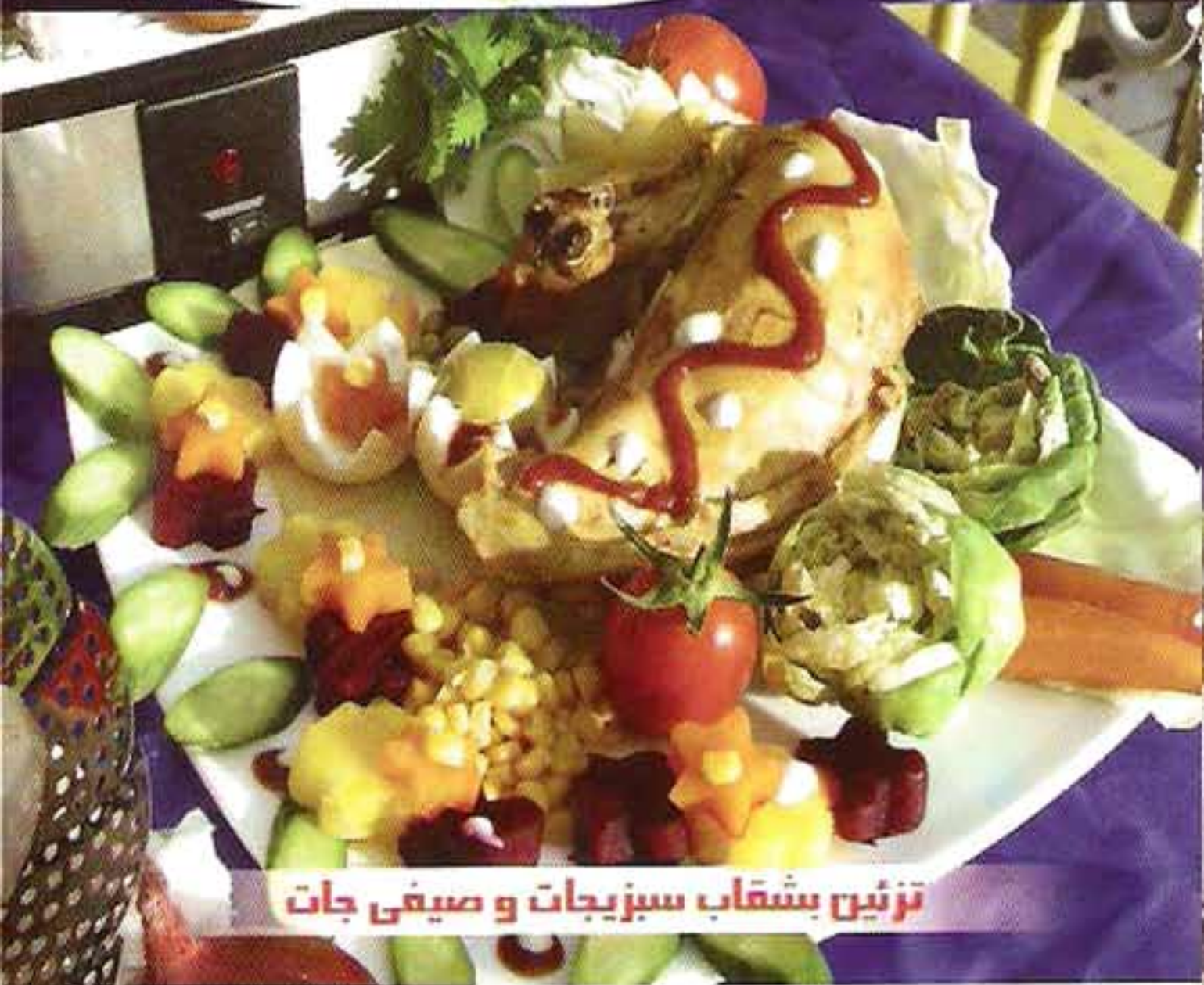
ترشبین هندوانه و خربزه

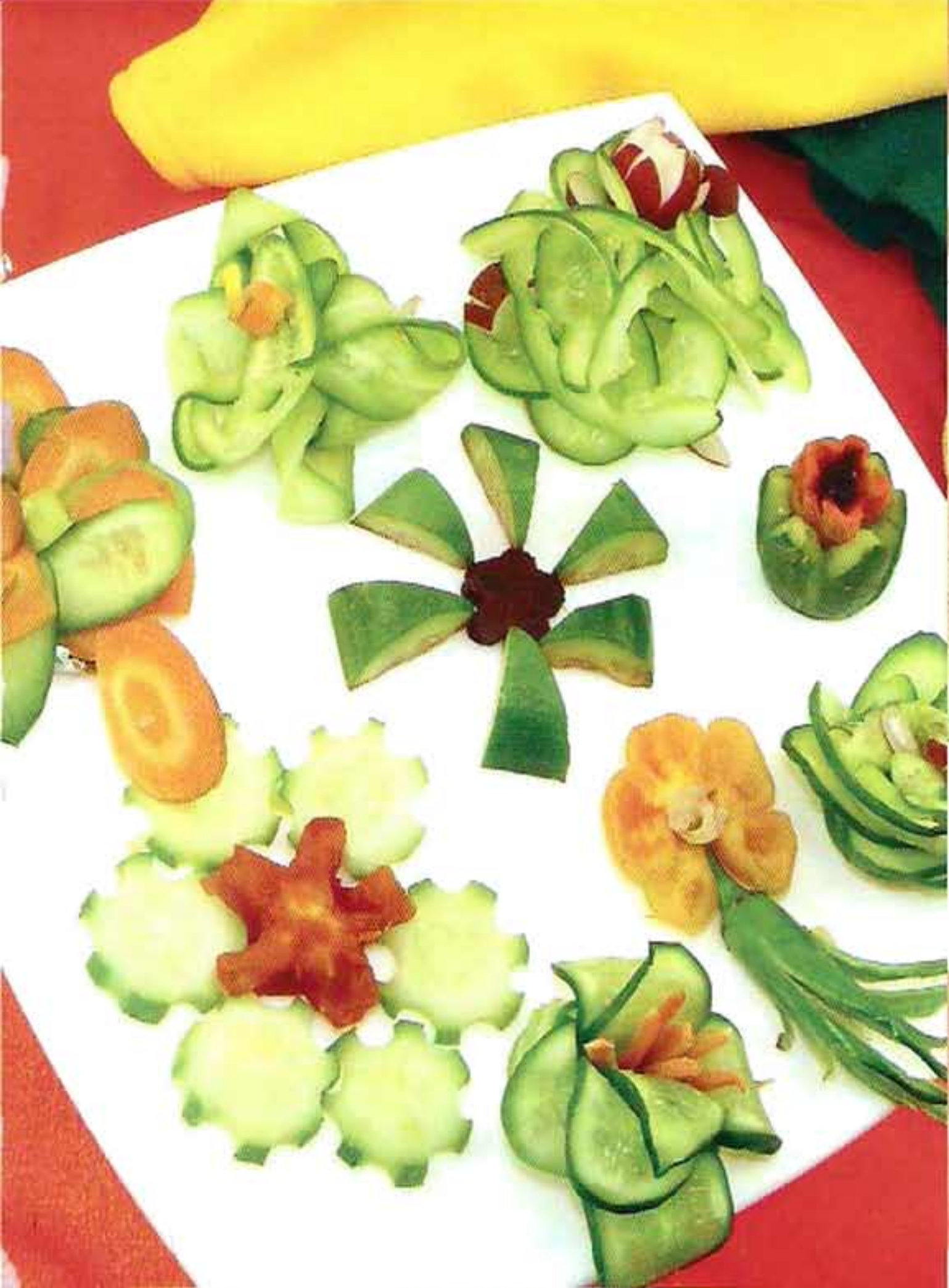


بشقاب پیاز



تزئین لیمو ترش



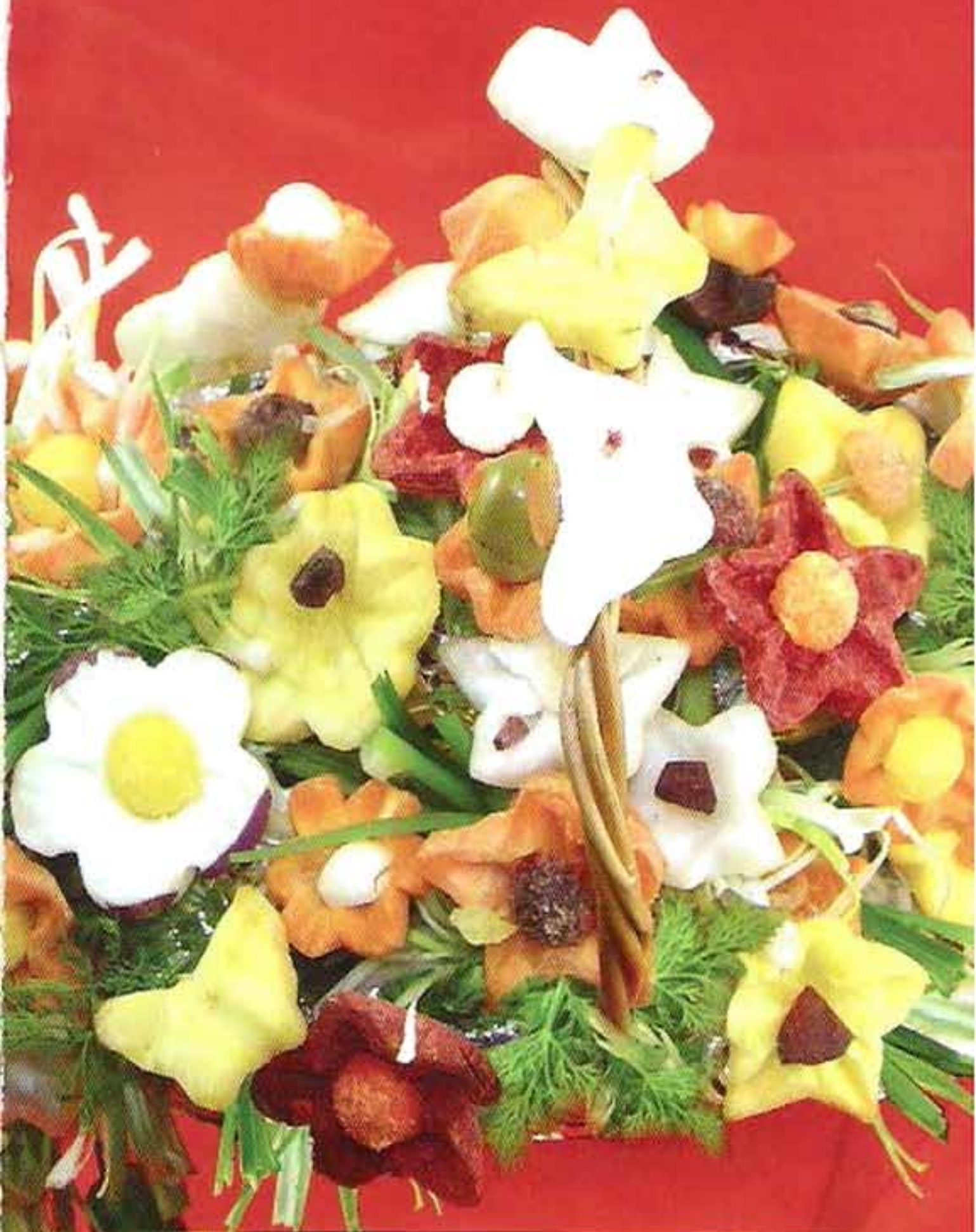


بشقاب خیار





گل شیپوری با بادمجان



سبد گلهای وحشی





شماره: ۵-۱۹-۶۸۷۹-۹۶۴-۹۷۸  
EAN: 978-964-6879-19-5