

مقدمات أساسية ومعلومات عامة مفيدة

مصطلحات:

ستجدين داخل الكتاب بعض الحروف والأسماء وهي اختصار لبعض الكلمات وهي :

ش = حرف تجديده أمام عنوان معظم الأطباق وهو اختصار لكلمة شخص ، أي عدد الأفراد التقريبي الذين يكفيهم الطبق «مقادير الطبق المذكورة».

ق = دقيقة .

مك = ملعقة أكل .

مش = ملعقة شاي .

ك = كوب .

غ = غرام .

كغم = كيلوغرام .

[] تعني أن المادة الموضوعه داخلها اختيارية ؛ إذا رغبتِ أضيفيها أو احذفيها .

أعشاب : تعني كزبرة ، بقدونس ، شبت ، ريحان ، زعتر ، ثوم أخضر .

توابل : أي مجموعة من البهارات المشكلة .

عصاج : لحم مفروم مقلي مع بصل وبهارات .

سوتيه : خضروات مسلوقة ومضاف إليها زبدة .

دويارة : خيط خاص للطبخ يباع في محلات الأواني المنزلية والبقالات الكبرى .

مندبل خروف : قطعة الشحم الكبيرة الخفيفة الموجودة في بطن الخروف .

جمبري : روبان ، قريدس .

فلفل طازج : فلفل أسود مطحون لحظة إعداد الطبق .

قرن شطة : الفلفل الأخضر الحار .

بازلاء : بزاليا ، بسلة .

بابريكا : مسحوق فلفل أحمر تكون باردة أو حارة وتباع في قوارير صغيرة .

تمر هندي : حمر .

حمام مائي : أي تضعين الطبق المراد طهيهِ في وسط إناءٍ أكبر منه محتوي على كمية من الماء المغلي ، ويطهى داخل الفرن أو خارجه .

بيوريه : سلق الخضروات ثم هرسها حتى تصبح كالعجين .

الأليوم : ورق القصدير .