

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ

# کتابخانه دیجیتال فارسی کتاب



دانلود رایگان کتاب های الکترونیک

آموزشی، مذهبی، تاریخی، ادبیات و داستان، کامپیووتر و اینترنت، جزوات دانشگاهی، رهن،  
نمایشنامه و فیلمتایم، شعر، هنر، پزشکی، روانشناسی، بنوان، مهندسی و ...

آدرس ها ما :

[WWW.FARSIKETAB.COM](http://WWW.FARSIKETAB.COM)

[WWW.FARSIKETAB.IR](http://WWW.FARSIKETAB.IR)

[WWW.FORUM.FARSIKETAB.COM](http://WWW.FORUM.FARSIKETAB.COM) فارسی کتاب

[WWW.SHOP.FARSIKETAB.COM](http://WWW.SHOP.FARSIKETAB.COM) فروشگاه اینترنت فارسی کتاب

## گل رز

وسایل مورد نیاز :

پیاز - چاقوی حکاکی - رنگ خوراکی

روش کار :

پیاز را پوست کنده، یک سوم آنرا از سر جدا کنید.

روی اولین لایه پیاز از خارج ۵ گلبرگ بزرگ ایجاد کنید.

گلبرگها را فرم دهید.

ردیف دوم گلبرگها را بین گلبرگهای ردیف اول بوجود آورید، به همین ترتیب تا آخرین لایه پیاز ادامه دهید.

گلها را در آب سرد رنگی بگذارید.

## گل نیلوفر آبی

وسایل مورد نیاز :

پیاز - چاقوی حکاکی - رنگ خوراکی

روش کار :

پیاز را پوست کنده،

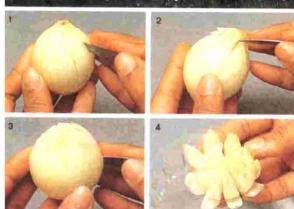
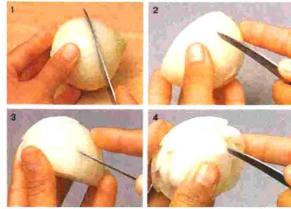
در قسمت سر پیاز با کمک نوک چاقو، ۸ تا ۹ گلبرگ ایجاد کنید،

سپس خطوط گلبرگها را با چاقو شکاف دهید.

سر پیاز باقی مانده را جدا کنید.

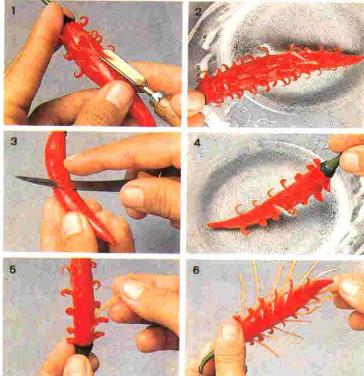
لایه های پیاز را با کمک نوک چاقو باز کنید.

پیاز گل شده را در آب سرد رنگی بگذارید.



## گل ورونیکا

وسایل مورد نیاز :



فلفل رنگی، چاقوی حکاکی، اسکنه ۷شکل، خلال هویج .

روش کار :

با اسکنه گلبرگهای ریز در سطح فلفل ایجاد کنید.

فلفل را در آب سرد بگذارید.

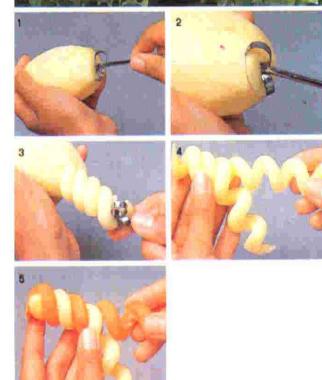
با چاقو گلبرگهای ریز در سطح فلفل ایجاد کنید.

فلفل را در آب سرد بگذارید.

خلال هویج را در شکافهای فلفل بگذارید.

## ماکارونی های رنگی

وسایل مورد نیاز :



هویج، سیب زمینی، کاتر دوطرفه

روش کار :

هویج و سیب زمینی زا پوست بکنید.

کاتر را در هویج و سیب زمینی فرو کنید و بچرخانید تا آنها را مانند فنر برد.

به آرامی فنرها را از هویج و سیب زمینی خارج کنید.

فنرها را باز کنید.

فنر سیب زمینی و هویج را داخل هم کنید و آنرا در آب سرد بگذارید و یا بپزید.

## گل بگونیا

وسایل مورد نیاز :

تربچه ، چاقو

روش کار :

ساقه تربچه را ببرید و آنرا به ۴ قسمت مساوی متصل به هم تقسیم کنید.

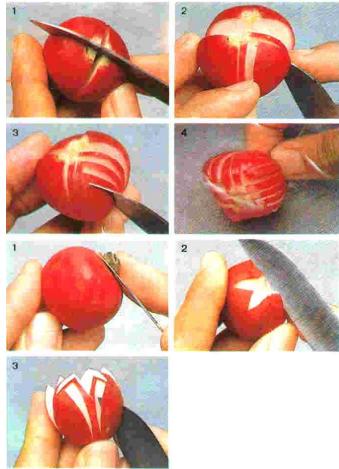
در هر قسمت سه گلبرگ کوچکتر ایجاد کنید.

گل را در آب سرد بگذارید تا باز شود.

ساقه تربچه را ببرید. در سطح آن ۶ شیار ایجاد کرده و دور آنها را کمی گرد کنید.

بین شیارها را ببرید بطوری که در انتهای هم وصل باشند.

گل را در آب سرد بگذارید تا باز شود.



## گل مینا

وسایل مورد نیاز :

ترب - هویج - چاقو - پوست کن - چاقوی کنگره ای

روش کار :

ترب را پوست کنده ، سپس آنرا از طول نازک ورقه کنید.

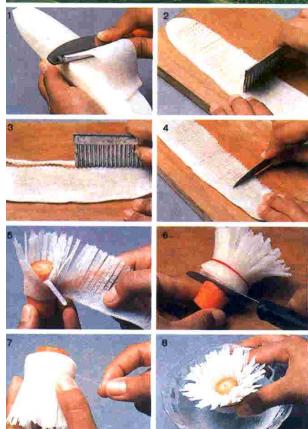
ورقه های ترب را مانند شکلهای مریبوطه با چاقوی کنگره ای و معمولی برش دهید.

هویج را پوست کنده ، در سطح بالایی آن شیار حک کنید.

ورقه های ترب را دور هویج بپیچید.

دور ترب را با نخ محکم ببندید.

گلهای را در آب سرد بگذارید تا تازه و باز شوند.



## گل بنفش

وسایل مورد نیاز :

کلم قرمز، چاقوی حکاکی

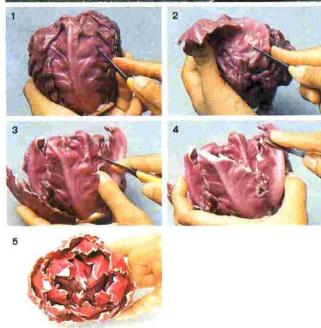
روش کار :

لبه هر کدام از برگهای کلم را با چاقو مانند گلبرگ برش دهید.

برگهای داخلی را هم مانند ردیف ۱ ببرید

لبه گلبرگها را کمی ببرید تا سفیدی داخل برگ کلم مشخص شود.

کلم را در آب سرد بگذارید تا باز شود



## گل داودی

وسایل مورد نیاز :

تره فرنگی ، چاقوی حکاکی ، قیچی

روش کار :

از قسمت سفید تره فرنگی به طول ۷ سانتیمتر جدا کنید.

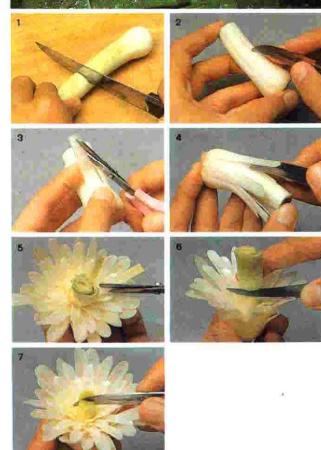
روی اولین لایه ۶ گلبرگ بلند ایجاد کنید.

با قیچی سر گلبرگها را گرد کنید.

گلبرگهای ردیف دوم را بین گلبرگهای ردیف اول ایجاد کنید.

با قیچی سر گلبرگها را گرد کنید.

مرکز تره فرنگی را بعد از فرم دادن ۵ لایه گلبرگ کوتاه کنید.



مرکز تره فرنگی را با چاقو برشهای متعدد دهید و سپس گل را در آب سرد بگذارید تا باز شود.

## گل کوکب

وسایل مورد نیاز :

کدو حلوازی، چاقوی حکاکی، آب نمک

روش کار :

کدو را پوست کنده، تخم آنرا بگیرید و آن را ۵ دقیقه در آب نمک بگذارید

کدو را مانند پشت لاک پشت گرد کنید

با چاقو دایره ای در وسط کدو ایجاد کرده و دور آن را خالی و گود کنید.

روی دایره شیار ایجاد کنید.

هشت یا نه گلبرگ دور دایره ایجاد کنید

وسط گلبرگهای گلبرگهای ردیف اول را گود کنید

ردیف ۵ و ۶ را به دلخواه تکرار کنید، سپس گل را در آب سرد بگذارید تا تازه شود.

## گل داودی

وسایل مورد نیاز :

تره فرنگی، چاقوی حکاکی، قیچی

روش کار :

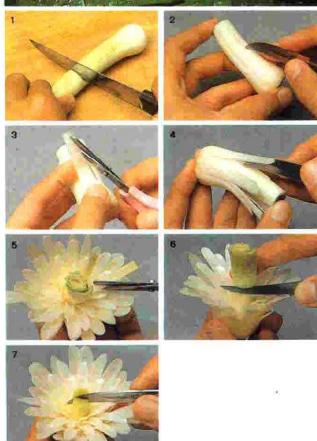
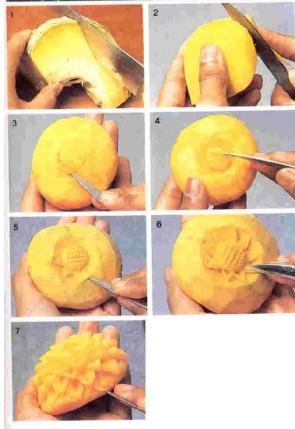
از قسمت سفید تره فرنگی به طول ۷ سانتیمتر جدا کنید.

روی اولین لایه ۶ گلبرگ بلند ایجاد کنید.

با قیچی سر گلبرگها را گرد کنید. گلبرگهای ردیف دوم را بین گلبرگهای ردیف اول ایجاد کنید. با قیچی سر گلبرگها را گرد کنید.

مرکز تره فرنگی را بعد از فرم دادن ۵ لایه گلبرگ کوتاه کنید.

مرکز تره فرنگی را با چاقو برشهای متعدد دهید و سپس گل را در آب سرد بگذارید تا باز شود.



## گلهای طلایی و نقره ای

وسایل مورد نیاز :

هویج بزرگ ، ترب سفید بلند، چاقوی حکاکی، قالبها کوچک و بزرگ، اسکنه ۷ شکل ، آب.

روش کار :

هویج و ترب را به قطر نیم سانتیمتر حلقه کنید. آنها را ۵ دقیقه در آب نمک بگذارید تا نرم شوند. حلقه ها را قالب بزرگ بزنید.

با چاقو در مرکز هویج دایره کوچکی حک کنید.

با اسکنه شیارهایی از لبه خارجی هویج به طرف مرکز ایجاد کنید.

مجددا با قالب کوچک آنرا قالب بزنید. تربها را قالب کوچک بزنید.

ترب را داخل گل هویج بگذارید و گلهای را در آب سرد قرار دهید تا تازه و سفت شود.

## شمعدان

وسایل مورد نیاز :

هویج ، ورقه کن فنری، پوست کن یا چاقو

روش کار :

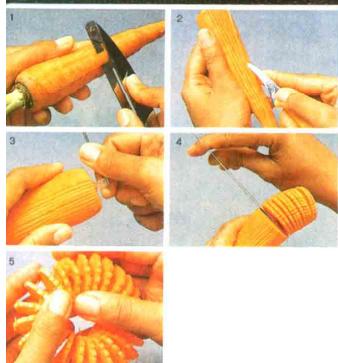
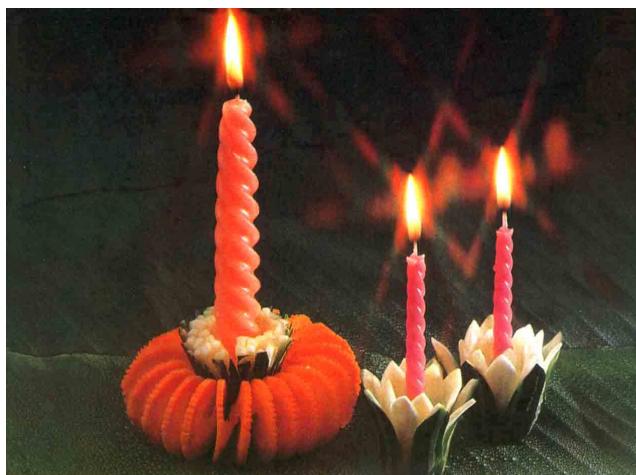
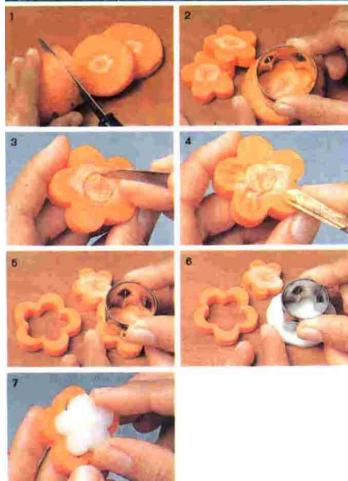
هویج را پوست بکنید.

با چاقو روی هویج شیارهای طولی ایجاد کنید.

با ورقه کن فنری هویج را به صورت فنر درآورده سپس آنرا ۵ دقیقه در آب نمک بگذارید تا نرم شود.

دو سر آزاد فنر را با خلال دندان به هم وصل کنید تا دایره شود. سپس آنرا در آب سرد بگذارید تا تازه و سفت گردد.

اگر مایل هستید داخل شمعدان شمع بگذارید ، یک قطعه خیار را برش داده و از پایی به وسیله سوزن شمع را به خیار وصل کنید و در وسط فنر هویج بگذارید.



## گل رز سرخ

وسایل مورد نیاز :

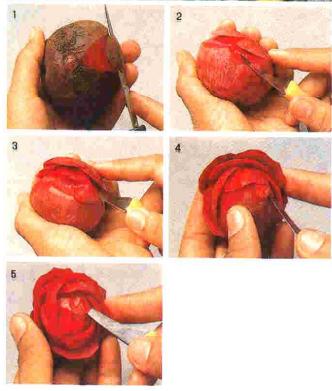
چغندر، چاقو، چاقوی حکاکی.

روش کار :

چغندر را پوست بکنید.

۵ گلبرگ ردیف اول را به ضخامت ۳ میلیمتر ایجاد کنید ، زیر گلبرگها را نازک بردارید.

لایه های بعدی گلبرگها را مانند ردیف ۲ بین گلبرگهای قبلی ایجاد کنید.  
در وسط گل گلبرگهای کوچک ایجاد کنید.



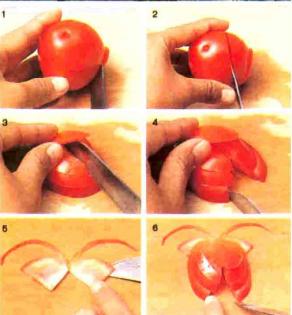
## پروانه

وسایل مورد نیاز :

گوجه فرنگی - چاقو - تخته چوبی

روش کار :

نصف گوجه فرنگی را به ۴ حلقه تقسیم کنید. (هر کدام به ضخامت نیم سانتیمتر) بطوری که در انتهای هم وصل باشند.



سه حلقه زیرین را از وسط شکاف دهید.

شاخک و سر پروانه را فرم دهید.

بدن آماده شده را روی سر پروانه قرار دهید.

# سبد گل

وسایل مورد نیاز :

گوجه فرنگی - چاقو - اسکنه ۷ شکل

روش کار :

گوجه فرنگی را از طول در دو خط از مرکز به فاصله نیم سانتیمتر از هم تا وسط

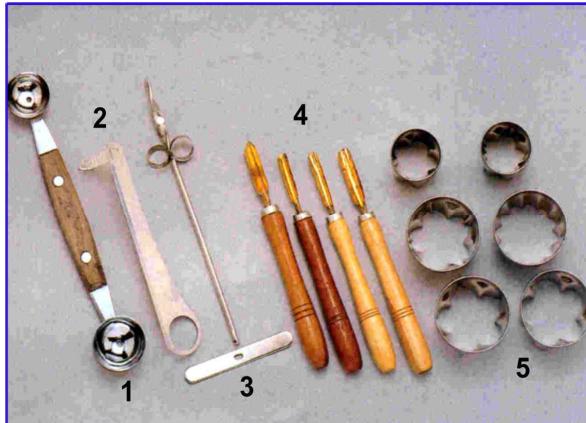
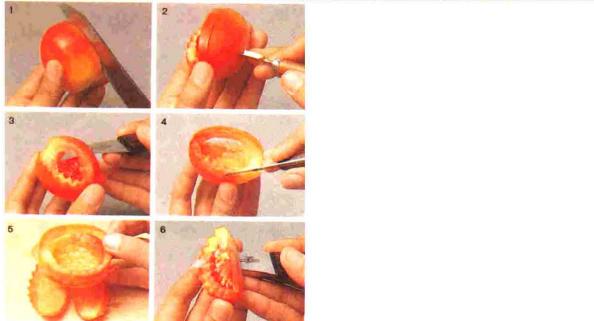
گوجه فرنگی ببرید. (دسته سبد)

با اسکنه لبه سبد را فرم دهید.

با استفاده از نوک چاقو پوست لبه سبد را کمی از گوشت جدا کنید.

تخم دو تکه جدا شده از دسته سبد را خارج کنید.

دو تکه را مانند بشقاب زیر سبد بگذارید.



## ابزار سبزی آرایی

۱. قاشق توپی (برای خالی کردن داخل سبزیها و میوه ها)

۲. ورقه کن فرنی (برای فرنی کردن سبزیها)

۳. کاتر دوطرفه (برای فرنی کردن سیب زمینی و هویج و ...)

۴. مجموعه اسکنه ها (برای حکاکی بصورت U و V و زیگزاگ)

۵. مجموعه قالبها (برای طراحی سبزیها و میوه ها)

چاقوهای شماره ۱ تا ۳ (برای حکاکی شیارهای مختلف)

چاقوهای شماره ۴ تا ۶ (برای خارج کردن داخل سبزیجات)

چاقوی شماره ۷ (برای ایجاد شیار مستقیم و کنده کاری)

