

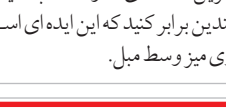
							
پارسیان	بندر چارک	بستک	میناب	بندر لنگه	قشم	بندر عباس	کیش
▲ ۴۱	▲ ۳۸	▲ ۴۲	▲ ۴۱	▲ ۳۹	▲ ۳۶	▲ ۳۹	▲ ۳۷
▼ ۳۳	▼ ۳۴	▼ ۳۳	▼ ۳۳	▼ ۳۴	▼ ۳۳	▼ ۳۴	▼ ۳۳

[illegible]

میشوند. میتواند با توجه به سبک دکوراسیون پذیرایی بهترین مدل های آن را انتخاب کند و جذابیت فضا را چندین برابر کند که این ایده ای است برای چیدمان روی میز وسط محل.

دکوراسیون شما بداند. مجسمه های یک از بهترین ایده ها برای بیان احساسات و افکار و عقاید مستند پس برای تزئین میز از مجسمه های زیبا استفاده نمایید.

کتاب دکوراتیو



هم مخلوط می کنیم تا با هم یکدست شوند. برای تهیه سس ساندویچ سس مایونز را به همراه آب لیمو ترش و مقداری نمک و فلفل سیاه مخلوط می کنیم. سپس به مواد سالاد اضافه می کنیم و به خوبی مخلوط می کنیم تا با هم یکدست شوند. برای سرو ساندویچ می توانیم از نان تست یا نان باگت به دلخواه استفاده کنیم.

ابتدا سیب زمینی را آبپز کرده، سپس با گوشتکوب به طور کامل له می کنیم تا به صورت پوره سیب زمینی در بیاید. در این مرحله سیب زمینی له شسته و داخل یک کاسه بزرگ می ریزیم، سپس قوطی کنسرو ماهی را هم به همراه کمی آب داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم و به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه ۲۰ دقیقه می جوشانیم تا سالم بپزدن کنسرو مطمئن شویم. پس از آن، اجازه می دهیم کمی خنک شود، سپس روغن اضافی آن را به طور کامل خالی می کنیم. حال آن ماهی را هم به پوره سیب زمینی اضافه می کنیم و با هم کمی مخلوط می کنیم. پیازچه و شربدر را هم به صورت ریز خرد می کنیم و به همراه ذرت به کاسه اضافه می کنیم. در ادامه خیارشور را نیز به صورت نگینی خرد می کنیم و به کاسه اضافه می کنیم. حالا مواد را با

آموزش آشپزی

ساندویچ تن ماهی

مواد لازم:

تن ماهی	۱ عدد
کنسرو ذرت	۱ یک سوم قوطی
سیب زمینی	۱ عدد بزرگ
خیارشور	۲ عدد
پیازچه و شربدر	۴ قاشق غذاخوری
سس مایونز	۲ قاشق غذاخوری
آب لیمو ترش	۱ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل سیاه	به مقدار کافی
نان باگت	۴ عدد
طرز تهیه:	

۱ عدد
۱ یک سوم قوطی
۱ عدد بزرگ
۲ عدد
۴ قاشق غذاخوری
۲ قاشق غذاخوری
۱ قاشق غذاخوری
به مقدار کافی
۴ عدد

گروه هتل های تاب تورز

☎ 021-8586 🌐 www.ttgroup.ir 📧 @Toptours_Group 📷 [ttgroup.ir](https://www.instagram.com/ttgroup.ir)