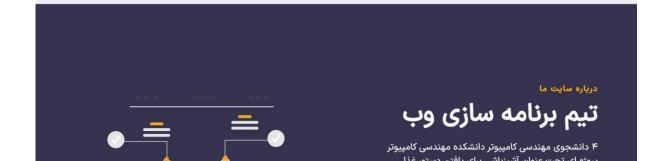


بیش از 2000 دستُور غذای مختلف

تیم ما در تلاش برای بهبود و توسعه همه جانبه سامانه بخصوص در بخش دستور غذا است و با همکاری با بهترین سرآشپز های های دنیا تا بتوانیم غذایی لذیذ را به سفر های شما بیاوریم.







تیم برنامه سازی وب

۲دانشجوی مهندسی کامپیوتر دانشکده مهندسی کامپیوتر پروژه ای تحت عنوان آشپزباشی برای یافتن دستور غذا ساختیم تا با فراهم کردن دستور غذا های متفاوت دیگر دانشجویان را از دست غذا های سلف راحت کنیم





ايجاد شفل

کسب در آمد از خانه

هر فرد می تواند با کسب حداقل امتیاز مورد نیاز به عنوان یک سر آشیز در سایت استخدام شود و کسب در آمد کند





شرکت های طرف قرار داد



گرین برگر خوش مزہ ترین برگر ھا









هر روز یک غذا

اگر علاقه به این که بدانید هر غذا از کجا آمده و همچنین به طور کامل با بهترین دستور پختش آشنا بشوید این بخش می تواند دانش غذایی شما را ارتقا بدهد



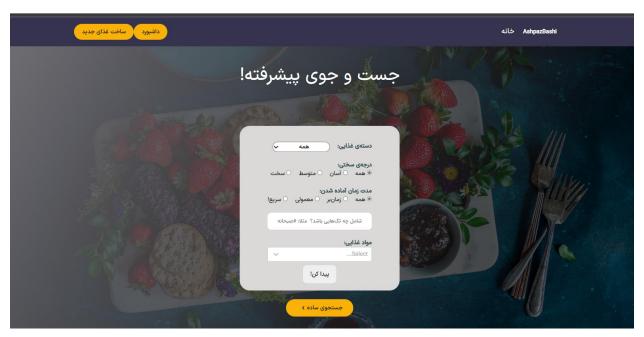


آشپزباشی

تمامى حقوق مخصوص اين سايت مى باشد



0







ساندویچ فیلهی مرغ برای 4



10000 ****

نام مقدار المعادلة و بعد پودرسير را روی آن ريخته و با قاشق با هم مانيم مقدار المعادلة و با قاشق با هم مخطوط كنيد و اجازه داده تا كره ذوب شود. سپس نان باكت را از وسط قاچ زده و كره اداخل نان مباليد. بياز را خرك مخلوط كنيد و اجازه داده تا كره ذوب كنار گذاشته. سپس فيله مراً را داخل مخلوط كن ريخته و له كنيد. نان را از طرقى كه به كره اغشته شده داخل ماهيتابه قرار داده از رشته شود. حالا داخل ماهيتابه كمي روض ريخته و مرغ له شده را داخل آن ريزيد و فقال سياه، فقل قرمز، نمك، آويشن، بياز و قارچ را به آن اضافه كرده و با هم تفت دهيد. در آخر يييز را روى مواد كذاشته تا آن شود. مواد را داخل نان ريخته، ميتوانيد

AshpazBashi خانه داشبورد ساخت غذای جدید



برنج با مرغ سرخ شده hamid kalbasi من من من من 16856 **تومن**



تخم مرغ و پنير موزارلا ali javanmard ث ث ث ث ث **193 تومن**



ساندويچ فيلەي مرغ hamid kalbasi * * * * * 10000 تومن



