

[خانه](#)[درباره ی ما](#)[تیم ما](#)[همکاری با ما](#)[بلاگ](#)[شرکت ها](#)[ورود](#)

سرتاسر دستور پخت

غذا مورد علاقت رو جستجو کن و طرز تهیه اش رو یاد بگیر!!!!

[جستجو >](#)

درباره ما

بیش از 2000 دستور 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.

[بیشتر](#)

درباره سایت ما

تیم برنامه سازی وب

۴ دانشجوی مهندسی کامپیوتر دانشکده مهندسی کامپیوتر
روستای تهر متوس منویش آشپزهای با تجربه دستور غذا

درباره سایت ما

تیم برنامه سازی وب

۴ دانشجوی 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

بیشتر



ایجاد شغل

کسب در آمد از خانه

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

بیشتر



شرکت های طرف قرار داد



گرین برگر
خوش مزه ترین برگر ها



شیملا
سریع ترین تحویل غذا



فست فود امیر برگر
بهترین پیتزا فروشی ایران در قرن گذشته



بلاگ

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.

بیشتر

خانه
درباره ی ما
تیم ما
بلاگ
شرکت ها



تمامی حقوق مخصوص این سایت می باشد

آشپزباشی

خانهAshpazBashi

ساخت غذای جدیدداشپورد

جست و جوی پیشرفته!

دسته‌ی غذایی:

همه

درجه‌ی سختی:

همه

آسان

متوسط

سخت

مدت زمان آماده شدن:

همه

زمان‌بر

معمولی

سریع!

شامل چه تکه‌هایی باشد؟ مثلا: #صبحانه

مواد غذایی:

...Select

پیدا کن!

جستجوی ساده <

طرز پخت

خانه ← طرز پخت

ساندویچ فیله‌ی مرغ
برای 4 نفر

نظر


hamid kalbasi

10000


نام‌مقدار

ابتدا کره را داخل ماهیتابه ریخته و بعد پودر سیرا روی آن ریخته و با قاشق با هم مخلوط کنید و اجازه داده تا کره ذوب شود. سپس نان باکت را از وسط قاچ زده و کره را داخل نان بمالید. پیاز را خرد کرده و کنار گذاشته. سپس فیله مرغ را داخل مخلوط کن ریخته و له کنید. نان را از طرفی که به کره آغشته شده داخل ماهیتابه قرار داده تا برشته شود. حالا داخل ماهیتابه کمی روغن ریخته و مرغ له شده را داخل آن بریزید و قنقل سیاه، قنقل قرمز، نمک، آویشن، پیاز و قارچ را به آن اضافه کرده و با هم نفت دهید. در آخر پیاز را روی مواد گذاشته تا آب شود. مواد را داخل نان ریخته. می‌توانید کمی سس مایونز هم روی ساندویچ خود بریزید.







برنج با مرغ سرخ شده
hamid kalbasi
☆☆☆☆☆
16856 تومن



تخم مرغ و پنیر موزارلا
ali javanmard
☆☆☆☆☆
193 تومن



ساندویچ فیله مرغ
hamid kalbasi
★★★★★
10000 تومن



غذای جدیدی تعریف کنید!

آشپز: 4aaa

نام غذا:

نام غذا را وارد کنید.

دستور پخت:

طرز تهیه غذا را بنویسید....

دسته‌ی غذایی:

آسیایی

درجه‌ی سختی:

☐ آسان ☒ متوسط ☐ سخت

مدت زمان آماده شدن:

☐ زمان‌بر ☒ معمولی ☐ سریع!

شامل چه تکه‌هایی باشد؟ مثلا: صبحانه.

موارد لازم برای چهار نفر:

آب

حذف میلی لی 1000

افزودن ماده غذایی....

بساز!



ورود به حساب کاربری

نام کاربری

4aaa

گذرواژه

...

ورود

گذرواژه خود را فراموش کردید؟

ثبت نام



ورود به حساب کاربری

نام کاربری

4aaa

گذرواژه

...

ورود

گذرواژه خود را فراموش کردید؟

ثبت نام