

فهرست مضامین

نسخه شاه جهادی

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱	دستور پختن اطعمه پخته	۷	ایضا ساختن ساده خمیر
	قسم است	=	ایضا پختن نان مانجیان
	قسم اول در استعمال نازها	=	قسم دوم در استعمال آتشها
=	پختن نان تروی	=	پختن آش کشلی
۲	پختن نان نمک	=	پختن آش بادرون
=	پختن نان باقر خانی	=	پختن آش لبک پره
۳	ایضا پختن نان باقر خانی	۹	پختن آش لنگ پره چاشنی دار
=	پختن نان شیر مال	=	پختن آش سنگ شیر
۴	پختن نان بادامی	۱۰	پختن آش نخودی
=	پختن نان خطائی	۱۱	پختن آش چاشنی دار
=	ایضا پختن نان بیسنی	=	قسم سوم در استعمال قلییه ها و خو پیازها
=	ایضا پختن نان جوار که نرم مثل چپاتی باشد	=	پختن قلییه خاصه
۵	ایضا پختن نان ورقی	۱۲	پختن قلییه گوشت چاشنی دار
=	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	=	پختن قلییه ملاخودیه
۶	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	=	پختن شوریده نخود آب
=	ایضا پختن نان خرمائی	۱۳	پختن شوریده ساده

(ب)

مضمون	صفحة	مضمون	صفحة
پختن دو پیازہ خربوزہ خام یا کدو	۲۷	پختن قلیبہ شکر قند	۱۳
پختن دو پیازہ نرگسی	=	پختن قلیبہ نرگسی	۱۴
پختن دو پیازہ کوفتہ لعابدان	۲۸	پختن قلیبہ نخودی	=
پختن دو پیازہ کریلہ	=	پختن قلیبہ نلادی	۱۵
پختن دو پیازہ بادنجان	۲۹	پختن قلیبہ ظورہ	۱۶
پختن دو پیازہ بادنجان نوع دیگر	=	پختن قلیبہ کندن	=
پختن دو پیازہ بادنجان راچیوتی	۳۰	پختن قلیبہ شیرازی	۱۷
پختن دو پیازہ زمین قند	=	پختن قلیبہ سنگ شیر	۱۸
پختن دو پیازہ خربوزہ خام نوع دیگر	۳۱	پختن قلیبہ مہی	۱۹
پختن قلیبہ شکر قند	=	پختن قلیبہ انبہ	=
پختن ساگ چولائی	۳۲	پختن قلیبہ زعفرانی چاشنی دار	۲۰
پختن کلی کچال	۳۲	پختن قلیبہ زردی	=
قسم چہارم در انواع پختن بہرتہا	۳۳	پختن قلیبہ مہی نوع دیگر	۲۱
پختن بہرتہ گجراتی	۳۳	پختن سہوسہ	۲۲
پختن بہرتہ نوع دیگر	۳۳	پختن قلیبہ بادامی	۲۳
پختن بہرتہ شیرازی	۳۳	پختن قلیبہ مہی رو ہو	=
پختن بہرتہ گوشت	۳۳	پختن و گداز کردن خار مہی	۲۴
		پختن مغز استخوان ذلی	=
		پختن قلیبہ کلبہ خاصہ	۲۵
		پختن قلیبہ نورانی	۲۶
		پختن دو پیازہ ذلی	=

صفحة	مضون	صفحة	مضون
۳۴	پختن بهر تکه گوشت ماهی	۲۴	پختن یخنی پولاؤ ساده
۳۵	پختن بهر تکه گوشت نوع دیگر	۲۵	پختن یخنی تکه بالا
—	قسم پنجم پختن انواع زیر	—	پختن یخنی پولاؤ شاهجهانی
—	<u>بریان</u>	۲۶	پختن قبولی خاصه
—	پختن زیر بریان پشیر	۲۷	پختن رشته پولاؤ
۳۶	پختن زیر بریان نور محلی	—	پختن زرد پولاؤ
—	پختن زیر بریان رومی	۲۸	پختن زرد پولاؤ تصرفی یخنی شکر پولاؤ
۳۷	پختن زیر بریان ماهی	—	پختن گرمانی پولاؤ
۳۸	پختن زیر بریان نور محلی نوع دیگر	—	پختن کشتگی پولاؤ
—	قسم ششم حر انواع پولاوها	۲۹	پختن کشتگی پولاؤ نوع دیگر
—	پختن ماهی پولاؤ	۵۰	پختن پولاؤ حبشی
۴۰	پختن پولاؤ مرغ	—	پختن باز ما پولاؤ
—	پختن نرگسی پولاؤ	۵۱	پختن کلبو پولاؤ
۴۱	پختن نارنگی پولاؤ	۵۲	پختن سیر پولاؤ
—	پختن پولاؤ قبولی مهاجت خانی	—	پختن عدس پولاؤ
۴۲	پختن نهوند پولاؤ	—	پختن کو کو پولاؤ
—	پختن مزعفر پولاؤ	۵۳	پختن قیبه پولاؤ
۴۳	پختن قورمه پولاؤ	۵۴	پختن ممتنجن پولاؤ
۴۴	پختن قورمه پولاؤ نوع دیگر	—	پختن ممتنجن پولاؤ لعابداری
—		۵۵	پختن لعابداری پولاؤ ممتنجن پادام و یخنی

مضمون	صفحة	مضمون	صفحة
ایضا پختن شولہ پولاؤ	۷۲	پختن قبولی بھوری	۵۶
ایضا پختن سبز پولاؤ	۷۳	پختن انبلی پولاؤ	۵۷
ایضا پختن کھترہ پولاؤ	۷۴	پختن قبولی اسلام خانی	۵۷
پختن مقرر پولاؤ	۷۵	پختن انبلی پولاؤ نوع دیگر	۵۸
ایضا پختن نورانی پولاؤ	۷۶	پختن بادنجاں پولاؤ	۵۹
ایضا پختن کھچڑی پولاؤ	۷۶	پختن ملاحی پولاؤ نوع دیگر	۶۰
قسم ہفتم خر انواع پختن کھپہ	۷۷	پختن انولہ پولاؤ	۶۱
<u>ہا و یخنی ہا و کبابہا</u>		پختن نخودی پولاؤ کوٹہ	۶۱
<u>نوع اول پختن کھپہ ہا</u>		پختن معلومہ پولاؤ	۶۲
پختن ناردگی کونلہ	۷۷	پختن گیلانی پولاؤ	۶۳
پختن کھپہ کونلہ	۷۷	پختن کندن پولاؤ	۶۴
پختن کھپہ گوشت	۷۷	ایضا پختن شیرازی پولاؤ	۶۵
پختن کھپہ کھچڑی	۷۷	ایضا پختن شیر و شکر پولاؤ	۶۵
<u>نوع دوم پختن یخنی ہا</u>	۷۸	پختن لقمہ پولاؤ	۶۶
ایضا پختن یخنی سادہ	۷۸	ایضا پختن کدو پولاؤ	۶۷
ایضا پختن یخنی ملاحی	۷۹	ایضا پختن پوری پولاؤ	۶۸
ایضا پختن اشکنہ	۷۹	ایضا پختن انبہ پولاؤ	۶۸
ایضا پختن ذوبہار	۸۰	ایضا پختن انماس پولاؤ	۶۹
ایضا پختن یخنی نوع دیگر	۸۰	ایضا پختن کیلہ پولاؤ	۷۰
<u>نوع سوم پختن کبابہا</u>	۸۱	ایضا پختن ناردگی پولاؤ	۷۱
<u>قسم بقسم</u>		ایضا پختن سہوسہ پولاؤ	۷۱

صفحه	مضون	صفحه	مضون
۸۱	پختن کباب دریائی	۹۲	قسم هشتم حر انواع پختن
=	پختن یکشنبه کباب ماهی		هریسه ها و شش رنگها و
۸۲	پختن کوفته شاهی ماهی		خاگینه و سموسه و پوری
۸۳	پختن ماهی کباب		<u>و شیرینی ها و غیره</u>
۸۴	پختن ملاحی کباب	=	<u>نوع اول پختن هریسه ها</u>
=	ایضا پختن کباب بیضه مرغ	=	پختن هریسه بادشاهی
۸۵	ایضا پختن کوفته کباب شامی	=	ایضا پختن هریسه ریشمین
=	ایضا پختن کباب		نوع دیگر
۸۶	ایضا پختن یکشنبه کباب خاصه	۹۳	ایضا پختن هریسه عدس
	که خیلی نرم و نازک می شود	۹۴	<u>نوع دوم پختن شش رنگها</u>
۸۷	ایضا پختن مرغ کباب	=	پختن شش رنگه متعارف
=	ایضا پختن شاد کباب	=	ایضا پختن شش رنگه گوشنی
۸۸	ایضا پختن گورگ کباب	۹۵	ایضا پختن شش رنگه سیب
=	ایضا پختن قیبه کباب طرح		چاشنی دار
	بازار	=	ایضا پختن شش رنگه سیب
۸۹	ایضا پختن حسین کباب		نمکی
=	ایضا پختن قاز	۹۶	ایضا پختن شش رنگه بادنجان
۹۰	ایضا پختن کباب بطرز ماهی	=	<u>نوع سوم پختن خاگینه ها</u>
=	ایضا پختن کباب ماهی	=	پختن خاگینه بیضه مرغ
	نوع دیگر	۹۷	پختن خاگینه چاشنی دار
۹۱	ایضا پختن توائی کباب	=	پختن خاگینه نوع دیگر

صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
۹۷	نوع چهارم پختن سهوسه ها	۱۰۵	قسم نهم حر انواع شولہ
۹۸	پختن سهوسه ورقی	=	<u>کھچڑی</u>
۹۸	پختن سهوسه لقی	=	پختن شولہ کھچڑی معروفة
۹۹	نوع پنجم پختن پوری ها	۱۰۶	ايضا پختن کھچڑی داود
=	پختن پوری گوشت	=	خانی
=	ايضا پختن پوری ميده	=	ايضا پختن کھچڑی متشره
=	شیرین میوه دار	۱۰۷	ايضا پختن کھچڑی گجراتی
=	پختن پوری ميده و جغرات	=	ايضا پختن کھچڑی جهادگیری
۱۰۰	ايضا پختن پوری داخل دغود	۱۰۸	ايضا کھچڑی به آب
۱۰۰	نوع ششم پختن شیریني ها	=	ايضا پختن کھچڑی طاهری
=	پختن ساق عروس	۱۰۹	قسم دهم حر انواع مربی ها
=	پختن کله پر پاژ	=	و اطعمه و حلولاها وغيره
۱۰۱	ايضا پختن مچلا وه	=	اکثر لوازم و جغرات ساختن
۱۰۲	ايضا پختن آمیزنی موندگ	=	و رنگا رنگ نمولین روغن
=	و ماش	=	<u>و خمیر</u>
=	ايضا پختن لٹوے موتی چور	=	پختن مربیہ ادبہ
۱۰۳	پختن اندرسه	=	پختن مربیہ انناس
=	پختن بالو شاهی بیره	=	طریق پختن مربیہ کمره
۱۰۴	پختن کماچہ	۱۱۰	پختن مربیہ کیلا
=	پختن شکر پارہ	=	پختن مربیہ پھالسه
۱۰۵	پختن شکر پارہ هال بادام	=	<u>پختن حلولاها</u>
			پختن حاوہ کشمش

صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
۱۱۱	ايضا پختن حلوة كهاذج	۱۱۸	ايضا پختن حلوة رومي
=	پختن حلوة زردى	۱۱۹	ايضا پختن حلوة فرنگى
=	پختن حلوة ادرى	=	ايضا پختن حلوة دوال دار
۱۱۲	پختن حلوة بادام	۱۲۰	ايضا پختن حلوة مقراضى
=	ايضا پختن حلوة كشيش	=	ايضا پختن حلوة بيم روغن
=	پختن حلوة شير گاؤ	=	ايضا پختن حلوة سوهن
۱۱۳	ايضا پختن حلوة نخود پريان	۱۲۱	پختن فالوده
=	ايضا پختن حلوة بادام نوع	۱۲۲	ايضا پختن فيرنى
	ديگر	=	ايضا پختن حريريه
۱۱۴	ايضا پختن تر حلوة نشاسته	=	ايضا پختن مالبيده
=	ايضا پختن حلوة نرم	۱۲۳	ايضا پختن پن دهنه
=	ايضا پختن حلوة بونب	=	<u>طريق پختن كهجورها</u>
=	ايضا پختن حلوة بيسنى	=	پختن كهجور سيبى
۱۱۵	ايضا پختن حاوه كاسنى كدو	=	ايضا پختن كهجور خاصه
	پختن كدو دكهنى	۱۲۴	<u>طريق پختن گلگله ها</u>
=	ايضا پختن حلوة بيضه مرغ	=	پختن گلگله
۱۱۶	ايضا پختن حلوة بيضه مرغ	=	ايضا پختن گلگله پشپير
	نوع ديگر	=	ايضا پختن گلگله جوار سفيد
۱۱۷	ايضا پختن حلوة بيضه مرغ	۱۲۵	ايضا پختن گلگله انبه
	نوع ديگر	=	پختن گلگله انبه نوع ديگر
=	ايضا پختن حلوة رشاله	=	ايضا پختن گلگله خاصه

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۲۶	ایضا پختن گلگله پیشی ماش	۱۳۱	تیار کردن اچار زمین قند
=	ایضا پختن گلگله موتی نها	=	تیار کردن اچار انبیه به
=	یعنی خورد خورد		تخم که در و جالی بسته
=	ایضا پختن گلگله کارد برنج		باشد
=	<u>طریق پختن بره ها</u>	۱۳۲	اچار بادنجان و انبیه
=	پختن بره ماش	=	اچار باد نجان و کدو و زردی
۱۲۷	ایضا پختن بره پیشی		و خیار و غیره
=	ایضا پختن بره جغراتی	=	پختن مهری جغرات
	چاشنی دار	۱۳۳	پختن تهولی گندم
۱۲۸	<u>پختن کندوهی ها</u>	=	<u>طریق پختن خشکها ها</u>
=	کندوهی شاه جهانی	=	پختن خشک گیلانی
=	ایضا پختن کندوهی موزگ	=	پختن زرد برنج شیرین
۱۲۹	ایضا پختن کندوهی چاشنی دار	۱۳۴	پختن خشک ساده
=	پختن رکهونچی آرد ماش	=	پختن خشک باجره
	مقشر	=	پختن خشک به آب
۱۳۰	<u>طریق پختن راتیبه ها</u>	=	پختن برنج ساده شیر و
=	پختن راتیبه سیب		برنج و شیرین
=	پختن راتیبه نوع دیگر	۱۳۵	طریق پختن پیژنی دال
۱۳۱	<u>طریق تیار کردن اچارها</u>		<u>موزگ و غیره</u>
=	تیار کردن اچار شلغم	=	پختن دال موزگ مقشر
	چاشنی دار	=	ایضا پختن دال به آب

صفحہ	مضمون	صفحہ	مضمون
۱۳۶	ایضا پختن پیشی موندگ	۱۳۹	ایضا ساختن روغن سرخ
=	پختن دال موندگ نوع دیگر	=	ایضا ساختن رنگها بادامی
=	پختن پیشی ارھر	=	طریقہ ہاے پوست خور
۱۳۷	ایضا پختن پیشی عدس		<u>کرن کشنیز و فلفل</u>
=	پختن پیشی ماش شستہ	=	طریق دور کردن پوست
=	پختن دال ماش	=	کشنیز
۱۳۸	طریق تیار کردن کشتلی	=	ایضا دور ساختن پوست
	<u>ہاے رنگ پرنگ</u>	=	فلفل
		۱۴۰	ساختن دلمہ
۱۳۸	تیار کردن کشتلی سرخ رنگ	=	ایضا ساختن دلمہ نوع دیگر
=	ایضا پختن کشتلی سبز رنگ	۱۴۱	طریقہ ہاے جغرات ساختن
=	ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ	=	ساختن جغرات چکہ
=	ایضا ساختن کشتلی رنگ	=	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
=	بنفش	=	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
=	ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ	۱۴۲	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
=	ایضا ساختن کشتلی ہاے	=	ساختن جغرات نوع دیگر
=	بادامی رنگ	=	ایضا ساختن جغرات نوع دیگر
۱۳۹	طریق ساختن روغن ہاے	=	ساختن پنیر
	<u>رنگ پرفگ</u>	۱۴۳	تیار کردن پنیر قسم دوم
=	ساختن روغن زرد رنگ		تہمت تہام شد
=	ایضا ساختن روغن سبز رنگ		