

رستوران نیکان به عنوان یکی از رستوران های برجسته در استرالیا خدمات مختلف و متنوعی ارائه می کند . در این مقاله قصد داریم انواع غذا های ایرانی در رستوران نیکان را مورد بررسی قرار دهیم و در مورد مواد غذایی به کار رفته و کیفیت هر کدام صحبت کنیم.

در ادامه به ترتیب زیر منوی رستوران نیکان را بررسی می کنیم:

- فهرست پیش غذای رستوران نیکان
- فهرست غذا های رستوران نیکان
- فهرست چاشنی های رستوران نیکان
- فهرست نوشیدنی های رستوران نیکان
- فهرست دسر های رستوران نیکان



## انواع غذا های ایرانی در رستوران نیکان

اولین فاکتوری که نیکان برای سرویس دهی به مشتریان خود به آن توجه می کند تازگی و کیفیت غذا و سلامتی مهمان ها است . در رستوران نیکان به هیچ عنوان از مواد غذایی کهنه استفاده نمی شود . در نیکان از رب های گوجه فرنگی مرغوب ، روغن ، پیاز و سبزیجات تازه و بهداشتی استفاده می شود . نیکان همواره تلاش کرده است تا در منوی غذای خود همه سلاقی و رژیم های غذایی را در نظر بگیرد و خدمات ارائه شده متناسب با همه ذائقه ها باشد.

### ۱- منوی پیش غذا:

اگر شما هم رژیم غذایی خاصی دارید و اصولاً به پیش غذا بسیار اهمیت می دهید ، از پیش غذا های لذیذ نیکان غافل نشوید . پیش غذا های رستوران نیکان شامل موارد زیر می باشد:

#### • سوپ بارلی:

سوپ بارلی یک پیش غذای بی نظیر و سرشار از پروتئین برای کسانی است که سعی در نخوردن چربی زیاد دارند . سوپ بارلی به علت داشتن پروتئین های مفید دارای ارزش غذایی بسیار بالا بوده و می تواند یک پیشنهاد عالی باشد.

#### • میرزا قاسمی:

میرزا قاسمی یکی از پر طرفدار ترین و لذیذ ترین غذا های ایرانی می باشد که توسط محمد قاسم خان که در دوره شاه قاجار ناصر الدین شاه ، والی شهر رشت بود پایه گذاری شد و به علت خوش طعم و مغذی بودن آن گسترش یافت.

بخش عمده میرزا قاسمی از بادمجان و گوجه تشکیل شده است و سیر و تخم مرغ به عنوان مواد فرعی آن استفاده می شود.

#### • کشک بادمجان:

کشک بادمجان یک غذای اصیل و سنتی ایرانی است که در بسیاری از رستوران های سنتی و سفره خانه ها سرو می شود و بسیار پر طرفدار است.

مواد اصلی این پیش غذای بی نظیر بادمجان می باشد و کشک ، پیاز ، سیر ، نعنا و گردو به عنوان فرعیات به آن اضافه می شوند.

کشک بادمجان یک غذای کاملاً مقوی و کم کالری می باشد.

#### • بال مرغ باربیکو:

بال مرغ باربیکو به عنوان یکی از پیش غذا های خیلی لذیذ و پر طرفدار در بسیاری از رستوران ها سرو می شود . مواد اصلی این خوراک بال مرغ می باشد و سیر ، روغن زیتون ، لیمو ترش و فلفل قرمز به عنوان مواد فرعی به آن افزوده می شود.

وقتی این مواد به بال مرغ باربیکو افزوده شد روی حرارت بسیار پایین قرار می گیرد و همین حرارت پایین سبب لذیذ و خوش طعم بودن آن می شود.



## ۲- منوی غذا :

منوی غذای رستوران نیکان شامل ۴ دسته کلی می باشد:

### منوی کباب نیکان:

کباب اصولاً غذای مورد علاقه خیلی ها است و شاید بیشترین میزان سفارش را در میان انواع غذا های ایرانی در رستوران نیکان داشته باشد.

غذا های کبابی رستوران نیکان شامل ۸ مدل مختلف می باشد:

۱. کباب سلطانی
۲. کباب شاهی
۳. کباب ممتاز
۴. جوجه کباب
۵. کباب شیشلیگ
۶. کباب کوبیده
۷. بختیاری
۸. کباب مخصوص نیکان

کباب های رستوران نیکان با استفاده از مواد تازه و مرغوب و با روشی کاملاً پاستوریزه پخته و به مشتری ارائه می شوند . بنا بر این از بابت کیفیت غذا و سالم بودن و همچنین تمیز بودن محیط پخت نگرانی نخواهید داشت.

## منوی خورش نیکان:

ترکیب برنج و خورش یکی از ترکیب های بسیار سازگار با ذائقه ایرانیان است که شاید به جرئت بتوان گفت که ۷۰ درصد به ترکیب خورش و برنج علاقه دارند یا حداقل دست رد به سینه آن نمی زنند . در منوی انواع غذا های ایرانی در رستوران نیکان ، خورش ها همیشه دارای جایگاه قابل توجهی هستند.

منوی خورش نیکان شامل ۴ مدل خورش بی نظیر و مشهور می باشد:

### ۱- خورش قرمه سبزی:

شاید بتوان گفت که قرمه سبزی غذایی است که اگر کسی به طعم آن علاقه نداشته باشد جای تعجب دارد . مواد عمده آن سبزی و گوشت و لوبیا می باشد و ادویه های مختلف به عنوان مواد فرعی و پیاز به عنوان یک عنصر جدا نشدنی از غذا های ایرانی در قرمه سبزی به کار می رود.

### ۲- خورش قیمه بادمجان:

این خورش بیشتر متشکل از لپه و گوشت و بادمجان است و رب و ادویه و پیاز نیز به مقدار لازم به آن افزوده می شوند . رب گوجه فرنگی و زرد چوبه و همچنین هل ، عطر و رنگ و لعاب بی نظیری به آن می بخشد.

### ۳- خورش قیمه سیب زمینی:

این خورش در واقع تفاوت چندانی با قیمه بادمجان ندارد و تنها سیب زمینی خالی و سرخ شده آن جایگزین بادمجان می شود که به خودی خود طعم فوق العاده ای به خورش قیمه می بخشد.

### ۴- خورش فسنجان:

مبدا و اصالت خورش فسنجان از استان گیلان است اما به دلیل طعم و عطر بی نظیر آن در شهر های دیگر هم پخته می شود و در رستوران های زیادی به عنوان یک غذای محبوب سرو می شود.

مواد اصلی آن گردو ، شکر و گوشت چرخ کرده است و پیاز ، رب انار و ادویه جات نیز به عنوان مواد فرعی به آن افزوده می شوند.



#### • منوی غذاهای دریایی نیکان:

غذا های دریایی شاید مورد پسند و مناسب طبع بعضی از افراد نباشد ، اما با شیوه پختی که آشپز های حرفه ای نیکان به کار بسته اند تقریباً می توان گفت که حتی مشتریانی که علاقه چندانی به غذا های دریایی نشان نمی دهند را نیز علاقه مند می کند.

در منوی انواع غذا های ایرانی در رستوران نیکان دو نوع غذای دریایی سرو می شود:

#### ۱- ماهی تروت:

ماهی تروت یا همان قزل آلا یک منبع بی نظیر فسفر و پروتئین برای بدن است . ماهی قزل آلا سرشار از ویتامین های امگا ۳ و B می باشد . ماهی تروت برای رشد مغز و شبکه چشم از اهمیت ویژه ای برخوردار است.

این خوراک بی نظیر با حرارت کم در فر مغز پخت می شود و به جز فیله ماهی تروت از نودل ، سبزیجات تازه و دانه کنگد نیز به عنوان مواد فرعی استفاده می شود.

#### ۲- ماهی باراموندی:

ماهی باراموندی به علت این که بر خلاف سایر ماهی ها که از ماهی های کوچک تر تغذیه می کنند ، از پلانکتون ها تغذیه می کند ، سطوح جیوه بسیار پایین تری دارد و گزینه سالم تری برای علاقه مندان به غذا های دریایی است.

#### • منوی غذا های سنتی نیکان:

میان انواع غذا های ایرانی در رستوران نیکان ، غذا های سنتی همیشه رنگ و روی خاصی به سفره می بخشند.

منوی غذا های سنتی نیکان شامل ۵ مدل غذای بسیار خوش طعم و همه کس پسند می باشد.

۱. زرشک پلو
۲. لوبیا پلو
۳. دیزی سنگی
۴. ته چین مرغ
۵. باقالی پلو

### ۳- منوی چاشنی ها:

تقریباً ۸۰٪ افراد در کنار غذای خود از چاشنی های مختلفی استفاده می کنند. در کنار انواع غذا های ایرانی در رستوران نیکان ۶ مدل چاشنی فوق العاده نیز برای مهمانان در نظر گرفته شده است.

- **سالاد شیرازی**: ترکیبی از گوجه، خیار و بعضی اوقات هم پیاز است که می توان آن را با آبلیمو و یا سس مایونز هم مخلوط کرد.
- **سالاد معمولی**: ترکیبی از سبزیجات تازه و سالم مانند کلم، کاهو و هویج می باشد که با سس مایونز ترکیب خوش طعمی را تشکیل می دهد.
- **ماست و خیار**: ترکیبی از ماست و خیار می باشد که می توان آن را با نعنا نیز مخلوط کرد.
- **ماست و موسیر**: ماست و موسیر ترکیب فوق العاده ای را در کنار هم تشکیل می دهند که باب میل بسیاری از ایرانیان است.
- **بورانی**: ترکیبی از ماست و اسفناج است که مناسب سلیقه های خاص می باشد.
- **زیتون پرورده**: ترکیبی از زیتون، گردو و رب انار است و چاشنی مناسبی برای غذا های خشک است.
- **ترشی سیر**: ترکیبی از سیر و سرکه می باشد و هر چقدر قدیمی تر باشد خوش طعم تر و لذیذ تر است.
- **ترشی مخلوط**: ترکیبی بی نظیر از گل کلم، هویج، کرفس و ... می باشد که مورد علاقه بسیاری از ایرانی ها است.





#### ۴- منوی نوشیدنی ها:

علاوه بر انواع غذا های ایرانی در رستوران نیکان ، نوشیدنی های آن هم بسیار متنوع می باشد . نوشیدنی های نیکان شامل:

- چای سیاه
- چای سبز
- دوغ
- نوشابه
- آب پرتقال

#### ۵- منوی دسر ها:

رستوران نیکان برای مهمانان خود دو نوع دسر خوش طعم در نظر گرفته است:

##### ۱- بستنی :

انواع و اقسام بستنی ها در رستوران نیکان موجود است و شما کافی است با توجه به سلیقه و مزاج شخصی خود انتخاب کنید .

##### ۲- باقلوا :

نمونه کار شماره اول - تولید محتوای متنی - مینا محتوا  
mabnamohtava.ir

باقلاوا ترکیبی از شیر ، گلاب ، آرد ، زرده تخم مرغ و وانیل می باشد که معمولا به این دسر اغلب افراد علاقه ویژه ای نشان می دهند ; هر چند نوع دسر مورد علاقه هر شخص کاملا بستگی به ذائقه دارد.

www.mabnamohtava.ir