

بهترین غذاهایی که در رستوران های ایرانی می توانید سرو کنید.

غذاهای ایرانی به دلیل طعم و تنوع بی نظیرشان در سراسر جهان شناخته شده‌اند. در رستوران های ایرانی می توانید از انواع غذاهای لذیذ و سنتی ایرانی لذت ببرید. در زیر به برخی از بهترین و محبوب ترین غذاهایی که می‌توانید در رستوران‌های ایرانی سرو کنید، اشاره می‌کنیم:

چلوکباب: چلوکباب یکی از معروف ترین و پرفرطرفدارترین غذاهای ایرانی است که شامل برنج زعفرانی و کباب (کوبیده، برگ، سلطانی، بختیاری و...) می‌شود. این غذا به دلیل طعم لذیذ و عطربی نظیرش همواره مورد توجه قرار گرفته است. چلوکباب معمولاً با گوجه فرنگی کبابی، فلفل، پیاز و نان سرو می‌شود. کباب نیز مانند سایر غذاهای ایرانی، در مناطق مختلف با استفاده از روش های پخت و مواد اولیه متفاوت، تهیه می‌شود.

قورمه سبزی: قورمه سبزی یکی دیگر از غذاهای اصیل و محبوب ایرانی است که از ترکیب گوشت، لوبیا قرمز، سبزیجات معطر (جعفری، گشنیز، تره و اسفناج) و لیمو عمانی تهیه می‌شود. این غذا به دلیل طعم ترش و خوشمزه اش طرفداران زیادی دارد. قورمه سبزی معمولاً با برنج سرو می‌شود و در کنار آن می‌توان از ماست، ترشی و سالاد نیز استفاده کرد.

فسنجان: فسنجان خورشتی خوشمزه و مجلسی است که از گردو، رب انار، گوشت (مرغ یا گوشت قرمز) و ادویه های مخصوص تهیه می‌شود. این غذا به دلیل طعم ملس و دلچسبش در بین ایرانیان بسیار محبوب است. فسنجان نیز در مناطق مختلف ایران با استفاده از مواد اولیه و روش های پخت متفاوت، تهیه می‌شود.



زرشک پلو با مرغ: زرشک پلو با مرغ یکی از غذاهای ساده و در عین حال بسیار خوشمزه ایرانی است که از برنج زعفرانی، مرغ پخته شده و زرشک سرخ شده تهیه می شود. این غذا به دلیل ظاهر زیبا و طعم شیرین و ترش زرشک، گزینه مناسبی برای مهمانی ها و مجالس است.

زرشک پلو با مرغ نیز از جمله غذاهایی است که در طول زمان تغییرات زیادی نکرده و همچنان به روش های سنتی تهیه می شود.

باقالی پلو با ماهیچه: باقالی پلو با ماهیچه یکی از غذاهای مجلسی و بسیار لذیذ ایرانی است که از برنج، باقالی، شوید و ماهیچه گوسفندی تهیه می شود. این غذا به دلیل طعم بی نظیر ماهیچه و عطرخوش شوید، در بین ایرانیان از محبوبیت بالایی برخوردار است.

کوفته تبریزی: کوفته تبریزی یکی از غذاهای سنتی و بسیار خوشمزه ایرانی است که از گوشت چرخ کرده، برنج، لپه، سبزیجات معطر و ادویه های مخصوص تهیه می شود. این کوفته به دلیل اندازه بزرگ و طعم بی نظیرش در بین ایرانیان شهرت دارد.

دلمه برگ مو: دلمه برگ مو یکی از غذاهای سنتی و پرتعداد ایرانی است که از برگ مو، گوشت چرخ کرده، برنج، لپه، سبزیجات معطر و ادویه های مخصوص تهیه می شود. این غذا به دلیل طعم ترش و شیرین و عطر خوش سبزیجات، گزینه مناسبی برای مهمانی ها و مجالس است.

ته چین: ته چین یکی از غذاهای مجلسی و خوشمزه ایرانی است که از ترکیب برنج، گوشت (مرغ یا گوشت قرمز)، ماست، تخم مرغ و زعفران تهیه می شود. ترکیب تخم مرغ، ماست و زعفران و برنج و لابه لای آن گوشت های پخته شده بسیار خوشمزه و طعم غذای مخلوط بسیار جذابی را می دهد. این غذا به دلیل ظاهر زیبا و طعم لذیذ در بین ایرانیان بسیار محبوب است.

میرزا قاسمی: میرزا قاسمی یکی از غذاهای ساده و در عین حال بسیار خوشمزه ایرانی است که از بادمجان، گوجه فرنگی، سیر، پیاز و تخم مرغ تهیه و در اصل یک غذای شمالی محسوب می شود. این غذا به دلیل طعم دودی بادمجان و عطر خوش سیر، در بین ایرانیان بسیار محبوب است.

آش رشته: آش رشته یکی از غذاهای سنتی و پرتعداد ایرانی است که در فصل سرما بسیار مورد استقبال قرار می گیرد. این آش از رشته، حبوبات (نخود، لوبیا، عدس)، سبزیجات (اسفناج، تره، جعفری) و کشک تهیه می شود و به دلیل طعم لذیذ و خواص غذایی فراوانش طرفداران زیادی دارد.

آبگوشت: آبگوشت یکی از غذاهای سنتی و بسیار مقوی ایرانی است که از گوشت، سیب زمینی، نخود، لوبیا، پیاز و ادویه های مخصوص تهیه می شود. این غذا به دلیل خواص غذایی فراوان و طعم لذیذ در فصل سرما بسیار مورد استقبال قرار می گیرد.

همچنین، در بسیاری از [رستوران های ایرانی](#)، علاوه بر غذاهای اصلی، انواع پیش غذاها، دسرها و نوشیدنی های سنتی ایرانی نیز سرو می شود که می توانید از آنها نیز لذت ببرید. برخی از این موارد عبارتند از:

پیش غذاها: سالاد شیرازی، ماست و خیار، ترشی مخلوط، زیتون پرورده و...

دسرها: حلوا، فرنی، شله زرد، باقلوا و...

نوشیدنی ها: دوغ، شربت زعفران، چای ایرانی و...

نتیجه گیری

[غذاهای ایرانی](#) به دلیل تنوع و قدمت تاریخی شان، همواره مورد توجه بوده اند. انتخاب «اصیل ترین» غذا کار دشواری است، چرا که بسیاری از غذاهای ایرانی ریشه در تاریخ کهن این سرزمین دارند و نسل به نسل منتقل شده اند. غذاهای ایرانی به دلیل تنوع و گستردگی شان، می توانند هر سلیقه ای را راضی کنند. برای آشنایی بیشتر با غذاهای ایرانی، می توانید به کتاب های آشپزی ایرانی و وب سایت های مربوط به غذاهای ایرانی مراجعه کنید.

امیدواریم از تجربه غذا خوردن در رستوران های ایرانی لذت ببرید و طعم بی نظیر غذاهای اصیل ایرانی را بچشید.