



Chibepazam.ir

تعارفہ تبلیغات در چی بیزم

چی بیزم یکی از پربیننده ترین وب سایت های آشپزی در ایران است که با توجه به نوع ارائه محتوی و نحوه ی جستجوی غذا بر اساس مواد اولیه موجود در منزل توانسته کاربران فارسی زبان را به خود جذب کند. همچنین چی بیزم علاوه بر ارائه دستور پخت غذا اقدام به نشر مقالات تخصصی در زمینه علم تغذیه و همچنین آخرین خبرهای تغذیه و آشپزی بر روی وب سایت نموده است.

کاربران چی بیزم جامعه ای گسترده از خانم ها، آقایان و علاقمندان به آشپزی هستند که با مراجعه به وب سایت علاوه بر جستجوی غذا بر اساس مواد اولیه موجود در منزل می توانند در دسته بندی های متنوع و مختلف غذایی، غذای مورد نظر خود را انتخاب کنند و یا مقالات تخصصی و خبرهای مربوط به علم تغذیه را مطالعه نمایند. چنین جامعه ای می تواند مخاطب مناسبی برای بسیاری از کارخانه جات و شرکت هایی باشند که در مواد غذایی و محصولات مرتبط با آن فعالیت می کنند. چی بیزم با توجه به این موضوع و با مطالعه بازار ایران و همچنین درک نیازهای سفارش دهندگان آگهی اقدام به ارائه شیوه خاص و مناسبی جهت تبلیغ و نمایش آگهی محصولات، خدمات و معرفی شرکت ها و کارخانجات نموده است. مزیت استفاده از سرویس و خدمات تبلیغاتی در چی بیزم قیمت منصفانه آن و استفاده از مخاطبان واقعی به تعداد بالا می باشد.

همچنین با توجه به بالا بودن رتبه وب سایت از نگاه وب سایت های گوگل (Google Page Rank) و الکسا (Alexa Rank) ارائه تبلیغات متنی در چی بیزم باعث افزایش رتبه Google page rank وب سایت شما و همچنین افزایش رتبه در جستجوهای گوگل خواهد شد.

چگونگی تبلیغات در چی بیزم

حامی ویژه (Special Sponsor):

همانطور که در صفحه نخست چی بیزم و عکس زیر می بینید، صفحه نخست شامل چهار اسلاید در بخش Header می باشد که در نقاط طلایی دید کاربر قرار دارند. لوگوی حامی ویژه در هر چهار اسلاید صفحه اول نمایش داده خواهد شد و همچنین دومین اسلاید از این چهار اسلاید به صورت کامل به معرفی یا درج تبلیغ حامی ویژه اختصاص داده خواهد شد. علاوه بر این اولین بنر تبلیغاتی پلن B (که نحوه نمایش آن در عکس صفحه بعد قرار دارد) به حامی ویژه اختصاص داده خواهد شد. در این صورت حامی ویژه نگران عدم نمایش تبلیغ خود در صفحاتی غیر از صفحه نخست نخواهد بود.

صفحه نخست ارسال غذا سوالات متداول تماس با ما درباره چی بیزم

محل درج تبلیغ حامی ویژه

چی بیزم؟

- + آرد
- + آرد برنج
- + آرد ذرت
- + آرد سوخاری
- + آرد نخودچی

چی بیزم؟

قبلی >>> بعدی <<<

بگو تو خونه چی داری تا بگم چی بیزی!

مواد اولیه ای که تو خونه داری رو از لیست بالا انتخاب کن و بعد روی دکمه «چی بیزم» کلیک کن تا دستور پخت غذاهایی که می تونی باهاشون بیزی رو بهت بگم. تازه می تونی از دسته بندی های زیر غذای مورد علاقه خودت رو هم پیدا کنی. همشون دستور پخت، عکس، میزان کالری، چربی، زمان پخت و ... هم دارن.

املت | باستا و ماکارونی | پلو | پیتزا و ساندویچ | پیش غذا | خوراک | خورش | سوپ آش آبگوشت | غذای ارسالی کاربران | غذای دریایی | غذای سنتی

غذای محلی | غذای مللی | کباب | کوکو و شامی | دیگر

غذاهای پر بیننده

- میزا قاسمی
- پیتزا سیب زمینی
- کیاب تابه ای
- ناگت مرغ
- سمبوسه

به پیشنهاد تصادفی

رشته پلو

به غذای ویژه بگم بگو

چی بیزم درباره ما سوالات متداول ارسال غذا

باکس های تبلیغاتی:

باکس های تبلیغاتی در تمامی صفحات و همچنین صفحه نخست بعد از فشردن دکمه چی پیزم نمایش داده خواهند شد.

صفحه نخست ارسال غذا سؤالات متداول تماس با ما درباره چی پیزم



Chibepazam.ir

شیر × بادمجان × تخم مرغ × آرد × گوجه فرنگی ×

- + آرد برنج
- + آرد ذرت
- + آرد سوخاری
- + آرد نخودچی
- + آلو

چی پی — زم؟

میرزا قاسمی

چاپ دستور پخت میرزا قاسمی

اندازه: 2 نفر



Chibepazam.ir

مواد اولیه

- 3 عدد بادمجان (که میتونید هم کبابی کنید برای سلامتی بیشتر و اگه جرب و جیلی دوست دارید سرخ کرده باشه ولی عموماً کبابی می کنند)
- 3 عدد، سیر ریز خرد شده (هر چی بیشتر خوشمزه تر میشه)
- 4 عدد گوجه رنده شده
- 2 عدد تخم مرغ
- زردچوبه، فلفل، نمک

دستور پخت

1. اول بادمجان خوب بشوید با پوست و روک حرارت قرار دهید زیاد روی حرارت باشه دیگه چیزی از بادجان نمیمونه ها اینور و اونور کنید و وقتی پوستش سوخت میتونید از رو حرارت بر دارید و با آب سرد پوستشو بگریید و روی نخته برارید و با یک چاقو برید تو جوش تا کاملاً له بشه
2. بعدش تو به تابه کمی روغن بریزید و سیر را خیلی کم تفت بدید نه زیاد چون سیر اگه خیلی تفت بدید تلخ میشه
3. گوجه فرنگی رنده شده را اضافه میکنیم.
4. بعد زردچوبه اضافه کنید و بعدش بادمجان و کمی تفت بدید و ادویه مورد نیاز را اضافه کنید و شعله را کم کنید تا کمی جا بیافتد
5. در آخر شما تخم مرغ اضافه میکنید و میتونید نوش جان کنید البته این غذا با برنج و سیر ترشی خیلی حال میده .

* توضیح: میرزا قاسمی به نوع غذای گیلانی است که خیلی خوشمزه و محبوب بین غذاهای گیلانی می باشد. با تشکر از سرکار خانم «سونیا صابری» که این غذا را در بخش تماس با ما معرفی کردند.

نکته: خوشمزه گی این غذا به اینست که بعداز اضافه کردن گوجه فرنگی مراقب باشیم اب غذا تخییر نشود ولی خیلی خشک نشود.

17 انظر برای میرزا قاسمی

1. خوشمزه گی این غذا به اینست که بعداز اضافه کردن گوجه فرنگی مراقب باشیم اب غذا تخییر نشود ولی

تبلیغات

B

B

C

C

تعارفه تبلیغات حامی ویژه و باکس های تبلیغاتی در جدول صفحه بعد ذکر شده است

جدول تعرفه تبلیغات

| باکس C | باکس B | باکس A | حامی ویژه یک ماه |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| یک ماه ۱,۰۰۰,۰۰۰ (تومان) | یک ماه ۱۲۰,۰۰۰ (تومان) | یک ماه ۱۵۰,۰۰۰ (تومان) | ۱,۱۸۰,۰۰۰ (تومان) |
| ابعاد: ۱۲۰ در ۲۴۰ (پیکسل) | ابعاد: ۹۰ در ۳۰۰ (پیکسل) | ابعاد: ۹۰ در ۴۶۸ (پیکسل) | ابعاد: ۳۸۰ در ۵۶۰ (پیکسل) |
| تخفیف برای دو ماه: ۱۰ درصد | تخفیف برای دو ماه: ۱۰ درصد | تخفیف برای دو ماه: ۱۰ درصد | تخفیف برای دو ماه: ۱۰ درصد |
| تخفیف برای سه ماه: ۲۰ درصد | تخفیف برای سه ماه: ۲۰ درصد | تخفیف برای سه ماه: ۲۰ درصد | تخفیف برای سه ماه: ۲۰ درصد |

به تولیدکنندگان داخلی مواد غذایی تخفیف ویژه داده خواهد شد

۰۹۱۲۴۸۵۲۲۳۰