

मत्स्य सूप चूर्ण



केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान
Central Institute of Fisheries Technology
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
(Indian Council of Agricultural Research)
मत्स्यपुरी पो.आ., कोच्चिन - 682029
Matsyapuri P.O., Cochin - 682 029

For further information please contact:

Director, CIFT
Cochin - 682 029
Tel : 0484-666845
Telex : 0885-6445 CIFTIN
E-mail: root@cift.ker.nic.in

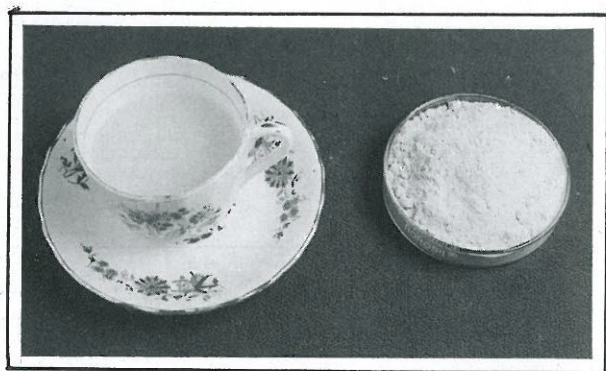
Bethesda Printers, Cochin - 24

June 2001

वनस्पतियाँ, मांस अंडों चिकन आदि जैसे विभिन्न सामग्रियों से तैयार किये सूप बहुत ही लोकप्रिय एवं व्यापक रूप से विश्व के विभिन्न भागों में उपभोग किया जाता है। प्रोटीन, विटमीन, वसा एवं खनिज जैसे आहार के संघटकों में यह ज्यादा है। फिर भी, मत्स्य के उपयोग से सूप तैयार करना आम नहीं है। मगर अल्प आर्थिक मूल्य के मत्स्य हमारे देश में बहुत अवतरित के उपयोग से समान गुणों के साथ उत्पादों की तैयारी किया जा सकता है।

मुख्य संघटक

चुनिदा एवं पका हुआ मांस	: 750 ग्रा.
नमक	: 170 ग्रा.
वसा	: 125 ग्रा.
प्याज	: 750 ग्रा.
धनिया	: 12 ग्रा.
स्टार्च	: 250 ग्रा.
दूध चूर्ण	: 100 ग्रा.
चीनी	: 30 ग्रा.



काली मिर्च (चूर्ण) : 15 ग्रा.

करबक्सीमीथील सेल्लुलोस : 3 ग्रा.

मोनोसोडियम ग्लूटामेट : 10 ग्रा.

तैयार करने की पद्धति

संसाधित मत्स्य मांस को संमिश्रण करना:

करीब 150 मि ली के जल में संसाधित मत्स्य मांस को फैलाना और सामग्री को अच्छी तरह से मिश्रण करना।

तले हुए संघटकों का संयोजन एवं पुनः संमिश्रण:

उपरोक्त संयोजन में दिखाए जैसी मात्रा में प्याज को वनस्पति वसा में तलना। जब प्याज हल्की भूरी होगी तब धनिया एवं काली मिर्च एवं स्टार्च का चूर्ण मिलाना। आग पर से निकल देना।

संमिश्रण किये मत्स्य में तला हुआ प्याज एवं अन्य संघटकों दूध चूर्ण को छोड़कर सभी मिलना और फिर से संमिश्रण करना मोटा लेप होने तक।

शुष्कन:

एलुमिनियम ट्र में मोटे परत में पूर्ण द्रव्य को डलाना और कृत्रिम शुष्कक द्वारा करीब 70 सी के पास शुष्कन करना।

चूर्ण करना एवं दूध चूर्ण का संयोजन:

शुष्क द्रव्य को चूर्ण करना, मखनिया दूध चूर्ण को मिलना समांगी उत्पाद प्राप्त होगा।

संवेष्टन:

वायुरोधी, पॉलीथील लेनीत, एलुमिनियम पर्णी थैली में या डिब्बे में सूप चूर्ण का संवेष्टन करना।

(उत्पाद का संग्रहण जीवन एक वर्ष है)

उपभोग के लिए तैयारी:

100 मि ली जल में 5 मिनट के लिए 5 ग्रा. चूर्ण को उबलाना। टेबल के लिए सूप अब तैयार है।