अधिक माहिती करीता कृपया येथे संपर्क साधा :

केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान

मुंबई अनुसंधान केंद्र

सिडको प्रशासनिक भवन, सेक्टर - 1

वाशी, नवी मुंबई-400 703.

दूरध्वनी : (022) 2782 60 17

फैक्स : (022) 27827413

ई-मेल : ciftmum@bom.nic.in

फिश फिंगर्स
(मत्स्य फिंगर्स)

भाकृअनुप
ICAR

केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान

(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)

मत्स्यपुरी पी. ओ. कोचिन - 682029

फिश फिंगर्स (मत्स्य फिंगर्स)

हाडांपासून वेगळे केलेले मांस व कातडी याच्यासाठी वापरात आणली जाते. खीमा केलेले मांस लागेल तसे फिश फिंगर्स बनविण्यासाठी वापरतात.

लागणारे साहित्य :-

१) माशांचे मांस (फिश खीमा)	:	१ किलो
२) मीठ	:	१० ग्रॅम
३) सोडीअम ट्रायपॉली फॉस्फेट	:	६ ग्रॅम
४) अंडी	:	४ अंडी
५) सुक्या पावाचा चूरा	:	२०० ग्रॅम

बनविण्याची पध्दत :-

फिश खीमा अंदाजे पाण्यात मिक्स करुन थोडीसी घट्टसर पेस्ट बनवावी. त्यात मीठ व सोडीअम ट्रायपॉली फास्फेट मिसळावे. नंतर हया मिश्रणाचा ॲल्युमिनिअमच्या ट्रेमधे ३/४ सें.मी चा थर द्यावा. हा थर शीतयंत्रात -४०° सें. ग्रे. ला गोठवून नंतर त्याचे ८ सें. मी x २.५ सें. मी. x ०.७५ सें.मी. (१५ ग्रॅम वजनाचे) तुकडे करावेत. व हे तुकडे पातळ पेपर कार्टनमधे पॅक करुन -१५° ते -२०° सें. ग्रे. ला साठवून ठेवावेत. जेव्हा खायचे असतील तेव्हा फ्रीजर मधून बाहेर काढून अंडयामधे बुडवून नंतर पावाच्या चुऱ्यात घोळवून तळून खावेत.