

मत्स्य कटलेट

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

September 2001



केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान
Central Institute of Fisheries Technology
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
(Indian Council of Agricultural Research)

मत्स्यापुरी पी.ओ., कोच्चिन - 682029
Matsyapuri P.O., Cochin - 682 029

पिछले कई वर्षों से मत्स्यन यान और नये मत्स्यन गिअर की यंत्रीकरण की बढोत्तरी से सामान्यतः मत्स्य अवतरण और विशेष रूप से कम मुख्य विविध उप-पकड़ की वृद्धि हुई है। मछुवारों के अच्छे लाभ और कम उपयोगी किये जाने वाले मत्स्यों के अच्छे उपयोग के लिए यह ज़रूरी है कि उप पकड़ को परिवर्तन एवं परिष्कृत मत्स्य उत्पाद में बदलना। केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान द्वारा विकसित कई उत्पादों में मत्स्य कटलेट भी एक है। इस उत्पाद की तैयारी के लिए आवश्यक मूल कच्ची सामग्री है पका हुआ मत्स्य या 'मत्स्य कीमा' मांस चयन यंत्र होने से पूर्णकाया मत्स्य से मत्स्य मांस चयन करना।

संघटक

पका हुआ मांस	: 1000 ग्रा.
नमक	: 25 ग्रा. लगभग (रुचि के लिए)
तेल	: 125 मि. ली.
हरी मिर्च	: 15 ग्रा.
प्याज	: 250 ग्रा.
आलू (पका हुआ)	: 500 ग्रा.
काली मिर्च (चूर्ण)	: 3 ग्रा. (रुचि के लिए)
इलायची (चूर्ण किया हुआ)	: 3 ग्रा.
दालचीन (चूर्ण किया हुआ)	: 2 ग्रा. (रुचि के लिए)
हल्दी	: 2 ग्रा.
अंडे	: 4
ब्रेड चूर्ण	: 200 ग्रा.



तैयारी की पद्धति

- ⇒ 20 मिनट के लिए उबले जल में मत्स्य कीमे को पकाना।
- ⇒ जल को अपवाहिका करना (पूर्णकाया मत्स्य होने से साफ करना और 30 मिनट के लिए पकाना और अपवाहिका करना)।
- ⇒ त्वचा, कन्टे और हड्डियों को निकलना और मांस को अलग करना।
- ⇒ पके हुए मांस में नमक हल्दी मिलना और अच्छी तरह मिश्रण करना। पके हुए मांस से इसे मिश्रण करना।
- ⇒ मैशड आलू और मसालों को मिलना और मांस के साथ अच्छी तरह मिश्रण करना।
- ⇒ 40 ग्रा आकार के अंडे या गोल रूप में इसे बनाना और विस्पंदीत अंडों में डूबना, ब्रेड चूर्ण में रोल करना और गहरे हिमीकरण में संग्रहण करना।
- ⇒ पिछलना और उपयोग से पहले तेल में तलना।