

Method of Preparation:

Dress the fish and cook for 30 min and drain

Remove skin and bones and separate the meat

Add salt, turmeric powder & chilly powder to the cooked meat

Add mashed potato and mix well with the meat

Fry chopped onions in oil till brown and later fry green chilly, ginger and garlic

Add red chilly powder, turmeric powder, garam masala and mix well with the meat – potato mixture

Shape 50 g each of this to round form to make patty, dip in beaten eggs, roll in bread crumbs & store in deep freezer

Thaw & fry in oil before use

Place the patty in between two buns/ bread rolls/ pay

Add mayonnaise, ketch up and other special sauces according to taste and vegetables like cabbage leaves, tomato etc.



માછલી નું બર્ગર/ફીશ બર્ગર

FISH BURGER



Prepared under the Skill development programme on 'Value addition of fish and fishery products' funded by NFDB, Hyderabad.

*For further information, please contact
Scientist-In-Charge*

ICAR-CIFT

Veraval Research Centre

Matsyabhavan

Bhidia, Veraval -362 269, Gujarat

Ph. 02876 231297

Fax: 02876 231576

Email: veravalcift@gmail.com

Prepared by

Dr. Remya, S., Mrs. Renuka, V., Dr. Ashish Kumar Jha., Dr. Arti. M. Joshi., Mr. Ejaz Parmar A. Rahim., Dr. Toms C. Joseph., and Dr. Ravishankar, C. N. (2018).

Central Institute of Fisheries Technology

(Indian Council of Agricultural Research)

Veraval Research Centre

Matsyabhavan

Bhidia, Veraval -362 269, Gujarat

માછલી નું બર્ગર/ફીશ બર્ગર

પદ્ધતિ

માછલીને વ્યવસ્થિત સાફ કરી તેને 30 મિનિટ ઊકાળવું અને પાણી નિતારો

ત્વચા અને હાડકા દૂર કરો અને માંસ અલગ કરો

બાફેલા માછલીના માંસ (મીટ) માં મીઠું, લાલ મરચાનું પાઉડર અને હળદર ઊમેરો

બટાકા અને માછલીના માંસને છુંદો કરીને બન્નેને મિશ્ર કરો

લીલા મરચા, ડુંગળી, આદુ અને લસણને સુધારો અને તેને લાલ થાય ત્યાં સુધી પકાવો

ત્યારબાદ તેમા લાલ મરચાનું પાઉડર, ગરમ મસાલા અને હળદર જરૂરિયાત પ્રમાણે નાખી અને બટેટા ના ચુંદા ને મિક્સ કરો

ત્યારપછી તેને જરૂરિયાત મુજબના આકારની ટીકી બનાવો

ટીકીને, ઈડા અને બ્રેડ ના ભુકાની પરત ચઢાવો

ટીકીને ગોલ્ડન બ્રાઉન કલર થાય ત્યાં સુધી તળો

ત્યારબાદ ટીકીને બર્ગર (પાઉં) ની વચ્ચે, ટમાટાની સ્વાઇસ, કોબી પત્તા, ચીઝ, માયોનીઝ, ડુંગળીની સ્વાઇસ, લાલ ચટણી અને લીલી ચટણી સાથે રાખો

તૈયાર થયેલા બર્ગરને ઓવન (માઈક્રોવેવ ઓવન) માં ૧૦ મિનિટ માટે ગરમ કરો

તમારું બર્ગર તૈયાર છે.

FISH BURGER

Burger is a sandwich made up of one or more cooked patties of ground meat, which is placed inside a sliced bread roll or bun. The patty may be pan fried, grilled, or flame broiled. Burgers are often served with cheese, lettuce, tomato, onion or pickles, condiments such as mustard, mayonnaise, ketchup or sauces and are frequently placed on sesame seed buns. The basic raw material required for preparation of patties is cooked fish or fish kheema/fish mince.

Ingredients

Fish Mince	-	1kg
Potato (cooked)	-	500g
Onion	-	250g
Ginger	-	25g
Garlic	-	2g
Green Chilly	-	15g
Chilly powder	-	25g
Turmeric Powder	-	2g
Pepper Powder	-	3g
Garam Masala Powder	-	1tsp
Salt		to taste 25g approximately
Egg	-	4 Nos.
Bread Crumbs	-	100g

બર્ગર માંછલી ના માંસના એક અથવા વધુ રાંધેલા પેટીની બનેલી સેન્ડવિચ છે, જે કાપિ પાતળા બ્રેડ અથવા બન ની અંદર મૂકવામાં આવે છે. આ પેટી તળેલી અને શેકેલી હોઈ શકે છે. બર્ગર ઘણી વખત પનીર, લેટીસ, ટમેટા, ડુંગળી અથવા અથાણાં, મેયોનેઝ, કેચઅપ અથવા ચટણી જેવા મસાલાઓ સાથે અને ઘણીવાર તલના બીજના બ્રેડ પર મૂકવામાં આવે છે. પેટી તૈયાર કરવા માટે આવશ્યક મૂળ કાચા માલ માછલી અથવા માછલીનું ખીમા / માછલીની કતરણ છે.

સામગ્રી

માછલીનો માંસ/ફીશ મીટ	-	1 કિ.ગ્રા.
બટાકા	-	500 ગ્રામ
ડુંગળી	-	250 ગ્રામ
આંદુ	-	25 ગ્રામ
લસણ	-	50 ગ્રામ
લીલા મરચા	-	15 ગ્રામ
લાલ મરચાનું પાઉડર	-	૨૫ ગ્રામ
હળદર	-	2 ગ્રામ
કારી મરી	-	3 ગ્રામ
ગરમ મસાલા	-	૧ ચમચ
મીઠું		સ્વાદાનુસાર
ઈડાં	-	4 નંગ (જરૂરિયાત અનુસાર)
ટોસ્ટ નો ભુકો	-	100 ગ્રામ