

## ६. फिश फिंगर्स (मत्स्य फिंगर्स)

डॉ. आशा के.के, डॉ. अभय कुमार, डॉ. रेहाना राज, श्रीमती ग्रीष्मा एस.एस,  
श्री श्रवण कुमार शर्मा

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 ट्रायपोली फॉस्फेट	:	६ ग्रॅम
४) अंडी	:	४ अंडी
५) सुक्या पावाचा चूरा	:	२०० ग्रॅम

### बनविण्याची पध्दत :

फिश खीमा अंदाजे पाण्यात मिक्स करून थोडीसी घट्टसर पेस्ट बनवावी. त्यात मीठ व सोडीअम ट्रायपोली फास्फेट मिसळावे. नंतर हया मिश्रणाचा अॅल्युमिनिअमच्या ट्रेमध्ये ३/४ से.मी चा थर द्यावा. हा थर शीतयंत्रात -४०० 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 कार्टनमध्ये पॅक करून -१५° ते -२०° से. ग्रे. ला साठवून ठेवावेत. जेव्हा खायचे असतील तेव्हा फ्रीजर मधून बाहेर काढून अंड्यामध्ये बुडवून नंतर पावाच्या चुयात घोळवून तळून खावेत.



\*\*\*\*\*