

### अनुवाद

डॉ. सादीया शेख

श्रीमती संगीता गायकवाड

श्रीमती प्रियांका नाखवा

### द्वारा तयार

डॉ. एल.एन. मुर्ती

डॉ. ए. जेयाकुमारी

डॉ. अभय कुमार

2018

### अधिक जानकारी के लिए संपर्क

भाकृअनुप - केन्द्रीय मात्रियकी प्रौद्योगिकी संस्थान का

मुंबई अनुसंधान केंद्र

सिडको प्रशासनिक भवन, सेकटर-1

वाशी, नई मुंबई-400703

टूर्हभाष: (022) 27826017

फॉक्स: (022) 27827413

ई मेल: ciftmum@gmail.com



# बटरफ्लाई झिंगा



भाकृअनुप - केन्द्रीय मात्रियकी प्रौद्योगिकी संस्थान का  
मुंबई अनुसंधान केंद्र, वाशी, नई मुंबई



### प्रक्रिया:

पूरे झींगा को पीने योग्य पानी में धोएं और सिर और टेलसन हटा दें। पिछले खंड और पूँछ को छोड़कर झींगा छीलें। केंची का उपयोग कर पूँछ को ट्रिम करें। तेज़ धारवाले स्केलपेल का उपयोग करके पीठ के तरफ की लंबाई से कटौती करें। बटरफ्लाई के आकार को प्राप्त करने के लिए धीरे धीरे सतह तक कटौती करें और खोलें।- पीने योग्य पानी में धोएं और 3 मिनट के लिए 2ब्राइन (नमक का घोल (में भिगोकर रखे और पानी निकालें। प्रीडस्ट करके ,बैटर और ब्रेडक्रम्बस की पतली परत के साथ बटरफ्लाई झींगा को लेपित करें।

### बैटर

सामग्री	मात्रा
मैदा	1 किलो
कॉर्नस्टार्च	100 ग्राम
बेसन का आटा	100 ग्राम
नमक	15 ग्राम
STPP (सोडियम ट्राय-पॉली फॉस्फेट)	5 ग्राम
हल्दी पाउडर	5 ग्राम
गवार गम	5 ग्राम

### ब्रेडक्रम्बस (सुखे पाव का चुरा)

सफेद ब्रेड	20 पैकेट
ब्रेडक्रम्बस	2.4 किलो
सफेद ब्रेड के छोटे छोटे तुकड़े कर के ग्राइंडर में बारीक चुरा कर ले और 60 °C पर घ 5-40 टे तक गर्म हवा ओवन में सूखने के लिए रखें।	
बैटर	200 ग्राम
ब्रेडक्रम्बस	200 ग्राम
अंडे की सफेदी	4 नग



तले हुए बटरफ्लाई झींगा