

కావలసినవి:

| | | |
|----|-----------------------------------|---------------|
| 1. | చేప మాంసం (ఖీమా) | :1 కిలోగ్రాము |
| 2. | మొక్కజొన్నగంజిపిండి (corn starch) | :50 గ్రాములు |
| 3. | ఉప్పు | :10 గ్రాములు |
| 4. | అల్లం | :20 గ్రాములు |
| 5. | వెల్లుల్లి | :20 గ్రాములు |
| 6. | మిరియాలు పొడి | :2 గ్రాములు |

తయారుచేయు విధానం:

ముందుగా చేప నుండి ఫిల్ట్రేట్ చేసిన మాంసంను కోవాలి. మీట్మీనిన్స్లో చేప ఖీమా తయారు చేసుకోవాలి. అల్లం, వెల్లుల్లి ముద్ద చేసుకోవాలి. మిగతా పదార్థాలను వీటికి జతచేసి కలపాలి. సుమారు 10 గ్రాములు బరువుగల ఉండలుగా (balls) చేసుకోవాలి. వీటిని 1% ఉప్పు నీరు (లీటర్లలో 10గ్రాముల ఉప్పు) ద్రావణంలో 10 నిమిషాలు ఉడికించాలి. చల్లారిన తరువాత వెదురుపుల్లకు గుచ్చి, బెటర్ (batter) పొడిని అద్ది, తరువాత బెటర్లో ముంచి, బ్రెడ్కంట్స్ అద్దాలి. నూనెలో పై చేసుకోవాలి (బెటర్ నిష్పత్తి 1:2).



డా. విజి పి. | డా. జెస్మి డెబ్బర్క | డా. బి. మధుసూదనరావు

వివారల కొరకు / For further details contact :

సైంటిస్ట్-ఇన్చార్జ్ / Scientist-in-Charge

ఐసిఐఆర్- కేంద్రీయ మత్స్య సాంకేతిక సంస్థ, విశాఖపట్నం పరిశోధన కేంద్రం,

ICAR - Central Institute of Fisheries Technology (ICAR-CIFT), Visakhapatnam Reserach Centre

విశాఖపట్నం, ఆంధ్రప్రదేశ్- 530 003/ Visakhapatnam, Andhra Pradesh-530 003

Ph: 0891-2567856, Email : ciftvizag@gmail.com

STC 2020