



*Training Manual*  
*on*  
**Skill Development on Value-added  
Fish products and  
Entrepreneurs Promotion**



**ICAR-Central Institute of Fisheries Technology (ICAR-CIFT)**

Visakhapatnam Research Centre, Pandurangapuram, Visakhapatnam - 530 003

**2021**



**Publisher :**  
**Scientist-in-Charge**



**Edited by**  
**Dr. Jesmi Debbarma**  
**Dr. Viji P.**  
**Dr. B. Madhusudana Rao**

**ICAR-CIFT, Visakhapatnam Research Centre**  
**Visakhapatnam, Andhra Pradesh-530 003**  
**Ph: 0891-2567856, Email : [ciftvizag@gmail.com](mailto:ciftvizag@gmail.com)**

## Fish pickle

Pickle is an inevitable commodity in the Indian diet. Like vegetable pickles, fish pickle has also gained popularity in the recent past. Fish/Prawn pickle, when carefully prepared under most hygienic conditions with addition of required quantity of salt, preservatives and spices will have generally an average shelf life of one year. Most of the sea fish like Prawn, Tuna, Pomfret, Mackerel, etc. are ideally suitable for making fish pickles. Fish pickle is the preserved fish product in a combination of spices, salt and vinegar. The pH of fish pickle should be 4.6 or lower to reduce the microbial activity. Preservative action is given by low pH and presence of salt. Traditionally, spicy, pungent pickle made of vegetables like lime; gooseberry, ginger, garlic etc. were used as an important side dish along with meals and used to be considered an appetizer. Though such pickles made of fish or meat was practically unknown in the past, such products have now become very popular and products under several brand names are now available in the market.




---

### Ingredients

---

Fish (boneless pieces cut into small chunks)	:1000 g
Mustard	:10 g
Green chilly	:50 g
Garlic	:200 g
Ginger	:150 g
Chilli powder	:50 g
Turmeric powder	: 2g
Gingelly oil	:200 g
Vinegar	:400 ml
Salt	:60 g
Pepper	:2.5 g



Sugar	:10 g
Cardamom, cinnamon	clove, :1.5 g

---

## Procedure

1. Mix the cut fish thoroughly with 3% of its weight of salt and keep for two hours for partial drying.
2. Fry the fish in minimum quantity of oil. Set apart the fried fish.
3. Fry the ingredients like Mustard, Green chilly, Garlic and Ginger separately. Half of the ginger and garlic can be ground and fry.
4. Combine these ingredients and then add chilly powder, pepper and turmeric powder and mix well over low flames for a few minutes.
5. Remove from fire, add fried fish and mix well.
6. Allow to cool and then add vinegar, powdered cardamom, clove, cinnamon, sugar and remaining salt and mix thoroughly.
7. Transfer to clean, sterile glass bottles and seal with acid proof caps.
8. Take care to see that there is a layer of oil over the contents in the bottle.
9. Flexible pouches made of 12 $\mu$  polyester laminated with 118 $\mu$  LD-HD co-extruded film can also be used for packing pickle.

## Coated fish fillet

Fried coated fish fillet can be a delicious fish product for domestic and export marketing. Table sized fishes with a minimum pin bones are suitable for making this product. Fresh water fishes like Pangasius, tilapia, paccu etc. are suitable for making coated fish fillets. Skinless



fillets are given a cold blanching treatment to improve the color and texture of the fillet. The frozen coated fillets are immediately packed in thermoformed containers or pouches. A specified number of such consumer packs are then packed in master cartons and is stored at  $-20^{\circ}\text{C}$ .

### Procedure

1. Prepare table size skinless fillet
2. Dip in 3% brine at chilled temperature for 10-15 min
3. Drain off and pre dust with dry batter
4. Give coating of batter and bread crumbs and fry



## Fish fingers

Fish fingers are regular sized portions cut from rectangular frozen block of fish fillet or fish mince. It is very important to select the raw material for fish fingers. A typical British coated fish finger weighs about 28 g of which up to 50% is contributed by batter and bread crumbs. Fingers of size 7-10 cm weighing 10-15g are cut from the fillet. The cut pieces are given a coating of pre-dust, batter and breading as in the case of fish fingers. It has been observed that sensory quality of fish finger developed from fish fillet is superior to that developed from mince block.

### Procedure

1. Cut finger portions from fish fillet
2. Dip in 3% brine at chilled temperature for 15 min
3. Drain and pre dust the finger with dry batter flour
4. Dip in batter and fry



---

### Batter composition

---

Maida	:1000 g
Corn starch	:100 g
Bengal gram flour	:100 g
Salt	:15 g
STTP	:5 g
Turmeric powder	:5 g
Guar gum	:5 g

---

## Fish balls

There are several varieties of fish which do not command a ready market as fresh fish, but are comparable to many table fish in nutritive value and other attributes. One of the ways of ensuring effective utilization of such fish is to process ready to serve or ready to cook value added convenience products, for which there already exists great demand from within the country as also from abroad. Fish ball is one



of the such product prepared using fish mince and starch that can be processed as a coated product or as a heat processed product in a suitable fluid medium. Preparation of fish ball is the best option to utilize the fish meat completely. Fish mince is directly collected from fishes of low commercial value. A hand operated fish mincer or belt drum model fish debonner can be used to collect fish mince from eviscerated fish. If fresh water fishes are used, mince need to be refined by passing through a mechanical strainer to remove the intramuscular bones. Fish meat collected from fillet frame or head waste of high commercial value fishes can also be used as the raw material for making fish ball.

### Procedure

1. Mix the fish mince with 1% salt, 5% corn starch and 5% ginger-garlic paste.
2. Mould the mix into ball of 2-3 cm diameter
3. Cook the ball in 3% boiling brine for 5-10 min
4. Cool the cooked balls, pre dust with dry batter, dip in batter, coat with breadcrumbs and fry.





## Fish cutlet

Fish cutlet is a moulded fish product of high commercial importance. Fish cutlet has become a popular snack at celebrations, household functions, tea times etc. The basic raw material required for preparation of this product is cooked fish meat generally from less costly fresh water fish or cooked meat from skeletal frame obtained after



filleting of fresh water fish. Rohu, mrigal catla etc. are ideal for this product. Muddy odour can be masked by the use of mint leaves along with other spices. Suitable marine fishes for cutlet are Nemipterus, Sciaenids, small tuna, lizard fish etc. Cooked fish mince is mixed with cooked potato, fried onion, spices and other ingredients. This mass is then formed into the desired shape, each weighing 30 g. The formed cutlets are battered and breaded.

---

### Ingredients

---

Cooked fish meat	:1000 g
Salt	:25g
Oil	:125 ml
Green chilli	:15g
Ginger	:25g
Onion	:250g
Potato (cooked)	:500g
Pepper (powder)	:3g
Clove (powdered)	:3g
Cinnamon	:2g
Turmeric	:2g

---



## **Procedure**

1. Cook the fish under steam/water for 20 min and collect the meat
2. Add salt and turmeric to the cooked meat and fry the meat under low time for 5 min to remove the moisture content
3. Fry chopped onion in oil till brown. Fry chilli and ginger. Mix these with the cooked meat
4. Add mashed potato and spices and mix well with the meat
5. Shape 40 g each of this in oval or round form, dip in batter and bread crumbs and fry



## Fish burger

Fish burgers are more or less similar to fish cutlets but less spicy. Usually burgers are eaten sandwiched with fresh vegetables and plain buns. Mince from white fleshed species is generally used for the burger preparation. Cooked mince is mixed with salt, cooked potato, fried onion, flour, spice mixture and formed into the preferred shape. Generally the starch content is to be kept below 15% and the meat content must not be less than 30% for ensuring a meaty flavour.



---

### Ingredients

---

Cooked Fish Meat	:1 kg
Cooked potato	:1 kg
Finely Chopped onion	:75 g
Chopped green chilly	:20 nos.
Chopped coriander leaves	:25 g
Cheese	:75 g
Corn flour	:25 g
Oil	:To fry
Salt	:To taste
Sliced tomato	:1 kg
Sliced cucumber	:500 g
Lettuce	:250 g
Chopped cabbages	:250 g
Sliced capsicum	:4 nos.



Chilly powder	:25 g
Pepper powder	:0.1 %
Mayonnaise	:To taste
Cherry	
Small stick	

### **Procedure**

Mix cooked meat, mashed potato, onion, green chilly, coriander leaves, corn flour, chilly powder and salt and make balls of about 60 g. Make patties of about 5 cm diameter, coat with batter and breadcrumbs. Fry in a frying pan using little oil. Bun cut into  $\frac{3}{4}$  from below. Place capsicum, tomato, onion, cucumber, cabbage, mayonnaise, lettuce, patties, onion, on the  $\frac{3}{4}$  of bun. Then close it with the other  $\frac{1}{4}$ <sup>th</sup> portion of the bun. Place a piece of cucumber and cherry by piercing with a small stick on the top of the bun.

## মাছের আচার

আচার ভারতীয় আহারে একটি অনিবার্য উপাদান। সাম্প্রতিক, বিভিন্ন ফল ও সবজি আচারের মতো, মাছের আচারও জনপ্রিয়তা পেয়েছে। মাছ / চিংড়ির আচার কে স্বাস্থ্যকর পরিস্থিতিতে সতর্কতার সাথে প্রয়োজনীয় পরিমাণে নুন, সংরক্ষণকারী রাসায়নিক এবং মশলা প্রয়োগ করে তৈরি করলে এক বছরের জন্য সংরক্ষণ করে রাখা যেতে পারে। চিংড়ি এবং পাঙ্গাসিয়াসের মতো মিস্টি জলের



মাছগুলি মাছের আচার তৈরির জন্য সবচেয়ে উপযুক্ত। মাছের আচার হল মশলা, লবণ এবং ভিনেগার সংমিশ্রণে সংরক্ষণ করা মাছ থেকে উৎপাদিত দ্রব্য। জীবাণুর সক্রিয়তা কমাতে, মাছের আচারের pH 4.6 বা তার চেয়ে কম হওয়া উচিত। কম pH এবং লবণের উপস্থিতি মাছের এই আচারের সংরক্ষণ করে। সাধারণত, লেবু, আমলা, আদা, রসুন ইত্যাদি থেকে তৈরি আচার খাবারের পাশাপাশি গুরুত্বপূর্ণ সাইড ডিশ হিসাবে ব্যবহার করা হয় এবং এটি রুচিকর খাদ্য হিসাবে গ্রহণ করা হয়। যদিও মাছ বা মাংস দিয়ে তৈরি আচারগুলি অতীতে অজানা ছিল, তবে এই জাতীয় আচারগুলি এখন খুব জনপ্রিয় হয়ে উঠেছে এবং বেশ কয়েকটি ব্র্যান্ডের নামের আচারগুলি এখন বাজারে পাওয়া যায়।

### উপকরণ

মাছ (অস্থিবিহীন টুকরোগুলি ছোট ছোট অংশে : 1000 g কাটা)	
সরিষা	: 10 g
কাঁচা মরিচ	: 50 g
রসুন	: 200 g
আদা	: 150 g
লঙ্কাগুঁড়া	: 50 g
হলুদ গুঁড়া	: 2g



তেল	: 200 g
ভিনেগার	: 400 ml
লবণ	: 60 g
গোলমরিচ	: 2.5 g
চিনি	: 10 g
এলাচ, লবঙ্গ, দারচিনি	: 1.5 g

### পদ্ধতি:

1. টুকরো করে কাটা মাছগুলি কে তার ওজনের 3% (লবণের) নুনের সাথে ভালভাবে মিশিয়ে আংশিক শুকানোর জন্য রোদে দুই ঘন্টা রাখুন।
2. আংশিক শুকানো মাছকে ন্যূনতম পরিমাণে তেলে ভাজুন। ভাজা মাছকে আলাদা করে রাখুন।
3. সরষে, কাঁচা লংকা, রসুন এবং আদা আলাদাভাবে ভাজুন। আদা এবং রসুনের অর্ধেক অংশ পিষে নিয়ে ভেজে নিতে পারেন।
4. তারপরে মরিচ গুঁড়ো, গোলমরিচ এবং হলুদ গুঁড়ো দিয়ে ভাল করে মেশান এবং কয়েক মিনিটের জন্য অল্প আঁচে ভাজুন।
5. আগুন থেকে করাই নামিয়ে ওই ভাজা মশলার সঙ্গে ভাজা মাছগুলি ভালভাবে মিশিয়ে নিন।
6. ঠান্ডা হতে দিন এবং তারপরে ভিনেগার, গুঁড়ো এলাচ, লবঙ্গ, দারচিনি, চিনি এবং বাকি লবণ দিয়ে ভালভাবে মেশান।
7. পরিষ্কার, জীবাণুমুক্ত কাচের বোতলে স্থানান্তর করুন এবং এসিড প্রুফ ঢাকনা দিয়ে বন্ধ করুন।
8. বোতলে রাখা মাছের আচারের উপরে তেলের একটি স্তর রয়েছে কিনা তা নিশ্চিত করুন।
9. 118 $\mu$  LD-HD কো-এক্সট্রুড ফিল্ম দিয়ে স্তরিত 12 $\mu$  পলিয়েস্টার দিয়ে তৈরি পাউচগুলিও আচার প্যাকিংয়ের জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে।

## মাছের কোটেড ফিলেট

দেশীয় এবং রফতানি বিপণনের জন্য, কোটেড এবং ভাজা মাছের ফিলেট একটি অতিব সুস্বাদু সামগ্রী হতে পারে। কাঁটা ছারা মাছ, এই সামগ্রীটি তৈরির জন্য উপযুক্ত। পাম্পাসিয়াস, তেলাপিয়া, পাকু ইত্যাদি মিস্টি জল এর মাছগুলি কোটেড মাছের ফিলেট তৈরির জন্য উপযুক্ত।



ফিলেটের রঙ এবং টেক্সচার গুণমান উন্নত করতে ছাল ছারানো ফিলেট গুলিকে একটি ঠান্ডা ব্লাঞ্চিং ড্রিটমেন্ট দেওয়া হয়। হিমায়িত কোটেড ফিলেটগুলি অবিলম্বে থার্মোফর্ম পাত্রে বা পাউচে প্যাক করা হয়। এরপরে একটি নির্দিষ্ট সংখ্যক গ্রাহক প্যাকগুলি মাস্টার কার্টনে প্যাক করা হয় এবং -20°C তে সংরক্ষণ করা হয়।

### পদ্ধতি:

1. খাদ্য যোগ্য আকারের মাছ থেকে ছাল ছাড়িয়ে ফিলেট কেটে তৈরী করে নিন।
2. 10-15 মিনিটের জন্য ছাল ছাড়ানো ফিলেট কে 3% লবণাক্ত হিমশীতল জলে ডুবিয়ে রেখে দিন।
3. তারপর মাছের ফিলেটগুলি বের করে অতিরিক্ত জল ঝেড়ে নিয়ে ময়দার হাল্কা আস্তরন দেয়ার পরে, ব্যাটার এবং ব্রেডক্রামস দিয়ে কোট করে ভেজে নিতে হবে।

## ফিশ ফিঙ্গার

ফিশ ফিঙ্গারগুলি কে মাছের চৌকো ফিলেট বা মাছের কিমা থেকে নির্দিষ্ট আকারে কেটে বানানো হয়। ফিশ ফিঙ্গার তৈরীর জন্য তাজা মাছ নির্বাচন করা খুব গুরুত্বপূর্ণ। একটি আদর্শ ব্রিটিশ ফিশ ফিঙ্গারের ওজন প্রায় 28 গ্রাম হয় যার মধ্যে 50% অবধি ব্যাটার এবং ব্রেডক্রাম্ব থাকে। মাছের ফিলেট থেকে 10-15 g ওজনের 7-10 cm আকারের ফিঙ্গার গুলি কাটা হয়।



ফিঙ্গারের আকারে কাটা টুকরোগুলিকে প্রথমত ময়দার হাল্কা স্তর, তারপর ব্যাটার এবং ব্রেডক্রাম্ব-এর একটি আস্তরণ দেওয়া হয়। দেখা গেছে যে মাছের ফিলেট থেকে তৈরী করা ফিশ ফিঙ্গারের স্বাদ মাছের কিমা ব্লক থেকে বানানো ফিঙ্গারের তুলনায় অনেক বেশি।

### পদ্ধতি:

1. মাছের ফিলেট থেকে আঙুলের আকারে টুকরো কেটে নিন।
2. 15 মিনিটের জন্য কাটা টুকরো গুলিকে কে 3% লবণাক্ত ঠাণ্ডা জলে ডুবিয়ে রেখে দিন।
3. তারপর মাছের ফিঙ্গারগুলি বের করে অতিরিক্ত জল ঝেড়ে নিন।
4. তারপর তাতে ময়দার একটা হাল্কা স্তর দিয়ে ব্যাটার এবং ব্রেডক্রাম্ব দিয়ে কোট করে ভেজে নিতে হবে।

### ব্যাটারের সংমিশ্রণ

Maida মাইদা	:	1000 g
কর্ন স্টার্চ	:	100 g
বেসন	:	100 g
লবণ	:	15 g
এসটিটিপি	:	5 g
হলুদ গুঁড়া	:	5 g
গুয়ার গাম	:	5 g



## ফিশ বল

বাজারে এমন অনেক ধরণের মাছ রয়েছে যাদের তাজা মাছ হিসাবে বাজারে কোনও চাহিদা নেই বললেই চলে, কিন্তু পুষ্টিকর মান এবং অন্যান্য গুণাবলীতে অনেক উচ্চ চাহিদায়ুক্ত মাছের সাথে তুলনীয়। এই জাতীয় মাছের কার্যকর ব্যবহার নিশ্চিত করার অন্যতম উপায় হল উদ্ভাবনী প্রক্রিয়াকরণ এর মাধ্যমে এদের সহজলভ্য করা এবং রান্না করতে প্রস্তুত এর মতো খাবার তৈরী



করা। এধরনের পণ্যগুলির জন্য দেশীয় বাজারে এবং বিদেশ থেকেও প্রচুর চাহিদা রয়েছে। মাছের বল মাছের কিমা দিয়ে স্টার্চ সহযোগে প্রস্তুত এমন একটি উপকরণ যা একটি কোটেড পণ্য হিসাবে বা উপযুক্ত তরল মাধ্যমের তাপ প্রক্রিয়াজাত পণ্য হিসাবে গ্রহণ করা যায়। একটি মাছকে সম্পূর্ণভাবে ব্যবহারের জন্য মাছের বল প্রস্তুত করা একটি সেরা বিকল্প। মাছের কিমাটি কম বাণিজ্যিক মূল্যের মাছ থেকে সরাসরি সংগ্রহ করা হয়। একটি হস্ত চালিত ফিশ মিলার বা বেল্ট ড্রাম মডেল ফিশ ডিবোনার ব্যবহার করে মাছ থেকে ফিশ মিল সংগ্রহ করা যেতে পারে। যদি মিস্টি জলের মাছ ব্যবহার করা হয় তবে মাছের কিমা থেকে কাটাগুলিকে যান্ত্রিক চালনির মাধ্যমে সরানো দরকার। উচ্চ মানের মাছের ফিলেট তৈরীর পর মাছের দেহ ও মাথায় রয়ে যাওয়া অবশিষ্ট মাছ বল তৈরির উপাদান হিসেবে ব্যবহার করা যেতে পারে।

### পদ্ধতি:

1. 1% লবণ, 5% ভুট্টার আটা এবং 5% আদা-রসুনের বাটার সাথে মাছের কিমাটি ভালভাবে মিশিয়ে নিন।
2. এবার এই মিশ্রণটি থেকে 2-3 cm আকারের বল তৈরি করুন।
3. বলগুলোকে 5-10 মিনিটের জন্য 3% ফুটন্ত লবনাক্ত জলে রান্না করুন।
4. রান্না করা বলগুলিকে ঠান্ডা করে নিয়ে সেগুলিকে ব্যাটার এবং ব্রেডক্রামস দিয়ে কোট করুন।
5. প্রস্তুত বল গুলা যেভাবে আছে ওভাবেই অথবা গরম তেলে হাল্কা ভেজে নিয়ে থার্মোফোর্ম ট্রেতে প্যাক করুন।
6. ফ্রীজে -18°C এ সংরক্ষণ করুন।

## মাছের কাটলেট

ফিশ কাটলেট হ'ল উচ্চ বাণিজ্যিক গুরুত্বের একটি ছাঁচযুক্ত মাছের পণ্য। সম্প্রতি উৎসবে, পারিবারিক অনুষ্ঠান, চায়ের সময় ইত্যাদিতে মাছের কাটলেট একটি জনপ্রিয় খাবার হয়ে উঠেছে। এই উপকরণটি তৈরী করার জন্য সবচেয়ে প্রয়োজনীয় জিনিস হল রান্না করা কমদামী মিষ্টি জলের মাছ বা ফিলেট তৈরী করার পরে অবশিষ্ট মাছ। অন্যান্য



মশলার সাথে পুদিনা পাতা ব্যবহার করে মাছের কাটাতে গন্ধ সরানো যায়। সেদ্ধ করা আলু, ভাজা পেঁয়াজ, মশলা এবং অন্যান্য উপাদানের সাথে রান্না করা মাছের কিমা কে ভালোকরে মেশানো হয়। এর পরে পছন্দসই আকারে কাটলেট তৈরী করা হয়, যার প্রত্যেকটির ওজন 30 g হয়। তৈরি করা কাটলেটগুলি কে ব্যাটার এবং ব্রেডক্রামস দিয়ে কোট করা হয়।

### উপকরণ

রান্না করা মাছ	:1000 g
লবণ	:25g
তেল	:125 ml
কাঁচা মরিচ	:15g
আদা	:25g
পেঁয়াজ	:250g
রান্না করা আলু	:500g
গোলমরিচ	:3g
লবঙ্গ	:3g
দারুচিনি	:2g
হলুদ	:2g

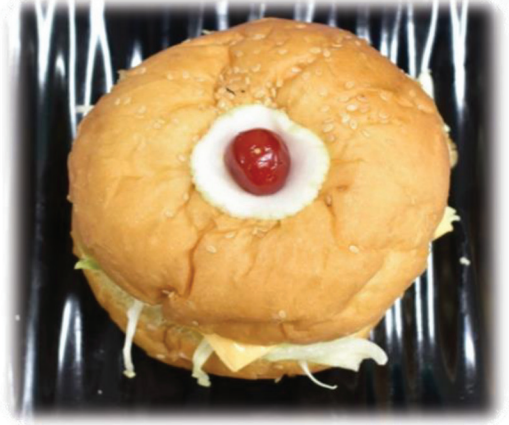


### পদ্ধতি:

1. 20 মিনিটের জন্য ভাপে / জলে মাছগুলি রান্না করুন এবং কাটামুক্ত মাছ সংগ্রহ করুন
2. রান্না করা মাছগুলির সাথে লবণ এবং হলুদ মিশিয়ে মাছগুলোর আদ্রতা দূর করতে স্বল্প সময়ের জন্য মাছগুলি ভাজুন।
3. বাদামি হওয়া পর্যন্ত তেলে কাটা পেঁয়াজ ভাজুন। মরিচ ও আদা ভাজুন। এবার এগুলি রান্না করা মাছের সাথে মিশিয়ে নিন।
4. সেদ্ধ করা আলু এবং মশলা ঐ রান্না করা মাছগুলোর সাথে ভালভাবে মেশান।
5. এবার ঐ প্রস্তুত উপকরণটি থেকে 40g করে নিয়ে ডিম্বাকৃতি বা গোল আকার দিয়ে ব্যাটার এবং ব্রেডক্রামস দিয়ে কোট করে ভেজে নিন।

## ফিশ বার্গার

ফিশ বার্গার ফিশ কাটলেটের মতোই হয়, তবে কম মশলাদার। সাধারণত, বার্গারকে তাজা সজ্জি এবং বার্গার বানের মধ্যে দিয়ে স্যান্ডউইচ করে খাওয়া হয়। বার্গার তৈরির জন্য সাধারণত সাদা মাংসযুক্ত এবং কাঁটা ছারা মাছের কিমা ব্যবহার করা হয়। রান্না করা কিমার সঙ্গে লবণ, সিদ্ধ আলু, ভাজা পেঁয়াজ, ময়দা, বিভিন্ন ধরণের মশলা দিয়ে ভালভাবে মিশিয়ে দিয়ে নির্দিষ্ট আকারে বার্গার তৈরি করা হয়। মাছের স্বাদ নিশ্চিত



করার জন্য সাধারণত স্টার্চের পরিমাণ 15% এর নীচে রাখতে হয় এবং মাছের কিমা 30% এর চেয়ে কম হওয়া উচিত নয়।

### উপকরণ

রান্না করা ফিশ মাংস	: 1 kg
রান্না করা আলু	: 1 kg
ভালো করে কাটা পেঁয়াজ	: 75 g
সবুজ মরিচ	: 20 nos.
ধনিয়া পাতা	: 25 g
চীজ	: 75 g
ভুট্টার আটা	: 25 g
তেল	: ভাজা করার জন্য
লবণ	: স্বাদ অনুসারে
টমেটো	: 1 kg
শসা	: 500 g
লেটুস	: 250 g



---

বাঁধাকপি	: 250 g
ক্যাপসিকাম	: 4 nos.
মরিচ গুঁড়ো	: 25 g
গোলমরিচ গুঁড়ো	: 0.1 %
মায়োনিজ & চেরি ছোট লাঠি	: স্বাদ অনুসারে

---

### পদ্ধতি:

1. রান্না করা মাছের কিমা, সেদ্ধ আলু, পেঁয়াজ, কাচা লংকা, ধনিয়া পাতা, ভুট্টা ময়দা, লঙ্কা গুঁড়ো এবং লবণ মিশিয়ে প্রায় 60g ওজনের বল তৈরি করুন।
2. প্রায় 5cm ব্যাসের পেটিস তৈরি করে নিন, তারপর ব্যাটার এবং ব্রেডক্রামস দিয়ে কোট করে নিন।
3. ব্যাটার এবং ব্রেডক্রামস দিয়ে কোট করা পেটিসগুলি কে ফ্রাইং প্যানে সামান্য তেলে ভেজে নিন।
4. বার্গার বান কে নীচে থেকে 3/4 ভাগ কেটে ২ ফালি করে নিন, তারপর কাটা বানের মধ্যে ক্যাপসিকাম, টমেটো, পেঁয়াজ, শসা, বাঁধাকপি, মেয়নীজ, লেটুস, পেটিস এবং পেঁয়াজ রেখে বানের অন্য 1/4 অংশের সাথে বন্ধ করে বার্গার তৈরী করা হয়।
5. বানের উপরে শসা এবং চেরি দিয়ে সাজিয়ে দিয়ে পরিবেশন করতে পারেন।







[www.cift.res.in](http://www.cift.res.in)



0891-2567856



[ciftvizag@gmail.com](mailto:ciftvizag@gmail.com)