

द्वारा तयार

डॉ. एल. नरसिम्हा मूर्ती
डॉ. जेयाकुमारी ए.
डॉ. लाली एस. जे.

अनुवादक

डॉ. गिरिजा बेहेरे
संगीता गायकवाड
प्रियांका नाखवा

अधिक माहितीसाठी कृपया खालील पत्त्यावर संपर्क साधा

संचालक

भारतीय कृषी अनुसंधान परिषद - केंद्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान,
सी. आय. एफ. टी. जंक्शन, पोस्ट मत्स्यपुरी,
विल्लींग्डन आयलॅंड, कोची ६८२ ०२९
दूरध्वनी क्रमांक: ९१(०) ४८४-२४१२३००
फॅक्स क्रमांक: ९१(०) ४८४-२६६८२१२
ई-मेल: cift@ciftmail.org



भा. कृ. अनु. प. - केंद्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी
संस्थान यांचे मुंबई संशोधन केंद्र, सिडको प्रशासनिक
भवन, सेक्टर-१, वाशी, नवी मुंबई - ४०० ७०३
ई-मेल: ciftmum@gmail.com



2021

बटरफ्लाय (फुलपाखरू) आकारातील लेपित कोळंबी



प्रस्तावना

समुद्रातील तसेच मत्स्यशेतीद्वारे उत्पादित कोळंबीपासून विविध प्रकारांमध्ये आणि शैलीमध्ये लेपित कोळंबी तयार केली जाऊ शकते. कोळंबीवर आधारित उत्पादने ही सर्वसाधारणपणे किमती असतात. मत्स्यशेतीद्वारे उत्पादित कोळंबीचा शीतगृहामध्ये साठवणूक कालावधी 20 अंश से तापमानाला (16 ते 18 महिने) हा समुद्रातून पकडून गोठवून शीतगृहामध्ये साठवणूक केलेल्या कोळंबीपेक्षा (12 ते 14 महिने) जास्त असतो. उत्पादन प्रक्रियेतील महत्त्वपूर्ण टप्पे म्हणजे कच्चा माल तयार करणे, 1% मीठाच्या द्रावणामध्ये (पर्यायी) कोल्ड ब्लॉन्डिंग, प्री-डस्टिंग, बॅटरिंग, ब्रेडिंग, फ्लॅश फ्राईंग/ तळणे, पॅकिंग, गोठविणे आणि शीतगृहामध्ये साठवणूक करणे. सामान्यतः टायगर कोळंबी अथवा सफेद कोळंबीच्या 26/30 किंवा 31/40 ह्या श्रेणीतील कोळंबीचा वापर लेपित कोळंबी उत्पादन तयार करण्यासाठी केला जातो.

साहित्य

1. कोळंबी: 1 किलोग्रॅम
 2. मीठ: 30 ग्रॅम (1 लिटर पाण्यामध्ये घालून द्रावण बनविलेले)
- बॅटर (घोळ) बनविण्याची पद्धत**
1. मैदा: 250 ग्रॅम
 2. कॉर्न स्टार्च (मक्याचे पीठ): 25 ग्रॅम
 3. बेसन: 25 ग्रॅम
 4. मीठ: 5 ग्रॅम
 5. सोडियम ट्राय फोस्फेट (एस. टी. पी. पी.): 1.25 ग्रॅम
 6. हळद: 1.25 ग्रॅम
 7. ग्वार गम: 1.25 ग्रॅम
- वर नमूद केलेले सर्व घटक चार अंदाच्या सफेद भागाबरोबर आणि पाण्याबरोबर एकत्र करून त्यापासून घोळ तयार करावा.

ब्रेड क्रम्ब (पावाचा चुरा): सफेद पावाचे तुकडे त्याच्या कडा काढून टाकून कापून फूड प्रोसेसर मध्ये फिरवून चुरा करून घेणे आणि त्याला 60 अंश सेल्सिअस तापमानाला गरम हवेच्या ओव्हन मध्ये ठेवून वाळविणे.

1 किलोग्रॅम बटरफ्लाय (फुलपाखरू) आकारातील लेपित कोळंबी बनविण्यासाठी साधारणपणे 200 ग्रॅम बॅटर (घोळ) तसेच 200 ग्रॅम ब्रेड क्रम्ब ची आवश्यकता असते.

बटरफ्लाय (फुलपाखरू) आकारातील लेपित कोळंबी बनविण्याची पद्धत

- ❖ कोळंबी स्वच्छ व पिण्यायोग्य पाण्यात धुवून घ्यावी व त्याचे कवच व पाय काढावेत. कवच काढतेवेळी त्याचा शेपटीकडील कवचाचा भाग तसाच ठेवावा.
- ❖ कोळंबीचा दोर म्हणजेच त्याचे आतडे काढावे व त्याच बाजूला चाकूच्या साहाय्याने हळुवारपणे कापावे आणि त्याला फुलपाखरासारखा आकार द्यावा.
- ❖ बटरफ्लाय (फुलपाखरू) आकारातील कोळंबी परत एकदा स्वच्छ व पिण्यायोग्य पाण्यात धुवून घ्यावी आणि दोन मिनिटे इतक्या कालावधीसाठी 3% मीठाच्या द्रावणात बुडवून घ्यावी व मीठाचे द्रावण निथळून घ्यावे.
- ❖ बटरफ्लाय (फुलपाखरू) आकारातील कोळंबीला पातळ बॅटर (घोळ) मध्ये बुडवून ब्रेड क्रम्बने लेपित करावे आणि खाल तेलाला सोनेरी रंग येईपर्यंत तळून घ्यावे.
- ❖ बटरफ्लाय (फुलपाखरू) आकारातील लेपित कोळंबी खाण्यासाठी तयार होतील.



बटरफ्लाय (फुलपाखरू) आकारातील लेपित कोळंबी