



मछली काटने की शैलियाँ



भाकृअनुप-केंद्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान का वेरावल अनुसंधान केंद्र

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद

मत्स्यभवन, भिडीया, वेरावल, गुजरात 362 269



प्रकाशन: डॉ.जॉर्ज नैनन
निदेशक
भाकृअनुप – केमाप्रौसं, कोचीन

निर्माण: डॉ. आशीष कुमार झा
प्रभारी वैज्ञानिक,
भाकृअनुप – केमाप्रौसं, वेरावल, गुजरात

संकलन एवं संपादन

सरिका, के.
श्रीजित, एस.
आशीष कुमार झा

© 2022 भाकृअनुप-केंद्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान का वेरावल अनुसंधान केंद्र

तकनीकी सहायता

परमार एजाज ए. रहीम
निम्मी एस. कुमार
कृपलाणी योगेशकुमार धरमदास

मुद्रण कार्य: मधुवन प्रेस, वेरावल, गुजरात

भाकृअनुप-केंद्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान का वेरावल अनुसंधान केंद्र

(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)

मत्स्यभवन, भिडीया, वेरावल,

गुजरात 362269

दूरभाष (02876) 231297,

फैक्स (02876) 231576

ईमेल: veravalcift@gmail.com

मछली काटने की शैलियाँ

संकलन एवं संपादन

सरिका, के.

श्रीजित, एस.

आशीष कुमार झा

2022



भाकृअनुप-केंद्रीय मात्स्यिकी प्रौद्योगिकी संस्थान का वेरावल अनुसंधान केंद्र

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद

मत्स्यभवन, भिडीया, वेरावल, गुजरात 362 269



मछली काटने की शैलियाँ

1. पूर्ण /गोल:

मछली का पूरा भाग बरकरार रहता है

तैयारी: मछली (छोटे और मध्यम आकार की) को पीने योग्य पानी से साफ* करने के बाद, छानकर एलडीपीई पाउच या ट्रे में उपयुक्त रूप से पैक किया जाता है। मछली का तापमान हमेशा 4°C से कम रखें।

* **सफाई:** सफाई मुख्य रूप से मछली को साफ करने के लिए होती है ताकि गंदगी, मलबे और संचित बैक्टीरिया को हटाया जा सके।

साफ करने की प्रक्रिया की प्रभावशीलता मुख्य रूप से मछली से पानी की मात्रा और पानी की गुणवत्ता के अनुपात पर निर्भर करती है। एक उचित मछली: स्वच्छता के वांछित स्तर को प्राप्त करने के लिए पानी की मात्रा का अनुपात 1:1 है, हालांकि व्यवहार में आमतौर पर अधिक पानी (दो गुना) का उपयोग किया जाता है। पीने योग्य पानी को आमतौर पर धोने के लिए इस्तेमाल किया जाना चाहिए।



2. ड्रोन मछली: मछली जिनके पेट को खोलकर या काटकर और अंतड़ियों को बाहर निकालकर आंतरिक अंगों को निकाल दिया जाता है।



तैयारी: मछली (छोटी और मध्यम आकार की) को पीने योग्य पानी में अच्छी तरह से धोया जाना



चाहिए ताकि गंदगी और मलबे को निकाला जा सके। गटिंग* पेट के हिस्से को चीर कर किया जा सकता है और सिर और चमड़ी को हटाए बिना अंतड़ियों को पूरी तरह से हटा दिया जाता है। यदि आवश्यक हो तो पंख और पूंछ को हटाया जा सकता है, ठीक से धोया जा सकता है और एलडीपीई पाउच या ट्रे में उपयुक्त रूप से पैक किया जा सकता है।

***गटिंग:** गटिंग उन मछली के शरीर के अंगों/आंतों को हटाने में मदद करता है जो संभवतः उत्पाद की गुणवत्ता को कम करते हैं, साथ ही गोनाड और स्विम ब्लैडर को हटाने में भी मदद करते हैं। मछली का अंतड़ी निकालना श्रमसाध्य है और आमतौर पर पेट को काटकर (मछली का सिर काटा जा सकता है या नहीं), आंतरिक अंगों को हटाकर, और पेरिटोनियम, गुर्दे के ऊतकों और रक्त की शरीर केविटी की सफाई करके किया जाता है। मछली को अनुदैर्ध्य रूप से गुदा खोलने तक काटा जाता है, और पित्ताशय / गॉलब्लाडर को काटने से बचने के लिए विशेष ध्यान रखा जाता है। यह प्रक्रिया अधिमानतः एक मेज (स्टेनलेस स्टील) पर की जाती है जो दृढ़, आसानी से धोने युक्त और तरल पदार्थों को अवशोषित नहीं करने वाली होती है।

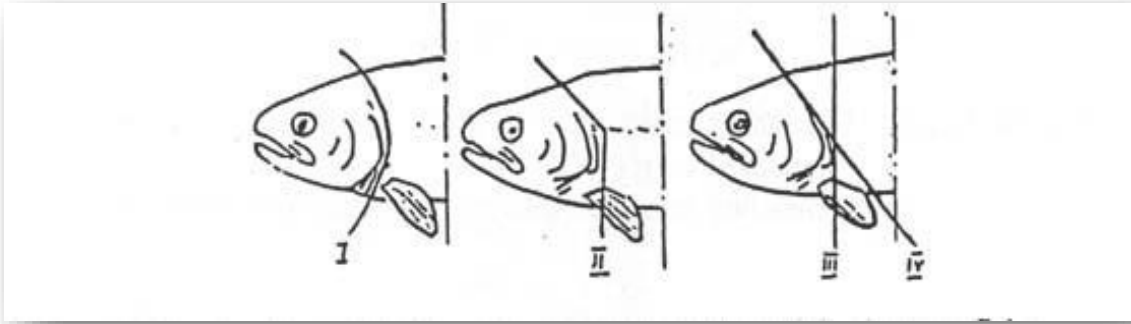
3. **तैयार मछली:** ऐसी मछली जिसके छिलके, पंख, सिर, पूंछ और अंतड़ियों को हटा दिया गया हो

***तैयारी:** मछली (छोटी और मध्यम आकार की) को पीने योग्य पानी में अच्छी तरह से धोया जाना चाहिए ताकि गंदगी और मलबे को निकाला जा सके। सिर (डीहेडिंग / सिर हटाना*), पूंछ, पंख और चमड़ी को हटा दें। पेट के हिस्से को चीरकर खोलें और अंतड़ियों को पूरी तरह से हटा दें। ठीक से धोएं और एलडीपीई पाउच या ट्रे में उपयुक्त रूप से पैक किया जाए।

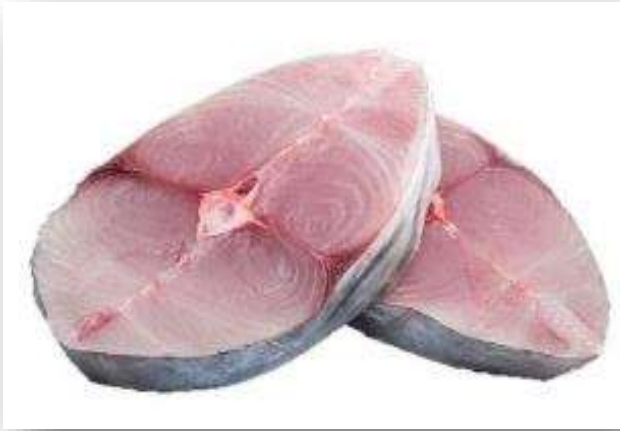


*** बीहेडिंग / सिर को अलग करना:** सिर मछली के कुल वजन का 10-20% होता है और इसे अखाद्य भाग के रूप में काट दिया जाता है। प्रक्रिया के दौरान न्यूनतम ऊतक नुकसान के लिए मछली को आमतौर पर सिर से अलग किया जाता है। सिर काटने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली विभिन्न कटिंग तकनीकें हैं

- I. **गोल कट:** ऑपेरकुलम के चारों ओर एक कट, सबसे कम मांस हानि का परिणाम है। सीधे कट की तुलना में गोल कट 4-5% अधिक कुशल है।
- II. **कंटूर्ड कट:** जो मछली की रीढ़ की हड्डी के लंबवत और फिर 45° के कोण पर चलता है। इस तकनीक का उपयोग तब किया जाता है जब फिलिंग की जाती है। सिर को पेक्टोरल हड्डियों और पंखों से हटा दिया जाता है।
- III. **स्ट्रेट कट:** सिर के चारों ओर सीधा वर्टिकल कट। मशीनीकृत प्रणालियों में आमतौर पर इस्तेमाल किया जाने वाला कट।
- IV. **स्लांट कट:** तिरछे तरीके से काटें, ताकि मांस के अधिकतम नुकसान को कम किया जा सके।



4. **स्टीक्स:** क्रॉस-सेक्शन स्लाइस, जो रीढ़ की हड्डी (लंबवत कट) के लंबवत कट द्वारा बनाई गई हैं।



तैयारी: मछली को काटने से पहले स्टीक्स में रीढ़ की हड्डी के लंबवत कट के मछली (छोटी और मध्यम आकार की) को धुलाई, डीस्केलिंग, बीहेडिंग और धोना पड़ता है। यह खुदरा बाजारों में और मैरीनेट / केन्ड/ अन्य तलने योग्य

उत्पादों के लिए उपयोग की जाने वाली एक बहुत ही सामान्य विधि है। स्टीक्स मछली के टुकड़े होते हैं जिन्हें यांत्रिक कटाई के लिए चाकू का उपयोग करके औसतन 2.5 से.मी. (3/4 से 1 इंच) मोटा प्राप्त किया जाता है। यह विशेष रूप से बड़ी मछलियों के लिए है, जिनके पास एक विशाल और अधिक ठोस रीढ़ होती है, उन्हें यंत्रवत् टुकड़ा करने की आवश्यकता होती है।

5. **फ़िलेट्स:** रीढ़ की हड्डी से लंबाई में कटी हुई मछली की हड्डी रहित स्लाइड, (समानांतर कट)



तैयारी: मध्यम और बड़े आकार की मछलियों को फिलेटिंग के लिए लिया जाता है, जिसे खुदरा बाजार में सबसे अधिक मांग वाला मछली उत्पाद माना जाता है। उपरोक्त प्रक्रिया के पूर्व मछली को धोना, सिर काटना, गटिंग करना पड़ता है। यह एक मांस का एक टुकड़ा है जिसमें पृष्ठीय और पेट की मांसपेशियां होती हैं। फ़िलिंग मशीन का उपयोग करके मैनुअल रूप से लेकिन यांत्रिक रूप से भरना किया जा सकता है। फ़िलेट इतना लोकप्रिय है क्योंकि यह पतला और बोनलेस होता है और आमतौर पर स्टेक या लोइन जैसे मोटे कट की तुलना में तेजी से पकता है। कुछ मामलों में फ़िललेट्स को त्वचा के साथ बनाया जा सकता है।

6. **तितली पट्टिका/बटरफ्लाइड फिल्लेट:** मछली को दो भागों में रीढ़ की हड्डी से दूर लंबाई में कटते हैं जिसमें पेट के चमड़ी के बिना मांस और त्वचा से जुड़े होते हैं। फैल जाने पर तितली का आकार लेते हैं।

तैयारी: आम तौर पर मध्यम आकार की मछलियों का इस्तेमाल किया जाता है। मछली को धोने के बाद, गिलिंग और सिर काटते हैं। फिर पूंछ से सिर तक ऊपरी सतह (पृष्ठीय पंख के करीब) के एक तरफ काट लें। मांस के शीर्ष भाग को धीरे-धीरे उठाएं और धीरे-धीरे मांस को हड्डी से पेट की तरफ काट लें और खोलें। अब गट्स हटाए और फिर पलट दें। विपरीत दिशा में उपर्युक्त प्रक्रिया दोहराएं। कभी-कभी एक तितली पट्टिका दो पट्टिकाओं से बनी होती है जो एक रीढ़ की हड्डी से जुड़ी होती हैं। रीढ़ के अलावा अन्य सभी हड्डियाँ हटा दी जाती हैं।



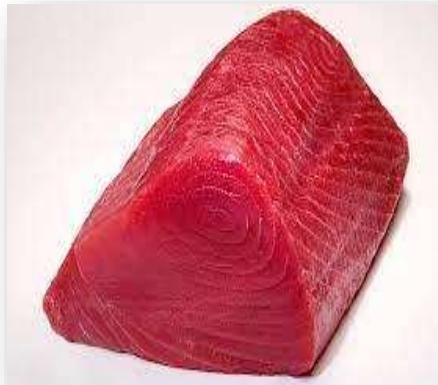
7. **स्टिक्स / फिंगर:** मछली के टुकड़ों को फिल्लेट्स से लम्बाई या आड़े-तिरछे काटकर एकसमान चौड़ाई और लंबाई के भागों में बाँटा जाता है

तैयारी: मध्यम और बड़े आकार की मछलियाँ फिंगर कट के लिए उपयुक्त होती हैं। फिल्लेटिंग से पहले शुरू में मछलियों को धोने, बीहेडिंग, गटिंग करना पड़ता है। फिश फिंगर्स ताज़ी फिश फिलेट्स से बनाई जाती हैं जिन्हें आवश्यक आकार के अनुसार फिंगर्स के आकृति में काटा जाता है। आमतौर पर, फिंगर्स को 8-10 सेंटीमीटर (3-4 इंच) की लंबाई और 2-2.5 (3/4 से 1 इंच) सेंटीमीटर मोटा काटा जाता है। इसे मसालों में मैरीनेट किया जा सकता है या बैटर और ब्रेड क्रम्ब्स के साथ मिलाके डीप फ्राई किया जा सकता है।



8. **लोइन :** त्वचा और हड्डियों के बिना बड़ी मछलियों की पीठ के आर-पार लंबाई में काटा जा सकता है

तैयारी: बड़े आकार की मछलियाँ लोईन तैयार करने के लिए उपयुक्त होती हैं। मछली को धोने के बाद, गिलिंग, बीहेडिंग और डेस्किनिंग के पश्चात, पृष्ठीय क्षेत्र में लंबाई में काट दिया जा सकता है। लोइन आमतौर पर त्वचा रहित और हड्डी रहित होती है।



9. **चंक्स:** आम तौर पर रीढ़ की हड्डी के एक क्रॉस सेक्शन के साथ बड़ी ट्रेस्ड फिश के क्रॉस-सेक्शन होते हैं।



तैयारी: मध्यम और बड़े आकार की मछलियाँ उपयुक्त होती हैं। धोने के बाद, गटिंग, गिलिंग, बीहेडिंग और डीस्कन करने के पश्चात, मछली के टुकड़ों को रीढ़ की हड्डी के अनुप्रस्थ काट के साथ/बिना एकसमान आकार में काट दिया जाता है। लोइन से चंक्स भी तैयार किए जा सकते हैं। आम तौर पर चंक्स बिना त्वचा के आकार में छोटे होते हैं।



संपर्क

भाकृअनुप-केंद्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी
संस्थान का वेरावल अनुसंधान केंद्र
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
मत्स्यभवन, भिडीया, वेरावल,
गुजरात 362269
दूरभाष (02876) 231297,
फैक्स (02876) 231576