



विशेष झींगा उत्पाद



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

विशेष झींगा उत्पाद

संकलन एवं संपादन

सरिका, के.

श्रीजित, एस.

आशीष कुमार झा

2022



भाकृअनुप-केंद्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान का वेरावल अनुसंधान केंद्र

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद

मत्स्यभवन, भिडीया, वेरावल, गुजरात 362 269



विशेष झींगा उत्पाद

1. सेंटर – पील श्रीम्प / झींगा

सामग्री: मध्यम आकार के मीठे पानी के झींगे/समुद्री/सुसंस्कारित झींगे (26/30 से 31/40 काउंट/किग्रा)

तैयारी: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें। सिर, अग्र भाग और पूंछ को बनाए रखते हुए केंद्र में छीलें। पृष्ठीय भाग के बीच एक नुकीली सुई या नुकीली बांस की छड़ी डालकर और नस को उठाकर डी-वेन करें। धीरे से ऊपर की ओर उठाते हुए टेलसन को हटा दें। पैकेज को नुकसान से बचाने के लिए नुकीलापन को कम करने के लिए सिर और पूंछ को ट्रिम करें।

पैकेजिंग: ट्रे (पीवीसी/पॉलीस्टीरिन) में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण: मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण



2. पका हुआ सेंटर – पील श्रीम्प / झींगा

सामग्री: मध्यम आकार के मीठे पानी से उपलब्ध झींगे / समुद्री / सुसंस्कारित झींगे (26/30 से 31/40 गिनती / किग्रा)

प्रक्रिया: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें। सिर, अग्र भाग और पूंछ को बनाए रखते हुए केंद्र में छीलें। धीरे से ऊपर की ओर उठाते हुए टेलसन को हटा दें। आकार श्रेणी के आधार पर 2-3 मिनट के लिए झींगा को 1% उबलते हुए लवण जल में पकाएं। ठंडे पानी में ठंडा करें। पैकेज को नुकसान से बचाने के लिए नुकीलापन को कम करने के लिए सिर और पूंछ को ट्रिम करें।

पैकेजिंग : पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण: मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण



3. ईसी-पील श्रीम्प / झींगा

सामग्री: मीठे पानी का झींगा (एम.रोसेनबर्गी) / वन्नामेई झींगा
26/30 से 31/40 काउंट/किग्रा

प्रक्रिया: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें और सिर को अलग करें। पृष्ठीय खंडों के बीच एक नुकीली सुई या नुकीली बांस की छड़ी डालकर और नस को उठाकर डी-वेन करें। धीरे से ऊपर की ओर उठाते हुए टेलसन को हटा दें। पकी हुई झींगा को छीलने में आसान बनाने के लिए छल्ली को अग्र भाग को बरकरार रखते हुए काटें।

पैकेजिंग : पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण



4. पकाया हुआ ईसी-पील श्रीम्प / झींगा

सामग्री: मीठे पानी का झींगा (एम.रोसेनबर्गी) / वन्नामेई झींगा
26/30 से 31/40 काउंट/किग्रा

प्रक्रिया: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें और सिर को अलग करें। पृष्ठीय भागों के बीच एक नुकीली सुई या नुकीली बांस की छड़ी डालकर और नस को उठाकर डी-वेन करें। धीरे से ऊपर की ओर उठाते हुए टेलसन को हटा दें। आकार श्रेणी के आधार पर 2-3 मिनट के लिए झींगा को 1% उबलते हुए लवण जल में पकाएं। ठंडे पानी में ठंडा करें। छल्ली को अग्र भाग को बरकरार रखते हुए काटें।

पैकेजिंग : पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण



5. श्रीम्प / झींगा स्क्यूएर

सामग्री: मीठे पानी का झींगा (एम.रोसेनबर्गी) / वन्नामेई झींगा 26/30 से 31/40 काउंट/किग्रा

प्रक्रिया: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें और सिर को अलग करें। धीरे से ऊपर की ओर उठाते हुए टेलसन को हटा दें। पूंछ सहित झींगा को पूरी तरह से छील लें और डी-वेन करें। उलटे "यू" आकार में स्क्यूएर में 4-5 टुकड़े व्यवस्थित रूप से रखें।

पैकेजिंग: स्क्यूएर किए हुए झींगा को पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण । प्रमुख बाजार जापान, अमेरिका और यूरोप हैं।



6. फैनटेल राउंड

सामग्री : मीठे पानी का झींगा (एम.रोसेनबर्गी) / वन्नामेई झींगा 26/30 से 31/40 काउंट/किग्रा

प्रक्रिया: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें और सिर को अलग करें। धीरे से ऊपर की ओर उठाते हुए टेलसन को हटा दें। अग्र भाग और पूंछ को बरकरार रखते हुए झींगा को छीलें। झींगे को डी-वेन करें और कैंची से पूंछ को ट्रिम करें।

पैकेजिंग: स्क्यूएर किए हुए झींगा को पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण ।



7. कोटेड फैनटेल राउंड

सामग्री: फैनटेल राउंड झींगा प्री-डस्ट, बैटर और ब्रेड क्रम्ब्स।

प्रक्रिया: फैनटेल राउंड झींगा को प्री-डस्ट की एक पतली परत मैनुअल रूप से या प्री-डस्टिंग मशीन का उपयोग करके कोट करें। झींगा को ब्रेडिंग (जापानी शैली के हल्के रंग के मोटे टुकड़ों में जापान के बाजारों के लिए और गहरे रंग के टुकड़ों (पीले-नारंगी) के साथ यूरोपीय और अमेरिकी बाजारों के लिए कोट करें)।

पैकेजिंग: पीवीसी/पॉलीस्टीरिन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें, अधिमानतः "वेल" ट्रे में और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण।



8. बटरफ्लाइड झींगा

सामग्री: मीठे पानी का झींगा (एम. रोसेनबर्गी)/वन्नामेई झींगा 26/30 से 31/40 काउंट/किग्रा

प्रक्रिया: झींगा को पीने योग्य पानी में धो लें और सिर को अलग करें। टेलसन को धीरे से ऊपर की ओर उठकर हटाएं। अग्र भाग और पूंछ को बरकरार रखते हुए झींगा को छीलें। झींगा को डी-वेन करें और कैंची से पूंछ को ट्रिम करें। पार्श्व मांसपेशी ब्लॉक को आंशिक रूप से अलग करने के लिए एक चाकू (तितली कट) का उपयोग करके पृष्ठीय पक्ष लंबाई-वार काटें। तितली के आकार को प्रकट करने के लिए कटी हुई सतह को धीरे से खोलें।

पैकेजिंग: पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण: मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण।



9. कोटेड बटरफ्लाई श्रिम्प / झींगा

सामग्री: बटरफ्लाई झींगा प्री-डस्ट, बैटर और ब्रेड क्रम्ब्स।

प्रक्रिया: बटरफ्लाई श्रिम्प पर मैनुअल रूप से या प्री-डस्टिंग मशीन का उपयोग करके प्री-डस्ट की एक पतली परत लगाएं। बाजार के आधार पर, प्री – डस्टिंग किए हुए झींगे को साधारण बैटर या टेम्पुरा बैटर से कोट करें। पके हुए झींगे को ब्रेडिंग (जापानी शैली के हल्के रंग के मोटे टुकड़ों में जापान के बाजारों के लिए और गहरे रंग के टुकड़ों (पीले-नारंगी) के लिए यूरोपीय और अमेरिकी बाजारों के लिए कोट करें।

पैकेजिंग: पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण।



10. बटरफ्लाई सुशी झींगा

सामग्री: मीठे पानी का झींगा (एम.रोसेनबर्गी) / वन्नामेई झींगा 26/30 से 31/40 काउंट/किग्रा

प्रक्रिया: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें और सिर को अलग करें। टेलसन को धीरे से ऊपर की ओर उठाकर डी-वेन करें। पृष्ठीय पक्ष में बांस की कटार को अग्र भाग तक लंबाई-वार डालें ताकि झींगा पूरी तरह से फैल जाए। आकार श्रेणी के आधार पर 1-2 मिनट के लिए 1% उबलते हुए ब्राइन में ब्लैच/हल्के से पकाएं। ठंडे पानी में ठंडा करें। पूंछ सहित पके हुए झींगे को पूरी तरह से छील लें। किसी भी तरफ पार्श्व मांसपेशियों के ब्लॉक को नुकसान पहुंचाए बिना एक चाकू का उपयोग करके धीरे-धीरे वेंट्रल साइड लंबाई-वार को अग्र भाग तक काटें। तितली का आकार बनाने के लिए कटी हुई सतह को धीरे से खोलें।

पैकेजिंग: पीवीसी /पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें.



फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण ।

11. स्ट्रेट्चड श्रीम्प (नोबाशी)

सामग्री: मीठे पानी का झींगा (एम.रोसेनबर्गी) / वन्नामेई झींगा 26/30 से 31/40 काउंट/किग्रा

प्रक्रिया: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें और सिर को अलग करें। टेलसन को हटा दें और पूंछ को ट्रिम करें। अग्र भाग और पूंछ को बरकरार रखते हुए, झींगा को छीलें। एक रेजर का उपयोग करके उदर पक्ष पर तीन या चार समानांतर तरीके से कट करें। स्टेनलेस स्टील के मोल्ड का उपयोग करके धीरे से दबाकर झींगा को वांछित लंबाई तक फैलाएं।

पैकेजिंग: पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे अधिमानतः "वेल" ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।



फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण ।

12. ब्रेडेड “नोबाशी”

सामग्री: स्ट्रेट्चड झींगा (नोबाशी), प्री-डेस्ट, बैटर एवं ब्रेड क्रांब्स

प्रक्रिया: मैनुअल रूप से या प्री-डस्टिंग मशीन का उपयोग करके बटरफ्लाई झींगा को प्री-डस्टिंग करें। बाजार के आधार पर, प्री – डस्टिंग किए हुए झींगे को साधारण बैटर या टेम्पुरा बैटर से कोट करें। पके हुए झींगे को ब्रेडिंग (जापानी शैली के हल्के रंग के मोटे टुकड़ों में जापान के बाजारों के लिए और गहरे रंग के टुकड़ों (पीले-नारंगी) के लिए यूरोपीय और अमेरिकी बाजारों के लिए कोट करें।

पैकेजिंग: पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे अधिमानतः "वेल" ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।



फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण ।

13. श्रीम्प सींगिल केबाब (बारबिक्यू)

सामग्री: मीठे पानी का झींगा (एम.रोसेनबर्गी) / वन्नामेई
झींगा 26/30 से 31/40 काउंट/किग्रा

प्रक्रिया: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें और सिर को अलग करें। झींगा को पूरी तरह से छीलकर डी-वेन करें। पृष्ठीय पक्ष से एक बांस की कटार को अग्र भाग तक लंबाई-वार डालें ताकि झींगा को पूरी तरह से फैलाया जा सके।

पैकेजिंग: स्क्यूएर्ड झींगा को पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण: मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण ।



14. श्रीम्प वेजिटेबिल कबाब

सामग्री: झींगा (कोई भी प्रजाति), गाजर, प्याज और शिमला मिर्च।

प्रक्रिया: झींगे को पीने योग्य पानी में धो लें और सिर को अलग करें, छीलें और डी-वेन करें। 15-30 सेकंड के लिए 1% उबलते हुए ब्राइन में ब्लैच करें और ठंडे पानी में ठंडा करें। सब्जियों को पीने योग्य पानी में धोएं और लगभग 2 से.मी. क्यूब्स में काट लें या चौकोर टुकड़ों में काट लें और 30 -60 सेकंड के लिए 1% उबलते ब्राइन में ब्लैंच करें और ठंडे पानी में ठंडा करें। कटी हुई सब्जियों के साथ बारी-बारी से झींगा को स्क्यूएर में व्यवस्थित रूप से रखें।

पैकेजिंग: स्क्यूएर्ड झींगा सब्जियों को पीवीसी/पॉलीस्टाइरीन ट्रे में व्यवस्थित रूप से रखें और लैमिनेटेड पाउच में वैक्यूम पैक करें।

फ्रीजिंग और भंडारण : मास्टर कार्टन में -40°C पर ब्लास्ट फ्रीजिंग और -18°C से नीचे भंडारण ।





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