

ફિશ સુપ પાઉડર

ફિશ સુપ પાઉડર એ ખાસ પ્રકારની વાનગી છે. જેમાં પ્રોટીન, શર્કરા અને ચરબી સહીત ઘણાં વિટામીન પણ હોય છે. આ પ્રકારની વાનગી જલદી બનાવી શકાય તેવાં સ્વરૂપ માં મળે છે. ઓછા ભાવની માછલીઓનું બજારમાં યોગ્ય મુલ્યવર્ધન થઈ શકે તે હેતુ થી આવી માછલીઓનું સ્વાસ્થ્ય વર્ધન ખાદ્ય પદાર્થ માં રૂપાંતર કરવાનાં ગૃહ ઉદ્યોગ ઝડપી વિકાસ પામી રહ્યા છે. ફિશ સુપ પાઉડર સ્વાદિષ્ટ તેમજ પાચનમાં ઉપયોગી હોવાથી હાલ તેની બજાર માંગ પણ વધી છે.



બનાવવાની પદ્ધતિ

તાજી માછલી નાં ટુકડા ને બાફી લો



તેમાંથી કાંટા, ચામડી વગેરે દુર કરો



હવે તેમાં ફાઈ કરેલી ડુંગળી, લીમડો વગેરે ને મીક્ષ કરો



બરાબર મીક્ષ થઈ જાય ત્યાર બાદ તેમાં સ્ટાર્ચ, મીઠું, આજીનો મોટો (MSG), તજ વગેરેને મીક્ષ કરો



મીશ્રણ ઘટ્ટ થાય પછી તેને ડ્રાયરમાં ૭૦° – ૭૫° C તાપમાને ૬-૮ કલાક સુધી ગરમ કરો



સુકાઈ ગયેલા મિશ્રણ ને દળી લો



તેમાં દુધ નો પાઉડર મીક્ષ કરો



પ્લાસ્ટીક નાં પાઉચ કે બરણી માં સંગ્રહીત કરો

