పి.వి నర్సింహారావు తెలంగాణ పశు వైద్య విశ్వవిద్యాలయం

కృషి విజ్ఞాన కేంద్రం

మామునూరు, వరంగల్-506166

విలువ ఆధారిత మాంస ఉత్పత్తులు

డా॥ ఆర్. అరుణ్ జ్యోతి
గృహవిజ్ఞాన శాస్త్రవేత్త

డా॥ సిహెచ్. సౌమ్య
సేద్యవిజ్ఞాన శాస్త్రవేత్త

డా॥ ఎన్. రాజన్న
ప్రధాన శాస్త్రవేత్త & అధిపతి

డా॥ జగదీష్
సహాయ శాస్త్రవేత్త & అధిపతి
పశువైద్య కళాశాల, మామునూర్

విలువ ఆధారిత మాంస ఉత్పత్తులు

యువతరం ఆర్థికంగా ఎదిగే అవకాశం ఉన్న రంగాలలో విలువ ఆధారిత మాంస ఉత్పత్తుల వ్యాపారం ఒకటి. ఎందుకంటే మాంసాహారం తినడం ఇది వరకు మీద ఇప్పుడు గణనీయంగా పెరిగింది. నాబార్డ్() వారి గణాంకాల ప్రకారం 2020-21 సంవత్సరానికి దేశ వ్యాప్తంగా మాంసం ఉత్పత్తిలో తెలుగు రాష్ట్రాలు తొలి 5 స్థానాలు ఉన్నాయని నివేదిక వెల్లడించింది. అలాగే రానున్న కాలంలో వీటి వినియోగం మరింత భారీగా పెరగనున్నదని తదనుగుణంగా వాటి ఉత్పత్తిని భారీగా పెంచేందుకు ప్రణాళిక రూపొందించింది. 2021-22 కు గాను మాంసం ఉత్పత్తి 9.94(లక్షల టన్నుల్లో) ఉండగా, 2025-26 గాను 13.66(లక్షల టన్నుల్లో) లక్ష్యం నిర్దేశించుకున్నట్లు తెలంగాణ పశు సంవర్ధక శాఖ తెలిపింది. కావున ఈ రంగంలో స్వయం ఉపాధి అవకాశాలను ఉపయోగించుకుని స్వల్ప పెట్టుబడితో అధిక లాభాలను ఆర్జించవచ్చును. తద్వార నలుగురికి ఉపాధి కూడా కల్పించవచ్చు.

నేడు యువతీ, యువకులు, ఆడవాళ్ళు విలువ ఆధారిత ఉత్పత్తుల వ్యాపారాన్ని ఒక ఉపాధిగా చేపడుతున్నారు. అయితే ఒక స్వయం ఉపాధి నడిపేటప్పుడు గమనించాల్సిన విషయం ఏంటంటే! ఒక వినియోగదారుని ఆకర్షించేటటు వంటి వేడి వేడి సర్వ్(వడ్డించే) పదార్థాలు ఉదా॥ మంచూరియా, ఫ్రైస్(వేపుళ్ళు) తో పాటు కుటుంబ సభ్యులు ఆస్వాదించేటటువంటి బిర్యాణీలు, కర్రీలు అలాగే నిల్వ ఉండే చికెన్ పచ్చడి లాంటివి అందుబాటులో ఉంచుకుంటే వ్యాపారాన్ని ఇంకా వృద్ధి చేసుకోవచ్చు. వ్యాపారాన్ని స్థిర పరుచుకోవాలంటే విషయ పరిజ్ఞానం ఎంతైనా అవసరం.

మాంసాహారములో ప్రధానంగా మూడు సమూహాలు అవి 1. కోడి మాంసం, 2. వేట మాంసం, 3. చేపలు

వాటి యొక్క పోషకాలు చూసినట్లైతే.

	Moisture %	Protein %	Fat %	Ash %	Calories /100gm
Mutton	71.50	19.50	7	1.50	145
Chicken	74.86	23.20	3.5	0.86	125
Chevon	70.84	20.60	7.25	1.10	149
Fish	75.82	12	08-12	0.8-2%	280

సక్రమంగా శుభ్రం చేయని, భద్రపరచని, ఉడికించని మాంసం వల్ల జీర్ణంగానికి సంబంధించిన సమస్యలు మరియు అతిసార కలగవచ్చు. అలాగే సరియైన ప్రక్రియ పాటించకపోవడం వల్ల కూడా మాంసంలో పోషకాలను కోల్పోయే ఆస్కారం ఉంది. కావున విషయ పరిజ్ఞానం అవసరం. ముఖ్యంగ విలువ ఆధారిత పదార్థాల ద్వారా ఏ విధంగా లాభాలు పొందగలరు అనే అంశాలపై ఎక్కువ శిక్షణ అవసరం. మీరు పాటించే విలువలు మీ వ్యాపారానికి ప్రథమ పెట్టుబడి. వినియోగదారుని విశ్వాసం చేరు కొనుటయే అసలైన లాభార్జన. శిక్షణ పొందిన యువత ఉపాధి కల్పించుకొని మరికొందరికి స్ఫూర్తిదాయకంగా మారాలని ఆశిస్తూ. ఈ విధంగా చిన్న Fish తయారు చేసుకుని దానికి అనువైన కొన్ని విలువ ఆధారిత మాంస ఉత్పత్తుల తయారుచేసే విధానం గురించి తెలుసుకుందాం.

చిల్లి ప్రాన్స్

ఈ రోజుల్లో మనం అందరం చైనీస్ పద్ధతిలో చేసే వంటకాలను ఇష్టపడుతున్నాము. చిల్లి చికెన్, చిల్లీ ప్రాన్స్‌లకు మంచి గిరాకీ ఉంది. ఒక ప్రత్యేక రుచిని కలిగిన చిల్లీ ప్రాన్స్. ఈ వంటకం గురించి తెలుసుకుందాం.

కావలసిన పదార్థాలు

- ప్రాన్స్ : 1 కేజి
- ఉల్లిపాయలు : 1/2 కేజి
- క్యారెట్ : 1/4 కేజి
- పచ్చిమిర్చి : 15
- ప్రాన్స్ : 1 కేజి
- ఉల్లిపాయలు : 1/2 కేజి
- క్యారెట్ : 1/4 కేజి
- పచ్చిమిర్చి : 15
- ఉల్లి పొరక : 1 కప్పు (తరుగు)
- అల్లం : 100గ్రా॥ (తరుగు)
- వెల్లుల్లి : 100గ్రా॥ (తరుగు)
- కార్న్‌ఫ్లోర్ : 2 కప్పులు
- టమోటా సాస్ : 5 టేబుల్ స్పూన్స్
- కారం : 1 టేబుల్ స్పూన్స్
- ఉప్పు : తగినంత
- మిరియాలపొడి : 2 టేబుల్ స్పూన్
- నిమ్మకాయ : 1
- గరం మసాల : 2 టేబుల్ స్పూన్స్
- గ్రుడ్డు : 3
- నూనె : డీప్ ఫ్రై కి సరిపడ
- మైదా : 1 కప్పు
- చిల్లిసాస్ : 2 టేబుల్ స్పూన్స్
- సోయాసాస్ : 1 టేబుల్ స్పూన్స్

తయారీ విధానం

- ముందుగా ప్రాన్స్(రొయ్యలు)ను శుభ్రంగా కడిగి దానిలో కొద్దిగా ఉప్పు, నిమ్మరసం వేసి కలిపి ఫ్రిజ్‌లో ఒక 30 ని॥ ఉంచాలి. తరువాత ఒక గిన్నె తీసుకొని అందులో కార్న్‌ఫ్లోర్, మైదా, 1 చెంచా గరం మసాల, చిటికెడు ఉప్పు, కారం వేసి కలిపి పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఒక కడాయి పెట్టుకొని అందులో డీప్ ఫ్రై కి సరిపడ నూనె వేసి వేడి చేసుకోవాలి.
- ఇప్పుడు కలిపి పెట్టుకున్న ప్రాన్స్‌కి గ్రుడ్డు తెల్లపొనలో ముంచి మనం ముందుగా కలిపి పెట్టుకున్న కార్న్‌ఫ్లోర్ మిశ్రమంతో కొట్ చేసుకుని వేడి నూనెలో డీప్‌ఫ్రై చేసుకోవాలి. ఒక కడాయి పెట్టుకుని 2 చెంచాల నూనె వేసి అది వేడి అయ్యాక చిన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాలయలు, వెల్లుల్లి, అల్లం, ఉల్లి పొరక, క్యారెట్ ముక్కలు వేసి ఒక 5ని॥ వేగనిచ్చి అందులో ఒక చిన్న గ్లాస్ నీళ్ళు పోసి ఉడికించాలి. దానికి ఉప్పు, కారం, పచ్చి మిర్చి, మిరియాల పొడి, పసుపు, గరం మసాల వేసి చక్కగా ఉడికించాలి. తరువాత ప్రాన్స్(రోయ్యలు), సోయాసాస్, చల్లిసాస్, టమోట సాస్ మరియు నిమ్మరసం వేసి కలిపి కొద్ది సేపు ఉడికించిన తరువాత స్టవ్ ఆపి వాటిని ప్లేట్‌లోకి తీసుకొని కొత్తిమీర వేసి సర్వ్ చేసుకోవాలి. అంతే వేడి వేడి చిల్లీ ప్రాన్స్ రెడి.

చికెన్ నిల్వ పచ్చడి

నాన్‌వెజ్ ప్రియులకు కూడా నిల్వ పచ్చళ్ళు ఉంటే బాగుండు అనిపించే విధంగా మీరు మీ అవుట్‌లెట్ చికెన్ పచ్చడిని అందుబాటులో పెట్టుకోవచ్చు. మరి ఆ చికెన్ పచ్చడి తయారీ విధానం ఇప్పుడు తెలుసుకుందాం.

కావలసిన పదార్థాలు

- చికెన్ : 1 కిలో
- గరం మసాల : 30గ్రా॥
- ఉప్పు : 2 టేబుల్ స్పూన్స్
- నిమ్మకాయలు : 5 పెద్దవి
- అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు : 250 గ్రా॥
- కారం : 30 గ్రా॥
- పసుపు : 10 గ్రా॥
- ధనియాల పొడి : 50 గ్రా॥
- నూనె : 1 లీటర్

తయారీ విధానం

- ముందుగా చికెన్ తీసుకొని శుభ్రంగా కడిగి వాటిని చిన్న ముక్కలుగ (1 అంగుళం) కట్ చేసుకుని వాటిలో కొంచం ఉప్పు వేసి 10 ని॥ పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు స్టవ్ ఆన్ చేసి ఒక కడాయి పెట్టి డీప్ ఫ్రై కి సరిపడా నూనె వేసి అది వేడయ్యాక ముందు కలిపి పెట్టుకున్న చికెన్ ముక్కలను వేసి మీడియం మంటపై 15ని॥ పాటు చికెన్ బంగారు వర్ణం వచ్చేవరకు డీప్‌ఫ్రై చేయాలి.
- అన్ని ముక్కలు వేయించుకున్న తరువాత అదే కడాయిలో అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్ట్ వేసి నీరు వదిలే దాక ఫ్రై చేసుకుని స్టవ్ ఆఫ్ చేసుకోవాలి. అది కొద్దిగా చల్లారిన తరువాత దానిలో ధనియాల పొడి, ఉప్పు, కారం, పసుపు తగినంత వేసి కలుపుకోవాలి. అలా కలుపుకున్న మిశ్రమంలో ముందుగా వేయించి పెట్టుకున్న చికెన్ ముక్కలకు తగినంత నిమ్మరసం వేసి కలుపుకోవాలి. అంతే రుచికరమైన చికెన్ పచ్చడి తయారు అవుతుంది. ఇలా తయారు చేసుకున్న చికెన్ పచ్చడిని శుభ్రమైన సీసాలో వేసి భద్రపరచాలి. ఇది 3 నెలల వరకు నిలువ ఉంటుంది.

చికెన్ సమోసా

1 కేజి చికెన్ తో 80 సమోసాలు తయారు చేయవచ్చు. తయారు చేయడానికి పట్టే సమయం: 30 ని॥, వండటానికి పట్టే సమయం: 20 ని॥

కావలసిన పదార్థాలు

- చికెన్ : 1 కేజి (బోన్‌లెస్ చికెన్ కీమ)
- కారం : 30 గ్రా॥
- పసుపు : 10 గ్రా॥
- అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్ : 200గ్రా॥
- ఉప్పు : రుచికి సరిపడినంత
- నూనె : డీప్ ఫ్రై చేయడానికి సరిపడ
- ఉల్లిపాలయలు : 1/2 కిలో (సన్నగా తరిగినవి)
- క్యారెట్ : 1/4 కిలో (సన్నగా తరిగినవి)
- ఉల్లి పొరక : 2 కప్పులు (సన్నగా తరిగినవి)
- పచ్చి మిర్చి : 10 (సన్నగా తరుగుకున్నవి)
- గరం మసాల : 3 టేబుల్ స్పూన్స్
- నిమ్మకాయ : 1

తయారీ విధానం

- ముందుగా చికెన్ కీమా (బోన్‌లెస్) తీసుకోవాలి. చికెన్ కీమా లేని వాళ్ళు చికెన్ తీసుకొని మిక్సిలో వేసి కీమాలాగ తయారు చేసుకోవాలి. ఇలా చేసుకున్న కీమాని శుభ్రం చేసుకుని అందులో నీళ్ళు పోసి ఉడికించుకోవాలి. తరువాత స్టవ్ వెలిగించుకొని ఒక ప్యాన్ పెట్టి 3 టేబుల్ స్పూన్ల నూనె వేసి అది వేడయ్యాక తరిగిన ఉల్లిపాయలు, క్యారెట్, పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిపొరక వేసి దోరగా వేపుకుని దానిలో అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు, ఉప్పు, కారం, గరం మసాల, పసుపు తగినంత వేసుకోవాలి తరువాత ముందుగా ఉడికించిన చికెన్ కీమా, తగినంత నిమ్మరసం వేసి కలుపుకొని ఒక 5 నిమిషాలు బాగా ఉడికించి పక్కన పెట్టుకోవాలి.
- రెడిమేడ్ గా దొరికే సమోసా పట్టీలను తీసుకొని వాటిలో ముందుగా తయారు చేసి పెట్టుకున్న చికెన్ మిశ్రమాన్ని నింపి సమోసాల్లా చుట్టుకొని అన్ని వైపుల రోల్స్‌ని మూసి సమోసాల్లా ఒత్తుకోవాలి. తరువాత స్టవ్ ఆన్ చేసి కడాయి పెట్టుకొని నూనె వేసి మంచిగ కాగిన తరువాత రోల్ చేసి ఉంచిన చికెన్ సమోసాలు తీసుకొని డీఫ్ ఫ్రై చేసుకోవాలి.

మాంసం బిర్యాణి

కావలసిన పదార్థాలు

- చికెన్/మటన్ : 1 కిలో
- బాస్మతి బియ్యం : 1 కిలో
- ఉల్లిపాయలు : 250 గ్రా॥
- పెరుగు : 250 గ్రా॥
- అల్లం వెల్లుల్లి ముద్ద : 100 గ్రా॥
- కొత్తిమీర : 1/2 కప్పు
- యాలకులు : 4
- లవంగాలు : 8
- దాల్చిన చెక్క : 2
- పచ్చి మిర్చి : 5
- పసుపు : 1 టీ స్పూన్
- కారం : 1 టీ స్పూన్
- సాజీర : 2 టీ స్పూన్
- బిర్యాణి ఆకు : 4
- గరం మసాల పొడి : 2 టీ స్పూన్
- కేసర్ రంగు : 1/4 టీ స్పూన్
- పాలు : 50 యం.ఎల్
- ఉప్పు : తగినంత
- నూనె : తగినంత
- నిమ్మకాయ : 1
- పూదీన : కప్పు (సన్నగా తరుగుకోవాలి)

తయారీ విధానం

- ముందుగా స్టవ్ వెలిగించుకుని నూనె వేడి చేసి సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేసి ఎర్రగా వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి. అలాగే తరిగిన కొత్తిమీర, పూదీన కూడా కొద్దిగా పచ్చివి తీసి పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు మిక్సి జార్ తీసుకుని అందులో పెరుగు, కొత్తిమీర, పూదీన, పచ్చిమిర్చి వేసి అన్ని ఒకసారి బ్లెండ్ చేసి పెట్టుకోవాలి.
- బిర్యాణి వండాలనుకున్న గిన్నెలో శుభ్రపరచిన చికెన్/మటన్, నూరిన అల్లం వెల్లుల్లి పేస్ట్, ఉప్పు, కారం, పసుపు, గరం మసాల పొడి, దాల్చిన చెక్క, లవంగాలు, యాలకులు, సాజీర, నిమ్మరసం వేసి బాగా కలియబెట్టి దానికి పెరుగు మిశ్రమాన్ని కలిపి కనీసం గంట నాననివ్వాలి. దాని మీద వేయించిన ఉల్లిపాయలు వేసుకోవాలి.
- బియ్యం తీసుకొని పదినిమిషాలు నానబెట్టిన తరువాత కడిగి పొయ్యి మీద పెట్టి దానిలో నీళ్ళు పోసి దాల్చిన చెక్క, లవంగాలు, యాలకులు, బిర్యాణి ఆకు, కొద్దిగా ఉప్పు మరియు 1టీ స్పూన్ నూనె వేసి ఉడికించుకోవాలి. బియ్యం పలుకు విరుగుతున్నప్పుడు వంచి చల్లటి నీటిని దానిమీద పోయాలి. అలా పొడిగా అయిన బియ్యాన్ని నానుతున్న మాంసం మీద పరచాలి. అలా పరిచిన బియ్యం మీద 3 టేబుల్ స్పూన్ల నూనెను చుట్టు వదలాలి. అలాగే పాలలో కేసరి రంగును కలిపి బియ్యం మీద వేసుకోవాలి. ఇప్పుడు దానిమీద సరియైన మూతను పెట్టి దానిపైన బరువు పెట్టి ఆవిరిలో బిర్యాణిని ఉడికించాలి. వండుతున్న గిన్నె అడుగుభాగం మందంగా ఉండేటట్లు చూసుకోవాలి. ఒకవేళ అడుగు మందం ఉన్న గిన్నె లేకుంటే ఇనుప రొట్టెల పెనం పైన గిన్నెను పెట్టుకోవాలి. ముందుగా పెద్ద మంటపై ఉంచి తరువాత మీడియం మంటపై వండాలి. ఆవిరి పైకి వస్తున్నప్పుడు స్టవ్ ఆపేయాలి. అంతే ఘుమఘుమలాడే బిర్యాణి రెడి.

ఈ వంటకాలే కాకుండా సంప్రదాయరంగా మాంసం వంటకాలు అనగా చేపల పులుసు కాని, కోడికూడ, మాంసం ముద్దలు, చేపల వేపుడు ఇలాంటి రకరకాల వంటకాలను మార్చి మార్చి ఒక వ్యాపారాన్ని కొనసాగిస్తూ లాభాలను ఆర్జించవచ్చు.

పి.వి. నర్సింహారావు తెలంగాణ పశువైద్య విశ్వవిద్యాలయం
కృషి విజ్ఞాన కేంద్రం, మామునూరు, వరంగల్ జిల్లా-506166

భారతీయ వ్యవసాయ పరిశోధనా మండలి(ఐ.సి.ఎ.ఆర్) షెడ్యూల్ కలాల ఉప ప్రణాళిక నిధులతో