යෝගට් නිෂ්පාදනය

තාක්ෂණික විස්තරය

TECHNICAL BRIEF

තාක්ෂණික විස්තරය

යෝගට් නිෂ්පාදනය

අද බහුලව පරිභෝජනය කරන කිරි නිෂ්පාදන අතුරින් ප්‍රධාන තැනක් ගන්නා එසේම ඉහළ පෝෂණ අගයකින් යුතු රසවත් ආහාරයක් ලෙස යෝගට් හැඳින්විය හැකියි. එසේම ස්වයං රැකියාවක් ලෙස ගෘහස්ථ මට්ටමින් කරගෙනයෑම සඳහා යෝගට් නිෂ්පාදනය ඉතා සුදුසුවේ. ඉතා පිරිසිදු තත්ව යටතේ සිදුකළ යුතු යෝගට් නිෂ්පාදනය සඳහා අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය සහ නිෂ්පාදන පියවරයන් පහත දැක්වේ.

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

- යොදය ඉවත් කරන ලද කිරි 1L
- සීනි 115g
- ජෙලටින් 8g (bloom180)
- මුහුන් 80g (අලුත් යෝගට් 01)
- Egg yellow කලරින් බිංදු 01
- වැනිලා බිංදු 03

සාදන ක්‍රමය :

- යොදය ඉවත් කරන ලද උපකරණයකින් හෝ 3 වරක් උණු කිරීමෙන් කිරිවල යොදය ඉවත් කරගන්න

- ඉන්පසු කිරිවලට සීනි එකතුකර සෙල්සියස් අංශක 85 -95 අතර උෂ්ණත්වයකට රත්කර ගන්න
- අනතුරුව ලිපෙන් ඉවතට ගෙන එම කිරි වලින් ස්වල්පයක් ගෙන ජෙලටින් දිය කර ගන්න.
- දිය කර ගත් ජෙලටින් කිරි මිශ්‍රණයට එකතු කර පෙරාගන්න
- අනතුරුව පෙරාගත් කිරි මිශ්‍රණය සෙල්සියස් අංශක 42ක් දක්වා නිවෙන්නට තබන්න. (මද රස්නයඃ අතට දැනෙන නොදැනෙන මට්ටමේ)

A: Practical Action, No:05, Lionel Edirisinghe Mawatha, Colombo 05.
T: 011 282 9412 F: 011 285 6188 E: practicalanswers@practicalaction.org.lk W: www.practicalanswers.lk

TECHNICAL BRIEF

තාක්ෂණික විස්තරය

- පසුව හොඳින් බීට් කරගත් මුහුන් එකතු කරන්න.
- අනතුරුව කලරිං සහ වැනිලා අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට මිශ්‍ර කරගන්න

- දැන් එම මිශ්‍රණය යෝගට් බඳුන් වලට දමන්න.
- ඉන්පසු ඉන්කියුබේටරයක් තුල පැය 4ක් තබන්න.
- අනතුරුව ඉන්කියුබේටරයෙන් ඉවතට ගෙන විනාඩි 05ක් පමණ නිවෙන්නට තබන්න
- නිවුනු පසු පියන් සවි කරන්න

- පියන් සවිකර ශීතකරණයේ පැය 24ක් තබන්න

යෝගට් නිෂ්පාදනයේදී මතක තබා ගත යුතු කරුණු කිහිපයක්

- යෝගට් මීදීමට අවශ්‍ය වන්නේ කිරි සහ මුහුන් පමනයි. මුහුන් පරණ නම් යෝගට් මිදෙන්නේ නැත.
- යෝගට් නිෂ්පාදනයේදී පිරිසිදු බව අත්‍යවශ්‍යය. ඉන්කියුබේටරය තුල ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් සිටී නම් යෝගට් මිදෙන්නේ නැත. ඉන්කියුබේටරය සෑම විටම පිරිසිදු විය යුතුය.
- අවට පරිසරය පිරිසිදු විය යුතුය.
- යෝගට් සඳහා ගන්නා භාජන වෙන කිසිම නිෂ්පාදනයක් සඳහා භාවිතා නොකළ යුතුය.

A: Practical Action, No:05, Lionel Edirisinghe Mawatha, Colombo 05.
T: 011 282 9412 F: 011 285 6188 E: practicalanswers@practicalaction.org.lk W: www.practicalanswers.lk

තාක්ෂණික විස්තරය

ප්‍රැක්ටිකල් ආන්ස්වර්ස් ව්‍යාපෘතිය මගින් ඔබට පහත සේවාවන් ලබාගත හැකියි

- යෝගට් නිෂ්පාදනය සම්බන්ධයෙන් වැඩිදුර තොරතුරු සැපයීම
- යෝගට් නිෂ්පාදනය පිළිබඳ පුහුණු වැඩමුළු පැවැත්වීම
- යොගට් නිෂ්පාදනයට අවශ්‍ය යන්ත්‍රෝපකරණ සැපයීම

මෙම සේවාවන් ලබාගැනීම සඳහා විමසන්න

ප්‍රැක්ටිකල් ආන්ස්වර්ස් ව්‍යාපෘතිය
නො. 05, ලයනල් එදිරිසිංහ මාවත
කොළඹ 05,

දුරකථනය : +94-112829412, 072 2953 889 (තිවංක)
ෆැක්ස් : +94-112856188
ඊමේල් : practicalanswers@practicalaction.org.lk
වෙබ් අඩවිය: www.practicalanswers.lk

මෙම තොරතුරු පත්‍රිකාව ඩවුන්ලෝඩ් කරගැනීම සඳහා අපගේ ඩිජිටල් පුස්තකාලය වෙත පිවිසෙන්න: www.library.practicalanswers.lk