

# DEBONED BANGUS MGA KAILANGAN

- Sariwang bangus



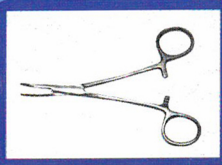
- Kutsilyo



- Tadtaran



- Mosquito forcep/Tyani



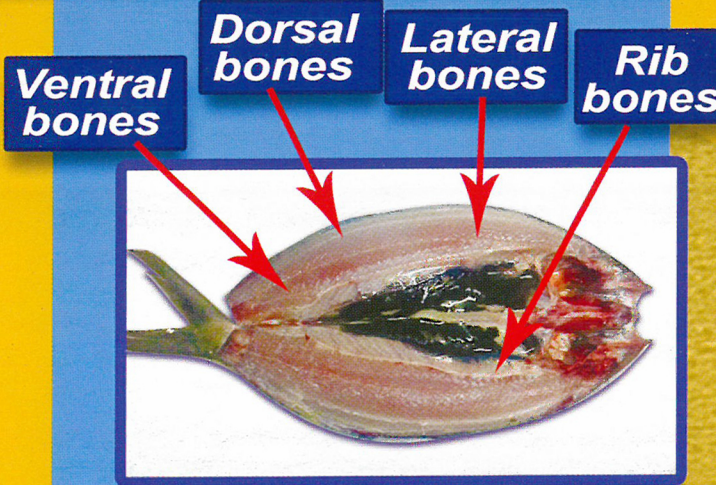
- Palanggana



- Tray



## BAHAGI NG BANGUS KUNG SAAN MAKIKITA ANG MGA TINIK



## PAMAMARAAN

1. Ihanda ang sariwang bangus.
2. Hugasan nang maigi ang isda. Hiwain ang isda ng "butterfly style" o estilong daing.



3. Tanggalin ang bituka, hasang, dugo at hugasan. Alisin ang "backbone" o ang gitnang buto gamit ang matalas na kutsilyo.



4. Alisin ang "rib bones" gamit ang "mosquito forcep". Ang rib bones ay madaling matanggal dahil nakikita ito.



= 26 to 28 na tinik



5. Tanggalin ang mga tinik sa mga sumusunod na bahagi ng bangus:

- Lateral (gitnang bahagi)



= 26 to 28 na tinik

- Ventral na bahagi (bandang tiyan). Gumawa ng hiwa na "V shape" sa may parteng buntot para makita ang tinik at tanggalin isa-isa gamit ang mosquito forcep (tyani).



= 44 to 48 na tinik

- Dorsal (likod na bahagi). Ang dorsal na bahagi ay mula batok hanggang buntot ng bangus.



= 86 to 88 na tinik



Ang deboned na bangus ay maaaring iprito, isigang, gawing tinapa o ilagay muna sa freezer.

Like us on facebook  
BFAR.Central

Follow us on twitter  
@bfarph



www.bfar.da.gov.ph

Follow us on instagram  
@bfarph

Subscribe on youtube  
@bfarph

# BANGUS

## DEBONING

### PAGTATANGGAL NG TINIK NG BANGUS

