

PASTATAN NGAL NG TINIK NG BANBUS

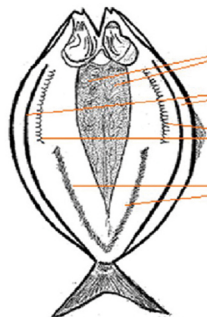
Mga Kagamitan:

- Tyani
- Sangkalan
- Bandehado
- Kutsilyo
- Palanggana



Pamamaraan:

1. Hugasan ang bangus. Maaring alisin o hindi alisin ang mga kaliskis.
2. Hatiin ang isda sa gitna mula sa tagiliran. (Butterfly Style)
3. Alisin ang hasang at iba pang mga lamang loob ng isda.
4. Hugasan muling mabuti.
5. Alisin ang galugod (tinik sa likod) at palikpik gamit ang matales na kutsilyo.
6. Gamit ang tyani, alisin ang mga tinik sa gitna. Madali lang itong maalis sapagkat mababaw lamang itong nakabaon.
7. Gamit ang dulo ng kutsilyo, hiwain ng mababaw ang laman ng isda sa bahagi ng palikpik.
8. Alisin ang mga tinik sa pamamagitan ng pagtingit ng tyani sa pagitan ng bahagi ng laman.
9. Patuloy na alisin ang mga tinik sa may likuran at may tiyan ng bangus.



Rib bones - 26 - 28

Dorsal portion - 86 - 88

Lateral portion - 40 - 44

Ventral portion - 44-48

TOTAL NUMBER OF SPINES
196 - 208

MARINATED BANBUS



Mga sangkap:

pang marinate

- 4 na kutsarang tubig (60ml)
- 4 na kutsarang suka (60ml)
- 1 ¾ na kutsarang asukal (26.25g)
- 1 na kutsarang asin (5g)
- Pinitpit na bawang
- Pamintang durog

Pamamaraan:

1. Paghaluin ang tubig, suka, asin at iba pang sangkap upang makaagawa ng marinating solution.
2. Hatiin ang bangus sa gitna mula sa batok. (Butterfly Style)
3. Alisin ang hasang at iba pang mga lamang loob ng isda.
4. Hugasang mabuti.
5. Ibadad sa 25% marinating solution sa loob ng 12 na oras.
6. Tanggalin sa marinating solution ang isda at ibalot sa polyethylene na supot at itabi sa freezer.



TINAPAN NG BANBUS

Mga sangkap:

- Sariwang bangus
- Asin

Mga Kagamitan:

- Kutsilyo
- Palanggana
- Sangkalan
- Bandehado
- Smoking tray
- Smoke house
- Dryer

Pamamaraan:

1. Ibadad ang deboned na bangus sa brine solution (1 bahaging asin sa 3 bahaging tubig) ng 15 hanggang 20 minuto depende sa sukat ng isda.
2. Isalansan ang mga bangus sa mga bandehadong pausukan at patuyuin o ibilad sa araw ng 20 hanggang 30 minuto para maalis ang labis na tubig.
3. Pausukan ang isda ng 30 hanggang 45 minuto o hanggang magkulay golden brown ang mga ito.
4. Palamigin at ibalot ang isda sa polyethylene na supot.



BOTTLED BANGUS IN OIL

Mga sangkap:

- Corn Oil
- Asin (Iodized)
- Dahon ng laurel
- Carrots
- Sibuyas
- Siling labuyo
- Pamintang buo
- Pickles

Mga kagamitan:

- Pressure cooker
- Sangkalan
- Kutsilyo
- Garapon (8 oz)
- Kaserola
- Kalan (Heavy Duty)
- Kutsarang panukat
- Tasang panukat)
- Salaan
- Bandehadong pagpapatuyuan
- Dryer

Paraan ng pagluluto:

1. Alisin ang ulo, buntot, kaliskis at lamang loob ng isda. Hugasang mabuti gamit ang malinis na tubig.
2. Hiwain ang bangus sa sukat na akma sa garapon gamit ang metalim na kutsilyo at sangkalan.
3. Bilad ang bangus sa ilalim ng araw ng tatlumpung minuto o kaya'y patuyuin sa hangin sa loob ng isang oras.
4. Bahagyang iprito ang bangus ng 1 hanggang 2 minuto.
5. Ilagay ang mga napritong bangus sa garapon.
6. Lagyan ng ¼ na kutsaritang iodized salt, 1 pirasong siling labuyo, 1-2 dahon ng laurel, 2 pirasong hiwa ng carrots, 2 pirasong sibuyas, 3 hanggang 4 na pamintang buo, 1 pickles at pinainit na corn oil.
7. Bahagya lamang ilapat ang takip ng garapon. Ilagay ang mga ito sa pressure cooker at pasingawin ng 20 minuto.
8. Isara ng mahigpit ang mga garapon.
9. Ilagay sa pressure cooker na may 10 lbs. pressure sa loob ng 90 hanggang 110 minuto.
10. Hanguin at palamigin ang mga garapon. Hugasan ang mga ito gamit ang sabon at malinis na tubig.
11. Lagyan ng etiketa at itabi. Ito ay maaaring kainin matapos ang isang buwan.

Maaring tumagal ang bottled bangus ng isa hanggang dalawang taon. (Paalala: Huwag nang kainin kapag ang takip ay nakaalsa.)



BOTTLED BANGUS IN TOMATO SAUCE

Mga sangkap:

- Siling Labuyo
- Iodized Salt
- Tomato Sauce
- Corn Oil

Paraan ng pagluluto:

1. Alisan ng lamang loob, kaliskis, mga palikpik at buntot ang isda.
2. Hugasang mabuti gamit ang malinis na tubig.
3. Hiwain ang bangus sa sukat na akma sa garapon gamit ang metalim na kutsilyo at sangkalan.
4. Ilagay ang mga nahiwang isda sa mga garapon. Bahagya lamang ilapat ang takip ng garapon.
5. Ilagay ang mga garapon sa pressure cooker at pasingawin ng 20 minuto. Pagkatapos ay tangalan ang mga ito ng tubig.
6. Lagyan ng mga sumusunod na sangkap ang bawat bote:
 - ¼ kutsarita ng iodized salt
 - ¼ tasa ng tomato sauce
 - ¼ tasa ng mainit na corn oil
7. Isara ng mahigpit ang mga garapon.
8. Iproseso ng 90 hanggang 110 minutes sa 110 lbs. pressure. (Paalala: Pagkatapos ng pagproseso, Hintayin makabalik sa 0 ang gauze ng pressure cooker bago ito buksan.)
9. Hayaan lumamig at hugasan ang mga bote ng maigi.
10. Lagyan ng kaukulang etiketa at itabi ng 7 hanggang 10 araw bago kainin.

Mga kagamitan:

- Garapon (6oz)
- Kutsilyo
- Sangkalan
- Salaan
- Kaserola
- Palanggana
- Sandok
- Pressure Cooker
- Kalan



www.bfar.da.gov.ph

Reproduced by: BFAR 8



PAGPROSESADO NG BANGUS

