

# FISH BURGER



Isdang pwedeng gamitin o ihalo:

- Tilapia
- Tuna
- Cream dory
- Carp
- Knife fish

## Mga sangkap:

- 2 tasang karne ng isda	500 g
- 2 kutsaritang ordinaryong asin	8 g
- 2 kutsaritang pamintang durog	4.8 g
- 1 tasang tinadtad na sibuyas	185 g
- 1 pirasong itlog	60 g
- 2 kutsarang evaporated milk	30 g
- 1 kutsaritang pampalasa ng hamburger	3 g
- ½ tasang breadcrumbs	33 g
Lemon juice (opsyonal)	

## Paraan ng pagluluto:

1. Tadtarin ang karne ng isda.
2. Lagyan ng asin at haluin.
3. Idagdag ang mga natitirang sangkap.
4. Ihulma bilang burger patties at saka i-prito.

**- Maaaring gumamit ng anumang uri ng isda bilang sangkap ng mga sumusunod na produkto.**  
**- Pinakamainam gumamit ng white fish meat sa mga sumusunod na produkto maliban sa fish burger. Pinakamainam gumamit ng red meat para sa fish burger.**

# FISH NOODLES



Isdang pwedeng gamitin o ihalo:

- Tilapia
- Dalagang bukid
- Bangus
- Carp
- Knife fish

## Mga sangkap:

- 1 tasang tinadtad na karne ng isda	250 g
- 3 tasang harina	750 g
- 1 tasang harina (for dusting)	250 g
- ½ kutsarita lihiya (lye)	2.5 g
- 3 kutsaritang ordinaryong asin	15 g
- ½ tasang tubig	
- mantika	

## Mga Kagamitang Kailangan:

- |                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| - Tasang panukat              | - Salaan           |
| - Kutsarang panukat           | - Malaking mangkok |
| - Sangkalan                   | - Kaserola         |
| - Kutsilyo                    | - Utility tray     |
| - Makina sa paggawa ng noodle |                    |

## Paraan ng pagluluto:

1. Salain ang harina. Ihalo ang tinadtad na karne ng isda, asin, lihiya, at saka haluin ng maigi.
2. Ihulma nang pabilog.
3. Hiwain sa apat na bahagi ang bawat bilog at saka ilagay sa makinang panggawa ng noodle para sa pagmamasa ng hanggang 1-2 mm na kapal.
4. Ilagay sa noodle cutter para ihulma sa nais na hugis (round o flat).
5. Pakuluan sa tubig ang noodles hanggang ang mga ito ay lumutang at saka hanguin.
6. Palamigin ang noodles sa dumadaloy na tubig. Patuluin.
7. Pagbalibaligtarin sa mantika upang hindi magdikit-dikit.
8. Ilagay sa maayos na lalagyan at saka itago sa palamigan.

# FISH SIOMAI



Isdang pwedeng gamitin o ihalo:

- Tilapia
- Dalagang bukid
- Carp
- Knife fish

## Mga Sangkap:

- 1 kilong	karne ng isda (knife fish)
- 4 kutsarang	puting asukal
- 2 kutsara	ordinaryong asin
- 1 kutsarita	sesame oil
- ¼ kilong	tinadtad na karne ng hipon
- 2 broth cubes	shrimp flavor
- 1 tasang	singkamas (tinadtad)
- 1 tasang	karot (tinadtad)
- 1 pirasong	itlog
- 2 kutsarang	cornstarch
	siomai wrapper

## Paraan ng pagluluto:

1. Paghaluhaluing maigi ang lahat ng mga sangkap sa isang malaking mangkok.
2. Palamigin sa loob ng refrigerator ng hindi bababa sa isang oras.
3. Ilagay ang hinalong sangkap sa mga siomai wrapper at saka pasingawan sa loob ng 30 minuto (o di kaya ay i-prito). Pahiran muna ng sesame oil ang pasingawan bago isalansan ang mga siomai.
4. Ihain nang may kasamang toyo, kalamansi, at sesame oil.

# FISH EMBUTIDO



Isdang pwedeng gamitin o ihalo:

- Tilapia
- Dalagang Bukid
- Bangus

# FISH TOFU



Isdang pwedeng gamitin o ihalo:

- Tilapia
- Cream Dory
- Carp
- Knife Fish

## Mga Sangkap:

- |               |                           |
|---------------|---------------------------|
| - 1 tasa      | giniling na karne ng isda |
| - 2 kutsara   | sweet pickle relish       |
| - 2 kutsara   | tinadtad na sibuyas       |
| - 2 kutsara   | pasas                     |
| - 2 kutsara   | breadcrumbs               |
| - 2 kutsara   | tinadtad na bawang        |
| - 1 piraso    | binating itlog            |
| - ¼ kutsarita | pinong asin               |
| - ¼ kutsarita | paminta                   |

## Paraan ng pagluluto:

1. Hugasan ang isda at hatiin sa gitna. Tanggalan ng hasang at iba pang lamang loob. Hugasang mabuti at patuluin.
2. Tanggalin ang balat at tinik ng isda.
3. Igiling ang karne ng isda at lagyan ng asin.
4. Dahan-dahang idagdag ang iba pang mga sangkap at haluin ng maigi.
5. Ibalot ang hinalong sangkap sa aluminum foil. Isarang mabuti ang magkabilang dulo ng aluminum foil.
6. Pasingawan ng 45 minuto hanggang isang oras. Palamigin.
7. Hiwain ang embutido sa nais na sukat. Iprito at ihain.

## Mga Sangkap:

- |               |                        |       |
|---------------|------------------------|-------|
| - 5/8 cup     | tinadtad na cream dory | 150 g |
| -             | tofu                   | 150 g |
| - 3 kutsara   | potato starch          | 20 g  |
| - 2 kutsara   | iodized salt           | 10 g  |
| - 1 kutsarita | agar                   | 2 g   |
| - 1 piraso    | puti ng itlog          | 15 g  |
| - 2 kutsara   | asukal                 |       |

## Paraan ng pagluluto:


1. Paghalu-haluin ng mabuti ang lahat ng mga sangkap hanggang maging paste na pantay ang pagkakahalo.
2. Ihulma bilang mga cubes.
3. Lutuin ang paste sa init na aabot ng 40° C sa loob ng 20 minuto.
4. Lutuin muli ang paste sa init na aabot ng 90° C sa loob ng 20 minuto saka palamigin.
5. I-prito (deep fry).

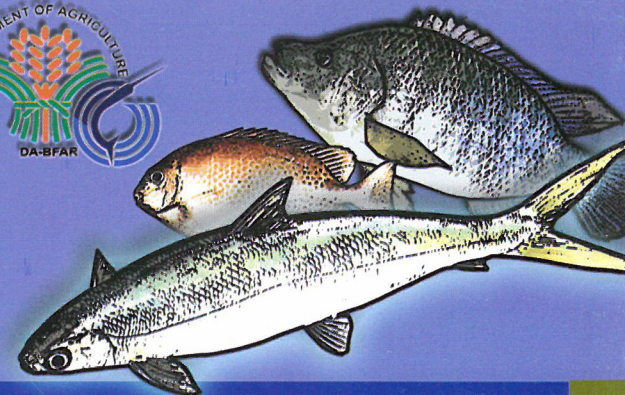
 Like us on facebook  
**BFAR.Central**

 Follow us on instagram  
**@bfarph**

 Follow us on twitter  
**@bfarph**

 Subscribe on youtube  
**@bfarph**

 [www.bfar.da.gov.ph](http://www.bfar.da.gov.ph)



# VALUE-ADDED FISH PRODUCTS

**Fish Burger**

**Fish Noodle**

**Fish Siomai**

**Fish Embutido**

**Fish Tofu**

