

FISH HOTDOG



Isdang pwedeng gamitin o ihalo:

- Tilapia
- Dalagang Bukid
- Karpa
- Knife fish

Mga sangkap:

• 3¼ tasang karne ng isda	850g
• 2 kutsara at 1 ½ kutsaritang TVP	37.5g
• 2 kutsarang econoblend	28.6g
• ½ tasa at 2 kutsarang mantika	157.5g
• 5 kutsara ng potato starch	75.6 g
• 2 kutsara at 2 kutsaritang frankspice	40.2g
• 1 kutsaritang ultra cure	4.4g
• 1 kutsaritang ultra bind	4.4g
• ½ kutsaritang agar	2g
• 1 kutsara at ½ kutsaritang iodized salt	17.5g
• ¾ tasang malamig na tubig	150-200ml

Paraan ng pagluluto:

1. Hiwain ang karne ng isda at igiling gamit ang silent cutter/food processor.
2. Ilagay ang asin at iba pang mga sangkap.
3. Haluing mabuti hanggang sa maging malagkit.
4. Gamit ang stuffer ipasok ang pinaghalu-halong sangkap sa cellulose casing. Itali gamit ang makapal na sinulid.
5. Lutuin sa loob ng 45 na minuto.
6. Agad palamigin gamit ang malinis at du madaloy na tubig.
7. Ilagay sa polyethylene bags at itago sa freezer.

FISH BALLS



Isdang pwedeng gamitin o ihalo:

- Tilapia
- Dalagang Bukid
- Karpa
- Knife fish

Mga sangkap:

• ½ kilong giniling na karne ng isda
• 1 ½ tasang gawgaw
• 2 kutsarang ordinaryong asin
• 1 kutsarang baking powder
• ½ tasang tubig
• 4 kutsarang puting asukal
• 5 kutsarang tinadtad na puting sibuyas
• 1 ½ kutsarang tinadtad na bawang

Paraan ng pagluluto:

1. Igiling ang karne ng isda gamit ang silent cutter/food processor at lagyan ng asin. Patuloy na gilingin.
2. Ihalo ang iba pang mga sangkap at unti-unting idagdag ang malamig na tubig.
3. Haluing mabuti.
4. Bilugin o ihulma ng pabilog (singlaki ng piso) at ilagay sa malinis na tubig (40C) sa loob ng 20 minuto.
5. Ilagay sa kumukulong tubig (90C) sa loob ng 20 minuto.
6. Tanggalin ang tubig at palamigin bago ibalot.
7. Iprito ng 2-3 minuto. Patuluin ang mantika.
8. Ihanda na may sweet and sour sauce.

Sweet and Sour Sauce:

1. Pagsama samahin ang ½ tasang tubig, ¼ tasang suka, ¼ tasang asukal at 3 kutsarang gawgaw. Haluin.
2. Magdagdag ng 2 kutsarang mainit na mantika, 3 kutsarang catsup at 1 pirasong siling labuyo.
3. Lutuin hanggang maging malapot.

FISH NUGGETS



Variants:

- tilapia
- dalagang bukid
- carp
- knife fish

Mga sangkap:

• 3 tasang karne ng isda	750g
• 1 tasang karne ng hipon	250g
• 1 ½ tasang tubig	375g
• 10 kutsarang tinadtad na sibuyas	150g
• 2 kutsaritang tinadtad na bawang	10g
• 1 ½ tasang bread crumbs	100g
• 2 kutsarang vegetable oil	20g
• 2/4 tasang harina	80g
• 1 kutsarang iodized salt	15g
• 1 kutsarang puting asukal	10g
• ½ kutsaritang nutmeg	1g
• ½ kutsaritang cinnamon	0.5g
• 1 ¼ kutsaritang pampalasa (MSG)	5g
• Batter mix	

Paraan ng pagluluto:

1. Igiling ang nahiwang karne ng isda gamit ang silent cutter/food processor at dagdagan ng asin.
2. Idagdag ang tinadtad na bawang at sibuyas. Gilingin.
3. Ilagay ang iba pang mga sangkap. Unti-unting haluan ng tubig.
4. Imolde upang maging hugis parihaba.
5. Isawsaw sa malamig na batter mix (na may proporsyong 1 batter mix sa 1 malamig na tubig).
6. Pagulungin sa bread crumbs.
7. Patigasin gamit ang freezer at ilagay sa polyethylene bags.
8. Iprito hanggang sa magkulay golden brown. Ihain na may kasamang sauce.

Paggawa ng Batter Mix:

Pagsama samahin ang 1 tasang nasalang harina, 1 kutsaritang baking powder at ¾ kutsaritang asin. Unti-unting ihalo sa binating ½ tasa ng gatas at 2 itlog. Haluin. Dagdagan ng yelo.

FISH KIKIAM



Isdang pwedeng gamitin o ihalo:

- Tilapia
- Dalagang Bukid
- Karpa
- Knife fish

Mga sangkap:

- ½ kilo giniling na karne ng isda
- ¼ kilong karne ng hipon
- 1 pirasong binating itlog
- 1 tasang tinadtad na sibuyas
- 1 tasang tinadtad na carrots
- 1¼ kutsarita NguYong powder
- 1½ kutsarang ordinaryong asin
- ½ tasang tinadtad na singkamas
- ½ tasang tinadtad na celery
- ½ tasang harina
- ½ kutsaritang paminta
- Taupee wrapper

Paraan ng pagluluto:

1. Ihiwalay ang laman ng isda sa balat at tinik nito.
2. Igiling ang karne ng isda gamit ang silent cutter/food processor at lagyan ng asin. Patuloy na gilingin.
3. Ihalo ang ibang sangkap at haluin nang mabuti.
4. Ibalot sa taupee wrapper.
5. Iprito.
6. Ihain na may kasamang "sweet and sour sauce".

Sweet and Sour Sauce:

Mga sangkap:

- ¾ tasang tubig
- 1 kutsarang gawgaw
- 1 kutsarang suka
- 2 kutsarang toyo
- ¾ tasang asukal
- Pampalasa (MSG)

*Paghaluin lamang ang lahat ng mga rekado at pakuluin.

NATIVE FISH SAUSAGE

Isdang pwedeng gamitin o ihalo:

- Tuna
- Tilapia
- Dalagang Bukid
- Karpa
- Knife fish



Mga sangkap:

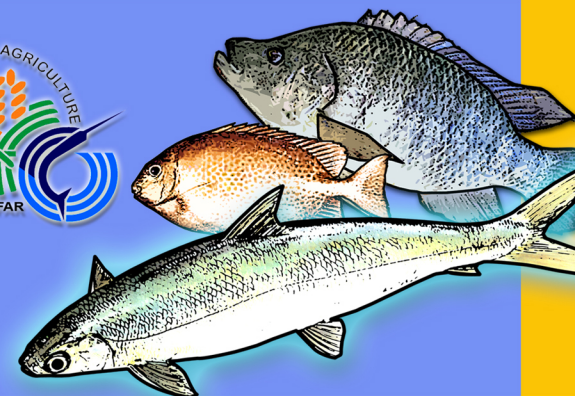
- 2 tasa ng laman ng isdang napili
- ½ kutsarita ng iodized salt
- 2 kutsarang toyo
- 2 kutsarang asukal
- 1 kutsarita ng puting paminta
- 1 kutsarang tinadtad na bawang
- ¼ kutsaritang curing salt
- ½ kutsaritang pampalasa (MSG)
- Oatmeal

Paraan ng pagluluto:

1. Ihalo nang maigi ang giniling na karne ng isda sa iba pang mga rekado gamit ang silent food cutter /food processor.
2. Ilagay sa loob ng refrigerator nang magdamag.
3. Ibalot ang napaghalu-halong mga sangkap sa isang synthetic casing o paperlyne.
4. Iprito.



www.bfar.da.gov.ph



VALUE-ADDED FISH PRODUCTS

Fish Hotdog

Fishball

Fish Nuggets

Native Fish Sausage

Fish Quekiam

