

মডিউল কন্টেন্ট

| | |
|-----------------|--|
| ইউ ও সি শিরোনাম | ফুড এ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশনের প্রস্তুতিমূলক কাজ যথানিয়মে সম্পাদন কর। |
| ইউ ও সি কোড | OU-TH-FBP-01-L3-V1 |
| মডিউল শিরোনাম | ফুড এ্যান্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য প্রস্তুতিমূলক কাজ |
| মডিউলের বর্ণনা | এই মডিউলটি ফুড ও বেভারেজ উৎপাদনের জন্য প্রস্তুতিমূলক কাজ মেনে চলার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাবগুলো অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এতে রয়েছে খাদ্য এবং পানীয়ের জন্য কাঁচামাল রিসিভ এবং স্টোর করা, রান্নার উপাদান প্রস্তুত করা এবং ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মান অনুশীলন করা অন্তর্ভুক্ত। |
| নমিনাল সময় | ৩০ ঘন্টা |
| শিখনফল | এই মডিউলটি সম্পন্ন করার পর প্রশিক্ষার্থীরা নিম্ন বর্ণিত কাজ গুলো করতে পারবেন। ১. ফুড ও বেভারেজের জন্য কাঁচামাল রিসিভ এবং স্টোর করতে পারবে। ২. রান্নার উপকরণ প্রস্তুত করতে পারবে। ৩. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি আদর্শমান অনুশীলন করতে পারবে। |

অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া (Assessment Criteria)

১. সরবরাহ করা কাঁচামাল স্পেসিফিকেশন এবং অর্ডার শিট অনুযায়ী নিশ্চিত করতে সক্ষম হয়েছে।
২. স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করে উপকরণ সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
৩. স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো ইন্ডাস্ট্রি স্ট্যান্ডার্ড অনুসরণ করে পৃথক করতে সক্ষম হয়েছে।
৪. ফুড রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী কাটিং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
৫. ফুড রিকোয়ারমেন্ট অনুসরণ করে উপাদান প্রস্তুত করতে উপযুক্ত কাটিং টেকনিক প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে।
৬. ফুড রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপযুক্ত কুकिং মেথড নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
৭. ফুড ও বেভারেজের রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপযুক্ত টুলস, ইউটেঙ্গিলস এবং ইকুইপমেন্ট নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
৮. কর্মক্ষেত্রের হেলথ এন্ড সেফটি রিকোয়ারমেন্টের সাথে সামঞ্জস্য রেখে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং গুমিং অনুশীলন করতে সক্ষম হয়েছে।
৯. স্বাস্থ্যের অবস্থা এবং/অথবা অসুস্থতা রিপোর্ট করতে এবং ফুড সেফটি রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করতে সক্ষম হয়ে।
১০. ফুড সেফটি রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপযুক্ত পোশাক এবং জুতা ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে।

শিখনফল (Learning Outcome)- ১: ফুড গ্র্যান্ড বেভারেজের জন্য কাঁচামাল রিসিভ এবং স্টোর করতে পারবে।

| | |
|----------------------|--|
| অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড | <ol style="list-style-type: none"> ১. সরবরাহ করা কাঁচামাল স্পেসিফিকেশন এবং অর্ডার শিট অনুযায়ী নিশ্চিত করতে সক্ষম হয়েছে। ২. স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করে উপকরণ সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে। ৩. স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো ইন্ডাস্ট্রি স্ট্যান্ডার্ড অনুসরণ করে পৃথক করতে সক্ষম হয়েছে। |
| শর্ত ও রিসোর্স | <ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস |
| বিষয়বস্তু | <ol style="list-style-type: none"> ১. সরবরাহ করা কাঁচামাল স্পেসিফিকেশন এবং অর্ডার শিট অনুযায়ী নিশ্চিত করা ২. উপকরণ সংরক্ষণ করা। ৩. স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো পৃথক করা। |
| এক্টিভিটি/জব/টাস্ক | <ol style="list-style-type: none"> ১. স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো ইন্ডাস্ট্রি স্ট্যান্ডার্ড অনুসরণ করে পৃথক করা। |
| প্রশিক্ষণ পদ্ধতি | <ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming) |
| অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি | <ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) |

**শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -১ : ফুড ও বেভারেজের জন্য কাঁচামাল রিসিভ
এবং স্টোর করতে পারবে।**

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু এবং পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

| শিখন কার্যক্রম (Learning Activities) | উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions) |
|--|--|
| 1. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে। | ১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “ফুড ও বেভারেজের জন্য কাঁচামাল রিসিভ এবং স্টোর করতে পারবে”শেখার উপকরণ প্রদান করবেন। |
| 2. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে। | ২. ইনফরমেশন শিট ১: ফুড ও বেভারেজের জন্য কাঁচামাল রিসিভ এবং স্টোর করতে পারবে। |
| 3. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে। | ৩. সেলফ-চেক শিট ১-এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ১-এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন। |
| 4. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন। | ৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন। টাস্ক শিট ১.১: স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো ইন্ডাস্ট্রি স্ট্যান্ডার্ড অনুসরণ করে পৃথক কর। স্পেসিফিকেশন শিট ১.১: স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো ইন্ডাস্ট্রি স্ট্যান্ডার্ড অনুসরণ করে পৃথক কর। |

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: ফুড ও বেভারেজের জন্য কৌচামাল রিসিভ এবং স্টোর করতে পারবে।

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

১.১ সরবরাহ করা কৌচামাল স্পেসিফিকেশন এবং অর্ডার শিট অনুযায়ী নিশ্চিত করা।

১.২ উপকরণ সংরক্ষণ করা।

১.৩ স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো পৃথক করা।

১.১ সরবরাহ করা কৌচামাল স্পেসিফিকেশন এবং অর্ডার শিট অনুযায়ী নিশ্চিত করা।

হসপিটালিটি সেক্টরে পণ্য গ্রহণ করা একটি গুরুত্বপূর্ণ কাজ। এখানে পরীক্ষা করতে হবে যে সঠিক পণ্যগুলি পাঠানো হয়েছে এবং সেগুলি ভাল অবস্থায় আছে।

- পণ্যের ডেলিভারি অর্ডারের সাথে সরবরাহকৃত পণ্যের মিল আছে কিনা তা পরীক্ষা করা।
- রিসিভ করা পণ্য ভাল অবস্থায় আছে কিনা পরীক্ষা করা।
- পণ্যগুলি সংরক্ষণ করা, যাতে তারা ভাল অবস্থায় থাকে।
- পণ্যগুলি সংরক্ষণ করা যাতে নতুন স্টকের আগে পুরানো স্টক ব্যবহার করা যায়।
- পরীক্ষার এবং নিরাপদ অবস্থায় স্টোরেজ এলাকা বজায় রাখা।
- এই কাজের সাথে সম্পর্কিত আইন যথাযথ অনুসরণ করা।
- অর্ডার ফর্মের বিপরীতে ডেলিভারি ডকুমেন্ট চেক করা।
- ডেলিভারি ম্যান থেকে ডেলিভারি ডকুমেন্ট বুঝে নেয়া।
- পরীক্ষা করে দেখা যে ডেলিভারি নথিতে তালিকাভুক্ত পণ্যগুলি অর্ডার ফর্মে তালিকাভুক্ত পণ্যগুলোর মতোই।
- যদি আইটেমটি ডেলিভারি ডকুমেন্টের সাথে মিলে তবে আইটেমটি টিক চিহ্ন দিয়ে রাখা।
- যদি কিছু অসংগতিপূর্ণ থাকে ডেলিভারি ডকুমেন্টে নোট করা।
- উর্দ্ধতন কর্তৃপক্ষকে রিপোর্ট করা।

ORDER FORM

CUSTOMER INFORMATION

| | |
|----------|--------|
| NAME: | PHONE: |
| ADDRESS: | |
| EMAIL: | |

ORDER INFORMATION

| DESCRIPTION | QUANTITY | PRICE | TOTAL |
|-------------|----------|-------|-------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ORDER NOTES

| |
|--|
| |
| |
| |

প্রতিটি কর্মক্ষেত্রে পণ্য গ্রহণের জন্য নিজস্ব পদ্ধতি রয়েছে। মৌলিক পর্যায়গুলি হলো।

- পণ্য গ্রহণের জন্য প্রস্তুত করতে হবে।
- ডকুমেন্টেশন চেক করতে হবে।
- তাপমাত্রা পরীক্ষা করতে হবে।
- পণ্যের গুণমান পরীক্ষা করতে হবে।
- যেকোনো সমস্যা মোকাবেলা করতে হবে।
- ডেলিভারি ডকুমেন্টস-এ সাইন করতে হবে।
- রিপোর্ট করুন।

১.২ উপকরণ সংরক্ষণ

যখন উপকরণ গ্রহণের জন্য পৌঁছায়, সেগুলিকে দ্রুত সঠিক স্টোরেজ সিস্টেমে রাখা উচিত যাতে সেগুলো ভাল অবস্থায় থাকে। উপকরণ গুলি লেবেল করা উচিত, রাসায়নিক দ্রব্য অবশ্যই খাবার থেকে দূরে আলাদা জায়গায় সংরক্ষণ করতে হবে। বিভিন্ন ধরনের সরবরাহের জন্য সাধারণত একটি স্টোরেজ এরিয়া থাকে।

এই পন্য গুলোকে ৪ ভাগে ভাগ করা হয়েছে, এদেরকে সংরক্ষণের ক্ষেত্রে অবশ্যই ভিন্ন ভিন্ন নিয়ম পালন করতে হবে। এগুলো হচ্ছেঃ

- ফ্রোজেন ফুড (হিমায়িত খাবার)
- রেফ্রিজারেটর
- শুকনো দ্রব্যের স্টোর রুম
- রাসায়নিক পণ্য

ফ্রোজেন ফুড (হিমায়িত খাবার)

ফ্রোজেন দ্রুত অবশ্যই -0°C - 1°C এর মধ্যে রাখতে হবে, যেন এটি ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত না হওয়া পর্যন্ত হিমায়িত থাকে। ফ্রোজেন খাবার গুলতে শুরু করলে তাতে জীবাণু জন্মাতে পারে। এটি অবশ্যই রেফ্রিজারেটেড ট্রাক থেকে সরাসরি একটি ফ্রিজারে স্থানান্তরিত করতে হবে।

রেফ্রিজারেটর

রেফ্রিজারেটেড পণ্যগুলি 8° সেলসিয়াস / 80° ফারেনহাইট বা তার কম তাপমাত্রায় সরবরাহ করা উচিত।

শুকনো দ্রব্যের স্টোররুম

অর্দ্রতা নিয়ন্ত্রণ করতে এবং অনুজীব বৃদ্ধি রোধ করতে ভাল বায়ু চলাচল ব্যবস্থাসহ স্টোরেজ এলাকা শুকনো ও পরিষ্কার রাখতে হবে। শুকনো খাবার সংরক্ষণ তাপমাত্রা 10 ডিগ্রি সেলসিয়াস থেকে 15 ডিগ্রি সেলসিয়াসের মধ্যে হওয়া উচিত।

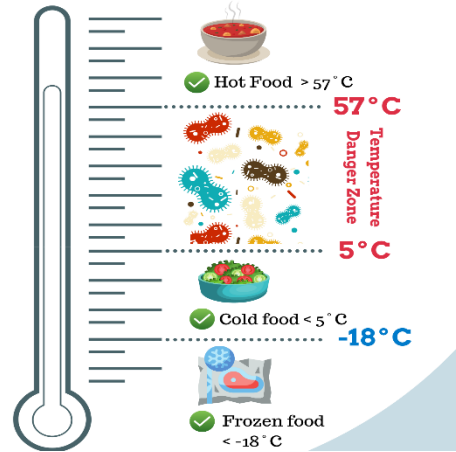
রাসায়নিক পণ্যের স্টোর

বিপজ্জনক রাসায়নিক অবশ্যই আবদ্ধ স্থানে সংরক্ষণ করতে হবে। মেঝে, জানালার ধার বা বারান্দায় রাসায়নিক দ্রব্য সংরক্ষণ করা যাবে না। এগুলো সংরক্ষণে স্টোরেজ ক্যাবিনেট বা নিরাপত্তা ক্যান ব্যবহার করতে হবে।

উপকরণ সংরক্ষণের জন্য অবশ্য পালনীয়-

- 'ফার্স্ট-ইন, ফার্স্ট-আউট' (FIFO) পদ্ধতি ব্যবহার করে উপকরণ সংরক্ষণ ও ব্যবহার করতে হবে।
- প্রতিটি স্টোরেজ এলাকা আলাদা হতে হবে।
- সমস্ত পণ্য পরিষ্কার পাত্রে রাখতে হবে। নোংরা মোড়ক কীটপতঙ্গকে আকর্ষণ করে এবং খাদ্যকে দূষিত করে।
- জলরোধী এবং বায়ুরোধী উপাদান ব্যবহার করতে হবে।
- স্টোরেজ এলাকা পরিষ্কার রাখুন এবং নিয়মিত পরিষ্কারের সময়সূচী বজায় রাখুন।
- অবস্থা পরীক্ষা করার জন্য পর্যায়ক্রমিক পরিদর্শন প্রয়োজন।
- স্টোরেজ ধরনের উপর নির্ভর করে উপযুক্ত তাপমাত্রা বজায় রাখুন।
- পর্যাপ্ত বায়ু সঞ্চালনের ব্যবস্থা রাখুন।

Food Holding Temperatures



- খাবার যত তাড়াতাড়ি সম্ভব ব্যবহার করা উচিত কারণ স্টোরেজের আদর্শ পরিস্থিতিতেও পুষ্টির মান, স্বাদ এবং সতেজতা নষ্ট হয়।
- সরঞ্জাম, পরিষ্কারের উপকরণ, খালি কার্টুন এবং প্যাকেজিং উপকরণ সংরক্ষণের জন্য পৃথক এলাকা ব্যবহার করা উচিত।

স্টোরেজ এলাকার জন্য সরঞ্জাম থাকা উচিত

- র‍্যাক বা তাক ব্যবহার করা উচিত। যেখানে সহজেই পৌঁছানো যায়।
- পর্যাপ্ত জায়গা থাকতে হবে যাতে মেঝেতে কিছু জমা না থাকে।
- দেয়াল, ছাদ এবং মেঝে যেন ভাল অবস্থায় থাকে, সেখানে কীটপতঙ্গ বা ধুলো ঢুকতে না পারে।
- মই এবং ধাপ রাখা, যাতে উপরের তাকগুলিতে পৌঁছানো যায়।
- ওজন করার জন্য স্কেল।
- ভারী জিনিসপত্র সরানোর জন্য ট্রলি।




১.৩ স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো পৃথক করণ।

যখন স্টক পর্যবেক্ষণ করবেন এবং স্টকের মাত্রা পরীক্ষা করছেন, তখন নষ্ট খাবার, মেয়াদোত্তীর্ণ খাবার, ক্ষতিগ্রস্ত পাত্রে খাবার এবং বিপজ্জনক পদার্থ খুঁজে পেতে পারেন। এই পণ্য গুলি এমনভাবে ডিসপোজ করতে হবে যেন পরিবেশের ক্ষতি না করে।

স্টক ব্যবস্থাপনা

| | | |
|--|---|--|
| | | |
| <p>ধাপ ১: বিদ্যমান স্টকের ব্যবহারের তারিখগুলি চেক করুন।</p> | <p>ধাপ ২: কীটপতঙ্গ এবং ইঁদুরের আক্রমণ বা উপদ্রবের লক্ষণ আছে না কি খেয়াল করুন।</p> | <p>ধাপ ৩: স্টোরেজে পণ্যটির গুণমান নষ্ট হয়েছে কিনা তা দেখতে পণ্যের গুণমান পরীক্ষা করুন।</p> |
| | | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ধাপ ৪ : আইটেমগুলি সনাক্ত করেন, যেগুলি মেয়াদ শেষ হওয়ার তারিখ বা তাদের ব্যবহারযোগ্য সময় শেষ হয়ে আসছে।</p> | <p>ধাপ ৫ : যেসকল আইটেমের মেয়াদ শেষের দিকে তা পৃথক করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৬ : রেকর্ড আপডেট করতে হবে।</p> |
|  | <p>ধাপ ৭ : এবং এ ব্যাপারে সুপারভাইজারকে অবগত করতে হবে।</p> | |

নষ্ট বা ক্ষতিগ্রস্ত পণ্য ডিসপোস করা

স্টক পরীক্ষার সময় নষ্ট খাবার, মেয়াদোত্তীর্ণ খাবার, ক্ষতিগ্রস্ত পাত্রে খাবার এবং বিপজ্জনক পণ্য গুলি এমনভাবে ফেলে দিতে হবে যা পরিবেশের ক্ষতি না করে। ফুড সেফটি কোডে কর্মক্ষেত্রে এমন পণ্য ভাল পণ্য থেকে আলাদা করে ফেলা জরুরী। যতক্ষণ না পর্যন্ত এটি ডিসপোস করা না হয় ততক্ষণ পর্যন্ত এটি অবশ্যই লেবেল করা উচিত।

- এমনভাবে এটি ফেলে দেয়া উচিত, যেন কোন মানুষ বা প্রানী এটি খেতে না পারে।
- মেয়াদোত্তীর্ণ পণ্য সরবরাহকারির কাছে ফেরত দেয়া যেতে পারে।

প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ২: রান্নার উপকরণ প্রস্তুত করতে পারবে।

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু এবং পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

| শিখন কার্যক্রম (Learning Activities) | উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources /Special instructions) |
|--|--|
| ১. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে। | ১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের“রান্নার উপকরণ প্রস্তুত করতে পারবে” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন। |
| ২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে। | ২. ইনফরমেশন শিট ২: রান্নার উপকরণ প্রস্তুত করতে পারবে। |
| ৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে। | ৩. সেলফ-চেক শিট ২ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ২ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন। |
| ৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন। | ৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন। এক্টিভিটি ২.১: ফুড রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী কাটিং টুলস নির্বাচন কর। এক্টিভিটি ২.২: ফুড রিকোয়ারমেন্ট অনুসরণ করে উপাদান প্রস্তুত করতে উপযুক্ত কাটিং টেকনিক প্রয়োগ কর। এক্টিভিটি ২.৩: ফুড ও বেভারেজের রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপযুক্ত টুলস, ইউটেঞ্চিল এবং ইকুইপমেন্ট নির্বাচন কর। |

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet): ২: রান্নার উপকরণ প্রস্তুত করতে পারবে।




শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।





- ২.১ কাটিং টুলস নির্বাচন
- ২.২ উপযুক্ত কাটিং টেকনিক প্রয়োগ
- ২.৩ কাটিং টেকনিক
- ২.৪ কাটিং টাইপ
- ২.৫ উপযুক্ত কুकिং মেথড নির্বাচন
- ২.৬ টুলস, ইউটেপিলস এবং ইকুইপমেন্ট

২.১ কাটিং টুলস নির্বাচন

ছুরিগুলিকে তীক্ষ্ণ/খার রাখুন এবং ব্যবহার করার সময় মনোযোগ দিন। দ্বিতীয়ত, আপনার আঙ্গুলের ডগাগুলোকে দূরে রাখুন। আপনি যে খাবারটি কাটছেন তা আপনার হাতের তালুর দিকে নির্দেশ করে ধরে রাখার অভ্যাস করুন। এটিকে বহন করার সময় এর ধারালো দিক নিচের দিকে রাখুন। তৃতীয়ত, ছুরিটি সঠিকভাবে ধরে রাখুন। একটি ভারসাম্যপূর্ণ শেফ ছুরি আপনার থাম্ব এবং তর্জনী দিয়ে হ্যান্ডেলের ঠিক সামনে ব্লেডের পাশগুলিকে চিমটি করে ধরে রাখার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে। আপনার অন্য ৩ টি আঙ্গুল (কনিষ্ঠ, রিং এবং মধ্যমা) হ্যান্ডেলের নীচে মুড়িয়ে নিন। বারবার চেষ্টায় এটি খুব ভারসাম্যপূর্ণ এবং সম্পূর্ণ নিয়ন্ত্রণ অনুভব করবেন।



| নাম | ছবি | ব্যবহার |
|--------------|---|--|
| শেফ নাইফ |  | শেফের ছুরি যেকোনো রান্নাঘরে অলরাউন্ডার থাকা আবশ্যিক; এটা চপ, টুকরা, চূর্ণ এবং ডিজাইনের জন্য ব্যবহার হয়। এটি বিভিন্ন কাজের জন্য বিভিন্নভাবে ডিজাইন করা হয়েছে। |
| প্যারিং নাইভ |  | প্যারিং নাইফগুলি ছোট হয়-সাধারণত ৮" এর কম- এবং একটি ক্ষুদ্র শেফ ছুরির মতো। একটি নন-সেরেটেড, সামান্য বাঁকা ব্লেডের বৈশিষ্ট্যযুক্ত, এই ছুরিগুলি রান্নাঘরের ছোট কাজগুলি পরিচালনা করার জন্য আদর্শ। |
| ক্লিভার ছুরি |  | এটি মূলত রান্নাঘর বা কসাইয়ের ছুরি হিসাবে ব্যবহৃত হয় এবং বেশিরভাগই নরম হাড়ের বড় টুকরো এবং মাংসের মোটা টুকরো টুকরো টুকরো করে কেটে ফেলার উদ্দেশ্যে। |

| | | |
|-------------------|---|--|
| বোনিং ছুরি |  | একটি বোনিং ছুরির একটি ধারালো বিন্দু এবং একটি সরু ফলক থাকে। এটি পোল্ট্রি, মাংস এবং মাছের হাড় অপসারণের জন্য খাদ্য প্রস্তুতিতে ব্যবহৃত হয়। |
| কাঁচি |  | রান্নাঘরের কাঁচিগুলির প্রধান ব্যবহারগুলি হল সবচেয়ে সুস্পষ্ট: ভেষজ কাটা, খোলা খাবারের প্যাকেজিং কাটা এবং হাঁস-মুরগি ভেঙে ফেলা। |
| পিলার |  | পিলার ত্বক অপসারণ করতে পারে। এগুলিকে চকলেট, সাইট্রাস খোসা বা পনিরের পাতলা টুকরো শেভ করার জন্যও ব্যবহার করা যেতে পারে যা ফিনিশিং টাচ বা গার্নিশ হিসাবে ব্যবহার করা যেতে পারে। |
| ব্লুটি কাটার ছুরি |  | সমস্ত ধরণের পাউরুটি কাটতে একটি ব্লুটি ছুরি ব্যবহার করতে পারেন। পরিবেশনের জন্য সূক্ষ্ম টুকরো সাজানো এবং কাটার জন্য কেক তৈরি এবং সমতল করার জন্য এটি নিখুঁত সরঞ্জাম। |

২.২ উপযুক্ত কাটিং টেকনিক প্রয়োগ

- সঠিক ছুড়ি নির্বাচন
- সঠিক কাটিং বোর্ড
- ছুরি দক্ষতা
- ধারালো শেফের ছুরি
- কাটিং বোর্ড

২.৩ কাটিং টেকনিক

চপিং (Chopping)

এটি অনেক শাকসবজি এবং ভেষজগুলির জন্য সবচেয়ে বেশি ব্যবহৃত কাটা। সুগন্ধযুক্ত উপাদানগুলির জন্য যেগুলিকে ছেঁকে ফেলা হয় এবং ফেলে দেওয়া হয়, সেগুলি সাধারণত কাটা হয়। থালা সাজাতে এবং থালা শেষ করার জন্য ভেষজগুলি কাটা হয়। ছোট আকারের না হওয়া পর্যন্ত নিয়মিত বিরতিতে সবজিগুলিকে স্লাইস করুন এবং কাটুন।





রকিং/ সুইং (Rocking/ Swing)

রকিং বা সুইং কৌশলটি ব্যবহার করে ছুরির ব্লেডকে খাদ্যের ওপর সামনে-পেছনে বা দোলানো হয়। এই কৌশলটি বিশেষ করে শাকসবজি ধারাবাহিক এবং সমান পাতলা টুকরো করতে ব্যবহৃত হয়।

ট্যাপিং (Tapping)


ট্যাপিং কৌশলটি সাধারণত ছোট এবং নরম খাদ্যদ্রব্য কেটে ছোট টুকরো বা টুকরো টুকরো করতে ব্যবহৃত হয়। এতে ছুরির ব্লেডকে খাদ্যের ওপর আলতোভাবে চাপ দিয়ে টুকরো করা হয়।



২.৪ কাটিং টাইপ

রেসিপি সুন্দর ও আকর্ষণীয় করতে উপাদানগুলিকে বিশেষ আকারে কাটতে বলে। এজন্য কিছু কাটিং মেথড রয়েছে। কাটা রান্নার প্রক্রিয়া, গঠন এবং সুবাস প্রভাবিত করে। সাধারণত নিচে পাঁচ ধরনের কাটিং টাইপ উল্লেখ করা হলো।

| নাম | ছবি | নিয়ম |
|---------------------------|---|---|
| জুলিয়েন (Julienne) |  | স্ট্রিপস ২ মিমি X ২ মিমি X ৪০ মিমি (ম্যাচ স্টিক) আকার। উদাহরণ গাজর, সেলারির জন্য এ কাট ব্যবহার করা হয়। |
| ব্রুয়েজ (Brunoise) |  | চপ ২ মিমি X ২ মিমি X ২ মিমি ছোট পাশা কাট। উদাহরণ- পেঁয়াজ জন্য এ কাট ব্যবহার করা হয়। |
| জার্ডিনিয়ার (Jardiniere) |  | লাঠি আকৃতির ৪ মিমি X ৪ মিমি X ২০ মিমি ব্যাটন কাট। উদাহরণ- গাজর জন্য এ কাট ব্যবহার করা হয়। |
| মেসিডোয়েন (Macedoine) |  | কিউবস ১০ মিমি X ১০ মিমি X ১০ মিমি ডাইস। যেমন ফলের সালাদ জন্য এ কাট ব্যবহার করা হয়। |

| | | |
|--------------------|---|---|
| পেস্যান (Paysanne) |  | প্রায় ১ মিমি পুরু পাতলা স্লাইস সবজির আকৃতির মতো যা স্যুপ/সালাদ সাজানোর জন্য ব্যবহৃত হয়। |
|--------------------|---|---|



২.৫ উপযুক্ত কুकिং মেথড নির্বাচন

আর্দ্র-তাপ রান্নার পদ্ধতি (Moist-heat Cooking Method)

আর্দ্র তাপে রান্নার পদ্ধতি বলতে বোঝায় যে কোনো ধরনের তরল দিয়ে খাবার রান্না করা। শুষ্ক-তাপ পদ্ধতির তুলনায় এই পদ্ধতিতে রান্না করার জন্য অপেক্ষাকৃত কম তাপমাত্রা প্রয়োজন হয়। এই পদ্ধতিতে গড় তাপমাত্রা ৬০°C থেকে ১০০°C (১৪০°F থেকে ২১২°F) হওয়া উচিত। তবে, এটি রান্না করা খাবারের প্রকারের উপর নির্ভর করে।

বয়েলিং পদ্ধতি

বয়েলিং বলতে একটি তরলকে দ্রুত বাষ্পীকরণের মাধ্যমে খাদ্য প্রস্তুত/রান্না/সেদ্ধ করাকে বোঝায়। এই পদ্ধতিতে খাবার রান্না করার জন্য তাপমাত্রা ১০০ ডিগ্রি সেলসিয়াসের বেশি হতে হয়। বয়েলিং দুই প্রকার। যথা-

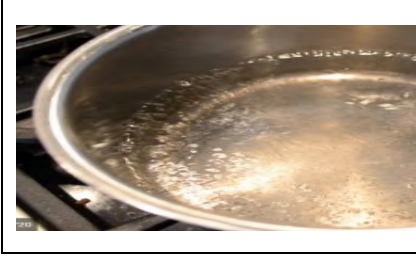
| | |
|--|---|
|  |  |
| ১। নিউক্লিয়েট বয়েলিং (Nucleate boiling)- এটি একটি ছোট বাষ্পের বুদ্ধবুদ্ধ যা অলঙ্কিত বিন্দুতে তৈরি হয়। | ২। ক্রিটিক্যাল হিট ফ্লাক্স বয়েলিং (Critical heat flux boiling)- এই পদ্ধতিতে, ফুটন্ত পৃষ্ঠকে নির্দিষ্ট ক্রিটিক্যাল তাপমাত্রার চেয়ে বেশি উত্তপ্ত করা হয় ফলে পৃষ্ঠের উপর একটি মোশন পিকচার বাষ্প (motion picture vapour) তৈরি হয়। |

বয়েলিং (সেদ্ধ) খাবার

হোটেলে এবং রেস্টোরাঁয় পরিবেশন করা সেদ্ধ খাবারগুলো হল-

| | | |
|---|---|---|
| সেদ্ধ আলু সেদ্ধ ডিম সেদ্ধ চাল (ভাত) সেদ্ধ মটরশুটি ধরনের সবজি সেদ্ধ ডাল | সেদ্ধ নুডুলস/পাস্তা সেদ্ধ চিকেন সেদ্ধ চিংড়ি সেদ্ধ ভুট্টা সেদ্ধ সবজি ইত্যাদি। | |
|  |  |  |
| সেদ্ধ আলু | সেদ্ধ চাল (ভাত) | সেদ্ধ ডিম |

সিমারিং (Simmering)



সিমারিং হল একটি খাদ্য তৈরির কৌশল যার মাধ্যমে খাবার পানির স্ফুটনাঙ্কের ঠিক নিচে রেখে গরম তরল পদার্থে রান্না করা হয়। সিমারিং-এ পানির তাপমাত্রা ১০০সে এর নিচে ৮০০সে এর উপরে রাখা হয়।

ভাপে রান্না (Steaming)

ফুটন্ত জলের বাষ্পের মাধ্যমে রান্না করে খাদ্যের উপযোগী করে তোলার পদ্ধতিকে স্টিমিং বলা হয়। স্টিমিংয়ের পাত্রে জল যখন ১০০ ডিগ্রী সেলসিয়াস (২১২ ডিগ্রী ফারেনহাইট) তাপমাত্রায় ফুটতে থাকে তখন বাষ্পের প্রক্রিয়া শুরু হয়ে যায়। স্টিমিং মেথডে রান্না করার জন্য জল ধারণের জন্য পাত্র, স্টিমার বুড়ি এবং বুড়ির উপর ঢাকনা প্রয়োজন হয়। জল ফুটে যখন বাষ্প উৎপন্ন হতে থাকে তখন স্টিমার বুড়িতে রাখা খাদ্য উপাদান খাবারের উপযোগী হয়ে রান্না হতে থাকে। এই কৌশলটি "কম্পার্টমেন্ট স্টিমিং" নামেও পরিচিত। এশিয়া অঞ্চলে বাঁশের স্টিমার এবং কলা পাতা দিয়ে কম্পার্টমেন্ট স্টিমিং করা হয়।

স্টিমিং এর মূলনীতি

স্টিমিং পদ্ধতিতে রান্নার জন্য নির্মিত সরঞ্জামগুলো পানিকে ফুটিয়ে বাষ্প তৈরি করে এবং এ বাষ্পকে বের হতে দেয় না। অতিরিক্ত বাষ্প জমার ফলে বাষ্পের চাপ তৈরি হয় এবং তাপমাত্রা বৃদ্ধি করে; ফলে রান্নার সময় হ্রাস পায়।

স্টিমিং পদ্ধতি

সরাসরি স্টিমিং- একটি স্টিমারে বা ফুটন্ত পানির প্যানে খোলা খাদ্য সরাসরি স্টিমারের সংস্পর্শে আসে

পরোক্ষ স্টিমিং- একটি স্টিমারে বা ফুটন্ত পানির প্যানে র‍্যাপিং করা বা সিলড কোন পাত্রে খাদ্য রেখে রান্না করা হয়।

ব্যাগে ভ্যাকুয়াম রান্না- এটি সোস ভিড (sous vide) নামে পরিচিত। এ পদ্ধতিতে ভ্যাকুয়াম-সিল করা প্লাস্টিকের পাউচে/ব্যাগে থাকা খাবার বাষ্পের মাধ্যমে রান্না করা হয়।

স্টিমিং কাজে ব্যবহৃত সরঞ্জাম

| | |
|---|---------------------------------------|
| | |
| বাঁশ স্টিমার (Bamboo steamer) | লার্জ পট স্টিমিং (Large pot steaming) |
| | |
| মাইক্রোওয়েভ স্টিমিং (Microwave steaming) | স্টিমার বাস্কেট (Steamer basket) |

প্রেসার কুकिং (Pressure Cooking)



প্রেসার কুकिং হল সিল করা পাত্রে বাষ্পের চাপ ব্যবহার করে খাবার রান্না করার একটি পদ্ধতি, যা সাধারণত প্রেসার কুকার নামে পরিচিত। প্রেসার কুकिং স্বাদ এবং পুষ্টি বজায় রেখে দ্রুত খাবার রান্না করার ক্ষমতার জন্য পরিচিত। এটি মাংস এবং স্টু থেকে শাকসবজি এবং শস্য পর্যন্ত খাবারের জন্য ব্যবহৃত হয়। উচ্চ চাপ খাদ্যকে দ্রুত কোমল করতে সাহায্য করে।

পোচিং (Poaching)

পোচিং পদ্ধতি হলো হল একটি রান্নার কৌশল যাতে পানি, দুধ, স্টক বা ওয়াইন জাতীয় তরলে নিমজ্জিত করে খাবার রান্না করা হয়ে থাকে। সেদ্ধ/ফুটানোর তাপমাত্রা থেকে কম তাপমাত্রায় ব্যবহার করে পোচিং করা হয়। পোচিং-এ সাধারণত ৭০০ ডিগ্রী থেকে ৮০০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেট (১৫৮০ ডিগ্রী - ১৭৬০ ডিগ্রী ফারেনহাইট) তাপমাত্রা ব্যবহার করা হয়। এই তাপমাত্রার ব্যবহার করতে ডিম, মুরগি, মাছ এবং ফলের মতো খাদ্যবস্তু বিশেষভাবে খাবারের উপযুক্ত হয়ে ওঠে। ফুটানো পানি, সাদা ভিনেগার, রেড ওয়াইন, হোয়াইট ওয়াইন, জল, দুধ, স্টক, মাখন, লেবুর রস জাতীয় তরল উপাদান দিয়ে পোচিং পদ্ধতিতে রান্না করা যায়।

পোচিং পদ্ধতিতে রান্না একটি স্বাস্থ্যকর পদ্ধতি হিসাবে বিবেচনা করা হয়। কারণ এই রান্নার পদ্ধতিতে কোন প্রকার তেল বা চর্বি ব্যবহার করা প্রয়োজন হয় না। মাছ, মুরগীর মাংস এবং ডিমের পাশাপাশি ফলমূল ও সবজি পোচিং পদ্ধতি ব্যবহার করে প্রোটিনের গুনাগুন অক্ষুণ্ন রেখে খাবারের উপযোগী করা যায়।

সাধারণত ৩ পদ্ধতিতে পোচিং করা যেতে পারে-

- তরলে ডুবিয়ে রান্না (Submersion poaching)
যেখানে আর্দ্র-তাপে খাবারটিকে ফুটিয়ে/তরলে ডুবিয়ে সেদ্ধ/রান্না করা হয়।
- তরলের সাথে রান্না (Shallow poaching)
তরলের সাথে রান্নার পদ্ধতি যা খাদ্যের উচ্চতার প্রায় ১/৩ সম্পূর্ণ তরল দ্বারা আবৃত থাকে।
- পার পোচিং (Par-poaching)
তরলে ডুবিয়ে রান্নার মত পদ্ধতি। তবে ইহা রান্নার অর্ধেক অবস্থায় খাদ্যবস্তু উঠিয়ে নেয়া হয়।

হোটেল এবং রেস্টোরাঁয় পরিবেশন করা পোচড খাবার গুলো হল-

- পোচড চিকেন (Poached chicken)
- পোচড এগ (Poached Egg)
- পোচড ফিস (Poached fish)
- পোচড প্রউন (Poached prawn)
- পোচড ফ্রুট (Poached fruits)
- পোচড ভেজিটেবল (Poached vegetables) ইত্যাদি।

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| পোচড চিকেন | পোচড এগ | পোচড ফিস |
|  |  |  |
| পোচড প্রউন | পোচড ফুট | পোচড ভেজিটেবল |

ব্লাঞ্চিং (Blanching)

ব্লাঞ্চিং হল একটি রান্নার কৌশল যাতে সংক্ষিপ্তভাবে খাবার, সাধারণত শাকসবজি বা ফল, ফুটন্ত জলে ডুবিয়ে রাখা হয়, তারপর রান্নার প্রক্রিয়া বন্ধ করার জন্য দ্রুত বরফের জলে ঠান্ডা করা হয়। বিভিন্ন খাবারের সংরক্ষণ, প্রস্তুতি এবং গুণমান উন্নত করার জন্য ব্যবহৃত হয়।



- **রঙ এবং টেক্সচার সংরক্ষণ:** ব্লাঞ্চিং এনজাইমের ক্রিয়া বন্ধ করে সবজিগুলিকে তাদের প্রাণবন্ত রঙ এবং খাস্তা টেক্সচার ধরে রাখতে সাহায্য করে।
- **হিমায়িত করার জন্য প্রস্তুতি:** শাকসবজি হিমায়িত করার আগে ব্লাঞ্চিং একটি প্রয়োজনীয় পদক্ষেপ। এটি শাকসবজির গন্ধ, রঙ এবং পুষ্টি সংরক্ষণ করতে সাহায্য করে, যা তাদের ফ্রিজারে দীর্ঘমেয়াদী স্টোরেজের জন্য আরও উপযুক্ত করে তোলে।
- **ত্বক অপসারণ:** ফল এবং শাকসবজির ত্বক আলাদা করতেও ব্লাঞ্চিং ব্যবহার করা যেতে পারে, তাদের খোসা ছাড়ানো সহজ করে তোলে।

শুকনো-তাপ রান্নার পদ্ধতি (Dry-heat Cooking Methods)

শুকনো-তাপ রান্নার পদ্ধতি বলতে রান্নার সেই ধরনগুলোকে বোঝায় যেখানে পানি/স্টিম ব্যবহার করা হয় না। এই পদ্ধতিতে উচ্চ তাপমাত্রা ব্যবহার করা হয়। এর তাপমাত্রা কমপক্ষে ১৪৯°C (৩০০°F) বা তার বেশি হতে হয়। এ পদ্ধতিতে খাদ্যের উপর সরাসরি আগুনের ফ্লেম/শিখা বা চারপাশের গরম বাতাস ব্যবহার করেও খাবার রান্না করা হয়।

রোস্টিং (Roasting)

রোস্টিং হল একটি রান্নার পদ্ধতি যা শুষ্ক তাপ ব্যবহার করে উত্তপ্ত বাতাস দ্বারা অথবা খোলা শিখা, ওভেন বা অন্যান্য তাপের উৎস থেকে কমপক্ষে ১৫০ °C (৩০০ °F) তাপমাত্রায় সব দিকে সমানভাবে তাপ প্রয়োগের মাধ্যমে রান্না করা।

রোস্টিং খাবারের পৃষ্ঠে ক্যারামেলাইজেশন এবং মেলার্ড ব্রাউনিংয়ের মাধ্যমে স্বাদ বৃদ্ধি করে। রোস্টিং পরোক্ষ তাপ, বিচ্ছুরিত তাপ ব্যবহার করে (ওভেন দ্বারা) ধীরে ধীরে রান্না করে এ কারণে মাংস এবং বেশিরভাগ মূল(রুট) এবং বাজ সবজি রোস্ট করা হয়। যে কোন মাংসের টুকরা, বিশেষ করে লাল মাংস, যা

এই পদ্ধতিতে রান্না করা হয় তাকে রোস্ট বলা হয়। যেমন, রোস্টেড মুরগি বা রোস্টেড স্কোয়াশ। এইভাবে প্রস্তুত করা মাংস এবং শাকসবজিকে "ভুনা" হিসাবে বর্ণনা করা হয়।

৩ ধরনের রোস্টিং পদ্ধতি রয়েছে। যথা-

- ওভেন রোস্টিং(Oven Roasting),
- পট রোস্টিং (Pot Roasting),
- স্পিট রোস্টিং(Spit Roasting)

ওভেন রোস্টিং-

বেশ উচ্চ তাপমাত্রায় শুকনো তাপে ওভেনে খাবার রান্না করা হয়। খাবার শুকানো বন্ধ করতে অল্প পরিমাণে চর্বি বা তেল ব্যবহার করা হয় যাকে বাস্টিং (basting) বলে।



স্পিট রোস্টিং-

স্পিট রোস্টিং হল মাঝারি-নিম্ন থেকে মাঝারি তাপে এক ধরনের পরোক্ষ ধীরগতির গ্রিলিং এতে খুব প্রচণ্ড জ্বলন্ত আগুনের বিকিরিত তাপ স্পিটের উপর পরে রান্না হয়।

পট রোস্টিং-

পট রোস্টিং হল একটি কন্সাইন্ড/সম্মিলিত রান্নার পদ্ধতি যার মধ্যে শুষ্ক এবং আর্দ্র উভয়ই তাপই ব্যবহার করে রান্না করা হয়। মাংসকে প্রথমে বাদামী করে পরে তরলে ধীরে ধীরে রান্না করা হয়। মাংসের সঙ্গে শাক-সবজিও ব্যবহার করা যেতে পারে।



রোস্টেড খাবারের কিছু উদাহরণ-

রোস্টেড চিকেন (Roasted Chicken)

রোস্টেড তর্কি (Roasted Turkey)

রোস্টেড ল্যাম্ব (Roasted Lamb)

রোস্টেড বিফ (Roasted Beef)

রোস্টেড লেগ অফ ল্যাম্ব (Roasted Leg of Lamb)

রোস্টেড অ্যাসপারাগাস, সুইট পটেটো, বিট ইত্যাদি (Roasted Asparagus, sweet potatoes, beets, etc)

গ্রিলিং / ব্রয়লিং (Grilling/Broiling)

গ্রিলিং হল এমন এক ধরনের রান্না যেখানে সাধারণত উপর, নীচ বা পাশ থেকে শুষ্ক তাপ প্রয়োগ করা হয়। খাবার একটি গ্রিল (একটি তারের গ্রিড যার উপরে বা নীচে একটি তাপের উৎস থাকে), একটি ঢালাই লোহা বা ফ্রাইং প্যান বা একটি গ্রিল প্যানের উপর রেখে রান্না করা হয়। আবার গ্রিল প্যান বা গ্রিডেল ব্যবহার করার সময় তাপ সরাসরি পরিবাহী দ্বারা স্থানান্তর হয়। মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে, যখন গ্রিলিংয়ের জন্য তাপের উৎস উপর থেকে আসে তখন এ গ্রিলিংকে ব্রয়লিং বলে। এই ক্ষেত্রে, যে প্যানটি খাবার ধারণ করে তাকে ব্রয়লার প্যান বলা হয় এবং তাপীয় বিকিরণের মাধ্যমে তাপ স্থানান্তর হয়। সরাসরি তাপ গ্রিলিং পদ্ধতিতে খাবারকে প্রায়

২৬০°C (৫০০°F) এর বেশি তাপমাত্রায় রান্না করা হয়। একটি রাসায়নিক বিক্রিয়া (Maillard reaction)-এর ফলে রোস্টেড মাংস একটি স্বতন্ত্র রোস্ট সুবাস এবং গন্ধ অর্জন করে। যখন খাবার ১৫৫°C (৩১০°F) এর বেশি তাপমাত্রায় পৌঁছায় তখনই এ বিক্রিয়া (Maillard reaction) ঘটে।

গ্রিলিংয়ের পদ্ধতি

- অতিরিক্ত তাপ (কয়লা, বারবিকিউ, গ্যাস বা বৈদ্যুতিক উত্তপ্ত গ্রিল/গ্রিডল) ব্যবহার করে।
- কম তাপ (গ্যাস বা বৈদ্যুতিক স্যালাম্যান্ডার/ওভারফায়ারড গ্রিল) ব্যবহার করে।
- তাপের মধ্যে (বৈদ্যুতিকভাবে উত্তপ্ত গ্রিল বার বা প্লেট) ব্যবহার করে।

বেশি তাপে গ্রিলিং

গ্রিল বারগুলিকে অবশ্যই আগে থেকে গরম করতে হবে এবং ব্যবহারের আগে তেল দিয়ে ব্রাশ করতে হবে; অন্যথায় খাবার লেগে থাকবে। গ্রিলিংয়ের স্বাভাবিক চেহারা এবং গন্ধ আনয়নের জন্য খাবারের উভয় পাশে বারগুলির দাগ তোলা উচিত। বেশিরভাগ খাবার গ্রিলের সবচেয়ে গরম অংশে রান্না শুরু করে আস্তে আস্তে ঠান্ডা অংশে স্থানান্তরিত করা হয়। খাবারের পুরনু এবং গ্রিলের তাপের উপর বিত্তি করে রান্নার সময় নির্ধারিত হয়।

কম তাপে গ্রিলিং

স্যালাম্যান্ডারটি আগে থেকে গরম করতে হয় এবং বারগুলি গ্রীস করতে হয়। স্টিকস, চপস এবং অন্য আইটেম যা গ্রিল বারগুলির মধ্যে দিয়ে বের হয়ে যাওয়ার সম্ভাবনা রয়েছে সেগুলি স্যালাম্যান্ডারের নীচে রান্না করা হয়। যে সকল খাবারের আইটেমগুলো হ্যান্ডেল করা কঠিন বা যেগুলো সহজেই ভেঙে যেতে পারে সেগুলোকে একটি ভাল-গ্রীস করা, কেন্দ্রে কজায়ুক্ত, হাতল সহ ডবল তারের গ্রিডের মধ্যে স্থাপন করা হয়। ফলে খাবার রান্না করা সহজ এবং দ্রুত হয়। টমেটো, মাশরুম, বেকন, সসেজ এবং কিডনি একটি ফ্ল্যাট ট্রেতে স্যালাম্যান্ডারের নীচে গ্রিল করা যেতে পারে। ট্রে থেকে চর্বি এবং খাবারের নির্যাস ঝরা রোধ করতে ট্রেতে একটি রিম (rim) যুক্ত থাকে। ডাচেস পটেটো বর্ডার, ম্যাকারোনি আউ গ্যাটিন, ফিললেট অফ সোল বোন ফেমে এবং রুটি টোস্ট করার জন্য ব্রাউনিং, গ্রেটিনেটিং এবং গ্লোজ করার জন্যও স্যালাম্যান্ডার ব্যবহার করা যেতে পারে।

তাপের মধ্যে গ্রিলিং

এ পদ্ধতিতে বৈদ্যুতিকভাবে উত্তপ্ত গ্রিলবার বা প্লেটের মধ্যে গ্রিল করা হয়। মাংসের ছোট ছোট কাটের জন্য তাপের মধ্যে গ্রিলিং পদ্ধতি প্রয়োগ করা হয়।

গ্রিল করা কিছু খাদ্যের উদাহরণ নিম্নে দেয়া হল।



গ্রিড ফ্রুটস-

পীচ (Peaches), তরমুজ (melons), আনারস (pineapple), নাশপাতি (pears), অ্যাভোকাডো (avocado), টমেটো (tomatoes), কলা(bananas), ডুমুর (figs) ইত্যাদি।



গ্রিড ভেজিটেবল-

স্কোয়াশ (squash), মরিচ(pepper), পেঁয়াজ(onions) ইত্যাদি।

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| গ্রিলড মার্শরুম (mushroom) | গ্রিলড আলু (potato) | গ্রিলড ভুট্টা (corn) |

গ্রিলড ফিস-

সোর্ডফিশ (Swordfish), স্যামন (salmon), তেলাপিয়া (tilapia), কোরাল (coral) ইত্যাদি।

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| গ্রিলড ফিস (fish) | গ্রিলড মিট (Meat) | গ্রিলড চিকেন (chicken) |

টোস্টিং (Toasting)



তাপ প্রয়োগের মাধ্যমে খাদ্যতে ক্রাঞ্চি বা মুচমুচে করার প্রক্রিয়াকে টোস্টিং বলে।

রুটির স্লাইসগুলিকে শুকনো তাপে উন্মুক্ত করে খাস্তা এবং সোনালি বাদামী করা হয়। এটি টোস্টার, টোস্টার ওভেন বা এমনকি একটি প্রচলিত চুলা ব্যবহার করে করা যেতে পারে। এছাড়াও বাদাম এবং বীজ, শস্য, মশলা, নাড়কেল ইত্যাদি টোস্ট করা যায়।

বেকিং (Baking)

শুকনো তাপ ব্যবহার করে খাবার তৈরির একটি পদ্ধতি হল বেকিং। সাধারণত ওভেনে ব্যবহার করে, তবে গরম ছাই বা গরম পাথরেও বেকিং করা যেতে পারে।

বেকিং এর উদ্দেশ্য:

- খাবারকে হজমযোগ্য, সুস্বাদু এবং নিরাপদ খাওয়ার জন্য;
- রঙ এবং টেক্সচারের মাধ্যমে চোখের আবেদন তৈরি করা এবং একটি উপভোগ্য খাবারের গুণমান তৈরি করা;
- মেনুতে বৈচিত্র্য আনয়ন করা।

বেকিং পদ্ধতি

শুকনো বেকিং-বেক করার সময়, খাবারের জলের উপাদান থেকে বাষ্প উৎপন্ন হয়; এই বাষ্প ওভেনের শুকনো তাপের সাথে মিলে খাবার (কেক, পেস্ট্রি এবং বেকড জ্যাকেট আলু) রান্না করে।

বর্ধিত আর্দ্রতার সাথে বেকিং-যখন কিছু খাবার, যেমন- রুটি বেক করা হয়, তখন চুলার আর্দ্রতা বাড়ানোর জন্য জল ভর্তি বাটি ওভেনে রাখা হয় বা নজেলের মাধ্যমে বাষ্প ওভেনে প্রবেশ করানো হয়। এইভাবে খাবারে জলের পরিমাণ বৃদ্ধি পায় এবং খাবারের মান উন্নত হয়।

তাপ পরিবর্তনের সাথে বেকিং-খাবার পানির পাত্রে (বেইন-মেরি) রাখা হয়, যা তাপকে পরিবর্তন করে; ফলে খাবারটি আরও ধীরে ধীরে রান্না হয়। খাবারটি অতিরিক্ত গরম হয়না, ফলে অতিরিক্ত রান্নার সম্ভাবনা কমে যায়।

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| চিকেন (Chicken) | (ময়দা যুক্ত পণ্য) Wheat products | সবজি (Vegetable) |
|  |  |  |
| Fish(মাছ) | Quiche(কিশ) | Farinaceous (ফেরিনেশাস) |

সোতে (Saut ing)

Saut ing হল একটি রান্নার কৌশল যেখানে উচ্চ তাপে অল্প পরিমাণে তেল বা চর্বিযুক্ত খাবার দ্রুত ভাজা হয়। "সাউটিং" শব্দটি এসেছে ফরাসি শব্দ "সটার" থেকে, যার অর্থ "লাফ দেওয়া", যা প্রায়শই খাবারকে সমানভাবে রান্না করতে ব্যবহৃত টসিং বা ফ্লিপিং গতিকে বর্ণনা করে। এটি সাধারণত শাকসবজি, মাংস, সামুদ্রিক খাবার এবং এমনকি তোফু রান্নার জন্য ব্যবহৃত হয়। Saut ing উপাদানগুলির প্রাকৃতিক স্বাদ এবং টেক্সচার সংরক্ষণ করার সময় দ্রুত রান্না করা হয়।



ফ্রাইং (Frying)

ফ্রাইং একটি রান্নার পদ্ধতি যা গরম তেল বা চর্বিতে ডুবিয়ে খাবার রান্না করে। এটি একটি বহুমুখী কৌশল যা মাংস, শাকসবজি, সামুদ্রিক খাবার এবং ভাজা বা ডোনাটের মতো ময়দা-ভিত্তিক আইটেম সহ বিভিন্ন ধরনের খাবারের জন্য ব্যবহৃত হয়। বিভিন্ন ধরনের তেল বা চর্বি যেমন উদ্ভিজ্জ তেল, জলপাই তেল, বা পশুর চর্বি যেমন লার্ড বা ক্ল্যারিফাইড মাখন ব্যবহার করে ভাজা করা যেতে পারে। ফ্রাইং এর দুইটি প্রচলিত পদ্ধতি রয়েছে। যথা-

- ডিপ ফ্রাইং (Deep Frying)
- শ্যালো ফ্রাইং (Shallow Frying)

শ্যালো ফ্রাইং (অগভীর/আংশিকভাবে তেলে নিমজ্জিত) একটি মাঝারি-উচ্চ থেকে উচ্চ তাপে রান্নার প্রক্রিয়া। সাধারণত ১৬০-১৯০°C তাপমাত্রার মধ্যে শ্যালো ফ্রাইং করা হলেও অধিক সময় রান্নার জন্য ১৫০°C পর্যন্ত কম তাপমাত্রাও ব্যবহার করা হয়। যেহেতু খাদ্য শুধুমাত্র আংশিকভাবে তেলে নিমজ্জিত হয়, সেহেতু রান্নার প্রক্রিয়ায় খাবারগুলো উল্টাতে হয়। খাবারের আর্দ্রতা যাতে বাষ্পের আকারে বেরিয়ে যেতে পারে তা নিশ্চিত করার জন্য পর্যাপ্ত চর্বি বা তেল ব্যবহার করা হয়। মাছ, মাংস এবং হাঁস-মুরগির ছোট কাটের ক্ষেত্রে; এছাড়াও ৪০০ গ্রাম/১ পাউন্ড পর্যন্ত ছোট গোটা মাছ শ্যালো ফ্রাইং করা হয়। ডিম, প্যানকেক এবং কিছু শাকসবজি এই পদ্ধতিতে রান্না করা হয়।

শ্যালো ফ্রাইং এর পদ্ধতি

অগভীর চর্বি/তেল ব্যবহার করে ভাজার চারটি পদ্ধতি রয়েছে। যথা-

- শ্যালো ফ্রাই (shallow fry)
- সোতে (sauté)
- গ্রিজল (griddle)
- স্টিয়ার ফ্রাই (stir fry)

| | | | |
|--|--|---|--|
|  |  |  |  |
| শ্যালো ফ্রাই | সোতে (sauté) | গ্রিজল (griddle) | স্টিয়ার ফ্রাই |

ডিপ ফ্রাইং (Deep Frying)

ডিপ ফ্রাইং- ডিপ ফ্যাট ফ্রাইং নামেও পরিচিত। সাধারণত, এর জন্য একটি গভীর ফ্রায়ার বা চিপ প্যান ব্যবহার করা হয় কিন্তু হোটেলে প্রেসার ফ্রায়ার বা ভ্যাকুয়াম ফ্রায়ার ব্যবহার করা যেতে পারে। সাধারণত, গভীর তেলে ভাজা খাবার দ্রুত রান্না হয়। তেলের তাপ সঞ্চালনের উচ্চ হার থাকায় খাবারের সব দিক একই সাথে রান্না করা হয়।

ডিপ ফ্রাইং (ডুবন্ত তেলে ভাজা) খাবার পর্যাপ্ত পরিমাণে চর্বি বা তেলে চুবিয়ে/নিমজ্জিত করে রান্না করা হয়। ১৭৭°C থেকে ১৯১°C তাপমাত্রায় গরম ফ্যাটে খাবার ভেসে ওঠে। খাবার গরম তেলে নিমজ্জিত হওয়ার পর, খাবারের পৃষ্ঠটি শুষ্ক (ডিহাইড্রেট) হতে শুরু করে এবং এটি শর্করা এবং প্রোটিন ভেঙে সোনালি বাদামী বর্ণ ধারণ করে।







| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| ফ্রাইড চিকেন | ফ্রাইড মিট | ফ্রাইড ফিস | ডোনাটস |

কম্বাইন্ড/সম্মিলিত রান্নার পদ্ধতি (Combined cooking method)

কম্বাইন্ড/সম্মিলিত রান্নার পদ্ধতি, শুষ্ক-তাপ পদ্ধতি এবং আর্দ্র-তাপ পদ্ধতির সম্মিলিত একটি পদ্ধতি। সম্মিলিত রান্নার পদ্ধতি ব্যবহার করে তৈরি খাবারের স্বাদ, চেহারা এবং গঠন ভালো হয়। এ খাবার হজম করা সহজ। এই পদ্ধতির অসুবিধা হল যে খাবার তৈরি করতে দীর্ঘ সময় লাগে এবং খাবারের পুষ্টি নষ্ট হতে পারে।

ব্রেসিং (Braising)

ব্রেসিং একটি কম্বাইন্ড/সম্মিলিত রান্নার পদ্ধতি যা ভিজা এবং শুষ্ক উভয় তাপ ব্যবহার করে করা হয়। ফরাসি শব্দ ব্রেইজার থেকে ব্রেসিং শব্দটি এসেছে। সাধারণত খাবারকে প্রথমে উচ্চ তাপমাত্রায় বাদামী করা হয়, তারপরে রান্নার তরল (যেমন- পানি, ওয়াইন, বোল/স্টক, নারকেল দুধ, বিয়ার ইত্যাদি) দিয়ে ঢাকনা যুক্ত পাত্রে রান্না করা হয়। সাধারণত বড় কাটের মাংস রান্নার জন্য ব্রেসিং পদ্ধতি ব্যবহৃত হয়। মাংসের ব্রেসিংকে প্রায়ই পাত্র রোস্টিং হিসাবে উল্লেখ করা হয়। মাংস, মাছ, টেম্পেহ, টোফু বা ফল ও সবজি প্রস্তুত করতে ব্রেসিং পদ্ধতি ব্যবহার করা যেতে পারে।

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| Braised meat | Braised fish | Braised tofu |
|  |  |  |
| Braised fruits | Braised vegetables | Braised tempeh |

ব্রেসিং ফুডের কিছু উদাহরণ

- পট রোস্ট চিকেন (Pot roast chicken): আমেরিকান - চিকেন।
- সুইস স্টেক (Swiss steak): সুইজারল্যান্ড-গরুর মাংস।
- চিকেন কাক্কিয়াটোর (Chicken cacciatore): ইতালিয়ান-চিকেন।

স্টুইং (Stewing)

স্টুইং একটি কম্বাইন্ড/সম্মিলিত রান্নার পদ্ধতি। এ পদ্ধতিতে কঠিন খাদ্য উপাদানের সংমিশ্রণ যা তরলে রান্না করা হয় এবং উৎপন্ন বোল/গ্রেভি সহ পরিবেশন করা হয়। একটি স্টুইতে যে কোনও শাকসবজির সংমিশ্রণ থাকতে পারে। এতে মাংস এবং সমুদ্রিক খাবার ও যুক্ত করা যায়; বিশেষ করে ধীরে ধীরে রান্নার জন্য উপযুক্ত শক্ত মাংস, যেমন- গরুর মাংস, শূয়োরের মাংস, ভেড়ার মাংস, মুরগি, সসেজ ইত্যাদি। সাধারণ তরল স্টুইং রান্নার পদ্ধতিতে তরল হিসাবে জল বা স্টক ব্যবহার করা হয়। কখনও কখনও স্বাদের জন্য অল্প পরিমাণে লাল ওয়াইন যোগ করা হয়। এ খাবারে সিজনিং এবং ফ্লেভোরিংও যোগ করা যেতে পারে। স্টুইগুলো সাধারণত তুলনামূলকভাবে কম তাপমাত্রায় রান্না করা হয় (সিদ্ধ করা হয়না), যার ফলে খাদ্যের ফ্লেভোর/গন্ধ মিশে যায়। স্টুইং খাবারের কিছু উদাহরণ দেয়া হল।



- বিরিস (Birris): মেক্সিকান ঐতিহ্যবাহী - ছাগল/গরুর মাংস।
- বিগোস (Bigos): পোলিশ ঐতিহ্যবাহী - বাঁধাকপি এবং সসেজ।
- বিফ স্ট্রোগানফ (Beef Stroganoff): রাশিয়া - গরুর মাংস এবং টক ক্রিম।
- বলিটো মিস্টো (Bollito Misto): ইতালীয় - সসেজ, মসুর ডাল এবং সবজি।



অন্যান্য পদ্ধতি (Other Methods)

আর্দ্র-তাপ রান্নার পদ্ধতি; শুকনো-তাপ রান্নার পদ্ধতি; কন্সাইন্ড/সম্মিলিত রান্নার পদ্ধতি ছাড়াও আরও কিছু রান্নার পদ্ধতি হয়েছে। যেমন- মাইক্রোওয়েভ পদ্ধতি, সোলার পদ্ধতি ইত্যাদি।

মাইক্রোওয়েভ রান্না (Microwave Cooking)

মাইক্রোওয়েভ কুकिং হল খাবারের মধ্যে থাকা জলের অণুগুলিকে গরম করার জন্য মাইক্রোওয়েভ বিকিরণ ব্যবহার করে খাবার রান্না করার একটি পদ্ধতি। মাইক্রোওয়েভ ওভেনগুলি মাইক্রোওয়েভ ফ্রিকোয়েন্সি রেঞ্জ (প্রায় ২.৪৫ গিগাহার্টজ) ইলেক্ট্রোম্যাগনেটিক তরঙ্গ তৈরি করে, যা খাদ্যের মধ্যে প্রবেশ করে এবং জলের অণুগুলিকে কম্পিত করে। এই কম্পন তাপ উৎপন্ন করে, ভেতর থেকে খাবার রান্না করে।

সোলার কুकिং (Solar Cooking)

সৌর কুकिং হল তাপ শক্তির প্রাথমিক উৎস হিসাবে সূর্যালোক ব্যবহার করে খাবার রান্না করার একটি পদ্ধতি। এটি একটি টেকসই এবং পরিবেশগতভাবে বন্ধুত্বপূর্ণ রান্নার কৌশল যা রান্নার জন্য সূর্যের শক্তিকে কাজে লাগাতে সৌর-চালিত ওভেন বা কুকার ব্যবহার করে। সৌর রান্না জীবাশ্ম জ্বালানীর উপর নির্ভরতা হ্রাস, শক্তির কম খরচ এবং পরিবেশগত প্রভাব হ্রাস সহ বিভিন্ন সুবিধা প্রদান করে।



২.৬ টুলস, ইউটেঞ্চিলস এবং ইকুইপমেন্ট

টুলস, ইউটেঞ্চিলস এবং ইকুইপমেন্ট এর নাম, ছবি ও ব্যবহার

| নাম | ছবি | ব্যবহার |
|---------------|---|---|
| ১. স্প্যাটুলা |  | স্প্যাটুলা একটি হাতে ধরা সরঞ্জাম যা উত্তোলন, উল্টানো বা ছড়িয়ে দেওয়ার জন্য ব্যবহৃত হয়। |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| ২. হইস্ক |  | <p>হইস্ক রান্নার উপাদানগুলিকে মসৃণভাবে মিশ্রিত করতে বা একটি মিশ্রণে বাতাসকে একত্রিত করতে ব্যবহার করা যেতে পারে, একটি প্রক্রিয়া যা হইস্ক বা চাবুক নামে পরিচিত।</p> |
| ৩. ছুরি ধারালো করা |  | <p>ছুরি ধারালো করা, প্রাথমিকভাবে শেফরা তাদের ছুরি ব্যবহার করার আগে এবং পরে ব্যবহার করে।</p> |
| ৪. ছুরি ধারালো করার পাথর |  | <p>ছুরির ধার কমে গেলে ধারালো করার জন্য ব্যবহার করা হয়।</p> |
| ৫. গ্রেটার |  | <p>গ্রেটার, যা শ্রেডার নামেও পরিচিত, একটি রান্নার উপাদান সূক্ষ্ম টুকরো টুকরো করতে ব্যবহৃত হয়।</p> |
| ৬. স্কিমার |  | <p>রান্নার তরল পৃষ্ঠে যে ফেনা তৈরি হয় তা স্কিম করার জন্য স্কিমার ব্যবহার করা হয়। এটি তরল তৈরি করা খাবারগুলি নিষ্কাশন করতেও ব্যবহার করা যেতে পারে।</p> |
| ৭. স্ট্রেনার |  | <p>পাস্তা বা শাকসবজি ধোয়ার মতো খাবার স্ট্রেনার ব্যবহার করে করা হয়।</p> |

| | | |
|------------------|---|--|
| ৮. চামচ |  | <p>রান্নাঘরের চামচ বিভিন্ন কাজে ব্যবহার করা হয়, যেমন নাড়াচাড়া করা, পরিবেশন করা এবং খাবার স্থানান্তর করা।</p> |
| ৯. রোস্টিং কীটা |  | <p>রোস্ট, মাংসের রুটি, টার্কি এবং অন্যান্য খাবার যা বেকিং বা বয়লিং প্রক্রিয়াধীন রয়েছে তা দ্রুত সরাতে বা ঘুরিয়ে দিতে ব্যবহৃত হয়।</p> |
| ১০. শেফ ছুরি |  | <p>একটি শেফ ছুরি শাকসবজি, ফল এবং ভেষজ কাটা এবং ডাইস করতে ব্যবহৃত হয়। পাশাপাশি মাংস, হাঁস-মুরগি এবং মাছের মতো অন্যান্য উপাদানের বিভিন্ন ধরণের কাটার জন্য ব্যবহৃত হয়।</p> |
| ১১. পিলার |  | <p>পিলার হল একটি রান্নাঘরের টুল, যার মধ্যে একটি ধাতুর ফলক থাকে যার একটি হ্যান্ডেলের সাথে একটি ধারালো প্রান্ত যুক্ত একটি স্লট থাকে, যা কিছু সবজির ("ত্বক" বা "খোসা") অপসারণ করতে ব্যবহৃত হয়।</p> |
| ১২. স্কুপ |  | <p>একটি অংশ পরিমাপ করতে একটি স্কুপ ব্যবহার করা হয়। যেমন কুকি ময়দা, তরমুজের বল তৈরি করতে এবং আইসক্রিম পরিবেশন করতে।</p> |
| ১৩. টেন্ডারাইজার |  | <p>একটি মাংসের টেন্ডারাইজার, বা মাংসের হাতুড়ি হল একটি হস্তচালিত সরঞ্জাম যা রান্নার প্রস্তুতিতে মাংসের স্ন্যাবগুলিকে নরম করার জন্য ব্যবহৃত হয়।</p> |
| ১৪. ক্যান ওপেনার |  | <p>একটি রান্নাঘরের পাত্র যা একটি ধাতব ক্যান থেকে উপরের অংশটি খুলতে বা সরাতে ব্যবহৃত হয়।</p> |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| ১৫. কাটিং বোর্ড |  | রান্নাঘরের কাটিং বোর্ড সাধারণত খাবার রেখে কাটতে ব্যবহৃত হয়। |
| ১৬. ওজন পরিমাপক |  | খাবারের ওজন পরিমাপ করতে ব্যবহৃত হয়। |
| ১৭. লাডল |  | পাত্র থেকে সুপের বাটিতে, সসের ছোট অংশ বা বিভিন্ন সস এবং গ্রেভি সহ শীর্ষ পাস্তা পরিবেশন করতে ব্যবহার হয়। |
| ১৮. কাপ এবং চামচ পরিমাপক |  | যে কোনো রেসিপিতে নিখুঁত ভারসাম্য অর্জনের জন্য উপাদানগুলির জন্য সঠিক পরিমাপ নিশ্চিত করতে পরিমাপের কাপ এবং চামচ ব্যবহার করা হয়। |
| ১৯. রান্নার পাত্র |  | একটি রান্নার পাত্র সব ধরনের খাবার তৈরির জন্য ব্যবহার করা হয়, যেমন ফুটানো, ভাজা, বেকিং, ব্রোইলিং এবং খাবার ভাজা। |
| ২০. স্টক পাত্র |  | একটি বড়, গভীর স্টক পাত্র যা স্টক, সুপ, স্টু, নুডলস, পাস্তা, ভুট্টা, শাকসবজি এবং সামুদ্রিক খাবার তৈরি করতে ব্যবহৃত হয়। |
| ২১. ব্রেসিং প্যান |  | ব্রেসিং প্যানগুলি সুপ, স্টু, ভাত, পাস্তা এবং সস রান্নার জন্য কেটলি হিসাবে কাজ করতে পারে। ব্রেইজার হিসাবে, এই ইউনিটগুলি দ্রুত খাদ্য পণ্য সিদ্ধ করে। |

| | | |
|-------------------|---|---|
| ২২. রোস্টিং প্যান |  | <p>রোস্টিং প্যান হল রান্নার পাত্র যা চুলায় মাংস ভাজাতে ব্যবহৃত হয়। একটি রোস্টিং প্যান একটি র্যাকের সাথে ব্যবহার করা যেতে পারে যা প্যানের ভিতরে মাংসকে চর্বি এবং রসের ফোঁটাগুলির উপরে বসতে দেয়।</p> |
| ২৩. স্ট প্যান |  | <p>স্ট প্যানটিকে কিছু নির্দিষ্ট কাজের জন্য আরও উপযুক্ত করে তোলে যেগুলির জন্য তরলে রান্নার উপাদানগুলির প্রয়োজন হয়, যেমনঃ শ্যালো ফ্রাইং বা ব্রেসিং।</p> |
| ২৪. ওক প্যান |  | <p>ওক সাধারণত নেড়ে চেড়ে-ভাজার জন্য ব্যবহৃত হয়, তবে এর অনন্য ডিজাইনের কারণে এটির আরও অনেক ব্যবহার রয়েছে।</p> |
| ২৫. ফ্রাই প্যান |  | <p>একটি ফ্রাই প্যান প্রাথমিকভাবে খাবার একসাথে নাড়তে এবং ভাজতে, দ্রুত রান্না করতে এবং খাস্তা ভাজার তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়।</p> |
| ২৬. সেফিং ডিশ |  | <p>বুফেতে খাবার গরম রাখার জন্য ব্যবহার করা হয়।</p> |
| ২৭. ব্লেন্ডার |  | <p>ব্লেন্ডার আধা-কঠিন উপাদানগুলি যেমনঃ তাজা ফল এবং শাকসবজিকে মসৃণ পিউরিতে পরিণত করতে ব্যবহার করা হয়।</p> |

ইকুইপমেন্ট

| নাম | ছবি | ব্যবহার |
|-------------------|---|---|
| ১. গ্রাইন্ডার |  | মশলা, শস্য গ্রাইন্ড করতে গ্রাইন্ডার ব্যবহার করা হয়। |
| ২. কিমা মেকার |  | রান্নাঘরের একটি যন্ত্র। যা সূক্ষ্ম কাটা ('কিমা') এবং/অথবা কাঁচা বা রান্না করা মাংস, মাছ বা অনুরূপ খাবার পিসানোর জন্য ব্যবহার করা হয়। |
| ৩. মিট স্লাইসার |  | মিট স্লাইসার হল একটি টুল যা কসাইয়ের দোকানে এবং মাংস, সসেজ, পনির এবং অন্যান্য ডেলি পণ্যগুলিকে টুকরো টুকরো করতে ব্যবহৃত হয়। |
| ৪. এয়ার ফ্রায়ার |  | অতিরিক্ত ক্রিস্পি বা ক্রাঞ্চি খাবার, যেমন- ফ্রেশ ফ্রাই, ফ্রাইড চিকেন এবং ক্রিস্পি স্কিন সহ বেকড আলু তৈরির জন্য ব্যবহার করা হয়। |
| ৫. রেঞ্জ টপ |  | একটি রেঞ্জ টপ রান্না, ভাজা, সিয়ারিং, ফুটানো, ব্রয়লিং ইত্যাদির জন্য ব্যবহার সহ বেকিং, রোস্টিং, উষ্ণতা বা সংরক্ষণের জন্য ব্যবহৃত হয়। |
| ৬. মাইক্রো ওভেন |  | একটি মাইক্রো ওভেন খাদ্য পুনরায় গরম করা, রান্না করা, রান্নাঘরের জিনিসগুলি জীবাণুমুক্ত করা, খামির পুফ করার জন্য ব্যবহৃত হয়। |

| | | |
|------------------------------|---|---|
| ৭. কন্ডি ওভেন |  | কন্ডি ওভেন হল একটি থ্রি-ইন-ওয়ান ওভেন। বাষ্প, গরম বাতাস (পরিচালন) বা উভয়ের সংমিশ্রণে রান্না এবং বেকিং করতে ব্যবহৃত হয়। |
| ৮. স্যালাম্যান্ডার |  | স্যালাম্যান্ডার হল রান্নাঘরের যন্ত্র যা ব্রয়লিং, ব্রাউনিং, ক্যারামেলাইজিং, গ্লেজিং, গ্রিলিং এবং টোস্টিং এর জন্য ব্যবহৃত হয়। |
| ৯. স্টিমার |  | স্টিমারগুলি প্রাথমিকভাবে শাকসবজি, সামুদ্রিক খাবার এবং অন্যান্য খাবার রান্না করতে ব্যবহৃত হয় যা খাবারের চেহারা এবং স্বাদের জন্য আর্দ্রতা ধরে রাখতে সহায়তা করে। |
| ১০. বরফ প্রস্তুতকারক |  | একটি বরফ প্রস্তুতকারক হল একটি রান্নাঘরের যন্ত্র যা কর্মক্ষেত্রের জন্য আরামে প্রচুর পরিমাণে বরফ তৈরি করতে ব্যবহৃত হয়। |
| ১১. আইসক্রিম প্রস্তুত যন্ত্র |  | একটি আইসক্রিম প্রস্তুতকারক যন্ত্র যা ব্যবহারের জন্য অল্প পরিমাণে আইসক্রিম তৈরি করতে ব্যবহৃত হয়। |
| ১২. রেফ্রিজারেটর |  | রেফ্রিজারেটর খাবারকে দীর্ঘ সময় তাজা ও ঠান্ডা রাখতে সাহায্য করে। |
| ১৩. ফ্রিজার |  | ফ্রিজারের প্রধান ব্যবহার হল খাবারকে হিমায়ন তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করা এবং এর স্বাদ, গঠন এবং সতেজতা সংরক্ষণ করা। |

| | | |
|--------------------------|--|---|
| <p>১৪. খাদ্য প্রসেসর</p> |  | <p>একটি খাদ্য প্রসেসর হল একটি বহুমুখী যন্ত্র যা দ্রুত এবং সহজে প্রায় যেকোনো খাবারকে কাটা, টুকরো টুকরো করে, পিষে এবং পিউরি করতে পারে।</p> |
| <p>১৫. ফুড ওয়ার্মার</p> |  | <p>একটি ফুড ওয়ার্মার সাধারণত একটি টেবিল-টপ ডিভাইস যা প্রস্তুত খাবার পরিবেশনের তাপমাত্রা বজায় রাখতে ব্যবহৃত হয়।</p> |
| <p>১৬. ডিপ ফ্রাইয়ার</p> |  | <p>ডিপ ফ্রাইয়ারগুলি গভীর তেল বা চর্বিযুক্ত উচ্চ তাপমাত্রায় গরম করে খাবার ক্রিস্পি এবং সহজে তৈরি করতে ব্যবহৃত হয়।</p> |

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet): ২: স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত করতে পারবে।


শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

- ২.১ স্টক, রু, সস এবং স্যুপের জন্য ভেজিটেবল এবং বোনস এর ব্যবহার।
- ২.২ থিকিনিং এজেন্ট এর ব্যবহার।
- ২.৩ স্টক, রু, সস এবং স্যুপ তৈরির পদ্ধতি।
- ২.৪ স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত।

২.১ স্টক, রু, সস এবং স্যুপে জন্য ভেজিটেবল এবং বোনস এর ব্যবহার




ভেজিটেবল/শাকসবজি ব্যবহার

রেসিপি ভেদে বিভিন্ন ভাবে সবজি কাটা হয়ে থাকে। তা নিম্নে দেখানো হলঃ

| সবজি কাটার ধরনের নাম | সবজির কাটার ছবি | আয়তন | ব্যবহার |
|---------------------------|---|--|--|
| জুলিয়ান (Julienne) |  | স্ট্রিপ ২মিমি x ২মিমি x ৪০ মিমি (ম্যাচ স্টিক) আকার কখনও কখনও দীর্ঘ, পাতলা কাটা হয় প্রয়োজন অনুযায়ী। | হট অ্যান্ড সাওয়ার স্যুপে ব্যবহার করা হয়ে থাকে। |
| ব্রুনোয়েস (Brunoise) |  | চপ ২মিমি x ২মিমি x ২মিমি ছোট ডাইস আকারে | ক্রিমার ভেজিটেবল স্যুপে ব্যবহার করা হয়ে থাকে। |
| মেসিডোয়েন (Macedoine) |  | কিউব ১০ মিমি x ১০ মিমি x ১০ মিমি ডাইস | ক্রিমার ভেজিটেবল স্যুপে ব্যবহার করা হয়ে থাকে। |
| পেস্যান (Paysanne) |  | প্রায় ১ মিমি পুরু পাতলা টুকরো সবজির আকারের সাথে মেলে মতো। | স্যুপ সাজানোর জন্য প্রায়শই ব্যবহৃত হয়। |
| মিরেপোয়া (Mirepoix) |  | রাফলি (roughly) কিন্তু সব সবজির পুরুত্ব সমান হবে। | স্বাদযুক্ত স্টক এবং স্যুপের জন্য গাজর, পেঁয়াজ, সেলারি |

বোনস / মাছ বা মাংসের হাঁড়ের ব্যবহার

সাধারণত স্টক বানাতে মাংস এবং মাছের হাঁড় ব্যবহার করা হয়ে থাকে। এই স্টক রু, সস এবং স্যুপের বেইস হিসাবে কাজ করে। সরাসরি রু, সস এবং স্যুপে মাছ বা মাংসের হাঁড়ের ব্যবহার হয় না।





| মাংসের হাঁড় | ছবি | ব্যবহার |
|--------------|--|---|
| মুরগির হাঁড় |  | চিকেন স্টক বানাতে প্রধান উপাদান হিসাবে মুরগির হাঁড় ব্যবহার করা হয়ে থাকে। মুরগির পাখনা, পা, মাথা, গলা, বুকুর পাজোর ব্যবহার করা হয়ে থাকে। |
| গরুর হাঁড় |  | ব্রাউন স্টক বানাতে গরুর হাঁড় ফ্যাটে ভেজে ব্যবহার করা হয়। গরুর বা বাছুরের হাঁড় থেকে মাংস আলাদা করে স্টকের জন্য হাঁড় তৈরি করা হয়। |
| মাছের হাঁড় |  | ফিস স্টক বানাতে প্রধান উপাদান হিসাবে মাছের হাঁড় ব্যবহার করা হয়ে থাকে। সাধারণত মাছের মাথা, লেজ, পাখনা এবং মাঝখানের হাঁড়টা নেওয়া হয়ে থাকে। |


২.২ থিকেনিং এজেন্ট এর ব্যবহার

থিকিং এজেন্ট ঘন এজেন্ট হল একটি পদার্থ যা খাদ্যের ঘনত্ব বা বাঁধন বাড়াতে ব্যবহৃত হয়। এই এজেন্টগুলি তরল উপাদানের ঘনত্ব বা স্থায়িত্ব বা খাবারের স্বাদ উন্নত করে। খাদ্য ঘনকরন এজেন্ট বিভিন্ন ধরনের হতে পারে, যেমন ময়দা, কর্নফ্লাওয়ার, চালের আটা,বেসন, ডিমের কুসুম ইত্যাদি।

থিকেনিং এজেন্টের ব্যবহার: খাবার ঘন করার এ এজেন্ট বিভিন্ন উদ্দেশ্যে ব্যবহার করা হয়। এই সাধারণ ব্যবহারের কিছু উল্লেখযোগ্য বিষয় হলো:




| ছবি | নাম এবং উপাদান | ব্যবহার |
|---|---|--|
|  | হোয়াইট বা সাদা রু" উপাদান: ময়দা এবং বাটার | হোয়াইট বা সাদা রু": উপাদানের আসল রং (সাদা) বজায় রেখে বাটারে হালকা ভাবে ভেজে নিতে হয়, যাতে কঁচা স্বাদ না থাকে। |
|  | ব্লন্ডি রু" উপাদান: ময়দা এবং বাটার | ব্লন্ডি রু": হালকা ক্যারামালাইজড করে ভেজে নিতে হবে, যা রু"তে হালকা বাদামি রং আনবে। |
|  | বাদামি বা ব্রাউন রু" উপাদান: ময়দা এবং বাটার | বাদামি বা ব্রাউন রু": ততক্ষণ পর্যন্ত ভাজতে হবে, যতক্ষণ পর্যন্ত না পোড়া পোড়া হয়ে যায়। এটা দ্বন্দ্ব বাদামি রং এবং নাটি ফ্লেভার দিবে। |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>Bechamel (বেসামেল) উপাদান: হোয়াইট বা সাদা রু” (ময়দা এবং বাটার), দুধ বা ক্রিম।</p> | <p>বেসামেল সস তৈরি পদ্ধতি রু” বানানো দিয়ে শুরু হয়, যা সমান অংশের মাখন এবং ময়দার মিশ্রণ। রু” মাঝারি আঁচে রান্না করা হয় যাতে দুধ বা ক্রিম যুক্ত করা হয়, যা একটি মসৃণ, ক্রিমযুক্ত বেইস তৈরি করে।</p> |
|  | <p>Velouté (ভেলুটে) উপাদান: হোয়াইট বা সাদা রু” (ময়দা এবং বাটার), মুরগি বা সবজি বা মাছের স্টক।</p> | <p>ভেলুটে সস ও রু” বানানো দিয়ে শুরু হয়, তবে দুধের পরিবর্তে সাদা স্টক ব্যবহার করা হয় (ঐতিহ্যগতভাবে মুরগি, তবে সবজি বা মাছের স্টকও ব্যবহার যেতে পারে)।</p> |
|  | <p>Espagnole(এসপ্যানিওল) উপাদান: বাদামি বা ব্রাউন রু” (ময়দা এবং বাটার), গরুর মাংসের স্টক</p> | <p>এসপ্যানিওল সস ব্রাউন বা বাদামী স্টক (সাধারণত গরুর মাংসের স্টক) এর সাথে একটি রু” একত্রিত করে তৈরি করা হয়।</p> |
|  | <p>Concassée (কনকেসি) উপাদান: হোয়াইট বা সাদা রু” (ময়দা এবং বাটার)</p> | <p>Concassée (কনকেসি)/টমেটো সস ঘন হওয়া পর্যন্ত মাঝারি-কম আঁচে জাল দিয়ে টমেটো হ্রাস করে বা একটি রু” ব্যবহার করে এবং টমেটো যুক্ত করে তৈরি করা যেতে পারে।</p> |
|  | <p>Hollandaise (হোলেনডেইজ) উপাদান: ডিম, বাটার এবং অ্যাসিড।</p> | <p>হোলেনডেইজ সসে রু” ব্যবহার করা হয় না। পরিবর্তে, এটি ইমালসিফিকেশনের মাধ্যমে তৈরি করা হয়। ডিমের কুসুম, পরিষ্কার গলিত মাখন এবং একটি অ্যাসিড (যেমন লেবুর রস বা সাদা ভিনেগার) একত্রিত করে তৈরি করা হয়। ডিম এখানে থিকিং এজেন্ট হিসাবে ব্যবহার করা হয়।</p> |
|  | <p>হট এন্ড সাওয়ার সুপ উপাদান: স্লারি (কর্নফ্লাওয়ার/ কর্নস্টার্চ, ঠান্ডা পানি)</p> | <p>হট এন্ড সাওয়ার সুপ একটি ট্যাজি স্বাদযুক্ত একটি ক্লাসিক চাইনিজ খাবার। এটা ঘন করতে কর্নস্টার্চ ব্যবহার করে স্লারি তৈরি করতে হবে। ঠান্ডা জলে ১ টেবিল চামচ কর্নস্টার্চ মিশ্রিত করুন। ধীরে ধীরে সিদ্ধ সুপে স্লারি যুক্ত করুন, এটি ঘন না হওয়া পর্যন্ত ১-২ মিনিটের জন্য ফুটতে দিন। বিকল্পভাবে, আপনি থিকিং এজেন্ট হিসাবে অ্যারারুট বা টপিয়াকা স্টার্চ ব্যবহার করতে পারেন।</p> |

| | | |
|---|--|---|
|  | কর্ণ স্যুপ উপাদান: হোয়াইট বা সাদা রু” (ময়দা এবং বাটার) | সমপরিমাণ বাটার এবং ময়দা দিয়ে রু” তৈরি করতে হবে, যা দ্বারা কর্ন স্যুপ ঘন হবে। |
|  | Cream of chicken (ক্রীম অফ চিকেন) উপাদান: কর্নফ্লাওয়ার, ঠাণ্ডা পানি, ময়দা, বাটার। | রু” বা স্লারির দুই ভাবেই আমরা ক্রীম অফ চিকেন স্যুপ ঘন করতে পারি। |
|  | Seafood Chowder (সীফুড চাউডার) উপাদান: দুধ বা ক্রিম /রু | সীফুড চাউডার স্যুপ ঘন করার জন্য স্লারি বা রু” ব্যবহার করতে পারি। |

২.৩ থিকিংএজেন্ট

বিভিন্ন ধরনের থিকিংএজেন্ট-এর নাম এবং বর্ণনা দেওয়া হল, যেখানে রু” নিজেও একটা থিকিং এজেন্ট এবং এটা বানাতেও ময়দা ব্যবহার করা হয় যা একটা থিকিং এজেন্ট উপাদান।

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Roux (Fat + Flour): রু হচ্ছে সমপরিমাণ ময়দা ও বাটারের মিশ্রণ। রু তৈরি করা একটি সস তৈরির প্রথম ধাপ এবং অনেক ধরনের স্যুপে ও ব্যবহার হয়ে থাকে। এটা শুধু সমান অংশ রাখান এবং ময়দা একসঙ্গে রান্না করা হয়। | ময়দা (Flour): ময়দা গম থেকে আমরা পেয়ে থাকি। ময়দা রু”(ময়দা+বাটার) এবং স্লারি (ময়দা+ঠাণ্ডা পানি) বানানোর জন্য বহুল প্রচলিত উপাদান হিসাবে কাজ করে, যা তরল খাবারকে ঘন করতে সাহায্য করে। | কর্নফ্লাওয়ার (Corn flour) : কর্নফ্লাওয়ার আমরা ভুট্টা থেকে পেয়ে থাকি। কর্নফ্লাওয়ার একটি দুর্দান্ত গ্লুটেন মুক্ত থিকিং এজেন্ট। এটিতে কিছুটা বেশি জেলটিনাস টেক্সচার রয়েছে, তাই একবারে কেবল এক চা চামচ যুক্ত করলে বা স্লারি (কর্ন ফ্লাওয়ার + পানি) হিসাবে ব্যবহার করলে সস বা স্যুপ ঘন হয়ে যায়। পারে। |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| চালের আটা (Rice Flour): চালের আটা আমরা চাল গুঁড়া করে | পটেটো স্টার্চ (Potato starches) : পটেটো স্টার্চ হল আলুতে থাকা স্টার্চ | বেসন (Gram Flour): বেসন বা ছোলার ময়দা নামেও |

| | | |
|--|---|--|
| <p>তৈরি করে থাকি। ময়দার বিকল্প হিসাবে ব্যবহার করা হয়ে থাকে। এটা গ্লুটেন মুক্ত থিকিং এজেন্ট। এটা স্লারি (চালের আটা + পানি) বানাতে উপাদান হিসাবে আমরা ব্যবহার করতে পারি। যা রান্নার শেষের দিকে অতিরিক্ত তরলকে ঘন করতে সাহায্য করে।</p> | <p>থেকে তৈরি একটি সুস্বাদু সাদা পাউডার। এটি আলু গুঁড়ো করে এবং আলুর বাকি উপাদানগুলি থেকে স্টার্চ দানা আলাদা করে বের করা হয়। আলুর স্টার্চ সাধারণত তরল পদার্থের সাথে মিশ্রিত করার সময় জেলটিনাইজ করার এবং ঘন করার ক্ষমতার কারণে বিভিন্ন রান্না এবং বেকিং অ্যাপ্লিকেশনগুলিতে ঘন করার এজেন্ট হিসাবে ব্যবহৃত হয়।</p> | <p>পরিচিত বেসন, একটি ডালের আটা যা মোটর ছোলা (গোরবানজো মটরশুটি) থেকে তৈরি হয়। সসের জন্য একটি দুর্দান্ত ঘন এজেন্ট। এর অনন্য বৈশিষ্ট্যগুলি এটিকে কর্নস্টার্চ বা গমের ময়দার মতো ঐতিহ্যবাহী ঘনত্বের জন্য একটি আদর্শ বিকল্প হিসাবে হিসাবে তরল খাবার ঘন করতে সাহায্য করে।</p> |
|--|---|--|

ডিমের কুসুম (Egg yolk): স্যুপ এবং সস ঘন করার ক্ষেত্রে ডিমের ভূমিকার পিছনে বিজ্ঞানটি হলো, এটাতে প্রোটিন সংমিশ্রণে রয়েছে, বিশেষত অ্যালবামেন এবং গ্লোবুলিন প্রোটিনের উপস্থিতি। এই প্রোটিনগুলি জলের অণু এবং অন্যান্য উপাদানগুলির সাথে আবদ্ধ হতে সক্ষম, যা কার্যকরভাবে তাদের মিশ্রণের মধ্যে আটকে রাখে এবং এর সামগ্রিক বেধে অবদান রাখে।



২.৪ স্টক, ব্লু, সস এবং স্যুপ তৈরির পদ্ধতি

স্টক- হল একটি স্বাদযুক্ত তরল জিনিস যা মাংস বা মাংসের হাঁড়, মাছ বা মাছের হাড় বা শাকসবজি থেকে নির্যাস থেকে তৈরি হয়। স্টক স্ট্রু, সস, স্যুপ বা ব্রেসিং এবং সবজি এবং শস্যের জন্য রান্নার পদ্ধতি সিঁমার করার মাধ্যমে তৈরি হয়।

৪ রকমের বেসিক স্টক হয়ে থাকে-

- হোয়াইট স্টক
- ব্রাউন স্টক
- মাছের স্টক
- সবজির স্টক

স্টক রান্না করার সময়

- মাছের হাড়: ৩০-৪৫ মিনিট
- মুরগির হাড়: ২-৪ ঘন্টা
- গরুর মাংস বা ভিল হাড়: ৬-৮ ঘন্টা
- সজির স্টক: ৪৫ মিনিট

স্টক প্রস্তুত করার নীতি এবং কৌশল

ক. স্টক আশ্বে আশ্বে সিঁদ্ধ/সিঁমার করতে হবে, কখনও বেশি আঁচে সিঁদ্ধ করা জানে না। ফুটন্ত অবস্থা ঘোলাটে স্টক তৈরি করে।

খ. রান্না করার সময় কখনই স্টক ঢেকে রাখবেন না। স্বাদটি শক্তিশালী করতে কিছুটা স্টক বাষ্পীভূত করতে হবে।

গ. সাবধানে স্টক স্কিম এবং ডিফাট করতে।

ঘ. স্টক তাড়াতাড়ি ঠান্ডা করুন। তাড়াতাড়ি ফ্রিজে রাখুন।

- ঙ. অত্যধিক মশলা বা তিক্ত স্বাদযুক্ত কোনও খাবার ব্যবহার করা এড়িয়ে চলুন কারণ এগুলি মাংসের স্টকের বৈশিষ্ট্যযুক্ত স্বাদকে নষ্ট করে দেয়।
- চ. স্টার্চি জাতীয় পদার্থ যেমন পুরানো গ্রেভি, সস বা রুটি ব্যবহার করবেন না কারণ এগুলি স্টককে টক করবে। লবণাক্ত মাংস বা খুব চর্বিযুক্ত মাংস ব্যবহার করা উচিত নয়।
- ছ. বুকো গার্নি ব্যবহার করতে ভুলবেন না, ভালো স্বাদ এবং ফ্লেভার দিতে সাহায্য করে।

স্টক তৈরির পদ্ধতি

হোয়াইট স্টক

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| হাড়গুলিতে কোন ধরনের ময়লা বা ইম্পিউরিটিস থাকলে ঠান্ডা পানি দিয়ে ধুয়ে ফেলুন। | হাড়গুলি একটি স্টকপটে রাখুন। | হাড় পুরোপুরি ঢাকা না পর্যন্ত ঠান্ডা পানি দিন। |
|  |  |  |
| জ্বাল দিয়ে একবার পানি ফুটাতে হবে। তারপরে, আস্তে আস্তে জ্বাল দিতে হবে যাতে না ফুটে এবং উপাদানগুলির পুরো স্বাদ বের হয়ে আসে। | মিরেপোইক্স যোগ করুন। ফুটন্ত স্টককে ধোলাটে করে তুলে। তাই জ্বালটি কম আঁচে রাখুন। | সেরা স্বাদের জন্য, প্রস্তাবিত সময়ের জন্য স্টক সিদ্ধ করুন ২-৪ ঘন্টা। |
|  |  |  |
| স্টক থেকে সমস্ত ময়লা বা ইম্পিউরিটিস এবং চর্বি স্কিম করে তুলে ফেলতে হবে। | ছাকনির মাধ্যমে স্টক হেঁকে নিন। | স্টক তাড়াতাড়ি ঠান্ডা করুন। |

ব্রাউন স্টক

| | | |
|--|--|---|
|  |  | |
| <p>গরুর মাংস বা ভিলের হাড় ৩ থেকে ৪ ইঞ্চি টুকরো করে কেটে নিন।</p> | <p>আর্দ্রতা দ্বারা ব্রাউনিং ধীর হয়ে যায়, তাই হাড়গুলি ধোয়া বা ব্ল্যাঞ্চ করবেন না।</p> | <p>একটি গভীর স্তর বিশিষ্ট রোস্টিং প্যানে হাড়গুলি রাখুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>চুলায় ৩৭৫ ডিগ্রি ফারেনহাইট (১৯১ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড) বা তার বেশি সময়ে এক ঘন্টারও বেশি সময় ধরে হাড়গুলি ভাজুন, মাঝে মাঝে নাড়ুন।</p> | <p>হাড়গুলি বাদামি করতে কিছুটা মাখন ব্যবহার করতে পারেন। বাদামি হাড়গুলি একটি স্টকপটে, জল, সুগন্ধযুক্ত শাকসবজি এবং বুকো গার্নির সাথে রাখুন।</p> | <p>৬-৮ ঘন্টার জন্য অল্প আঁচে রান্না করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>সিদ্ধ হতে শুরু করার সাথে সাথে স্টক থেকে ময়লা বা ইম্পিউরিটিস এবং চর্বি স্কিম করুন।</p> | <p>স্টক নাড়বেন না, নইলে ঘোলাটে হয়ে যাবে।</p> | <p>স্ট্রেইনার বা ছাকনীর উপর কয়েক স্তরের চিজক্লথ বিছিয়ে স্টকটা ছেকে নিতে হবে</p> |

মাছের স্টক

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| <p>একটি স্টক পটে মাছের হাড়গুলো রাখুন। মাছের হাড় একটি স্টক পটে দেওয়ার পর স্টকটি খুব বেশি নাড়াচাড়া করা যাবে না, তা না হলে স্টকটি ঘোলাটে হয়ে যাবে।</p> | <p>মাছের হাড়গুলি ঢেকে যায় মতো পানি দিতে হবে।</p> | <p>স্টকটি পানিটিকে একবার ফুটন্ত অবস্থাই আনতে হবে, তারপর স্লাম গুলো তুলে নিতে হবে একটি চামচ দিয়ে। তারপর বুকে গার্নি দিয়ে এবং ২৫ মিনিটের জন্য অল্প আঁচে সিদ্ধ করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>লেডেল দিয়ে স্কুপ করে স্টকটা স্ট্রেনারে দিয়ে আশ্বে আশ্বে হেঁকে নিন সাথে হাড়গুলো ভেঙে না যায় যা স্টক ঘোলাটে করবে।</p> | <p>স্ট্রেনার বা ছাকনীর উপর কয়েক স্তরের চিজক্লথ বিছিয়ে স্টকটা হেঁকে নিতে হবে।</p> | <p>স্টকটি ফ্রিজে ৩-৫ দিন বা ফ্রিজারে ৩ মাস পর্যন্ত রাখা যাবে।</p> |

সবজির স্টক

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| <p>মাঝারি আঁচে একটি স্টকপটে তেল গরম করুন।</p> | <p>মিরেপোইক্স, লিকস, মাশরুম, শালগম, টমেটো, মৌরি এবং রসুন যোগ করুন। ১০ মিনিট ভেজে নিতে হবে যাতে বাদামি হয়ে না যায়।</p> | <p>পানি যোগ করুন।</p> |

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| অল্প আঁচে ৪৫ মিনিটের জন্য সিদ্ধ করুন। | লেডেল দিয়ে স্কুপ করে স্টকটা স্ট্রেইনারে দিয়ে আন্তে আন্তে ছেঁকে নিন এবং ঠান্ডা করুন। |  |

ঝু' তৈরির পদ্ধতি

সাধারণত সমপরিমাণ ময়দা এবং বাটার দিয়ে ঝু' তৈরি করা হয়ে থাকে। যে তিন ধরনের ঝু' আমরা দেখতে পাই, তা ভাগ করা হয়েছে রান্না তারতম্যের উপর ভিত্তি করে।

হোয়াইট বা সাদা ঝু

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| সমপরিমাণ বাটার এবং ময়দা নিতে হবে। | চুলায় প্যান গরম করে বাটার দিয়ে, তা মেল্ট করতে হবে। | বাটার মেল্ট হয়ে গেলে, ময়দা দিতে হবে। |
|  |  |  |
| হুইস্ক বা চামচ দিয়ে ভালো করে মিশাতে হবে, যাতে কোন লাম্পস না থাকে। | হুইস্ক বা চামচ দিয়ে ধারাবাহিক ভাবে মিশাতে হবে। | ১০ থেকে ১৫ মিনিটস পর যখন বাবেল আসবে এবং একটা নাটি গন্ধ বের হবে, তখন বুজতে হবে হোয়াইট বা সাদা ঝু তৈরি হয়ে গেছে। |

ব্লন্ডি রু”

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| সমপরিমাণ বাটার এবং ময়দা নিতে হবে। | চুলায় প্যান গরম করে বাটার দিয়ে, তা মেল্ট করতে হবে। | বাটার মেল্ট হয়ে গেলে, ময়দা দিতে হবে। হইস্ক বা চামচ দিয়ে ভালো করে মিশাতে হবে, যাতে কোন লাম্পস না থাকে। |
|  |  |  |
| হইস্ক বা চামচ দিয়ে ধারাবাহিক ভাবে মিশাতে হবে। | ১০ থেকে ১৫ মিনিটস পর যখন বাবেল আসবে এবং একটা নাটি গন্ধ বের হবে, তখন বুজতে হবে হোয়াইট বা সাদা রু তৈরি হয়ে গেছে। | আরও ৫ থেকে ১০ মিনিটস রান্না করতে হবে যাতে ছবির মতো ব্লন্ড রং আসে। খেয়াল রাখতে হবে যাতে পুড়ে না যায়। |

বাদামি বা ব্রাউন রু”




| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| সমপরিমাণ বাটার এবং ময়দা নিতে হবে। চুলায় প্যান গরম করে বাটার দিয়ে, তা মেল্ট করতে হবে। | বাটার মেল্ট হয়ে গেলে, ময়দা দিতে হবে। হইস্ক বা চামচ দিয়ে ভালো করে মিশাতে হবে, যাতে কোন লাম্পস না থাকে। | হইস্ক বা চামচ দিয়ে ধারাবাহিক ভাবে মিশাতে হবে। |
|  |  |  |
| ১০ থেকে ১৫ মিনিটস পর যখন বাবেল আসবে এবং একটা নাটি গন্ধ বের হবে, তখন বুজতে হবে হোয়াইট | আরও ৫ থেকে ১০ মিনিটস রান্না করতে হবে যাতে ছবির মতো ব্লন্ড রং আসে। খেয়াল রাখতে হবে | ব্লন্ড রু” কে আরও কিছুক্ষণ রান্না করলে এটা প্রায় পুড়ে যাওয়ার পর্যায়ে চলে যাবে। তখন এটাকে |

| | | |
|----------------------------|---------------------|----------------------------|
| বা সাদা রু তৈরি হয়ে গেছে। | যাতে পুড়ে না যায়। | ব্লন্ড রু’’ বলা হয়ে থাকে। |
|----------------------------|---------------------|----------------------------|

সস তৈরির পদ্ধতি

আমরা এই পর্যন্ত পাঁচ ধরনের সস নিয়ে আলোচনা করেছি। এখন কি ভাবে বানাতে হয় তা ধারাবাহিক ভাবে শিখব।

Bechamel (বেসামেল)

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| দুধকে স্টাডেড প্লেঞ্জ দিয়ে ফুটিয়ে আলাদা করে রাখতে হবে। | নিচের মোটা এমন প্যানে মাখন গলিয়ে নিন। | ময়দা যোগ করুন, নাড়ুন এবং মৃদু আগুনে রু’’ রান্না করুন যতক্ষণ না হালকা রং আসে। |

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
|--|---|--|

| | | |
|---|--|---|
| এই বার দুধ দিন, হুইস্ক বা কাঠের চামচ ব্যবহার করুন যাতে লাম্পস হয়ে না যায়। | আধ ঘণ্টা ধরে আস্তে আস্তে নাড়ুন এবং রান্না করুন। | সূক্ষ্ম স্ট্রেনারের মাধ্যমে স্টাডেড প্লেঞ্জ সরিয়ে ফেলুন। |
|---|--|---|




| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
|---|--|---|

| | |
|---|---------------------------------|
| কাঠের চামচ বা হুইস্ক যদি ছবির মতো সস আটকে থাকে, বুঝে নিতে হবে, সস তৈরি হয়ে গেছে। | পরিবেশনের জন্য বেচামেল সস তৈরি। |
|---|---------------------------------|



Velouté (ভেলুটে)

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
|---|--|---|

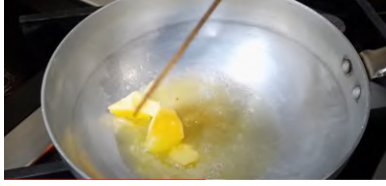


| | | |
|--|--|--------------------------|
| একটি মোটা বটম প্যানে একটি ব্লন্ড রু’’ তৈরি করুন। | রু’’ ঠান্ডা স্টক যোগ করুন এবং জোরে নাড়ুন যাতে লাম্পস না | মাশরুম ট্রিমিং যোগ করুন। |
|--|--|--------------------------|




| | | |
|---|--|---|
| | হয়। | |
|  |  |  |
| কাঠের চামচ বা হইস্ক দিয়ে ঘন ঘন নেড়ে নেড়ে এক ঘণ্টা অল্প আঁচে সিদ্ধ করতে হবে। | | একটি ছাঁকনির দিয়ে ছেঁকে পরিবেশন করুন। |

Espagnole (এসপ্যানিওল)

| | | |
|---|---|---|
|  |  | |
| ব্রাউন সসের জন্য: একটি ভারী বটম প্যানে ব্রাউন রক্স তৈরি করে ঠান্ডা করুন। | টমেটো পিউরি যোগ করুন, ভালভাবে মিশ্রিত করার জন্য জোরে নাড়ুন এবং মৃদু আগুনে রান্না করুন। | চর্বিতে মিরেপোইস্ক ভেজে নিন এবং সসে সটেড সবজি যোগ করুন। |
|  |  |  |
| ব্রাউন স্টক যোগ করুন। ২ ঘণ্টা আলতো করে সিদ্ধ করুন। | উপরের দিকে এলে ময়লা খুলে ফেলুন। | মাখনের পাতলা স্তর দিয়ে ছেঁকে ঢেকে দিন। |
| ডেমি গ্লোজের জন্য: উপরের উপকরণগুলো একটি প্যানে মিশিয়ে চুলায় বসিয়ে দিন। | পঞ্চাশ শতাংশে কমিয়ে সামান্য শেরি (ত্রিচ্ছিক) যোগ করুন এবং মিশ্রিত করুন। | ত্বকের গঠন এড়াতে উপরের অংশে সামান্য মাখন দিন। |

Concassée (কনকেসি)

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| একটি প্যানে মাখন গলিয়ে নিন। | মোটামুটি ভাবে কাটা সবজি(রাফ'লি চপ'ড), ক্রাশড রসুন দিয়ে সামান্য বাদামি হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। | ময়দা মিশিয়ে ভাজুন যতক্ষণ না এটি ঝরঝরে টেক্সচারে আসে এবং সামান্য বাদামী রঙ পায়। |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ব্লাঞ্চড কাটা টমেটো এবং টমেটো পিউরি যোগ করুন এবং নাড়ুন। | ঠান্ডা স্টক যোগ করুন, লাম্পস প্রতিরোধ করতে নাড়ুন এবং ফুটন্ত অবস্থায় আনুন। | মশলা যোগ করুন এবং ১ ঘন্টা রান্না করুন। টমেটো সস পরবর্তী ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত। |

Hollandaise (হোলেনডেইজ)

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| একটি প্যানে মাখন গলিয়ে আলাদা করে রাখুন। | আরেকটি পাত্রে ডিমের কুসুম, গোলমরিচ ও ভিনেগার নিন। | |
|  |  |  |
| ডিমের কুসুম ভালো করে হইস্ক করুন। একটি ডাবল বয়লারে প্যানটি রাখুন এবং ডিমের কুসুমগুলি ফেটাতে থাকুন যতক্ষণ না ঘন হয়। | তারপর ধীরে ধীরে গলানো মাখন যোগ করুন যতক্ষণ না এটি মিশ্রিত হয় এবং একটি ঘন, ক্রিমি মসৃণ সস তৈরি হয়। লেবুর রস যোগ করুন। | একটি সূক্ষ্ম ছাঁকনি এবং সঠিক সিজনিংয়ের মাধ্যমে ছেঁকে নিন। হল্যান্ডাইস সস পরবর্তী ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত। |




সুপ তৈরির পদ্ধতি

সুপকে আমরা এখানে দুই ভাগে ভাগ করেছি এবং এই দুই ভাগের মধ্যে আমরা কিছু সুপ বেছে নিয়েছি শিখার জন্য।

ক্রিয়ার সুপ

থাই ক্রিয়ার সুপ

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| চিংড়ি মাছের খোসা ছাড়িয়ে ধুয়ে নিন। | চিকেন পরিষ্কার করে ধুয়ে নিয়ে পিস করে নিন। | সস প্যানে ঠান্ডা ষ্টকের সাথে চিকেন, চিংড়ি মাছ, কর্ণফ্লাওয়ার, |

| | | |
|---|--|---|
| | | লবন, মাশরুম, চিনি, আজি-ন-মোটো এবং ডিমের কুসুম দিন। |
|  |  |  |
| আস্বে আস্বে নাড়তে হবে এবং ফুটন্ত অবস্থায় আনতে হবে। | সিজনিং যাচায় করতে হবে এবং চিলি সস দিতে হবে। | সব শেষে লেবুর রস দিয়ে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে। |

ক্লিয়ার ভেজিটেবল স্যুপ







| | | |
|---|--|---|
|  |  | |
| একটি প্যানে বা পাত্রে ১ টেবিল চামচ তেল নিন। ১/২ চা চামচ মিহি করে কাটা রসুন এবং ৩/৪ চা চামচ মিহি করে কাটা আদা দিন। আদা এবং রসুন উভয়ের কাঁচা সুগন্ধ চলে না যাওয়া পর্যন্ত ভাজুন। | তারপর কাটা স্প্রিং অনিয়ন (স্ক্যালিয়ন) যোগ করুন। স্বচ্ছ না হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। | প্যানে ১/২ চা চামচ কাটা সেলারি, কাটা স্প্রিং অনিয়ন দিয়ে ২ মিনিটের জন্য ভাজুন। |
|  |  |  |
| এবার ১/২ কাপ মিহি করে কাটা বাঁধাকপি, মিহি করে কাটা গাজর, মিহি করে কাটা ক্যাপসিকাম এবং ফ্রেঞ্চ বিনস দিন। | প্যানে সবজি মিশিয়ে নিন। ১ থেকে ২ এর জন্য ভাজুন, | সিজনিং যোগ করুন এবং তারপর চিকেন স্টক যোগ করুন। |
|  |  | |

| | | |
|--|----------------------------------|---|
| স্বাদ অনুযায়ী গোলমরিচ গুঁড়া এবং লবন দিয়ে সিজন করুন। | সুপে এক চিমটি জায়ফল গ্রেট করুন। | মিক্সড ভেজিটেবল ক্রিয়ার সুপ গরম গরম পরিবেশনের জন্য প্রস্তুত। |
|--|----------------------------------|---|

হট এবং সাওয়ার সুপ

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| একটা পাত্রে তেল দিয়ে আদা, রসুন এবং মাশরুম ভেজে নিন। | এক পর বাধাকপি, গাজর, ফ্রিচ বিন, কঁচা মরিচ দিয়ে ১ মিনিটের জন্য ভেজে নিন। | সেলারি এবং পানি দিয়ে ফুটাতে হবে তারপর ধনিয়ার স্টেম কুচি দিন। এখন সয়া সস, চিলি সস, ভিনেগার, চিনি দিয়ে সাব মিশিয়ে নিতে হবে। |
|  |  |  |
| তারপর চুলার ঝাঁচ কমিয়ে দিয়ে কর্ণফ্লাওয়ার স্লারি যুক্ত করে ভালো করে মিশাতে হবে। | হাল্কা ঘন হওয়া পর্যন্ত রান্না করতে হবে, খেয়াল রাখতে হবে বেশি ঘন হয়ে না যায়। | গরম গরম সারভিং বউলে নিয়ে চিলি অয়েল, স্প্রিং অনিয়ন কুচি, তাজা ধনিয়া পাতা দিয়ে পরিবেশন করুন। |

কর্ণ সুপ

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| স্টক পটে স্টকের সাথে সুইট কর্ণ, লবন, চিনি এবং টেস্টিং সল্ট নিয়ে চুলায় বসান। | ফুটাতে হবে এবং কিছু ক্ষণ পর পর ফেনা উঠলে স্কিম করতে হবে। অল্প ঝাঁচে জাল দিন যতক্ষণ না সিদ্ধ হয়। | কর্নফ্লাওয়ার এবং পানি দিয়ে স্লারি বানিয়ে তা সুপে যুক্ত করি এবং ধারাবাহিক ভাবে নাড়তে থাকি চামচ দিয়ে যাতে লাম্পস হয়ে না যায়। |
|  |  |  |

| | |
|--|--|
| সবশেষে হাল্কা বিট করা একটা ডিম দিয়ে, লেডেল দিয়ে এক ডিরেকশনে নাড়তে থাকি, এটা ডিমকে একটা সুতার মতো টেক্সচার দিবে। | সারভিং বউলে পরিবেশ করে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে। |
|--|--|

থিক স্যুপ

ক্রিম অফ চিকেন

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| প্রথমে বাটারের সজ্জি দিয়ে ভালো করে ভেজে নিতে হবে। তাতে ময়দা দিয়ে হোয়াইট রু' তৈরি করতে হবে। | ফুটন্ত ষ্টকে দিয়ে ক্রমাগত হইস্ক করতে হবে যাতে লাম্পস হয়ে না যায়। | লবন, গোলমরিচ দিয়ে ফুটাতে হবে এবং স্কিম করতে হবে। |
|  |  |  |
| ফ্রেশ ক্রিম দিতে হবে, ঘনত্ব এবং সিজনিং চেক করে, অ্যাডজাস্ট করতে হবে। | গরম সিদ্ধ ডাইস করা মুরগির মাংস দিতে হবে। | সারভিং বোলে করে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে। |



মুলিগাটাউনি স্যুপ

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| ছোলার ডাল এবং আরহার ডাল একসাথে ধুয়ে ভালো করে সিদ্ধ করে করে নিতে হবে যাতে এটা গলে যায়। | কারি পাউডার তৈরি করার জন্য ভাজা আজওয়াইন দানা, মেথি দানা, জিরা এবং সরিষা দানা ভালো করে গুঁড়া করে নিতে হবে। তারপর তাতে হলুদের গুঁড়া, মরিচ গুঁড়া, ধনিয়া গুঁড়া এবং লবন দিয়ে ভালো করে মিস্ক করে নিতে হবে। এটা আপনারা হামান দিস্তা বা ব্লেন্ডারে | চুলায় প্যান দিয়ে তেল গরম করে গোলমরিচ দিন,তেজপাতা দিন। তারপর কারি পাতা দিন। এরপর পেয়াজ এবং সব সজ্জি দিয়ে ভালো করে ভেজে নিন। |

| | | |
|--|---|--|
| | করতে পারেন। তারপর পানি দিয়ে পেস্ট করে নিন। | |
|  |  |  |
| এরপর আপেল দিতে দিন | এরপর কারি মাসলা দিয়ে, ভালো করে কিছুক্ষণ রান্না করে নিন | তারপর সিদ্ধ ডাল দিয়ে দিন। |
|  |  |  |
| তেজপাতা তুলে নিতে দিন | তারপর ব্লেন্ডারে তেলে ভালো করে ব্লেন্ড করে নিন | মিশ্রণটি আবার প্যানে দিয়ে জাল দিন |
|  |  |  |
| যখন ফুটে উঠবে, উপর থেকে স্কেম তুলে নিতে হবে | নারকেল দুধ যুক্ত করে চুলায় আঁচে রাখুন কিছুক্ষণ | ধনিয়া পাতা কুচি এবং এবি দিয়ে পরিবেশন করুন। |

গাজপাচো সুপ

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| সাদা পাউরুটি, লাল ক্যাপসিকাম, সবুজ ক্যাপসিকাম, শশা, টমেটো সব কেটে একটা বাটিতে রাখুন। | | | |
|  |  |  |  |
| সব কাটা সবজি ব্লেন্ডারে তেলে, তাজা তুলসি পাতা, রসুনের কোয়া, সাদা ওয়াইন ভিনেগার, এক্সট্রা ভার্জিন অলিভ অয়েল, আইস কিউব এবং পানি দিয়ে ভালো করে ব্লেন্ড করুন। | | | |

| | | | |
|--|---|--|---|
|  |  |  |  |
| <p>ব্লেন্ড হয়ে গেলে, দরকার হলে হেঁকে নিতে পারেন বা সরাসরি সেরভিৎ বউলে ঢেলে টপিং দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন।</p> | | | |

সীফুড চাউডার

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>একটা বড় মাঝারি গরম পাত্রে বাটার দিয়ে গলিয়ে নিন, তাতে পেঁয়াজ এবং রসুন দিয়ে ৫ মিনিটস ভেজে নিন, যাতে এটা স্বচ্ছ হয়ে আসে। তারপর গাজর দিতে হবে।</p> | <p>ময়দা দিয়ে ৩০ সেকেন্ডস মতো ভাজতে হবে।</p> | <p>তারপর স্টক দিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>দুধ দিয়ে ভালো করে নাড়তে হবে। যাতে লাম্পস হয়ে না যায়।</p> | <p>তারপর আলু, কর্ণ, লবন এবং গোলমরিচ দিয়ে ভালো করে অল্প আঁচে রান্না করতে হবে যত ক্ষণ আলু সিদ্ধ হয়।</p> | |
|  |  |  |
| <p>সীফুড দিয়ে এবং মটরসুটি দিয়ে ৫-১০ মিনিটস রান্না করুন, সিদ্ধ হওয়া পর্যন্ত।</p> | <p>লবন এবং গোলমরিচ পরিমাণ মতো হয়েছে কিনা চেক করুন। সুপ বেশি ঘন হয়ে গেলে দুধ বা স্টক দিয়ে পাতলা করে নিন।</p> | <p>পেঁয়াজ কুচি দিয়ে গার্নিস করে, ব্রেডের সাথে পরিবেশন করুন।</p> |

২.৪ স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত।

স্টক তৈরির প্রস্তুতি (হোয়াইট স্টক)

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদান | পরিমাণ |
|---------------|-----------|-----------------|-------------|
| মুরগির হাড় | ৩ কেজি | বুকে গার্নি | |
| গাজর | ১০০ গ্রাম | শুকনা থাইম | ১/২ চা চামচ |
| সেলারি রিবস | ১০০ গ্রাম | পার্সলে স্প্রিং | ৩-৪ স্প্রিং |
| পেয়াজ | ২০০ গ্রাম | তেজ পাতা | ২-৩ পিস |
| লিক | স্বাদ মতো | গোটা গোল মরিচ | ৮-১০ পিস |
| স্প্রিং অনিওন | ৫০ গ্রাম | গোটা লবঙ্গ | ৪-৬ পিস |
| ঠান্ডা পানি | ৬ লিটার | | |

প্রস্তুতি প্রণালী

- কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- OSH অনুসরণ করুন।
- হাড়গুলিতে কোন ধরনের ময়লা বা ইম্পিউরিটিস থাকলে ঠান্ডা পানি দিয়ে ধুয়ে ফেলুন।
- হাড়গুলি একটি স্টকপটে রাখুন।
- হাড় পুরোপুরি ঢাকা না পর্যন্ত ঠান্ডা পানি দিন।
- জ্বাল দিয়ে একবার পানি ফুটাতে হবে। তারপরে, আস্তে আস্তে জ্বাল দিতে হবে যাতে না ফুটে এবং উপাদানগুলির পুরো স্বাদ বের হয়ে আসে।
- মিরেপোইঞ্জ যোগ করুন। ফুটন্ত স্টককে ঘোলাটে করে তুলে। তাই জ্বলটি কম আঁচে রাখুন।
- সেরা স্বাদের জন্য, প্রস্তুত সময়ের জন্য স্টক সিদ্ধ করুন ২-৪ ঘন্টা।
- স্টক থেকে সমস্ত ময়লা বা ইম্পিউরিটিস এবং চর্বি স্কিম করে তুলে ফেলতে হবে।
- ছাকনির মাধ্যমে স্টক ছাঁকে নিন।
- স্টক তাড়াতাড়ি ঠান্ডা করুন।
- মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

ব্রাউন স্টক

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদান | পরিমাণ |
|----------------------|--------------|-----------------|-------------|
| গরুর হাড় | ৩ কেজি | বুকে গার্নি | |
| গাজর | ১০০ গ্রাম | শুকনা থাইম | ১/২ চা চামচ |
| টমেটো বা টমেটো পেস্ট | ১০০ গ্রাম | পার্সলে স্প্রিং | ৩-৪ স্প্রিং |
| সেলারি রিব | ১০০ গ্রাম | তেজ পাতা | ২-৩ পিস |
| পেয়াজ | ২০০ গ্রাম | গোটা গোল মরিচ | ৮-১০ পিস |
| লীক | স্বাদ মতো | গোটা লবঙ্গ | ৪-৬ পিস |
| স্প্রিং অনিওন | ৫০ গ্রাম | | |
| বাটার বা তেল | ৩ টেবিল চামচ | | |

| | | | |
|-------------|---------|--|--|
| ঠান্ডা পানি | ৬ লিটার | | |
|-------------|---------|--|--|

প্রস্তুতি প্রণালী

- কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- OSH অনুসরণ করুন।
- গরুর মাংস বা ভিলের হাড় ৩ থেকে ৪ ইঞ্চি টুকরো করে কেটে নিন।
- আর্দ্রতা দ্বারা ব্রাউনিং ধীর হয়ে যায়, তাই হাড়গুলি ধোয়া বা ব্ল্যাঞ্চ করবেন না।
- একটি গভীর স্তর বিশিষ্ট রোস্টিং প্যানে হাড়গুলি রাখুন।
- চুলায় ৩৭৫ ডিগ্রি ফারেনহাইট (১৯১ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড) বা তার বেশি সময়ে এক ঘন্টারও বেশি সময় ধরে হাড়গুলি ভাজুন, মাঝে মাঝে নাড়ুন।
- হাড়গুলি বাদামি করতে কিছুটা মাখন ব্যবহার করতে পারেন। বাদামি হাড়গুলি একটি স্টকপটে, জল, সুগন্ধযুক্ত শাকসবজি এবং বুকো গার্নির সাথে রাখুন।
- ৬-৮ ঘন্টার জন্য অল্প ঝাঁচে রান্না করুন।
- সিদ্ধ হতে শুরু করার সাথে সাথে স্টক থেকে ময়লা বা ইম্পিউরিটিস এবং চর্বি স্কিম করুন।
- স্টক নাড়বেন না, নইলে ঘোলাটে হয়ে যাবে।
- স্টেইনার বা ছাকনীর উপর কয়েক স্তরের চিজক্লথ বিছিয়ে স্টকটা ছেকে নিতে হবে।
- মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

মাছের স্টক

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদান | পরিমাণ |
|---------------------|--------------|-----------------|-------------|
| অলিভ অয়েল | ৩ টেবিল চামচ | বুকো গার্নি | |
| মাছের মাথা এবং হাড় | ২ কজি | শুকনা থাইম | ১/২ চা চামচ |
| গাজর | ১০০ গ্রাম | পার্সলে স্প্রিং | ৩-৪ স্প্রিং |
| সেলারি রিব | ১০০ গ্রাম | তেজ পাতা | ২-৩ পিস |
| পেয়াজ | ২০০ গ্রাম | গোটা গোল মরিচ | ৮-১০ পিস |
| লীক | স্বাদ মতো | গোটা লবঙ্গ | ৪-৬ পিস |
| স্প্রিং অনিওন | ৫০ গ্রাম | | |
| ঠান্ডা পানি | ৩ লিটার | | |

প্রস্তুতি প্রণালী

- কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- OSH অনুসরণ করুন।
- একটি স্টক পটে মাছের হাড়গুলো রাখুন। মাছের হাড় একটি স্টক পটে দেওয়ার পর স্টকটি খুব বেশি নাড়াচাড়া করা যাবে না, তা না হলে স্টকটি ঘোলাটে হয়ে যাবে।
- মাছের হাড়গুলি ঢেকে যায় সেরকম পানি দিতে হবে।
- স্টকটি পানিটিকে একবার ফুটন্ত অবস্থাই আনতে হবে, তারপর স্কাম গুলো তুলে নিতে হবে একটি চামচ দিয়ে, তারপর বুকো গার্নি দিয়ে এবং ২৫ মিনিটের জন্য অল্প ঝাঁচে সিদ্ধ করুন।

- চ. লেডেল দিয়ে স্কুপ করে স্টকটা স্ট্রেইনারে দিয়ে আস্তে আস্তে ছেকে নিন সাথে হাড়গুলো ভেঙ্গে না যায় যা স্টক ঘোলাটে করবে।
- ছ. স্ট্রেইনার বা ছাকনীর উপর কয়েক স্তরের চিজক্লথ বিছিয়ে স্টকটা ছেকে নিতে হবে।
- জ. স্টকটি ফ্রিজে ৩-৫ দিন বা ফ্রিজারে ৩ মাস পর্যন্ত রাখা যাবে।
- ঝ. মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- ঞ. আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

সবজির স্টক

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদান | পরিমাণ |
|--|----------------|-----------------|-------------|
| অলিভ অয়েল | ১ টেবিল চামচ | বুকে গার্নি | |
| গাজর | ১০০ গ্রাম | শুকনা থাইম | ১/২ চা চামচ |
| বাটন মাশরুম, ভালো করে কুচি করা | ২০০ গ্রাম | পার্সলে স্প্রিং | ৩-৪ স্প্রিং |
| সেলারি স্টিচক, ভাল করে স্লাইচ করা | ১ পিস | তেজ পাতা | ২-৩ পিস |
| পেয়াজ ভালো করে কুচানো | ১০০ গ্রাম | গোটা গোল মরিচ | ৮-১০ পিস |
| লিকের শুধু সাদা অংশ, ভালো করে স্লাইচ করা | ২৫ গ্রাম | গোটা লবঙ্গ | ৪-৬ পিস |
| রসুন, হরিজেন্টালি কাটা | ১ পিস | | |
| হোয়াইট ওয়াইন, (optional) | ১৫০ মিলি লিটার | | |

প্রস্তুতি প্রণালী

- ক. কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- খ. OSH অনুসরণ করুন।
- গ. মাঝারি আঁচে একটি স্টকপটে তেল গরম করুন।
- ঘ. মিরেপোইক্স, লিকস, মাশরুম, শালগম, টমেটো, মৌরি এবং রসুন যোগ করুন। ১০ মিনিট ভেজে নিতে হবে যাতে বাদামি হয়ে না যায়।
- ঙ. পানি যোগ করুন।
- চ. অল্প আঁচে ৪৫ মিনিটের জন্য সিদ্ধ করুন।
- ছ. লেডেল দিয়ে স্কুপ করে স্টকটা স্ট্রেইনারে দিয়ে আস্তে আস্তে ছেকে নিন।
- জ. মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- ঝ. আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

ব্লু' তৈরির প্রস্তুতি (হোয়াইট বা সাদা ব্লু)

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ |
|--------|-----------|
| ময়দা | ১০০ গ্রাম |
| বাটার | ১০০ গ্রাম |

প্রভুতি প্রণালী

- ক. কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- খ. OSH অনুসরণ করুন।
- গ. সমপরিমাণ বাটার এবং ময়দা নিতে হবে।
- ঘ. চুলায় প্যান গরম করে বাটার দিয়ে, তা মেন্ট করতে হবে।
- ঙ. বাটার মেন্ট হয়ে গেলে, ময়দা দিতে হবে।
- চ. হইস্ক বা চামচ দিয়ে ভালো করে মিশাতে হবে। যাতে কোন লাম্পস না থাকে।
- ছ. হইস্ক বা চামচ দিয়ে ধারাবাহিক ভাবে মিশাতে হবে।
- জ. ১০ থেকে ১৫ মিনিটস পর যখন বাবেল আসবে এবং একটা নাটি গন্ধ বের হবে, তখন বুজতে হবে হোয়াইট বা সাদা রু তৈরি হয়ে গেছে।
- ঝ. মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- ঞ. আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

ব্লন্ডি রু”

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ |
|--------|-----------|
| ময়দা | ১০০ গ্রাম |
| বাটার | ১০০ গ্রাম |

প্রভুতি প্রণালী

- ক. কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- খ. OSH অনুসরণ করুন।
- গ. সমপরিমাণ বাটার এবং ময়দা নিতে হবে।
- ঘ. চুলায় প্যান গরম করে বাটার দিয়ে, তা মেন্ট করতে হবে।
- ঙ. বাটার মেন্ট হয়ে গেলে, ময়দা দিতে হবে। হইস্ক বা চামচ দিয়ে ভালো করে মিশাতে হবে। যাতে কোন লাম্পস না থাকে।
- চ. হইস্ক বা চামচ দিয়ে ধারাবাহিক ভাবে মিশাতে হবে।
- ছ. ১০ থেকে ১৫ মিনিটস পর যখন বাবেল আসবে এবং একটা নাটি গন্ধ বের হবে, তখন বুজতে হবে হোয়াইট বা সাদা রু তৈরি হয়ে গেছে।
- জ. আরও ৫ থেকে ১০ মিনিটস রান্না করতে হবে যাতে ছবির মতো ব্লন্ডি রং আসে। খেয়াল রাখতে হবে যাতে পুড়ে না যায়।
- ঝ. মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- ঞ. আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

বাদামি বা ব্রাউন রু”

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ |
|--------|-----------|
| ময়দা | ১০০ গ্রাম |
| বাটার | ১০০ গ্রাম |

প্রস্তুতি প্রণালী

- কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- OSH অনুসরণ করুন।
- সমপরিমাণ বাটার এবং ময়দা নিতে হবে। চুলায় প্যান গরম করে বাটার দিয়ে, তা মেল্ট করতে হবে।
- বাটার মেল্ট হয়ে গেলে, ময়দা দিতে হবে। হুইস্ক বা চামচ দিয়ে ভালো করে মিশাতে হবে, যাতে কোন লাম্পস না থাকে।
- হুইস্ক বা চামচ দিয়ে ধারাবাহিক ভাবে মিশাতে হবে।
- ১০ থেকে ১৫ মিনিটস পর যখন বাবেল আসবে এবং একটা নাটি গন্ধ বের হবে, তখন বুজতে হবে হোয়াইট বা সাদা রু তৈরি হয়ে গেছে।
- আরও ৫ থেকে ১০ মিনিটস রান্না করতে হবে যাতে ছবির মতো ব্লন্ড রং আসে। খেয়াল রাখতে হবে যাতে পুড়ে না যায়।
- ব্লন্ড রু” কে আরও কিছুক্ষণ রান্না করলে এটা প্রায় পুড়ে যাওয়ার পর্যায়ে চলে যাবে। তখন এটাকে ব্লন্ড রু” বলা হয়ে থাকে।
- মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

সস তৈরির প্রস্তুতি

Bechamel (বেসামেল)

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ |
|--|----------|
| ময়দা | ৯০ গ্রাম |
| বাটার | ৯০ গ্রাম |
| দুধ | ১ লিটার |
| পেঁয়াজের সাথে তেজপাতা এবং লবঙ্গ লাগিয়ে | ১ পিস |

প্রস্তুতি প্রণালী

- কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- OSH অনুসরণ করুন।
- দুধকে স্টাডেড পেঁয়াজ দিয়ে ফুটিয়ে আলাদা করে রাখতে হবে।
- নিচের মোটা এমন প্যানে মাখন গলিয়ে নিন।

- ঙ. ময়দা যোগ করুন, নাড়ুন এবং মৃদু আগুনে রু' রান্না করুন যতক্ষণ না হাল্কা রং আসে।
- চ. এই বার দুধ দিন, হইস্ক বা কাঠের চামচ ব্যবহার করুন যাতে লাম্পস হয়ে না যায়।
- ছ. আধ ঘণ্টা ধরে আস্তে আস্তে নাড়ুন এবং রান্না করুন।
- জ. সূক্ষ্ম স্ট্রেনারের মাধ্যমে স্টাডেড পঁয়াজ সরিয়ে ফেলুন।
- ঝ. কাঠের চামচ বা হইস্ক যদি ছবির মতো সস আটকে থাকে, বুঝে নিতে হবে, সস তৈরি হয়ে গেছে।
- ঞ. পরিবেশনের জন্য বেচামেল সস তৈরি।
- ট. মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- ঠ. আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

Velouté (ভেলুটে)

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাপ |
|----------------------------|----------|
| ময়দা | ৯০ গ্রাম |
| বাটার | ৯০ গ্রাম |
| স্টক (চিকেন, বীফ বা মাছের) | ১ লিটার |
| মাশরুম ট্রিমিং | ১ পিস |

প্রস্তুতি প্রণালী

- ক. কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- খ. OSH অনুসরণ করুন।
- গ. একটি মোটা বটম প্যানে একটি ব্লন্ড রু' তৈরি করুন।
- ঘ. রু' ঠান্ডা স্টক যোগ করুন এবং জোরে নাড়ুন যাতে লাম্পস না হয়।
- ঙ. মাশরুম ট্রিমিং যোগ করুন।
- চ. কাঠের চামচ বা হইস্ক দিয়ে ঘন ঘন নেড়ে নেড়ে এক ঘণ্টা অল্প আঁচে সিদ্ধ করতে হবে।
- ছ. একটি ছাঁকনির দিয়ে ছাঁকে পরিবেশন করুন।
- জ. মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- ঝ. আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

Espagnole (এসপ্যানিওল)

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ |
|---------------------------------------|-------------|
| ময়দা | ৭০ গ্রাম |
| বাটার | ৭০ গ্রাম |
| টমেটো পিউরি | ৩০ গ্রাম |
| ব্রাউন স্টক | ১ ১/২ লিটার |
| গাজর (রাফ'লি চপ'ড) | ৭০ গ্রাম |
| পিয়াজ (রাফ'লি চপ'ড) | ৭০ গ্রাম |
| পার্সলে, সেলারি, তেজপাতা | ৩ গ্রাম |
| Mirepoix সুগন্ধি অ্যান্ড স্বাদের জন্য | |

| | |
|-------------------|--|
| ডেমি গ্লোজের জন্য | |
| ব্রাউন সস | |
| ব্রাউন স্টক | |

প্রস্তুতি প্রণালী

- কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- OSH অনুসরণ করুন।
- ব্রাউন সসের জন্য: একটি ভারী বটম প্যানে ব্রাউন রু তৈরি করে ঠান্ডা করুন।
- টমেটো পিউরি যোগ করুন, ভালভাবে মিশ্রিত করার জন্য জোরে নাড়ুন এবং মৃদু আগুনে রান্না করুন।
চর্বিতে সবজি ভেজে নিন এবং সসে সটেড সবজি যোগ করুন।
- ব্রাউন স্টক যোগ করুন। ২ ঘণ্টা আলতো করে সিদ্ধ করুন।
- উপরের দিকে এলে ময়লা খুলে ফেলুন।
- মাখনের পাতলা স্তর দিয়ে হেঁকে ঢেকে দিন।
- মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

Concassée(কনকাসি)

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ |
|---------------------|---------------|
| ময়দা | ৮০ গ্রাম |
| বাটার | ৭০ গ্রাম |
| পেঁয়াজ | ৮০ গ্রাম |
| চপ'ড গাজর | ৮০ গ্রাম |
| চপ'ড সেলারি | ৪০ গ্রাম |
| তেজ পাতা | ১ পিস |
| ক্রাশড রসুন | ১ পিস(কোয়া) |
| টমেটো পিউরি | ১০০ গ্রাম |
| চপ'ড ব্লাঞ্চড টমেটো | ৫০০ গ্রাম |
| ব্রাউন স্টক | ৪৫০ মিলি |
| চিনি | ১০ গ্রাম |
| লবন | স্বাদ মতো |

প্রস্তুতি প্রণালী

- কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- OSH অনুসরণ করুন।
- একটি প্যানে মাখন গলিয়ে নিন।
- মোটামুটি ভাবে কাটা সবজি(রাফ'লি চপ'ড), ক্রাশড রসুন দিয়ে সামান্য বাদামি হওয়া পর্যন্ত ভাজুন।

- ঙ. ময়দা মিশিয়ে ভাজুন যতক্ষণ না এটি ঝরঝরে টেক্সচারে আসে এবং সামান্য বাদামী রঙ হবে।
- চ. ব্লাঞ্চড কাটা টমেটো এবং টমেটো পিউরি যোগ করুন এবং নাড়ুন।
- ছ. ঠান্ডা স্টক যোগ করুন, লাম্পস প্রতিরোধ করতে নাড়ুন এবং ফুটন্ত অবস্থায় আনুন।
- জ. মশলা যোগ করুন এবং ১ ঘন্টা রান্না করুন। টমেটো সস পরবর্তী ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত।
- ঝ. মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- ঞ. আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

Hollandaise (হলান্ডাইস)

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ |
|----------------------|-----------|
| ডিমের কুসুম | ৫ পিস |
| ঘি | ৫০০ গ্রাম |
| ক্রাশড সাদা গোল মরিচ | ৮ পিস |
| ভিনেগার/ লেবুর রস | ১ চা চামচ |
| লেবুর রস | ১ চা চামচ |
| লবন | স্বাদ মতো |

প্রস্তুতি প্রণালী

- ক. কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- খ. OSH অনুসরণ করুন।
- গ. একটি প্যানে মাখন গলিয়ে আলাদা করে রাখুন।
- ঘ. আরেকটি পাত্রে ডিমের কুসুম, গোলমরিচ ও ভিনেগার নিন।
- ঙ. ডিমের কুসুম ভালো করে হইস্ক করুন। একটি ডাবল বয়লারে প্যানটি রাখুন এবং ডিমের কুসুমগুলি ফেটাতে থাকুন যতক্ষণ না ঘন হয়।
- চ. তারপর ধীরে ধীরে গলানো মাখন যোগ করুন যতক্ষণ না এটি মিশ্রিত হয় এবং একটি ঘন, ক্রিমি মসৃণ সস তৈরি হয়। লেবুর রস যোগ করুন।
- ছ. একটি সূক্ষ্ম ছাঁকনি এবং সঠিক সিজনিংয়ের মাধ্যমে ছেকে নিন।
- জ. হোলান্ডাইজ সস পরবর্তী ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত।
- ঝ. মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- ঞ. আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

সুপ তৈরির প্রস্তুতি

থাই ক্লিয়ার সুপ

রিসিপি

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদান | পরিমাণ |
|------------------------|-----------|--------------------------------|--------------|
| হাড় ছাড়া মুরগির মাংস | ২৫০ গ্রাম | লবন | ১ টেবিল চামচ |
| চিংড়ি মাছ | ২৫০ গ্রাম | চিনি | ১ টেবিল চামচ |
| মাশরুম | ২০০ গ্রাম | আজি-নৌ-মোটো বা টেস্টিং সল্ট | ১ টেবিল চামচ |
| ডিমের কুসুম | ৬ পিস | চিকেন স্টক | ২ লিটার |
| চিলি সস | ১০ গ্রাম | লেবুর রস | ৪ টেবিল চামচ |

প্রস্তুতি প্রণালী

- কাজের জন্য উপযুক্ত PPE পরুন।
- OSH অনুসরণ করুন।
- চিংড়ি মাছের খোসা ছাড়িয়ে ধুয়ে নিন।
- চিকেন পরিষ্কার করে ধুয়ে নিয়ে পিস করে নিন।
- সস প্যানে ঠান্ডা ষ্টকের সাথে চিকেন, চিংড়ি মাছ, কর্ণফ্লাওয়ার, লবন, মাশরুম, চিনি, আজি-ন-মোটো এবং ডিমের কুসুম দিন।
- আগুনে আগুনে নাড়তে হবে এবং ফুটন্ত অবস্থায় আনতে হবে।
- সিজনিং যাচায় করতে হবে এবং চিলি সস দিতে হবে।
- সব শেষে লেবুর রস দিয়ে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।
- মান অনুযায়ী, সরঞ্জাম এবং উপকরণ পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
- আপনার কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করুন এবং বর্জ্য পদার্থ নিষ্পত্তি করুন।

ক্লিয়ার ভেজিটেবল সুপ

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদান | পরিমাণ |
|------------------------|-------------|--------------------------|-----------|
| তেল | ১ টেবিল | মিহি করে কাটা ক্যাপসিকাম | ১/২ কাপ |
| মিহি করে কাটা রসুন | ১/২ চা চামচ | ফ্রেঞ্চ বিনস | ১/২ কাপ |
| মিহি করে কাটা আদা | ৩/৪ চা চামচ | লবন | স্বাদ মতো |
| কাটা সেলারি | ১/২ চা চামচ | গোলমরিচ গুঁড়া | স্বাদ মতো |
| কাটা স্প্রিং অনিয়ন | ১/২ চা চামচ | জায়ফল | এক চিমটি |
| মিহি করে কাটা বাঁধাকপি | ১/২ কাপ | চিকেন স্টক | ৩ লিটার |
| মিহি করে কাটা গাজর | ১/২ কাপ | | |

মডিউল কন্টেন্ট

| | |
|-----------------|---|
| ইউ ও সি শিরোনাম | সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত কর (Prepare Salad and Dressing) |
| ইউ ও সি কোড | OU-TH-FBP-03-L3-V1 |
| মডিউল শিরোনাম | সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত |
| মডিউলের বর্ণনা | এই মডিউলটি সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতা, জ্ঞান এবং মনোভাব অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। মডিউলটিতে সালাদ আইটেম এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করা, সালাদ আইটেম প্রস্তুত করা, সালাদ আইটেম গুলো সংরক্ষণ, ইকুইপমেন্ট ও ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। |
| নমিনাল সময় | ৩০ ঘন্টা |
| শিখনফল | এই মডিউলটি সম্পন্ন করার পর প্রশিক্ষার্থীরা নিম্ন বর্ণিত কাজ গুলো করতে পারবেন। ১. সালাদ আইটেম এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে। ২. সালাদ আইটেম প্রস্তুত করতে পারবে। ৩. সালাদ আইটেম গুলো সংরক্ষণ করতে পারবে। ৪. ইকুইপমেন্ট ও ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে। |

অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া: (Assessment Criteria)

১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে।
২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
৩. সালাদ এবং ড্রেসিং বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে।
৪. সালাদ উপাদানগুলোর টাইপ নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
৫. সালাদ আইটেম প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে।
৬. রিকোয়ারড মেনু আইটেমগুলোর উপর ভিত্তি করে সালাদ আইটেম প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে।
৭. সালাদ আইটেম থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে সক্ষম হয়েছে।
৮. বিভিন্ন থিকনিং এজেন্ট এবং সুবিধাজনক পণ্য রিকোয়ারমেন্ট হিসাবে ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে।
৯. সালাদ আইটেমের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করতে এবং কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী ত্রুটিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে।
১০. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে সক্ষম হয়েছে।
১১. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ার তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস মেইন্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে।
১২. স্ট্যান্ডার্ড অনুযায়ী সালাদ আইটেমগুলোর সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
১৩. সালাদ আইটেমগুলো ধারাবাহিকতা স্ট্যান্ডার্ড আনুযায়ী পুনর্গঠন করতে সক্ষম হয়েছে।
১৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে।
১৫. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে।
১৬. ত্রুটিযুক্ত আইটেমগুলো পৃথক এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে।
১৭. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।

শিখনফল (Learning Outcome)- ১: সালাদ আইটেম এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।

| | |
|-----------------------------|---|
| <p>অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড</p> | <ol style="list-style-type: none"> ১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে। ২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে। ৩. সালাদ এবং ড্রেসিং বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. সালাদ উপাদানগুলোর টাইপ নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে। |
| <p>শর্ত ও রিসোর্স</p> | <ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস |
| <p>বিষয়বস্তু</p> | <ol style="list-style-type: none"> ১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ। ২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন। <ul style="list-style-type: none"> ▪ ছুরি/চপার (Knives / Chopper) ▪ কার্ভিং ছুরি (Curving knife) ▪ চপিং বোর্ড (Chopping board) ▪ সস প্যান (Sauce pan) ▪ ঢাকনা সহ সস বাটি (Sauce Bowl with lid) ▪ কাঠের চামচ (Wooden spoon) ▪ ছাঁকনি (Strainer) ▪ হুইস্ক (Whisk) ▪ সস ল্যাডেল (Sauce ladle) ▪ ব্লেন্ডার মেশিন (Blender machine) ▪ সস গান (Sauce Gun) ▪ সস বোট (Sauce Boat) ▪ টং (Tong) ▪ ভেজিটেবল গ্রেটার (Vegetable grater) ▪ পিলার (Peeler) ▪ সালাদ স্পিনার (Salad spinner) ৩. সালাদ (Salad) <ul style="list-style-type: none"> ▪ চিকেন ক্যাশুনাট সালাদ (Chicken Cashew Nut Salad) ▪ সিজানাল ভেজিটেবল সালাদ (Seasonal Vegetables Salad) ▪ গ্রীক পটেটো সালাদ (Greek potato Salad) ▪ রাশিয়ান সালাদ (Russian Salad) |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ ফ্যাটুস সালাদ (Fattoush Salad) ▪ কোলস্লো (Coleslaw) <p>৪. ড্রেসিং (Dressings)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ইয়োগার্ট লেমন ড্রেসিং (Yoghurt lemon dressing) ▪ মেয়োনাইজ (Mayonnaise) ▪ লেমন পেপারিকা ড্রেসিং (Lemon paprika dressing) ▪ ভিনেগ্রেট ড্রেসিং (Vinaigrette dressing) ▪ চিলি মাস্টার্ড ড্রেসিং (Chili mustard dressing) <p>৫. সালাদের উপাদান (Salad Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ গাজর (Carrot) ▪ বরবটি (Long Beans) ▪ আলু (Potato) ▪ মটর (Peas) ▪ বাঁধাকপি (Cabbage) ▪ ক্যাপসিকাম (Capsicum) ▪ লেটুস (Lettuce) ▪ টমেটো (Tomato) ▪ অ্যাপেল (Apple) ▪ শসা (Cucumber) ▪ পেঁয়াজ (Onion) ▪ মরিচ (Chili) ▪ মুরগি (Chicken) ▪ কাজুবাদাম (Cashew Nut) ▪ তিল বীজ (Sesame seeds) <p>৬. ড্রেসিংয়ের উপাদান (Dressings Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ মেয়োনাইজ (Mayonnaise) ▪ দই (Yoghurt) ▪ ভিনেগার (Vinegar) ▪ সয়া সস (Soya sauce) ▪ লবণ (Salt) ▪ চিনি (Sugar) ▪ সাদা গোলমরিচ (White pepper) ▪ সরিষার পেস্ট (Mustard paste) ▪ লেবুর রস (Lemon juice) ▪ ডিমের কুসুম (Egg yolk) ▪ পেঁয়াজ কাটা (Chopped Onion) ▪ রসুন (Garlic) ▪ আদা (Ginger) ▪ অলিভ অয়েল (Olive oil) |
|--|--|

| | |
|---------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ ডিম (Egg) ▪ মধু (Honey) ▪ চিলি সস (Chili Sauce) ▪ কালো মরিচ (Black pepper) |
| এক্টিভিটি | <ol style="list-style-type: none"> ১. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করুন। ২. সালাদ এবং ডেসিং বর্ণনা করুন। ৩. সালাদ উপাদানগুলোর টাইপ নির্বাচন করুন। |
| প্রশিক্ষণ পদ্ধতি | <ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming) |
| অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি | <ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) |

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: সালাদ আইটেম প্রস্তুত করতে পারবে।

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

- ২.১ সালাদ আইটেম প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো।
- ২.২ রিকোয়ারড মেনু আইটেমগুলোর উপর ভিত্তি করে সালাদ আইটেম প্রস্তুত করা।
- ২.৩ সালাদ আইটেম থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা।
- ২.৪ বিভিন্ন থিকনিং এজেন্ট এবং সুবিধাজনক পণ্য রিকোয়ারমেন্ট হিসাবে ব্যবহার করা।
- ২.৫ সালাদ আইটেমের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন।
- ২.৬ সালাদের ত্রুটিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা।

২.১ সালাদ আইটেম প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো।

সালাদ প্রস্তুতের জন্য কুकिং মেথডঃ যে সকল কুकिং মেথড ব্যবহার করে আমরা সালাদ গুলো প্রস্তুত করব তা নিম্নে বর্ণনা করা হলো।

চিকেন ক্যাশুনাট সালাদ



- **ডিপ ফ্রাই পদ্ধতিঃ** এই পদ্ধতিতে ডুবো তেলে চিকেনের পিস গুলোকে ভেঁজে প্রস্তুত করতে হয়।
- **সতেয়িং পদ্ধতিঃ** Sauté একটি শুষ্ক-তাপ রান্নার পদ্ধতি, যা একটি গরম প্যানে অল্প পরিমাণে ফ্যাটে রান্না করার সময় উপাদানগুলিকে টস করা হয়। এই পদ্ধতিতে সবজিগুলোকে Sauté করা হয়েছে।

গ্রীক পটেটো সালাদ

- **বয়লিং পদ্ধতিঃ** এই পদ্ধতিতে ফুটন্ত পানিতে আলুগুলোকে সিদ্ধ করা হয়।

চিকেন ক্যাশুনাট সালাদ প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন। | ধাপ-২: চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়। | ধাপ-৩: এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন। |
|  |  |  |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ধাপ-৪: ভালো করে মেশান, তারপর ঢেকে রেফ্রিজারেটরে ২০ মিনিটের জন্য ম্যারিনেট করতে দিন।</p> | <p>ধাপ-৫: একটি ছোট সসপ্যান বা বাটিতে আপনার সমস্ত সসের উপাদানগুলি একসাথে মিশ্রিত করুন।</p> | <p>ধাপ-৬: প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: এটি কাঁচা রাখুন বা ১/৪ কাপ পানি যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-৮: মাঝারি কম আঁচে কয়েক মিনিটের জন্য সিদ্ধ হতে দিন যতক্ষণ না কম্পিস্টেপ্সি আসে।</p> | <p>ধাপ-৯: ফ্রাইং প্যান গরম করুন এবং তেল যোগ করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১০: পাতলা ১.৫ ইঞ্চি লম্বা টুকরা করে সবজি স্লাইস করে নিতে হবে। তারপর সেগুলিকে মাঝারি উচ্চ আঁচে কয়েক মিনিটের জন্য ভাজুন।</p> | <p>ধাপ-১১: ৩০ সেকেন্ডের ব্যবধানে বাকি সবজি এবং পেয়াজ যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-১২: নাড়াচাড়া করে ভাজুন যতক্ষণ না কাঁচা গন্ধ চলে যায়, রঙ ঠিক রাখতে তাতে এক চিমটি লবণ যোগ করুন। তারপর আঁচ থেকে নামিয়ে একপাশে রাখুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১৩: মাঝারি উচ্চতায় আপনার ফ্রাইং প্যান গরম করুন এবং তেল যোগ করুন। এটি গরম হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করুন। তারপরে কাঁচা কাজু যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-১৪: মাত্র ৩০ সেকেন্ড থেকে ১ মিনিটের জন্য ভাজুন যতক্ষণ না গোল্ডেন ব্রাউন হয়। একটি প্লেটে টিস্যুর উপর হেঁকে একপাশে রেখে দিন।</p> | <p>ধাপ-১৫: তারপর সাবধানে আপনার ম্যারিনেট করা মুরগির টুকরোগুলো তেলে ছেড়ে দিন। প্রতিটি টুকরা পৃথক হবে তা নিশ্চিত করুন।</p> |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১৬: কয়েক মিনিট ভাজতে হবে যতক্ষণ না হালকা সোনালী রঙে পরিণত হয়। | ধাপ-১৭: একটি প্লেটে কিচেন টাওয়ালে কয়েক মিনিটের জন্য ছেঁকে নিন। | ধাপ-১৮: তারপর চিকেন, সবজি, কাজু একত্রে একটি বাটিতে নিন। |
|  |  |  |
| ধাপ-১৯: তারপর চিকেন, সবজি, কাজু এবং সস সবকিছু একসাথে মিশিয়ে নিন। | ধাপ-২০: মেশানোর পর দেখতে সালাদটা এমন লাগবে। | ধাপ-২১: এরপর গরম গরম পরিবেশন করুন। |

সিজনাল ভেজিটেবল সালাদ প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে সকল সবজি কিউব করে কেটে একটি বাটিতে রাখুন। | ধাপ-২: লেবুর রস যোগ করুন। | ধাপ-৩: এরপর এতে লবন যোগ করুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: গুঁড়ো গোলমরিচ যোগ করুন। | ধাপ-৫: অলিভ অয়েল যোগ করুন এবং ভালভাবে মেশান। | ধাপ-৬: গার্নিস করে সাথে সাথে পরিবেশন করুন। |

গ্রীক পটেটো সালাদ প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে আলুগুলোকে অর্ধেক করে কেটে নিন। | ধাপ-২: এরপর এগুলোকে ভালোভাবে ধুয়ে লবন পানিতে সিদ্ধ করে নিন। | ধাপ-৩: একটি বাটিতে পেয়াজ, স্প্রিং অনিয়ন কুঁচি এবং পার্সলে কুঁচি নিন। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: এরপর এরসাথে লেবুর রস যোগ করুন। | ধাপ-৫: গরম আলু যোগ করুন। | ধাপ-৬: আলতো করে একত্রিত করতে টস করুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-৭: অলিভ অয়েল যোগ করুন। | ধাপ-৮: লবন এবং কালো গোল মরিচ যোগ করুন। লবন পরীক্ষা করুন এবং প্রয়োজনে সামঞ্জস্য করুন। | ধাপ-৯: অরিগানো যোগ করুন। |
|  |  | |
| ধাপ-১০: সকল উপাদান একত্রে মিশিয়ে নিন। | ধাপ-১১: এরপর গরম পরিবেশন করুন বা একটি প্লাস্টিকের মোড়ক দিয়ে বাটিটি ঢেকে দিন এবং পরিবেশনের আগে ৩০ মিনিটের জন্য ফ্রিজে রাখুন এবং ঠান্ডা পরিবেশন করুন। | |




রাশিয়ান সালাদ প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে সব সবজিগুলো একসাথে ধুয়ে সিদ্ধ করে নিতে হবে। অন্য পাত্রে একটি ডিম সিদ্ধ করতে হবে। | ধাপ-২: এরপর সিদ্ধ সবজিগুলোকে এবং ডিম সিদ্ধটাকে ডাইস করে কেটে নিতে হবে। | ধাপ-৩: একটি বাটিতে মেয়োনিজ নিয়ে নিন। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: মেয়োনিজটাকে হইস্ক এর সাহায্যে ফেটে নিতে হবে। | ধাপ-৫: সব সবজি একে একে মেয়োনিজ এর বাটিতে যোগ করুন। | ধাপ-৬: ডিম যোগ করুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-৭: কালো গোল মরিচ গুড়া এবং লবন দিয়ে সিজনিং করুন। | ধাপ-৮: এরপর সব একত্রে মিশিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-৯: এরপর ডেকোরেশন করে ঠান্ডা পরিবেশন করুন। |

ফ্যাটুস সালাদ প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে শসা ডাইস করে কাটতে হবে। | ধাপ-২: এরপর টমেটো ডাইস করে নিতে হবে। | ধাপ-৩: এরপর মূলা স্লাইস করে নিতে হবে। বাকি সবজিগুলোও কেটে একটি বাটিতে রাখুন। |



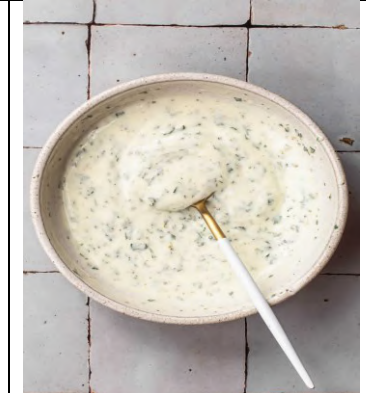
| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| ধাপ-৪: লেটুস পাতা কেটে নিতে হবে। | ধাপ-৫: পেয়াজ পাতা কুঁচি করে নিতে হবে। | ধাপ-৬: সবকিছু কুঁচি হয়ে গেলে বাটিতে রাখুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-৭: একটি ছোট পাত্রে লেবুর রস নিয়ে নিন। | ধাপ-৮: এরপর এতে অলিভ অয়েল যোগ করুন। | ধাপ-৯: সয়া সস ও মধু যোগ করুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-১০: লবণ এবং গোল মরিচ যোগ করুন। | ধাপ-১১: এরপর হুইস্ক দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-১২: সালাদ এর উপর ড্রেসিং যোগ করুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-১৩: পিটা রুটি খুলুন এবং প্রতিটি অর্ধেক চিপসে কেটে নিন। | ধাপ-১৪: একটি বড় প্যানে ৩-৪ টেবিল চামচ অলিভ অয়েল গরম করুন। তেল গরম হলে, পিটা ব্রেড চিপস যোগ করুন এবং সোনালি এবং ক্রিস্পি হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। | ধাপ-১৫: প্যান থেকে সরিয়ে টিস্যুর উপর রাখুন। |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১৬: একপাশে সেট হতে রাখুন। | ধাপ-১৭: পরিবেশনের আগে পিটা চিপস গুলো দিয়ে ঢেলে দিন। | ধাপ-১৮: এরপর সাজিয়ে প্লেটিং করে পরিবেশন করুন। |

কোলস্লো প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: বাঁধাকপিকে শ্রেডেড করে অর্থাৎ চিকন করে কেটে নিতে হবে। | ধাপ-২: বেগুনী বাঁধাকপি এবং গাঁজরকে একইভাবে কেটে নিতে হবে। | ধাপ-৩: এ পর্যায়ে একটি বাটিতে মেয়োনিজ, মাস্টার্ড পেস্ট, মধু, ভিনেগার, লবণ এবং গোলমরিচ গুড়া নিয়ে নিতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: এরপর এগুলোকে ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-৫: ডেসিংকে সালাদের সাথে যোগ করুন এবং সব একত্রে মিশিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-৬: এরপর প্লেটিং করে সাথে পরিবেশন করুন। |




ইয়োগার্ট লেমন ডেসিং প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
|---|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| <p>ধাপ-১: সকল উপাদান একত্রে করুন। এরপর রসুন কুঁচি করে এবং পুদিনা পাতা বা পার্সলে কুঁচি করে নিতে হবে। লেবুর রস এবং জেস্ট দুটোই তৈরী করে নিন।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর একটি বাটিতে সকল উপাদান নিয়ে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: এবার সবকিছু একত্রে একটি চামচের সাহায্যে মিশিয়ে নিলে তৈরী হয়ে যাবে।</p> |
|--|--|---|

মেয়োনিজ প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে একটি বাটিতে দুইটি ডিমের কুসুম আলাদা করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর একটি হুইস্ক এর সাহায্যে তা বিট করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: কিছুক্ষন বিটের পর এটা ফেনা যুক্ত হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: আস্তে আস্তে বিট করতে থাকুন। এই পদক্ষেপটি বেশ কিছুটা সময় নিয়ে করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: এ পর্যায়ে অল্প অল্প করে তেল যুক্ত করতে হবে। তেলটা অবশ্যই গরম করে এরপর ঠান্ডা করে এখানে যোগ করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: কিছুক্ষন তেল দিয়ে বিট করার পর এটা ঘন হতে শুরু করবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: এ পর্যায়ে ভিনেগার বা লেবুর রস যুক্ত করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৮: আবার কিছুক্ষন বিট করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৯: এরপর বাকি তেল যুক্ত করে অনবরত বিট চালিয়ে যেতে হবে।</p> |

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১০: এ পর্যায়ে রং পরিবর্তন হয়ে টেক্সচার ঘন হয়ে যাবে। | ধাপ-১১: এখন এতে লবণ, গোল মরিচ, মাস্টার্ড পেস্ট যুক্ত করে পুনরায় হইস্ক করতে হবে। | ধাপ-১২: এরপর সিজনিং মিক্স হয়ে গেলে এবং ঘন হলে হইস্ক বন্ধ করুন এবং একটি বাটিতে করে রেফ্রিজারেটরে ঠান্ডা হতে রাখুন। |

লেমন পেপেরিকা ডেসিং প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| ধাপ-১: সকল উপাদানগুলো একত্রে ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করে নিতে হবে। | ধাপ-২: একটি টাইট ঢাকনায়ুক্ত পাত্রে (কাঁচের জারগুলি এটির জন্য উপযুক্ত) সমস্ত ডেসিং উপাদান নিয়ে নিতে হবে। এরপর ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-৩: এরপর তা রেফ্রিজারেটরে কাঁচের জারে সংরক্ষণ করুন। |

ভিনেগ্রেট ডেসিং প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে একটি কাঁচের শেকার বা জারে সকল প্রস্তুতকৃত উপাদান যেমনঃ রসুনের পেস্ট, মাস্টার্ড পেস্ট, | ধাপ-২: এরপর ভিনেগার এবং অয়েল যোগ করতে হবে। | ধাপ-৩: সবকিছুকে একসাথে একটি ব্লেন্ডার/ হ্যান্ড ব্লেন্ডারের সাহায্যে ব্লেন্ড করে নিতে হবে। |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-৪: যখন এটা দেখতে ক্রিমি টেক্সারে পরিণত হবে। তখন তা প্রস্তুত হয়ে যাবে। | ধাপ-৫: এরপর তা রেফ্রিজারেটরে কাচের জারে সংরক্ষণ করুন। | ধাপ-৬: পরিবেশনের পূর্বে ড্রেসিং যোগ করুন। |

চিলি মাস্টার্ড ড্রেসিং প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: সকল উপাদানগুলো একত্রে ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করে নিতে হবে। | ধাপ-২: একটি পাত্রে বা বাটিতে সমস্ত ড্রেসিং এর উপাদান নিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-৩: এরপর ভালোভাবে সব মিশিয়ে নিতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: এরপর ভালোভাবে সবকিছু মিশে গেলে তা রেফ্রিজারেটরে কাচের জারে সংরক্ষণ করুন। | ধাপ-৫: পরিবেশনের পূর্বে বের করে নিতে হবে। | ধাপ-৬: পরিবেশনের পূর্বে এই ড্রেসিং যোগ করুন। |

২.২ রিকোয়ারড মেনু আইটেমগুলোর উপর ভিত্তি করে সালাদ আইটেম প্রস্তুত করা।

চিকেন ক্যাশুনাট সালাদ এর রেসিপি

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ২ জনের জন্য।

উপকরণ

| | |
|--------------------------------------|---------|
| চিকেন ব্রেস্ট (প্রায় দেড় কাপ মাংস) | ১ পিস |
| কাঁচা কাজু | হাফ কাপ |
| কাটা ক্যাম্পিকাম (লাল এবং সবুজ) | ১ কাপ |
| পেঁয়াজ (কাটা) | ১/৪ কাপ |
| সবুজ পেঁয়াজ পাতা (কাটা) | ১/৪ কাপ |



মেরিনেশন

| | |
|----------------------|--------------|
| আদা বাটা | ১/২ চা চামচ |
| রসুনের পেস্ট | ১/২ চা চামচ |
| সয়া সস | ১ টেবিল চামচ |
| লাল মরিচ গুঁড়া | ১/২ চা চামচ |
| লেবুর রস | ১/২ চা চামচ |
| কর্নস্টার্চ | ৩ টেবিল চামচ |
| লবন | ১/৪ চা চামচ |
| কালো গোল মরিচ গুঁড়া | ১ চিমটি |
| ডিম (বিট করা) | হাফ |

সস

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| মিষ্টি চিলি সস | ২ টেবিল চামচ |
| প্লেইন টমেটো সস | ১ টেবিল চামচ |
| সয়া সস | ১ চা চামচ |
| কালো গোল মরিচ গুঁড়া | ১ চিমটি |
| ভিনেগার | ১ চা চামচ |
| ব্রাউন সুগার (স্বাদের উপর নির্ভর করে) | ১/২-১ চা চামচ |

কার্যপদ্ধতি

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
৩. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
৪. প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন।
৫. চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়।
৬. এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন।
৭. ভালো করে মেশান, তারপর ঢেকে রেফ্রিজারেটরে ২০ মিনিটের জন্য ম্যারিনেট করতে দিন।

৮. একটি ছোট সসপ্যান বা বাটিতে আপনার সমস্ত সসের উপাদানগুলি একসাথে মিশ্রিত করুন।
৯. প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
১০. এটি কাঁচা রাখুন বা ১/৪ কাপ পানি যোগ করুন।
১১. মাঝারি কম আঁচে কয়েক মিনিটের জন্য সিদ্ধ হতে দিন যতক্ষণ না কম্পিসটেন্সি আসে। তারপর আঁচ থেকে নামিয়ে একপাশে রেখে দিন।
১২. ফ্রাইং প্যান গরম করুন এবং তেল যোগ করুন।
১৩. পাতলা ১.৫ ইঞ্চি লম্বা টুকরা করে সবজি স্লাইস করে নিতে হবে। তারপর সেগুলিকে মাঝারি উচ্চ আঁচে কয়েক মিনিটের জন্য ভাজুন।
১৪. ৩০ সেকেন্ডের ব্যবধানে বাকি সবজি এবং পেয়াজ যোগ করুন।
১৫. নাড়াচাড়া করে ভাজুন যতক্ষণ না কাঁচা গন্ধ চলে যায়, রঙ ঠিক রাখতে তাতে এক চিমটি লবণ যোগ করুন। তারপর আঁচ থেকে নামিয়ে একপাশে রাখুন।
১৬. মাঝারি উচ্চতায় আপনার ফ্রাইং প্যান গরম করুন এবং তেল যোগ করুন। এটি গরম হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করুন। তারপরে কাঁচা কাজু যোগ করুন।
১৭. মাত্র ৩০ সেকেন্ড থেকে ১ মিনিটের জন্য ভাজুন যতক্ষণ না গোল্ডেন ব্রাউন হয়। একটি প্লেটে টিস্যুর উপর হেঁকে একপাশে রেখে দিন।
১৮. তারপর সাবধানে আপনার ম্যারিনেট করা মুরগির টুকরোগুলো তেলে ছেড়ে দিন। প্রতিটি টুকরা পৃথক হবে তা নিশ্চিত করুন।
১৯. কয়েক মিনিট ভাজতে হবে যতক্ষণ না হালকা সোনালী রঙে পরিণত হয়।
২০. একটি প্লেটে কিচেন টাওয়ালে কয়েক মিনিটের জন্য হেঁকে নিন।
২১. তারপর চিকেন, সবজি, কাজু একত্রে একটি বাটিতে নিন।
২২. তারপর চিকেন, সবজি, কাজু এবং সস সবকিছু একসাথে মিশিয়ে নিন।
২৩. এরপর গরম গরম পরিবেশন করুন।

সিডেনাল ভেজিটেবল সালাদ এর রেসিপি

সময়ঃ ২০ মিনিট

৩ জনের জন্য

উপকরণ

| | |
|-------------------------|--------------------|
| বড় গাজর | ১ টি |
| টমেটো | ১ টি |
| শসা | ১ টি |
| সুইট কর্ণ | ৩ টেবিল চামচ |
| ক্যাপসিকাম | ১ টি |
| সবুজ শাক সহ পেয়াজ পাতা | প্রয়োজনমতো |
| লবন | স্বাদমতো |
| কালো গোলমরিচ | স্বাদমতো |
| লেবুর রস | ১ চা চামচ |
| তাজা পুদিনা পাতা | ৫-৬ টা |
| অলিভ অয়েল | ১ টেবিল চামচ |
| সেলারি | গার্নিশিংয়ের জন্য |



কার্যপদ্ধতি

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
৩. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
৪. প্রথমে সকল সবজি কিউব করে কেটে একটি বাটিতে রাখুন।
৫. লেবুর রস যোগ করুন।
৬. এরপর এতে লবন যোগ করুন।
৭. গুঁড়ো গোলমরিচ যোগ করুন।
৮. অলিভ অয়েল যোগ করুন এবং ভালভাবে মেশান।
৯. গার্নিস করে সাথে সাথে পরিবেশন করুন।

গ্রীক পটেটো সালাদ এর রেসিপি

সময়ঃ ৩০ মিনিট, ৩ জনের জন্য।

উপকরণ

| | |
|---------------------|--------------|
| মিডিয়াম আলু | ৬ টা |
| পার্সলে | ২ টেবিল চামচ |
| স্প্রিং অনিয়ন | ২ টেবিল চামচ |
| অলিভ অয়েল | ১ টেবিল চামচ |
| লেবুর রস | ১ টেবিল চামচ |
| শুকনো ওরেগানো | হাফ চা চামচ |
| লবণ | স্বাদমতো |
| কালো গোলমরিচ গুঁড়া | স্বাদমতো |



কার্যপদ্ধতি

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
৩. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
৪. প্রথমে আলুগুলোকে অর্ধেক করে কেটে নিন।
৫. এরপর এগুলোকে ভালোভাবে ধুয়ে লবন পানিতে সিদ্ধ করে নিন।
৬. একটি বাটিতে পেয়াজ, স্প্রিং অনিয়ন কুঁচি এবং পার্সলে কুঁচি নিন।
৭. এরপর এরসাথে লেবুর রস যোগ করুন।
৮. গরম আলু যোগ করুন।
৯. আলতো করে একত্রিত করতে টস করুন।
১০. অলিভ অয়েল যোগ করুন।
১১. লবন এবং কালো গোল মরিচ যোগ করুন। লবন পরীক্ষা করুন এবং প্রয়োজনে সামঞ্জস্য করুন।
১২. অরিগানো যোগ করুন।
১৩. সকল উপাদান একত্রে মিশিয়ে নিন।
১৪. এরপর গরম পরিবেশন করুন বা একটি প্লাস্টিকের মোড়ক দিয়ে বাটিটি ঢেকে দিন এবং পরিবেশনের আগে ৩০ মিনিটের জন্য ফ্রিজে রাখুন এবং ঠান্ডা পরিবেশন করুন।

রাশিয়ান সালাদ এর রেসিপি

সময়ঃ ৩০ মিনিট, ৩ জনের জন্য।

উপকরণ

| | |
|---------------------|-----------|
| ডিম | ১টি |
| বড় গাজর | ১০০ গ্রাম |
| আলু | ১০০ গ্রাম |
| মটরশুটি | ৬০ গ্রাম |
| বরবটি | ৪০ গ্রাম |
| শসা | ৪০ গ্রাম |
| ক্যাপসিকাম | ২০ গ্রাম |
| টমেটো | ৪০ গ্রাম |
| লেটুস | ২ পিস |
| লবন | স্বাদমতো |
| কালো গোলমরিচ গুঁড়া | স্বাদমতো |



কার্যপদ্ধতি

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
৩. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
৪. প্রথমে সব সবজিগুলো একসাথে ধুয়ে সিদ্ধ করে নিতে হবে। অন্য পাত্রে একটি ডিম সিদ্ধ করতে হবে।
৫. এরপর সিদ্ধ সবজিগুলোকে এবং ডিম সিদ্ধটাকে ডাইস করে কেটে নিতে হবে।
৬. একটি বাটিতে মেয়োনিজ নিয়ে নিন।
৭. মেয়োনিজটাকে হইস্ক এর সাহায্যে ফেটে নিতে হবে।
৮. সব সবজি একে একে মেয়োনিজ এর বাটিতে যোগ করুন।
৯. ডিম যোগ করুন।
১০. কালো গোল মরিচ গুঁড়া এবং লবন দিয়ে সিজনিং করুন।
১১. এরপর সব একত্রে মিশিয়ে নিতে হবে।
১২. এরপর ডেকোরেশন করে ঠাণ্ডা পরিবেশন করুন।

ফ্যাটুস সালাদ এর রেসিপি

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ৪ জনের জন্য

উপকরণ

সালাদের জন্য

| | |
|-------------------|--------------|
| মুলা | ১ টা |
| শসা | ২ টা |
| পেয়াজ পাতা কুঁচি | ২ টেবিল চামচ |
| পুদিনা পাতা কুঁচি | ২ টেবিল চামচ |



| | |
|-----------------------|--------------|
| টমেটো | ২ টা |
| লেটুস | ২ পিস |
| পিটা রুটি | ২ পিস |
| ডেসিংয়ের জন্য | |
| সয়া সস | ১ টেবিল চামচ |
| লেবুর রস | ২ টেবিল চামচ |
| অলিভ অয়েল | ৩ টেবিল চামচ |
| মধু | ২ টেবিল চামচ |
| লবন | স্বাদমতো |
| কালো গোলমরিচ গুঁড়া | স্বাদমতো |

কার্যপদ্ধতি

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
৩. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
৪. প্রথমে শসা ডাইস করে কাটতে হবে।
৫. এরপর টমেটো ডাইস করে নিতে হবে।
৬. এরপর মূলা স্লাইস করে নিতে হবে। বাকি সবজিগুলোও কেটে একটি বাটিতে রাখুন।
৭. লেটুস পাতা কেটে নিতে হবে।
৮. পেয়াজ পাতা কুঁচি করে নিতে হবে।
৯. সবকিছু কুঁচি হয়ে গেলে বাটিতে রাখুন।
১০. একটি ছোট পাত্রে লেবুর রস নিয়ে নিন।
১১. এরপর এতে অলিভ অয়েল যোগ করুন।
১২. সয়া সস ও মধু যোগ করুন।
১৩. লবণ এবং গোল মরিচ যোগ করুন।
১৪. এরপর হাইস্ক দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে।
১৫. সালাদ এর উপর ডেসিং যোগ করুন।
১৬. পিটা রুটি খুলুন এবং প্রতিটি অর্ধেক চিপসে কেটে নিন।
১৭. একটি বড় প্যানে ৩-৪ টেবিল চামচ অলিভ অয়েল গরম করুন। তেল গরম হলে, পিটা ব্রেড চিপস যোগ করুন এবং সোনালি এবং ক্রিস্পি হওয়া পর্যন্ত ভাজুন।
১৮. প্যান থেকে সরিয়ে টিস্যুর উপর রাখুন।
১৯. একপাশে সেট হতে রাখুন।
২০. পরিবেশনের আগে পিটা চিপস গুলো দিয়ে ঢেলে দিন।
২১. এরপর সাজিয়ে প্লেটিং করে পরিবেশন করুন।

কোলম্নো এর রেসিপি

সময়ঃ ২০ মিনিট, ২ জনের জন্য।

উপকরণ

সালাদের জন্য

| | |
|------------------------|---------|
| সবুজ বাঁধাকপি (মাঝারি) | ১ কাপ |
| লাল বাঁধাকপি | হাফ কাপ |
| গাজর | ১/৪ কাপ |

ডেসিংয়ের জন্য

| | |
|---------------------|--------------|
| মেয়োনিজ | হাফ কাপ |
| সরিষা | ১ টেবিল চামচ |
| আপেল সাইডার ভিনেগার | ১ টেবিল চামচ |
| মধু | ১ টেবিল চামচ |
| লবন | স্বাদমতো |
| গোলমরিচ গুঁড়া | স্বাদমতো |



কার্যপদ্ধতি

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
৩. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
৪. বাঁধাকপিকে শ্রেডেড করে অর্থাৎ চিকন করে কেটে নিতে হবে।
৫. বেগুনী বাঁধাকপি এবং গাজরকে একইভাবে কেটে নিতে হবে।
৬. এ পর্যায়ে একটি বাটিতে মেয়োনিজ, মাস্টার্ড পেস্ট, মধু, ভিনেগার, লবণ এবং গোলমরিচ গুঁড়া নিয়ে নিতে হবে।
৭. এরপর এগুলোকে ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে।
৮. ডেসিংকে সালাদের সাথে যোগ করুন এবং সব একত্রে মিশিয়ে নিতে হবে।
৯. এরপর প্লেটিং করে সাথে সাথে পরিবেশন করুন।

ইয়োগার্ট লেমন ডেসিং এর রেসিপি

সময়ঃ ১০ মিনিট, ৫ জনের জন্য।

উপকরণ

| | |
|------------------------------|--------------|
| দই | ১/৪ কাপ |
| রসুন | ১ কোয়া |
| লেমন জেস্ট | ১ চা চামচ |
| লেবুর রস | ৫ চা চামচ |
| লবন | ১/৪ চা চামচ |
| অলিভ ওয়েল | ১ টেবিল চামচ |
| পুদিনা পাতা বা পার্সলে কুঁচি | ১ চা চামচ |



কার্যপদ্ধতি

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
৩. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
৪. সকল উপাদান একত্রে করুন। এরপর রসুন কুঁচি করে এবং পুদিনা পাতা বা পার্সলে কুঁচি করে নিতে হবে।
লেবুর রস এবং জেস্ট দুটোই তৈরী করে নিন।
৫. এরপর একটি বাটিতে সকল উপাদান নিয়ে নিতে হবে।
৬. এবার সবকিছু একত্রে একটি চামচের সাহায্যে মিশিয়ে নিলে তৈরী হয়ে যাবে।

মেয়োনিজ এর রেসিপি

সময়ঃ ২০ মিনিট, ৬ জনের জন্য।

উপকরণ

| | |
|--------------------------------|----------------|
| ডিমের কুসুম | ২ টা |
| লবণ | ১/২ চা চামচ |
| সরিষার পেস্ট (মাস্টার্ড পেস্ট) | ১/২ টেবিল চামচ |
| ভিনেগার | ২ টেবিল চামচ |
| সাদা গোল মরিচ গুড়া | ১/২ চা চামচ |
| তেল | ২৫০ মিলি |



কার্যপদ্ধতি

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
৩. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
৪. প্রথমে একটি বাটিতে দুইটি ডিমের কুসুম আলাদা করে নিতে হবে।
৫. এরপর একটি হইস্ক এর সাহায্যে তা বিট করতে হবে।
৬. কিছুক্ষন বিটের পর এটা ফেনাযুক্ত হবে।
৭. আস্তে আস্তে বিট করতে থাকুন। এই পদক্ষেপটি বেশ কিছুটা সময় নিয়ে করতে হবে।
৮. এ পর্যায়ে অল্প অল্প করে তেল যুক্ত করতে হবে। তেলটা অবশ্যই গরম করে এরপর ঠাণ্ডা করে এখানে যোগ করতে হবে।
৯. কিছুক্ষন তেল দিয়ে বিট করার পর এটা ঘন হতে শুরু করবে।
১০. এ পর্যায়ে ভিনেগার বা লেবুর রস যুক্ত করতে হবে।
১১. আবার কিছুক্ষন বিট করতে হবে।
১২. এরপর বাকি তেল যুক্ত করে অনবরত বিট চালিয়ে যেতে হবে।
১৩. এ পর্যায়ে রং পরিবর্তন হয়ে টেক্সচার ঘন হয়ে যাবে।
১৪. এখন এতে লবণ, গোল মরিচ, মাস্টার্ড পেস্ট যুক্ত করে পুনরায় হইস্ক করতে হবে।
১৫. এরপর সিজনিং মিক্স হয়ে গেলে এবং ঘন হলে হইস্ক বন্ধ করুন এবং একটি বাটিতে করে রেফ্রিজারেটরে ঠাণ্ডা হতে রাখুন।






ইনফরমেশন শিট (Information Sheet): ২: অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করতে পারবে।

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শিট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

- ২.১ রান্নার সময় এবং অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করা।
- ২.২ প্রয়োজনীয় মেনু আইটেমগুলোর উপর ভিত্তি করে অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করা।
- ২.৩ অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা।
- ২.৪ রিকোয়ারমেন্ট অনুসারে বিভিন্ন থিকনিং এজেন্ট ব্যবহার করা।
- ২.৫ অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবারের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী ত্রুটিগুলো সনাক্ত ও সংশোধন করা।

২.১ রান্নার সময় এবং অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করা।

স্যান্ডউইচ (Sandwich) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| প্রথমে ভিনিগার, গোলমরিচ গুঁড়া ও লবণ দিয়ে চিকেন কিমাকে ম্যারিনেট করে রাখতে হবে ২০ মিনিট। | এবার কড়াইতে ৩ টেবিল চামচ সাদা তেল দিয়ে গরম করতে হবে। গরম হয়ে এলে, ওর মধ্যে ১ টেবিল চামচ রসুন কুচানো দিতে হবে। তারপর ম্যারিনেট করে রাখা চিকেন কিমা টা দিতে হবে। | তারপর ওর মধ্যে একে একে পেঁয়াজ, ক্যাম্পিকাম, ট্যামেটো কুচানো দিয়ে নেড়ে নিতে হবে। তারপর পরিমাণ মতো লবণ দিয়ে একটু নেড়ে ৫ মিনিট মতো ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে। |
|  |  | |
| এরপর ঢাকনা খুলে গরম মশলার গুঁড়া দিয়ে একটু নেড়ে নিতে হবে। তারপর মেয়োনিজ দিয়ে নেড়ে ধনেপাতা কুচানো দিতে হবে। তাহলেই তৈরি চিকেন ফিলিং। এবার একটা স্লাইস ব্রেডের উপর চিকেন ফিলিং দিয়ে আরেকটা ব্রেডের স্লাইস চাপা দিয়ে সস্ প্যানে বাটার গরম করে দুই সাইড ব্রাউন করে ভেজে নিতে হবে। তাহলেই তৈরি হয়ে গেল চিকেন স্যান্ডউইচ। | | |




ফ্রেঞ্চ ফ্রাই (French fry) তৈরির পদ্ধতি



| | | |
|--|--|---|
| <p>প্রথমে সব সামগ্রী গুলো এক জায়গায় করে তারপর আলু পিল করে, লম্বা লম্বা স্লাইস করে কেটে নিন, আর একটা পানি রাখা পাত্রে ভিজিয়ে রাখুন।</p> | <p>কেটে রাখা আলু গুলো ৩-৪ বার ধুয়ে তারপর পানি দিয়ে ওর মধ্যে পরিমানমত লবন দিয়ে গ্যাস জ্বলে হাই ফ্লেমে ৭০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড এ গরম হলে এবার লো ফ্লেমে ১৫ মিনিট রাখুন।</p> | <p>১৫ মিনিট পর আবার একটা ছাকনি তে পানি ঝরিয়ে আবার ফ্রেশ পানি দিয়ে হাই ফ্লেমে ৫-৬ মিনিট সেদ্ধ করুন। এবার ছাকনি দিয়ে তুলে একটা কাপড়ে ১ ঘন্টার জন্য পাখার নিচে বা রোদে রেখে দিন।</p> |
|  |  |  |
| <p>১ ঘন্টা পর পানি শুকিয়ে গেলে আলু গুলো সস্ট হয়ে যাবে। এবার কড়াইয়ে তেল দিয়ে তেল হালকা গরম হলে মিডিয়াম আঁচে আলু গুলো হাঙ্কা করে ভেজে নিতে হবে। তারপর একটা ট্রে তে রেখে ৪-৫ ঘন্টার জন্য ফ্রীজারে রেখে দিন।</p> | <p>৪-৫ ঘন্টা পর ফ্রিজার থেকে বের করে নিতে হবে। তারপর আবার কড়াইতে তেল দিয়ে তেল গরম হলে হাই ফ্লেমে আলু দিয়ে ক্রাঞ্চি করে ভেজে ছাকনির সাহায্যে তেল ঝরিয়ে নিন।</p> | <p>এবার একটা গামলায় রেখে তার মধ্যে স্বাদ অনুযায়ী লবণ, গোলমরিচের গুড়ো দিয়ে ঝটপট মিশিয়ে নিন। এরপর গরম গরম পরিবেশন করুন।</p> |

পটেটো ওয়েজেস (Potato wedges) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| <p>প্রথম আলু পিল করে নির্দিষ্ট আকারে কেটে একটা পানি রাখা পাত্রে ঢেলে দিন।</p> | <p>কেটে রাখা আলু গুলো ধুয়ে তারপর একটি পাত্রে স্বাদমত লবন দিয়ে গ্যাস জ্বলে হাই ফ্লেমে ৭০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডে গরম হলে এবার লো ফ্লেমে ৩ মিনিট রাখুন।</p> | <p>১৫ মিনিট পর আবার একটা ছাকনি তে পানি ঝরিয়ে ঠান্ডা করে নিন।</p> |
|  |  |  |
| <p>অন্যদিকে পটেটো ওয়েজেস এর জন্য ময়দা, কর্ণফ্লাওয়ার, মরিচ গুড়া, গরম মসলা গুড়া, মিক্সড হার্বস, লবণ, বেকিং পাউডার ও পানি সবগুলো উপকরণ মিশিয়ে একটি ব্যাটার তৈরি করতে হবে।</p> | <p>সিদ্ধ করা আলুগুলো ব্যাটারে দিয়ে ভালোভাবে মিক্স করে নিন।</p> | <p>এরপর ডুবো তেলে ভেজে নিন।</p> |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| সোনালী রঙের হয়ে গেলে তেল ঝারাতে হবে। | এরপর একটি কিচেন টিস্যুর উপর এক্সট্রা তেল যেন না থাকে সেজন্য রাখতে হবে। | এরপর পছন্দমতো ডিপ দিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন। |

বার্গার (Burger) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| প্রথমে চিকেন প্যাটি বানানোর জন্য চিকেন কিমার মধ্যে লবন ও বাটার বাদে সমস্ত উপকরণ মিশিয়ে নিন। একটু মেখে ৩০ মিনিট রেখে দিন। | এরপরে কিমাটার মধ্যে স্বাদমতো লবণ দিয়ে মিশিয়ে নিন। | এবার চিকেন কিমা থেকে কিছু অংশ নিয়ে গোল করে প্যাটির আকার দিয়ে একটি প্যানের মধ্যে বাটার বা তেল দিয়ে যতক্ষণ প্যাটি সিদ্ধ না হচ্ছে ততক্ষণ ভেজে নিন। |
|  |  |  |
| বার্গার বান টাকে ওই বাটারেই হালকা একটু সেকে নিন। | এরপরে বার্গার সস এর জন্য রেসিপিতে দেয়া সমস্ত উপকরণ গুলো একসাথে মিশিয়ে সস টা তৈরি করে নিন। | এরপরে বার্গার বানের ওপরে একে একে লেটুসপাতা, চিকেন প্যাটি, চিজ স্লাইস, টমেটো, বার্গার সস লাগিয়ে ওপরের বানটা দিয়ে পরিবেশন করুন। |

পিৎজা (Pizza) তৈরির পদ্ধতি

| | | | |
|--|---|--|--|
| একটি ময়দা মাখার প্লেট নিন এবং এতে ময়দা ও বেকিং পাউডার নিয়ে চেলে নিন। এরপর এতে লবণ যোগ করুন। তারপর, কেন্দ্রে একটি কুপ তৈরি করুন এবং এতে ২ চা চামচ অলিভ অয়েল যোগ | এর মধ্যে ঙ্গ্গ ফুলে যাবে। ঙ্গ্গ ফুলে গেলে, ময়দায় যোগ করুন কিছু পানি ব্যবহার করে সুন্দরভাবে মেখে নিন। এই ময়দাটি ৪-৬ | পুফিং করা খামির একটি রোলিং পিন ব্যবহার করে একটি সুন্দর বৃত্তাকার বেসে পরিনত করুন। (দ্রষ্টব্য: বৃত্তাকার বেস সব প্রান্তে সমান পুরুত্ব নিশ্চিত করুন।) এবার একটি কাঁটাচামচ ব্যবহার করুন | এবার ক্যাপসিকাম খুয়ে একটি পাত্রে পাতলা করে কেটে নিন। তারপরে, পৈয়াজের খোসা ছাড়িয়ে অন্য একটি পাত্রে পাতলা করে কেটে নিন। এবং অবশেষে, একই পদ্ধতিতে |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>করুন। অন্যদিকে সামান্য গরম পানি নিয়ে তাতে ১ চা চামচ চিনির সাথে ইস্ট মিশিয়ে নিন। ভালভাবে মেশান এবং ১০-১৫ মিনিটের জন্য একপাশে রাখুন।</p> | <p>ঘন্টার জন্য আলাদা করে রাখুন। তারপর আবার খামির মেখে নিন।</p> | <p>এবং এটি দিয়ে বেসটিতে ছিদ্র করুন যেন বেসটি ফুলে না যায় এবং সুন্দরভাবে বেক হয়। এটি প্রিহিটেড ওভেনে রাখুন এবং ১০ মিনিট বেক করুন। এখন, আপনার পিজ্জা বেস প্রস্তুত।</p> | <p>টমেটো এবং মাশরুম কেটে নিন। সব সবজি হয়ে গেলে, এখন আলাদা বাটিতে প্রসেসড এবং মোজারেলা চিজ গ্রেট করে নিন।</p> |
|  |  | | |
| <p>তারপর, পিজ্জা বেস নিন এবং টমেটো কেচাপ পুরো বেসে ছড়িয়ে দিন। অর্ধেক চিজ পুরো বেসে ছড়িয়ে দিন এবং সমস্ত বেস জুড়ে সমানভাবে সবজি রাখুন। সব সবজি দিয়ে বাকী মোজারেলা চিজের পুরু লেয়ার দিন।</p> | <p>ওভেনটি কমপক্ষে ৫ মিনিটের জন্য ২৫০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে প্রিহিট করুন। এই পিজ্জা বেসটি একটি বেকিং ট্রেতে রাখুন এবং ওভেনের ভিতরে রাখুন। পিজ্জাকে ২৫০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে ১০ মিনিট বেক করতে দিন। হয়ে গেলে বেকিং ট্রে বের করে পিজ্জা টুকরো টুকরো করে নিন। আপনার স্বাদ অনুযায়ী অরিগানো এবং মরিচ ফ্লেক্স ছিটিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।</p> | | |
|  |  | | |

চিকেন বান (Chicken Bun) তৈরির পদ্ধতি

| | |
|---|--|
|  |  |
| <p>কড়াইয়ে তেল গরম করে এর মধ্যে মাংসের কিমা দিয়ে কিছুক্ষণ নাড়তে থাকুন। কিমা ভালভাবে সেদ্ধ হয়ে গেলে এর মধ্যে কাঁচা মরিচ কুচি, টমেটো সস ও</p> | <p>চিনি, লবণ ও ইস্ট মিশিয়ে ১০ মিনিট পর মিশ্রণ-এ হালকা বৃদ্ধ বৃদ্ধ সৃষ্টি হলে ময়দার সাথে এই দুধের মিশ্রণটি মিশিয়ে একটি নরম ডো তৈরি করুন। ২ ঘন্টা পর এর মধ্যে মাংসের পুর ভরে বানের আকারে করে ৩০ মিনিট রেখে দিন।</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>পেঁয়াজ কুচি দিয়ে অল্প কিছুক্ষণ নেড়ে চুলা বন্ধ করে এক পাশে রেখে দিন।</p> | | |
|  |  |  |
| <p>৩০ মিনিট পর বানগুলো ফুলে উঠলে উপরে ফেটানো ডিম ব্রাশ করে একটু কালোজিরা বা তিল ছড়িয়ে ১৮০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় ২৫ থেকে ৩০মিনিট বেক করলেই মজাদার চিকেন কিমা বান তৈরি।</p> | | |

ভেজিটেবলের কাটলেট (Vegetable Cutlet) তৈরির পদ্ধতি

| | | | |
|---|--|--|---|
|  <p>প্রথমে বিটগুলো ভালোকরে ধুয়ে নিন। তারপর গ্রেট করে নিন।</p> |  <p>গ্যাসে কড়াই বসিয়ে এক টেবিল চামচ তেল দিয়ে তাতে টুকরো করা কাজুবাদাম দিয়ে নাড়ুন। তারপর কিশমিশ দিয়ে ভালভাবে নাড়ুন।</p> |  <p>এরপর পেঁয়াজ কুচি, কাঁচা মরিচ কুচি দিয়ে বেশ কিছুক্ষণ নাড়ুন। পেঁয়াজের কালার চেঞ্জ হয়ে আসলে, তাতে আদা-রসুন পেস্ট মেশান। আরও কিছুক্ষণ নেড়ে নিয়ে কড়াইতে গ্রেট করে রাখা বিট দিয়ে ভালভাবে মেশান।</p> | <p>কিছুক্ষণ নাড়ার পর কড়াইতে সেক্স আলুগুলো কেটে দিয়ে দিন। একটু নেড়ে নিয়ে গ্যাস বন্ধ করুন। তারপর মিশ্রণটি হালকা ঠান্ডা করে আলুগুলো ম্যাশ করে নিন।</p> |
| <p>মিশ্রণটি মাখা হয়ে গেলে হাতে অল্প অল্প নিয়ে গোল করে চ্যাপ্টা করে নিন।</p> | <p>ময়দার সঙ্গে পরিমাণতো জল মিশিয়ে পাতলা মিশ্রণ তৈরি করুন। তাবে খুব ঘন বা খুব পাতলা করবেন না।</p> | <p>এবার ময়দার মিশ্রণে বিটের কাটলেট ডুবিয়ে নিয়ে, কাটলেটের উভয় পিঠে ভাল করে রেডক্রাশ মাখিয়ে নিন। তারপর কাটলেটগুলি ২০ মিনিট ফ্রিজে রেখে দিন।</p> | <p>গ্যাসে কড়াই বসিয়ে তেল গরম করুন। তারপর এক একটা কাটলেট গরম তেলে দিয়ে ভাল করে ভাজুন। উভয় পিঠ ভাল করে ভাজুন, যতক্ষণ না পর্যন্ত গোল্ডেন ব্রাউন হয়।</p> |
|  |  |  |  |

চিকেন রোল (Chicken roll) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|--|--|---|
| <p>একটি কড়াইয়ে তেল গরম করে এর মধ্যে মাংসের কিমা দিয়ে কিছুক্ষণ নাড়তে থাকুন। কিমা ভালভাবে সেদ্ধ হয়ে গেলে এর মধ্যে কঁচা মরিচ কুচি, টমেটো সস ও পেঁয়াজ কুচি দিয়ে অল্প কিছুক্ষণ নেড়ে চুলা বন্ধ করে এক পাশে রেখে দিন।</p> |  | <p>একটি বেলনের সাহায্যে ডো গুলোকে পাতলা রুটিতে পরিণত করুন।</p> |
|  | <p>হালকা গরম পানির সাথে লবণ মিশিয়ে ময়দার সাথে মিশ্রণটি মিশিয়ে একটি নরম ডো তৈরি করুন। হালকা তেল মাখিয়ে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে ডো অন্তত ৩০ মিনিট রেখে দিন।</p> |  |
| <p>রুটির মতো হয়ে এলে তাতে চিকেনের পুর দিয়ে রোল আকারে গড়ে তুলুন। এবার ওই পুর সমেত ওই পরোটা আগে থেকে ফেটিয়ে রাখা ডিমের গোলায় চুবিয়ে নিন। এর পর ব্রেড ক্রাম্ব এ ভালো করে মাখিয়ে নিন।</p> |  | |
|  | <p>অন্য একটি পাত্রে বেশখানিকটা তেল গরম করতে দিন। তেল গরম হয়ে এলে তাতে ডিম ও ব্রেড ক্রাম্ব কোট করা রোলগুলো তেলে ভেজে নিলেই তৈরি চিকেন রোল।</p> | |






নাগেট (Nuggets) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| <p>১ চিকেন ব্রেস্ট টি ও পাউরুটি ছোট ছোট কিউব করে কেটে নিন</p> | <p>গোলমরিচ, আদা-রসুন, গরম মসলা ও লবন দিয়ে সব কিছু একসাথে করুন।</p> | <p>মিশ্রণটি মিহি করে ব্লেন্ড করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>তারপর একটু তেল দিয়ে একটু মেখে নিয়ে পাতলা করে বিছিয়ে যে কোনো শেপ দিয়ে কেটে নিন।</p> | <p>তারপর ফেটানো ডিমে একটু গোল মরিচদিয়ে চুবিয়ে ব্রেড ক্রামে গড়িয়ে কোট করে নিন।</p> | <p>মাঝারি আঁচে ডুবতেলে ভেজে নিন, যতক্ষণ না তারা সোনালী রঙের হয়।</p> |

ফিশ ফিঙ্গার (Fish Finger) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| মাছের ফিললেটগুলি স্ট্রিপ করে কেটে নিন। এগুলি খুব পাতলা বা খুব মোটা করবেন না। | আদা, রসুন, কাঁচা মরিচ, ধনে পাতা এবং জল দিয়ে একটি মসৃণ পেস্ট তৈরি করুন। | মাছের স্ট্রিপগুলিতে কিছুটা লবণ, কালো মরিচ গুঁড়ো, সেই সবুজ পেস্ট, কিছুটা চিনি এবং লেবুর রস যোগ করুন। ভালো করে মিশিয়ে ২ ঘণ্টা রেখে দিন। |
|  |  |  |
| একটি প্লেটে ময়দা ছড়িয়ে দিন, এবার একটি মাছের স্ট্রিপ নিন এবং এটি ময়দায় হালকাভাবে রোল করুন। | এবার একটি ময়দার প্রলেপ দেওয়া ফিশ স্ট্রিপ ডিমের মধ্যে ডুবিয়ে নিন। এরপর ব্রেডক্রাম্ব দিয়ে ভালো করে কোট করে নিন। | এর পরে এগুলি মাঝারি গরম তেলে ৫-৭- মিনিটের জন্য বা সোনালি রঙের না হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। এরপর একটি টিসু পেপারে বের করে অতিরিক্ত তেল শুষে নিন। |

বেকড পাস্তা (Baked Pasta) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| পাস্তা প্রথমে পানিতে তেল ও লবণ দিয়ে সিদ্ধ করে নিতে হবে | প্যানে কাটা পেঁয়াজ যোগ করুন এবং সেগুলি সামান্য বাদামী রং না হওয়া পর্যন্ত ভাজুন। | প্যানে ময়দা যোগ করুন এবং নাড়তে থাকুন, তারপরে দুধ, পনির যোগ করুন এবং ফুটতে দিন। পনির প্রস্তুত হয়ে গেলে এটি একটি বাটিতে স্থানান্তর করুন। মিশ্রণটি ঘন হওয়া রোধ করতে প্যানে জল যোগ করুন। মিশ্রণটি ফুটানোর জন্য রাখুন। |
|  |  | |

| | |
|---|---|
| প্যানে সেদ্ধ করা পাস্তা যোগ করুন এবং অল্প আঁচে কয়েক মিনিট রান্না করতে দিন। এছাড়াও, মিশ্রণে চিনি, টমেটো কেচাপ, লেবুর রস এবং পনির যোগ করুন। | এবার এই মিশ্রণটি প্যান থেকে বেকিং ডিশে ঢেলে দিন। উপরে চিজ দিয়ে প্রি-হিট করা ওভেনে ১৮০ডিগ্রি সে. তে ২৫মিনিট বেক করতে হবে। |
|---|---|

স্টেক (Steak) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| মাংসের টুকরা খুয়ে কিচেন টাওয়েল দিয়ে চেপে চেপে মুছে নিন ভালো করে। | একটি চপিং বোর্ডের উপর মাংসের টুকরা রেখে কিচেন হ্যামার দিয়ে সামান্য খেঁতো করে নিন। মাংসের দুই সাইড বেশি খেঁতো করবেন না। | উভয় পক্ষে লবণ এবং তাজা গ্রাউন্ড কালো মরিচ দিয়ে স্টেকটি মালিশ করুন। স্টেকের প্রাকৃতিক স্বাদ বাড়ানোর জন্য এই পদক্ষেপটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। |
|  |  | |
| সস তৈরির সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে নিন। সস তৈরি হলে মুছে রাখা মাংসের টুকরা দিয়ে মেখে নিন। চাইলে সামান্য লবণ দিতে পারেন। তবে না দিলেও সমস্যা নেই। এভাবে ১ ঘণ্টার জন্য ম্যারিনেট করে রাখুন। | চুলায় প্যান দিন। প্যানে মাখন ও অলিভ ওয়েল দিন। গরম হলে মাংসের টুকরা দিয়ে দিন। উচ্চতাপে ভাজুন স্টেক। ৩ থেকে ৪ মিনিট ভাজুন প্রতি পাশ। এর বেশি ভাজবেন না। তাহলে শুকনো হয়ে যাবে স্টেক। | |

ম্যাশড পটেটো এবং সতে ভেজিটেবলের সাথে ল্যাম্ব রেক (Rack of lamb served with Mashed potato and sauté vegetable) তৈরির পদ্ধতি

| | | | |
|---|---|--|--|
| ওরচেস্টারশায়ার সস, ভিনেগার, রোজমেরি, রসুন এবং সিজনিং দিয়ে ল্যাম্ব রেকটি মেরিনেট করুন। | আকারটি সঠিকভাবে ধরে রাখতে স্ট্রিং দিয়ে বেঁধে বা সেলাই করুন। | ব্রেডক্রাম্ব এবং রোজমেরি একসাথে মিশ্রিত করুন। মিশ্রণে ল্যাম্ব রেকটি কোট করুন। | অ্যালুমিনিয়াম ফয়েল দিয়ে ট্রেটি মোড়ানো এবং এটি একটি প্রিহিটেড ওভেনে ২৫-৩০ মিনিট বেক করুন। |
|  |  |  |  |
| আলু সিদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে গ্রেটার ব্যবহার | আপনার পছন্দ অনুযায়ী সবজি কেটে ফুটন্ত জলে | পরিবেশন করার আগে রেকগুলো ওভেনের বাইরে | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| করে গ্রেট করে নিন। একটি প্যানে মাখন গলিয়ে গ্রেট করা আলু দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। ক্রিম এবং সিজনিং যোগ করুন এবং এটি প্যান থেকে পৃথক হওয়া শুরু না হওয়া পর্যন্ত এটি আবার মিশ্রিত করুন। | ব্ল্যাঞ্চ করুন। ফুটন্ত জল থেকে বের করার পরে সবজিগুলি দ্রুত বরফযুক্ত জলে রাখুন। অল্প পরিমাণে মাখন ব্যবহার করে একটি প্যানে ভাজুন। এটি সঠিকভাবে সিজনিং করুন এবং আলাদা করে রাখুন। | প্রায় ৫-৮ মিনিটের জন্য রেস্ট দিন। পরিবেশনের জন্য কাটলেটগুলিতে কাটে ম্যাশড পটেটো ও সতে ভেজিটেবলের সাথে পরিবেশন করুন। | |
|  |  |  | |

প্যান ফ্রাইড ফিশ (Pan fried fish) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| চামড়া বিহীন ফিলেট নিন। মাছটি ধুয়ে ফেলুন এবং কাগজের তোয়ালে দিয়ে শুকিয়ে নিন। | একটি অগভীর পাত্রে, দুধ দিয়ে একটি ডিম ফেটিয়ে নিন। | এরপরে, প্রতিটি ফিলেটটি ডিমের মিশ্রণে ডুবিয়ে রাখুন এবং তারপরে উভয় পক্ষের ক্রাশ মিশ্রণে আলতো করে টিপুন। |
|  | | |
| গরম হওয়া পর্যন্ত মাঝারি উচ্চ আঁচে তেল গরম করুন। মাছ যোগ করুন; ৫ থেকে ৭ মিনিট বা সোনালি বাদামী হওয়া পর্যন্ত রান্না করুন এবং কাঁটাচামচ দিয়ে সহজেই মাছ ফ্লেঞ্জ করে, একবার ঘুরিয়ে দিন। যদি ইচ্ছা হয় তবে লবণ এবং মরিচ দিয়ে সিজনিং করা যায়। | | |

চিকেন কর্ডন ব্লু (Chicken Cordon Bleu) তৈরির পদ্ধতি

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| মুরগির স্তন অর্ধেক অনুভূমিকভাবে কেটে ফ্ল্যাট ফিলেট তৈরি করুন। একটি ফ্রিজার ব্যাগে একটি ফিলেট | লবণ এবং মরিচ দিয়ে ব্রুফ দিকগুলি সমানভাবে মেখে দিন | প্রতিটি হ্যাম স্লাইসের মাঝখানে পনির রাখুন। পনিরের উপরে হ্যামটি ভাঁজ |

| | | |
|---|--|---|
| রাখুন ম্যাালেট বা রোলিং পিন ব্যবহার করে সামান্য খিতিয়ে নিন। | | করুন। প্রথমে পাশ দিয়ে শুরু করুন এবং তারপরে উপরে এবং নীচে। |
|  |  |  |
| এই হ্যাম এবং পনিরের প্যাকেটগুলি আপনার নিকটতম প্রান্তের দিকে মেরিনেট করা মুরগির স্তনের উপরে রাখুন। হ্যাম এবং পনিরের প্যাকেটটি শক্তভাবে আবদ্ধ করে মুরগিটি আপনার কাছ থেকে দূরের দিকে রোল শুরু করুন। আপনি রোল করার সাথে সাথে মুরগির সাইড সিল করুন। কমপক্ষে ৩০ মিনিট পর্যন্ত মুরগি ফ্রিজে রাখুন। | প্রতিটি রোল ময়দার ডেজ ও চারপাশে সমানভাবে লেপ দিন; ডিম / সরিষা মিশ্রণে ডুবিয়ে রাখুন; তারপরে প্যানকো মিশ্রণে ডেজ করুন, ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে প্যাট করুন। | হালকা সোনালি এবং রান্না না হওয়া পর্যন্ত প্রায় ২৫ মিনিটের জন্য বেক করুন। |

২.২ প্রয়োজনীয় মেনু আইটেমগুলোর উপর ভিত্তি করে অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করা।

চিকেন সেন্ডউইচ প্রস্তুত করন (Chicken Sandwich)

রেসিপি

- | | | |
|---|-------------------|----------------|
| ▪ ব্রেড (খার গুলো কেটে নিতে হবে) পরিমাণ মতো | ▪ গরম মশলা গুঁড়ো | ১১২ টেবিল চামচ |
| ▪ চিকেন কিমা ২০০ গ্রাম | ▪ ভিনিগার | ১ টেবিল চামচ |
| ▪ গ্রীন ক্যান্সিকাম কুচনো ১১২ কাপ | ▪ মেয়োনিজ | ৩ টেবিল চামচ |
| ▪ ট্যমেটো কুচনো ১১২ কাপ | ▪ বাটার, সাদা তেল | পরিমাণ মতো |
| ▪ পেঁয়াজ কুচনো ১১২ কাপ | ▪ ধনেপাতা কুচনো | প্রয়োজন মত |
| ▪ গোলমরিচ গুঁড়ো ১ টেবিল চামচ | ▪ লবণ | পরিমাণ মতো |

কাজের ধাপ:

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।

গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।

ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।

- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. প্রথমে ভিনিগার, গোলমরিচ গুড়ো ও লবণ দিয়ে চিকেন কিমা কে ম্যারিনেট করে রাখতে হবে ২০ মিনিট।
- ছ. এবার কড়াইয়ে ৩ টেবিল চামচ সাদাতেল দিয়ে গরম করতে হবে। গরম হয়ে এলে, ওর মধ্যে ১ টেবিল চামচ রসুন কুচনো দিতে হবে। তারপর ম্যারিনেট করে রাখা চিকেন কিমা টা দিয়ে নাড়তে হবে।
- জ. তারপর ওর মধ্যে একে একে পঁয়াজ, ক্যাম্পিকাম, ট্যমেটো কুচনো দিয়ে ভালোভাবে নেড়ে নিতে হবে। তারপর পরিমাণ মতো লবণ দিয়ে একটু নেড়ে ৫ মিনিট মতো ঢাকা দিয়ে রাখতে হবে।
- ঝ. এরপর ঢাকা খুলে গরম মশলার গুড়ো দিয়ে একটু নেড়ে নিতে হবে। তারপর মেয়োনিজ দিয়ে নেড়ে ধনেপাতা কুচনো দিতে হবে। তাহলেই তৈরি চিকেন ফিলিং। এবার একটা স্লাইস ব্রেডের উপর চিকেন ফিলিং দিয়ে আরেকটা ব্রেডের স্লাইস চাপা দিয়ে স্প্যানে বাটার গরম করে ওর মধ্যে দুই সিইড ব্রাউন করে ভেজে নিতে হবে। তাহলেই তৈরি হয়ে যাবে চিকেন স্যান্ডউইচ।

ফ্রেঞ্চ ফ্রাই প্রস্তুত করন (Potato French Fry)

রেসিপিঃ

- আলু ৩ টা মিডিয়াম সাইজের
- সয়াবিন তেল ২ কাপ
- গোলমরিচের গুড়ো ১/২ চা চামচ
- লবন পরিমাণ মত

কার্য পদ্ধতি-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. প্রথম সব সামগ্রী গুলো একজায়গায় করে তারপর আলু ছুঁলে লম্বা লম্বা স্লাইস করে কেটে নিন, আর একটা জল রাখা পাত্রে ভিজিয়ে রাখুন।
- ছ. কেটে রাখা আলু গুলো ৩-৪ বার ধুয়ে তারপর জল দিয়ে ওর মধ্যে ২-৩ চা চামচ লবন দিয়ে গ্যাস জ্বলে হাই ফ্লেমে ৭০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড গরম হলে এবার লো ফ্লেমে ১৫ মিনিট রাখুন।
- জ. ১৫ মিনিট পর আবার একটা ছাকনি তে জল ঝরিয়ে আবার ফ্রেস জল দিয়ে হাই ফ্লেমে ৫-৬ মিনিট সেদ্ধ করুন। এবার ছাকনি দিয়ে তুলে একটা কাপড়ে ১ ঘন্টার জন্য পাখার নিচে বা রোদে রেখে দিন।
- ঝ. ১ ঘন্টা পর জল ঝরে আলু গুলো স্কাঁ লাগবে। এবার কড়াইয়ে তেল দিয়ে তেল হালকা গরম হলে মিডিয়াম আঁচে আলু গুলো হাঙ্কা করে ভেজে নিতে হবে তারপর একটা ট্রে তে রেখে ৪-৫ ঘন্টার জন্য ফ্রিজারে রেখে দিন।
- ঞ. ৪-৫ ঘন্টা পর ফ্রিজার থেকে বের করে নিতে হবে। তারপর আবার কড়াইতে তেল দিয়ে তেল গরম হলে হাই ফ্লেমে আলু দিয়ে ক্রান্চি করে ভেজে ছাকনির সাহায্যে তেল ঝরিয়ে নিন।
- ট. এবার একটা গামলায় রেখে তার মধ্যে নুন স্বাদ অনুযায়ী, গোলমরিচের গুড়ো দিয়ে ঝটপট মিশিয়ে নিন।

পটেট ওয়েজ প্রস্তুত করন (Potato Wedges)

রেসিপি

| | | | |
|----------------|-------------------|-----------------------|-------------|
| আলু | ৬০০ গ্রাম | বেটার প্রস্তুতের জন্য | |
| সয়াবিন তেল | প্রয়োজন অনুযায়ী | ময়দা | ১/৪ কাপ |
| চিলি ফ্ল্যাক্স | ১টেবিল চামচ | কর্ণফ্লাওয়ার | ১/৪ কাপ |
| | | মরিচ গুড়া | ১চা চামচ |
| | | গরম মসলা গুড়া | ১/২ চা চামচ |
| | | মিক্সড হার্বস | ১ চা চামচ |
| | | লবণ | পরিমাণ মত |
| | | বেকিং পউডার | ১ চা চামচ |
| | | পানি | পরিমাণ মত |

কাজের ধাপ

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. প্রথম সব সামগ্রী গুলো একজায়গায় করে তারপর আলু ছুঁলে নির্দিষ্ট আকারে কেটে একটা জল রাখা পাত্রে ঢেলে দিন।
- ছ. কেটে রাখা আলু গুলো ৩-৪ বার ধুয়ে, তারপর জল দিয়ে আলু দিয়ে ওর মধ্যে ২-৩ চা চামচ লবন দিয়ে গ্যাস জ্বলে হাই ফ্লেমে ৭০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড গরম হলে (মানে জলে হাত দিলে ১ সেকেন্ড হাত না রাখা যায়) এবার লো ফ্লেমে ১৫ মিনিট রাখুন।
- জ. ১৫ মিনিট পর আবার একটা ছাকনি তে জল ঝরিয়ে ঠান্ডা করে দিন।
- ঝ. অন্যদিকে পটেটো ওয়েজেস এর জন্য সবগুলো উপকরণ দিয়ে বেটার তৈরি করে নিন।
- ঞ. সিদ্ধ করা আলুগুলো ব্যাটারে দিয়ে ভালোভাবে মিক্স করে নিন। এরপর ডুবো তেলে ভেজে নিন।
- ট. এবার একটা গামলায় রেখে তার মধ্যে লবন স্বাদ অনুযায়ী, চিলি ফ্ল্যাক্স দিয়ে ঝটপট মিশিয়ে নিন।

বার্গার প্রস্তুত করন (Chicken Petty Burger)

রেসিপি

| | | | |
|----------------------|--------------|---------------------------|-------------|
| ■ চিকেন প্যাটির জন্য | | ■ বার্গার এর জন্য | |
| ➤ চিকেন কিমা | ৩০০ গ্রাম | ➤ বার্গার বান | ২ টি |
| ➤ পেঁয়াজ কুচি | ১ কাপ | ➤ লেটুসপাতা | পরিমাণ মতো |
| ➤ রসুন কুচি | ১ চা চামচ | ➤ টমেটো | ১ টি |
| ➤ ডিম | ১ টি | ➤ চিজ স্লাইস | ২ টি |
| ➤ গোলমরিচ গুঁড়ো | ১টেবিল চামচ | ■ বার্গার সস এর জন্য | |
| ➤ টমেটো সস | ১টেবিল চামচ | ➤ টমেটো সস | ২টেবিল চামচ |
| ➤ সয়াসস | ১টেবিল চামচ | ➤ চিলি সস | ১টেবিল চামচ |
| ➤ মেয়োনিজ | ৫ টেবিল চামচ | ➤ গ্রিন চিলি সস | ১টেবিল চামচ |
| ➤ লবণ | স্বাদ মতো | ➤ কাসুন্দি | ১ চা চামচ |
| ➤ ব্রেডক্রাম্ব | ১.৫ কাপ | ➤ গোলমরিচ ও রসুনের গুঁড়ো | ১/২ চা চামচ |
| ➤ বাটার | পরিমাণ মতো | | |

কাজের ধাপ

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. প্রথমে চিকেন প্যাটি বানানোর জন্য চিকেন কিমার মধ্যে লবন ও বাটার বাদে উপরে উক্ত সমস্ত উপকরণ মিশিয়ে নিন। একটু মেখে ৩০মিনিট রেখে দিন।
- ছ. এরপরে কিমাটার মধ্যে স্বাদমতো লবণ দিয়ে মিশিয়ে নিন।
- জ. এবার চিকেন কিমা থেকে গোল করে প্যাটির আকরে গড়ে নিয়ে একটি প্যানের মধ্যে বাটার দিয়ে যতক্ষণ প্যাটি সিদ্ধ না হচ্ছে ততক্ষণ ভেজে নিতে হবে।
- ঝ. বার্গার বান টাকে ওই বাটারেই হালকা একটু সেকে নিন।
- ঞ. এরপরে বার্গার সস এর জন্য ওপরে দেওয়া সমস্ত উপকরণ গুলো একসাথে মিশিয়ে সস টা তৈরি করে নিন।
- ট. এরপরে বার্গার বানের ওপরে একে একে লেটুসপাতা, চিকেন প্যাটি, চিজ স্লাইস, টমেটো, বার্গার সস সমস্ত দিয় ওপরের বানটা দিয়ে দিন।

পিংজা প্রস্তুত করন (Pizza)

রেসিপি

| | | | |
|----------------|-------------------|--------------------------|--------------|
| ➤ ময়দা | ২ কাপ সব উদ্দেশ্য | ➤ ভার্জিন অলিভ অয়েল | ২ চা চামচ |
| ➤ টমেটো কেচাপ | ১০০ মিলি | ➤ প্রক্রিয়াজাত পনির | ১০০ গ্রাম |
| ➤ টমেটো | ১টি | ➤ মাশরুম | ৪ ? |
| ➤ পেঁয়াজ | ২টি | ➤ ক্যাপসিকাম (সবুজ মরিচ) | ১/২? |
| ➤ মরিচ ফ্লেক্স | ১ চা চামচ | ➤ ওরেগানো | ১ চা চামচ |
| ➤ বেকিং পাউডার | ১ চা চামচ | ➤ মোজারেলা | ১/২ কাপ |
| ➤ চিনি | ১ চা চামচ | ➤ শুকনো খামির | ১ টেবিল চামচ |
| | | ➤ পানি | |

কাজের ধাপ:

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. একটি ময়দা মাখার প্লেট নিন এবং এতে ময়দা নিন। এরপর এতে লবণ ও বেকিং পাউডার দিন এবং ময়দা একবার ছেকে নিন। তারপর, কেন্দ্রে একটি কুপ তৈরি করুন এবং এতে ২ চা চামচ অলিভ অয়েল যোগ করুন। অন্যদিকে সামান্য গরম পানি নিয়ে তাতে ১ চা চামচ চিনির সাথে ঙ্গ্গ মিশিয়ে নিন। ভালভাবে মেশান এবং ১০-১৫ মিনিটের জন্য একপাশে রাখুন।
- ছ. এর মধ্যে ঙ্গ্গ ফুলে যাবে। ঙ্গ্গ ফুলে গেলে, ময়দায় যোগ করুন কিছু জল ব্যবহার করে সুন্দরভাবে মেখে নিন। এই ময়দাটি ৪-৬ ঘন্টার জন্য আলাদা করে রাখুন। তারপর আবার খামির মেখে নিন।
- জ. ওভেনটি ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে প্রিহিট করুন।
- ঝ. পুফিং করা খামির একটি রোলিং পিন ব্যবহার করে একটি সুন্দর বৃত্তাকার বেসে পরিনত করুন। (দ্রষ্টব্য: বৃত্তাকার বেস সব প্রান্তে সমান পুরুত্ব নিশ্চিত করুন।) একবার একটি কাঁটাচামচ ব্যবহার করুন এবং এটি দিয়ে বেসটিতে ছিদ্র করুন যেন বেসটি ফুলে না যায় এবং সুন্দরভাবে বেক হয়। এটি প্রিহিটেড ওভেনে রাখুন এবং ১০ মিনিট বেক করুন। এখন, আপনার পিঞ্জা বেস প্রস্তুত।
- ঞ. এবার ক্যাপসিকাম খুয়ে একটি পাত্রে পাতলা করে কেটে নিন। তারপরে, পেঁয়াজের খোসা ছাড়িয়ে অন্য একটি পাত্রে পাতলা করে কেটে নিন। এবং অবশেষে, একই পদ্ধতিতে টমেটো এবং মাশরুম কেটে নিন। সব সবজি হয়ে গেলে, এখন, আলাদা বাটিতে প্রসেসড এবং মোজারেলা চিজ গ্রেট করে নিন।
- ট. তারপর, তাজা পিঞ্জা বেস নিন এবং টমেটো কেচাপ সারা গায়ে লাগান। অর্ধেক পনির পুরো বেসে ছড়িয়ে দিন এবং সমস্ত বেস জুড়ে সমানভাবে সবজি রাখুন। সব সবজি দিয়ে বাকী মোজারেলা চিজের পুরু লেয়ার দিন।
- ঠ. ওভেনটি কমপক্ষে ৫ মিনিটের জন্য ২৫০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে প্রিহিট করুন।
- ড. এই পিঞ্জা বেসটি একটি বেকিং ট্রেতে রাখুন এবং ওভেনের ভিতরে রাখুন। পিঞ্জাকে ২৫০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে ১০ মিনিট বেক করতে দিন। হয়ে গেলে বেকিং ট্রে বের করে পিঞ্জা টুকরো টুকরো করে নিন। আপনার স্বাদ অনুযায়ী ওরেগানো এবং মরিচ ফ্লেক্স ছিটিয়ে গরম গরম পরিবেশন করুন।

চিকেন বান প্রস্তুত করন

রেসিপি

■ পুরের জন্য

| | |
|------------------------|--------------|
| হাড় ছাড়া মুরগির কিমা | ১ কাপ |
| পেঁয়াজ কুচি | ১/২ কাপ |
| আদা বাটা | ১/২ চা চামচ |
| রসুন বাটা | ১/২ চা চামচ |
| গোল মরিচের গুড়া | ১ চিমটি |
| সয়া সস | ১ চা চামচ |
| টমেটো সস | ১ টেবিল চামচ |
| কাঁচা মরিচ কুচি | ১ চা চামচ |
| তেল | পরিমাণমত |

■ বানের জন্য

| | |
|--------|--------------|
| ময়দা | ২ কাপ |
| দুধ | ১ কাপ |
| চিনি | ১ চা চামচ |
| তেল | ১ টেবিল চামচ |
| ইন্স্ট | ১ চা চামচ |
| ডিম | ১ টি |
| তিল | পরিমাণ মত |
| লবণ | পরিমাণ মত |

কাজের ধাপ

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- একটি কড়াইয়ে তেল গরম করে এর মধ্যে মাংসের কিমা দিয়ে কিছুক্ষণ নাড়তে থাকুন। কিমা থেকে পানি ছাড়তে শুরু করলে এর মধ্যে একে একে আদা বাটা, রসুন বাটা, গোলমরিচ গুড়া, লবণ, সয়া সস ও সামান্য পানি দিয়ে রান্না করুন। কিমা ভালভাবে সেদ্ধ হয়ে গেলে এর মধ্যে কাঁচা মরিচ কুচি, টমেটো সস ও পেঁয়াজ কুচি দিয়ে অল্প কিছুক্ষণ নেড়ে চুলা বন্ধ করে এক পাশে রেখে দিন।
- হালকা গরম দুধের সাথে চিনি, লবণ ও ইন্স্ট মিশিয়ে ১০ মিনিটের জন্য রেখে দিন। ১০ মিনিট পর মিশ্রণ-এ হালকা বুদ্ধ বুদ্ধ সৃষ্টি হলে ময়দার সাথে এই দুধের মিশ্রণটি মিশিয়ে একটি নরম ডো তৈরি করুন। হালকা তেল মাখিয়ে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে ডো অন্তত ২ ঘণ্টা রেখে দিন। ২ ঘণ্টা পর ডো ডাবল হয়ে যাবে। এবার সামান্য ময়দা দিয়ে ভালো করে মথে নিন। মথা হয়ে গেলে ডো থেকে কিছু পরিমাণ অংশ নিয়ে এর মধ্যে মাংসের পুর ভরে বানের আকারে করে ৩০ মিনিট রেখে দিন।
- ৩০ মিনিট পর বানগুলো ফুলে উঠলে উপরে ফেটানো ডিম ব্রাশ করে একটু কালোজিরা বা তিল ছড়িয়ে ১৮০ ডিগ্রী সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রায় ২৫ থেকে ৩০ মিনিট বেক করলেই মজাদার চিকেন কিমা বান তৈরি।

কাটলেট প্রস্তুত করন (Vegetable Cutlet)

রেসিপি

| | | | |
|--------------------------|------------------------|---------------------------------|--------------|
| ➤ আলু | ৪ কাপ (সেদ্ধ ও ম্যাসড) | ➤ কাঁচা মরিচ | ২-৩ টি |
| ➤ বিট | ১/২ কাপ (সিদ্ধ) | ➤ ধনেপাতা কুচি | ১/৪ কাপ তাজা |
| ➤ মটরশুঁটি করে কাটা) | ১ কাপ (মিহি) | ➤ ভাজা চিনাবাদাম (প্রায় চূর্ণ) | ১ টেবিল চামচ |
| ➤ গাজর (মিহি করে কাটা) | ১ কাপ | ➤ গরম মশলা | ১/২ চা চামচ |
| ➤ কর্ন | ১ কাপ | ➤ লাল মরিচের গুঁড়া | ১ চা-চামচ |
| ➤ মটর (১ ইঞ্চি করে কাটা) | ১ কাপ | ➤ লবণ | পরিমাণমতো |
| ➤ রসুন (গ্রেট করা) | ১ টেবিল চামচ | ➤ লেবুর রস | ১ টেবিল চামচ |
| ➤ আদা (গ্রেট করা) | ১ টেবিল চাম | ➤ ব্রেড ক্রাম্বস | ১/২-১ কাপ |
| | | ➤ ময়দা বা কর্নফ্লাওয়ার | ২ টেবিল চামচ |

কাজের ধাপ:

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।

গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।

ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।

ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।

চ. প্রথমে বিটগুলো ভালোকরে ধুয়ে নিন। তারপর গ্রেট করে নিন।

ছ. গ্যাসে কড়াই বসিয়ে এক টেবিল চামচ তেল দিয়ে তাতে টুকরো করা কাজুবাদাম দিয়ে নাড়ুন। তারপর কিশমিশ দিয়ে ভালভাবে নাড়ুন।

জ. এরপর পেঁয়াজ কুচি, কাঁচালঙ্কা কুচি দিয়ে বেশ কিছুক্ষণ নাড়ুন। পেঁয়াজের কালার চেঞ্জ হয়ে আসলে, তাতে আদা-রসুন পেস্ট মেশান। আরও কিছুক্ষণ নেড়ে নিয়ে কড়াইতে গ্রেট করে রাখা বিট দিয়ে ভালভাবে মেশান। তারপর নুন, জিরে গুঁড়ো, গরম মশলা, চাট মশলা দিয়ে মিশিয়ে নিন ভাল করে।

ঝ. কিছুক্ষণ নাড়ার পর কড়াইতে সেদ্ধ আলুগুলো কেটে দিয়ে দিন। একটু নেড়ে নিয়ে গ্যাস বন্ধ করুন। তারপর মিশ্রণটি হালকা ঠান্ডা করে আলুগুলো ম্যাশ করে নিন।

ঞ. এবার ওই বিট-আলু মাখায় সেদ্ধ করা কড়াইশুঁটি ও ধনে পাতা কুচি দিয়ে আবার ভাল করে মাখুন।

ট. মিশ্রণটি মাখা হয়ে গেলে হাতে অল্প অল্প নিয়ে গোল করে চ্যাপ্টা করে নিন।

ঠ. ময়দার সঙ্গে পরিমাণতো জল মিশিয়ে পাতলা মিশ্রণ তৈরি করুন। তাবে খুব ঘন বা খুব পাতলা করবেন না।

ড. এবার ময়দার মিশ্রণে বিটের কাটলেট ডুবিয়ে নিয়ে, কাটলেটের উভয় পিঠে ভাল করে ব্রেডক্রাম্ব মাখিয়ে নিন। তারপর কাটলেটগুলি ২০ মিনিট ফ্রিজে রেখে দিন।

ঢ. গ্যাসে কড়াই বসিয়ে তেল গরম করুন। তারপর এক একটা কাটলেট গরম তেলে দিয়ে ভাল করে ভাজুন। উভয় পিঠ ভাল করে ভাজুন, যতক্ষণ না পর্যন্ত গোয়েন্দা ব্রাউন হয়।

চিকেন রোল প্রস্তুত করন

রেসিপি

পুরের জন্য

- সয়াবিন তেল — ১.৫ টেবিল চামচ
- পঁয়াজ কুচি- ১ কাপ
- লবণ - স্বাদের উপর নির্ভর করে
- হলুদ গুঁড়ো হাফ চা-চামচ,
- জিরে গুঁড়ো হাফ চা-চামচ,
- মরিচের গুঁড়ো হাফ চা-চামচ/স্বাদমত
- কাঁচা মরিচ কুচি- ৪ টুকরো
- চিকেন কিমা- ১ কাপ
- সাদা গোলমরিচ গুঁড়ো- ১/২ চা চামচ
- টমেটো কেচাপ- ১ টেবিল চামচ

রুটির জন্য

- পানি- ২ কাপ
- লবণ- ১/২ চা চামচ
- ময়দা- ২ কাপ
- ডিম- ১ টুকরো
- ঘি- ১/২ চা চামচ

রোল বাইন্ডিংয়ের জন্য (আঠালো হিসাবে):

- ময়দা - ২ টেবিল চামচ
- পানি - ২ টেবিল চামচ
- ব্রেডক্রাম্বস - আপনার প্রয়োজন হিসাবে
- ২ টি ডিম থেকে ডিমের সাদা অংশ

কাজের ধাপ

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. একটি কড়াইয়ে তেল গরম করে এর মধ্যে মাংসের কিমা দিয়ে কিছুক্ষণ নাড়তে থাকুন। কিমা থেকে পানি ছাড়তে শুরু করলে এর মধ্যে একে একে আদা বাটা, রসুন বাটা, গোলমরিচ গুঁড়া, লবণ, সয়া সস ও সামান্য পানি দিয়ে রান্না করুন। কিমা ভালভাবে সেক্ষ হয়ে গেলে এর মধ্যে কাঁচা মরিচ কুচি, টমেটো সস ও পঁয়াজ কুচি দিয়ে অল্প কিছুক্ষণ নেড়ে চুলা বন্ধ করে এক পাশে রেখে দিন।
- ছ. হালকা গরম পানির সাথে লবণ মিশিয়ে ময়দার সাথে মিশ্রণটি মিশিয়ে একটি নরম ডো তৈরি করুন। হালকা তেল মাখিয়ে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে ডো অন্তত ৩০ মিনিট রেখে দিন। এবার সামান্য ময়দা দিয়ে ভালো করে মথে নিন। মথা হয়ে গেলে ডো থেকে কিছু পরিমাণ অংশ নিয়ে ছোট গোল আকারে করে রেখে দিন।
- জ. একটি বেলনের সাহায্যে ডো গুলোকে পাতলা রুটিতে পরিণত করুন।
- ঝ. রুটির মতো হয়ে এলে তাতে চিকেনের পুর দিয়ে রোল আকারে গড়ে তুলুন। এবার ওই পুর সমেত ওই পরোটা আগে থেকে ফেটিয়ে রাখা ডিমের গোলায় চুবিয়ে নিন। এর পর ব্রেড ক্রাম্ব এ ভালো করে মাখিয়ে নিন।
- ঞ. অন্য একটি পাত্রে বেশখানিকটা তেল গরম করতে দিন। তেল গরম হয়ে এলে তাতে ডিম ও ব্রেড ক্রাম্ব কোট করা রোলগুলো তেলে ভেজে নিলেই তৈরি চিকেন রোল।

নাগেট প্রস্তুত করন (Chicken Nuggets)

রেসিপি

- | | |
|------------------|-------------------|
| ■ চিকেন ব্রেস্ট | ১/২কাপ |
| ■ পাউরুটি | ৬-৭ স্লাইস |
| ■ আদা বাটা | ১ টেবিল চামচ |
| ■ রসুন বাটা | ১/২ টেবিল চামচ |
| ■ গোলমরিচ গুড়া | ১ টেবিল চামচ |
| ■ ব্রেড ক্রাম | ১কাপ |
| ■ ডিম(ফেটানো) | ১ টি |
| ■ লবন | স্বাদমত |
| ■ তেল ভাজার জন্য | প্রয়োজন অনুযায়ী |

কাজের ধাপ:

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. চিকেন ব্রেস্ট টি ও পাউরুটি ছোট ছোট কিউব করে কেটে গোলমরিচ, আদা-রসুন, গরম মসলা ও লবন দিয়ে সব কিছু একসাথে মিহি করে ব্লেন্ড করুন।
- ছ. তারপর একটু তেল দিয়ে একটু মেখে নিয়ে পাতলা করে বিছিয়ে যে কোনো শেপ দিয়ে কেটে নিন।
- জ. তারপর ফেটানো ডিমে একটু গোল মরিচদিয়ে চুবিয়ে ব্রেড ক্রামে গড়িয়ে কোট করে নিন।
- ঝ. মাঝারি আঁচে ডুবতেলে ভেজে নিন, যতক্ষণ না তারা সোনালী রঙের হয়। গরম গরম পরিবেশন করুন।

ফিশ ফিঞ্জার প্রস্তুত করন (Fish Finger)

রেসিপি

- মাছের ফিললেট ২টি মাঝারি আকারের (ভেটকি, তেলাপিয়া, ক্যাটফিশ)
- রসুন ২-৩টি বড় কোয়া
- আদা ১ ইঞ্চি
- কাঁচা মরিচ ১ টি
- ধনেপাতা ১/৪ কাপ
- গোলমরিচ গুঁড়া ১ চা চামচ
- লেবুর রস ১ টেবিল চামচ
- ডিম ১টি
- লবণ স্বাদ মত
- ব্রেড ক্রাশ ১ কাপ
- তেল পরিমান মত
- পানি পরিমান মত

কাজের ধাপ

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. মাছের ফিললেটগুলি স্ট্রিপ করে কেটে নিন। এগুলি খুব পাতলা বা খুব মোটা করবেন না।
- ছ. আদা, রসুন, কাঁচা মরিচ, ধনে পাতা এবং জল দিয়ে একটি মসৃণ পেস্ট তৈরি করুন।
- জ. মাছের স্ট্রিপগুলিতে কিছুটা লবণ, কালো মরিচ গুঁড়ো, সেই সবুজ পেস্ট, কিছুটা চিনি এবং লেবুর রস যোগ করুন।
- ঝ. ভালো করে মিশিয়ে ২ ঘণ্টা রেখে দিন।
- ঞ. একটি প্লেটে সমস্ত উদ্দেশ্যমূলক ময়দা ছড়িয়ে দিন, এবার একটি মাছের স্ট্রিপ নিন এবং এটি ময়দায় হালকাভাবে রোল করুন।
- ট. এই প্রক্রিয়াটি মাছের সাথে লেগে থাকতে মেরিনেশনকে সহায়তা করবে।
- ঠ. বাকি ফিশ স্ট্রিপগুলির সাথে একই জিনিসটি করুন।
- ড. এর পর দেখবেন ওই বাটিতে কিছু বাড়তি ম্যারিনেশন থেকে যাবে। ডিমের সঙ্গে মিশিয়ে নিন।
- ঢ. এবার একটি ময়দার প্রলেপ দেওয়া ফিশ স্ট্রিপ ডিমের মধ্যে ডুবিয়ে নিন।
- ণ. এরপর ব্রেডক্রাশ দিয়ে ভালো করে কোট করে নিন।
- ত. সেই ব্রেডক্রাশ প্রলিপ্ত মাছটি একটি সমতল পৃষ্ঠে রাখুন তারপরে এক মিনিটের জন্য আপনার হাতের তালু দিয়ে ঘূর্ণায়মান শুরু করুন। তাহলে আপনি পুরোপুরি প্রলিপ্ত ফিশ ফিঞ্জার পাবেন।
- থ. প্রলেপ দেওয়া আঙুলগুলো ১৫-৩০ মিনিট ফ্রিজে রেখে দিন।
- দ. এর পরে এগুলি মাঝারি গরম তেলে ৫-৭ মিনিটের জন্য বা সোনালি রঙের না হওয়া পর্যন্ত ভাজুন।
- ধ. এরপর একটি টিস্যু পেপারে বের করে অতিরিক্ত তেল শুষে নিন।

বেকড পাস্তা প্রস্তুত করন (Italian Baked pasta)

রেসিপি

| | | | |
|---------------|--------------|--------------|-------------------|
| পাস্তা | ২ কাপ | টমেটো পিউরি | ৪ কাপ |
| কাঁচা মরিচ | ৪টি | মাখন | ২ টেবিল চামচ |
| লেবুর রস | ১ চা চামচ | টমেটো কেচাপ | ৪ টেবিল চামচ |
| চিনি | ৪ টেবিল চামচ | কালো মরিচ | প্রয়োজন মতো |
| লাল মরিচের সস | ২ টেবিল চামচ | ময়দা | ২ টেবিল চামচ |
| পেঁয়াজ | ১/২ কাপ | মোজেরেলা চিজ | ১/২ কাপ |
| টমেটো | ২টি | লবণ | প্রয়োজন অনুযায়ী |
| | | পানি | প্রয়োজন অনুযায়ী |

কাজের ধাপ

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. পাস্তা প্রথমে পানিতে তেল ও লবণ দিয়ে সিদ্ধ করে নিতে হবে।
- ছ. প্যানে কাটা পেঁয়াজ যোগ করুন এবং সেগুলি সামান্য বাদামী রং না হওয়া পর্যন্ত ভাজুন।
- জ. প্যানে ময়দা যোগ করুন এবং নাড়তে থাকুন, তারপরে দুধ, পনির যোগ করুন এবং ফুটতে দিন। পনির প্রস্তুত হয়ে গেলে এটি একটি বাটিতে স্থানান্তর করুন। মিশ্রণটি ঘন হওয়া রোধ করতে প্যানে জল যোগ করুন। মিশ্রণটি ফুটানোর জন্য রাখুন।
- ঝ. প্যানে সেদ্ধ করা পাস্তা যোগ করুন এবং অল্প আঁচে কয়েক মিনিট রান্না করতে দিন। এছাড়াও, মিশ্রণে চিনি, টমেটো কেচাপ, লেবুর রস এবং পনির যোগ করুন।
- ঞ. এবার এই মিশ্রণটি প্যান থেকে বেকিং ডিশে ঢেলে দিন।
- ট. উপরে চিজ দিয়ে প্রি-হিট করা ওভেনে ১৮০ডিগ্রি সে. তে ২৫মিনিট বেক করতে হবে।

স্টেক প্রস্তুত করন (Beef Steak)

রেসিপি

| | |
|--|--|
| গরুর মাংস- ২ টুকরা | সস তৈরি উপকরণ |
| অলিভ অয়েল- ১ টেবিল চামচ | লেবুর রস- ১ টেবিল চামচ |
| মাখন- ২ টেবিল চামচ | সয়াসস- দেড় টেবিল চামচ |
| সবজি (ব্রকলি, ক্যাপসিকাম) - প্রয়োজন মতো | অলিভ অয়েল- ২ টেবিল চামচ |
| | চিলি ফ্লেকস অথবা গোলমরিচের গুঁড়া- ১ চা চামচ |
| | চিনি- আধা চা চামচ |
| | রসুন- ১ টেবিল চামচ (খঁতো করে নেওয়া) |

কাজের ধাপ

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- গ. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- ঘ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- ঙ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- চ. স্টেক তৈরির জন্য সঠিক মাংস নির্বাচন খুব গুরুত্বপূর্ণ। গরুর ঘাড় অথবা পাজরের অংশ নেবেন স্টেকের জন্য। মাংসের টুকরা ধুয়ে কিচেন টাওয়েল দিয়ে চেপে চেপে মুছে নিন ভালো করে।
- ছ. একটি চপিং বোর্ডের উপর মাংসের টুকরা রেখে কিচেন হ্যামার দিয়ে সামান্য খঁতো করে নিন মাংসের দুই সাইড। বেশি খঁতো করবেন না। হ্যামার না থাকলে টুথপিক দিয়ে দুই পাশে কয়েকটা ছিদ্র করে নিন।
- জ. উভয় পক্ষে লবণ এবং তাজা গ্রাউন্ড কালো মরিচ দিয়ে স্টেকটি মালিশ করুন। স্টেকের প্রাকৃতিক স্বাদ বাড়ানোর জন্য এই পদক্ষেপটি অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।
- ঝ. সস তৈরির সব উপকরণ একসঙ্গে মিশিয়ে নিন। সস তৈরি হলে মুছে রাখা মাংসের টুকরা দিয়ে মেখে নিন। চাইলে সামান্য লবণ দিতে পারেন। তবে না দিলেও সমস্যা নেই। এভাবে ১ ঘণ্টার জন্য ম্যারিনেট করে রাখুন।
- ঞ. চুলায় প্যান দিন। প্যানে মাখন ও অলিভ ওয়েল দিন। গরম হলে মাংসের টুকরা দিয়ে দিন। উচ্চতাপে ভাজুন স্টেক। ৩ থেকে ৪ মিনিট ভাজুন প্রতি পাস। এর বেশি ভাজবেন না। তাহলে শুকনো হয়ে যাবে স্টেক।
- ট. স্টেকের সঙ্গে পরিবেশন করার জন্য একই প্যানে সামান্য লবণ দিয়ে সবজি ভেজে নিন। গরম গরম বিফ স্টেক পরিবেশন করুন।

ম্যাশড পটেটো এবং সতে ভেজিটেবলের সাথে ল্যান্স রেক প্রস্তুত করন (Reck of Lamb with Mashed Potato and Sauté Vegetable)

রেসিপি

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| ■ ল্যান্স রোস্টঃ | ■ সতে ভেজিটেবলঃ |
| - ল্যান্স রেক ২০০গ্রাম (৪ হাড়) | - ক্যাপসিকাম ১টি |
| - ওরচেস্টারশায়ার সস ১ টেবিল চামচ | - গাজর ১টি |
| - ভিনেগার ১ চা চামচ | - অ্যাসপারাগাস ২-৩ টি ব্লাঞ্চড |
| - রোজমেরি ১ শাখা | ■ সিজনিংঃ |
| ■ ম্যাশড পটেটোঃ | - লবন স্বাদমত |
| - আলু ২০০ গ্রাম | - গোলমরিচের গুড়া স্বাদমত |
| - মাখন ৫০ গ্রাম | |
| - ক্রিম প্রয়োজন অনুযায়ী | |

কাজের ধাপ:

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

- কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
- কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
- কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
- নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
- নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করবে।
- ওরচেস্টারশায়ার সস, ভিনেগার, রোজমেরি, রসুন এবং সিজনিং দিয়ে ল্যান্স রেকটি মেরিনেট করুন।
- আকারটি সঠিকভাবে ধরে রাখতে স্ট্রিং দিয়ে বেঁধে বা সেলাই করুন।
- ব্রেডক্রাম্ব এবং রোজমেরি একসাথে মিশ্রিত করুন। মিশ্রণে ল্যান্স রেকটি কোট করুন।
- মাঝারি আঁচে একটি প্যান রাখুন, প্যানের গোড়াটি ঢাকতে পর্যাপ্ত তেল যোগ করুন এবং কয়েক টেবিল চামচ মাখন যোগ করুন।
- অ্যালুমিনিয়াম ফয়েল দিয়ে ট্রেট মোড়ানো এবং এটি একটি প্রিহিটেড ওভেনে ২৫-৩০ মিনিট বেক করুন।
- আলু সিদ্ধ করে খোসা ছাড়িয়ে গ্রেটার ব্যবহার করে গ্রেট করে নিন। একটি প্যানে মাখন গলিয়ে গ্রেট করা আলু দিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন। ক্রিম এবং সিজনিং যোগ করুন এবং এটি প্যান থেকে পৃথক হওয়া শুরু না হওয়া পর্যন্ত এটি আবার মিশ্রিত করুন।
- আপনার পছন্দ অনুযায়ী সবজি কেটে ফুটন্ত জলে ব্ল্যাঞ্চ করুন। ফুটন্ত জল থেকে বের করার পরে সবজিগুলি দ্রুত বরফযুক্ত জলে রাখুন। অল্প পরিমাণে মাখন ব্যবহার করে একটি প্যানে ভাজুন। এটি সঠিকভাবে সিজনিং করুন এবং আলাদা করে রাখুন।
- পরিবেশন করার আগে রেকগুলো ওভেনের বাইরে প্রায় ৫-৮ মিনিটের জন্য রেস্ট দিন। পরিবেশনের জন্য কাটলেটগুলিতে কাটে ম্যাশড পটেটো ও সতে ভেজিটেবলের সাথে পরিবেশন করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত করতে পারবে।







শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শিট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

- ২.১ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রান্না প্রস্তুত করার জন্য রান্নার সময় এবং পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বজায় রাখা।
- ২.২ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রয়োজনীয় মেনু আইটেমের উপর ভিত্তি করে প্রস্তুত করা।
- ২.৩ থিকিনিং এজেন্ট এবং সুবিধাজনক পণ্য রিকোয়ারমেন্ট হিসাবে ব্যবহার করা।
- ২.৪ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রান্নার স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী ত্রুটিগুলো সনাক্ত ও সংশোধন করা।

২.১ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রান্না প্রস্তুত করার জন্য রান্নার সময় এবং পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বজায় রাখা।

প্রতিটি রন্ধনপ্রণালীর নিজস্ব অনন্য রান্নার কৌশল, উপাদান এবং স্বাদ রয়েছে যা বিশদে বিশেষ মনোযোগের প্রয়োজন। এখানে এশিয়ান, ভারতীয় এবং বাংলাদেশী খাবারের জন্য রান্নার সময় এবং পদ্ধতির একটি সাধারণ ওভারভিউ রয়েছে।





চিকেন নুডলস প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-৩: প্রথমে একটি সস প্যান পর্যাপ্ত পরিমাণ পানির মধ্যে লবন দিয়ে ফুটান। তার মধ্যে নুডলস যোগ করুন। ৮-১০ মিনিট বয়েল করুন।</p> |
|  |  |  |







| | | |
|---|--|---|
| <p>ধাপ-৪: কল্যান্ডার ব্যবহার করে পানি ঝরিয়ে নিন এবং ঠান্ডা করুন।</p> | <p>ধাপ-৫: বার্নারে অক প্যান নিয়ে তেল গরম করে আদাকুচি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন। এর মধ্যে স্লাইস করা চিকেন দিয়ে ২ - ৩ মিনিট সতে করুন।</p> | <p>ধাপ-৬: এবার মিক্স সবজিগুলো যোগ করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: এখন বয়েল করা নুডলস এবং বাকি উপাদান গুলো ঢেলে দিন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।</p> | <p>ধাপ-৮: টেষ্ট চেক করে স্প্রিং অনিয়ন দিয়ে গার্নিস করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৯: সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।</p> |

চিকেন চিলি অনিয়ন প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন। প্রথমে হাড় ছাড়া মুরগির মাংশ, কালো গোল মরিচের গুড়া, কর্নফ্লাওয়ার, ডিম, লবন দিয়ে মেরিনেশন করে ১৫-২০ মিনিট রেস্টে রাখুন।</p> | <p>ধাপ-৩: পেয়াজ, কঁচামরিচ এবং ক্যাপসিকাম কেটে নিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: কর্নফ্লাওয়ারে পানি দিয়ে মিক্স করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: বার্নারে অক প্যান নিয়ে তেল গরম করে আদাকুচি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন।</p> | <p>ধাপ-৬: এবার এর মধ্যে স্লাইস করা চিকেন দিয়ে ফ্রাই করে নিতে হবে।</p> |

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| ধাপ-৭: চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে। | ধাপ-৮: এরপর সবজিগুলো যোগ করুন। এক মিনিট সতে করে ২ কাপ চিকেন ষ্টক ঢেলে দিন। | ধাপ-৯: সিজনিং যোগ করুন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-১০: কর্ণফ্লাওয়ার যোগ করতে হবে। | ধাপ-১১: ঘন হয়ে গেলে নামিয়ে ফেলতে হবে। | ধাপ-১২: সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন। |

অ্যারোমেটিক চাইনিজ ভেজিটেবল প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে একটি সস প্যানের মধ্যে পর্যাপ্ত পরিমাণ পানি ফুটিয়ে নিন। এখন ফুটন্ত পানিতে ধাপ অনুযায়ী গাজর বাধাকপি রাখতে ঠান্ডা পানিতে রেখে কল্যান্ডারের মধ্যে পানি ঝরিয়ে এক পাশে রাখুন। | ধাপ-২: বার্নারে অক প্যান নিয়ে তেল গরম করে আদাকুচি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন। | ধাপ-৩: পেয়াজ, কাঁচামরিচ যোগ করুন। |
|  |  |  |




| | | |
|---|---|---|
| <p>ধাপ-৪: এরপর সবজিগুলো যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-৫: এক মিনিট সতে করে ২ কাপ চিকেন ষ্টক ঢেলে দিন।</p> | <p>ধাপ-৬: কর্ণফ্লাওয়ারে পানি দিয়ে মিক্স করে নিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: কর্ণফ্লাওয়ার যোগ করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৮: সিজনিং যোগ করুন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।</p> | <p>ধাপ-৯: ঘন হয়ে গেলে নামিয়ে ফেলতে হবে। সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।</p> |

থাই মিক্সড ফ্রাইড রাইস প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন। প্রথমে হাড় ছাড়া মুরগির মাংস, কালো গোল মরিচের গুড়া, কর্ণফ্লাওয়ার, ডিম, লবন দিয়ে মেরিনেশন করে ১৫-২০ মিনিট রেপ্টে রাখুন।</p> | <p>ধাপ-৩: পেয়াজ, কাঁচামরিচ এবং ক্যাপসিকাম সহ সব কেটে নিতে হবে। এরপর একটি বড় সসপ্যানে পর্যাপ্ত পরিমাণ পানি ও ১ টেবিল চামচ তেল ও সামান্য লবন দিয়ে ফুটন আনুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: বার্নারে অক প্যান নিয়ে প্রথমে ডিম ভেঁজে স্ক্রাম্বল করে উঠিয়ে রাখতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে। এরপর চিকেন ও উঠিয়ে রাখতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: সেই প্যানে তেল গরম করে আদাকুচি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন। সাথে লাল মরিচ যোগ করুন।</p> |







| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| ধাপ-৭: এরপর তার মধ্যে সবজি যোগ করতে হবে। | ধাপ-৮: এরপর রাইস যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন। | ধাপ-৯: চিকেন এবং সিজনিং যোগ করুন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-১০: ডিম এবং প্রণ যোগ করুন। | ধাপ-১১: স্প্রিং ওনিয়ন এবং লেমন গ্রাস যোগ করুন। | ধাপ-১২: সার্ভিস গ্লেটে পরিবেশন করুন। |

থাই ফ্রাইড চিকেন প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে চিকেনের পিসগুলোকে খুয়ে নিতে হবে। এবং লেগ পিসে ছুরি দিয়ে কাট করে নিতে হবে। | ধাপ-২: থাই পিসেও ছুরি দিয়ে কাট করে নিতে হবে যেন মেরিনেশনের মশলা ভালোভাবে ভিতরে যায়। | ধাপ-৩: এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান একটি বাটিতে মিশিয়ে নিতে হবে। |
|  |  |  |

| | | |
|--|--|---|
| <p>ধাপ-৪: প্রথমে মুরগির মাংস এরপর মেরিনেশনের মিশ্রণটি দিয়ে মাখিয়ে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর ১-২ ঘন্টা রেপ্টে রাখুন।</p> | <p>ধাপ-৬: কর্নফ্লাওয়ার, চালেরগুড়া, ময়দা মিশিয়ে একটি ব্যাটার প্রস্তুত করে নিন। সেই ব্যাটারে চিকেন কোট করে গরম তেলের কড়াইয়ে ছেড়ে দিন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: এরপর চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৮: এরপর গোল্ডেন ব্রাউন হয়ে গেলে চিকেন উঠিয়ে রাখতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৯: এরপর সসের সাথে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।</p> |

থাই সুইট এন্ড সাওয়ার প্রণ করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে প্রণগুলোকে ময়দা, কর্ন ফ্লাওয়ার, গোল মরিচের গুড়া, লবণ, লেবুর রস এবং ডিম দিয়ে ভাল করে কোট করে ১৫-২০ মিনিট রেপ্টে রাখুন। এরপর একটি ফ্রাই প্যানে ডুবো তেলে প্রণগুলোকে ভেঁজে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-২: প্রণগুলো গোল্ডেন ব্রাউন কালার হয়ে গেলে উঠিয়ে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: বার্নারে অক প্যান নিয়ে তেল গরম করে রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন। এরপর তার মধ্যে সবজিগুলো যোগ করতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: এরপর সস এবং সিজনিং যোগ করতে হবে। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর এর মধ্যে পানি যুক্ত করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: এবার ফ্রাই করা প্রণ দিতে হবে।</p> |

| | | |
|---|--|--|
|  |  | |
| ধাপ-৭: এরপর তার মধ্যে কর্ণ ফ্লাওয়ার এর পানি যোগ করতে হবে এবং ঘনত্ব চেক করতে হবে। স্প্রিং ওনিয়ন যোগ করুন। | ধাপ-৮: ঘন হয়ে গেলে নামিয়ে ফেলতে হবে এবং সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন। | |

কোরিয়ান ফ্রাইড রাইস প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়। | ধাপ-২: এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন। প্রথমে হাড় ছাড়া মুরগির মাংশ, কালো গোল মরিচের গুড়া, কর্নফ্লাওয়ার, ডিম, লবন দিয়ে মেরিনেশন করে ১৫-২০ মিনিট রেপ্টে রাখুন। | ধাপ-৩: পেয়াজ, কাঁচামরিচ, গাঁজর, বাঁধাকপি সহ সব কেটে নিতে হবে। এরপর একটি বড় সসপ্যানে পর্যাপ্ত পরিমাণ পানি ও ১ টেবিল চামচ তেল ও সামান্য লবন দিয়ে ফুটন আনুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: বার্নারে অক প্যানে নিয়ে প্রথমে ডিম ভেঁজে স্ক্যান্ডল করে উঠিয়ে রাখতে হবে। | ধাপ-৫: এরপর চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে। এরপর চিকেন ও উঠিয়ে রাখতে হবে। | ধাপ-৬: সেই প্যানে তেল গরম করে আদাকুটি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন। এরপর তার মধ্যে সবজি যোগ করতে হবে। কিমচি, সস এবং সিজনিং দিয়ে মিক্স করতে হবে। |

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: এরপর তার মধ্যে সবজি যোগ করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৮: এরপর রাইস, স্প্রিং অনিয়ন যোগ করুন এবং ভালভাবে মিস্ক করুন।</p> | <p>ধাপ-৯: চিকেন, ডিম এবং সেসিমি অয়েল যোগ করুন। মিস্ক করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।</p> |
|  | <p>ধাপ-১০: সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।</p> | |

সিজলিং কোবে বিফ প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে স্ট্রিপ করে (Strip cut) রিব আই (Rib eye) লবণ এবং ব্লেক পেপার পাউডার দিয়ে সিজনিং করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-২: ১০ মিনিটের জন্য একটা সাইডে রেখে দিন।</p> | <p>ধাপ-৩: এরপর সসের সকল উপাদান একটি বাটিতে মিশিয়ে নিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: এখন একটি গ্রিল প্যানে বাটার গরম করে ক্রাস গার্লিক দিন। এবার এর মধ্যে সিজনিং করা বিফ যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর দুই সাইড এক মিনিট করে কুক করে নিন।</p> | <p>ধাপ-৬: মিস্ক করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।</p> |



ধাপ-৭: এরপর গরম ভাতের সাথে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

কোরিয়ান কোকোনাট চিকেন কারি প্রস্তুত করার পদ্ধতি



ধাপ-১: প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে কিউব করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়। এরপর সকল উপাদানগুলো প্রস্তুত করে নিতে হবে।

ধাপ-২: এরপর সাদা গোল মরিচের গুড়ো সিজনিং করে ১৫ থেকে ২০ মিনিট ঢেকে রাখুন।

ধাপ-৩: এবার একটা ফ্রাই প্যানে ২ টেবিল চামচ তেল গরম করে সিজনিং করা মুরগীর মাংস সেলো ফ্রাই করে এক সাইডে রাখুন।



ধাপ-৪: এখন অন্য একটি সস প্যানে তেল এবং বাটার গরম করে এর মধ্যে পেয়াজ কুচি ব্রাউন করে নিন। এর মধ্যে আটা বাটা, রসুন বাটা মিক্স করে মটর যোগ করুন। তারপর সেলো ফ্রাই করা চিকেন দিয়ে ২ থেকে ৩ মিনিট রান্না করুন।




ধাপ-৫: এরপর এর মধ্যে টমেটো পিউরি দিয়ে দিতে হবে।

ধাপ-৬: সিজনিং দিয়ে মিক্স করতে হবে। এখন কারি পাউডার মিক্স করে পরিমান মতো চিকেন স্টক মিশিয়ে ৮ থেকে ১০ মিনিট ঢাকনা দিয়ে রান্না করুন।

| | |
|---|---|
|  |  |
| <p>ধাপ-৭: এখন ঢাকনা খুলে ককোনাট মিক্স দিয়ে আরোও ২ থেকে ৩ মিনিট রান্না করুন। এরপর স্প্রিং অনিয়ন যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন। প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।</p> | <p>ধাপ-৮: এরপর গরম ভাতের সাথে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।</p> |

অ্যাসোর্টেড সুশি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে সুসি চাল ২ থেকে ৩ বার ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন। এবার একটি সস প্যানের মধ্যে ২৫০ গ্রাম চালের মধ্যে ২৫০ গ্রাম পানি দিয়ে এর মধ্যে পরিমাণ মতো লবণ দিয়ে সিদ্ধ করে নিন। এবার ঢাকনা খুলে এর মধ্যে সুসি ভিনেগার যোগ করুন। এরপরে গ্যাস বন্ধ করে এক সাইডে রাখুন।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর সবজিগুলোকে জুলিয়ান করে কেটে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: এরপর স্যালমন ফিশকে লম্বা করে কেটে নিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: এখন একটা ব্যাষু ম্যাটের উপর নরি শিট রাখুন এর উপর সুসি রাইস।</p> | <p>ধাপ-৫: রোস্ট করা সেসিমি সিড, স্যালমন ফিশ ও ভেজিটেবল রাখুন।</p> | <p>ধাপ-৬: এবার টাইট করে রোল করে নিতে হবে।</p> |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-৭: এরপর এটাকে ছুরি দিয়ে কাটতে হবে। | ধাপ-৮: পিস পিস করে কেটে নিতে হবে। | ধাপ-৯: ডিপিং সসের সাথে পরিবেশন করতে হবে। |

বিফ তেরিয়াকি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে বিফের পিসকে কিছুটা হিমায়িত থাকে এ অবস্থায় নিতে হবে। যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়। | ধাপ-২: বিফের পিসকে জুলিয়ান করে কেটে নিতে হবে। | ধাপ-৩: ১ কাপ সয়া সস ২ টেবিল চামচ ব্রাউন সুগার সামান্য পরিমাণ সাদা ও কালো গোল মরিচের গুড়ো ও ১ টেবিল চামচ সাদা তিল, ১ টেবিল চামচ মাখন ও সাদা ভিনেগার দিয়ে সস করতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: একটি জিপার ব্যাগের মধ্যে জুলিয়ান করা বিফ সামান্য পরিমাণ সাদা গোল মরিচের গুড়ো এবং অর্ধেক পরিমাণ আদাকুচি ও রসুনকুচি দিয়ে মেখে মেরিনেশন করে ২০ থেকে ৩০ মিনিট এক সাইটে রেখে দিন। | ধাপ-৫: মেরিনেট করা বিফে ১ টেবিল চামচ ময়দা মিশিয়ে এরপর বিফের পিস গুলো ফ্রাই প্যানে তেল দিয়ে ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে। এরপর উঠিয়ে রাখতে হবে। | ধাপ-৬: সেই প্যানে তেরিয়াকি সসের জন্য ১ টেবিল চামচ সয়াবিন তেল দিয়ে ১/২ টেবিল চামচ আদাকুচি ও রসুনকুচি দিয়ে হালকা বাদামি করে ভেজে নিন। এরপর এর মধ্যে সসের মিশ্রণ দিয়ে তার মধ্যে বিফের পিস গুলো দিয়ে দিতে হবে। |

| | |
|---|--|
|  |  |
| <p>ধাপ-৭: এরপর তার মধ্যে সবশেষে একটি বাটিতে ১ টেবিল চামচ কর্নফ্লাওয়ারের মধ্যে ৩ টেবিল চামচ পানি দিয়ে মিশিয়ে তা যোগ করতে হবে। ঘন হয়ে গেলে স্প্রিং অনিয়ন যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন।</p> | <p>ধাপ-৮: এরপর গরম ভাতের সাথে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।</p> |

ইন্ডিয়ান কুইজিন

স্যাক্রন পোলাও প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে একটা বাটিতে ৩ টেবিল চামচ কুসুম গরম দুধের মধ্যে ২ চিমটি জাফরান ভিজিয়ে রাখুন।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর বাসমতি চাল ভালোভাবে ধুয়ে ২০-৩০ মিনিট ভিজিয়ে রাখুন।</p> | <p>ধাপ-৩: একটা ননস্টিক সস প্যানের মধ্যে ৩ টেবিল চামচ ঘি দিয়ে তেজপাতা, দারুচিনি, এলাচি ও লবঙ্গ দিয়ে ১ মিনিট সতে করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: এখন কোলান্ডারের থাকা চালের পানি ঝরিয়ে চাল যোগ করে ২-৩ মিনিট সতে করে নিন।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর এর মধ্যে গরম পানি দিয়ে লবন এবং চিনি মিক্স করুন পানি শুকানোর আগ পর্যন্ত নাড়াচাড়া করে ঢাকনা দিয়ে ঢাকতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: পানি কিছুটা শুকিয়ে গেলে ঢাকনা দিয়ে দমে রাখতে হবে।</p> |

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-৭: কিছুক্ষণ পর চালের উপর জাফরান কালার দিয়ে সিমারিং টেম্পারেচারে ঢাকনা দিয়ে ১৫-২০ মিনিট রান্না করুন। | ধাপ-৮: এরপর রাইস ভালভাবে মিক্স করুন। | ধাপ-৯: এখন একটি কড়াইতে কাজুবাদাম ও কিসমিস ভেজে নিন। |
|  |  |  |
| ধাপ-১০: এরপর বাদামগুলো রাইসে যোগ করুন। | ধাপ-১১: ভালভাবে মিক্স করে কিছুক্ষণ দমে রাখতে হবে। | ধাপ-১২: এরপর সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন। |

চিকেন টিক্কা মাসালা প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে কিউব করে কেটে নিন। এরপর এরসাথে সকল গুড়া উপাদান মিক্স করতে হবে। | ধাপ-২: এরপর মেরিনেশনের বাকি উপাদান সরিষার তেল এবং দই যোগ করুন। | ধাপ-৩: মিক্স করে এরপর কাভার করে কমপক্ষে ১ ঘণ্টা রেপ্টে রাখুন। |
|  |  |  |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ধাপ-৪: এবার ১ ঘণ্টা পর চিকেনগুলোকে একটি ফ্রাইপ্যানে কালার হওয়া পর্যন্ত ফ্রাই করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে উঠিয়ে রাখতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: সেই প্যানে তেল গরম করে পেয়াজ কুঁচি দিয়ে নরম হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করুন। এরপর আদা এবং রসুন পেস্ট দিয়ে দিতে হবে। সাথে কাঁচা মরিচ কুঁচি যোগ করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: এরপর কষিয়ে নিন।</p> | <p>ধাপ-৮: এরপর তারসাথে টমেটো পিউরি যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-৯: মিক্স করুন এবং সিজনিং করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১০: পানি যোগ করুন এবং স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন। এবার কিছুক্ষণ মিডিয়াম আঁচে হতে দিন।</p> | <p>ধাপ-১১: এ পর্যায়ে ক্রিম এবং কাজুবাদাম বাটা যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-১২: এখন অল্প চিনি যোগ করুন। এবং ঘন হওয়া পর্যন্ত অল্প আঁচে হতে দিন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১৩: এরপর চিকেন দিয়ে মিক্স করুন। অল্প আঁচে ৫ মিনিট রান্না করুন।</p> | <p>ধাপ-১৪: সব শেষে কিছুটা ক্রিম এবং ধনিয়া পাতা দিয়ে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-১৫: এরপর সার্ভিস প্লেটে নিয়ে পরিবেশন করুন।</p> |

রাজমা পানির মাসালা প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে সারারাত ভিজিয়ে রাখা রাজমাকে একটি প্রেশার কুকারে পানি দিয়ে সিদ্ধ করতে হবে। | ধাপ-২: এরপর টমেটো, রসুন, আদা এবং কাঁচামরিচ ব্লেন্ড করার জন্য নিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-৩: বেস্ট করার পর তা সাইডে রাখতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: এরপর কুকার খুলে রাজমা চেক করতে হবে। সিদ্ধ হয়ে গেলে সাইডে রেখে দিন। | ধাপ-৫: এরপর একটি কড়াইয়ে তেল, এক টুকরো দারুচিনি, ২-৩ টা লবঙ্গ, ২-৩ টা এলাচি, এক চামচ জিরা, লাল মরিচ এবং ১ টা তেজপাতা দিয়ে দিতে হবে। | ধাপ-৬: সেই প্যানে পেয়াজকুচি হালকা ব্রাউন করে নিন। |
|  |  |  |
| ধাপ-৭: এরপর আদাবাটা, রসুনবাটা এবং সকল গুড়া মশলা একত্রে কষিয়ে নিন। | ধাপ-৮: এরপর মশলার উপর তেল উঠে আসলে টমেটো পিউরি যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন। | ধাপ-৯: ভালভাবে কষিয়ে নিতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-১০: এরপর এখানে ক্রিম যোগ করতে হবে। ভালভাবে মিক্স করুন। | ধাপ-১১: এরপর পানিসহ সিদ্ধ করা রাজমা দিয়ে ১০ মিনিট রান্না করতে হবে। | ধাপ-১২: এরপর পনির কিউব করে ফ্রাই করে এরপর এ পর্যায় যোগ করে দিতে হবে। |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১৩: ৫ মিনিট কুক করে সিজনিং যোগ করুন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন। | ধাপ-১৪: এরপর ধনে পাতা এবং কাসুরি মেথি যোগ করতে হবে। | ধাপ-১৫: সার্ভিস প্লেটে ঢেলে পরিবেশন করুন। |







ভেজিটেবিল নভোরত্ন প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| ধাপ-১: বাদামগুলোকে পানিতে ভিজিয়ে রাখতে হবে। | ধাপ-২: ভেজানো বাদাম এর পেস্ট করে নিতে হবে। | ধাপ-৩: একটি প্যানে তেল নিয়ে এক টুকরো দারুচিনি, ২-৩ টা লবঙ্গ, ২-৩ টা এলাচি, জিরা এবং ১ টা তেজপাতা দিয়ে ফ্রাই করে নিতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: এর মধ্যে পেঁয়াজ কুঁচি দিয়ে দিতে হবে। | ধাপ-৫: পেঁয়াজ ব্রাউন হতে দিতে হবে। | ধাপ-৬: টক দই ফেটে নিতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৭: এরপর তার মধ্যে পেঁয়াজ ব্রাউন হয়ে গেলে পেঁয়াজবাটা দিয়ে ২-৩ মিনিট কষিয়ে নিন এবার এর | ধাপ-৮: এরপর টক দই যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন। | ধাপ-৯: সকল গুড়া মশলা দিয়ে মিক্স করুন। কিছুক্ষণ কষিয়ে নিতে হবে। |

| | | |
|---|--|---|
| <p>মধ্যে আদাবাটা, রসুনবাটা যোগ করতে হবে।</p> | | |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১০: এরপর প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।</p> | <p>ধাপ-১১: এখন সকল ব্লাঞ্চ করা সবজি যোগ করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-১২: পানি যোগ করে ঢাকনা দিয়ে অল্প আচে সবজি হওয়ার আগ পর্যন্ত রান্না করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১৩: ঢাকনা উঠিয়ে নেড়ে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-১৪: বাদামগুলোকে একটি প্যানে নিয়ে অল্প তেল দিয়ে ভেঁজে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-১৫: এ পর্যায়ে ক্রিম যোগ করুন। ভাঁজা বাদামগুলো যোগ করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১৬: ভালভাবে মিশিয়ে অল্প আঁচে রান্না করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-১৭: এরপর সামান্য গরম মশলা ছিটিয়ে নামিয়ে ফেলুন।</p> | <p>ধাপ-১৮: সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।</p> |

হায়দ্রাবাদি বিফ দম বিরিয়ানি প্রস্তুত করার পদ্ধতি



| | | |
|--|---|---|
| <p>ধাপ-১: প্রথমে পেয়াজকে বেরেস্তা করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান একত্রে করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: এখন এর মধ্যে আদাবাটা, রসুনবাটা, জিরা পাউডার, নাট মেগ পাউডার, বিরিয়ানি মিক্স পাউডার ও পেপে বাটা দিয়ে এবং অর্ধেক পরিমাণ ভাজা পেয়াজ ও ভাজা তেল দিয়ে মেরিনেশন করে এক রাত ফ্রিজে রেখে দিন। অথবা কমপক্ষে ১ ঘণ্টা মেরিনেশন করে রাখতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: এখন অন্য একটি সস প্যানের মধ্যে পর্যাপ্ত পরিমাণ পানি গরম করে এর মধ্যে দারুচিনি, এলাচি, তেজপাতা, লবঙ্গ এবং স্টার মশলা দিয়ে চালগুলোকে ৪০-৫০% সিদ্ধ করে পানি ঝরিয়ে ১ ঘণ্টা মেরিনেশনের পর মাংসের উপর দিয়ে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর অ্যাসেম্বল করার উপাদানগুলো প্রস্তুত করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: একটি প্যানে তেল গরম করে বাদামগুলো হালকা ভেঁজে নিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: এরপর এখন একটি ভারি ননস্টিক সস প্যান নিন। প্রথমে মেরিনেশন করা মাংস দিন অল্প পরিমাণে পানি তারপর এর উপর বয়েল করা আলু দিন এবার কিছু ভাজা পেয়াজ অর্ধেক পরিমাণ ঘি এবং রেডি করা ফুটন্ত চাল দিন। তারপর চালের উপর বাকি অর্ধেক পরিমাণ ঘি, জাফরান, কেওড়া জল, বাদাম, ধনেপাতা ও পুদিনা ছড়িয়ে দিন।</p> | <p>ধাপ-৮: এবার সস প্যানটির ঢাকনা খামিরের সাহায্যে ঢেকে দিন এবং পাতিলের নিচে একটি সমতল ফ্রাই প্যান দিয়ে প্রথমে ১০ মিনিট উচ্চ তাপে এবং পরে মাঝারি আঁচে ৫০ মিনিট রান্না করুন। এবার ৫০ মিনিট পর ঢাকনা খুলে চাল এবং গরুর মাংস ভালোভাবে মিক্স করুন।</p> | <p>ধাপ-৯: এরপর সার্ভিস প্লেটে গরম গরম পরিবেশন করুন।</p> |

বাংলাদেশী কুইজিন

চিংড়ি মালাই কারি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে একটি বাটির মধ্যে চিংড়ি ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন। এবার চিংড়িগুলোকে প্যানে তেল দিয়ে হালকা ভেঁজে সাইডে উঠিয়ে রাখুন।</p> | <p>ধাপ-২: এখন একটি ফ্রাই প্যানের মধ্যে তেল গরম করে তেজপাতা, দারুচিনি, এলাচি, শুকনা মরিচ ও লবঙ্গ দিয়ে ৩০-৬০ সেকেন্ড ভাজুন। এবার এর মধ্যে পেয়াজবাটা যোগ করুন। পেয়াজ হালকা বাদামি হওয়ার পর রসুন বাটা যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-৩: রসুনের কাচা ফ্লেভার চলে গেলে জিরা পাউডার, ধনিয়া পাউডার দিয়ে এক মিনিট কষিয়ে নিন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: এরপর অল্প অল্প করে নারিকেলের দুধ দিয়ে কষিয়ে নিন।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর এতে টক দই ফেটিয়ে যোগ করুন।</p> | <p>ধাপ-৬: অল্প করে নারিকেল দুধ যোগ করে ৫-৭ মিনিট অল্প আচে জাল দিয়ে গ্রেভি তৈরি করে নিন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: যখন গ্রেভি থেকে তেল বের হয়ে আসবে।</p> | <p>ধাপ-৮: তখন এতে বাকি নারিকেল দুধ যোগ করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৯: ভালভাবে কষিয়ে নিতে হবে। এরপর এতে প্রনগুলো দিয়ে অল্প আচে ঢাকনা দিয়ে ৫-৭ মিনিট রান্না করুন। ৫-৭ মিনিট পর ঢাকনা খুলে গরম মশলা পাউডার, কাঁচা মরিচ এবং ঘি দিয়ে মিস্কল করে নিন।</p> |



ধাপ-১০: এখন টেস্ট চেক করে পরিবেশন পাত্রে স্থানান্তর করুন। এবার সার্ভিস প্লেটে স্টিম রাইসের সাথে চিংড়ি মালাই কারি পরিবেশন করুন।

খিচুড়ি প্রস্তুত করার পদ্ধতি



ধাপ-১: প্রথমে চাল এবং ভেঁজে রাখা ডাল ধুয়ে কোলান্ডারে রেখে দিতে হবে।



ধাপ-২: এরপর সবজিগুলোকে মিডিয়াম ডাইস করে কেটে একটি প্যানে তেল দিয়ে সতে করে নিতে হবে।



ধাপ-৩: এর মধ্যে সব মশলা, চাল এবং ডাল দিয়ে কিছুক্ষন ভেজে গরম পানি দিয়ে কমপক্ষে ১৫-২০ মিনিট রান্না করুন।



ধাপ-৪: ঘি দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। স্বাদ চেক করে নিন।



ধাপ-৫: ধনেপাতা এবং ভাজা শুকনো মরিচ দিয়ে পরিবেশন করুন।

বিফ তেহারী প্রস্তুত করার পদ্ধতি



| | | |
|---|--|--|
| <p>ধাপ-১: প্রথমে একটি বাটির মধ্যে মাংস ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন। এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান দিয়ে দিন। সাথে কাঁচা মরিচ কুঁচি।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর এর মধ্যে টক দই দিয়ে ভালভাবে মেরিনেশন করে ১ ঘণ্টা রেখে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: একটি প্যানে তেল নিয়ে দারুচিনি, ২-৩ টা লবঙ্গ, ৩-৪ টা এলাচি, জিরা এবং ২ টা তেজপাতা দিয়ে ফ্রাই করে নিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: পেয়াজকুচি দিয়ে হালকা ব্রাউন করে নিন।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর মাংস দিয়ে কষিয়ে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: এরপর এর মধ্যে গরম পানি যোগ করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: যখন গ্রেভি থেকে তেল বের হয়ে আসবে এবং মাংস সিদ্ধ হয়ে যাবে তখন মাংস আর গ্রেভি আলাদা করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৮: এখন একটি প্যানে ঘি এবং সরিষার তেল নিয়ে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৯: এরপর তার মধ্যে পেয়াজ বেরেস্টা করে চাল ভেঁজে নিতে হবে। এরপর মাংসের আলাদা করে রাখা গ্রেভি যোগ করুন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১০: ভালোভাবে মিক্স করে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-১১: চাল সিদ্ধ হয়ে আসলে ঢাকনা নামিয়ে রাখতে হবে।</p> | <p>ধাপ-১২: এরপর এর মধ্যে মাংস যোগ করতে হবে।</p> |
|  |  |  |

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| ধাপ-১৩: কাঁচা মরিচ দিয়ে মিক্স করে নিতে হবে। | ধাপ-১৪: কিছুক্ষণ দমে রাখুন। | ধাপ-১৫: এরপর সার্ভিং ডিশে করে পরিবেশন করুন। |
|--|-----------------------------|---|

সরষে ইলিশ প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে একটি ব্লেন্ডারে হলুদ সরিষা ১ টেবিল চামচ, কালো সরিষা ২ টেবিল চামচ, ৩ টা কাঁচা মরিচ, লবণ হাফ চা চামচ এবং পানি দিয়ে ব্লেন্ড করতে হবে। | ধাপ-২: এখন একটি বাটিতে ব্লেন্ড করা পেস্ট এর সাথে হাফ চা চামচ হলুদ, হাফ চা চামচ কাশ্মিরি লাল মরিচের গুড়া, ৪ টেবিল চামচ পৈয়াজ বাটা এবং ৩ টেবিল চামচ সরিষার তেল দিয়ে মিক্স করে নিতে হবে। | ধাপ-৩: এখন একটি ফ্রাই প্যানের মধ্যে এই মিক্সারটা দিয়ে ৩/৪ কাপ পানি দিয়ে দিতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: এরপর ধুয়ে রাখা মাছের পিস গুলো দিয়ে দিতে হবে। এবং ৩-৪ টা কাঁচা মরিচ দিয়ে ঢাকনা দিয়ে ৬ মিনিট মিডিয়াম তাপে রান্না করতে হবে। | ধাপ-৫: এরপর মাছ উল্টে দিয়ে আবারও ৫-৬ মিনিট লো হিটে ঢেকে দিতে হবে। টেস্ট করে নিতে হবে। | ধাপ-৬: গরম ভাতের সাথে পরিবেশন করতে হবে। |

২.২ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রযোজনীয় মেনু আইটেমের উপর ভিত্তি করে প্রস্তুত করা।

এশিয়ান খাবার

চিকেন নুডলস (Chicken Noodles)

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ৬ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|------------------------|----------------------|
| নুডলস | ৩০০ গ্রাম |
| হাড় ছাড়া মুরগীর মাংস | ২৫০ গ্রাম |
| আদা কুচি | ১/২ টেবিল চামচ |
| রসুন কুচি | ১ টেবিল চামচ |
| সিসামি তেল | ২ টেবিল চামচ |
| সয়া সস | ২ টেবিল চামচ |
| ডার্ক সয়া সস | ১ টেবিল চামচ |
| ওয়েস্টার সস | ১/২ টেবিল চামচ |
| চিলি সস | ২ টেবিল চামচ |
| টমেটু সস | ১ টেবিল চামচ |
| গাজর | ১০০ গ্রাম |
| ক্যাপসিকাম | ১ পিচ (জুলিয়ান কাট) |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়।
৬. এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন।
৭. একটি সস প্যান পর্যাপ্ত পরিমাণ পানির মধ্যে লবন দিয়ে ফুটান। তার মধ্যে নুডলস যোগ করুন। ৮-১০ মিনিট বয়েল করুন।
৮. কল্যান্ডার ব্যবহার করে জল ঝরিয়ে নিন এবং ঠান্ডা করুন।
৯. বার্নারে অক প্যান নিয়ে তেল গরম করে আদাকুচি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন। এর মধ্যে স্লাইস করা চিকেন দিয়ে ২-৩ মিনিট সতে করুন।
১০. এবার মিক্স সবজিগুলো যোগ করুন।
১১. এখন বয়েল করা নুডলস এবং বাকি উপাদান গুলো ঢেলে দিন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
১২. টেষ্ট চেক করে স্প্রিং অনিয়ন দিয়ে গার্নিস করতে হবে।
১৩. সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।
১৪. সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতি মনোনীত এলাকায় সংরক্ষণ করবে।

চিকেন চিলি ওনিয়ন (Chicken Chili Onion)

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ৪ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| হাড় ছাড়া মুরগীর মাংস | ৪০০ গ্রাম(স্লাইস কাট) |
| সিসামি তেল | ২ টেবিল চামচ |
| সয়া সস | ১ টেবিল চামচ |
| কালো গোল মরিচের গুড়া | ১/২ চা চামচ |
| কর্ণ ফ্লাওয়ার | ২ টেবিল চামচ |
| রসুন কুচি | ১ টেবিল চামচ |
| ওনিয়ন কিউব | ১/২ কাপ |
| কাচা মরিচ স্লাইচ | ৫ থেকে ৬ পিচ |
| চিকেন স্টক | ২ কাপ |
| তেল | পরিমাণ মত (ভাজার জন্য) |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়।
৬. এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন। প্রথমে হাড় ছাড়া মুরগির মাংস, কালো গোল মরিচের গুড়া, কর্নফ্লাওয়ার, ডিম, লবন দিয়ে মেরিনেশন করে ১৫-২০ মিনিট রেপ্টে রাখুন।
৭. পেয়াজ,কাঁচামরিচ এবং ক্যাপসিকাম কিউব করে কেটে নিতে হবে।
৮. কর্নফ্লাওয়ার পানি দিয়ে মিক্স করে নিতে হবে।
৯. বার্নারে অক প্যান নিয়ে তেল গরম করে আদাকুচি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন।
১০. এবার এর মধ্যে স্লাইস করা চিকেন দিয়ে ফ্রাই করে নিতে হবে।
১১. চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে।
১২. এরপর সবজিগুলো যোগ করুন। এক মিনিট সতে করে ২ কাপ চিকেন স্টক ঢেলে দিন।
১৩. সিজনিং যোগ করুন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
১৪. কর্নফ্লাওয়ার যোগ করতে হবে।
১৫. ঘন হয়ে গেলে নামিয়ে ফেলতে হবে।

১৬. সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।

১৭. সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতি মনোনীত এলাকায় সংরক্ষণ করবে।

এ্যারোমিটিক চাইনিজ ভেজিটেবল (Aromatic Chinese Vegetable)

সময়ঃ ৩০ মিনিট, ৩ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|-----------------|----------------------|
| তেল | ৩ টেবিল চামচ |
| আদা কুচি | ১/২ টেবিল চামচ |
| রসুন কুচি | ১ টেবিল চামচ |
| গাজর | ১০০ গ্রাম (স্লাইস) |
| বাধা কপি | ১০০ গ্রাম |
| ক্যাপসিকাম | ১০০ গ্রাম (কিউব কাট) |
| স্প্রিং ওনিয়ন | পরিমান মত |
| শ্যালট | ৫০ গ্রাম কিউব কাট |
| লিক | ১/২ টেবিল চামচ (চপ) |
| স্টক | ৩ কাপ |
| সয়া সস | ১ টেবিল চামচ |
| ওয়েস্টার সস | ১ টেবিল চামচ |
| সাদা গোল মরিচের | |
| গুড়া | ১/২ চা চামচ |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে একটি সস প্যানের মধ্যে পর্যাপ্ত পরিমান পানি ফুটিয়ে নিন। এখন ফুটন্ত পানিতে ধাপ অনুযায়ী গাজর বাধাকপি ব্লাঞ্চ করে ঠান্ডা পানিতে রেখে কল্যান্ডারের মধ্যে পানি ঝরিয়ে এক পাশে রাখুন।
৬. বার্নারে অক প্যান নিয়ে তেল গরম করে আদাকুচি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন।
৭. পেয়াজ, কঁচামরিচ যোগ করুন।
৮. এরপর সবজিগুলো যোগ করুন।
৯. এক মিনিট সতে করে ২ কাপ চিকেন স্টক ঢেলে দিন।
১০. কর্ণফ্লাওয়ারে পানি দিয়ে মিক্স করে নিতে হবে।
১১. কর্ণফ্লাওয়ার যোগ করতে হবে।
১২. সিজনিং যোগ করুন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।

১৩. ঘন হয়ে গেলে নামিয়ে ফেলতে হবে। সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।

১৪. সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতি মনোনীত এলাকায় সংরক্ষণ করবে।

থাই মিক্স ফ্রাইড রাইস (Thai Mixed Fried Rice)

সময়ঃ ১ ঘণ্টা, ২০ মিনিট, ৬ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|------------------------|---------------------------|
| পোলাও চাল | ৪০০ গ্রাম |
| সয়াবিন তেল | ১ টেবিল চামচ |
| পানি | পর্যাপ্ত পরিমাণ |
| বাটার | ২ টেবিল চামচ |
| হাড় ছাড়া মুরগীর মাংস | ২০০ গ্রাম |
| চিংড়ী | ১০০ গ্রাম |
| থাই আদা কুচি | ১/২ টেবিল চামচ |
| রসুন কুচি | ১ টেবিল চামচ |
| | ১ ইঞ্চি পরিমাণ চ থেকে ১০ |
| লেমন গ্রাস | টুকরা |
| মিক্স ভেজিটেবল | ৩০০ গ্রাম (জুলিয়ান কাট) |
| কাচা মরিচ | ৩ থেকে ৪ পিছ (স্লাইস কাট) |
| ওয়েস্টার সস | ১ টেবিল চামচ |
| সাদা গোল মরিচের গুড়া | ১ চা চামচ |
| সয়া সস | ২ টেবিল চামচ |
| সেসিমি ওয়েল | ১ টেবিল চামচ |
| লেবু এবং চিনি | স্বাদ মত |
| স্প্রিং ওনিয়ন | ১/২ কাপ(স্লাইস কাট) |
| ডিম | ৩ টা |
| থাই রেড চিলি পেস্ট | ১/২ টেবিল চামচ |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়।
৬. এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন। প্রথমে হাড় ছাড়া মুরগির মাংস, কালো গোল মরিচের গুড়া, কর্নফ্লাওয়ার, ডিম, লবন দিয়ে মেরিনেশন করে ১৫-২০ মিনিট রেপ্টে রাখুন।
৭. পেয়াজ, কাঁচামরিচ এবং ক্যাপসিকাম সহ সব কেটে নিতে হবে। এরপর একটি বড় সসপ্যানে পর্যাপ্ত পরিমাণ পানি ও ১ টেবিল চামচ তেল ও সামান্য লবন দিয়ে ফুটান আনুন। এর মধ্যে পোলাও চাল দিন, ৭০ থেকে ৮০% সিদ্ধ করে কাল্যান্ডারে পানি ঝরিয়ে ট্রে মধ্যে মেলে ফেনের নিচে ঠান্ডা করে এক পাশে রাখুন।

৮. বার্নারে অক প্যান নিয়ে প্রথমে ডিম ভেঁজে স্ক্যাঞ্চল করে উঠিয়ে রাখতে হবে।
৯. এরপর চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে। এরপর চিকেন ও উঠিয়ে রাখতে হবে।
১০. সেই প্যানে বাটার গরম করে আদাকুচি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন। সাথে লাল মরিচ যোগ করুন।
১১. এরপর তার মধ্যে সবজি যোগ করতে হবে।
১২. এরপর রাইস যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন।
১৩. চিকেন এবং সিজনিং যোগ করুন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
১৪. ডিম এবং প্রণ যোগ করুন।
১৫. স্প্রিং ওনিয়ন এবং লেমন গ্রাস যোগ করুন।
১৬. সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।
১৭. সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতি মনোনীত এলাকায় সংরক্ষণ করবে।

থাই ফ্রাইড চিকেন (Thai Fried Chicken)

সময়ঃ ২ ঘণ্টা, ৮ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|-----------------------|---------------------|
| স্কিনসহ | ১ কেজি (৮ পিছ করুন) |
| আদা বাটা ও রসুন বাটা | ১ টেবিল চামচ |
| লেবুর রস | ১/২ টেবিল চামচ |
| লাইট সয়াসস | ২ টেবিল চামচ |
| ওয়েস্টার সস | ১ টেবিল চামচ |
| সাদা গোল মরিচের গুড়া | ১/২ চা চামচ |
| কালো গোল মরিচের গুড়া | ১/২ চা চামচ |
| লবন | স্বাদ মত |
| থাই চিলি পেপ্ট | ১ টেবিল চামচ |
| কর্ন ফ্লাওয়ার | ২ টেবিল চামচ |
| চালের গুড়া | ২ টেবিল চামচ |
| ময়দা | ২ টেবিল চামচ |
| লবন | পরিমাণ মত |
| তেল | পরিমাণ মত |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।

৫. প্রথমে চিকেনের পিসগুলোকে ধুয়ে নিতে হবে। এবং লেগ পিসে ছুরি দিয়ে কাট করে নিতে হবে।
৬. থাই পিসেও ছুরি দিয়ে কাট করে নিতে হবে যেন মেরিনেশনের মশলা ভালোভাবে ভিতরে যায়।
৭. এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান একটি বাটিতে মিশিয়ে নিতে হবে।
৮. প্রথমে মুরগির মাংস এরপর মেরিনেশনের মিশ্রণটি দিয়ে মাখিয়ে নিতে হবে।
৯. এরপর ১-২ ঘন্টা রেষ্ঠে রাখুন।
১০. কর্নফ্লাওয়ার, চালেরগুড়া, ময়দা মিশিয়ে একটি ব্যাটার প্রস্তুত করে নিন। সেই ব্যাটারে চিকেন কোট করে গরম তেলের কড়াইয়ে ছেড়ে দিন।
১১. এরপর চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে।
১২. এরপর গোল্ডেন ব্রাউন হয়ে গেলে চিকেন উঠিয়ে রাখতে হবে।
১৩. এরপর সসের সাথে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

থাই সুইট এন্ড সাওয়ার প্রণ (Thai Sweet and Sour Prawn)

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ৫ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|-----------------------|--------------------|
| কিং প্রন | ৩০০ গ্রাম |
| পিয়াজ | ১ পিছ(কিউব কাট) |
| ক্যাপসিকাম | ১ পিছ(কিউব কাট) |
| পাইনাপেল | ১/২ কাপ (কিউব কাট) |
| স্প্রিং অনিয়ন | গার্নিসের জন্য |
| রসুন কুচি | ১ টেবিল চামচ |
| কালো গোল মরিচের গুড়া | ১/২ চা চামচ |
| লবন | স্বাদ মত |
| ডিম | ১ টা |
| কর্ন ফ্লাওয়ার | ২ টেবিল চামচ |
| ময়দা | ১ টেবিল চামচ |
| তেল | ভাজার জন্য |
| সেসিমি তেল | ১ টেবিল চামচ |
| লেবুর রস | পরিমান মতো |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।

৫. প্রথমে প্রণগুলোকে ময়দা, কর্ন ফ্লাওয়ার, গোল মরিচের গুড়া, লবণ, লেবুর রস এবং ডিম দিয়ে ভাল করে কোট করে ১৫-২০ মিনিট রেপ্টে রাখুন। এরপর একটি ফ্রাই প্যানে ডুবো তেলে প্রণগুলোকে ভেঁজে নিতে হবে।
৬. প্রণগুলো গোলেডেন ব্রাউন কালার হয়ে গেলে উঠিয়ে নিতে হবে।
৭. বার্নারে অক প্যান নিয়ে তেল গরম করে রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন। এরপর তার মধ্যে সবজিগুলো যোগ করতে হবে।
৮. এরপর সস এবং সিজনিং যোগ করতে হবে। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
৯. এরপর এর মধ্যে পানি যুক্ত করতে হবে।
১০. এবার ফ্রাই করা প্রণ দিতে হবে।
১১. এরপর তার মধ্যে কর্ন ফ্লাওয়ার এর পানি যোগ করতে হবে এবং ঘনত্ব চেক করতে হবে। স্প্রিং ওনিয়ন যোগ করুন।
১২. ঘন হয়ে গেলে নামিয়ে ফেলতে হবে এবং সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।

কোরিয়ান ফ্রাইড রাইস (Korean Fried Rice)

সময়ঃ ১ ঘণ্টা, ২০ মিনিট, ৫ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|------------------------|----------------|
| জেসমিন রাইস | ৪০০ গ্রাম |
| হাড় ছাড়া মুরগীর মাংস | ২০০ গ্রাম |
| রসুন কুচি | ১ টেবিল চামচ |
| পিয়াজ কুচি | ২ টেবিল চামচ |
| লবন | স্বাদ মত |
| কিমচি | ১৫০ গ্রাম |
| কোরিয়ান চিলি পাওডার | ১ টেবিল চামচ |
| কোরিয়ান চিলি পেপ্ট | ১ টেবিল চামচ |
| চিনি | স্বাদ অনুযায়ী |
| তেল | ২ টেবিল চামচ |
| সয়াসস | ১ টেবিল চামচ |
| চাইনিজ কেবেজ | ১/২ কাপ(চপ) |
| গাজর | ১/৪ কাপ(চপ) |
| ফিস সস | ১ টেবিল চামচ |
| লেবুর রস | ১ টেবিল চামচ |
| স্প্রিং অনিয়ন | গার্নিসের জন্য |
| ফ্রাইড এগ | ২ টা |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম সংগ্রহ ও পরিধান করবে।

২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে প্রায় ১.৫ ইঞ্চি লম্বা পাতলা টুকরো করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়।
৬. এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান যোগ করুন। প্রথমে হাড় ছাড়া মুরগির মাংশ, কালো গোল মরিচের গুড়া, কর্নফ্লাওয়ার, ডিম, লবন দিয়ে মেরিনেশন করে ১৫-২০ মিনিট রেপ্টে রাখুন।
৭. পেয়াজ, কাঁচামরিচ, গাঁজর, বাঁধাকপি সহ সব কেটে নিতে হবে। এরপর একটি বড় সসপ্যানে পর্যাপ্ত পরিমাণ পানি ও ১ টেবিল চামচ তেল ও সামান্য লবন দিয়ে ফুটন আনুন। এর মধ্যে পোলাও চাল দিন, ৭০ থেকে ৮০% সিদ্ধ করে কাল্যান্ডারে পানি ঝরিয়ে ট্রে'র মধ্যে মেলে ফেনের নিচে ঠান্ডা করে এক পাশে রাখুন।
৮. বার্নারে অক প্যান নিয়ে প্রথমে ডিম ভেঁজে স্ক্যাঞ্চল করে উঠিয়ে রাখতে হবে।
৯. এরপর চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে। এরপর চিকেন ও উঠিয়ে রাখতে হবে।
১০. সেই প্যানে তেল গরম করে আদাকুচি এবং রসুন কুচি ব্রাউন করে নিন। এরপর তার মধ্যে সবজি যোগ করতে হবে। কিমচি, সস এবং সিজনিং দিয়ে মিক্স করতে হবে।
১১. এরপর তার মধ্যে সবজি যোগ করতে হবে।
১২. এরপর রাইস, স্প্রিং অনিয়ন যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন।
১৩. চিকেন, ডিম এবং সেসিমি অয়েল যোগ করুন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
১৪. সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।

সিজলিং কোবে বিফ (Sizzling Kobe Beef)

সময়ঃ ৩০ মিনিট, ২ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|--------------------|--------------|
| জরন-বুব | ১৮০ গ্রাম |
| সয়া সস | ২ টেবিল চামচ |
| লবন | স্বাদ মত |
| রসুন ক্রাশ | ৪ থেকে ৫ পিছ |
| বাটার | ২ টেবিল চামচ |
| ব্লেক পেপার পাউডার | প্রয়োজনমতো |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।

৫. প্রথমে স্ট্রিপ করে (Strip cut) রিব আই (Rib eye) লবণ এবং ব্লেক পেপার পাউডার দিয়ে সিজনিং করে নিতে হবে।
৬. ১০ মিনিটের জন্য একটা সাইডে রেখে দিন।
৭. এরপর সসের সকল উপাদান একটি বাটিতে মিশিয়ে নিতে হবে।
৮. এখন একটি গ্রিল প্যানে বাটার গরম করে ক্রাস গার্লিক দিন।
৯. এবার এর মধ্যে সিজনিং করা বিফ যোগ করুন।
১০. এরপর দুই সাইড এক মিনিট করে কুক করে নিন।
১১. মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
১২. এরপর গরম ভাতের সাথে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

কোরিয়ান কোকোনাট চিকেন কারি (Korean Coconut Chicken Curry)

সময়ঃ ১ ঘন্টা, ৮ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| হাড় ছাড়া মুরগীর মাংস(কিউব কাট) | ৬০০ গ্রাম |
| পেয়াজ | ১/২কাপ (চপ) |
| লবন | স্বাদ মত |
| রসুন বাটা | ১/২ টেবিল চামচ |
| আদা বাটা | ১/২ টেবিল চামচ |
| চিকেন স্টক | ১ কাপ |
| তেল এক বাটার | ২ টেবিল চামচ |
| কারি পাউডার | ২ টেবিল চামচ |
| সাদা গোল মরিচের গুড়া | ১ চা চামচ |
| কোকোনাট মিক্স | ১/২ কাপ |
| টমেটো পিউরি | ১/২ কাপ |
| মটর শুটি | ৫০ গ্রাম |
| তেল | ২ টেবিল চামচ ভাজার জন্য |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে কিউব করে কেটে নিন। চিকেন কাটতে হবে যখন এটি কিছুটা হিমায়িত থাকে যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়। এরপর সকল উপাদানগুলো প্রস্তুত করে নিতে হবে।
৬. এরপর সাদা গোল মরিচের গুড়া সিজনিং করে ১৫ থেকে ২০ মিনিট ঢেকে রাখুন।

৭. এবার একটা ফ্রাই প্যানে ২ টেবিল চামচ তেল গরম করে সিজনিং করা মুরগীর মাংস সেলো ফ্রাই করে এক সাইডে রাখুন।
৮. এখন অন্য একটি সস প্যানে তেল এবং বাটার গরম করে এর মধ্যে পেয়াজ কুচি ব্রাউন করে নিন। এর মধ্যে আটাবাটা, রসুনবাটা মিক্স করে মটর যোগ করুন। তারপর সেলো ফ্রাই করা চিকেন দিয়ে ২ থেকে ৩ মিনিট রান্না করুন।
৯. এরপর এর মধ্যে টমেটো পিউরি দিয়ে দিতে হবে।
১০. সিজনিং দিয়ে মিক্স করতে হবে। এখন কারি পাউডার মিক্স করে পরিমাণ মতো চিকেন স্টক মিশিয়ে ৮ থেকে ১০ মিনিট ঢাকনা দিয়ে রান্না করুন।
১১. এখন ঢাকনা খুলে ককোনাট মিক্স দিয়ে আরোও ২ থেকে ৩ মিনিট রান্না করুন। এরপর স্প্রিং অনিয়ন যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন। প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
১২. এরপর গরম ভাতের সাথে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

অ্যাসোর্টেড সুশি (Assorted Sushi)

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ৬ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|------------------------|------------------------|
| সুসি চাল(জাপানিজ চাল) | ২৫০ গ্রাম |
| শষা | ১ পিছ (Long Stips Cut) |
| লাল ক্যাপসিকাম | ১ পিছ |
| স্যালমান ফিস | ২০০ গ্রাম |
| সুসি ভিনেগার | ২ টেবিল চামচ |
| চিকেন স্টেক | ১ কাপ |
| সুসি মেট অথবা বেঘো মেট | ১ পিছ |
| কারি পাউডার | ২ টেবিল চামচ |
| নরিসিট (Seaweed) | ১ পিছ |
| লবন | ৪ গ্রাম |
| পানি | ২৫০ গ্রাম |
| এভোকাদো | ১ পিছ (Long Stips Cut) |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে সুসি চাল ২ থেকে ৩ বার ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন। এবার একটা সস প্যানের মধ্যে ২৫০ গ্রাম চালের মধ্যে ২৫০ গ্রাম পানি দিয়ে এর মধ্যে পরিমাণ মতো লবণ দিয়ে সিদ্ধ করে নিন। এবার ঢাকনা খুলে এর মধ্যে সুসি ভিনেগার যোগ করুন। এরপরে গ্যাস বন্ধ করে এক সাইডে রাখুন।
৬. এরপর সবজিগুলোকে জুলিয়ান করে কেটে নিতে হবে।

৭. এরপর স্যালমন ফিশকে লম্বা করে কেটে নিতে হবে।
৮. এখন একটা ব্যামু ম্যাটের উপর নরি শিট রাখুন এর উপর সুসি রাইস।
৯. রোস্ট করা সেসিমি সিড, স্যালমন ফিশ ও ভেজিটেবল রাখুন।
১০. এবার টাইট করে রোল করে নিতে হবে।
১১. এরপর এটাকে ছুরি দিয়ে কাটতে হবে।
১২. পিস পিস করে কেটে নিতে হবে।
১৩. ডিপিং সসের সাথে পরিবেশন করতে হবে।

বিফ তেরিয়াকি (Beef Teriyaki)

সময়ঃ ৪৫ মিনিট, ৫ জনের জন্য

রেসিপি

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| বিফ | ৫০০ গ্রাম(জুলিয়ান কাট) |
| সয়াবিন তেল | ৩ টেবিল চামচ |
| মাখন | ১ টেবিল চামচ |
| আদা কুচি | ১ টেবিল চামচ |
| রসুন কুচি | ১ টেবিল চামচ |
| সাদা গোল মরিচের গুড়া | ১ টেবিল চামচ |
| কালো গোল মরিচের গুড়া | ১ টেবিল চামচ |
| ব্রাউন সুগার | ২ টেবিল চামচ |
| সয়াসস | ১ কাপ । |
| চিলি পাউডার | ১/২ টেবিল চামচ |
| হোয়াইট ভিনেগার | ১ চা চামচ |
| বিফ স্টক | ১ কাপ |
| ময়দা | ১ টেবিল চামচ |
| কর্ন ফ্লাওয়ার | ১ টেবিল চামচ |
| সাদা তিল | ২ টেবিল চামচ |
| লবন | স্বাদ মত |



কাজের ধারা-

১. (কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)
২. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৪. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।

৫. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৬. প্রথমে বিফের পিসকে কিছুটা হিমায়িত থাকে এ অবস্থায় নিতে হবে। যাতে এটি পাতলা করা সহজ হয়। বিফের পিসকে জুলিয়ান করে কেটে নিতে হবে।
৭. ১ কাপ সয়া সস ২ টেবিল চামচ ব্রাউন সুগার সামান্য পরিমাণ সাদা ও কালো গোল মরিচের গুড়ো ও ১ টেবিল চামচ সাদা তিল, ১ টেবিল চামচ মাখন ও সাদা ভিনেগার দিয়ে সস করতে হবে।
৮. একটি জিপার ব্যাগের মধ্যে জুলিয়ান করা বিফ সামান্য পরিমাণ সাদা গোল মরিচের গুড়ো এবং অর্ধেক পরিমাণ আদাকুচি ও রসুনকুচি দিয়ে মেখে মেরিনেশন করে ২০ থেকে ৩০ মিনিট এক সাইটে রেখে দিন।
৯. মেরিনেট করা বিফে ১ টেবিল চামচ ময়দা মিশিয়ে এরপর বিফের পিস গুলো ফ্রাই প্যানে তেল দিয়ে ভালোভাবে ফ্রাই করে নিতে হবে। এরপর উঠিয়ে রাখতে হবে।
১০. সেই প্যানে তেরিয়াকি সসের জন্য ১ টেবিল চামচ সয়াবিন তেল দিয়ে ১/২ টেবিল চামচ আদাকুচি ও রসুনকুচি দিয়ে হালকা বাদামি করে ভেজে নিন। এরপর এর মধ্যে সসের মিশ্রণ দিয়ে তার মধ্যে বিফের পিস গুলো দিয়ে দিতে হবে।
১১. এরপর তার মধ্যে সবশেষে একটি বাটিতে ১ টেবিল চামচ কর্নফ্লাওয়ারের মধ্যে ৩ টেবিল চামচ পানি দিয়ে মিশিয়ে তা যোগ করতে হবে। ঘন হয়ে গেলে স্প্রিং অনিয়ন যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন।
১২. এরপর গরম ভাতের সাথে গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

স্যাক্রন পোলাও (Saffron Polao)

সময়ঃ ৫০ মিনিট, ৮ জনের জন্য

রেসিপি

| | |
|-------------|---|
| বাসমতি রাইস | ৫০০ গ্রাম |
| জাফরান | ২ চিমটি(কুসুম গরম দুধের মধ্যে রাখতে হবে) |
| ঘি | ৩ টেবিল চামচ |
| কাজু বাদাম | ৫০ গ্রাম |
| কিচমিচ | ২৫ গ্রাম |
| তেজপাতা | ২ পিছ |
| এলাচ | ৪ পিছ |
| লবঙ্গ | ৪ পিছ |
| দারুচিনি | ১ ইঞ্চি পরিমাণ ২ টুকরো |
| র্লাক পেপার | ১ চা চামচ |
| পেয়াজ | ১ পিছ (স্লাইস কাট) |
| চিনি ও লবন | স্বাধ মত |
| গরম জল | ৭৫০ মিলি |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।

৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে একটা বাটিতে ৩ টেবিল চামচ কুসুম গরম দুধের মধ্যে ২ চিমটি জাফরান ভিজিয়ে রাখুন।
৬. এরপর বাসমতি চাল ভালোভাবে ধুয়ে ২০-৩০ মিনিট ভিজিয়ে রাখুন।
৭. একটা ননস্টিক সস প্যানের মধ্যে ৩ টেবিল চামচ ঘি দিয়ে তেজপাতা, দারুচিনি, এলাচি ও লবঙ্গ দিয়ে ১ মিনিট সতে করুন।
৮. এখন কোলাভারের থাকা চালের পানি ঝরিয়ে চাল যোগ করে ২-৩ মিনিট সতে করে নিন।
৯. এরপর এর মধ্যে গরম পানি দিয়ে লবন এবং চিনি মিক্স করুন পানি শুকানোর আগ পর্যন্ত নাড়াচাড়া করে ঢাকনা দিয়ে ঢাকতে হবে।
১০. পানি কিছুটা শুকিয়ে গেলে ঢাকনা দিয়ে দমে রাখতে হবে।
১১. কিছুক্ষণ পর চালের উপর জাফরান কালার দিয়ে সিমারিং টেম্পারেচারে ঢাকনা দিয়ে ১৫-২০ মিনিট রান্না করুন।
১২. এরপর রাইস ভালভাবে মিক্স করুন।
১৩. এখন একটা কড়াইতে কাজুবাদাম ও কিসমিস ভেজে নিন।
১৪. এরপর বাদামগুলো রাইসে যোগ করুন।
১৫. ভালভাবে মিক্স করে কিছুক্ষণ দমে রাখতে হবে।
১৬. এরপর সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।

চিকেন টিক্কা মাসালা (Chicken Tikka Masala)

সময়ঃ ১ ঘন্টা, ৩০ মিনিট, ৬ জনের জন্য।

রেসিপি

প্রথম ধাপ: মেরিনেশনের জন্য

| | |
|------------------------|----------------------|
| হাড় ছাড়া মুরগীর মাংস | ৫০০ গ্রাম(কিউব কাট) |
| লেবুর রস | ২ টেবিল চামচ |
| আদা বাটা এবং রসুন বাটা | ১ টেবিল চামচ |
| কাশমিরি চিলি পাউডার | ২ চা চামচ |
| জিরা পাউডার | ১/২ চা চামচ |
| ধনিয়া পাউডার | ১/২ চা চামচ |
| গরম মসলা | ১/২ চা চামচ |
| লবন | পরিমাণ মত |



দ্বিতীয় খাপ (গ্রেভির জন্য)

| | |
|------------------------|--------------|
| তেল | ১/৪ কাপ |
| পেয়াজ | ১ কাপ(চপ) |
| আদা বাটা এবং রসুন বাটা | ১ টেবিল চামচ |
| জিরা পাউডার | ১ চা চামচ |
| ধনিয়া পাউডার | ১ চা চামচ |
| গরম মসলা | ১/২ চা চামচ |
| লবন | পরিমাণ মত |
| টমেটো পিউরি | ১/২ কাপ |
| কাজুবাদাম বাটা | ৩ টেবিল চামচ |
| ফ্রেশ ক্রিম | ১/৪ কাপ |
| ধনিয়া পাতা | ২ টেবিল চামচ |
| লবন | স্বাধ মত |
| গরম জল | পরিমাণ মত |

কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে চিকেনের ব্রেস্ট পিসকে কিউব করে কেটে নিন। এরপর এরসাথে সকল গুড়া উপাদান মিক্স করতে হবে।
৬. এরপর মেরিনেশনের বাকি উপাদান সরিষার তেল এবং দই যোগ করুন।
৭. মিক্স করে এরপর কাভার করে কমপক্ষে ১ ঘণ্টা রেপ্টে রাখুন।
৮. এবার ১ ঘণ্টা পর চিকেনগুলোকে একটি ফ্রাইপ্যানে কালার হওয়া পর্যন্ত ফ্রাই করে নিতে হবে।
৯. এরপর চিকেন ভালোভাবে ফ্রাই করে উঠিয়ে রাখতে হবে।
১০. সেই প্যানে তেল গরম করে পেয়াজ কুঁচি দিয়ে নরম হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করুন। এরপর আদা এবং রসুন পেস্ট দিয়ে দিতে হবে। সাথে কাঁচা মরিচ কুঁচি যোগ করুন।
১১. এরপর ব্রাউন করে নিন।
১২. ব্রাউন হয়ে গেলে তারসাথে টমেটো পিউরি যোগ করুন।
১৩. মিক্স করুন এবং সিজনিং করুন।
১৪. পানি যোগ করুন এবং স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন। এবার কিছুক্ষণ মিডিয়াম আঁচে হতে দিন।
১৫. এ পর্যায়ে ক্রিম এবং কাজুবাদাম বাটা যোগ করুন।
১৬. এখন অল্প চিনি যোগ করুন। এবং ঘন হওয়া পর্যন্ত অল্প আঁচে হতে দিন।
১৭. এরপর চিকেন দিয়ে মিক্স করুন।

১৮. সব শেষে কিছুটা ক্রিম এবং ধনিয়া পাতা দিয়ে দিতে হবে।

১৯. এরপর সার্ভিস প্লেটে নিয়ে পরিবেশন করুন।

রাজমা পনির মাসালা (Razma Paneer Masala)

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ৬ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|----------------|----------------------|
| রাজমা | ২০০ গ্রাম |
| পনির | ১৫০ গ্রাম (কিউব কাট) |
| পিয়াজকুচি | ১ কাপ |
| আদাকুচি | ১/২ টেবিল চামচ |
| টমেটু পিউরি | ১ কাপ |
| জিরা পাউডার | ২ চা চামচ |
| সরষে তেল | ১/২ কাপ |
| কাসুরি মেথি | ২ চা চামচ |
| তেজপাতা | ২ টি |
| গরম মশলা গুড়া | ১/২ চামচ |
| লবণ এবং চিনি | স্বাদ মতো |
| হলুদ গুড়া | ১/৪ চা চামচ |
| ক্রিম | ১/২ কাপ |
| কাঁচামরিচ | ৩-৫ টা |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে সারারাত ভিজিয়ে রাখা রাজমাকে একটি প্রেশার কুকারে পানি দিয়ে সিদ্ধ করতে হবে।
৬. এরপর টমেটো, রসুন, আদা এবং কাঁচামরিচ ব্লেন্ড করার জন্য নিয়ে নিতে হবে।
৭. বেন্ড করার পর তা সাইডে রাখতে হবে।
৮. এরপর কুকার খুলে রাজমা চেক করতে হবে।
৯. এরপর একটি কড়াইয়ে তেল, এক টুকরো দারুচিনি, ২-৩ টা লবঙ্গ, ২-৩ টা এলাচি, এক চামচ জিরা, লাল মরিচ এবং ১ টা তেজপাতা দিয়ে দিতে হবে।
১০. সেই প্যানে পেয়াজকুচি হালকা ব্রাউন করে নিন।
১১. এরপর আদাবাটা, রসুনবাটা এবং সকল গুড়া মশলা একত্রে কষিয়ে নিন।
১২. এরপর মশলার উপর তেল উঠে আসলে টমেটো পিউরি যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন।
১৩. ভালভাবে কষিয়ে নিতে হবে।

১৪. এরপর এখানে ক্রিম যোগ করতে হবে। ভালভাবে মিক্স করুন।
 ১৫. এরপর পানিসহ সিদ্ধ করা রাজমা দিয়ে ১০ মিনিট রান্না করতে হবে।
 ১৬. এরপর পনির কিউব করে ফ্রাই করে এ পর্যায়ে যোগ করে দিতে হবে।
 ১৭. ৫ মিনিট কুক করে সিজনিং যোগ করুন। মিক্স করুন প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
 ১৮. এরপর ধনে পাতা এবং কাসুরি মেথি যোগ করতে হবে।
 ১৯. সার্ভিস প্লেটে ঢেলে পরিবেশন করুন।

ভেজিটেবল নবরত্ন (Vegetable Noboratno)

সময়ঃ ১ ঘন্টা ১০ মিনিট, ৫ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| পেয়াজবাটা | ১ কাপ |
| আদাবাটা এবং রসুনবাটা | ১/২ টেবিল চামচ |
| কাজুবাদাম বাটা | ৩ টেবিল চামচ |
| মটরসুটি | ১/২ কাপ |
| গাজর | ১/৪ কাপ (মিডিয়াম কিউব) |
| ফুলকপি | ১/২ কাপ |
| আলু | ১/২ কাপ |
| বরবাটি | ১/৪ কাপ |
| তেল | ৩ টেবিল চামচ |
| তেজপাতা | ১ টি |
| দারুচিনি | ১ টুকরো |
| এলাচ | ২ পিছ |
| গরম মশলা | ১/২ চা চামচ |
| জিরা পাউডার | ১/২ চা চামচ |
| ধনিয়া পাউডার | ১/২ চা চামচ |
| গরম পানি | ১ কাপ |
| লবণ | স্বাদ মতো |
| কিসমিস | ১ টেবিল চামচ(যদি ইচ্ছে হয়) |
| ফ্রেশ ক্রিম | ১/৪ কাপ |
| টক দই | ১/২ কাপ |
| পনির | ১/২ কাপ (কিউব কাট) |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।

৫. বাদামগুলোকে পানিতে ভিজিয়ে রাখতে হবে।
৬. ভেজানো বাদাম এর পেস্ট করে নিতে হবে।
৭. একটি প্যানে তেল নিয়ে এক টুকরো দারুচিনি, ২-৩ টা লবঙ্গ, ২-৩ টা এলাচি, জিরা এবং ১ টা তেজপাতা দিয়ে ফ্রাই করে নিতে হবে।
৮. এর মধ্যে পেঁয়াজ কুঁচি দিয়ে দিতে হবে।
৯. পেঁয়াজ ব্রাউন হতে দিতে হবে।
১০. টক দই ফেটে নিতে হবে।
১১. এরপর তার মধ্যে পেঁয়াজ ব্রাউন হয়ে গেলে পেঁয়াজবাটা দিয়ে ২-৩ মিনিট কষিয়ে নিন এবার এর মধ্যে আদাবাটা, রসুনবাটা যোগ করতে হবে।
১২. এরপর টক দই যোগ করুন এবং ভালভাবে মিক্স করুন।
১৩. সকল গুড়া মশলা দিয়ে মিক্স করুন। কিছুক্ষণ কষিয়ে নিতে হবে।
১৪. এরপর প্রয়োজনে স্বাদ নিন এবং সিজনিং সামঞ্জস্য করুন।
১৫. এখন সকল ব্লাঞ্চ করা সবজি যোগ করতে হবে।
১৬. পানি যোগ করে ঢাকনা দিয়ে অল্প আচে সবজি হওয়ার আগ পর্যন্ত রান্না করুন।
১৭. ঢাকনা উঠিয়ে নেড়ে দিতে হবে।
১৮. বাদামগুলোকে একটি প্যানে নিয়ে অল্প তেল দিয়ে ভেঁজে নিতে হবে।
১৯. এ পর্যায়ে ক্রিম যোগ করুন। ভাঁজা বাদামগুলো যোগ করুন।
২০. ভালভাবে মিশিয়ে অল্প আঁচে রান্না করতে হবে।
২১. এরপর সামান্য গরম মশলা ছিটিয়ে নামিয়ে ফেলুন।
২২. সার্ভিস প্লেটে পরিবেশন করুন।

হায়দ্রাবাদি বিফ দম বিরিয়ানি

সময়ঃ ২ ঘন্টা ৪০ মিনিট, ৬ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|----------------|--------------|
| বিফ | ১ কেজি |
| বাসমতি রাইস | ৫০০ গ্রাম |
| রসুন বাটা | ১ টেবিল চামচ |
| আদাবাটা | ২ টেবিল চামচ |
| ফ্রাই অনিয়ন | ২ কাপ |
| জিরা পাউডার | ২ চা চামচ |
| গরম মশলা | ১ চা চামচ |
| নাট মেগ পাউডার | ২ চিমটি |
| বয়েল পটেটু | ৫০০ গ্রাম |
| ঘি | ১/২ কাপ |
| জাফরান কালার | পরিমাণ মতো |
| কেওড়া জল | ১ চা চামচ |
| টক দই | ১/২ কাপ |
| মিক্স বাদাম | ১০০ গ্রাম |



কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে পেয়াজকে বেরেস্টা করে নিতে হবে।
৬. এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান একত্রে করে নিতে হবে।
৭. এখন এর মধ্যে আদাবাটা, রসুনবাটা, জিরা পাউডার, নাট মেগ পাউডার, বিরিয়ানি মিক্স পাউডার ও পেপে বাটা দিয়ে এবং অর্ধেক পরিমাণ ভাজা পেয়াজ ও ভাজা তেল দিয়ে মেরিনেশন করে এক রাত ফ্রিজে রেখে দিন। অথবা কমপক্ষে ১ ঘণ্টা মেরিনেশন করে রাখতে হবে।
৮. এখন অন্য একটি সস প্যানের মধ্যে পর্যাপ্ত পরিমাণ পানি গরম করে এর মধ্যে দারুচিনি, এলাচি, তেজপাতা, লবঙ্গ এবং স্টার মশলা দিয়ে চালগুলোকে ৪০-৫০% সিদ্ধ করে পানি ঝরিয়ে ১ ঘণ্টা মেরিনেশনের পর মাংসের উপর দিয়ে দিতে হবে।
৯. এরপর অ্যাসেস্বেল করার উপাদানগুলো প্রস্তুত করে নিতে হবে।
১০. একটি প্যানে তেল গরম করে বাদামগুলো হালকা ভেঁজে নিতে হবে।
১১. এরপর এখন একটি ভারি ননস্টিক সস প্যান নিন। প্রথমে মেরিনেশন করা মাংস দিন অল্প পরিমাণে পানি তারপর এর উপর বয়েল করা আলু দিন এবার কিছু ভাজা পেয়াজ অর্ধেক পরিমাণ ঘি এবং রেডি করা ফুটন্ত চাল দিন। তারপর চালের উপর বাকি অর্ধেক পরিমাণ ঘি, জাফরান, কেওড়া জল, বাদাম, খনেপাতা ও পুদিনা ছড়িয়ে দিন।
১২. এবার সস প্যানটির ঢাকনা খামিরের সাহায্যে ঢেকে দিন এবং পাতিলের নিচে একটি সমতল ফ্রাই প্যান দিয়ে প্রথমে ১০ মিনিট উচ্চ তাপে এবং পরে মাঝারি আঁচে ৫০ মিনিট রান্না করুন। এবার ৫০ মিনিট পর ঢাকনা খুলে চাল এবং গরুর মাংস ভালোভাবে মিক্স করুন।
১৩. এরপর সার্ভিস গ্লেটে গরম গরম পরিবেশন করুন।

চিংড়ি মালাই কারি

সময়ঃ ৫০ মিনিট, ৮ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|-----------------|--------------|
| বাগদা চিংড়ি | ১২ -১৫ পিছ |
| তেল | ৪ টেবিল চামচ |
| পেঁয়াজ বাটা | ১/৪ কাপ |
| তেজপাতা | ২টা |
| এলাচি | ৪ টা |
| রসুন বাটা | ১ টেবিল চামচ |
| শুকনা মরিচ | ২ টা |
| জিরা পাউডার | ১/৪ চা চামচ |
| লবন এবং চিনি | স্বাদ মতো |
| গরম মশলা পাউডার | ১/২ চা চামচ |
| নারিকল দুধ | ২ কাপ |



| | |
|-------------|--------------|
| ঘি | ২ চা চামচ |
| টক দই | ২ টেবিল চামচ |
| হলুদ পাউডার | ১/২ চা চামচ |

কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে একটি বাটির মধ্যে চিংড়ি ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন। এবার চিংড়িগুলোকে প্যানে তেল দিয়ে হালকা ভেঁজে সাইডে উঠিয়ে রাখুন।
৬. এখন একটি ফ্রাই প্যানের মধ্যে তেল গরম করে তেজপাতা, দারুচিনি, এলাচি, শুকনা মরিচ ও লবঙ্গ দিয়ে ৩০-৬০ সেকেন্ড ভাজুন। এবার এর মধ্যে পেয়াজবাটা যোগ করুন। পেয়াজ হালকা বাদামি হওয়ার পর রসুন বাটা যোগ করুন।
৭. রসুনের কাচা ফ্লেভার চলে গেলে জিরা পাউডার, ধনিয়া পাউডার দিয়ে এক মিনিট কষিয়ে নিন।
৮. এরপর অল্প অল্প করে নারিকেলের দুধ দিয়ে কষিয়ে নিন।
৯. এরপর এতে টক দই ফেটিয়ে যোগ করুন।
১০. অল্প করে নারিকেল দুধ যোগ করে ৫-৭ মিনিট অল্প আচে জাল দিয়ে গ্রেভি তৈরি করে নিন।
১১. যখন গ্রেভি থেকে তেল বের হয়ে আসবে।
১২. তখন এতে বাকি নারিকেল দুধ যোগ করতে হবে।
১৩. ভালভাবে কষিয়ে নিতে হবে। এরপর এতে প্রনগুলো দিয়ে অল্প আচে ঢাকনা দিয়ে ৫-৭ মিনিট রান্না করুন। ৫-৭ মিনিট পর ঢাকনা খুলে গরম মশলা পাউডার, কাঁচা মরিচ এবং ঘি দিয়ে মিক্স করে নিন।
১৪. এখন টেষ্ট চেক করে পরিবেশন পাত্রে স্থানান্তর করুন। এবার সার্ভিস প্লেটে স্টিম রাইসের সাথে চিংড়ি মালাই কারি পরিবেশন করুন।

খিচুড়ি

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ৬ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|----------------------|-------------------|
| পোলাও চাল | ২০০ গ্রাম |
| মুগ ডাল এবং মশুর ডাল | ২০০ গ্রাম |
| লাল মরিচ গুড়ো | ১ চা চামচ |
| হলুদ গুড়া | ১ চা চামচ |
| আদাবাটা ও রসুনবাটা | ১ টেবিল চামচ |
| জিরা পাউডার | ১ চা চামচ |
| কাঁচামরিচ | ৪-৫ টা |
| পেঁয়াজ | ১কাপ (স্লাইস কাট) |
| মটর | ১০০ গ্রাম |
| তেলে | ২০০ মিলি |



| | |
|--------------|--------------------------------|
| লবণ এবং চিনি | স্বাদ মতো |
| ফুলকপি | ১ কাপ (মিডিয়াম কিউব কাট) |
| গাজর | ১/২ পিছ (মিডিয়াম কিউব কাট) |
| আস্ত পাটপূরন | ১ চা চামচ |
| আলু | ১ কাপ (মিডিয়াম কিউব কাট) |
| তেজপাতা | ২ টা |
| গরম পানি | পরিমান মতো |
| সরিষার তেল | ১০০ মিলি |

কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে চাল এবং ভেঁজে রাখা ডাল ধুয়ে কোলান্দারে রেখে দিতে হবে।
৬. এরপর সবজিগুলোকে মিডিয়াম ডাইস করে কেটে একটি প্যানে তেল দিয়ে সতে করে নিতে হবে।
৭. এর মধ্যে সব মশলা, চাল এবং ডাল দিয়ে কিছুক্ষন ভেজে গরম পানি দিয়ে কমপক্ষে ১৫-২০ মিনিট রান্না করুন।
৮. ঘি দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। স্বাদ চেক করে নিন।
৯. ধনেপাতা এবং ভাজা শুকনো মরিচ দিয়ে পরিবেশন করুন।

বিফ তেহারী

সময়ঃ ১ ঘন্টা, ১০ মিনিট, ৪ জনের জন্য।

রেসিপি

| | |
|------------|-----------------------------|
| জিরা | ১ চা চামচ |
| ধনিয়া | ১ চা চামচ |
| দারুচিনি | ২-৩ টি(প্রতিটি ২ ইঞ্চি) |
| এলাচি | ৩-৪ টি |
| জায়ফল | ১/২ চা চামচ |
| জয়ত্রি | ১/২ চা চামচ |
| সরিষার তেল | ৩/৪ কাপ |
| পেয়াজ | ১ কাপ (স্লাইস কাট) |
| গরুর মাংস | ১ কেজি (ছোট টুকরো করে কাটা) |
| আদাবাটা | ১ টেবিল চামচ |
| রসুন বাটা | ২ চা চামচ |
| টক দই | ১/২ কাপ |



| | |
|--------------|-----------|
| তেজ পাতা | ২ টি |
| বাসমতি চাল | ৫০০ গ্রাম |
| পানি | ৭৫০ মিলি |
| কাঁচা মরিচ | ৮-১০ টি |
| লবণ এবং চিনি | স্বাদ মতো |

কাজের ধারা-

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম(PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করবে।
২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করবে।
৩. কাজের প্রয়োজনের ভিত্তিতে সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং প্রস্তুত করবে।
৪. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করবে।
৫. প্রথমে একটি বাটির মধ্যে মাংস ধুয়ে পানি ঝরিয়ে নিন। এরপর মেরিনেশনের সকল উপাদান দিয়ে দিন। সাথে কাঁচা মরিচ কুঁচি।
৬. এরপর এর মধ্যে টক দই দিয়ে ভালভাবে মেরিনেশন করে ১ ঘণ্টা রেখে দিতে হবে।
৭. একটি প্যানে তেল নিয়ে দারুচিনি, ২-৩ টা লবঙ্গ, ৩-৪ টা এলাচি, জিরা এবং ২ টা তেজপাতা দিয়ে ফ্রাই করে নিতে হবে।
৮. পেয়াজকুচি দিয়ে হালকা ব্রাউন করে নিন।
৯. এরপর মাংস দিয়ে কষিয়ে নিতে হবে।
১০. এরপর এর মধ্যে গরম পানি যোগ করুন।
১১. যখন গ্রেভি থেকে তেল বের হয়ে আসবে এবং মাংস সিদ্ধ হয়ে যাবে তখন মাংস আর গ্রেভি আলাদা করে নিতে হবে।
১২. এখন একটি প্যানে ঘি এবং সরিষার তেল নিয়ে নিতে হবে।
১৩. এরপর তার মধ্যে পেয়াজ বেরেস্টা করে চাল ভেঁজে নিতে হবে। এরপর মাংসের আলাদা করে রাখা গ্রেভি যোগ করুন।
১৪. ভালোভাবে মিক্স করে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিতে হবে।
১৫. চাল সিদ্ধ হয়ে আসলে ঢাকনা নামিয়ে রাখতে হবে।
১৬. এরপর এর মধ্যে মাংস যোগ করতে হবে।
১৭. কাঁচা মরিচ দিয়ে মিক্স করে নিতে হবে।
১৮. কিছুক্ষণ দমে রাখুন।
১৯. এরপর সার্ভিং ডিশে করে পরিবেশন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet): ২: বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য উৎপাদন করতে পারবে

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

- ২.১ রেসিপি স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী প্রয়োজনীয় পরিমাণে উপাদানগুলো মিক্সচারে সরবরাহ করা
- ২.২ মিশ্রণটি কর্মক্ষেত্রের রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী শুরু এবং পরিচালনা করা
- ২.৩ স্কেলিং এবং মোল্ডিং পনের রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সঞ্চয়ন করা
- ২.৪ বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বেক করা
- ২.৫ বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্যগুলোর স্বাদ, রং এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করা
- ২.৬ ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করা

২.১ রেসিপি স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী প্রয়োজনীয় পরিমাণে উপাদানগুলো মিক্সচারে সরবরাহ করা

একটি রেসিপি প্রস্তুত করার সময়, পছন্দসই ফলাফল অর্জনের জন্য উপাদানগুলির সঠিক পরিমাপ নিশ্চিত করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। মিক্সারে উপাদান সরবরাহ সম্পর্কে এখানে কয়েকটি মূল বিষয় দেওয়া হলো:

যথার্থতা:

- রেসিপি স্পেসিফিকেশন সঠিকভাবে অনুসরণ করুন।
- উপাদানগুলি সঠিকভাবে পরিমাপ করতে পরিমাপের কাপ, চামচ বা রান্নাঘরের স্কেল ব্যবহার করুন।
- এমনকি ছোট পরিবর্তনগুলি চূড়ান্ত ফলাফলকে প্রভাবিত করতে পারে।

অর্ডার:

- রেসিপিতে উল্লেখিত উপাদানগুলো নির্দিষ্ট নিয়মে যুক্ত করুন।
- কিছু রেসিপিতে ভালো মিশ্রণ এবং টেক্সচারের জন্য নির্দিষ্ট নিয়মে (যেমন, শুকনো উপাদানগুলি আগে, ভেজা উপাদানগুলি পরে) যুক্ত করা প্রয়োজন।

ধীরে ধীরে সংযোজন: মিক্সারকে সঠিক ভাবে ব্যবহার করে ভালো ফলাফলের জন্য ধীরে ধীরে উপাদানগুলি যুক্ত করুন। উদাহরণস্বরূপ, ময়দা তৈরি করার সময়, ক্লাস্পগ এড়াতে আস্তে আস্তে ময়দা অন্তর্ভুক্ত করুন।

মেশানোর গতি: প্রয়োজন অনুযায়ী মিক্সারের গতি সামঞ্জস্য করুন। উচ্চ-গতির মিশ্রণ নির্দিষ্ট কাজের জন্য উপযুক্ত হতে পারে (উদাঃ, ডিমের সাদা অংশকে ফোম করার সময়), যখন সূক্ষ্ম উপাদানগুলির জন্য কম গতি ভাল।

মনে রাখবেন, নির্ভুলতা এবং রেসিপিটি মেনে চলা সফল বেকিং বা রান্নার মূল চাবিকাঠি।

২.২ মিশ্রণটি কর্মক্ষেত্রের রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী শুরু এবং পরিচালনা করা

কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে মিক্সার পরিচালনা করার সময়, নিম্নলিখিত পদক্ষেপগুলি বিবেচনা করুন:

সুরক্ষা সতর্কতা:

- মিক্সারটি পরিষ্কার ও ভাল কাজের অবস্থায় রয়েছে তা নিশ্চিত করুন।
- উপযুক্ত পিপিই (উদাঃ, গ্লাভস, অ্যাপ্রন) পরা এবং ঢিলেঢালা পোশাক সুরক্ষিত করার মতো সুরক্ষা নির্দেশিকা অনুসরণ করুন।

স্টার্ট-আপ পদ্ধতি:

- নির্ধারিত নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা অনুযায়ী ব্যবহার করে মিক্সারটি চালু করুন।
- রেসিপি বা কর্মক্ষেত্রের নির্দেশাবলীর ভিত্তিতে মিক্সারটি সঠিক গতিতে (কম, মাঝারি বা উচ্চ) সেট করা আছে কিনা তা যাচাই করুন।

২.৩ ফ্লেলিং এবং মোল্ডিং পণ্যের রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সঞ্চয়ন করা

বেকিং শিল্পে, ফ্লেলিং এবং মোল্ডিং অপরিহার্য প্রক্রিয়া যা পণ্যের গুণমান নিশ্চিত করে। আসুন জেনে নেওয়া যাক তারা কীভাবে কাজ করে:

ফ্লেলিং:

ডো বা ব্যাটার তৈরি করতে উপাদানগুলি সঠিকভাবে পরিমাপ এবং বিভক্ত করাকে ফ্লেলিং বলে। সুনির্দিষ্ট ফ্লেলিং বেকড পণ্যগুলির সামঞ্জস্যপূর্ণ স্বাদ, টেক্সচার এবং দেখায় সৌন্দর্যতা নিশ্চিত করে।

ফ্লেলিং পস্থা

ম্যানুয়াল ফ্লেলিং: বেকাররা ম্যানুয়াল ফ্লেল ব্যবহার করে হাত দ্বারা উপাদানগুলি ওজন করে।

স্বয়ংক্রিয় ফ্লেলিং: আধুনিক বেকারিগুলি দক্ষতার সাথে উপাদানগুলি ওজন এবং বিতরণ করতে স্বয়ংক্রিয় সরঞ্জাম ব্যবহার করে।

বিবেচ্য বিষয়

অল্প পরিমাণে যে সব উপাদান(যেমন মশলা, খামির বা লবণ) থাকে তা সঠিক ভাবে ফ্লেলিং অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। এই গুলো পরিমাপ করতে আমরা মেজারিং কাপ এবং তরল উপাদান পরিমাণ করার জন্য মেজারিং জগ ব্যবহার করতে পারি।

ডো মোল্ডিং:

ডো মোল্ডিং বেকিংয়ের জন্য ডো-কে পছন্দসই আকার দিয়ে থাকে।

প্রক্রিয়া

ফার্মেন্টেশনের পরে, গোলাকার ময়দার ধীরে ধীরে ময়দা সমতল করে বা চেপে চেপে, বৃহত বায়ু কোষ বের করে নিতে নিম্ন। এরপর পণ্যের প্রয়োজন অনুযায়ী বিভিন্ন ধরনের আকার করে (যেমন- স্কট রোল ৫০ গ্রাম করে গোলাকার করে বেকিং ট্রেতে স্থানান্তর করা বা ব্রেড, ব্রেডের আকারে তৈরি করে ব্রেডের মোল্ডে স্থানান্তর করা) প্লুফিং এর জন্য তৈরি করতে হয়। সঠিকভাবে মোল্ডিং ডো কে প্যানগুলিতে ফিট করে সামঞ্জস্যপূর্ণ রুটির আকার নিশ্চিত কর।

২.৪ বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বেক করা

সুনির্দিষ্ট তাপমাত্রা এবং সময়সহ বেকিং বিভিন্ন কারণে অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ:

টেক্সচার এবং স্বাদ

- **ব্রেড:** সঠিক বেকিং একটি খাস্তা ক্রাস্ট এবং নরম ক্রাশ নিশ্চিত করে। আন্ডারবেকিংয়ের ফলে ব্রেড শক্ত দলাযুক্ত এবং অতিরিক্ত বেকিংয়ের ফলে শুষ্কতা বাড়ে।
- **কেক:** সঠিক সময় একটি আর্দ্র, কোমল কেক উত্পাদন করে। অতিরিক্ত বেকিং কেককে শুকনো এবং শক্ত করে তুলতে পারে।
- **পেস্ট্রি:** মচমচে এবং খাস্তা অর্জন সঠিক বেকিংয়ের উপর নির্ভর করে।

খাদ্যে নিরাপত্তা

সঠিক তাপমাত্রায় বেকিং নিশ্চিত করে যে খাদ্যের অভ্যন্তরে তাপমাত্রায় পৌঁছে, ক্ষতিকারক ব্যাকটিয়াকে মেরে ফেলে, খাদ্যের নিরাপত্তা বজায় রাখে। আন্ডার বেকড করা আইটেমগুলি স্বাস্থ্যের ঝুঁকি তৈরি করতে পারে, বিশেষত মাংস এবং ডিমের।

রাসায়নিক বিক্রিয়া

বেকিং রাসায়নিক বিক্রিয়া সক্রিয় করে

- **মাইলার্ড (Maillard) প্রতিক্রিয়া:** মাইলার্ড প্রতিক্রিয়া, যা ব্রাউনিং নামেও পরিচিত, এটি একটি রাসায়নিক প্রক্রিয়া যা বেকিং এবং অন্যান্য তাপীয় খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের সময় ঘটে।
- **ক্যারামেলাইজেশন (caramalization):** চিনি সোনালি হয়ে যায় এবং মিষ্টি যোগ করে।
- **লিভিনিং এজেন্ট (leavening agent):** সঠিক বেকিং ঙ্গস্ট বা বেকিং পাউডার / সোডা সক্রিয় করে।

অ্যাপিয়ারেন্স (Appearance)

সঠিক বেকিং সময় আকর্ষণীয় রঙ এবং উপস্থাপনা নিশ্চিত করে। ওভারবেকিং পোড়া প্রান্ত বা অনাকর্ষণীয় চেহারা তৈরি করে।

ধারাবাহিকতা (consistency)

সুনির্দিষ্ট নির্দেশাবলী অনুসরণ করা ধারাবাহিক ফলাফল নিশ্চিত করে। পেশাদার বেকিংয়ে পূর্ণ উৎপাদন যোগ্যতা গুরুত্বপূর্ণ।

সংক্ষেপে, সুনির্দিষ্ট তাপমাত্রা এবং সময়, স্বাদ, সুরক্ষা, রসায়ন, চেহারা এবং ধারাবাহিকতাকে প্রভাবিত করে।

২.৫ বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্যগুলোর স্বাদ, রং এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করা

বেকারি এবং প্যাস্ট্রি পণ্যগুলি আমাদের ডায়েটে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে এবং তাদের টেক্সচার, স্বাদ এবং দেখতে কেমন তা ভোক্তাদের গ্রহণযোগ্যতার জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। এই বৈশিষ্ট্যগুলি কীভাবে মূল্যায়ন করা হয় তা জেনে নেওয়া যাক:

স্বাদ এবং টেক্সচার মূল্যায়ন

পণ্য অনুযায়ী (যেমন- ব্রেড ক্রাস্ট শক্ত এবং ক্রাম্ব নরম, কেক স্পঞ্জি, বিস্কুট ক্রিস্পি এবং নরম, পেস্ট্রি খাস্তা এবং মচমচে) টেক্সচার বিভিন্ন রকম হয়ে থাকে এবং স্বাদ উপাদানের ও পণ্যের ভিন্নতা উপর নির্ভর করে কখন লবনাক্ত, কখন মিষ্টি বা কখন ঝাল হয়ে থাকে।

রঙ মূল্যায়ন

রঙ চাক্ষুষভাবে মূল্যায়ন করা হয়। পণ্য অনুযায়ী রং সোনালি বাদামী, ফ্যাকাশে বা গাঢ় রঙের মতো হয়ে থাকে।

স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা সামগ্রিক ভোক্তা সন্তুষ্টিতে অবদান রাখে, পণ্যের গুণমান এবং বাজারের সাফল্যের জন্য তাদের মূল্যায়নকে অপরিহার্য করে তোলে।

২.৬ ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করা।

গুণমান বজায় রাখার জন্য বেকিং পণ্যগুলিতে ত্রুটিগুলি সনাক্তকরণ এবং সংশোধন করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। এটি অর্জনের জন্য এখানে কয়েকটি পদক্ষেপ রয়েছে:

কোয়ালিটি কন্ট্রোল পরিদর্শন:

- সতেজতা এবং মানের জন্য নিয়মিত কাঁচামাল যেমন ময়দা, চিনি এবং ডিম ভালো করে দেখে ব্যবহার করতে হবে।
- ওভেন এবং মিক্সারগুলির মতো সরঞ্জামগুলি সঠিকভাবে কাজ করছে কিনা তা পরীক্ষা করে দেখতে হবে।
- স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি থেকে কোনও বিচ্যুতি ধরতে উৎপাদন প্রক্রিয়া নিরীক্ষণ করতে হবে।

সাধারণ ত্রুটি এবং সমাধান

টেক্সচার সমস্যা

- শুকনো টেক্সচার: উপাদানগুলির অনুপাতগুলি সামঞ্জস্য করতে হবে (উদাঃ, আর্দ্রতার পরিমাণ বাড়াতে হবে) বা বেকিংএর সময় কমাতে হবে।
- আঠালো টেক্সচার: আর্দ্রতা হ্রাস করতে হবে বেকিংএর সময় বাড়ান।
- ক্রাম্বলি (crumbly) টেক্সচার: উপাদানগুলির অনুপাত বা মিশ্রণ কৌশলগুলি সংশোধন করতে হবে।

স্বাদের সমস্যা

- স্বাদ হীনতা: মশলা, ফ্লেভার এবং এস্টাঙ্ক বাড়িয়ে দিতে হবে।
- অত্যধিক শক্তিশালী স্বাদ: শক্তিশালী উপাদানগুলি হ্রাস করুন বা স্বাদের ভারসাম্য সামঞ্জস্য করুন।

অ্যাপিয়ারেন্স (Appearance) ত্রুটি

- অসম রাউনিং: বেকিং ট্রেগুলি ঘোরান বা ওভেনের তাপমাত্রা সামঞ্জস্য করুন।

- পনের উপরে ফাটল: ওভেন তাপমাত্রা কম বা খামির এজেন্ট সামঞ্জস্য করুন।
- ভেজা তলদেশ: সঠিক ভাবে ঠাণ্ডা করতে হবে এবং স্টোরেজ নিশ্চিত করুন।

আমরা ইনফরমেশন শিট :১- এ বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য তৈরি করতে কি কি উপাদান, পরিমাণ এবং কি কি টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট লাগবে শিখেছি, এখন আমরা কি ভাবে এই উপাদান এবং টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট ব্যবহার করে নিম্নলিখিত পণ্য উৎপাদন করব-

বাটার কুকিজ

রেসেপি


বিষ্কুট/ কুকিজ ডোকে আমরা সাধারণত সুইট পেস্ট বলে থাকি

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদানের ছবি |
|-------------------------------|------------------|---|
| বাটার | ১০০ গ্রাম |  |
| আইসিং সুগার (মিহি চিনি) | ৫০ গ্রাম |  |
| ডিম | ১/২ টি/ ৩০ গ্রাম |  |
| ভ্যানিলা এসেন্স | ১ চা চামচ |  |
| ময়দা | ১৮০ গ্রাম |  |
| ভূট্টার ময়দা/ কর্ণ ফ্লাওয়ার | ২০ গ্রাম |  |

কাজের ধারা

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ ১: প্রথমে মিক্সিং মেশিন বোডলে বাটার এবং আইসিং সুগার দিয়ে বিট করতে হবে। | ধাপ ২: ক্রিমিং পর্যায়ে না আসা পর্যন্ত এবং চিনির দানা হাতে লাগা পর্যন্ত বিট করে যেতে হবে। | ধাপ ৩: চিনি ভালো করে মিক্স হয়ে গেলে, ডিম দিয়ে আবার বিট করতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ ৪: ডিম মিশে গেলে ভ্যানিলা এসেন্স দিতে হবে, এর পর ১০ | ধাপ ৫: বিট বন্ধ করে চালুনি দিয়ে চেলে ময়দা ক্রিমের মধ্যে দিতে হবে। | ধাপ ৬: এইবার হালকা হাতে ক্রিমের সাথে ময়দাতা মিশিয়ে |








| | | |
|---|---|--|
| <p>সেকেন্ডের মতো বিট করতে হবে, খেয়াল রাখতে হবে যেন বেশি বিট করা না হয়।</p> | <p>একে বারে না দিয়ে, অল্প অল্প করে দিবো আর স্পেটুলা দিয়ে মিশাবো।</p> | <p>নিবো বা মিক্সিং মেশিন ব্যবহার করলে, কম স্পীডে ১ মিনিট মিশাবো।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৭: এখন ডো টা টেবিল নামিয়ে আলতো হাতে ভালো করে মথে নিতে হবে। হাত দিয়ে আস্তে আস্তে করে চেপে চেপে গোল করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৮: গোল করে, পলিব্যাগ বা জিপলক ব্যাগে করে ডো ফার্ম এবং সেট হওয়ার জন্য কম পক্ষে ৩০ মিনিট রেফ্রিজারেটরে রাখতে হবে। ফলে রোল করতে সুবিধা হয়।</p> | <p>ধাপ ৯: ডো রোলিং এর জন্য ফ্রিজ থেকে বের করার পর ওভেন প্রিহিটে দিতে হবে, ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে ১০ মিনিটের জন্য।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১০: ওয়ারকিং টেবিলে হালকা ময়দা ছড়িয়ে ২ মিমি পুরু করে রোল আউট করে নিতে হবে। সব কুকিজের পুরুত্ব সমান না হলে, কিছু ওভার বেকড হবে আবার কিছু কাঁচা রয়ে যাবে।</p> | <p>ধাপ ১১: পছন্দ মতো কুকিজ কাটার দিয়ে কেটে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১২: বেকিং ট্রেতে বেকিং পেপার বিছিয়ে কুকিজ গুলো অল্প দূরত্ব বজায় রেখে বসাতে হবে। তার উপর ডিম ফেটে, ব্রাশে লাগিয়ে ব্রাশ করতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১৩: প্রিহিটেট ওভেনে মাঝের র্যাকে কুকিজের ট্রেটা বসাতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৪: ১৮০ ডিগ্রি তাপমাত্রায় ১০ থেকে ১৫ মিনিটের জন্য বেক করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৫: যদি মনে হই ১৫ মিনিটে ঠিক মতো বেক হয়নি, তাহলে আরও ৫ মিনিট সময় বাড়িয়ে দিতে হবে। তারপর বেক হলে, বের করে নিতে হবে।</p> |

| | | |
|---|---|---|
|  | <p>স্বাদ: সদ্য বানানো বাটার কুকিজ বাটারি, ভ্যানিলা ফ্লেভরের হয়ে থাকে (যেহেতু ভ্যানিলা এসেন্সে ব্যবহার করা হয়েছে)। এটা নরম এবং ক্রিস্পি হয়ে থাকে।</p> <p>রং: উপরের অংশ সোনালি বর্ণের হয়ে থাকে, নীচের অংশ হালকা বাদামি হয়ে থাকে।</p> | <p>ত্রুটি: অনেক সময় বাটার আর আইসিং সুগার বিট করার সময়, বেশি গরমের কারণে বাটার পানি পানি হয়ে যেতে পারে।</p> <p>সংশোধন: ১০ মিনিট এর জন্য ফ্রিজে রাখলে বাটারটা একটু শক্ত হলে, আবার কাজ শুরু করা যেতে পারবে।</p> |
| <p>ধাপ ১৬: কুকিজগুলো ট্রে থেকে নামিয়ে কুলিং র্যাকে দিয়ে ঠাণ্ডা করে নিতে হবে। ট্রেতে থাকলে কুকিজ সগি হয়ে যাওয়ার সম্ভবনা থাকে।</p> | | |

ইংলিশ ব্রেড

এই ব্রেডের উপরের অংশ ক্রাস্টি (crusty) এবং ভিতরের অংশ নরম হয়ে থাকে। আমরা যে কোন আকারের এই ব্রেড বানাতে পারি। এখানে পূর্ণ দানার ব্রেড (whole wheat bread) প্রস্তুতপ্রণালী বর্ণনা করা হলো।

রেসেপি:

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদানের ছবি |
|--------------------------------------|-----------|---|
| ময়দা | ৫০০ গ্রাম |  |
| পূর্ণ গমের ময়দা (whole wheat flour) | ১২৫ গ্রাম |  |
| লবন | ১০ গ্রাম |  |
| চিনি | ২৫ গ্রাম |  |
| ঈস্ট | ১০ গ্রাম |  |
| সয়াবিন তেল | ২৫ গ্রাম |  |
| পানি | ৩০০ মিলি |  |

কাজের ধারা:



ধাপ ১: ফ্যাট (তেল) ছাড়া সব উপাদান মিক্সার দিয়ে ভালো করে মিশাতে হবে, যতক্ষণ পর্যন্ত না গ্লুটেন ফর্ম করছে।



ধাপ ২: এই পর্যায়ে তেল দিতে হবে

ধাপ ৩: মিক্সার পরিষ্কার হয়ে না আসা পর্যন্ত ব্লেন্ড করে যেতে হবে। এটাকে clean bowl stage বলে। এর মাধ্যমে ডো ঠিক মতো মিশানো হয়েছে তা বুঝা যায়।

ধাপ ৪: ডো ঠিক মতো মিশানো হয়েছে, তা বুঝার আরও একটা পদ্ধতি হল window test। ছোট এক টুকরো ডো নিয়ে ছবির মতো করে টেনে ধরতে হবে, যদি ফেটে না যাই এবং এটার ভিতর দিয়ে অন্য পাশের আলো দেখা যায়, তাহলে বুঝতে হবে, ডো ফার্মেন্টেশনের জন্য তৈরি।



ধাপ ৫: ডো বোউলে নিয়ে ঢেকে ফার্মেন্টেশন কেবিনেটে রাখতে হবে ৩৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় এবং ৯২% আর্দ্রতায় ৩০ মিনিটসের জন্য বা আকার দ্বিগুণ না হওয়া পর্যন্ত।

ধাপ ৬: আকারে দ্বিগুণ হওয়ার পর দেখতে এমন ছবির মতো হবে।

ধাপ ৭: এরপর আমরা ডো টেবিলের উপর নামাব এবং চেপে চেপে সব বাতাস বের করবো এবং ভালো করে মথে নিবো, এটাকে knock back method বলে। এর ফলে ব্রেডের টেক্সচার এবং ফ্লোরার গঠন হয়ে থাকে।

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| ধাপ ৮: এখন ডো-টাকে ব্রেডের আকার দেওয়ার জন্য রোল করে ফ্লাট করে নিতে হবে। | ধাপ ৯: তারপর ছবির মতো একপাশ থেকে চেপে ফোল্ড করে আনতে হবে। | ধাপ ১০: ধারাবাহিক ভাবে ব্রেডের আকার দিতে হবে। | |
|  |  |  | |
| ধাপ ১১: তৈলাক্ত মোল্ডে ব্রেডটি স্থানান্তর করতে হবে | ধাপ ১২: আবার পুফিংয়ের জন্য পুফিং কেবিনেটে দিতে হবে ১৫ মিনিটসের জন্য। | ধাপ ১৩: ১০ মিনিটসের জন্য ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে ওভেন প্রিহিট করতে দিতে হবে। | |
|  |  |  |  |
| ধাপ ১৪: ডিম ব্রাশ করতে হবে। | ধাপ ১৫: বেকিংয়ের জন্য ওভেনে স্থানান্তর করতে হবে। | ধাপ ১৬: ওভেনের তাপমাত্রা ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে ২৫ থেকে ৩০ মিনিটস সেট হবে। | |
|  |  |  | |
| ধাপ ১৭: বেকিং শেষে ওভেন থেকে বের করে নিতে হবে। | ধাপ ১৮: মোল্ড থেকে বের কর কুলিং র্যাকে ঠান্ডা করতে দিতে হবে। | ধাপ ১৯: স্বাভাবিক ঠান্ডা ব্রেড র্যাপিং করতে হবে। | |

স্বাদ: গমের সামান্য নাটি, হালকা চুয়ই স্বাদ পাওয়া যায়। ক্রাশ খেতে অনেক নরম থাকে।
রং: ক্রাশট ঘন বাদামি রঙের, ক্রাশ হালকা বাদামি রঙের হয়ে থাকে।

ত্রুটি: অনেক সময় ফার্মেন্টেশনে ডো যথেষ্ট পরিমাণে ফুলে না।










সংশোধন: ঈস্ট ভালো মতো কাজ না করলে এমন হয়ে থাকে, তাই ঈস্ট আলাদা করে আগে হালকা গরম পানিতে দিয়ে এক্টিভ করে নিতে হবে। তখন বুঝা যাবে ঈস্টটা ভালো আছে কিনা না নাই।

বার্গার বান

রেসেপি: বার্গার বানের ডো-কে আমরা সস্ট রোল বলে থাকি

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদানের ছবি |
|-----------------|------------------|---|
| ময়দা | ২৫০ গ্রাম |  |
| লবন | ৪ গ্রাম |  |
| চিনি | ২০ গ্রাম |  |
| ঈস্ট | ৭ ১/২ গ্রাম |  |
| ডিম | ১/২ টি/ ৩০ গ্রাম |  |
| গুঁড়া দুধ | ২০ গ্রাম |  |
| পানি | ১২৫ গ্রাম |  |
| সয়াবিন তেল | ২০ গ্রাম |  |
| ব্রেড ইম্প্রভার | ১/২ চিমটি |  |

কাজের ধারা:

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১: ফ্যাট ছাড়া সব উপাদান একসাথে মিক্সিং মেশিনে মিডিয়াম স্পীডে দিয়ে ভালো করে মথে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ২: ৫ মিনিটস পর তেল দিয়ে আবার ভালো করে ব্লেন্ড করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৩: মিক্সার পরিষ্কার হয়ে না আসা পর্যন্ত ব্লেন্ড করে যেতে হবে। এটাকে clean bowl stage বলে, এর মাধ্যমে ডো ঠিক মতো মিশানো হয়েছে তা বুঝা যায়।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৪: ডো ঠিক মতো মিশানো হয়েছে, তা বুঝার আরও একটা পদ্ধতি হল window test. ছোট এক টুকরো ডো নিয়ে ছবির মতো করে টেনে ধরতে হবে, যদি ফেটে না যাই এবং এটার ভিতর দিয়ে অন্য পাশের আলো দেখা যায়, তাহলে বুঝতে হবে, ডো ফার্মেন্টেশনের জন্য তৈরি।</p> | <p>ধাপ ৫: ডো বোউলে নিয়ে ঢেকে ফার্মেন্টেশন কেবিনেটে রাখতে হবে ৩৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় এবং ৯২% আর্দ্রতায় ৩০ মিনিটসের জন্য বা আকার দ্বিগুণ না হওয়া পর্যন্ত।</p> | <p>ধাপ ৬: আকারে দ্বিগুণ হওয়ার পর দেখতে এমন ছবির মতো হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৭: এরপর আমরা ডো টেবিলের উপর নামাব এবং চেপে চেপে সব বাতাস বের করবো এবং ভালো করে মথে নিবো, এটাকে knock back method বলে। এর ফলে ব্রেডের টেক্সচার এবং ফ্লোরার গঠন হয়ে থাকে।</p> | <p>ধাপ ৮: ডো কে ৫০ গ্রাম করে কেটে নিন বা পছন্দ মতো পরিমাণে নিতে পারেন।</p> | <p>ধাপ ৯: বাগার বানের আকার দিন।</p> |

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১০: ট্রেতে বেকিং পেপার দিয়ে ২ ইঞ্চি দূরত্বে স্থানান্তর করতে হবে। রেপিং পেপার দিয়ে ঢেকে ফার্মেন্টেশন কেবিনেটে পুফিংয়ের জন্য ১৫ মিনিটস রাখতে হবে বা দ্বিগুণ না হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১১: ওভেন প্রিহিট করতে দিতে হবে ১০ মিনিটসের জন্য ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে।</p> | <p>ধাপ ১২: পুফিং হয়ে গেলে ডিম ফেটিয়ে নিয়ে বানের উপর ব্রাশ করতে হবে। এটা বানের উপরে সোনালি/বাদামি রং আনতে সাহায্য করে। এই পর্যায়ে কেউ তিল দিতে চাইলে, উপরে তা ছড়িয়ে দিতে পারেন।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১৩: বেকিং এর জন্য প্রিহিটেড ওভেনে স্থানান্তর করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৪: ওভেনের সময় ১০ থেকে ১৫ মিনিটস দিতে হবে ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায়।</p> | <p>ধাপ ১৫: বেক হয়ে গেলে পভেন থেকে বের করে ঠান্ডা হওয়ার জন্য কুলিং র্যাকে রাখতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১৬: আর্দ্রতা ট্র্যাপ করার জন্য গরম থাকার অবস্থায় তেল বা বাটার ব্রাশ করতে হবে।</p> | <p>স্বাদ: খেতে অনেক নরম ও সতেজ থাকে। রং: ক্রাস্ট ঘন বাদামি রঙের, ক্রাস্থ সাদা রঙের হয়ে থাকে।</p> | <p>ত্রুটি: অনেক সময় ফার্মেন্টেশনে ডো যথেষ্ট পরিমাণে ফুলে না। সংশোধন: ঈস্ট ভালো মতো কাজ না করলে এমন হয়ে থাকে, তাই ঈস্ট আলাদা করে আগে হালকা গরম পানিতে দিয়ে এক্টিভ করে নিতে হবে। তখন বুঝা যাবে ঈস্টটা ভালো আছে কিনা না নাই।</p> |

ডোনাট

রেসেপি:

ডোনাটের রেসিপি সফট রোলার মতো হলেও, এটা বেক না করে ডুবো তেলে ভাজতে হয়। এর পর চকোলেট বা আইসিং সুগার দিয়ে এটা সাজানো যায়, যা স্বাদে আলাদা মাত্রা যুক্ত করে

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদানের ছবি |
|------------------------------|------------------|---|
| ময়দা | ২৫০ গ্রাম |  |
| লবন | ৪ গ্রাম |  |
| চিনি | ৩০ গ্রাম |  |
| ঈস্ট | ১০ গ্রাম |  |
| ডিম | ১/২ টি/ ৩০ গ্রাম |  |
| গুঁড়া দুধ | ২৫ গ্রাম |  |
| পানি | ১২৫ গ্রাম |  |
| সয়াবিন তেল | ২৫ গ্রাম |  |
| ভাজার জন্য তেল | পরিমাণ মতো |  |
| চকোলেট ডিপিংয়ের জন্য | | |
| চকোলেট | ১০০ গ্রাম |  |
| সয়াবিন তেল | ৬ টেবিল চামচ |  |

কাজের ধারা:

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১: ফ্যাট ছাড়া সব উপাদান একসাথে মিক্সিং মেশিনে মিডিয়াম স্পীডে দিয়ে ভালো করে মথে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ২: ৫ মিনিটস পর তেল দিয়ে আবার ভালো করে ব্লেন্ড করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৩: মিক্সার পরিস্কার হয়ে না আসা পর্যন্ত ব্লেন্ড করে যেতে হবে। এটাকে clean bowl stage বলে, এর মাধ্যমে ডো ঠিক মতো মিশানো হয়েছে তা বুঝা যায়।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৪: ডো ঠিক মতো মিশানো হয়েছে, তা বুঝার আরও একটা পদ্ধতি হল window test. ছোট এক টুকরো ডো নিয়ে ছবির মতো করে টেনে ধরতে হবে, যদি ফেটে না যাই এবং এটার ভিতর দিয়ে অন্য পাশের আলো দেখা যায়, তাহলে বুঝতে হবে, ডো ফার্মেন্টেশনের জন্য তৈরি।</p> | <p>ধাপ ৫: ডো বোউলে নিয়ে ঢেকে ফার্মেন্টেশন কেবিনেটে রাখতে হবে ৩৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় এবং ৯২% আর্দ্রতায় ৩০ মিনিটসের জন্য বা আকার দ্বিগুণ না হওয়া পর্যন্ত।</p> | <p>ধাপ ৬: আকারে দ্বিগুণ হওয়ার পর দেখতে এমন ছবির মতো হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৭: এরপর আমরা ডো টেবিলের উপর নামাব এবং চেপে চেপে সব বাতাস বের করবো এবং ভালো করে মথে নিবো, এটাকে knock back method বলে। এর ফলে ব্রেডের টেক্সচার এবং ফ্লেভারের গঠন হয়ে থাকে।</p> | <p>ধাপ ৮: ডো কে একটু মোটা করে রোল করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৯: ডোনাট কাটার দিয়ে ডোনাটের আকার দিতে হবে।</p> |

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১০: ট্রেতে বেকিং পেপার দিয়ে ২ ইঞ্চি দূরত্বে স্থানান্তর করতে হবে। রেপিং পেপার দিয়ে ঢেকে ফার্মেন্টেশন কেবিনেটে পুফিংয়ের জন্য ১৫ মিনিটস রাখতে হবে বা দ্বিগুণ না হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১০: ফ্রাই প্যানে ভাজার জন্য পরিমাণ মতো তেল দিয়ে লো-মিডিয়াম আঁচে গরম করে নিতে হবে। অতিরিক্ত গরম করা যাবে না।</p> | <p>ধাপ ১১: ডোনাট তেলে ছেড়ে দিয়ে এক পাশ ভালো করে ভাজা হলে, তারপর অন্য পাশ উল্টিয়ে দিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১২: কুলিং র্যাকে রেখে ঠান্ডা করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৩: এখন চকোলেট মেল্ট করে, পরিমাণ মতো তেল দিয়ে ভালো করে মিক্স করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৪: ছবিএ মতো ডোনাট চকোলেটে ডিপ করে কোটিং।</p> |
|  |  | |
| <p>ধাপ ১৫: সেট হতে কিছুক্ষন সময় দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৬: বিভিন্ন ধরনের রংএর স্প্রিংকেল ব্যবহার এবং ডিজাইন করা যেতে পারে।</p> | |



স্বাদ: হালকা, তুলতুলে, কিছুটা চুইয়ে এবং হালকা মিষ্টি থাকে।
রং: বাইরের দিকে সোনালি বাদামী, দারুচিনি ও গুড়ো চিনির ডাস্টিং করা হলে দানাদার হয়।











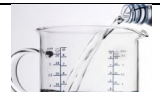


ত্রুটি: অনেক সময় ভাজার সময় উপরে বাদামি রং চলে আসলেও, ভিতরে কাঁচা থেকে যাই।






সমাধান: ডোনাট সব সময় নিম্ন মাঝারি আঁচে ভাজতে হয়। এক পাশ ভাজা হলে, তারপর অন্য পাশ উলটিয়ে দিতে হবে। তেল যদি বেশি গরম হয়ে যায়, তাপমাত্রা নামানোর ব্যবস্থা করতে হবে।

ইংলিশ কেক বা ফ্লুট কেক




সাধারণত গ্লেইন বা পাউন্ড কেকের রিসিপি়র সাথে শুকনা ফল/ বাদাম ব্যবহার করে ফ্লুট কেক বানানো হয়।

রেসেপি:

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদানের ছবি |
|-------------------------------|------------------|---|
| বাটার | ১০০ গ্রাম |  |
| চিনি | ১০০ গ্রাম |  |
| ডিম | ২ টি / ১০০ গ্রাম |  |
| ভ্যানিলা এসেন্স | ১/২ চা চামচ |  |
| ময়দা | ৯০ গ্রাম |  |
| ভূট্টার ময়দা/ কর্ণ ফ্লাওয়ার | ১০ গ্রাম |  |
| বেকিং পাউডার | ১/২ চা চামচ |  |
| গুঁড়া দুধ | ৫ গ্রাম |  |
| চিনির সিরাপ | | |
| পানি | ১/২ কাপ |  |
| চিনি | ২ টেবিল চামচ |  |
| বাটার | ১ চা চামচ |  |
| মিশানো শুকনা ফল | | |

| | | |
|--|----------|---|
| মরোঙ্কা | ৩০ গ্রাম |  |
| কিসমিস | ৩০ গ্রাম |  |
| কাজু বাদাম | ২০ গ্রাম |  |
| চেরি | ২০ গ্রাম |  |
| ভূট্টার ময়দা/ কর্ণ ফ্লাওয়ার (ফলের সাথে মিশানোর জন্য) | ১০গ্রাম |  |


কাজের ধারা:

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| ধাপ ১: প্রথমে বুমের তাপমাত্রায় আনা বাটার এবং চিনি এক সাথে মিক্সারে দিয়ে বিট করতে হবে। | ধাপ ২: ক্রিমিং পর্যায়ে না আসা পর্যন্ত বিট করতে হবে। | ধাপ ৩: ডিম একসাথে না দিয়ে একটার পর একটা দিতে হবে। একটা মিশে গেলে তারপর একটা দিতে হবে। |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ ৪: ভ্যানিলা এসেন্স দিতে হবে। | ধাপ ৫: শুকনা উপাদান সব চালুনি দিয়ে চেলে নিতে হবে। | ধাপ ৬: চালা উপাদান অল্প অল্প দিয়ে মিশাতে হবে। |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৭: স্পেটুলা দিয়ে হালকা ভাবে মিশাতে হবে, খেয়াল রাখতে হবে যেন বেশি মিশানো হয়ে না যায়।</p> | <p>ধাপ ৮: ওভেন ১৬০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ১০ মিনিটস প্রিহিট করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৯: শুকনা ফলগুলো অল্প কর্ণফ্লাওয়ার দিয়ে মিশাতে হবে, নাহলে ফলগুলো ঠিক মতো কেকের সব জায়গায় ছড়িয়ে থাকবে না।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১০: তারপর কেক ব্যাটারে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১১: হালকা ভাবে স্পেটুলা দিয়ে মিশিয়ে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১২: প্যানে বেকিং পেপার ব্যবহার না করতে চাইলে তেল ব্রাশ করে ময়দা ডাস্ট করে নিয়েও কেক প্যান ফিল করা যাবে।</p> |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১৩: কেক বেটারসহ প্যান ওভেনে স্থানান্তর করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৪: ওভেনের তাপমাত্রা ১৬০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে ৪০ থেকে ৪৫ মিনিটস দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৫: কেক টেস্টার দিয়ে কেক বেকড হয়েছে কিনা তা চেক করতে হবে। যদি টেস্টার পরিস্কার আসে তাহলে বুঝতে হবে, কেক বেকড হয়েছে। যদি তরল কিছু লেগে থাকে তাহলে বুঝতে হবে</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | | ভালভাবে বেকড হওয়ার জন্য আরও কিছু সময় লাগবে। |
|  | ধাপ ১৬: কুলিং রেকে ঠান্ডা হতে দিতে হবে এবং সুগার সিরাপ ব্রাশ বা স্প্রে করতে হবে। | |

স্বাদ: বাটারি, ফুটি, মিষ্টি স্বাদের এবং নরম টেক্সচারের হয়ে থাকে।

রং: ক্রামের রং ঘন সোনালি বাদামি এবং ক্রাম হালকা বাদামি হয়ে থাকে।

ত্রুটি: ফ্রুটকেকের প্রধান এবং প্রায়শ ঘটে থাকা সমস্যা হল, ফলগুলো নীচে ডুবে যায়।

সংশোধন: শুকনা ফলের সাথে করনফ্লাওয়ার মিশিয়ে দিলে, এটা নীচে না নেমে বরং পুরা কেকে ছড়িয়ে থাকবে।

মাফিন (চকোলেট)




বিভিন্ন ফ্লেভারের মাফিন হয়ে থাকে, এখানে চকোলেট ফ্লেভারের মাফিনের রিসিপি দেওয়া হল।

রিসিপি




| উপাদান | পরিমাণ | উপাদানের ছবি |
|-----------------|------------------|---|
| বাটার | ১০০ গ্রাম |  |
| চিনি | ১০০ গ্রাম |  |
| ডিম | ২ টি / ১০০ গ্রাম |  |
| ভ্যানিলা এসেন্স | ১/২ চা চামচ |  |
| ময়দা | ৯০ গ্রাম |  |
| কোকো পাউডার | ১০ গ্রাম |  |
| বেকিং পাউডার | ১/২ চা চামচ |  |
| চকোলেট চিপ্স | ২৫ গ্রাম |  |

| | | |
|--------------------------------------|-----------|---|
| মেল্টেড চকোলেট (কাপকেকে টপিং হিসাবে) | ১২৫ গ্রাম |  |
|--------------------------------------|-----------|---|

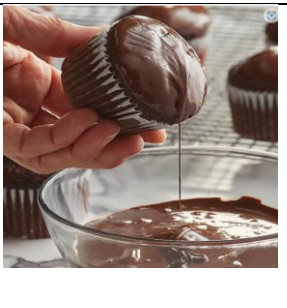

কাজের ধারা:

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| ধাপ ১: প্রথমে বুমের তাপমাত্রায় আনা বাটার এবং চিনি এক সাথে মিক্সারে দিয়ে বিট করতে হবে। | ধাপ ২: ক্রিমিং পর্যায়ে না আসা পর্যন্ত বিট করতে হবে। | ধাপ ৩: একসাথে না দিয়ে ডিম একটার পর একটা দিতে হবে। একটা মিশে গেলে তারপর একটা দিতে হবে। |

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| ধাপ ৪: ভ্যানিলা এসেন্স দিতে হবে। | ধাপ ৫: শুকনা উপাদান সব চালুনি দিয়ে চেলে নিতে হবে। অল্প অল্প দিয়ে মিশাতে হবে। | ধাপ ৬: স্পেটুলা দিয়ে হালকা ভাবে মিশাতে হবে, খেয়াল রাখতে হবে যেন বেশি মিশানো হয়ে না যায়। |
|  |  |  |
| ধাপ ৭: এখন চকোলেট চিপস দিয়ে হালকা ভাবে মিশাতে হবে। | ধাপ ৮: ওভেন ১৬০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ১০ মিনিটস প্রিহিট করতে হবে। | ধাপ ৯: ব্যাটার মোন্ডে স্থানান্তর করতে হবে। |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১০: ব্যাটারসহ ওভেনে স্থানান্তর করি।</p> | <p>ধাপ ১১: ওভেনের তাপমাত্রা ১৬০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে ১৫ থেকে ২০ মিনিটস সেট করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১২: কেক টেস্টার দিয়ে মাফিন বেকড হয়েছে কিনা তা চেক করতে হবে। যদি টেস্টার পরিষ্কার আসে তাহলে বুঝতে হবে, মাফিন বেকড হয়েছে, যদি তরল কিছু লেগে থাকে তাহলে বুঝতে হবে ভালভাবে বেকড হওয়ার জন্য আরও কিছু সময় লাগবে।</p> |

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১৩: ভালভাবে বেকড হয়ে গেলে ওভেন থেকে নামাতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৪: কুলিং রেকে ঠান্ডা হতে দিতে এবং সুগার সিরাপ ব্রাশ বা স্প্রে করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৫: চকোলেট মেল্ট করে নিতে হবে, বেশি পাতলা যেন না হয়।</p> |

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৮: চাইলে মেল্টেড চকোলেটে মাফিন ডিপ করে</p> | <p>স্বাদ: বাটারি, চকোলেটি, মিষ্টি স্বাদের, নরম এবং স্পঞ্জি টেক্সচারের হয়ে থাকে। প্রতিটি কামরে চকোলেট চিপসের এবং মেল্টেড চকোলেট স্বাদকে আরও দ্বিগুণ</p> | <p>ত্রুটি: মাফিনে প্রধান এবং প্রায়শ ঘটে থাকা সমস্যা হল, চকোলেট চিপসগুলো নীচে ডুবে যায়। সংশোধন: চকোলেট চিপসগুলো</p> |

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| নিতে পারি বা ছড়িয়েও দিতে পারি। | বাড়িয়ে রং: ক্রাম এবং ক্রাস্ট দুইটাই চকোলেট রঙের হয়ে থাকে। | দেয়। সাথে করনফ্লাওয়ার মিশিয়ে দিলে, এটা নীচে না নেমে বরং পুরা কেকে ছড়িয়ে থাকবে। |
|----------------------------------|---|--|

জন্মদিনের কেক




জন্মদিনের কেক সাধারণত স্পঞ্জ কেক লেয়ার দিয়ে বানান হয়। স্পঞ্জ কেক ভ্যানিলা, চকোলেট, স্ট্রবেরি ইত্যাদি ফ্লেভারের হয়ে থাকে। নীচে ভ্যানিলা স্পঞ্জ কেকের রেসিপি দেওয়া হল।

রেসেপি:

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদানের ছবি |
|-------------------------------|--------------------------|---|
| ডিম | ৩০০ গ্রাম (৬ টি) |  |
| চিনি | ১৫০ গ্রাম |  |
| ভ্যানিলা এসেন্স | ১ চা চামচ |  |
| ময়দা | ১২০ গ্রাম |  |
| ভূট্টার ময়দা/ কর্ণ ফ্লাওয়ার | ২০ গ্রাম |  |
| আমেরিকান বাটারক্রিম | | |
| বাটার | ৬০০ গ্রাম |  |
| আইসিং সুগার | ২৫০ গ্রাম |  |
| বরফ বা পানি | কয়েক টুকরা বা ২ চা চামচ |  |

কাজের ধারা:



| | | |
|---|--|--|
| <p>ধাপ ১: প্রথমে বেকিং পেপার কেটে কেকের মোল্ড রেডি করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ২: একটা গামলায় গরম পানি নিয়ে তার উপর আর একটা গামলায় ডিম, ভ্যানিলা এসেন্স আর চিনি দিয়ে হুইস্ক ব্যবহার করে ভালো করে মিশিয়ে নিই। ডবোল বয়লারও ব্যবহার করা যেতে পারে।</p> | <p>ধাপ ৩: তারপর নামিয়ে মিক্সার মেশিন বা হ্যান্ড হুইস্ক দিয়ে ভালো করে বিট করতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৪: ছবির মতো ফোম করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৫: ছবির মতো রিবন বানায়ে পরীক্ষা করতে হবে। যদি কয়েক সেকেন্ডের মধ্যে মিলে যায়, বুঝতে হবে আরও বিট করতে হবে। রিবন হোল্ড করা অবস্থায় আনতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৬: তারপর শুকনা উপাদান গুলো অল্প অল্প করে চালুনিতে চেলে চেলে ফোমের উপর দিতে হবে। ৩ ভাগে দিলে সব চেয়ে ভালো হয়। এক বার মিশানো হলে, তারপর আর একবার দিতে হবে।</p> |

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৭: হালকা হাতে নীচে থেকে ডান পাশে ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে মিশাতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৮: খেয়াল রাখতে হবে যাতে কোন শুকনা উপাদান অমিশ্রিত থেকে না যায় এবং ফোমের বাতাস যেন বের হয়ে না যায়।</p> | <p>ধাপ ৯: ওভেন ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ১০ মিনিটস প্রিহিট করতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১০: মোল্ডে কেক ব্যাটার ঢেলে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১১: ভালো করে ঢাব করতে হবে, যাতে অতিরিক্ত বাবেল বের হয়ে যায়।</p> | <p>ধাপ ১২: বেটারসহ কেক মোল্ডে ওভেনে স্থানান্তর করতে হবে।</p> |

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১৩: ওভেন ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ৩০ থেকে ৩৫ মিনিটস এর জন্য সেট করতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৪: কেক বেক হয়ে গেলে কেক টেস্টার দিয়ে ভালভাবে বেকড হয়েছে কিনা তা চেক করতে হবে। যদি টেস্টার পরিষ্কার আসে তাহলে বুঝতে হবে, বেকড হয়েছে, যদি তরল কিছু লেগে থাকে তাহলে বুঝতে হবে ভালভাবে বেকড হওয়ার জন্য আরও কিছু সময় লাগবে।</p> | |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১৫: কেক কুলিং রেকে রেখে ঠান্ডা করতে দিতে হবে। একটু ঠান্ডা হয়ে আসলে সাবধানে বেকিং পেপারটা খুলে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৬: কেকের লেয়ার করার জন্য কেকটি নিচের অংশ উল্টিয়ে নিতে হবে।</p> | |

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১৭: নীচের অংশটা পাতলা করে কেটে ফেলে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৮: তারপর সোজা করে একটা একটা করে লেয়ার করে নিতে হবে।</p> | |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১৯: উপরের অংশটাও পাতলা করে কেটে ফেলে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ২০: লেয়ারগুলো দেখতে এমন হবে।</p> | <p>ধাপ ২১: হইপ্লিংক্রিম বা বাটার ক্রিম দিয়েও ক্রাম কোটিং এবং ফ্রস্টিং করা যায়। এখানে আমেরিকান বাটারক্রিম ব্যবহার করা হয়েছে।</p> |



ধাপ ২২: বাটার, আইসিং সুগার এবং কয়েক টুকরা বরফ নিয়ে মিক্সারে দিয়ে বিট করতে হবে যাতে কোন চিনির দানা না থাকে এবং ক্রিম স্টিফ হয়।

ধাপ ২৩: ইচ্ছা ফুড কালার ব্যবহার করতে করা যায়। এখানে পিঙ্ক কালার (গোলাপি রং) ব্যবহার করা হয়েছে।



ধাপ ২৪: টার্ন টেবিল একটু ক্রিম দিয়ে একটা কেক লেয়ার বসিয়ে নিই, তাতে সুগার সিরাপ দিতে হবে।



ধাপ ২৫: পরিমান মতো ক্রিম নিয়ে লেয়ারের উপর স্প্রেড করে।



ধাপ ২৬: এভাবে সাবগুলো লেয়ার একের পর এক সেট করি।



ধাপ ২৭: এইবার উপরে একটু বেশি করে ক্রিম নিয়ে উপরে স্প্রেড করি এবং কেকের চারপাশে ভালো করে লাগিয়ে দিই যাতে কোন ফাকা জাইগা না থাকে। কোটিং এর এ ধাপতে ক্রাম কোটিং বলে।



ধাপ ২৮: ক্রাম কোটিং এভাবে ফিনিশিং দিয়ে সেট হওয়ার জন্য কমপক্ষে ৩০ মিনিটস রেফ্রিজারেটরে রাখতে হবে।



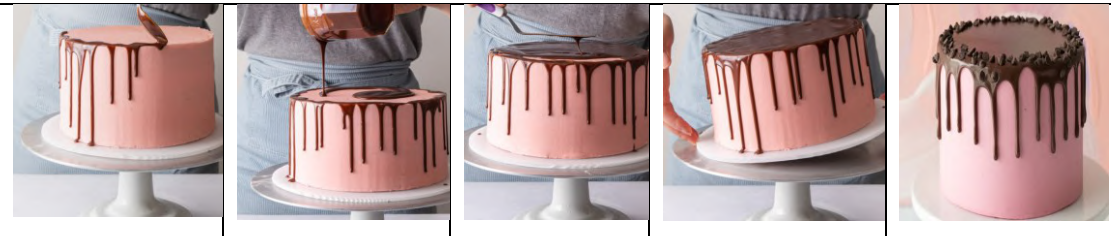
ধাপ ২৯: এইবার ফাইনাল ফ্রস্টিং ধারাবাহিক ভাবে ছবির মতো করে করতে হবে। মনে রাখতে হবে, এটা অনুশীলনের ব্যাপার। একদিনে কোন মতেই সম্ভব না। তাই ভালো করে অনুশীলন করতে হবে।



ধাপ ৩০: উল্লেখ্য কেক ফ্রস্টিং ঠান্ডা রুমে করা শ্রেয়। নতুবা বাটার গলে কনস্পেস্টেন্সি নষ্ট হয়ে যাওয়ার সম্ভবনা থাকে। ছবির মতো স্ক্র্যাপার দিয়ে ফিনিশিং করে নিতে হবে।



ডিজাইন: ছবির মতো ডিজাইন করতে পারি খুব সহজে।



ডিজাইন: ধাপে ধাপে কিভাবে ড্রিপিং এর মাধ্যমে কেক ডিজাইন করা যায় তা দেখানো হল।

স্বাদ: জন্মদিনের কেক একটি নরম, স্পঞ্জি, ক্রিমি মুখরোচক ডেজার্ট। ভ্যানিলা এবং বাটারের একটা সুন্দর কম্বিনেশন এই কেককে যেকোনো অনুষ্ঠানের কেন্দ্রবিন্দু করে তুলে।

রং: কেকের রং ক্রাস্ট ঘন বাদামি রঙের এবং ক্রাম হালকা বাটার কালার। ফ্রস্টিংয়ের পর ফ্রস্টিংয়ের রং অনুযায়ী হবে।

ত্রুটি: কেকের ভিতরে বড় বড় গর্তের মতো হয়।

সংশোধন: প্যানের ব্যাটার ঢালার পর ভালো করে ট্যাব করে নিতে হবে এবং একটা কাঠি দিয়ে অতিরিক্ত বাবেল কমিয়ে আনতে হবে।

ক. পায় পেস্তি

পায় পেস্তিতে রোল ইন ফ্যাটে বাটার/ বাটার এবং ডালডা/ বাটার এবং সর্টেনিং/ বাটার এবং ময়দা/ SPS (special puff shortening) ব্যবহার করা হয়ে থাকে। এখানে পায় পেস্তির জন্য বাজারে সহজলভ্য SPS (special puff shortening) ব্যবহার করা হয়েছে।

রেসেপি:

| উপাদান | পরিমাণ | উপাদানের ছবি |
|--|----------------|---|
| ময়দা | ৫০০ গ্রাম |  |
| চিনি | ১০ গ্রাম |  |
| লবন | ৮ গ্রাম |  |
| ডিম | ১ টি/ ৩০ গ্রাম |  |
| বাটার | ৫০ গ্রাম |  |
| পানি | ৩০০মিলি + |  |
| মারজারিন (সর্টেনিং)/ (special puff shortening) | ৩০০ গ্রাম |  |

কাজের ধারা:

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১: পানি ছাড়া সব উপাদান দিয়ে ভালো করে মিশাতে হবে।</p> | <p>ধাপ ২: ছবির মতো গ্রেইনি হতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৩: তারপর পানি দিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৪: ভাল করে সব উপাদান মিশে এমন ডো তৈরি হবে।</p> | <p>ধাপ ৫: একটু মখে ছোট করে বেলে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ৬: ডোটিকে রেপিং করে ৩০ মিনিটসের জন্য রেফ্রিজারেটে রাখতে হবে।</p> |
|  |  |  <p>Roll out the butter to 24cm x 20 cm</p> |
| <p>ধাপ ৭: ফ্রোজেন SPS বেলুনি দিয়ে ২৪ সেন্টিমিটার x ২০ সেন্টিমিটার করে একটু চেপে চেপে বেলে নিতে হবে।</p> | | |
|  |  <p>Lock in the butter</p> |  |
| <p>ধাপ ৮: ডোকে বেলুনি দিয়ে ২৪ সেন্টিমিটার (প্রস্থে) x ৬০ সেন্টিমিটার (লম্বায়) করে বেলে নিতে হবে। এক পাশে করে রোলড SPS দিয়ে ডো টা টেনে ঢেকে দিতে হবে।</p> | | |

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ ৯: ভালো করে পাশগুলো চেপে লক করে দিতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১০: এই বার প্রথম সিঙ্গেল টার্নের জন্য ২৪ সেন্টিমিটার (প্রস্থে) X ৬০ সেন্টিমিটার (লম্বায়) করে বেলে নিতে হবে।</p> | |
|  |  |  |
| <p>ধাপ ১১: সমান ৩ ভাগ করে এক ভাগ টেনে মাঝামাঝি দিয়ে, অন্য পাশ টেনে ছবির মতো করে ফোল্ড করে দিতে হবে।</p> | | |
|  | <p>Wrap and rest in fridge for 30 minutes</p>  |  |
| <p>ধাপ ১২: রেপিং করে ৩০ মিনিটসের জন্য রেফ্রিজারেটরে ফ্রিজে রাখতে হবে। (এই ভাবে আরও ৩ টা সর্বমোট ৪ টা সিঙ্গেল টার্ন করতে হবে। এবং প্রতি বার র্যাপিং করে ৩০ মিনিটসের জন্য রেফ্রিজারেটরে রাখতে হবে।)</p> | | <p>ধাপ ১৩: দ্বিতীয়বার সিঙ্গেল টার্নের পর।</p> |
| <p>Wrap and rest in fridge for 30 minutes</p>  |  | <p>Wrap and rest in fridge for 30 minutes</p>  |
| <p>ধাপ ১৪: ৩০ মিনিটসের জন্য রেফ্রিজারেটরে রাখতে হবে।</p> | <p>ধাপ ১৫: একেই ভাবে তৃতীয়বার সিঙ্গেল টার্নের পর ৩০ মিনিটসের জন্য রেফ্রিজারেটরে রাখতে হবে।</p> | |



ধাপ ১৬: একেই ভাবে চতুর্থবার সিঞ্জেল টার্নের পর সারা রাতের জন্য বা কমপক্ষে ৪ ঘণ্টার জন্য রেফ্রিজারেটরে রাখতে হবে।

ত্রুটি: অনেক ক্ষেত্রে বেলার সময় ডো সার্ফেসে আটকে যায়।

সংশোধন: প্রতিবার বেলার সময় শুকনা ময়দা ছড়িয়ে নিতে হবে। এবং বেলা হয়ে গেলে ডাস্টার দিয়ে ভালো করে ঝেড়ে নিতে হবে।

চ. চিকেন পাই

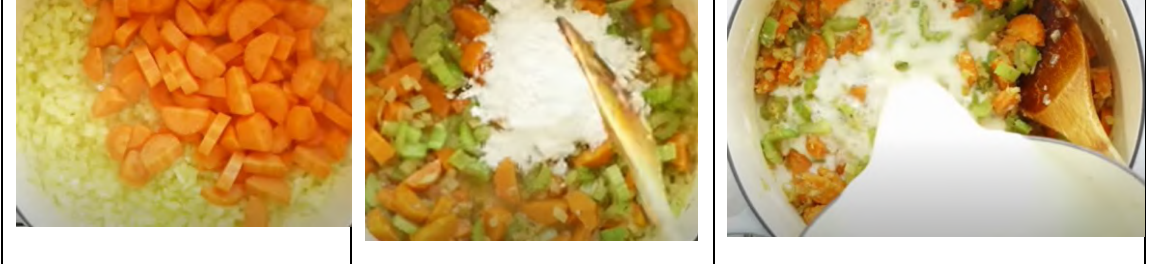
| উপাদান | পরিমাণ | উপাদানের ছবি |
|--------------------|--------------|---|
| পাফ ডো | ৫০০ গ্রাম |  |
| চিকেন ফিলিং | | |
| সিদ্ধ মুরগির মাংস | ২০০ গ্রাম |  |
| পেয়াজ | ১০০ গ্রাম |  |
| ময়দা | ২ চা চামচ |  |
| আদা, রসুন বাটা | ১/২ চা চামচ |  |
| লবন | স্বাদ মতো |  |
| সয়াবিন তেল | ৩ টেবিল চামচ |  |

| | | |
|-----------------------|--------------|---|
| টেক্সটিং লবন | স্বাদ মতো |  |
| কাচা মরিচ | ২ টি |  |
| ধনিয়া পাতা | ১ টেবিল চামচ |  |
| মটরশুঁটি | পরিমাণ মতো |  |
| গাজর | অর্ধেক |  |
| স্টক | ১ কাপ |  |
| গুঁড়া দুধ | ৫০ গ্রাম |  |
| ডিম (ব্রাশ করার জন্য) | ১ টি |  |

কাজের ধারা:



ধাপ ১: প্রথমে গরম তেলে আদা রসুন বাটা দিয়ে একটু কসিয়ে নিতে হবে। তারপর বড় বড় টুকরো করে কাটা পেয়াজ দিয়ে অল্প ভেজে নিতে হবে।



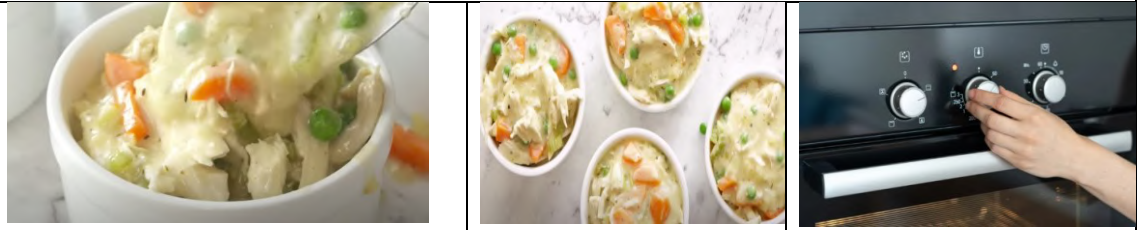
ধাপ ২: তারপর টুকরো করে কাটা গাজর বা অন্য শর্জি (পছন্দ মতো) দিতে হবে। তারপর ময়দা একটু কসিয়ে স্টক এবং দুধ দিয়ে নাড়তে হবে, যাতে নীচে লেগে না যায়।



ধাপ ৩: এরপর লবন ও গোল মরিচের গুঁড়া দিতে হবে। ঘন হয়ে আসা পর্যন্ত অপেক্ষা করতে হবে।



ধাপ ৪: শ্রেডেড মুরগির মাংস এবং মটরশুঁটি দিয়ে কিছুক্ষণ রান্না করতে হবে। সব সর্জি সিদ্ধ হয়ে আসলে চুলা থেকে নামিয়ে নিতে হবে।

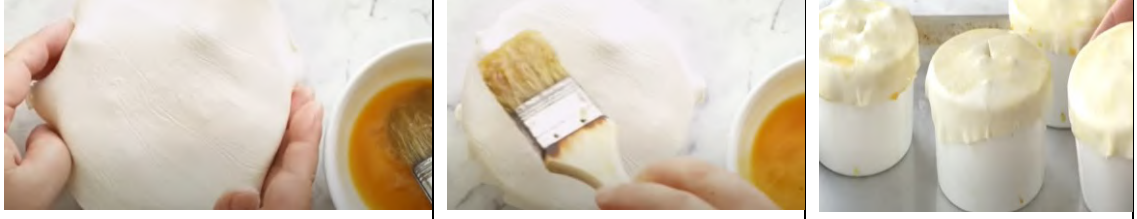


ধাপ ৫: চিকেন পাই পটে ঢেলে পরিমান মতো ঠান্ডা করতে সময় দিতে হবে।

ধাপ ৬: ওভেন ১৭০ ডিগ্রি সেনসিয়াস তাপমাত্রায় ১০ মিনিটস প্রিহিট করতে হবে।



ধাপ ৭: এই বার প্যাফ পেস্টিভ ডো নিয়ে ২ মিলিমিটার করে বেলে পটের আকার করে নিতে হবে। পটের চারপাশে ডিম দিয়ে ব্রাশ করে নিতে হবে।



ধাপ ৮: এইবার পটের উপর লাগিয়ে ডিম ব্রাশ করে দিতে হবে। মাঝ খানে একটু কেটে দিতে হবে।



ধাপ ৯: ওভেন ১৭০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ৩০ - ৩৫ মিনিটস বেক করতে হবে।

স্বাদ: ক্রান্ত ক্রিস্পি এবং ভিতরে রসালো চিকেন, শজির ফিলিং।
রং: সোনালি রঙের এবং রঙবেরঙের সবজি।

ত্রুটি: অনেক সময় পট থেকে প্যাফ খুলে যায়।
সংশোধন: ভালো করে ডিম ব্রাশ করে দিতে হবে।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

- ২.১ বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করা।
- ২.২ মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করা।
- ২.৩ মৌলিক বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা।
- ২.৪ পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা।

২.১ বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করা।

বেভারেজ প্রস্তুতের জন্য কুकिং মেথডঃ যে সকল কুकिং মেথড ব্যবহার করে আমরা বেভারেজ গুলো প্রস্তুত করব তা নিম্নে বর্ণনা করা হলো:

ক. চাঃ বয়লিং মেথড।

বয়লিং পদ্ধতিঃ এই পদ্ধতিতে ফুটন্ত পানিতে বা দুধে চা প্রস্তুত করা হয়।

খ. কফিঃ বয়লিং মেথড।

বয়লিং পদ্ধতিঃ কফিও বয়লিং পদ্ধতিতে ফুটন্ত পানিতে বা দুধে প্রস্তুত করা হয়।

চা প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে একটি পাত্রে পানি নিতে হবে এবং তা কয়েক মিনিটের জন্য অল্প আঁচে ফুটতে দিতে হবে। | ধাপ-২: এরপর চা পাতা দিতে হবে এবং অল্প আঁচে ফুটতে হবে। | ধাপ-৩: এরপর কিছুটা আদা কুচি করে অথবা আদা ছেঁচে চায়ের পাত্রে দিয়ে দিতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: চা ভালোভাবে ফুটে উঠলে, চুলার আঁচ কমিয়ে তরল দুধ এবং চিনি যোগ করতে হবে। | ধাপ-৫: এরপর কিছুক্ষণ ফুটানোর পর তৈরি হয়ে গেলে ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে, কাপে ঢেলে নিতে হবে। | ধাপ-৬: গরম গরম চা কাপে পরিবেশন করতে হবে। |

কফি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| ধাপ-১: একটি বড় মগ, কফি পাউডার, চিনি এবং পানি নিতে হবে। | ধাপ-২: এরপর বড় মগে কফি পাউডার, চিনি এবং এক টেবিল চামচ পানি নিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-৩: একটি চামচ দিয়ে তিনটি উপাদান একসাথে প্রায় ৫-৮ মিনিট বা হালকা এবং তুলতুলে না হওয়া পর্যন্ত বিট করুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: বিট করার পর এটা দেখতে এরকম ফোম এর মতো হবে। | ধাপ-৫: বিট করার সময়, মিশ্রণটি ঘন হয়ে এলে একবারে ১ চা চামচ পানি যোগ করে আবার বিট করতে থাকুন। | ধাপ-৬: কফি তার রঙ গাঢ় বাদামী থেকে হালকা বাদামীতে পরিবর্তন করবে এবং এর টেক্সচার হালকা এবং তুলতুলে হয়ে যাবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৭: এরপর একটি পাত্রে দুধ ঢেলে নিতে হবে। | ধাপ-৮: চুলায় জ্বাল দিয়ে দুধ ফুটিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-৯: একটি সার্ভিং মগে দুই টেবিল চামচ ফেটানো কফি যোগ করুন। |
|  |  |  |
| ধাপ-১০: এরপর তার উপরে গরম সেক্ষ দুধ দিন। | ধাপ-১১: আস্তে আস্তে দুধ এবং ফেটানো কফি একসাথে নাড়ুন এবং এটি ঘন এবং ফেনাযুক্ত হয়ে যাবে। | ধাপ-১১: গরম গরম পরিবেশন করুন! |

কোল্ড কফি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে একটি ব্লেন্ডার নিতে হবে। এরপর ২ টেবিল চামচ কফি দানা বা পাউডার নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-২: ৪ টেবিল চামচ মিহি চিনি বা গুড়ো চিনি যোগ করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: ব্লেন্ডারের জারে ৪ টেবিল চামচ গরম পানি যোগ করতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: চিনি এবং কফি সম্পূর্ণরূপে মিশে ফেনা না হওয়া পর্যন্ত ব্লেন্ডারটি চালাতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: এটি ফেনাযুক্ত হয়ে উঠবে।</p> | <p>ধাপ-৬: এ পর্যায়ে ঠান্ডা দুধ যোগ করতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: ৪ থেকে ৬ পিস আইস কিউব এবং ২ স্কুপ ভ্যানিলা আইসক্রিম যোগ করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৮: ফেনা হওয়া পর্যন্ত ব্লেন্ড করতে হবে। লক্ষ্য রাখতে হবে বেশি ব্লেন্ড করলে ফেনা বসে যেতে পারে।</p> | <p>ধাপ-৯: তারপর গার্নিশ করা গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। আইসক্রিম এবং চকলেট সিরাপ দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।</p> |

ফ্রেশ অরেঞ্জ জুস প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে অরেঞ্জ গুলোকে পরিষ্কার করে ধুয়ে নিতে হবে এবং একটি ছুরির সাহায্যে অরেঞ্জকে দুই ভাগে ভাগ করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-২: এবার অরেঞ্জ স্কুইজার এর সাহায্যে ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে জুস বের করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: একইভাবে ১/২ লেবু থেকে রস বের করে নিতে হবে। বাকি ১/২ টা রেখে দিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: বাকি ১/২ লেবু টুকড়া করে কেটে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: পুদিনা পাতা ডাল থেকে আলাদা করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: এবার সার্ভিং গ্লাসে কিছু লেবুর টুকড়া এবং কিছু পুদিনা দিয়ে দিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: এবার একটি কাঠের হামান দিস্তার লম্বা অংশ নিয়ে হালকা করে ছেঁচে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৮: এরপর এর সাথে চিনি যোগ করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৯: এরপর সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। কিছু বরফ কুঁচি দিয়ে সব কিছু একবার মকটেল চামচ দিয়ে নেড়ে নিতে হবে। এবার একটি মালটার স্লাইস দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।</p> |

লাচ্ছি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে একটি হামান দিস্তা বা শীল পাটায় কয়েকটি এলাচ নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর এলাচ গুলোকে বেটে গুঁড়ো করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: এরপর একটি বাটিতে ঠান্ডা টক দই নিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: এরকম একটি হইস্ক নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: একটি হইস্কের সাহায্যে টক দই ফেটিয়ে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: এ পর্যায়ে মিশ্রণটিতে চিনি এবং সামান্য গুড়া করে রাখা এলাচ এর গুড়া দিয়ে দিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: ততক্ষণ পর্যন্ত ফেটাতে হবে যতক্ষণ না চিনি দই এর সাথে একদম মিলিয়ে যায়।</p> | <p>ধাপ-৮: এরপর এর সাথে ঠান্ডা পানি মেশাতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৯: একটি সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। এবং ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।</p> |

পাইন অ্যাপেল ব্লসম প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| ধাপ-১: প্রথমে একটি ব্লেন্ডারে সুগার সিরাপ, পাইনাপেল সিরাপ এবং লেবুর রস নিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-২: এরপর এতে রক সল্ট যোগ করতে হবে। | ধাপ-৩: এ পর্যায়ে সোডা যোগ করে সব একত্রে ব্লেন্ড করে নিতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: একটি গ্লাস নিতে হবে এবং সে গ্লাসটিতে পর্যাপ্ত পরিমাণে বরফ নিতে হবে। | ধাপ-৫: এবার সার্ভিং গ্লাসে পানীয়টি ঢেলে নিতে হবে। | ধাপ-৬: গার্নিশ এর জন্য লেবুর স্লাইস, পুদিনা অথবা পাইনাপেল স্লাইস দিয়ে ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে। |

মিষ্ক শেক প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| ধাপ-১: মিষ্ক শেকের জন্য এরকম একটি শেকার নিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-২: এরপর এতে আইসক্রিম নিয়ে নিতে হবে। | ধাপ-৩: এবার এর মধ্যে তরল দুধ দিয়ে দিতে হবে। |
|  |  |  |
| ধাপ-৪: এরপর ঢাকনা লাগিয়ে ভালোভাবে শেক করে নিতে হবে। | ধাপ-৫: তারপর একটি সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। | ধাপ-৬: এরপর উপরে হুইপ ক্রিম এবং চেরি দিয়ে পরিবেশন করতে হবে। |

ভ্যানিলা স্মুদি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| <p>ধাপ-১: প্রথমে একটি কলাকে গোল স্লাইস করে কেটে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-২: এরপর খেজুরের ভেতর থেকে বীজ বের করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৩: এরপর ভেজানো কাঠবাদাম গুলো থেকে খোসা ছাড়িয়ে নিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৪: এবার একটি ব্লেন্ডার মেশিনের ভেতর প্রথমে কলা, এরপর খেজুর, বাদাম এবং চিনি দিয়ে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৫: এরপর এতে ভ্যানিলা এসেন্স যোগ করতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৬: কিছু বরফ কুঁচি দিয়ে দিতে হবে।</p> |
|  |  |  |
| <p>ধাপ-৭: এরপর ঠান্ডা তরল দুধ দিয়ে একত্রে সবকিছু ব্লেন্ড করে নিতে হবে।</p> | <p>ধাপ-৮: ব্লেন্ড করা স্মুদিতে যখন উপরে ফোমের মতন হয়ে আসবে, তখন তা প্রস্তুত হয়ে যাবে।</p> | <p>ধাপ-৯: এরপর সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে পরিবেশন করতে হবে।</p> |

২.২ মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করা

চা এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

১ জনের জন্য

উপকরণ

| | |
|-------------------------------|-------------|
| পানি | ৩/৪ কাপ |
| চা পাতা বা চায়ের গুঁড়া/দানা | ১ চা চামচ |
| আদা | সামান্য |
| চিনি | প্রয়োজন মত |
| দুধ | ১/৪ কাপ |

কার্যপদ্ধতি

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
- গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
- ঘ. একটি পাত্রে পানি নিতে হবে এবং তা কয়েক মিনিটের জন্য অল্প আঁচে ফুটতে দিতে হবে।
- ঙ. এরপর চা পাতা দিতে হবে এবং অল্প আঁচে ফুটতে হবে।
- চ. এরপর কিছুটা আদা কুঁচি করে অথবা আদা ছেঁচে চায়ের পাত্রে দিয়ে দিতে হবে।
- ছ. চা ভালোভাবে ফুটে উঠলে, চুলার আঁচ কমিয়ে তরল দুধ এবং চিনি যোগ করতে হবে।
- জ. এরপর কিছুক্ষণ ফোটানোর পর তৈরি হয়ে গেলে ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে, কাপে ঢেলে নিতে হবে।
- ঝ. গরম গরম চা কাপে পরিবেশন করতে হবে।

গরম কফি এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

১ জনের জন্য

উপকরণ

| | |
|------------------------|------------------|
| ইনস্ট্যান্ট কফি পাউডার | ২ টেবিল চামচ |
| চিনি | ৪ টেবিল চামচ |
| দুধ | ১ কাপ (২৪০ মিলি) |

কার্যপদ্ধতি

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
- গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
- ঘ. একটি বড় মগ, কফি পাউডার, চিনি এবং পানি নিতে হবে।
- ঙ. এরপর বড় মগে কফি পাউডার, চিনি এবং এক টেবিল চামচ পানি নিয়ে নিতে হবে।
- চ. একটি চামচ দিয়ে তিনটি একসাথে প্রায় ৫-৮ মিনিট বা হালকা এবং তুলতুলে না হওয়া পর্যন্ত বিট করতে হবে। (৫-৮ মিনিট বিট করার পর এটা দেখতে ফোম এর মতো হবে। বিট করার সময় মিশ্রণটি ঘন হয়ে এলে একবারে ১ চা চামচ পানি যোগ করে আবার বিট করতে হবে। কফি তার রঙ গাঢ় বাদামী থেকে হালকা বাদামীতে পরিবর্তন করবে এবং এর টেক্সচার হালকা এবং তুলতুলে হয়ে যাবে।)
- ছ. এরপর একটি পাত্রে দুধ ঢেলে নিতে হবে।
- জ. চুলায় জ্বাল দিয়ে দুধ ফুটিয়ে নিতে হবে।
- ঝ. একটি সার্ভিং মগে দুই টেবিল চামচ ফেটানো কফি যোগ করতে হবে।
- ঞ. এরপর তার উপরে গরম সেদ্ধ দুধ দিয়ে দিতে হবে।
- ট. আশ্বে আশ্বে দুধ এবং ফেটানো কফি একসাথে নাড়তে হবে। (এটি ঘন এবং ফেনাযুক্ত হয়ে যাবে।)
- ঠ. গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

ঠান্ডা কফি এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

১ জনের জন্য

উপকরণ

| | |
|------------------------|-------------------|
| ইনস্ট্যান্ট কফি পাউডার | ২ টেবিল চামচ |
| চিনি | ৪ টেবিল চামচ |
| দুধ | ১ কাপ (২৪০ মিলি) |
| আইস কিউব | প্রয়োজন অনুযায়ী |
| আইসক্রিম | ২ স্কুপ |
| চকোলেট সিরাপ | পরিমাণ মত |

কার্যপদ্ধতি

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
- গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
- ঘ. একটি ব্লেন্ডার নিতে হবে। এরপর ২ টেবিল চামচ কফি দানা বা পাউডার নিতে হবে।
- ঙ. এরপর ৪ টেবিল চামচ মিহি চিনি বা গুঁড়ো চিনি যোগ করতে হবে।
- চ. ব্লেন্ডারের জারে ৪ টেবিল চামচ গরম পানি যোগ করতে হবে।
- ছ. ব্লেন্ডারটি চালান যতক্ষণ না কফি ফেনা হয়ে যায় মানে চিনি এবং কফি সম্পূর্ণরূপে মিশে না যায়।(এটি ফেনাযুক্ত হয়ে উঠবে।)
- জ. এ পর্যায়ে ঠান্ডা দুধ যোগ করতে হবে।
- ঝ. ৪ থেকে ৬ পিস আইস কিউব এবং ২ স্কুপ ভ্যানিলা আইসক্রিম যোগ করতে হবে।
- ঞ. ফেনা হওয়া পর্যন্ত ব্লেন্ড করতে হবে। (কিন্তু লক্ষ্য রাখতে হবে যে বেশি ব্লেন্ড করলে ফেনা বসে যাবে)
- ট. তারপর গার্নিশ করা গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে।
- ঠ. আইসক্রিম এবং চকোলেট সিরাপ দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

ফ্রেশ অরেঞ্জ জুস এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

২ জনের জন্য

উপকরণ

| | |
|------------------------|-------------------|
| ফ্রেশ মাল্টা | ৪ টা |
| লেবুর রস | ১ টা |
| চিনি | স্বাদ অনুযায়ী |
| পুদিনা পাতা | প্রয়োজন অনুযায়ী |
| আইস কিউব | প্রয়োজন অনুযায়ী |
| গার্নিশ এর জন্য | |
| পুদিনা | প্রয়োজন অনুযায়ী |
| মাল্টা স্লাইস | প্রয়োজন অনুযায়ী |

কার্যপদ্ধতি

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
- গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
- ঘ. প্রথমে অরেঞ্জ গুলোকে পরিষ্কার করে ধুয়ে নিতে হবে এবং একটি ছুরির সাহায্যে অরেঞ্জকে দুই ভাগে ভাগ করে নিতে হবে।
- ঙ. এবার অরেঞ্জ স্কুইজার এর সাহায্যে ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে জুস বের করে নিতে হবে।
- চ. একইভাবে ১/২ লেবু থেকে রস বের করে নিতে হবে। বাকি ১/২ টা রেখে দিতে হবে।
- ছ. বাকি ১/২ লেবু টুকড়া করে কেটে নিতে হবে।
- জ. পুদিনা পাতা ডাল থেকে আলাদা করে নিতে হবে।
- ঝ. এবার সার্ভিং গ্লাসে কিছু লেবুর টুকড়া, কিছু পুদিনা দিয়ে দিতে হবে।
- ঞ. এবার একটি কাঠের হামান দিস্তার লম্বা অংশ নিয়ে হালকা করে ছেঁচে নিতে হবে।
- ট. এরপর এর সাথে চিনি যোগ করতে হবে।
- ঠ. এরপর সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। কিছু বরফ কুঁচি দিয়ে সব কিছু একবার মকটেল চামচ দিয়ে নেড়ে নিতে হবে।
- ড. এবার একটি মালটার স্লাইস দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

লাচ্ছি এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

২ জনের জন্য

উপকরণ

| | |
|------------|--------------|
| দই | ২ কাপ |
| চিনি | ৪ টেবিল চামচ |
| এলাচ গুড়া | ১/২ চা চামচ |
| পানি | ১/২ কাপ |

কার্যপদ্ধতি

- ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।
- খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।
- গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।
- ঘ. প্রথমে একটি হামান দিস্তা বা শীল পাটায় কয়েকটি এলাচ নিতে হবে।
- ঙ. এরপর এলাচ গুলোকে বেটে গুঁড়ো করে নিতে হবে।
- চ. এরপর একটি বাটিতে ঠান্ডা টক দই নিতে হবে।
- ছ. একটি হইস্কের সাহায্যে টক দই ফেটিয়ে নিতে হবে।
- জ. এ পর্যায়ে মিশ্রণটিতে চিনি এবং সামান্য গুড়া করে রাখা এলাচ এর গুড়া দিয়ে দিতে হবে।
- ঝ. ততক্ষণ পর্যন্ত ফেটাতে হবে যতক্ষণ না চিনি দই এর সাথে একদম মিলিয়ে যায়।
- ঞ. এরপর এর সাথে ঠান্ডা পানি মেশাতে হবে।
- ট. একটি সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। এবং ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।